

# ORANIER

## Keukentechniek

Inductiekookplaten

**KFI 2041 SL (2041 30)**

**KFI 9962 SL (9962 60)**

**KFI 9981 SL (9981 80)**

## Geachte klant,

**Hartelijk dank dat u hebt gekozen voor een huishoudelijk apparaat van ORANIER!**

Huishoudelijke apparaten van ORANIER bieden een uitgerijpte en betrouwbare techniek en functionaliteit en een aansprekend design.

Wanneer u ondanks onze zorgvuldige kwaliteitscontrole onverhoopt toch een klacht zou hebben, kunt u contact opnemen met onze centrale klantenservice. Onze servicemedewerkers staan u graag terzijde.

U vindt alle contactgegevens op de achterkant van deze handleiding.

Dit apparaat is alleen geschikt voor particulier gebruik.

Elk ander gebruik van het apparaat, bijvoorbeeld voor het verwarmen van een ruimte, gaat gepaard met mogelijke risico's en is daarom niet toegestaan!

### OPMERKING:

U kunt deze gebruiks- resp. installatiehandleiding via de website

**[www.oranier-kuechentechnik.de](http://www.oranier-kuechentechnik.de)**

downloaden. Hier vindt u tevens aanvullende informatie over producten en toebehoren.

## Inhoudsopgave

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| Veiligheidsaankwijzingen                               | 3  |
| Apparaatoverzicht                                      | 9  |
| Bediening                                              | 10 |
| - Functie van sensortoetsen                            | 10 |
| - Slider                                               | 10 |
| - De juiste pannen                                     | 12 |
| Gebruik van de inductiekookplaat                       | 13 |
| - Voor het eerste gebruik                              | 13 |
| - Apparaat inschakelen                                 | 13 |
| - Koken                                                | 13 |
| - Koken beëindigen                                     | 14 |
| - Apparaat uitschakelen                                | 14 |
| - Indicatie restwarmte                                 | 14 |
| - "Power Boost"-vermogensniveau                        | 15 |
| - Warmhoudfunctie                                      | 15 |
| - Timer-functies                                       | 16 |
| - Pauze-functie                                        | 17 |
| - Kinderbeveiliging                                    | 17 |
| Reiniging en onderhoud                                 | 18 |
| Veiligheidsvoorzieningen                               | 19 |
| Foutcodes                                              | 20 |
| Technische gegevens                                    | 21 |
| Maattekeningen                                         | 23 |
| Vorbereidende werkzaamheden                            | 27 |
| Inbouw                                                 | 27 |
| Elektrische aansluiting                                | 28 |
| Aankwijzingen voor de afvalverwijdering                | 29 |
| ORANIER-fabrieksgarantie                               | 30 |
| 5 jaar garantie voorwaarden op ORANIER-inbouwapparaten | 31 |

Het apparaat en de verpakking mogen niet via het normale huisvuil worden verwijderd! De verwijdering dient conform de plaatselijke bepalingen voor de afvalverwijdering plaats te vinden (zie informatie op pagina 29).



**Veiligheidsaanwijzingen****Voorzorgsmaatregelen voor de ingebruikname**

- Pak het apparaat volledig uit en haal/verwijder alle onderdelen uit de verpakking.
- Het apparaat mag alleen door een elektricien worden ingebouwd en aangesloten.  
De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die voortvloeit uit een verkeerde inbouw of aansluiting.  
Gebruik het apparaat uitsluitend in ingebouwde staat.
- Dit apparaat mag alleen voor het koken en braden van voedingsmiddelen in het huishouden worden gebruikt en is niet bedoeld voor commercieel gebruik of gebruik buitenshuis.
- Verwijder alle etiketten en stickers van het glas.
- Er mogen geen wijzigingen aan het apparaat worden uitgevoerd.
- Gebruik de inductiekookplaat niet als werkplek of plek om voorwerpen op te zetten.
- De veiligheid is alleen gewaarborgd als het apparaat met een randaarde is verbonden die aan de toepasselijke voorschriften voldoet.
- Het apparaat mag niet via een verlengkabel op het lichtnet worden aangesloten.
- Het apparaat mag niet boven een vaatwasser of een wasdroger worden ingebouwd: de vrijkomende waterdamp zou de elektronica kunnen beschadigen.

**Veiligheidsaanwijzingen****Algemene Veiligheidsaanwijzingen**

- De elektronica (relais) kan in bedrijf hoorbare schakelgeluiden veroorzaken. Ook de koelventilator kan hoorbaar zijn. De koelventilator kan ook na beëindiging van het koken nog doorlopen om de elektronische onderdelen te koelen. Deze geluiden zijn tijdens het bedrijf normaal en vormen geen gebrek van de kookplaat.
- Schakel na elk gebruik de kookzones uit.
- Oververhit vet en olie vliegen snel in brand. Als u voedingsmiddelen in vet of olie (bijv. friet) bereidt, dient u het kookproces in de gaten te houden.
- Als u kookt of bakt, worden de kookzones heet. Pas daarom op voor brandwonden tijdens en na het gebruik van het apparaat.
- Zorg ervoor dat de elektrische kabels van vrijstaande of inbouw-apparaten niet in contact komen met de glasplaat of de hete kook zone.
- Dek de kookplaat nooit met een doek of beschermfolie af. Deze kan zeer heet worden en in brand vliegen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar evenals door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of een gebrek aan ervaring of kennis als zij onder toezicht staan of m.b.t. het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren begrijpen.
- Het apparaat mag niet door kinderen zonder toezicht worden gereinigd of onderhouden.
- Kinderen moeten in de gaten worden gehouden om te waarborgen dat zij niet met het huishoudelijke apparaat spelen.

## Veiligheidsaanwijzingen

- **WAARSCHUWING:** Als het glazen oppervlak is gebarsten, moet het apparaat worden uitgeschakeld om het risico op een elektrische schok te voorkomen.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en pannen-deksels mogen niet op de inductiekookplaat worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden.
- Vanwege de zeer snelle reactie bij een hoge instelling van een kookstand mag de inductiekookplaat niet zonder toezicht worden gebruikt!
- **Let op, risico op brandwonden!** Metalen voorwerpen zoals ringen, armbanden, horloges enz. kunnen in directe nabijheid van de inductiekookplaat heet worden.  
Niet magnetiseerbare voorwerpen (zoals gouden of zilveren ringen) vallen hier niet onder.
- Wanneer huisdieren in huis aanwezig zijn die in aanraking zouden kunnen komen met de inductiekookplaat, moet de kinderbeveiliging worden geactiveerd.
- Als onder de inductiekookplaat een pyrolytische oven is ingebouwd, mag de inductiekookplaat tijdens de pyrolyse niet worden gebruikt.  
De oververhittingsbeveiliging van de inductiekookplaat zou hierdoor kunnen worden geactiveerd.
- De oververhittingsbeveiliging kan ook worden geactiveerd als de ventilatie van de inductiekookplaat onvoldoende is en/of als een onvoldoende geïsoleerde oven wordt gebruikt die onder de inductiekookplaat is ingebouwd.

**Veiligheidsaanwijzingen****Bescherming tegen beschadiging**

- Kook- of braadpannen met ongeslepen of beschadigde bodem. Deze kunnen krassen op de glaskeramische plaat veroorzaken.
- Houd er rekening mee dat ook zandkorrels krassen kunnen veroorzaken.
- Glaskeramik is ongevoelig voor temperatuurschokken en zeer robuust, maar niet onbreekbaar. Met name puntige en harde voorwerpen die op de kookplaat vallen, kunnen deze beschadigen.
- U mag niet met pannen tegen de randen van de glasplaat stoten.
- Gebruik de kookzones niet met leeg kookgerei.
- Voorkom dat suiker, kunststof of aluminiumfolie op de hete kookzones terechtkomt. Deze materialen smelten, blijven vastplakken en kunnen hierdoor tijdens het afkoelen scheuren, breuken of andere blijvende veranderingen in de plaat veroorzaken. Wanneer dergelijke materialen onverhoopt toch op de hete kookzones terechtkomen, schakelt u het apparaat uit en verwijdert u deze materialen terwijl ze nog heet zijn.

**Omdat de kookzones heet zijn, bestaat het risico op brandwonden!**

- **LET OP:** Het kookproces moet in de gaten worden gehouden! Er dient ook toezicht te worden gehouden over een kort kookproces!
- **WAARSCHUWING:** Koken op een kookplaat met vet of olie kan zonder toezicht gevaarlijk zijn en een brand veroorzaken!
- **BRANDGEVAAR:** Er mogen geen voorwerpen langdurig op de kookplaat staan.
- Plaats in geen enkel geval heet kookgerei op de bediening. De elektronica onder de glasplaat zou hierdoor beschadigd kunnen raken.

## Veiligheidsaanwijzingen

- Om een toereikende ventilatie van de elektronica in de inductiekookplaat te waarborgen, moet onder de uitsparing een open ruimte van 20 mm worden aangehouden.  
Een ventilatiespleet aan de voorkant van het keukenmeubel is niet vereist.
- Er mogen geen brandbare voorwerpen (bijv. spuitbussen) in een lade onder de kookplaat worden bewaard.
- De bestekbakken in de lade moeten uit hittebestendig materiaal bestaan.
- Verwarm geen gesloten containers (bijv. blikjes) op de kookzones. Door de overdruk die hierdoor ontstaat, kunnen de containers resp. blikjes openbarsten, er bestaat **letselrisico!**

**Veiligheidsaanwijzingen****Voorzorgsmaatregelen bij apparaatuitval**

- Wanneer een fout wordt vastgesteld, moet het apparaat worden uitgeschakeld en van het lichtnet worden losgekoppeld.
- Wanneer breuken, barsten of scheuren in het glas optreden: schakel de inductiekookplaat onmiddellijk uit, schroef de zekering voor de inductiekookplaat eruit en neem contact op met onze klantenservice of uw dealer.
- Open het apparaat in geen enkel geval zelf.
- Reparaties aan het apparaat mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd.

**Bescherming tegen overige gevaren**

- Zorg ervoor dat de pannen altijd in het midden van de kookzone worden geplaatst. De bodem van de pan moet een zo groot mogelijk deel van de kookzone afdekken.
- Personen met pacemakers of geïmplanteerde insulinepompen moeten zich vergewissen dat hun implantaten niet door de inductiekookplaat worden belemmerd, omdat in de buurt van het ingeschakelde apparaat een elektromagnetisch veld ontstaat (het frequentiebereik van de inductiekookplaat bedraagt 50 kHz).

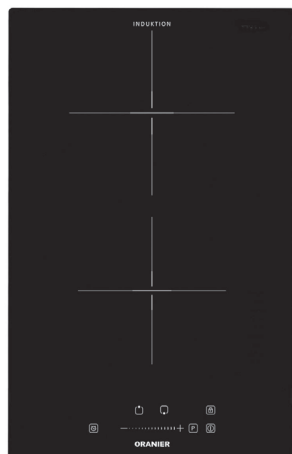
Neem ingeval van twijfel a.u.b. contact op met de fabrikant van de pacemaker of uw arts.

**OPMERKING:**

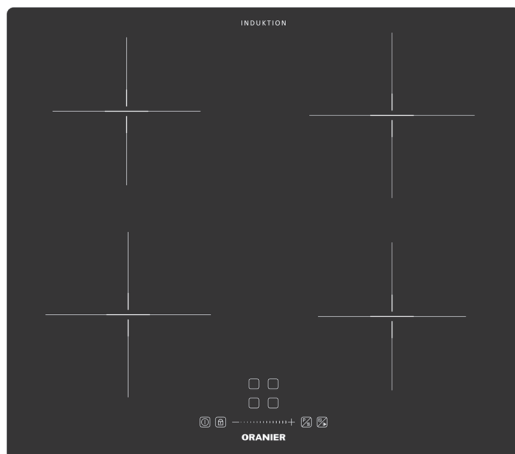
Het gebruik van ongeschikte pannen resp. adapters voor inductie leidt tot het vroegtijdig vervallen van de garantie.

De fabrikant accepteert geen aansprakelijkheid voor schade die op de inductiekookplaat of de omgeving kan optreden..

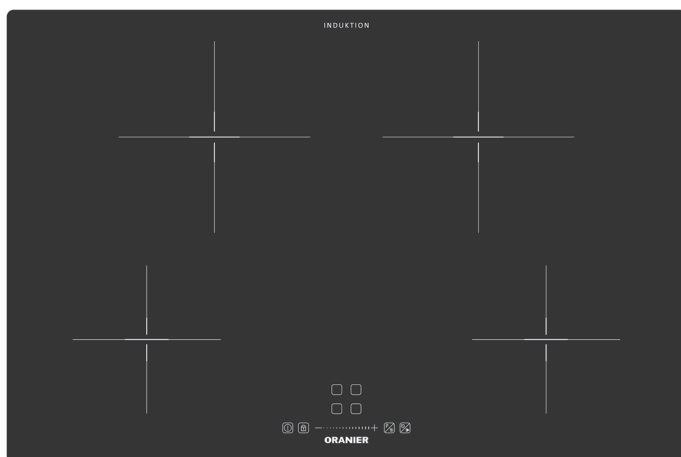
## Apparaatoverzicht



Model KFI 2041



Model KFI 9962



Model KFI 9981



De afbeeldingen op deze pagina dienen voor de productonderscheiding. Ze worden niet in dezelfde verhouding weergegeven en geven daarom niet per se de daadwerkelijke verhoudingen van de inductiekookplaten ten opzichte van elkaar weer.

## Bediening

### Bedieningsveld KFI 2041



### Bedieningsveld KFI 9962 / KFI 9981



## Functie van sensortoetsen

De inductiekookplaat wordt via **sensortoetsen** bestuurd. Deze reageren op lichte aanrakingen van het glazen oppervlak met de vinger, net als bij een app op een smartphone of tablet.

Als u een **toets** ongeveer één seconde aanraakt, worden bedieningscommando's uitgevoerd.



Elke reactie van de **toetsen** wordt door een akoestisch en/of optisch signaal bevestigd.

Er mag altijd alleen één **toets** worden gebruikt om een foutieve bediening te voorkomen.

## Uitzondering:

Gedefinieerde **toetscombinaties** om bepaalde functies te starten.



Zorg ervoor dat het bedieningsveld altijd schoon en droog is en dat er geen voorwerpen (bijv. keukengerei of een doek) op liggen. Ook een dunne waterlaag kan de bediening van de **toetsen** bemoeilijken

Bediening

Slider-bediening



De **slider** dient voor de instelling van het gewenste vermogensniveau van een kookzone of ook voor de tijdstelling van de **timer-functies**.

De bediening van de **slider** lijkt op de bediening van de **toetsen**.

- Plaats een vinger op de **slider** en beweeg de vinger op de **slider** naar rechts om bijvoorbeeld het vermogensniveau van een kookzone te verhogen.
- Als u uw vinger op de **slider** naar links beweegt, wordt de ingestelde waarde verlaagd.

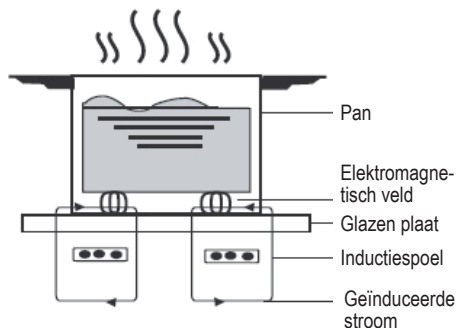
**i** U kunt de gewenste instelling ook direct met de vinger kiezen door met deze de betreffende positie op de **slider** aan te raken.

| Symbool | Omschrijving                                                               |
|---------|----------------------------------------------------------------------------|
|         | Selectie van de kookzone                                                   |
|         | Apparaat AAN / UIT<br>(voor inschakelen toets 3 seconden ingedrukt houden) |
|         | Kinderbeveiliging                                                          |
|         | Vermogen/tijd verlagen/<br>verkorten                                       |
|         | Vermogen/tijd verhogen/<br>verlengen                                       |
|         | Power Boost                                                                |
|         | Timer                                                                      |
|         | Power Boost / Warm houden                                                  |
|         | Timer / Pauze                                                              |

| Weergave | Omschrijving                                                                                                  |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | Gekozen kookzone<br>Gekozen vermogensniveau<br>Punt brandt bij voor deze kookzone ingeschakelde timer-functie |
|          | Tijdweergave<br>Weergave foutcode                                                                             |

## De juiste pannen

Inductiekoken is een veilige, geavanceerde, efficiënte en economische kooktechnologie. Deze werkt op basis van elektromagnetische trillingen die de warmte rechtstreeks in de pan genereren en niet indirect via de verwarming van het glazen oppervlak van de inductiekookplaat.



**i** Het glas van de inductiekookplaat wordt alleen maar warm, omdat de rechtstreeks verwarmde pan het uiteindelijk ook opwarmt.

## Geschikte pannen

van magnetiseerbare materialen:

- Gietijzer
- Roestvrij staal met magnetische bodem
- Geëmailleerd staal

**i** Houd een magneet tegen de bodem van de pan. Als de magneet zich aan de bodem van de pan hecht, is deze in principe geschikt voor inductie.



## Ongeschikte pannen

Pannen van koper, aluminium, glas, hout, geglaazuurd aardewerk, keramiek en roestvrijstalen pannen zonder magnetiseerbare bodem.

► Gebruik pannen waarvan de diameter zo groot is als de rand van de gekozen kookzone. Als u een pan met een iets grotere diameter gebruikt, wordt de energie met een maximale efficiëntie gebruikt.

► Plaats de pan in het midden van de kookzone.

- Controleer of de bodem van de gebruikte pan effen is, plat op de glasplaat aansluit en dezelfde diameter geeft als de kookzone.
- Controleer voor het koken of de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

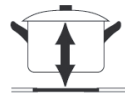
**i** Pannen met een bodemdiameter van minder dan 110 mm worden mogelijk niet door de inductiekookplaat herkend.



### OPMERKING:

Om krassen op het glazen oppervlak te voorkomen:

- Til de pan zonder trekken of schuiven van de inductiekookplaat op!
- Gebruik alleen pannen met een gladde bodem!



Vegen en krassen op glaskeramik zijn normale gebruikssporen en daarom geen reden voor een reclamatie.

## Indicatie ongeschikte / ontbrekende pan

In de vermogensweergave knippert



afwisselend met de weergave van het gekozen vermogensniveau als de gebruikte pan

- ongeschikt is voor inductiekoken.
- een te kleine bodemdiameter heeft.
- niet correct op de kookzone werd geplaatst.
- van de gebruikte kookzone is verwijderd.

De weergave wordt met tot wel 1 minuut vertraagd, afhankelijk van de temperatuur van het glaskeramische oppervlak. Het apparaat schakelt na 1 minuut automatisch terug naar stand-by als er geen pan of een ongeschikte pan op de kookzone werd geplaatst.

## Gebruik van de inductiekookplaat

### Voor het eerste gebruik:

- Lees deze handleiding door en raadpleeg met name het gedeelte "**Voorzorgsmaatregelen**".
- Verwijder zorgvuldig alle beschermfolies die nog op uw inductiekookplaat zitten.

### Apparaat inschakelen



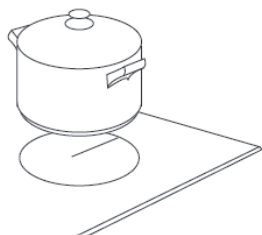
- Druk de **toets**  gedurende 3 seconden in om de inductiekookplaat in te schakelen.



Na het inschakelen is een pieptoon te horen. Op de vermogensweergaven verschijnt " - ". De inductiekookplaat staat nu in de stand-bystand.

### Koken

- Plaats een geschikt pan op de gewenste kookzone.



- De kookzone wordt door de automatische panherkenning geactiveerd, in de weergave knippert "  ".

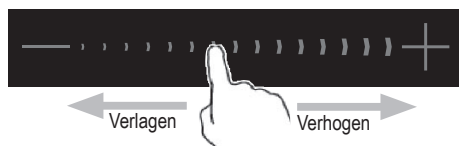
**i** Elke kookzone kan ook handmatig worden geactiveerd door de toets  aan te tikken.

- Stel binnen 5 seconden het gewenste vermogensniveau met de **toetsen** " - " resp. " + " stapsgewijs of met de slider in.

**i** Na een automatische of handmatige activering van een kookzone, geeft de knipperende weergave aan dat het vermogensniveau kan worden ingesteld.

Na 5 seconden wordt de weergave statisch. In dit geval kookzone handmatig activeren en het vermogensniveau instellen.

**i** Als alternatief kunt u de instellingen van het vermogensniveau echter ook uitvoeren door met een vinger naar links over de **slider** te vegen (vermogensniveau verlagen) of naar rechts over de **slider** te vegen (vermogensniveau verhogen).



**i** Wanneer u binnen 1 minuut geen vermogensniveau kiest, wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld.

U moet het apparaat dan eerst weer inschakelen om het te kunnen gebruiken.

Naast het symbool van de kookzone verschijnt het gekozen vermogensniveau. Hier werd bijvoorbeeld vermogensniveau 7 gekozen. "  "

U kunt het vermogensniveau op elk gewenst moment, ook tijdens een gaarproces, aanpassen

## Gebruik van de inductiekookplaat

### Koken beëindigen

- Kies de gewenste kookzone door aantikken van de betreffende toets .
- Tik zo lang op de **toets** "—" tot dat de vermogensweergave



verschijnt.



Als u de **toetsen** "—" en "+" tegelijkertijd gebruikt, wordt het gekozen vermogensniveau niet geleidelijk, maar direct verlaagd tot "0".



Als alternatief kunt u het kookproces ook beëindigen door de **slider** met een vinger helemaal naar links te vegen.



### Apparaat uitschakelen



- Tik op de **toets**  om de inductiekookplaat uit te schakelen.



### Restwarmte-indicatie



#### WAARSCHUWING!

##### Risico op brandwonden

Hoewel het glazen oppervlak van de kookplaat zelf niet wordt verwarmd, kan het tijdens het koken via de pannen toch gevaarlijk heet worden!

Om brandwonden te voorkomen, beschikt elke kookzone over een **restwarmte-indicatie**:



De letter "H" in de **vermogensweergave van de kookzone** geeft aan dat de temperatuur van de kookzone nog te hoog is om deze zonder gevaar aan te raken.

Zodra de weergave is verdwenen, is de temperatuur van de kookzone naar een ongevaarlijk niveau gedaald.



Gebruik de restwarmte van een kookzone voor het "opwarmen" van kookgerei dat u later nog wilt gebruiken.  
Hiermee bespaart u energie!

## Gebruik van de inductiekookplaat

### "Power Boost"-vermogensniveau



(KFI 9962/9981) /



(KFI 2041)

Alle kookzones beschikken over het **"Power Boost"-vermogensniveau**, d.w.z. een verhoging van het vermogen. Het **"Power Boost"-vermogensniveau** is bedoeld om bijvoorbeeld grote hoeveelheden water snel op te warmen, zoals voor het koken van pasta.

#### "Power Boost"-vermogensniveau activeren

- Plaats een geschikt pan op de gewenste kookzone.
- De kookzone wordt automatisch geactiveerd.
- U kunt de gewenste kookzone ook handmatig door aantikken van de betreffende toets activeren.
- Tik op de toets resp. om het **"Power Boost"-vermogensniveau** te activeren.

Het geactiveerde **"Power Boost"-vermogensniveau** wordt door



in de **vermogensweergave van de kookzone** aangegeven. Het **"Power Boost"-vermogensniveau** wordt na 5 minuten automatisch terug naar het vermogensniveau verlaagd.

#### "Power Boost"-vermogensniveau vroegtijdig deactiveren

- Kies de gewenste kookzone door aantikken van de betreffende toets .
- Raak de **slider** op een willekeurige plek aan om het **"Power Boost"-vermogensniveau** vroegtijdig te deactiveren.

Het **"Power Boost"-vermogensniveau** wordt direct tot het vermogensniveau "9" verlaagd.

### Warmhoudfunctie (KFI 9962/9981)



Alle kookzones beschikken over een **warmhoudfunctie**. Bij gebruik van de **warmhoudfunctie** worden voedingsmiddelen op ca. 70°C perfect warm gehouden zonder dat ze kunnen aanbranden of overkoken.

#### Warmhoudfunctie activeren

- Plaats een geschikt pan op de gewenste kookzone.
- De kookzone wordt automatisch geactiveerd.
- U kunt de gewenste kookzone ook handmatig door aantikken van de betreffende toets activeren.
- Raak de toets gedurende ca. 3 seconden aan om de **warmhoudfunctie** te activeren.

De geactiveerde **warmhoudfunctie** wordt door



in de **vermogensweergave van de kookzone** aangegeven.

#### Warmhoudfunctie deactiveren

- Deactiveer de warmhoudfunctie door aantikken van de betreffende toets .

## Gebruik van de inductiekookplaat

### Timer-functies



(KFI 9962/9981) /



(KFI 2041)

U kunt de **timer** zo instellen dat na verloop van de ingestelde tijd een kookzone automatisch wordt uitgeschakeld.

De **timer** kan hiervoor voor elke kookzone apart voor een duur van tot wel 99 minuten worden ingesteld.

- Druk de **toets** gedurende 3 seconden in om de inductiekookplaat in te schakelen.
- Kies de gewenste kookzone door aantikken van de betreffende **toets** en stel een vermogensniveau in.
- Gebruik de **toets** resp. , om de **timer**-functie te activeren.

De **timer-weergave** begint te knipperen. Er verschijnt



een **timer-weergave** met 2 posities.

- De tijdstelling geschiedt via de **toetsen** "—" resp. "+".
- **Kort aantikken** wijzigt hierbij de tijdstelling met steeds 1 minuut.
- **Lang aantikken** wijzigt de tijdstelling met steeds 10 minuten.

Een punt naast de vermogensweergave duidt een timerge-stuurde kookzone aan:



- Voor het uitschakelen van de timer stelt u de tijdstelling met de **toets** "—" in op "0".

Na een succesvolle tijdstelling begint de **timer** direct te lopen. De resterende tijd in minuten wordt in de **timer-weergave** met 2 posities



(voorbeeld)

aangegeven.

Als de ingestelde tijd is afgelopen, is gedurende 30 seconden een akoestisch signaal (zoemer) hoorbaar, de betreffende kookzone wordt uitgeschakeld, de **timer-weergave** evenals de **punt** naast de **vermogensweergave** doven.

Andere kookzones blijven in bedrijf als zij vooraf zijn ingeschakeld.

Als nog meer kookzones met een eigen timer-functie zijn ingesteld, blijft de besturing daarvan ongewijzigd: elke kookzone beschikt over een eigen, onafhankelijke timer.

## Gebruik van de inductiekookplaat

### Pauze-functie (KFI 9962/9981)



Met de praktische **pauze-functie** kunt u een kookproces onderbreken. Hierbij blijven de laatste instellingen gehandhaafd.

Aan het einde van de onderbreking kunt u het kookproces met de laatst gekozen instellingen weer activeren en voortzetten.

### Pauze-functie activeren

- Raak de **toets** gedurende ca. 3 seconden aan om de **pauze-functie** für voor alle kookzones te activeren.

De geactiveerde **pauze-functie** voor alle kookzones wordt door



in de vermogensweergave van de kookzone aangeduid.

### Pauze-functie deactiveren

- Tik op de **toets** , om de **pauze-functie** für voor alle kookzones te deactiveren.

Het onderbroken kookproces wordt met de laatst gekozen instellingen weer voor alle kookzones geactiveerd en voortgezet.

### Kinderbeveiliging (blokkering bedieningsveld)



Door het activeren van de **kinderbeveiliging** kunt u het apparaat tegen een onbedoeld gebruik, bijv. door spelende kinderen, blokkeren.

Bij een geactiveerde **kinderbeveiliging** zijn alle bedieningselementen, met uitzondering van de **toets** (Apparaat AAN / UIT), tegen een onbedoelde bediening beveiligd.

De geactiveerde kinderbeveiliging wordt door het apparaat opgeslagen. De opgeslagen instelling vervalt als het apparaat van het lichtnet wordt losgekoppeld.

### Activeren van kinderbeveiliging:

De kinderbeveiliging kan bij een in- of uitgeschakelde kookplaat worden geactiveerd.

- Raak de **toets** gedurende 3 seconden aan om de **kinderbeveiliging** te activeren en het **bedieningsveld** te blokkeren.

### De timer-weergave



met twee posities verschijnt.



De geactiveerde kinderbeveiliging blijft in het apparaat opgeslagen, ook als het wordt uitgeschakeld.

De opgeslagen instelling vervalt pas door het deactiveren van kinderbeveiliging of als het apparaat van het lichtnet wordt losgekoppeld.

### Deactiveren van kinderbeveiliging:

De kinderbeveiliging kan bij een in- of uitgeschakelde kookplaat worden gedeactiveerd.

- Raak de **toets** gedurende 3 seconden aan om de **kinderbeveiliging** te deactiveren en het bedieningsveld te ontgrendelen.

De weergave "Lo" dooft, het apparaat is nu weer bedrijfsklaar.

## Reiniging en onderhoud

- Verwijder vervuilingen indien mogelijk meteen, zodat vuil niet kan inbranden.
- Verwijder lichte, niet vastgebrande vervuilingen met een vochtige doek of met een vochtige, zachte spons zonder reinigingsmiddel.
- Gebruik geen afwasmiddel, omdat afwasmiddel blauwachtige verkleuringen kan veroorzaken.
- Soms branden zich vlekken hardnekkig op de nog hete kookplaat in en zijn lastig te verwijderen. Met een glasschraper kunnen deze vlekken doorgaans worden verwijderd. Plaats de glasschraper vlak op de plaat en schraap met lichte druk. Wanneer u geen glasschraper bij de hand hebt, kunt u ook bakpoeder gebruiken. Meng een beetje water met het bakpoeder, totdat een romige pasta ontstaat. Breng de pasta op de glaskeramische kookplaat aan, laat even inwerken en veeg daarna weer weg.
- Lichte, zilver glanzende vlekken kunnen door aluminiumrestanten van bepaalde pannen ontstaan. Deze vlekken kunnen na het afkoelen van de kookplaat met een reinigingsmiddel voor glaskeramik worden verwijderd.
- Kalkvlekken ontstaan door overgekookt water of door pannen met een natte buitenbodem. Door de hitte verdampt het water en er blijven kalkvlekken op het glaskeramik achter. Kalkvlekken kunnen na het afkoelen van de kookplaat met een reinigingsmiddel voor glaskeramik of azijn worden verwijderd.
- Voorkom dat suiker, kunststof of aluminiumfolie op de hete kookzones terecht komt. Deze materialen smelten, blijven vastplakken en kunnen tijdens het afkoelen scheuren, breken of andere blijvende veranderingen in de glaskeramische plaat veroorzaken. Wanneer dit toch gebeurt, schakelt u het apparaat uit en verwijdert u deze materialen terwijl ze nog heet zijn.  
**Let op:** De kookzones zijn heet, er bestaat letselrisico!
- Gebruik nooit schurende of slijpende reinigingsmiddelen, harde sponzen of staalwol. Deze veroorzaken krassen.

## Mogelijke oorzaken voor krassen

Glaskeramische kookplaten hebben een zeer hard, bestendig oppervlak. Wanneer er onverhoopt toch krassen ontstaan, wordt de werking van de glaskeramische kookplaat hierdoor niet belemmerd.

### Zo ontstaan krassen:

Tijdens het schoonmaken van groenten komen zandkorrels of fijn stof op de glaskeramische kookplaat terecht.

Als een pan op de glaskeramische kookplaat wordt geplaatst, kunnen de zandkorrels krassen veroorzaken.

Kook- of braadpannen met ongeslepen of beschadigde bodem. Deze kunnen krassen op de glaskeramische plaat veroorzaken.

De glasschraper werkt niet onder hoge druk of u blijft een aan de zijanten afgebroken schraperlemmet gebruiken.

Gebruik de inductiekookplaat niet als werkplek of plek om voorwerpen op te zetten.

## Veiligheidsvoorzieningen

### Beveiliging tegen oververhitting

Een temperatuursensor bewaakt de temperatuur in de inductiekookplaat.

Als een ontoelaatbaar hoge temperatuur wordt vastgesteld, wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld.

### Herkenning van kleine voorwerpen op de inductiekookplaat

Wanneer zich ongeschikte of te kleine pannen of kleine onderdelen (bijv. messen, vorken, sleutels) op de kookzones bevinden, wordt het apparaat na 1 minuut uitgeschakeld.

De ventilator koelt de inductiekookplaat nog gedurende één minuut.

### Beveiliging door automatische uitschakeling

Door deze veiligheidsfunctie wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld als iemand vergeet de plaat zelf uit te schakelen.

De standaard bedrijfstijden voor verschillende vermogensniveaus staan vermeld in onderstaande tabel.

| Vermogens-niveau(s) | Autom. uitschakelen na                          |
|---------------------|-------------------------------------------------|
| 1 - 3               | 360 min. (KFI 9962/9981)<br>240 min. (KFI 2041) |
| 4 - 6               | 180 min.                                        |
| 7 - 8               | 120 min.                                        |
| 9                   | 90 min.                                         |



Als de pan in bedrijf wordt verwijderd, stopt de inductiekookplaat onmiddellijk met verwarmen.

## Foutcodes

Ingeval van een defect, schakelt de inductiekookplaat automatisch over naar de veiligheidsstand en geeft een gecombineerde foutcode weer:

| Weergave                                             | Mogelijke oorzaak                                                               | Actie                                                                                                               |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                      | Geen kookgerei gedecteerd.<br>Kookgerei te klein.                               | Gebruiks geschikt kookgerei.                                                                                        |
| <b>ER03</b>                                          | Water, voorwerp of kookgerei ligt op het glas boven het bedieningspaneel.       | Verwijder water, voorwerp of kookgerei.                                                                             |
| <b>F1E</b><br><b>F3E</b><br><b>F4E</b><br><b>E5E</b> | Fout in de kookplaat.<br><br>Het display van de betreffende kookzone toont "E". | Neem contact op met de klantenservice.                                                                              |
| <b>E1E</b><br><b>E2E</b>                             | Bescherming tegen oververhitting                                                | Start het apparaat opnieuw nadat de inductieplaat voldoende is afgekoeld.                                           |
| <b>E3E</b>                                           | Voedingsspanning te hoog.                                                       | Controleer de voedingsspanning.<br><br>Schakel het apparaat pas weer in als de stroomvoorziening genormaliseerd is. |
| <b>E4E</b>                                           | Voedingsspanning te laag.                                                       | Controleer de voedingsspanning.<br><br>Schakel het apparaat pas weer in als de stroomvoorziening genormaliseerd is. |



### OPMERKING:

U mag het apparaat nooit zelf openen of demonteren. Neem indien nodig contact op met de klantenservice!

## Technische gegevens

| Marke                                          | Oranier       | Oranier       | Oranier       |
|------------------------------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Modellkennung                                  | KFI 2041 SL   | KFI 9962 SL   | KFI 9981 SL   |
| Art der Kochmulde                              | Elektro       | Elektro       | Elektro       |
| Anzahl der Kochzonen und Kochflächen           | 2             | 4             | 4             |
| Anschlusswert                                  | 3,5 kW        | 7,0 kW        | 7,2 kW        |
| Energieverbrauch der Kochmulde $EC_{hob}^{**}$ | 185,0 Wh/kg   | 186,3 Wh/kg   | 182,5 Wh/kg   |
| <b>Kochzone vorne links</b>                    | Ø 17,0 cm     | Ø 19,0 cm     | Ø 17,0 cm     |
| Leistung*                                      | 1200 / 1500 W | 1800 / 2300 W | 1200 / 1500 W |
| Energieverbrauch $EC_{Kochzone}^{**}$          | 185,1 Wh / kg | 184,9 Wh / kg | 182,9 Wh/kg   |
| <b>Kochzone hinten links</b>                   | Ø 19,0 cm     | Ø 17,0 cm     | Ø 22,0 cm     |
| Leistung*                                      | 2000 / 2300 W | 1200 / 1500 W | 2000 / 2300 W |
| Energieverbrauch $EC_{Kochzone}^{**}$          | 184,9 Wh/kg   | 185,1 Wh/kg   | 183,4 Wh/kg   |
| <b>Kochzone hinten rechts</b>                  | -             | Ø 19,0 cm     | Ø 22,0 cm     |
| Leistung*                                      | -             | 1800 / 2300 W | 2000 / 2300 W |
| Energieverbrauch $EC_{Kochzone}^{**}$          | -             | 192,2 Wh/kg   | 182,7 Wh/kg   |
| <b>Kochzone vorne rechts</b>                   | -             | Ø 17,0 cm     | Ø 17,0 cm     |
| Leistung*                                      | -             | 1200 / 1500 W | 1200 / 1500 W |
| Energieverbrauch $EC_{Kochzone}^{**}$          | -             | 182,7 Wh/kg   | 180,8 Wh/kg   |

\* Diese Leistungen können je nach Form, Größe und Qualität der Töpfe abweichen.

\*\* Energieverbrauch der Kochzonen/Kochmulde, Angabe nach EU-Verordnung 66/2014

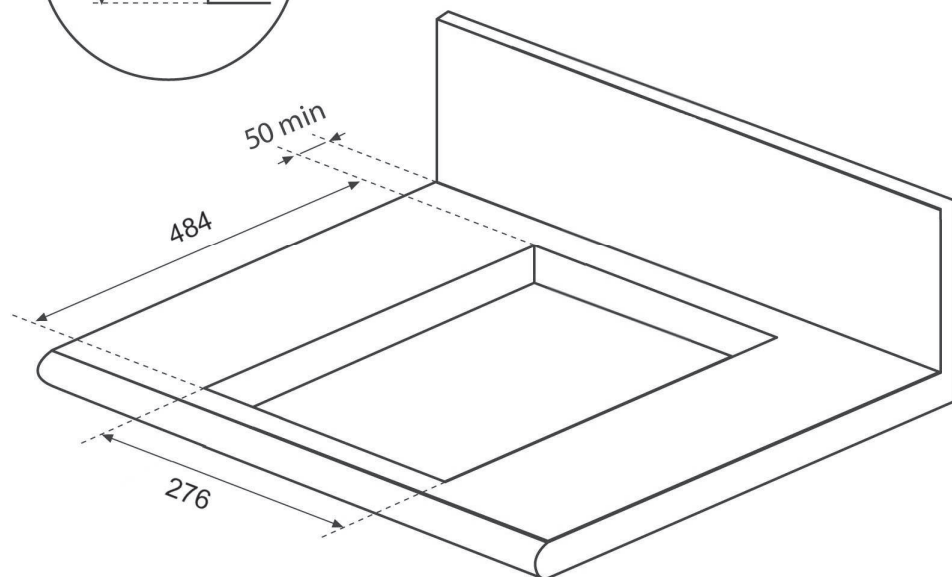
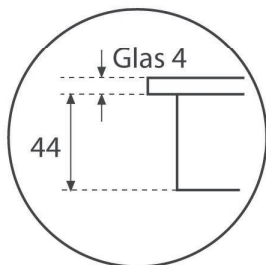
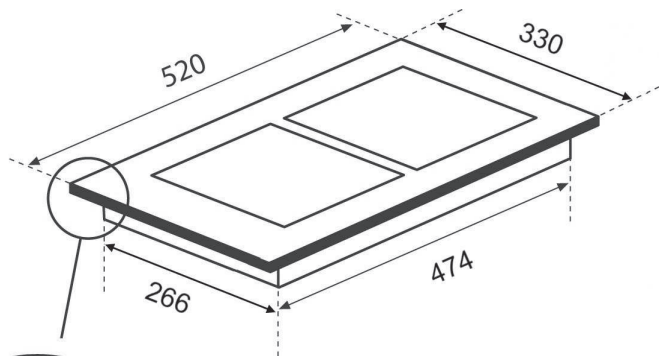
## KFI 2041 SL - Maattekeningen

Inbouwmaten



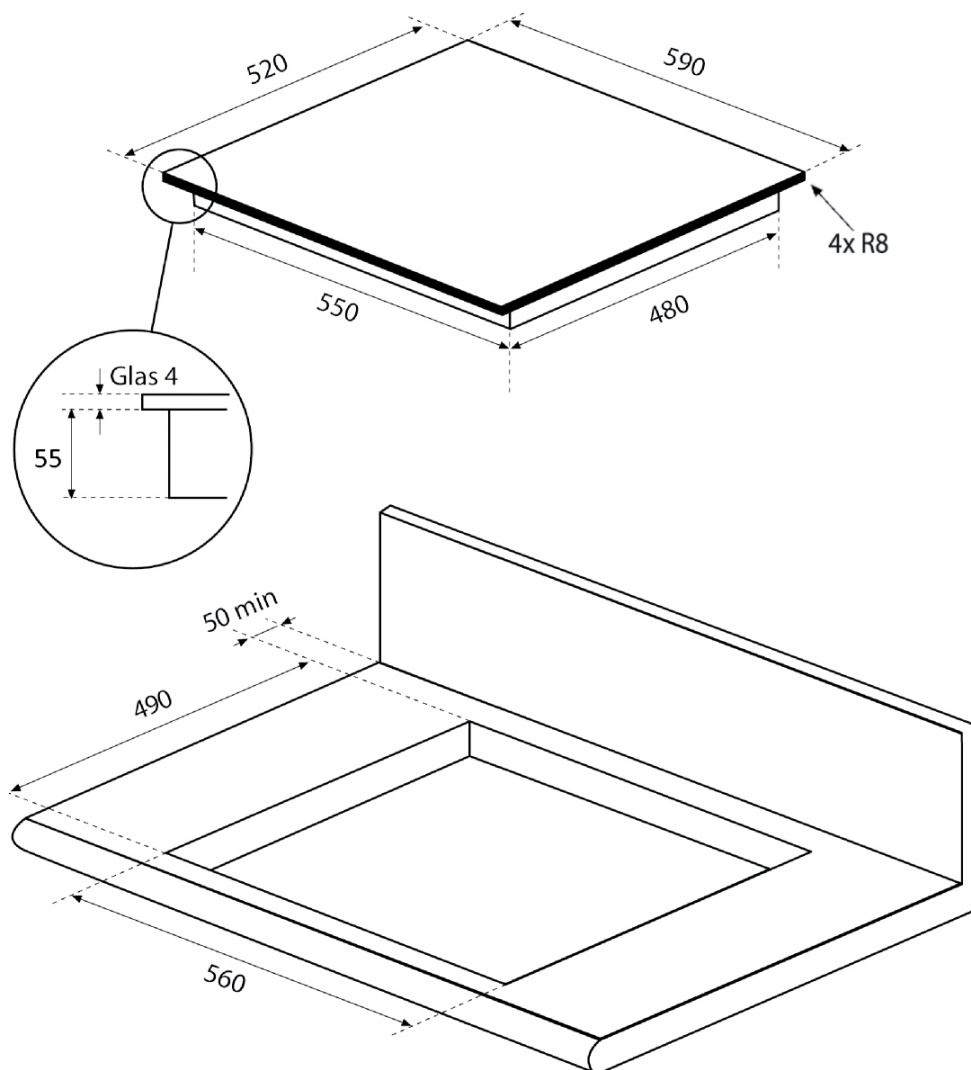
### OPMERKING:

KFI 2041 SL is niet bedoeld voor vlak-inbouw.



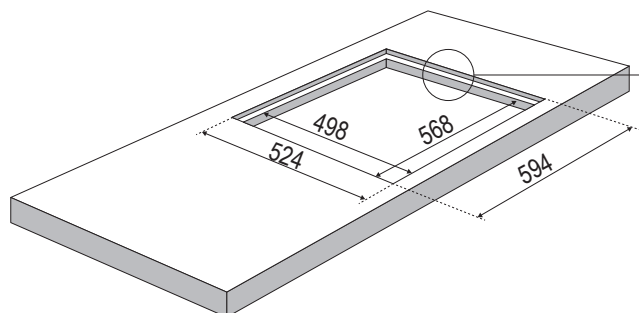
## KFI 9962 SL - Maattekeningen

Inbouwmaten

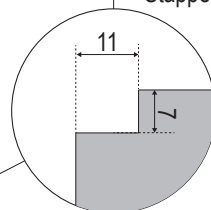


## KFI 9962 SL - Maattekeningen

Vlakinbouw

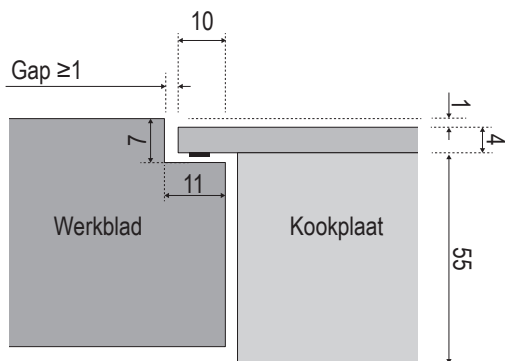
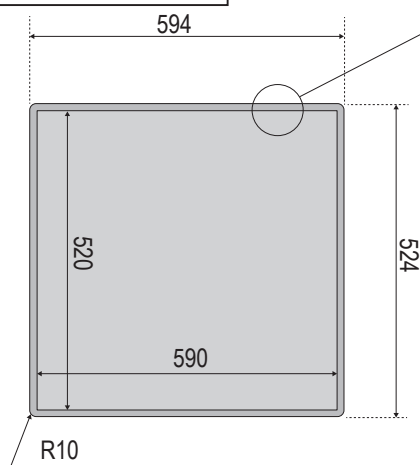


Stappenfrezen



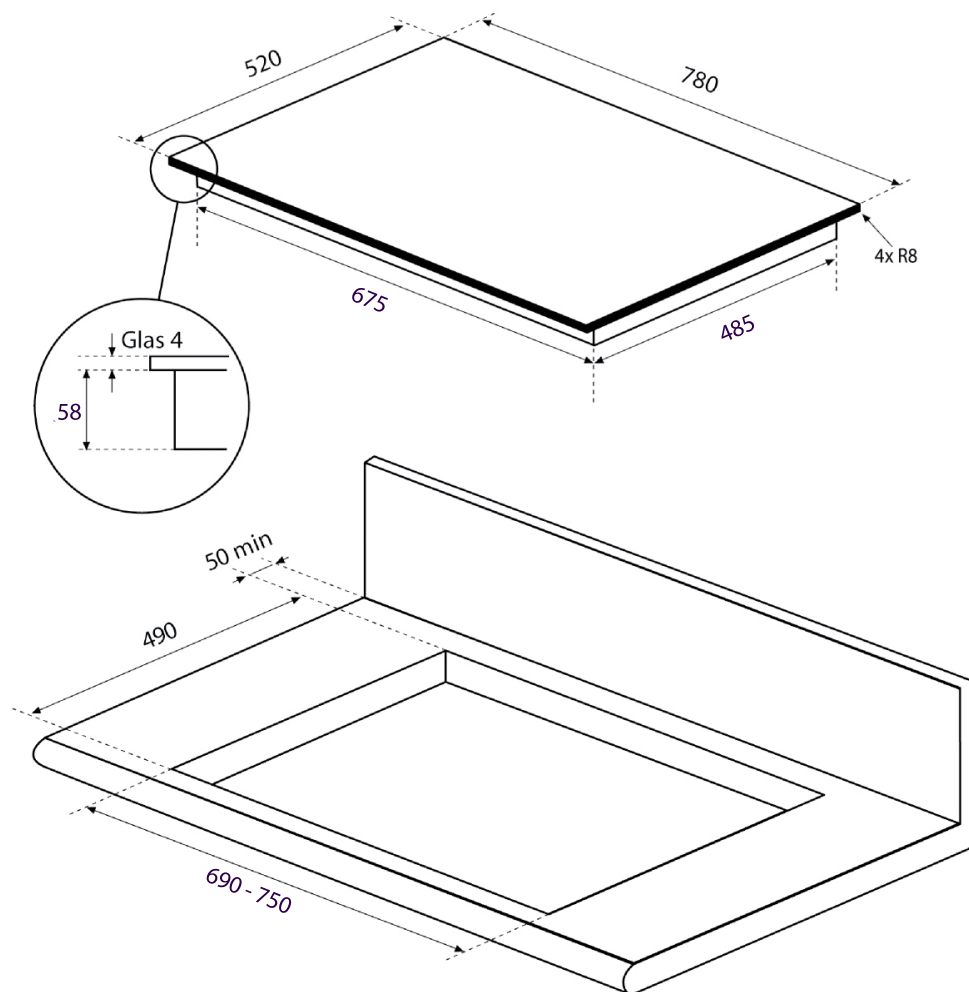
### OPMERKING:

Het apparaat moet voor onderhoudswerkzaamheden worden uitgebouwd.



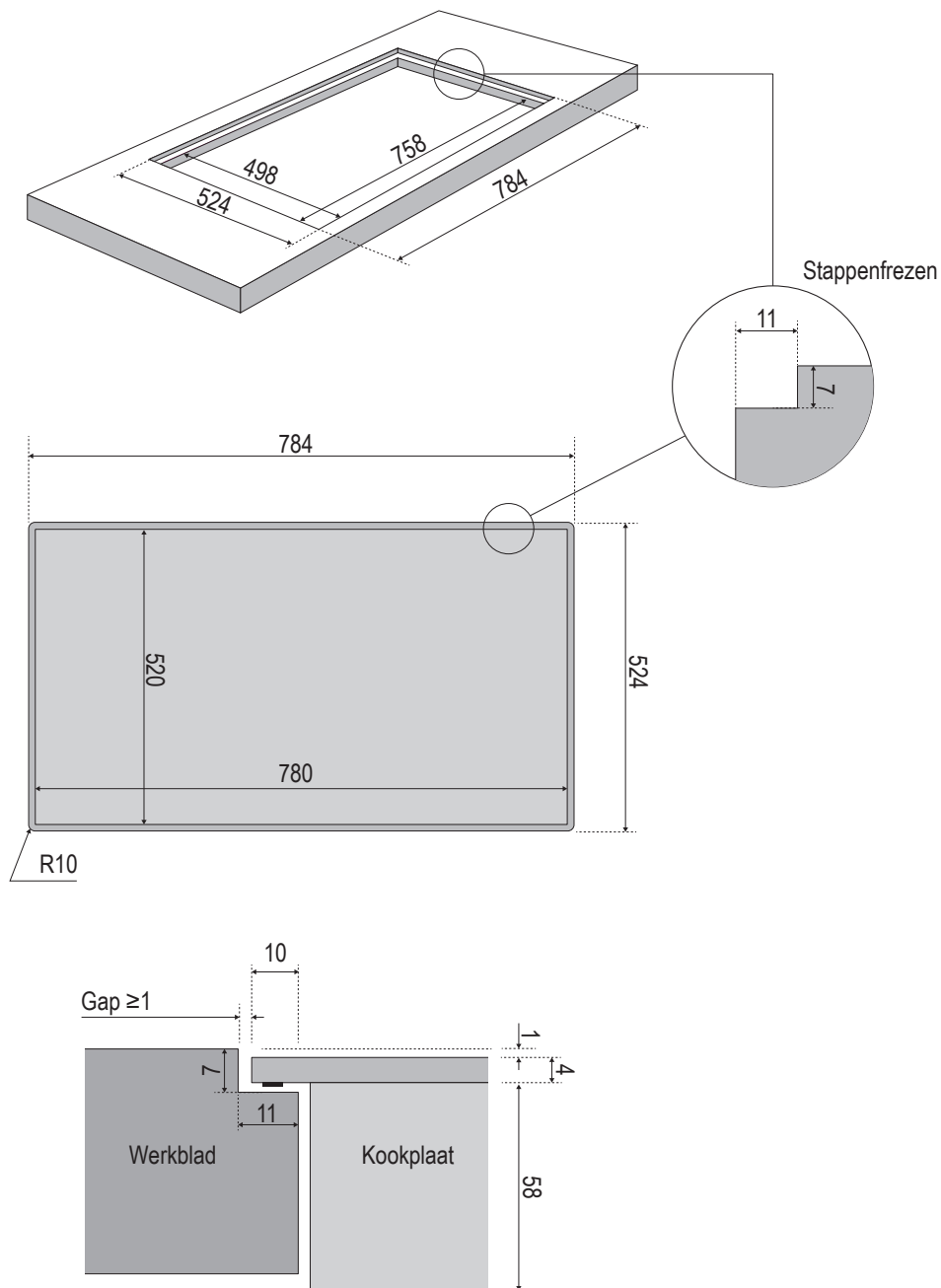
## KFI 9981 SL - Maattekeningen

Inbouwmaten



## KFI 9981 SL - Maattekeningen

Vlakinbouw



## Vorbereidende werkzaamheden

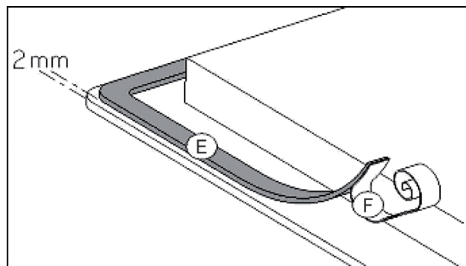
Voordat de inductiekookplaat uit de verpakking wordt verwijderd en in de voorbereide uitsparing kan worden geplaatst, moet op de achterkant een zelfklevende dichting worden aangebracht.

### Dichting vastplakken:

Laat de inductiekookplaat voor vlainbouw vooralsnog in de doos. Verwijder de beschermfolie zover dat de achterkant toegankelijk is.

Maak de omlopende glazen rand van de inductiekookplaat voor vlainbouw vetvrij.

Plak de **dichting (E)** na het verwijderen van de **beschermfolie (F)** met een afstand van 2 mm tot de buitenrand van het glas op.



## Inbouw



### WAARSCHUWING!

#### Gevaar voor elektrische schok

Het apparaat mag uitsluitend door een geautoriseerde vakman worden gemonteerd en aangesloten. De gebruiker moet erop letten dat de in zijn woonplaats geldende normen en bepalingen worden nageleefd.

### Inbouwvoorwaarden:

- Fineerbladen onder het werkblad moeten zijn afgewerkt met hittebestendige lijm (100 °C).
- De wandaansluitprofielen moeten hittebestendig zijn.
- De afstand tussen de uitsparing en de muur en/of het meubel moet minimaal 50 mm bedragen.
- De uitsparing moet met speciale lak, siliconenrubber of giethars worden verzegeld om te voorkomen dat het werkblad door vocht opzet. Zorg ervoor dat de meegeleverde afdichtband zorgvuldig wordt opgeplakt.
- De kookplaat mag niet boven ovens zonder eigen koeling, vaatwassers, wasmachines of drogers worden ingebouwd.
- Wanneer zich onder de kookplaat een lade bevindt, mogen in de lade geen brandbare voorwerpen, zoals spuitbussen, worden bewaard.
- Er moet worden gewaarborgd dat de aansluitkabel van de kookplaat na de plaatsing niet aan mechanische belastingen, bijv. door een lade, wordt blootgesteld.
- Om voldoende ventilatie van de elektronica van de kookplaat te realiseren, moet onder de uitsparing een ruimte van 20 mm worden vrijgelaten. Een ventilatiespleet aan de voorkant van het keuken meubel is niet nodig.

## Elektrische aansluiting



### WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schok

Het apparaat mag uitsluitend door een geautoriseerde vakman worden gemonteerd en aangesloten. De gebruiker moet erop letten dat de in zijn woonplaats geldende normen en bepalingen worden nageleefd.

KFI 2041 SL wordt via een Schuko-stekker op een geaard stopcontact aangesloten.

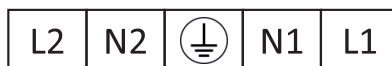
Raadpleeg a.u.b. de volgende Veiligheidsaanwijzingen!

KFI 9962 / 9981 SL zijn uitsluitend geschikt voor een stroomvoorziening van 400 VAC 50/60 Hz.

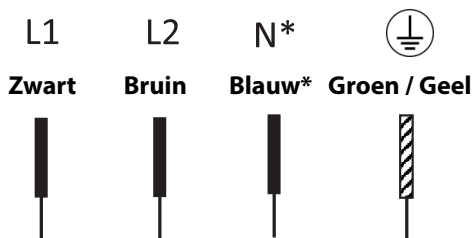
- Laat de inductiekookplaat door een elektricien aansluiten.
- De wettelijke voorschriften en aansluitvoorwaarden van de plaatselijke energieleverancier moeten volledig worden nageleefd.
- De aarding van geïsoleerde onderdelen moet na de montage gewaarborgd zijn.
- Voordat het apparaat op het lichtnet wordt aangesloten, moet worden gewaarborgd dat de eigenschappen van het plaatselijke stroomnet overeenkomen met de waarden op het typeplaatje dat op het apparaat is aangebracht.
- Als het apparaat niet is voorzien van een toegankelijke stekker, moet er bij een vaste inbouw volgens de montage-instructies rekening worden gehouden met andere mogelijkheden om het apparaat van het lichtnet los te koppelen.
- Bij de aansluiting van het apparaat moet een voorziening worden aangebracht waarmee het apparaat met een contactopeningsbreedte van minimaal 3 mm voor alle polen van het lichtnet kan worden losgekoppeld.  
Als geschikte scheidingsinstallaties gelden overstromschakelaars, zekeringen en veiligheidschakelaars. Tijdens de aansluiting en reparaties moet het apparaat via een van deze voorzieningen stroomloos worden gemaakt.
- Het stopcontact resp. de meerpolige schakelaar moeten bij een geïnstalleerd apparaat altijd zonder problemen toegankelijk zijn.
- De installatie moet door zekeringen beveiligd zijn. Elektrische kabels moeten perfect door het ingebouwde apparaat afgedekt zijn.

- De voedingskabel moet zodanig worden aangebracht dat de hete onderdelen van de kookplaat hier niet door worden geraakt en de kabel op geen enkel punt wordt blootgesteld aan temperaturen van meer dan 75°C.

Plaatsing van de **aansluitdoos** op het toestel



Toewijzing van de **netkabel**



\*) N1 en N2 van de aansluitdoos worden gecombineerd in de blauwe aansluiting van de netkabel.

**400V ~ 50/60Hz**  
**2 Fasen + N**  
**4 x 2,5mm<sup>2</sup>**  
**Zekering 16 A / Fase**

## Aanwijzingen voor de afvalverwijdering

In overeenstemming met de eisen van de Europese Richtlijn 2012/19/EU inzake oud elektrische en elektronische toestellen (WEEE) is op dit product en op de bedieningsaanwijzing het symbool van een doorgestreepte afvalcontainer weergegeven:



**Een verwijdering van het toestel en de verpakking met het normale huisvuil is verboden!**



- Verwijder dit toestel bij het KCA-depot met een gescheiden verzameling voor elektrische en elektronische toestellen.
- De verwijdering moet overeenkomstig de plaatselijke bepalingen voor de afvalverwijdering gebeuren
- Neem contact op met de bevoegde instanties van uw gemeente, de plaatselijke recyclinginstantie voor huishoudelijk afval of de dealer bij wie u het toestel gekocht heeft, voor meer informatie over behandeling, recycling en nieuw gebruik van dit product.
- Sorteer de verpakking voor de verwijdering op materiaalsoorten, bijvoorbeeld karton (papier), plastic folie, etc.
- Daarmee levert u een waardevolle en positieve bijdrage tot de bescherming van het milieu en de gezondheid van uw medemensen.
- In het niet gesorteerde industriële afval zou dergelijk toestel negatieve gevolgen kunnen hebben.

## ORANIER-fabrieksgarantie

Voor de aanspraak op garantieservice moet in ieder geval de aankoopbon worden getoond. Voor onze ORANIER-apparaten geven wij, onafhankelijk van de verplichtingen van de distributeur uit het koopcontract, tegenover de eindafnemer een fabrieksgarantie onder de onderstaande condities:

De ORANIER-garantie bestaat uit de kosteloze reparatie van het apparaat of de gereclameerde onderdelen. Aanspraak op kosteloze vervanging bestaat alleen voor onderdelen met materiaalfouten of productiefouten. Daarbij worden alle directe loon- en materiaalkosten vergoed die ontstaan bij het verhelpen van dit gebrek. Verdergaande aanspraken zijn uitgesloten.

**1.** De fabrieksgarantie wordt gedurende een periode van 24 maanden gegeven. Deze periode begint op het tijdstip van overhandiging dat middels factuur of bon moet worden aangetoond.

**2.** Binnen de fabrieksgarantie worden alle functionele fouten, die ondanks voorgeschreven aansluiting, correcte behandeling en het in acht nemen van de geldende ORANIER-inbouwvoorschriften en gebruiksaanwijzingen aantoonbaar op fabricage- of materiaalfouten terug te voeren zijn, door onze klantenservice verholpen. Emaille- en lakschade vallen alleen onder deze fabrieksgarantie als deze binnen 2 weken na overhandiging van het ORANIER-apparaat worden gemeld bij onze klantenservice. Transportschade (deze moet conform de voorwaarden van het vervoersbedrijf bij het vervoersbedrijf worden verhaald) en instel-, afstel- en ombouw werkzaamheden aan gasverbruikssystemen vallen niet onder deze fabrieksgarantie.

**3.** Het gebruik maken van de fabrieksgarantie verlengt niet de garantieperiode voor het ORANIER-apparaat of voor de nieuw ingebouwde onderdelen. Wij worden eigenaar van de oude vervangen onderdelen.

**4.** Over de plaats, het soort en de omvang van de uit te voeren reparatie of vervanging van het apparaat beslist onze klantenservice redelijkerwijs. Voor zover niet anders overeengekomen, moet onze klantenservicecentrale worden geïnformeerd. De reparatie wordt in de regel op locatie geregeld, of bij wijze van uitzondering in de werkplaats van onze klantenservice uitgevoerd. Apparaten die moeten worden gerepareerd moeten zodanig toegankelijk worden gemaakt dat geen beschadigingen aan meubels, vloerbedekking etc. kunnen ontstaan.

**5.** De voor de reparatie benodigde onderdelen en de benodigde werktijd worden niet in rekening gebracht.

**6.** Wij zijn niet aansprakelijk voor schade en gebreken aan apparaten en onderdelen die werden veroorzaakt door:

- Uitwendige chemische of natuurkundige invloeden bij transport, opslag, opstelling en gebruik (bijvoorbeeld schade door laten schrikken met water, overkoken van spijzen, condenswater, oververhitting). De vorming van haarscheuren bij geëmailleerde onderdelen of onderdelen met geglazuurde delen is geen kwaliteitsgebrek. – Onjuiste maatvoering.

- Het niet in acht nemen van onze opstellings- en bedieningshandleiding, de geldende bouwrechtelijke algemene en lokale voorschriften van de bevoegde instanties, gas- en elektriciteitsbedrijven. Daaronder vallen ook gebreken in de rookgasleidingen (kachelpijp, onvoldoende of te sterke schoorsteentrek) en onjuist uitgevoerde reparatiewerkzaamheden, vooral het aanbrengen van veranderingen aan apparaten, armaturen of leidingen.

- Gebruik van ongeschikte brandstoffen bij apparaten die werken op kolen en verwarmingsolie, ongeschikte gaskwaliteit en gasschommelingen bij gasapparaten, ongebruikelijke spanningsschommelingen tegenover de nominale spanning bij elektrische apparaten.

- Onjuiste bediening en overbelasting en daardoor veroorzaakte oververhitting van de apparaten, onjuiste behandeling, onvoldoende onderhoud, onvoldoende reiniging van de apparaten of de onderdelen ervan, gebruik van ongeschikte poetsmiddelen (zie bedieningshandleidingen).

- Slijtage van onderdelen van ijzer en chamotte (bijvoorbeeld bekledingen van gegoten staal of chamotte) die direct blootstaan aan vlammen.

Wij zijn niet aansprakelijk voor indirecte en directe schade die is veroorzaakt door de apparaten. Daartoe behoren verontreinigingen van de ruimte, die worden veroorzaakt door ontbindingsproducten van organische stoffeandelen en de pyrolyseproducten die als een donkere laag op behang, meubels, textiel en fornuis onderdelen kunnen neerslaan.

Als het verhelpen van een gebrek niet onder onze garantie valt, komen de kosten van een monteurbezoek en de reparatie voor rekening van de eindafnemer.

**ORANIER Kuechentechnik GmbH**

**Oranier Strasse 1**

**D-35708 Haiger**

## 5 jaar garantie voorwaarden op ORANIER-inbouwapparaten

**1.** De aanspraken op grond van deze garantie gelden naast de aanspraken die u op grond van de wet als consument heeft tegenover de partij bij wie u uw ORANIER-inbouwapparaat heeft gekocht. De hieronder beschreven voorwaarden beperken deze rechten op geen enkele wijze. ORANIER biedt de eigenaren van deze garantie het recht op een garantieverlenging van drie jaar aansluitend op de ORANIER-fabrieksgarantie van twee jaar voor een ORANIER-inbouwapparaat. De periode van deze garantieverlenging begint twee jaar na de leveringsdatum of als er op de aankoopbon geen leveringsdatum is vermeld, na de aankoopdatum van het apparaat. Om aanspraak op deze garantie te kunnen maken, moet u altijd de originele aankoopbon tonen.

'ORANIER 5 jaar garantie op inbouwapparaten' betekent dat de eigenaar het recht heeft op het verhelpen van gebreken aan het apparaat die aantoonbaar zijn terug te voeren op een materiaal-, ontwerp- en/of productiefout. De reparatiekosten die op grond van deze 'ORANIER 5 jaar garantie op inbouwapparaten' worden vergoed bestaan uit het werkloon en de kosten voor de benodigde onderdelen. De voorrijkosten worden in het kader van de verlengde garantie in rekening gebracht aan de eindklant. In het kader van de verlengde garantie ontstaan vanaf het 3de jaar administratiekosten 25 euro per service die door de eindklant moeten worden betaald.

**2.** De gebreken moeten meteen, echter uiterlijk 14 dagen na het intreden van het gebrek, na de ontdekking of nadat een ontdekking redelijkerwijs mogelijk was, aan ORANIER worden gemeld.

**3.** Onder deze garantie valt in geen geval het gebruik van het ORANIER-inbouwapparaat in een niet-huishoudelijke omgeving. Onder de garantie vallen niet losse accessoires en eenvoudig breekbare onderdelen zoals glas of kunststof, of gloeilampen en andere slijtdelen, gebreken voor zover deze bestaan uit krassen en deuken of dergelijke, en gebreken aan het apparaat en verlies en beschadiging van het apparaat als gevolg van gebeurtenissen die gewoonlijk in het kader van een uitgebreide inboedelverzekering verzekerd zijn. Geen aanspraak op garantie bestaat bij geringe afwijkingen van de eigenschappen die nodig zijn voor het normale gebruik, voor zover deze niet van belang zijn voor het functioneren van het apparaat, of in geval van schade als gevolg van chemische of elektrochemische invloeden van water en in het algemeen van abnormale omgevingscondities of contact met stoffen waartegen het apparaat niet bestand hoeft te zijn. Ook bestaat er geen aanspraak op garantie bij gebreken aan afdichtingen of als de gebreken aan het apparaat terug te voeren zijn op onjuist gebruik, op gebruik voor een ander doel dan het normale gebruik in een huishoudelijke omgeving, op niet vakkundig uitgevoerd onderhoud of het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, onderhoudshandleiding of montage-/installatiehandleiding of andere oorzaken hebben waarvoor ORANIER niet aansprakelijk kan worden gesteld.

Een garantieaanspraak vervalt als een gebrek wordt veroorzaakt door reparaties of ingrepen door personen die daarvoor niet door ORANIER gemachtigd zijn of de uitrusting van de apparaten met andere dan originele onderdelen, originele uitbreidingen of originele accessoires. Ook vervalt een garantieaanspraak als de particuliere koper niet alles, wat redelijkerwijs noodzakelijk is, heeft ondernomen om verdere schade aan het apparaat of de omgeving te vermijden, bijvoorbeeld door het apparaat verder te gebruiken.

**4.** Garantieclaims worden afgewikkeld door de geschikte onderdelen gratis te repareren of door geschikte onderdelen te vervangen. ORANIER kiest redelijkerwijs voor reparatie of vervanging. Apparaten waarbij transport redelijkerwijs mogelijk is en waarvoor op grond van deze garantievoorwaarden een garantieaanspraak kan worden gemaakt, moeten worden overhandigd aan of worden verstuurd naar de eerstvolgende klantenservice of klantenservicepartner van ORANIER. Een aanspraak op reparatie ter plaatste is alleen mogelijk bij apparaten waarbij transport redelijkerwijs niet mogelijk is. Oude vervangen onderdelen worden geïdentificeerd door ORANIER.

**5.** Garantiegevallen leiden niet tot een verlenging van de garantieperiode en vormen ook niet het begin van een nieuwe garantieperiode. De garantieperiode voor ingebouwde vervangende onderdelen eindigt tegelijkertijd met de garantieperiode voor het gehele apparaat. Als de reparatiewerkzaamheden door ORANIER redelijkerwijs niet mogelijk zijn of redelijkerwijs niet van ORANIER kunnen worden verwacht, wat altijd het geval is, als de kosten van de reparatie meer dan 75% van de oorspronkelijke koopprijs van het te repareren apparaat of een gelijkwaardig type bedragen, behoudt ORANIER zich het recht voor om in plaats van een reparatie een gelijkwaardig apparaat als vervanging aan te bieden. Hierbij wordt van de eindklant een bijbetaling verlangd ter hoogte van 12% van de niet-bindende verkoopprijs incl. btw voor iedere jaar vanaf de koopdatum van ORANIER waarin het apparaat is gebruikt.

**6.** Als blijkt dat op het typeplaatje het artikel- of typenr. en/of serie-, fa- of apparaatnr. van het apparaat verwijderd, gewijzigd of onleesbaar is, vervalt iedere garantieaanspraak.

**7.** Verdergaande of andere aanspraken, in het bijzonder aanspraken op vergoeding van buiten het apparaat ontstane schade inclusief gevolgschade en indirecte schade, zijn uitgesloten.

**8.** De bovengenoemde bepalingen gelden onverminderd de aansprakelijkheid van ORANIER op grond van dwingend recht of als er sprake is van opzet of bewuste onachtzaamheid van ORANIER.

**9.** Deze garantiebepalingen gelden voor door particuliere kopers van een Nederlandse distributeur gekochte apparaten, voor zover deze apparaten in Nederland geleverd en geïnstalleerd zijn.

# ORANIER

Technologie voor uw familie

**ORANIER Küchentechnik GmbH**

Oranier Str. 1 · 35708 Haiger · Duitsland  
[www.oranier.com](http://www.oranier.com)

**Aanvraag voor klantendienst**

E-Mail [klantenservice@oranier.com](mailto:klantenservice@oranier.com)  
Telefon 0031-481-353463  
Telefax 0031-481-352625

**Alle diensten zijn bereikbaar**

Ma-vr 9.00 - 17.00 uur

Buiten de diensturen kunt u ons uw wensen  
ook per E-mail of telefax meedelen.

Voor algemene aanvragen over onze producten en hun  
werking kunt u zich per E-mail wenden tot:  
[keukentechniek@oranier.com](mailto:keukentechniek@oranier.com)