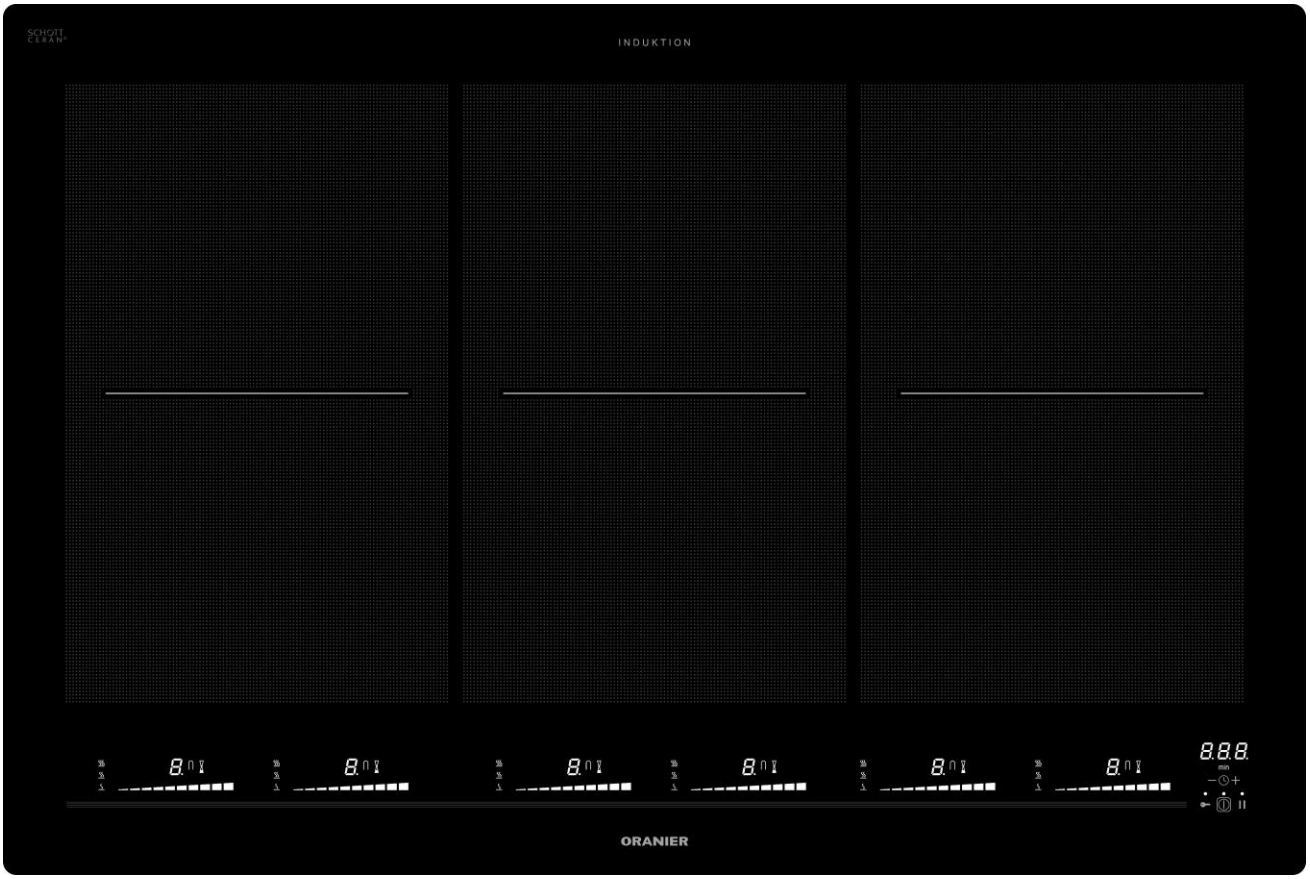
ORANIER



Flächeninduktionskochfeld

FLI 2088 15 4051543128436

Gebrauchs- und Montageanweisung

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein ORANIER-Haushaltsgerät entschieden haben!

ORANIER-Haushaltsgeräte bieten Ihnen ausgereifte und zuverlässige Technik, Funktionalität und ansprechendes Design.

Sollten Sie trotz unserer sorgfältigen Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren zentralen Kundendienst, hier wird man Ihnen gerne behilflich sein.

Diese Gerät ist nur für die Verwendung zum privaten Kochen geeignet.

Jede andere Verwendung des Gerätes, z. B. zum Beheizen eines Raums, ist mit möglichen Gefahren verbunden und daher unzulässig!

HINWEIS:

Sie können diese Bedienungs- bzw. Installationsanleitung auf der Internetseite

www.oranier-kuechentechnik.de

herunterladen. Dort finden Sie auch weitere Informationen zu Produkten und Zubehör.

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltabfall ist nicht zulässig! Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen (siehe Hinweis Seite 25).

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE **5**
Vorsichtsmaßnahme vor der Inbetriebnahme 5
Allgemeine Sicherheitshinweise 5
Schutz vor Beschädigung 7
Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall 8
Schutz vor weiteren Gefahren 9
TECHNISCHE DATEN **10**
BEDIENUNG DES KOCHFELDES **11**
Anzeige 11
Belüftung 11
INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES **12**
Vor dem ersten Aufheizen 12
Induktionsprinzip 12
Topferkennung und Topf-Positions-Erkennung 12
Funktion der Sensorschaltfelder 13
Leistung der Kochzonen und Powermanagement 13
Kochfeld ein- und ausschalten 14
Restwärmeanzeige 15
Powerstufe 15
Timer 16
Ankochautomatik 17
Pausenfunktion 17
Memory-Funktion 18
Warmhaltestufe 18
GRILL-Funktion 19
Brücken-Funktion 19
Kindersicherung / Verriegelung des Kochfeldes 20
Überlaufschutz 20
Betriebsdauerbegrenzung 20
KOCHEMPFEHLUNGEN **21**
Auswahl der richtigen Kochtöpfe 21
ZUSÄTZLICHE HINWEISE FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER **21**
Geräusche 21
Töpfe 22
Auswahl der Leistungsstufen 22
GLASKERAMIKKOCHFLÄCHEN HINWEISE ZUR PFLEGE UND BEHANDLUNG **23**
Pflege 23
Mögliche Ursachen für Kratzer 24
WAS TUN WENN… **24**
UMWELTSCHUTZ **25**
MONTAGEHINWEISE **26**
Maßzeichnung flächenbündiger Einbau 27
ELEKTROANSCHLUSS **29**

SICHERHEITSHINWEISE

Vorsichtsmaßnahme vor der Inbetriebnahme

- Das Gerät komplett auspacken und alle Teile der Verpackung entfernen bzw. abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber vom Glas entfernen.
- Es dürfen keine Änderungen an dem Gerät vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluss des Gerätes an das Stromnetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner eingebaut werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Die Elektronik (Relais) kann im Betrieb hörbare Schaltgeräusche verursachen. Ebenso kann das Kühlgebläse hörbar sein. Das Kühlgebläse kann auch nach Beendigung des Kochens noch laufen, um die elektronischen Bauteile zu kühlen. Diese Geräusche stellen in keinem Fall einen Mangel des Kochfeldes dar, vielmehr funktioniert das Kochfeld einwandfrei.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.

- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach der Benutzung des Gerätes.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebauten Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Hausgerät spielen.
- **WARNUNG**: Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden.
- Wegen der sehr schnellen Reaktion bei hoher Kochstufeneinstellung das Induktionskochfeld nicht unbeaufsichtigt betreiben!
- Metallgegenstände, wie Ringe, Armreifen, Uhren etc. können in unmittelbarer Nähe des Induktionskochfeldes heiß werden. Vorsicht, Verbrennungsgefahr. Nicht magnetisierbare Gegenstände (z.B. goldene oder silberne Ringe) sind nicht betroffen.
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.

- Wenn unter dem Induktionskochfeld ein Pyrolysebackofen eingebaut ist, darf das Induktionskochfeld während des Pyrolysebetriebes nicht benutzt werden. Der Überhitzungsschutz des Induktionskochfeldes kann hierbei auslösen.
- Der Überhitzungsschutz kann auch auslösen, wenn die Belüftung des Kochfeldes nicht ausreichend gewährleistet ist und/oder ein ungenügend isolierter Backofen unter dem Induktionskochfeld eingebaut ist.

Schutz vor Beschädigung

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden. Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschocks und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Vermeiden Sie mit den Töpfen an den Rändern der Glasscheibe zu stoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde ein Luftraum von 20 mm notwendig. Ein Luftspalt auf der Frontseite des Küchenmöbels wird nicht benötigt.

- Zwischenböden sind bei Oranier Kochfeldern nur erforderlich, wenn eine Schublade unterhalb des Kochfeldes eingebaut ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein. Der Abstand von Zwischenboden zur Kochfeldunterseite soll mindestens 20 mm betragen (siehe Skizze Seite 28). Dieser Abstand kann bis auf 15mm reduziert werden, wenn ein zusätzlicher Luftdurchlass von 120 cm² gegeben ist, z.B. durch:
  - Lochungen im Zwischenboden
  - und/oder ein Luftdurchlass unterhalb der Arbeitsplatte auf der Frontseite des Unterschrankes gegeben ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden.
- Die Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr!

Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: schalten Sie das Kochfeld sofort aus, schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld heraus und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Öffnen Sie in keinem Fall das Gerät selber.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.

Schutz vor weiteren Gefahren

- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone platziert ist. Der Pfannenboden muss möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Personen mit Herzschrittmachern oder implantierten Insulinpumpen müssen sich vergewissern, dass ihre Implantate nicht durch das Induktionskochfeld beeinträchtigt werden, da in der Nähe des eingeschalteten Gerätes ein elektromagnetisches Feld entsteht (der Frequenzbereich des Induktionskochfeldes ist **50** kHz). Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.

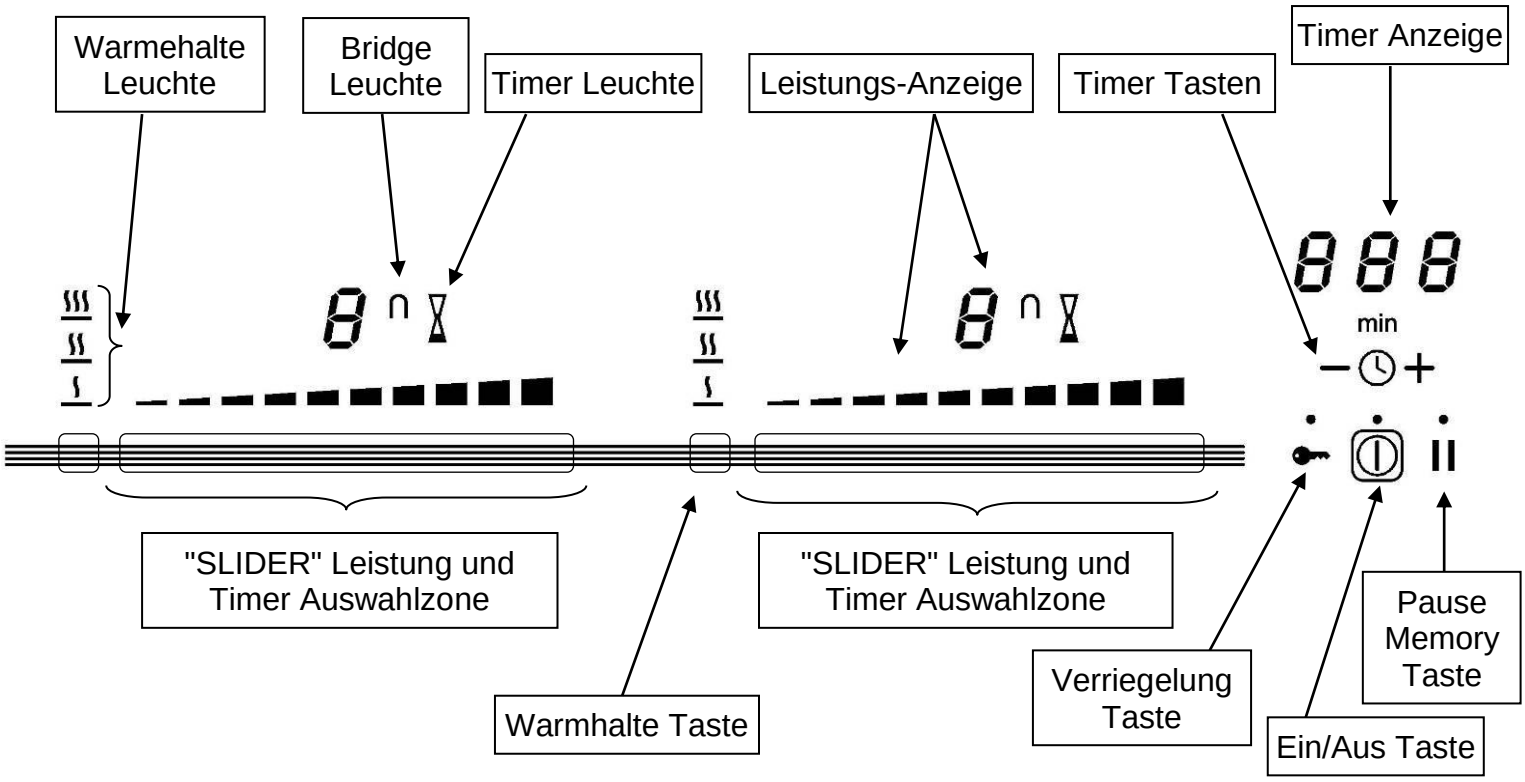
DIE VERWENDUNG VON SCHLECHTEN TÖPFEN BZW. VON ADAPTERSCHEIBE FÜR INDUKTION FÜHRT ZU EINER VORZEITIGEN BEENDIGUNG DER GARANTIE. DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DEM KOCHFELD ODER SEINER UMGEBUNG AUFTRETEN KÖNNEN.

TECHNISCHE DATEN

Typ	**FLI 2088 15**
Gesamt Leistung	11100 W
Energieverbrauch der Kochmulde je kg $EC_{electric\ hob}$**	187.2 Wh/kg
Kochzone vorne links	180 x 220 mm
Leistungsstufe [1]*	63 W
Leistungsstufe [9]*	2100 W
Power Leistung*	2600 W
Doppel Power Leistung*	3700 W
Energieverbrauch $EC_{Kochzone}$**	187.2 Wh/kg
Kochzone hinten links	180 x 220 mm
Leistungsstufe [1]*	63 W
Leistungsstufe [9]*	2100 W
Power Leistung*	2600 W
Doppel Power Leistung*	3700 W
Energieverbrauch $EC_{Kochzone}$**	187.2 Wh/kg
Kochzone vorne mitte	180 x 220 mm
Leistungsstufe [1]*	63 W
Leistungsstufe [9]*	2100 W
Power Leistung*	2600 W
Doppel Power Leistung*	3700 W
Energieverbrauch $EC_{Kochzone}$**	187.2 Wh/kg
Kochzone hinten mitte	180 x 220 mm
Leistungsstufe [1]*	63 W
Leistungsstufe [9]*	2100 W
Power Leistung*	2600 W
Doppel Power Leistung*	3700 W
Energieverbrauch $EC_{Kochzone}$**	187.2 Wh/kg
Kochzone vorne rechts	180 x 220 mm
Leistungsstufe [1]*	63 W
Leistungsstufe [9]*	2100 W
Power Leistung*	2600 W
Doppel Power Leistung*	3700 W
Energieverbrauch $EC_{Kochzone}$**	187.2 Wh/kg
Kochzone hinten rechts	180 x 220 mm
Leistungsstufe [1]*	63 W
Leistungsstufe [9]*	2100 W
Power Leistung*	2600 W
Doppel Power Leistung*	3700 W
Energieverbrauch $EC_{Kochzone}$**	187.2 Wh/kg

** Diese Leistungen können je nach Form, Größe und Qualität der Töpfe abweichen.*
*** Energieverbrauch der Kochzonen/Kochmulde, Angabe nach EU-Verordnung 66/2014*

Bedienfeld



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Anzeige

Anzeige	Benennung	Beschreibung
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1…9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
U	Topferkennung	Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet
A	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
P	Power	Die Power Leistung ist aktiviert.
,, ,,	Doppel-Power	Die Doppel-Power Leistung ist aktiviert.
U	Warmhaltefunktion	Die Funktion wird Speisen auf ca. 42, 70 oder 94°C warmhalten.
	Grillfunktion	Die Grillfunktion ist aktiviert
II	Pause	Das Kochfeld ist in Pause.

Belüftung

Der Lüfter funktioniert automatisch. Er startet mit kleiner Geschwindigkeit, sobald die durch die Elektronik freigesetzten Werte eine gewisse Schwelle überschreiten.
Die höhere Geschwindigkeit wird eingelegt, wenn die Induktionskochmulde intensiv benutzt wird.
Der Lüfter reduziert seine Geschwindigkeit und schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

Zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

Induktionsprinzip

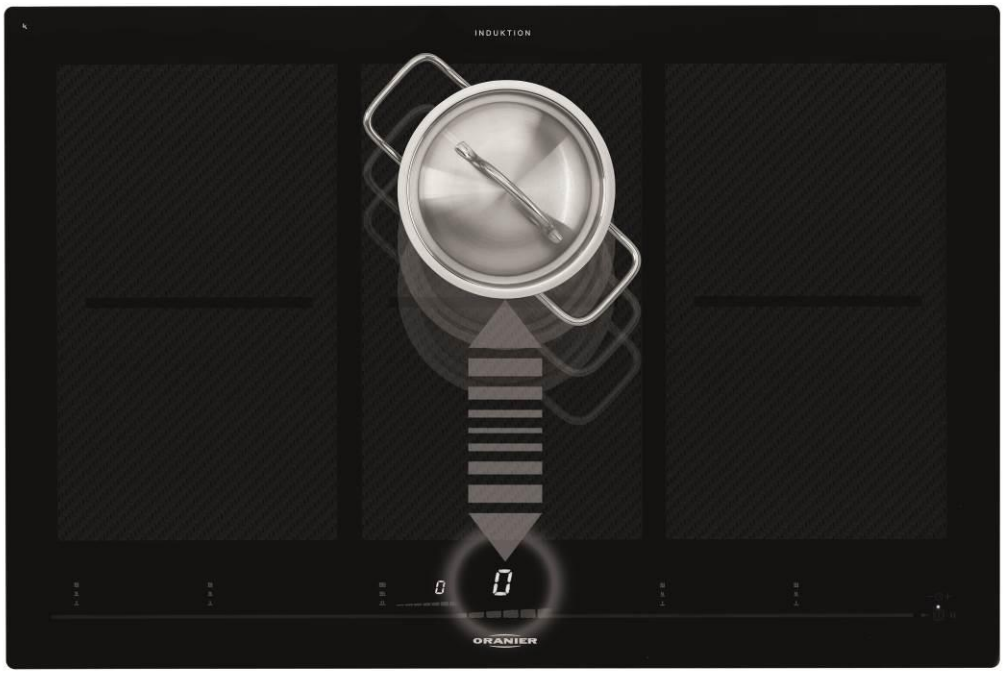
Eine Induktionsspule unterhalb jeder Kochzone erzeugt im Betrieb Induktionsströme im Topfboden. Hierdurch erhitzt sich der Topfboden, der wiederum die Hitze an die Speisen weiterleitet. Die Glaskeramik wird nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme erwärmt.

Die Induktionskochzonen funktionieren nur mit magnetischem Kochgeschirr:

- Kochgeschirr mit magnetischem Boden wie z.B.: Guss, Stahl, emailliertem Stahl, Edelstahl mit magnetischen Boden.
- Nicht geeignetes Kochgeschirr: Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik Edelstahl ohne magnetischen Boden

Topferkennung und Topf-Positions-Erkennung

Die Topf-Positions-Erkennung macht die Bedienung des Kochfeldes sehr einfach und komfortabel. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie einen Topf irgendwo im Bereich der Schraffierung auf die Glaskeramik: die Topf-Positions-Erkennung wird den Topf automatisch erkennen und wird das [0] Symbol über dem zu verwendenden Slider anzeigen. Sie können jetzt die Kochstufe nach Wunsch regeln.



Sie können selber überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr induktionsgeeignet ist. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine Kochzone und wählen Sie eine mittlere Leistungsstufe. Ist das Kochgeschirr nicht geeignet, erscheint in der Anzeige [U].

Die eingeschaltete Kochzone funktioniert nur:

- Wenn sich ein ausreichend großer (siehe Kapitel Topfgrößenerkennung) und induktionsgeeigneter Topf auf der Kochzone befindet.
- Wird der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen, schaltet sich die Kochzone sofort aus und in der Anzeige erscheint das Zeichen [U]. Das [U] erlischt, wenn der Topf wieder auf die Kochzone gesetzt wird. Die Kochzone fährt mit der vorher eingestellten Leistungsstufe weiter.
- Befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder ein nicht induktionsgeeigneter Topf, erscheint [U] in der Anzeige.

Nach Benutzung, schalten Sie die Kochzone aus: damit die Topferkennung [U] nicht mehr erscheint.

Topfgrößenerkennung

- Die Induktionskochzone wird automatisch an die Größe des Kochgeschirrs angepasst. Das Kochgeschirr muss einen bestimmten Mindestdurchmesser haben, damit sich der Induktionsvorgang einschaltet.

Kochzonen	Minimal Topfboden Durchmesser
180 x 220 mm	100 mm

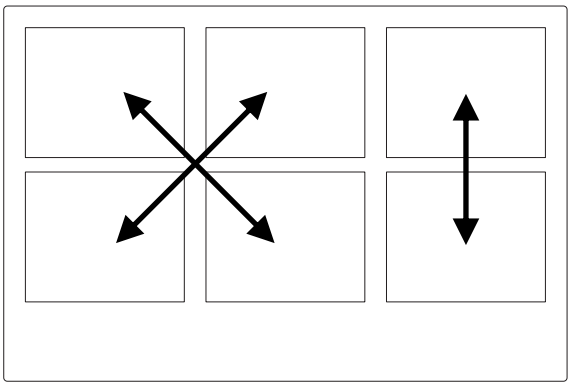
Funktion der Sensorschaltfelder

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie die Tasten etwa eine Sekunde lang berühren, werden die Steuerbefehle ausgeführt. Jede Reaktion der Schaltfelder wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.
Es sollte immer nur ein Schaltfeld/Taste zur gleichen Zeit gedrückt werden, um keine Fehlbedienung auszulösen. Ausgenommen sind die definierten Tastenkombinationen, um fest vorgegebene Funktionen zu starten.

Leistung der Kochzonen und Powermanagement

(Fast) Alle Induktionskochfelder sind mit einem Powermanagement ausgestattet. Dies ist notwendig, da in der Regel die maximalen Leistungen der einzelnen Kochzonen in der Summe größer sind, als der maximale Anschlusswert des Kochfeldes. Es können zwar alle Kochzonen gleichzeitig betrieben werden, aber nicht alle Kochzonen gleichzeitig mit maximaler Leistung (z.B. Doppelbooster).

Powermanagement beim FLI 2088 GRILL
Zwei Kochzonen bilden eine Powermanagement- Gruppe und werden beide Kochzonen mit Doppelbooster eingestellt, schaltet sich eine der Kochzonen auf Stufe 7 zurück.
Nutzen Sie diagonal versetzte Kochzonen, um mehrere Kochzonen gleichzeitig mit Doppelbooster zu betreiben.

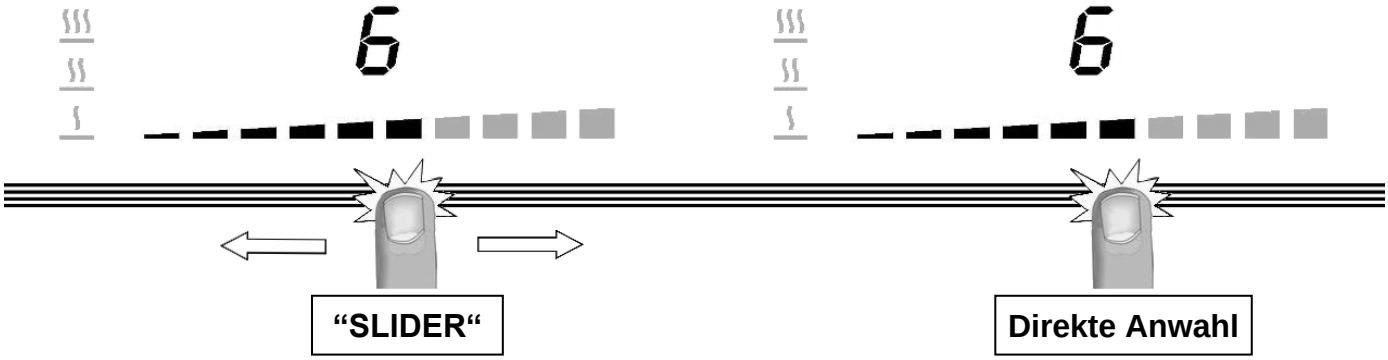


Leistung der Kochzonen
Die maximalen Leistungen der Kochzonen werden nur dann erreicht, wenn die gesamte Fläche der Kochzonen abgedeckt ist. Wird nur eine Teilfläche abgedeckt, wird auch nur ein Teil der Leistung erzielt. Dies macht sich insbesondere bemerkbar, wenn auf großen Kochzonen Töpfe mit kleinen Topfbodendurchmesser stehen.

" SLIDER "-Bedienung

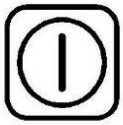
Die Slider-Bedienung ist ähnlich der Bedienung von Sensortasten. Für die Bedienung gibt es zwei Möglichkeiten:

- Setzen Sie den Finger unterhalb der Leuchtbalken-Anzeigen auf die aufgedruckten Linien der Glasoberfläche auf. Bewegen Sie nun Ihren Finger nach rechts, um die Einstellung zu erhöhen. Wenn Sie Ihren Finger nach links bewegen, verringern sich die eingestellten Werte.
- Sie können aber auch mit dem Finger die gewünschte Einstellung direkt anwählen.



Kochfeld ein- und ausschalten

Zuerst das Kochfeld und dann die Kochzone einschalten.



- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten:**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten	Auf [⏻] drücken	[0]
Ausschalten	Auf [⏻] drücken	Keine oder [H]

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten:**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Leistung erhöhen	Auf dem “SLIDER“ einstellen	[1] bis [P]
Ausschalten	Auf dem “SLIDER“ einstellen bis zu 0	[0] oder [H]

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 20 Sekunden aus, und die Nullen erlöschen.

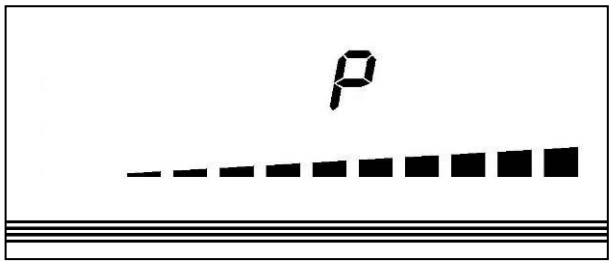
Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heißen Kochzonen mit einem [H] angezeigt. Das [H] erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, sollten die Kochzonen nicht berührt und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden: **Verbrennungsgefahr!**

Powerstufe

Alle Kochzonen sind mit einer Powerstufe und Doppel- Powerstufe, d.h. mit einer Leistungsverstärkung ausgestattet. Die Powerstufe wird mit [P] angezeigt. Die Doppel-Powerstufe wird mit [P] blinkend [ ] angezeigt.
Die Powerstufe bzw. Doppel-Powerstufe schalten sich nach einem Zeitraum von 10 Minuten ab. Die Leistung wird dann reduziert. Die Powerstufen sind dafür gedacht, dass Sie z.B., große Mengen Wasser schnell erhitzen können, wie etwa zum Kochen von Nudelwasser.

- **Power einschalten/ ausschalten:**



Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Power einschalten	Auf dem “SLIDER“ bis zum Ende gleiten oder gleich am Ende drücken	[P]
Power ausschalten	Auf dem “SLIDER“ einstellen	[9] bis [0]

- **Doppel-Power einschalten/ ausschalten:**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Power einschalten	Auf dem “SLIDER“ bis zum Ende gleiten oder gleich am Ende drücken	[P]
Doppel-Power einschalten	Am Ende drücken	[blink mit P]
Doppel-Power ausschalten	Auf dem “SLIDER“ einstellen	[P] bis [0]
Power ausschalten	Auf dem “SLIDER“ einstellen	[9] bis [0]

- **Automatische Steuerung der “Powerstufe“:**

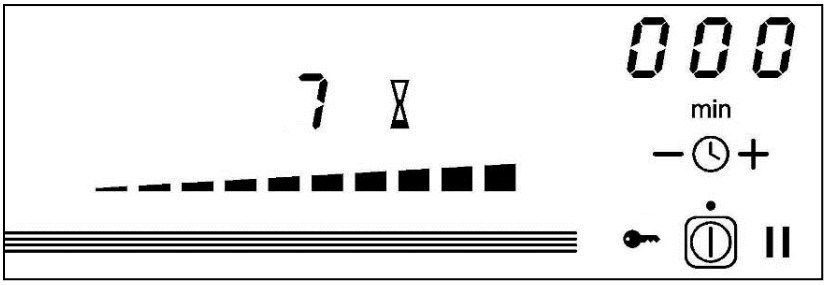
Die Kochmulde ist mit einer Höchstleistung ausgestattet. Um diese Höchstleistung nicht zu überschreiten, reduziert die Elektronik automatisch das Kochniveau einer anderen Kochzone wenn die Booster-Funktion aktiviert ist. Diese Kochzone wird dann blinkend die reduzierte Leistung [9] anzeigen.

Ausgewählte Kochzone	Andere Kochzone (z.B.: Leistungsstufe 9)
[P] leuchtet	[9] wird auf [6] oder [8] reduziert und blinkt

Timer

Mit der integrierten Timer kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 999 Minuten eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

- **Einschalten oder Veränderung der Dauer:**



Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Leistung auswählen	Auf dem “SLIDER“ einstellen	[1] bis [P]
Timer auswählen	Auf [+] und [-] der Timer gleichzeitig drücken bis die gewünschte Kochzone erreicht ist	Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet auf
Zeit verkürzen	Drücken auf [-] der Timer	Zeit in Min. verringert sich
Zeit verlängern	Drücken auf [+] der Timer	Zeit in Min. erhöht sich

Nach einigen Sekunden, stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- **Timer ausschalten:**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Timer auswählen	Auf [+] und [-] der Timer gleichzeitig drücken bis die gewünschte Kochzone erreicht ist	Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet auf
Timer ausschalten	Auf [-] bis [000] drücken	[000]

Wenn mehrere Timer in Betrieb sind, bitte Vorgang wiederholen.

- **Timer als Eieruhr:**

Die Zeitschaltuhr funktioniert unabhängig von den Kochzonen und schaltet sich aus sobald eine Kochzone in Betrieb ist. Der Ablauf erfolg selbst wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten der Kochmulde	Auf [⏻] drücken	[0]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [+] und [-] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken	[000]
Zeit verkürzen	Drücken auf [-] der Zeitschaltuhr	Zeit in Min. verringert sich
Zeit verlängern	Drücken auf [+] der Zeitschaltuhr	Zeit in Min. erhöht sich

Nach einigen Sekunden, stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

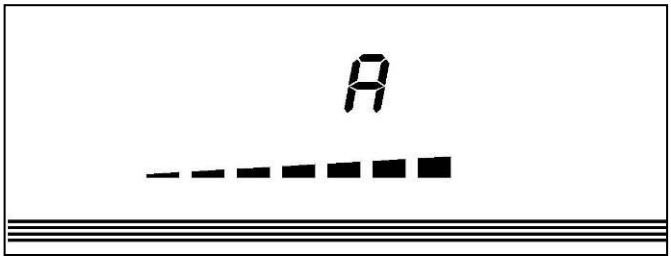
- **Automatisches Ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird [000] blinkend angezeigt und ein akustisches Signal wird erfolgen.
Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [-] oder [+] zu betätigen.

Ankochautomatik

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik ausgestattet. Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung an und schaltet dann auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der gewählten Fortkochstufe ab.

- **Aktivierung der Ankochautomatik:**



Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Leistung auswählen (z.B. « 7 »)	Auf dem „SLIDER“ bis [7] gleiten und 3s bleiben	[7] blinkt mit [A]

Eingestellte Fortkochstufe	Ankochautomatik Zeit (Min : Sek)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	- : -

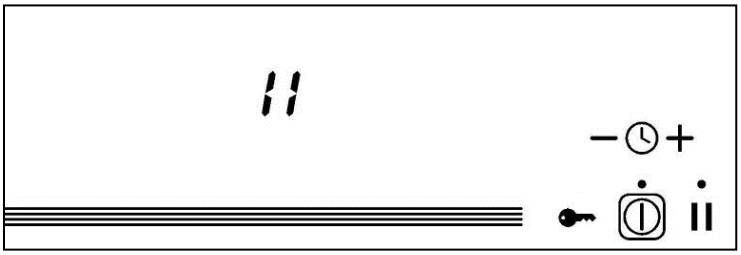
- **Abschalten der Ankochautomatik:**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Leistung auswählen	Auf dem „SLIDER“ einstellen	[0] bis [9]

Pausenfunktion

Mit der Pausenfunktion können Sie den Kochvorgang unterbrechen. Die zuletzt eingestellten Werte bleiben gespeichert. Anschließend können Sie den Kochvorgang mit den zuletzt eingestellten Werten wieder aktivieren und fortführen.

- **Pausenfunktion aktivieren:**

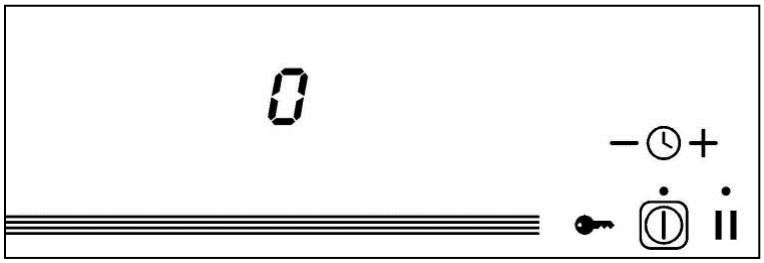


Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Pausenfunktion einschalten	Auf [II] drücken	[II] auf Anzeigen
Pausenfunktion ausschalten	Auf [II] drücken Auf dem blinkenden „SLIDER“ drücken	Blinkender „SLIDER“ vorherige Einstellungen

Memory-Funktion

Nach dem Ausschalten des Kochfeldes bleiben die letzten Einstellungen gespeichert. Durch die Memory-Funktion können Sie diese Werte wieder aktivieren. Folgende Einstellungen können durch die Memory-Funktion wieder aktiviert werden:

- Leistungsstufen der Kochzonen.
- Timer- Einstellungen der Kochzonen.
- Einstellungen der Ankochautomatik



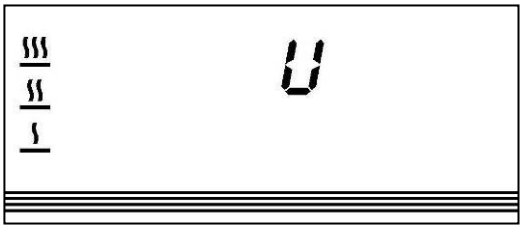
Memory-Funktion aufrufen:

- Kochfeld einschalten ([ ] drücken)
- Danach auf dem Anschlag [II] in weniger als 6 Sekunden zu unterstützen
  Die Werte der letzten Einstellungen sind wieder aktiviert.

Warmhaltestufe

Diesen Funktionen werden Speisen auf ca. 42°C, 70°C oder 94°C warmgehalten.
Diesen Funktionen sollen Überlauf und Verbrennen vermeiden.

- **<u>Warmhaltestufe ein- bzw. ausschalten:</u>**



Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
42°C Warmhaltefunktion	Auf Warmhalte Taste einmal drücken	[U] und [ ]
70°C Warmhaltefunktion	Auf Warmhalte Taste zweimal drücken	[U] und [ ]
94°C Warmhaltefunktion	Auf Warmhalte Taste dreimal drücken	[U] und [ ]
Ausschalten	Auf dem „SLIDER“ gleiten oder auf Warmhalte Taste drücken bis [0]	[0] zu [9]

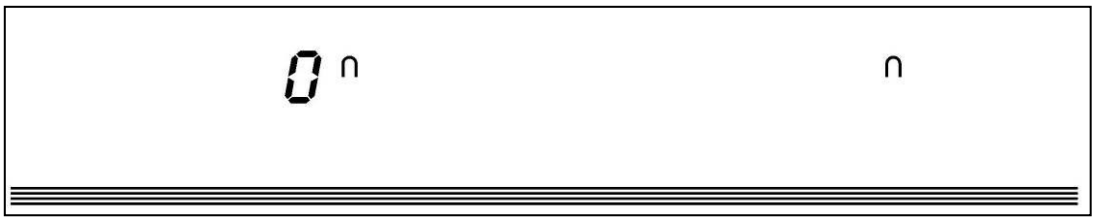
GRILL-Funktion

Vor der Benutzung der GRILL-Funktion sollten Sie die Anwendungshinweise der GRILL-PLATTE 9209 11 aufmerksam lesen. Die GRILL-Funktion ist optimal auf die Eigenschaften der GRILL-PLATTE 9209 11 abgestimmt.

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten des Kochfeldes	Auf [⏻] drücken	[0]
	Stellen Sie die GRILL-PLATTE auf die gewünschte MAXI-ZONE	[∩] blinkt
Grill-Funktion einschalten	Auf beide „SLIDER“ gleichzeitig drücken	[8] leuchtet
Leistung auswählen	Auf dem „SLIDER“ einstellen	Slider leuchtet
Grill Funktion ausschalten	Auf beide „SLIDER“ gleichzeitig drücken	[0]

Brücken-Funktion

Diese Funktion erlaubt eine Zusammenschaltung (Brückenschaltung) von zwei übereinander liegenden Kochzonen zur MAXI-ZONE. Diese können dann mit nur einem Slider wie eine Kochzone bedient werden. Bei eingeschalteter Brückenfunktion ist eine Powerstufe bei den MAXI-ZONEN links und rechts einstellbar.

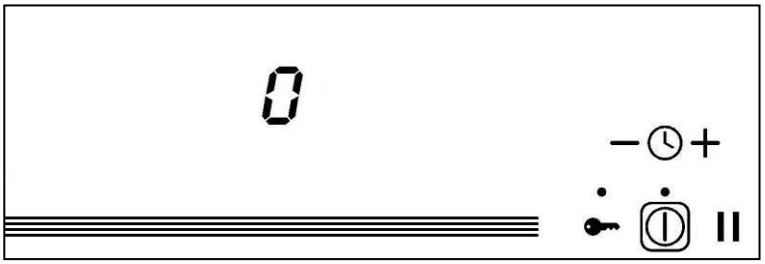


Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten des Kochfeldes	Auf [⏻] drücken	[0]
Brücke einschalten	Auf beide Warmhalte-Tasten gleichzeitig drücken	[0] und [∩]
Leistung erhöhen	Auf den aktiven „SLIDER“ einstellen	[1] bis [9]
Brücke ausschalten	Auf beide Warmhalte-Tasten gleichzeitig drücken	[0]

Kindersicherung / Verriegelung des Kochfeldes

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (außer der Taste [⏻]) verriegelt werden.

- **Verriegelung aktivieren:**



Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Verriegelung einschalten	Auf [🔑] 6 Sek. drücken	Leuchte ist an
Verriegelung abschalten	Auf [🔑] 6 Sek. drücken	Leuchte ist aus

Überlaufschutz

Der Überlaufschutz ist aktiviert, wenn auf dem Bedienfeld "ERO3" angezeigt wird. Dies kann durch eine Dauerbetätigung der Sensortasten aufgrund von übergekochten Speisen, durch auf dem Sensorfeld abgestelltes Kochgeschirr bzw. anderen Gegenständen hervorgerufen werden.

Reinigen Sie die Oberfläche oder entfernen Sie den Gegenstand bzw. das Kochgeschirr.

Zum Löschen der Anzeige "ErO3" das Kochfeld aus- und wieder einschalten.

Betriebsdauerbegrenzung

Das Kochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung. Die kontinuierliche Nutzungsdauer jeder Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe.
Voraussetzung ist, dass während der Nutzungsdauer keine Einstellungsänderung an der Kochzone vorgenommen wird. Wenn die Betriebsdauerbegrenzung angesprochen hat, wird die Kochzone abgeschaltet.

Eingestellte Kochstufe	Betriebsdauerbegrenzung (Std : min)
1	08:36
2	06:42
3	05:18
4	04:18
5	03:30
6	02:18
7	02:18
8	01:48
9	01:30

KOCHEMPFEHLUNGEN

Auswahl der richtigen Kochtöpfe

Geeignete Materialien: Stahl, emaillierter Stahl, Gußeisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden

Nicht geeignete Materialien: Aluminium und Edelstahl ohne magnetischem Boden, Kupfer, Messing, Glas, Steingut, Porzellan

So überprüfen Sie die Induktions-Kompatibilität der Töpfe:

- Füllen Sie den Topf mit etwas Wasser und setzen Sie ihn auf die Induktions-Kochzone. Schalten Sie die Kochzone auf Leistungsstufe [9] ein. Das Wasser muss in einigen Sekunden warm werden.
  oder
- halten Sie einen Magneten an den Topfboden. Bleibt der Magnet haften, ist der Topf induktionsgeeignet.
- Sind die Töpfe nicht geeignet, erscheint in der Anzeige [U].

ZUSÄTZLICHE HINWEISE FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER

Die Kochzonen niemals mit leerem Kochgeschirr benutzen.

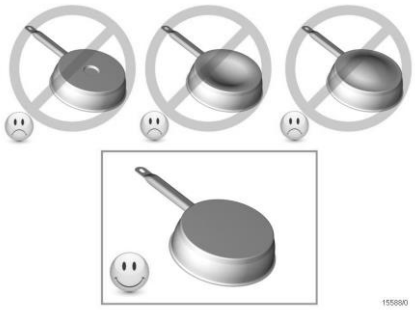
Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.

Geräusche

Die Elektronik (Relais) kann im Betrieb hörbare Schaltgeräusche verursachen. Ebenso kann das Kühlgebläse hörbar sein. Das Kühlgebläse kann auch nach Beendigung des Kochens noch laufen, um die elektronischen Bauteile zu kühlen. Diese Geräusche stellen in keinem Fall einen Mangel des Kochfeldes dar, vielmehr funktioniert das Kochfeld einwandfrei.

Töpfe können Geräusche und Vibrationen erzeugen, wenn diese auf eine Induktions-Kochzone gesetzt werden. Die Geräusche sind von der Herstellungsart der Töpfe und den gewählten Leistungsstufen abhängig und können unterschiedlich ausfallen, wie z.B. tiefes Brummen, leise und laute Pfeiftöne, aber auch Knacken/Knistern. Diese Geräusche stellen in keinem Fall einen Mangel des Kochfeldes dar, vielmehr funktioniert das Kochfeld einwandfrei. Bitte setzten Sie sich mit dem Topfhersteller in Verbindung.

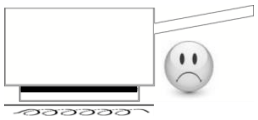
Töpfe



Kochtöpfe mit gewölbtem Boden oder Einprägungen am Boden können das Kochfeld nachhaltig beschädigen und zum Defekt von elektronischen Komponenten führen.

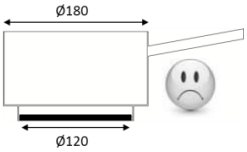
Achtung:
Diese Fälle unterliegen nicht der Garantie/Gewährleistung

Auch Töpfe die als « geeignet für Induktion » verkauft werden, können erhebliche Fehler aufweisen und die Ursache für schlechte Leistungen sein:

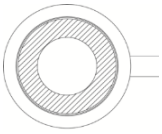


Ferromagnetischer Boden ist vom Induktor zu weit entfernt

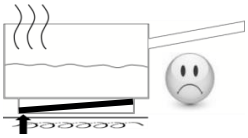
Aluminium-Boden mit ferromagnetischen Nieten



Bodendurchmesser ist viel kleiner wie Topfdurchmesser



Ferromagnetischer Boden begrenzt auf einem Kreisring



Ferromagnetisches Element wurde schlecht eingebaut

Ferromagnetischer Boden mit Aluminiumnieten

Auswahl der Leistungsstufen

(diese Angaben sind Richtwerte)

1 bis 2	Schmelzen, Auflösen, Zubereitung	Saucen, Butter, Schokolade Gelatine, Yoghurt ,
2 bis 3	Quellen, Auftauen, Warmhalten	Reis, Gefrorene Gerichte, Fisch, Gemüse
3 bis 4	Dampfgaren, Dünsten	Fisch, Gemüse, Obst
4 bis 5	Dünsten, Quellen, Auftauen	Fisch, Gemüse, Teigwaren, Getreide, Hülsenfrüchte, Tiefkühlkost
6 bis 7	Ankochen, Fortkochen	Fleisch, Leber, Eier, Wurst Gulasch, Rouladen
7 bis 8	Schonendes Braten	Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleier
9	Backen, Ankochen	Steaks, Omelett Pfannkuchen, Linsen
P und ,, !!	Kochen	Grosse Wassermengen

GLASKERAMIKKOCHFLÄCHEN HINWEISE ZUR PFLEGE UND BEHANDLUNG

Pflege

Verschmutzungen möglichst sofort entfernen, damit sich Schmutz gar nicht erst einbrennen kann.

Leichte, nicht fest gebrannte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch oder mit einem feuchten, weichen Schwamm ohne Reinigungsmittel entfernen.

Kein Spülmittel verwenden, da Spülmittel bläuliche Verfärbungen hinterlassen kann.

Manchmal brennen sich Flecken hartnäckig auf der noch heißen Kochstelle ein und sind schwer zu entfernen. Mit einem Glasschaber kann man die Flecken meistens entfernen. Den Glasschaber flächig gleichmäßig aufsetzen und mit leichtem Druck schaben.

Sollte gerade kein Glasschaber zur Hand sein, kann auch Backpulver genommen werden. Einfach etwas Wasser mit Backpulver vermischen bis eine cremige Paste entsteht. Die Paste anschließend auf das Glaskeramik-Kochfeld auftragen, kurz einwirken lassen und anschließend wieder abwischen.

Helle, Silber schimmernde Flecken können durch Aluminiumrückstände von einigen Töpfe entstehen. Die Flecken lassen sich nach Abkühlen des Kochfeldes mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel entfernen.

Kalkflecken entstehen durch überkochendes Wasser oder durch Töpfe mit nassen Außenboden. Durch die Hitze verdunstet das Wasser und es bleiben Kalkflecken auf der Glaskeramik zurück. Kalkflecken lassen sich nach Abkühlen des Kochfeldes mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel oder Essig entfernen.

Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Glaskeramik verursachen. Falls dies trotzdem passiert, schalten Sie das Gerät bitte aus und entfernen diese Stoffe noch im heißen Zustand.
Achtung: Die Kochzonen sind heiß, es besteht Verbrennungsgefahr!

Niemals scheuernde oder schleifende Reinigungsmittel, harte Schwämme, Stahlwolle oder Edelstahlspiralen verwenden. Es entstehen Kratzer.

Mögliche Ursachen für Kratzer

Glaskeramik-Kochfelder besitzen eine sehr harte, beständige Oberfläche. Sollten trotzdem Kratzer entstehen, wird die Gebrauchsfähigkeit der Glaskeramik-Kochfläche nicht eingeschränkt.

Wie Kratzer entstehen können:

- Beim Putzen von Gemüse gelangen Sandkörner oder feiner Staub auf die Glaskeramik-Kochfläche. Wird dann ein Topf auf die Glaskeramik-Kochfläche gestellt, können die Sandkörner Kratzer verursachen.

- Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden. Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.

- Der Glasschaber verkantet unter starkem Druck oder eine an den Kanten abgebrochene Schaberklinge wird weiterbenutzt.

- Glaskeramik-Kochfläche wird mit harten Schwämmen, Stahlwolle, mit stark scheuernden oder schleifenden Reinigungsmitteln oder mit Edelstahlspiralen gereinigt.

Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

WAS TUN WENN…

Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:

- Das Kochfeld ist falsch am Stromnetz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt oder defekt.
- Das Kochfeld ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochtopf oder Gegenstände bedecken die Tasten.

In der Anzeige erscheint [U]:

- Das Kochgeschirr ist nicht auf der Kochzone.
- Das Kochgeschirr ist nicht Induktionsgeeignet
- Der Topfboden-Durchmesser ist zu klein für diese Kochzone.

In der Anzeige erscheint [E]:

- Das Gerät vom Netz trennen und wieder anschließen.
- Den Kundendienst anrufen.

Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab:

- Die Sicherheits-Abschaltung hat ausgelöst.
- Es ist vergessen worden, eine Kochzone abzuschalten.
- Es sind mehrere Sensortasten bedeckt.
- Der Topf ist leer und überhitzt. (Fehlermeldung in der Anzeige E2)
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert bzw. automatisch abgeschaltet.

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:

- Das ist keine Störung, das Gebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gebläse schaltet automatisch ab.

Die Ankochautomatik schaltet nicht ein:

- Die Kochzone ist noch heiß [H]
- Die höchste Leistungsstufe ist eingeschaltet [9]

Anzeige [U]:

- Finden Sie im Kapitel Warmhalte-Stufe.

Anzeige [ ]:

- Finden Sie im Kapitel Grillfunktion.

Anzeige [II]:

- Finden Sie im Kapitel Pausenfunktion.

In der Anzeige erscheint [ ] oder [Er03]:

- Ein Gegenstand oder eine Flüssigkeit überdeckt die Tasten. Die Fehler-Anzeige verschwindet, sobald die Tasten nicht mehr bedeckt sind oder gereinigt werden.

In der Anzeige erscheint [E2]:

- Das Bedienelement ist überhitzt. Topf vor den Bedienelement entfernen und Kochfeld abkühlen lassen bevor es wieder einschalten.

In der Anzeige erscheint [E8]:

- Der Lufteingang des Lüfters ist verstopft oder blockiert. Blockade/Verstopfung entfernen.

In der Anzeige erscheint [Er47]:

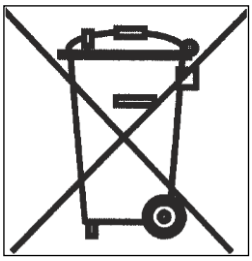
- Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen. Überprüfen Sie den Anschluss (Zuordnung der Kabeln, Polbrücken, Schrauben).

Wenn eines der obengenannten Zeichen andauert, rufen Sie den Kundendienst an.

UMWELTSCHUTZ

- Die Verpackungsmaterialen sind umweltfreundlich und recyclebar.
- Elektrische und elektronische Geräte enthalten noch wertvolle Materialien. Sie erhalten aber auch noch schädliche Stoffe, die für ihrer Funktion und Sicherheit notwendig sind

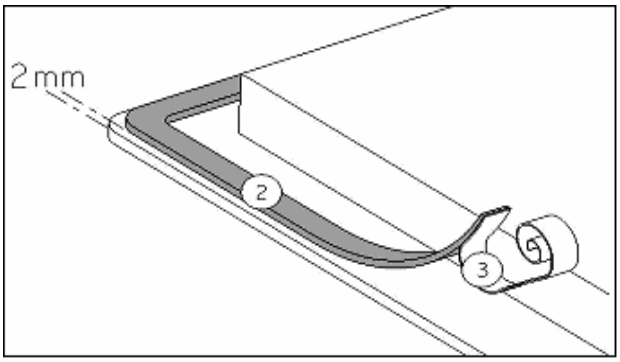
- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.



MONTAGEHINWEISE

Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten, dass die an seinem Wohnsitz geltenden Normen und Bestimmungen eingehalten werden.

Dichtung Einbau:

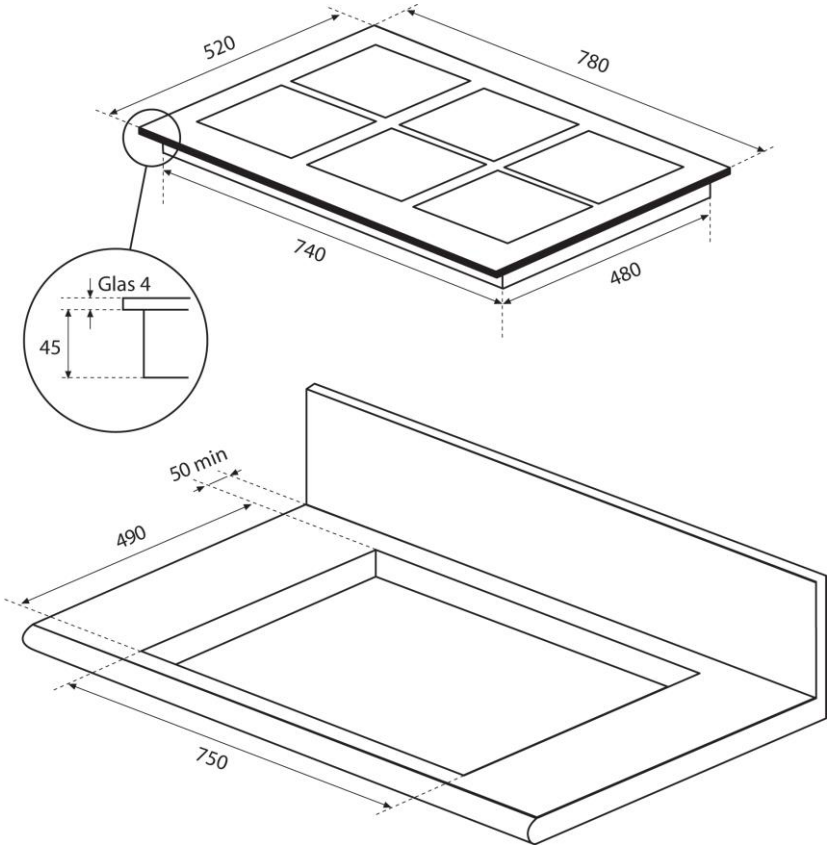


Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand der Außenkante des Glases aufkleben.

Einbau:

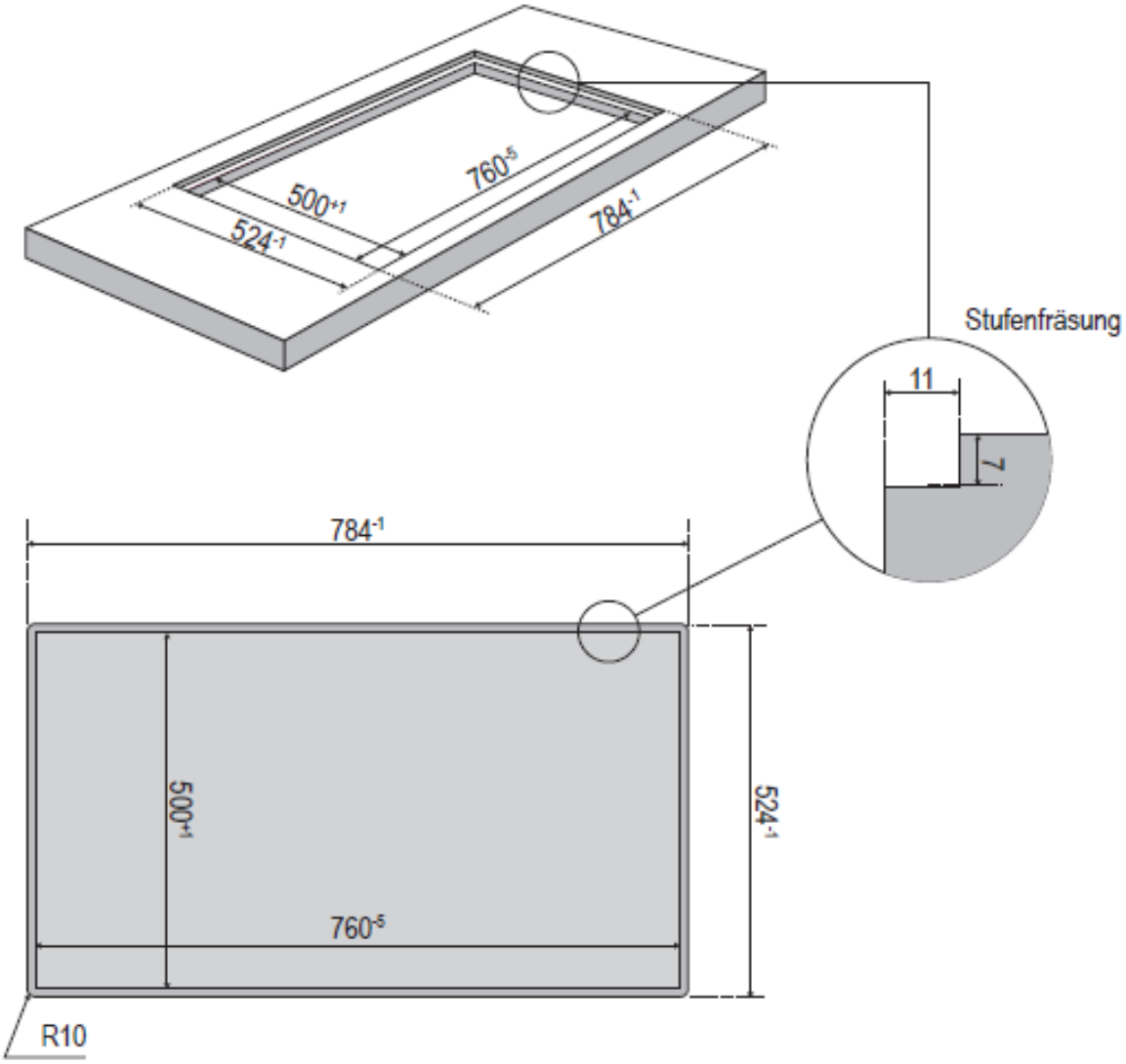
- Furniere unter der Arbeitsplatte müssen mit hitzebeständigen Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 33-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.
- Der Abstand zwischen Ausschnitt und einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.

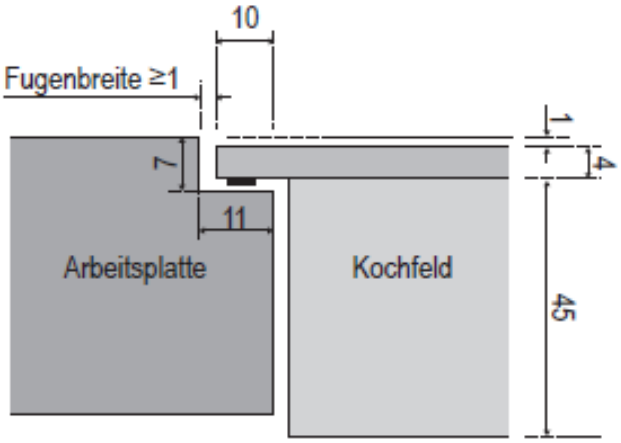
Einbaumasse:



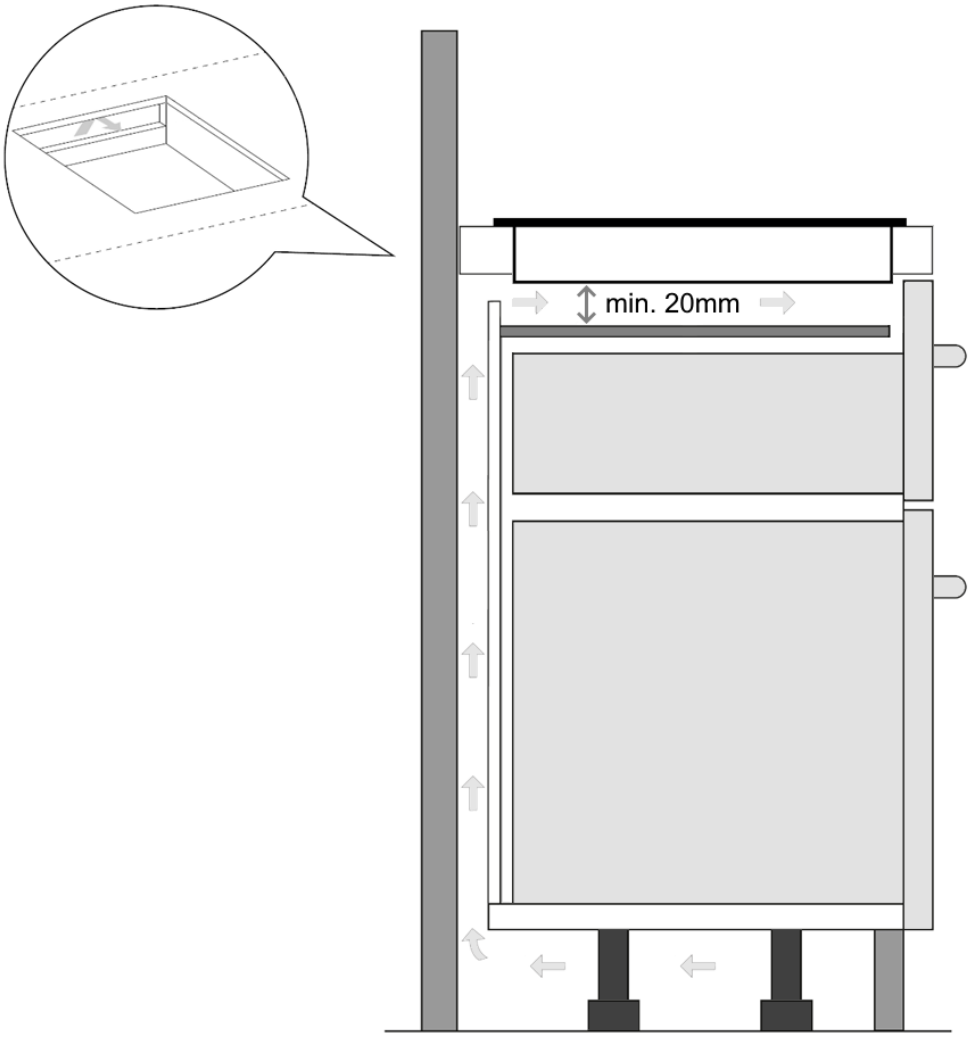
Referenz	Ausschnittsmaß	Glasmaß	Glas Stärke	Eckenradius
FLI 2088 15	750 x 490 mm	780 x 520 mm	4 mm	8 mm

Maßzeichnung flächenbündiger Einbau





- Der Ausschnitt soll mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um ein Aufquellen der Arbeitsplatte durch Feuchtigkeit zu verhindern. Sorgen Sie dafür, dass das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufgeklebt ist.
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keinen mechanischen Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde ein Luftraum von 20 mm notwendig. Ein Luftspalt auf der Frontseite des Küchenmöbels wird nicht benötigt.
- Zwischenböden sind bei Oranier Kochfeldern nur erforderlich, wenn eine Schublade unterhalb des Kochfeldes eingebaut ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein. Der Abstand von Zwischenboden zur Kochfeldunterseite soll mindestens 20 mm betragen. Dieser Abstand kann bis auf 15mm reduziert werden, wenn ein zusätzlicher Luftdurchlass von 120 cm² gegeben ist, z.B. durch:
  - Lochungen im Zwischenboden
  - und/oder Entfernung der Rückwand des Unterschrankes in Höhe des Kochfeldes
  - und/oder ein Luftdurchlass unterhalb der Arbeitsplatte auf der Frontseite des Unterschrankes gegeben ist.



ELEKTROANSCHLUSS

- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die erforderlichen Anschlussdaten mit denen des Netzes übereinstimmen**,** finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabel müssen perfekt durch das Einbauen gedeckt sein.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass die heißen Teile des Kochfelds nicht berührt werden.

Zusätzlich für Österreich: Durch elektronische Bauteile kann im Fehlerfall ein Fehlerstrom mit einem Gleichstrom-Anteil von mehr als 6 mA oder von mehr als 20% des Gesamtfehlerstroms verursacht werden. Es sind daher in der Installation unbedingt gleichstromsensitive Fehlerstrom-Schutzschalter zu verwenden.

Achtung!

Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt.
Schließen Sie immer das Erdungskabel mit an.

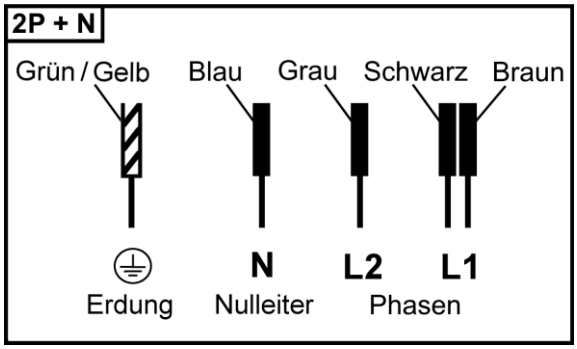
- Wenn in der Anzeige erscheint [U400] ist das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen. Überprüfen Sie den Anschluss (Zuordnung der Kabeln, Polbrücken, Schrauben).

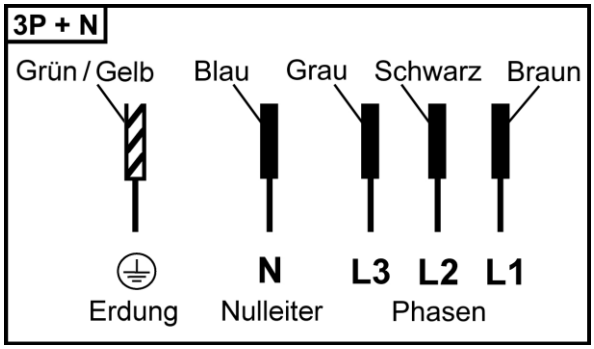
Beachten Sie beim Anschließen das jeweilige Anschlussschema.

Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um den Anschlusskasten zu öffnen, können Sie einen Schraubenzieher benutzen, den Sie in die vorgesehenen Schlitze schieben.

Netz	Anschluss	Durchmesser	Kabel	Sicherung
400V~ 50/60 Hz	2 Phasen + N	4 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60 Hz	3 Phasen + N	5 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

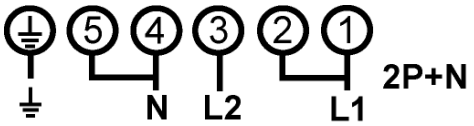
(*) laut EN 60 335-2-6 Norm





Anschluss des Kochfeldes:

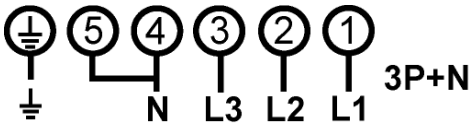
Zweiphasen-Anschluss 400V~ 2P+N



Bringen Sie je eine Brücke zwischen Anschlussklemme 1 und 2, sowie zwischen Anschlussklemme 4 und 5 an.

Befestigen Sie das Erdungskabel an die vorgesehene Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 4 oder 5, die Phase L1 an Anschlussklemme 1 oder 2 und die Phase L2 an Anschlussklemme 3.

Dreiphasen-Anschluss 400V~ 3P+N



Bringen Sie eine Brücke zwischen Anschlussklemme 4 und 5 an.

Befestigen Sie das Erdungskabel an die vorgesehene Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 4 oder 5, die Phase L1 an Anschlussklemme 1, die Phase L2 an Anschlussklemme 2 und die Phase L3 an Anschlussklemme 3.

Achtung! **Die Drähte korrekt hineinstecken und die Schrauben fest anziehen.**
4 Wochen nach der Installation müssen die Schrauben in der Klemmenleiste wieder angezogen werden.

Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle die durch falschen Anschluss, oder nicht vorhandenen bzw. unrichtigem Erdungsanschluss entstehen.

Der Schutzleiter muss so lang bemessen sein, dass er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlusskabels auf Zug beansprucht wird.

Die Anschlussleitung muss im Falle einer Beschädigung durch eine neue Anschlussleitung vom Hersteller oder seinem Kundendienst ausgewechselt werden.

Achtung! Falschanschluss kann die Leistungselektronik zerstören.

Testen sie das Kochfeld sofort nach Montage.

Ihr Kochfeld ist mit einer Sicherheitsschaltung ausgerüstet, die 30 Minuten lang vor Falschanschluss schützt. Bitte prüfen Sie sofort nach Montage, ob das Kochfeld richtig funktioniert.
Sollte sich das Kochfeld nicht einschalten lassen, dann prüfen Sie bitte sofort die Anschlüsse auf beiden Seiten des Anschlusskabels (Zuordnung der Kabel, Polbrücken, Schrauben). Falls das Kochfeld länger als 30 Minuten unter 400V Überspannung bleibt (z.B. bei Verwechslung von P und N bei 2P+N Anschlüsse), kann es zu Dauerschäden der Elektroniken kommen, die durch die Garantie/Gewährleistung nicht abgedeckt sind.

ORANIER-Werksgarantie

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere ORANIER-Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:
Die ORANIER-Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Werksgarantie beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.

2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen ORANIER-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille- und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des ORANIER-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden.
Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden) sowie Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.

3. Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das ORANIER-Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt.
Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.

5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.

6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.

- Falsche Größenwahl.

- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügender oder zu starker Schornsteinzug) sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und Leitungen.

- Verwendung ungeeigneter Brennstoffe bei mit Kohle und Heizöl gefeuerten Geräten; ungeeigneter Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen bei Gasgeräten; ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.

- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäße Behandlung, ungenügende Pflege, unzureichende Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).

- Verschleiß der den Flammen unmittelbar ausgesetzten Teilen aus Eisen und Schamotte (z.B. Stahl-, Guss- oder Schamotteauskleidungen).

Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

ORANIER Küchentechnik GmbH
Oranier Str. 1
35708 Haiger

ORANIER

- Insel-, Kopffrei-, Wandhauben und Deckenlüfter
- Einbaubacköfen, Einbauherde
- Kochfeldabzüge
- Kochfelder: Induktion, Gas und Hilight
- Mikrowellenherde
- Kühl- und Gerfriergeräte
- Geschirrspülmaschinen
- Standherde Gas und Elektro
- Koch- und Backstationen

ORANIER Küchentechnik GmbH
Oranier Str. 1
35708 Haiger
E-Mail info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

Vertrieb:
Telefon +49 (0) 2771 2630-150
Telefax +49 (0) 2771 2630-348
E-Mail vertrieb-kt@oranier.com

Kundendienst:
Telefon +49 (0) 2771 2630-355
Telefax +49 (0) 2771 2630-351
E-Mail service-kt@oranier.com

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH
Niederlassung Österreich
Blütenstraße 15/4
A-4040 Linz
E-Mail info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

Vertrieb:
Telefon +49 (0) 2771 2630-150
Telefax +49 (0) 2771 2630-348
E-Mail vertrieb-kt@oranier.com

Kundendienst:
Telefon +49 (0) 2771 2630-355
Telefax +49 (0) 2771 2630-351
E-Mail service-kt@oranier.com

Technik für Deine Familie