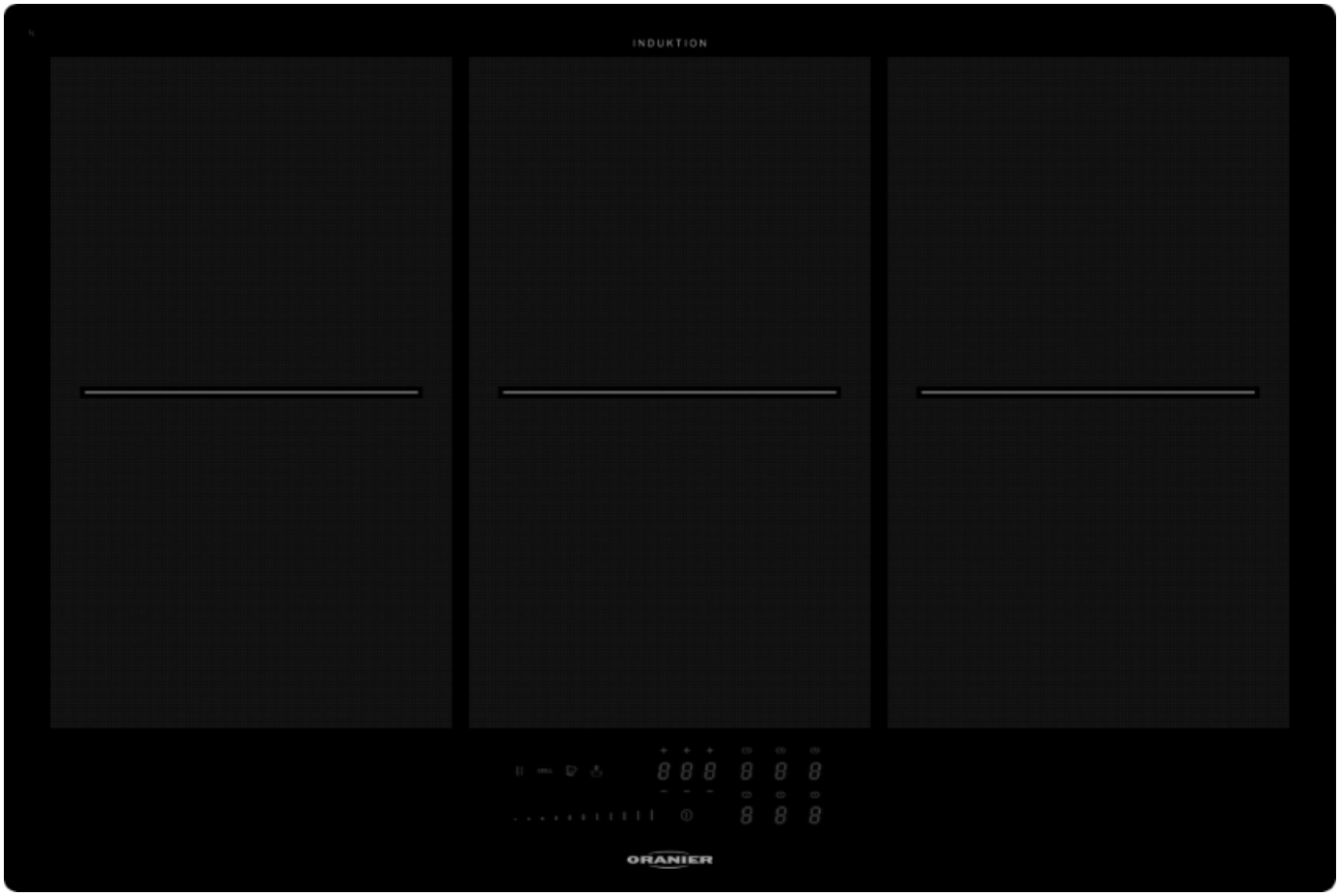
ORANIER



Inductiekookplaat

FLI 2086 80 4051543106274

Gebruiks- en montagehandleiding

Geachte klant,

hartelijk dank dat u voor een ORANIER-huishoudelijk toestel gekozen hebt!
ORANIER-huishoudelijk toestellen bieden u uitgekiende en betrouwbare techniek, functionaliteit en aansprekend design.
Mocht u, ondanks onze zorgvuldige kwaliteitscontrole, ooit eens een klacht hebben, neem dan contact op met onze centrale klantendienst, hier zal men u graag helpen.

Dit toestel is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.

Elk ander gebruik van het toestel, b.v. voor het verwarmen van een ruimte, gaat gepaard met mogelijke gevaren en is derhalve niet toegestaan.

OPMERKING:

U vindt deze gebruiksaanwijzing of installatiehandleiding op de website

www.oranier-kuechentechnik.de

Daar vindt u ook meer informatie over producten en accessoires.

Verwijdering van het apparaat en de verpakking bij het normale huisvuil is niet toegestaan! Verwijdering dient te geschieden in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften voor afvalverwijdering (zie opmerking op bladzijde 28).

INHOUD

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES 5
Voorzorgsmaatregelen voor de in bedrijfstelling 5
Algemene veiligheidsinstructies 5
Bescherming tegen beschadiging 7
Voorzorgsmaatregelen bij storing van het apparaat 8
Bescherming tegen verdere gevaren 9
TECHNISCHE INFORMATIE 10
HET APPARAAT GEBRUIKEN 11
Weergave 11
Ventilatie 11
IN WERKING STELLEN EN GEBRUIK VAN HET APPARAAT 12
Voor het eerste gebruik 12
Principe van inductie 12
Functie van de sensorschakelvelden 13
Vermogen van de kookzones en powermanagement 13
Bediening van de "SLIDER" 13
Kookplaat in- en uitschakelen 14
Aanduiding van restwarmte 15
Powerfunctie 16
Timer functie 17
Aankookautomaat functie 18
Pauze-Functie 19
Memory-Functie 19
Warmhoud functie 20
Brug of automatische brug functie 21
Proficook-Functie 22
GRILL-Functie 23
Overloopbeveiliging 23
Gebruiksduurbegrenzing 23
KOOKADVIEZEN 24
Keuze van de juiste pannen 24
EXTRA AANWIJZINGEN VOOR INDUCTIEKOOPLATEN 24
Geluiden 24
Pannen 25
Voorbeelden van vermogensregeling 25
KERAMISCHE KOOKPLATEN - AANWIJZINGEN VOOR ONDERHOUD EN BEHANDELING 26
Onderhoud 26
Mogelijke oorzaken van krassen 27
WAT DOEN WANNEER … 27
MILIEUBESCHERMING 28
AANWIJZINGEN VOOR DE MONTAGE 29
Maattekening vlakke inbouw 30
ELEKTRISCHE AANSLUITING 32

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Voorzorgsmaatregelen voor de in bedrijfstelling

- Het apparaat compleet uitpakken en alle delen van de verpakking verwijderen resp. eraf nemen.
- Het apparaat mag alleen door een elektricien ingebouwd en aangesloten worden. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die door fouten bij de inbouw of het aansluiten veroorzaakt worden. Gebruik het toestel alleen in ingebouwde toestand.
- Dit apparaat mag alleen voor normaal koken en braden van gerechten in de huishouding worden gebruikt en is niet voor commerciële doeleinden bedoeld.
- Alle etiketten en stickers van het glas verwijderen.
- Er mogen geen wijzigingen aan het apparaat worden doorgevoerd.
- Gebruik de kookplaat niet als werkoppervlak of opslagruimte.
- De veiligheid is alleen gewaarborgd, wanneer het apparaat met een aardedraad verbonden is die aan de geldende voorschriften voldoet.
- De aansluiting van het apparaat aan het elektriciteitsnet mag niet via een verlengkabel worden gemaakt.
- Het apparaat mag niet boven een vaatwasser of een wasdroger ingebouwd worden: de vrijkomende waterdampen kunnen de elektronica beschadigen.
- **LET OP:** het kookproces moet worden gecontroleerd. Een kookproces op korte termijn moet continu worden gecontroleerd.

Algemene veiligheidsinstructies

- De elektronica (relais) kan tijdens het gebruik hoorbare schakelgeluiden veroorzaken. Ook de koelventilator kan hoorbaar zijn. De koelventilator kan ook na het koken nog lopen, om de elektronische onderdelen te koelen. Deze geluiden vormen in geen geval een tekortkoming van de kookplaat, de kookplaat werkt dan juist probleemloos.
- Schakel de kookzones na elk gebruik uit.

- Oververhitte vetten en oliën ontbranden snel. Wanneer u gerechten in vet of olie (bijv. frites) maakt, moet u de kookprocedure aanhouden.
- Wanneer u kookt en braadt, worden de kookzones heet. Pas daarom op voor verbrandingen tijdens en na het gebruik van het apparaat.
- Zorg ervoor, dat er geen elektrisch kabels van een vrijstaand of ingebouwd apparaat in contact met de glasplaat of de hete kookzone komt.
- Bedek nooit de kookplaat met een doek of een beschermfolie; deze kunnen heel heet worden en brand veroorzaken.
- Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en kennis gebruikt worden, wanneer onder toezicht blijven of met betrekking tot veilig gebruik van het apparaat geïnstrueerd werden en de hieruit resulterende gevaren begrijpen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden, om zeker te stellen dat zij niet met het huishoudelijke apparaat spelen.
- **WAARSCHUWING:** Wanneer het glasoppervlak gesprongen is, moet het apparaat worden uitgeschakeld om het risico van een elektrische schok te vermijden.
- Metalen voorwerpen als mes, vork, lepel en pannendeksel mogen niet op de kookplaat worden gelegd, want zij kunnen heet worden.
- Vanwege de zeer snelle reactie van de kookstand de inductiekookplaat niet zonder toezicht gebruiken!
- Metalen voorwerpen, als ringen, armbanden, horloges etc. kunnen in directe nabijheid van de inductiekookplaat heet worden. Wees voorzichtig, verbrandingsgevaar. Niet magnetiseerbare voorwerpen (bijv. gouden of zilveren ringen) worden niet beïnvloed.
- Zijn er huisdieren in de woning aanwezig die bij de kookplaat kunnen komen, dan moet de kinderbeveiliging geactiveerd worden.

- Wanneer onder de inductiekookplaat een pyrolyse oven ingebouwd is, mag de inductiekookplaat tijdens het gebruik van de pyrolyse oven niet gebruikt worden. De oververhittingsbeveiliging van de inductiekookplaat kan hierbij geactiveerd worden.
- De oververhittingsbeveiliging kan ook geactiveerd worden, wanneer de ventilatie van de kookplaat niet voldoende is en/of een onvoldoende geïsoleerde bakoven onder de inductiekookplaat ingebouwd is.

Bescherming tegen beschadiging

- Gebruik geen kookpannen of bak-/braadpannen met ongeslepen of beschadigde bodem. Deze kunnen krassen op de keramische plaat veroorzaken.
- Let er op dat ook zandkorrels krassen veroorzaken kunnen.
- Keramiek is ongevoelig voor temperatuurwisselingen en heel resistent, echter niet onbreekbaar. Bijzonder scherpe en harde voorwerpen die op de kookplaat vallen, kunnen deze beschadigen.
- Vermijd met de pannen tegen de randen van de glasplaat te stoten.
- De kookzones niet met leeg keukengerei gebruiken.
- Vermijd suiker, kunststof, of aluminiumfolie op het hete kookzones. Deze stoffen smelten, plakken vast en kunnen daardoor bij het afkoelen scheuren, breuken of anderen blijvende veranderingen in het keramiek veroorzaken. Als deze desondanks op de heten kookzones terecht komen, schakel dan het apparaat uit en verwijder deze stoffen nog in hete toestand. Aangezien de kookzones heet zijn, bestaat verbrandingsgevaar.
- Zet in geen geval heet keukengerei op de plaat neer. De elektronica onder het glas zou beschadigd kunnen worden.
- Om een voldoende ventilatie van de elektronica in de kookplaat te verkrijgen, is onder de plaat een luchtspleet van 20 mm noodzakelijk. Een luchtspleet op de voorzijde van het keukenmeubel is niet nodig.

- Tussenbodems zijn bij Oranier kookplaten alleen nodig wanneer er een schuiflade onder de kookplaat ingebouwd is. De tussenbodem mag alleen met gereedschappen verwijderbaar zijn. De afstand van tussenbodem naar de onderkant van de kookplaat moet minimaal 20 mm bedragen. Deze afstand kan tot op 15 mm teruggebracht worden, wanneer er een extra ventilatiegleuf van 120 cm² is, bijv. door:
  - gaten in de tussenbodem
  - en/of een ventilatiegleuf onder het aanrecht op de voorzijde van de onderkast aanwezig is.
- Er mogen geen brandbare voorwerpen (bijv. spuitbussen) in deze schuiflade worden bewaard.
- De bestekvakken in de schuiflade moeten van hittebestendige materiaal zijn.
- Verhit geen gesloten containers (bijv. conservenblikjes) op de kookzones. Door de overdruk kunnen de containers resp. blikken knappen en er bestaat gevaar voor letsel!

Voorzorgsmaatregelen bij storing van het apparaat

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

Bescherming tegen verdere gevaren

- Zorg ervoor dat het keukengerei altijd gecentreerd op de kookzone geplaatst is. De pannenbodem moet zoveel mogelijk de kookzone afdekken.
- Personen met pacemakers of geïmplanteerde insulinepompen moeten zich ervan vergewissen dat hun implantaten niet door inductiekookplaat beïnvloedt worden, omdat in de nabijheid van het ingeschakelde apparaat een elektromagnetisch veld ontstaat (het frequentiebereik van de inductiekookplaat is **50** kHz). Neem bij twijfel contact op met de producent van de pacemaker of uw dokter.

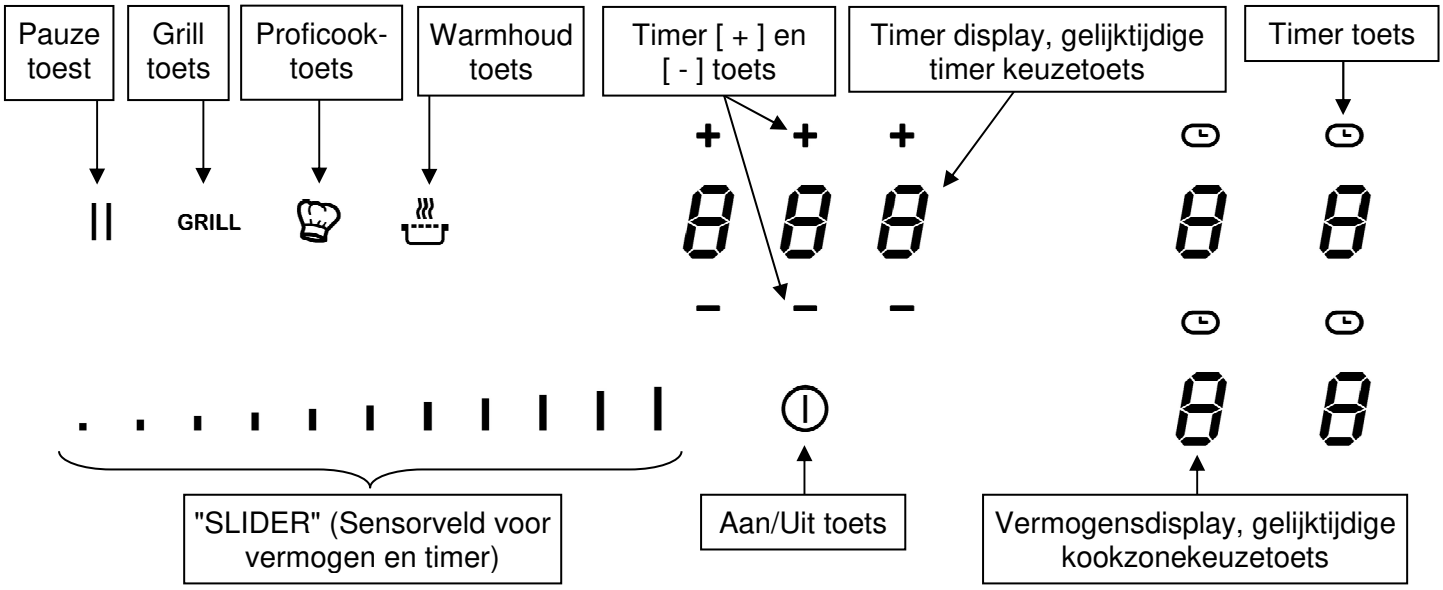
GEBRUIK GEEN TUSSENLIGGENDE AFNEEMBARE ACCESSOIRES OM PANNEN DIE NIET VOOR INDUCTIE GESCHIKT ZIJN OP TE WARMEN. RISICO OP BRANDWONDEN EN SCHADE AAN DE KOOKPLAAT.

TECHNISCHE INFORMATIE

Typ	**FLI 2086 80**
Totaale vermogen	11100 W
Energieverbruik van de kookplaat EC_{hob}**	178 Wh/kg
Kookzone voor links	235 x 195 mm
Vermogensstand [1]*	69 W
Vermogensstand [9]*	2100 W
Power vermogen*	2500 W
Dubbel Power vermogen*	3000 W
Gestandaardiseerd kookgerei Categorie**	B
Energievebruik ECcw**	188 Wh/kg
Kookzone achter links	235 x 195 mm
Vermogensstand [1]*	69 W
Vermogensstand [9]*	2100 W
Power vermogen*	2500 W
Dubbel Power vermogen*	3000 W
Gestandaardiseerd kookgerei Categorie**	A
Energievebruik ECcw**	186.4 Wh/kg
Kookzone voor midden	235 x 195 mm
Vermogensstand [1]*	69 W
Vermogensstand [9]*	2100 W
Power vermogen*	2500 W
Dubbel Power vermogen*	3000 W
Gestandaardiseerd kookgerei Categorie**	C
Energievebruik ECcw**	159.5 Wh/kg
Kookzone achter midden	235 x 195 mm
Vermogensstand [1]*	69 W
Vermogensstand [9]*	2100 W
Power vermogen*	2500 W
Dubbel Power vermogen*	3000 W
Gestandaardiseerd kookgerei Categorie**	B
Energievebruik ECcw**	188 Wh/kg
Kookzone achter rechts	235 x 195 mm
Vermogensstand [1]*	69 W
Vermogensstand [9]*	2100 W
Power vermogen*	2500 W
Dubbel Power vermogen*	3000 W
Gestandaardiseerd kookgerei Categorie**	C
Energievebruik ECcw**	159.5 Wh/kg
Kookzone voor rechts	235 x 195 mm
Vermogensstand [1]*	69 W
Vermogensstand [9]*	2100 W
Power vermogen*	2500 W
Dubbel Power vermogen*	3000 W
Gestandaardiseerd kookgerei Categorie**	A
Energievebruik ECcw**	186.4 Wh/kg

** Het werkelijk vermogen kan afwijken naar gelang de afmetingen en het materiaal van de pannen.*
*** berekend overeenkomstig de methode voor het meten van de prestaties (EU 66/2014).*

Bedieningspaneel



HET APPARAAT GEBRUIKEN

Weergave

Weergave	Beschrijving	Functie
0	Nul	De verwarmingszone is geactiveerd.
1…9	Vermogensniveau	Keuze kookniveau.
U	Pandetectie	Geen of niet toepasbaar kookpan.
A	Aankookautomaat	Maximaal vermogen + aankoken.
E	Foutmelding	Defect elektronisch circuit.
H	Restwarmte	De kookzone is warm.
P	Power	Power is geactiveerd.
,, ,,	Dubbele Power	Dubbele Power is geactiveerd.
U	Warmhoud-functie	De functie houdt spijzen op 70°C warm.
L	Vergrendeling	Bedieningspaneel is vergrendeld.
II	Pauze-functie	De kookplaat pauzeert.
n	Bridgefunctie	2 kookvelden zijn gecombineerd.
E	Grill functie	De Grill Functie is geactiveerd.

Ventilatie

De koelingsventilator functioneert helemaal automatisch. Hij komt langzaam op gang zodra de door de elektronica vrijgekomen warmte een bepaalde hoeveelheid overschrijdt. De ventilatie schakelt naar de tweede snelheid over wanneer het kookplaat intensief gebruikt wordt. De ventilator vermindert snelheid en stopt automatisch zodra het elektronische circuit voldoende is afgekoeld.

IN WERKING STELLEN EN GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Voor het eerste gebruik

Poets uw toestel met een vochtige doek en droog het af. Gebruik geen detergent, deze kan op het glas een blauwachtige waas doen verschijnen.

Principe van inductie

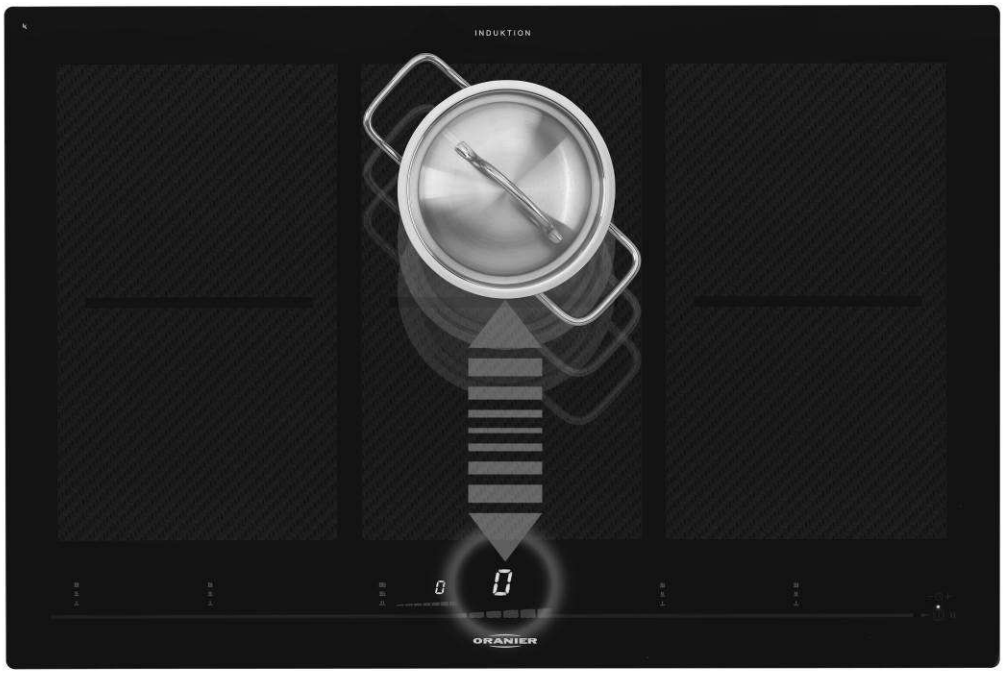
Onder elke kookzone bevindt zich een inductiespoel. Wanneer deze in werking treedt, produceert ze een variabel elektromagnetisch veld, dat op zijn beurt inductiestroom produceert in de magnetische bodem van de kookpan. Hierdoor verwarmt de kookpot die op de kookzone staat.

Uiteraard zijn aangepaste kookpannen vereist:

- Aanbevolen zijn alle metalen kookpannen met magnetische basis (eventueel met een magneet te controleren) zoals: gietijzeren ketel, zwarte ijzeren pan, geëmailleerde metalen kookpotten, in inox met magnetische bodem, …
- Uitgesloten zijn alle kookpotten in koper, inox, aluminium, glas, hout, keramiek, aardewerk, inox zonder magnetische bodem…

Detectie van de kookpot

De panpositie-herkenning maakt de bediening van de kookplaat bijzonder eenvoudig en comfortabel. Schakel de kookplaat in en zet een pan ergens in de buurt van de arcering op het keramiek: de panpositie-herkenning herkent de pan automatisch en zal het [0] symbool boven de te gebruiken slider weergeven. U kunt nu de kookstand naar wens regelen.



Illustratie vergelijkbaar

U kunt zelf controleren, of uw keukengerei geschikt voor inductie is. Zet het keukengerei op een kookzone en selecteer een gemiddelde vermogensstand. Is het keukengerei niet geschikt, dan verschijnt in de aanduiding [U].

De ingeschakelde kookzone werkt alleen:

- Wanneer er een voldoende grote (zie Hoofdstuk Pangrootteherkenning) en voor inductie geschikte pan op het kookzone staat.
- Wordt de pan tijdens het koken van de kookzone weggenomen, dan schakelt de kookzone zich meteen uit en in de aanduiding verschijnt het teken [U]. De [U] gaat uit, wanneer de pan weer op de kookzone gezet wordt. De kookzone gaat met de eerder ingestelde vermogensstand door.
- Bevindt er zich geen keukengerei op de kookzone of een niet voor inductie geschikte pan, dan verschijnt [U] in de aanduiding.

Schakel na gebruik de kookzone uit, zodat de panherkenning [U] niet meer verschijnt.

Pangrootteherkenning

- De inductiekookzone wordt automatisch aan de grootte van het keukengerei aangepast. Het keukengerei moet een bepaalde minimale diameter hebben, om de inductieprocedure zich in te laten schakelen.

Kookzones	Minimale pannenbodem Diameter
235 x 195 mm	100 mm

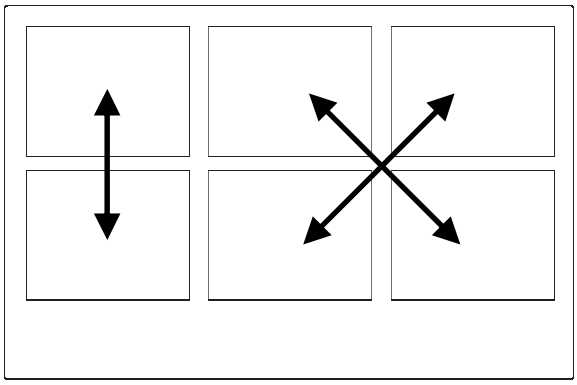
Functie van de sensorschakelvelden

De kookplaat wordt met sensortoetsen aangestuurd. Deze reageren op lichte aanraking van het glas met de vingers. Wanneer u de toetsen ongeveer een seconde lang aanraakt, worden de stuurcommando's uitgevoerd. Iedere reactie van de schakelvelden wordt met een akoestisch en/of visueel signaal geannuleerd.
Er mag altijd slechts één schakelveld/toets tegelijkertijd ingedrukt worden, om geen verkeerde bediening te veroorzaken. De gedefinieerde toetsencombinaties zijn uitgesloten om vast voorgedefinieerde functies te starten.

Vermogen van de kookzones en powermanagement

Vrijwel alle inductiekookvelden zijn met powermanagement uitgerust. Dit is noodzakelijk, omdat in het algemeen de maximale vermogens van de afzonderlijke kookzones in totaal groter zijn dan de maximale vermogensopname van de kookplaat. Weliswaar kunnen alle kookzones tegelijkertijd worden gebruikt, maar niet alle kookzones tegelijkertijd met maximaal vermogen (bijv. dubbele booster).

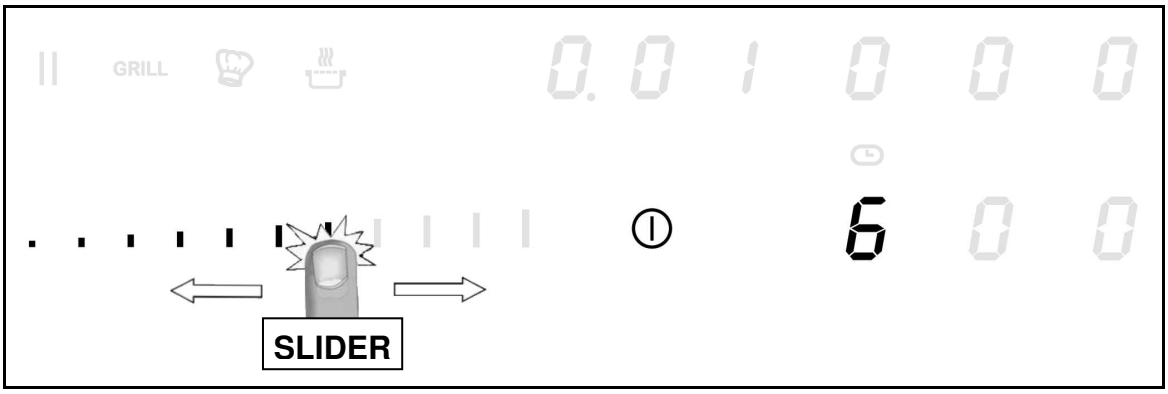
Twee kookzones vormen een powermanagement-groep en worden beide kookzones met dubbele booster ingesteld, dan schakelt een van de kookzones naar fase 7 terug.
Gebruik tegenover liggende kookzones, om meerdere kookzones tegelijkertijd met dubbele booster te gebruiken.

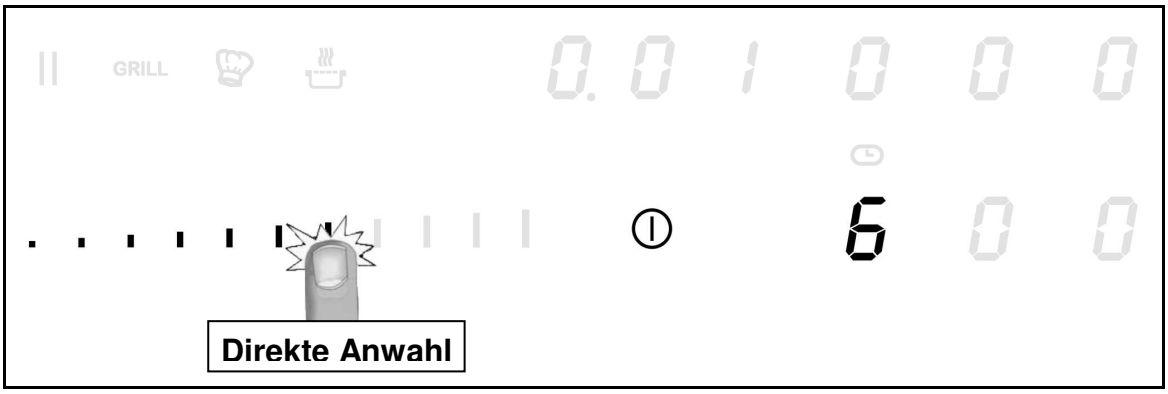


Bediening van de "SLIDER"

De slider werking is vergelijkbaar met de werking van de tiptoetsen. Voor de bediening zijn er twee mogelijkheden:

- Raak met u vinger onder de lichtbalk op de opgedrukte lijn aan. Glijd met uw vinger naar links of naar rechts om de instelling te veranderen. Gaat u met de vinger naar links wordt de instelling verminderd.
- U kunt de gewenste instelling ook direct met de vinger selecteren.

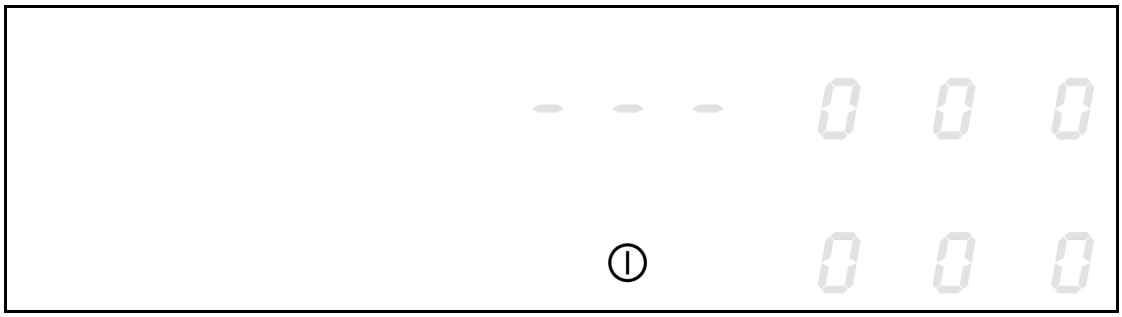




Kookplaat in- en uitschakelen

Eerst de kookplaat inschakelen en dan de gewenste kookzone selecteren.

- **<u>In- en uitschakelen van de kookplaat:</u>**



Actie	**Bedieningspaneel**	**Display**
Inschakelen	Druk 2 sec. op [⏻]	[0]
Uitschakelen	Druk 2 sec. op [⏻]	[H] of geen aanduiding

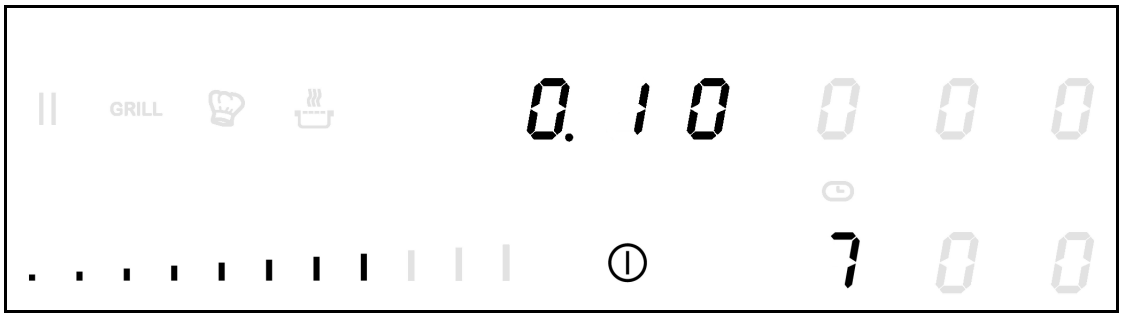
- **In- en uitschakelen van een kookzone:**

Actie	Bedieningspaneel	Display
Kiezen van de kookzone	Druk op de kookzonedisplay of plaats een pan op de gewenste zone	 [0]
Vermogensstand kiezen	Glijden over de “SLIDER“ naar rechts of links	[1] tot [P]
Uitschakelen	Glijden tot [0] over de “SLIDER“	[0] of [H]

Indien binnen de 20 seconden geen regeling is uitgevoerd, valt de elektronica terug op de wachtpositie.

Kooktijd teller

Een kooktijdenteller per kookzone wordt automatisch geactiveerd telkens als een nieuw kookproces wordt gestart. Met deze automatische functie kunt u bijhouden hoe lang een kookproces al bezig is.



Na 10 seconden (display [0.10]) gaat de kookzonedisplay uit en verdwijnt de kooktijdenteller.
Om de verstreken kooktijd op te roepen, drukt u op het display van de betreffende zone.

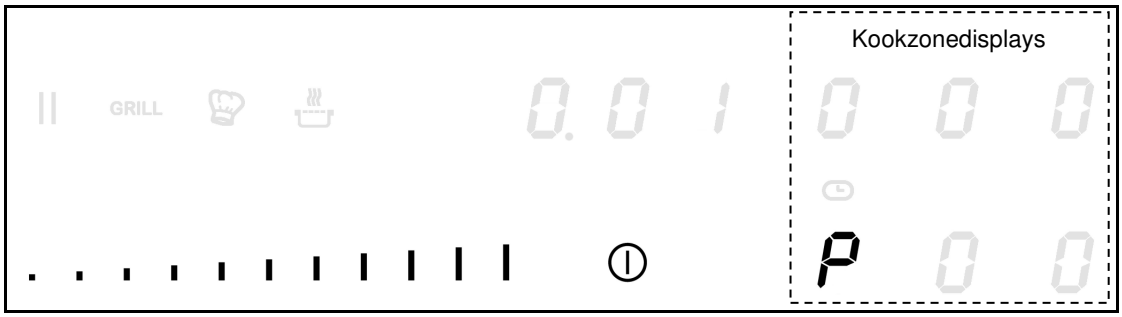
Aanduiding van restwarmte

Na een uitschakeling van een verwarmingszone of een volledige stop van de kookplaat, zijn de verwarmingszones nog warm. Dit wordt door middel van het symbool [H] aangegeven.
Het symbool [H] verdwijnt wanneer de verwarmingszones zonder enig gevaar aangeraakt kunnen worden. Zolang de aanduidingen voor restwarmte branden, raak de verwarmingszones niet aan en plaats er geen warmtegevoelige voorwerpen op. **Er is risico op brandwonden en brandgevaar.**

Powerfunctie

Alle kookzones zijn met een boosterfunctie en een dubbele boosterfunctie, d.w.z. met een vermogensversterking, uitgerust. De boosterfunctie wordt door [P] aangetoond. De dubbele boosterfunctie wordt door [P] en een knipperend symbool [,, ,,] aangetoond.
Als de functies zijn ingeschakeld, werken deze kookzones gedurende 5 minuten met een hoger vermogen. Dat hoog vermogen is bedoeld om bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water warm te maken, zoals bij het koken van pasta.

- **Power inschakelen/uitschakelen:**



Actie	Bedieningspaneel	Display
Power inschakelen	Tot het einde van de « SLIDER » glijden of meteen op het einde van de “SLIDER” duwen	[P]
Power uitschakelen	Glijden over de “SLIDER“	[9] naar [0]

- **Dubbel-Power inschakelen/uitschakelen:**

Actie	Bedieningspaneel	Display
Power inschakelen	Tot het einde van de « SLIDER » glijden of meteen op het einde van de “SLIDER” duwen	[P]
Dubbel-Power inschakelen	Druk einde van de “SLIDER”	[,, ,, en P]
Dubbel-Power uitschakelen	Glijden over de “SLIDER“	[P] naar [0]

- **Vermogensregeling:**

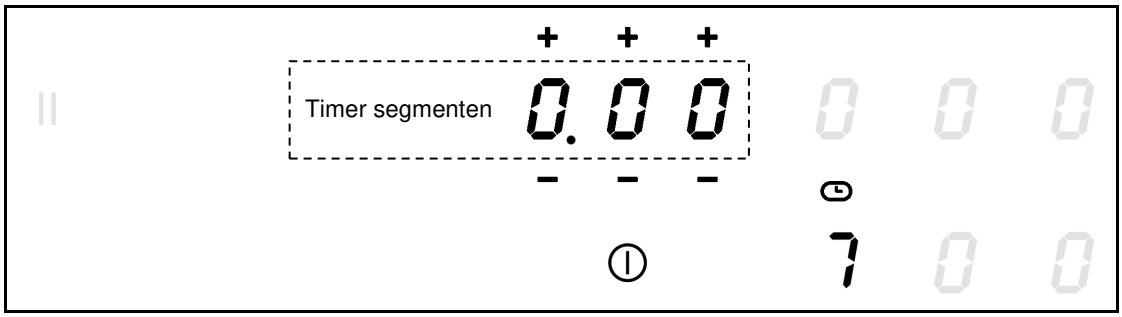
De kookplaat is uitgerust met een begrenzing van het maximaal vermogen te bescherming van het apparaat.
Als deze vermogensgrens bij het inschakelen van een hoge kookstand of de powerfunctie wordt overschreden, reduceert het powermanagement de kookstand van de bijbehorende module-kookzone. De aanwijzing van deze kookzone knippert eerst, daarna wordt de maximaal mogelijke kookstand constant getoond.

Geselecteerde kookzone	Andere kookzone (bijv.: kookstand 9)
[P] is zichtbaar	[9] wordt tot [8] of [6] gereduceerd en knippert

Timer functie

De timerfunctie kan voor alle kookzones tegelijk gebruikt worden en dit met verschillende tijdsaanduidingen (van 1 minute tot 1H59 minuten) voor iedere zone.

- **Regeling of wijziging van de kooktijd:**



Actie	Bedieningspaneel	Display
Zone selecteren	Druk op de zone selectie toets	[0]
Vermogensstand kiezen	Glij over de “SLIDER”	[1] tot [P]
Timer activeren	Druk op de timer aanduiding [⏲] net boven de zone selectie toets	Timer display licht op [0.00]
Tijd verhogen	Druk op de betreffende [+] toets van de timer	[0.50]
Tijd verlagen	Druk op de betreffende [-] toets van de timer	Tijd in min. neemt af

Na een paar seconden stopt het knipperen. De tijdsduur is geactiveerd en het tijdsverloop begint.

- **Kooktijd stoppen:**

Actie	Bedieningspaneel	Display
Timer selecteren	Druk op de timer aanduiding [⏲] net boven de zone selectie toets	Timer display licht op [0.50]
Kooktijd stoppen	Druk op de [-] toets(en) van de timer	[0.00]

Indien meerdere timers actief zijn, herhaal bovenstaande stappen.

- **Kookwekker functie:**

De kookwekker functie is een onafhankelijke functie zonder dat een kookzone wordt gebruikt. Deze functie stopt automatisch vanaf het moment een kookzone ingeschakeld wordt.
De kookwekker functie blijft verder lopen tot de ingestelde tijd is ingeschakeld zelfs indien de kookplaat uitgeschakeld wordt.

Actie	Bedieningspaneel	Display
Kookplaat inschakelen	Druk 2 sec. op [⏻]	[0]
Kookwekker activeren	Druk op [000] van de timer	[0.00]
Tijd verhogen	Druk op de betreffende [+] toets van de timer	[0.50]
Tijd verlagen	Druk op de betreffende [-] toets van de timer	Tijd in min. neemt af

Na enkele seconden stopt de toets van de timer met knipperen. De kookwekker is ingesteld en begint te lopen.

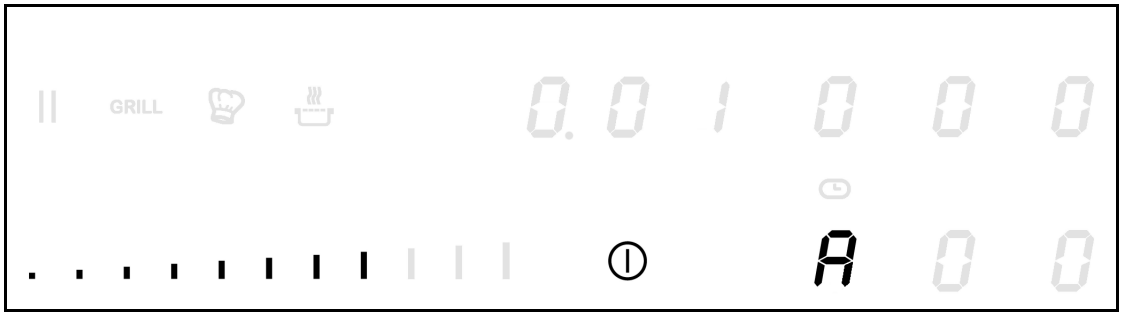
- **Automaisch uitschakelen op het einde van de kookwekker**

Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, knippert de timer [000] en een geluidssignaal weerklinkt. Om de pieptoon en het knipperen uit te zetten, drukt u gewoon op [000].

Aankookautomaat functie

Alle kookzones zijn uitgerust met een aankookautomaat functie.
Als de aankookautomaat geactiveerd is, wordt de betreffende kookzone een bepaalde tijd op het hoogste vermogen ingeschakeld (aankoken). Daarna wordt automatisch teruggeschakeld naar de ingestelde vermogensstand. De aankooktijd hangt af van de ingestelde doorkooktijd (zie tabel).

- **Inschakelen van de aankookautomaat:**



Actie	Bedieningspaneel	Display
Vermogensstand selecteren (voorbeeld « 7 »)	Glij over de “SLIDER” tot [7] en houd 3 s ingedrukt	[7] knippert met [A]

Ingestelde doorkookstand	Aankookautomaat Tijd (min:sec)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	- : -

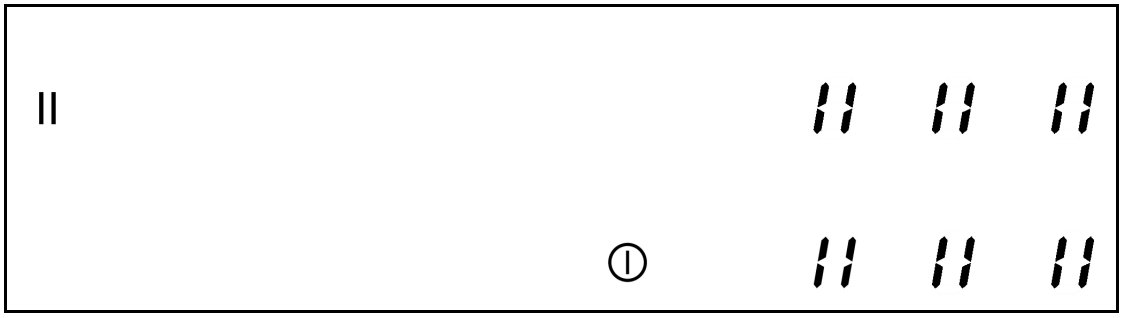
- **Uitschakelen van de aankookautomaat:**

Actie	Bedieninspaneel	Display
Zone selecteren	Glij over de “SLIDER”	[0] tot [9]

Pauze-Functie

Deze functie onderbreekt de activiteit van de kookplaat tijdelijk en laat een herstart met dezelfde instellingen toe.

- **In -/ uitschakelen Pauze-Functie:**

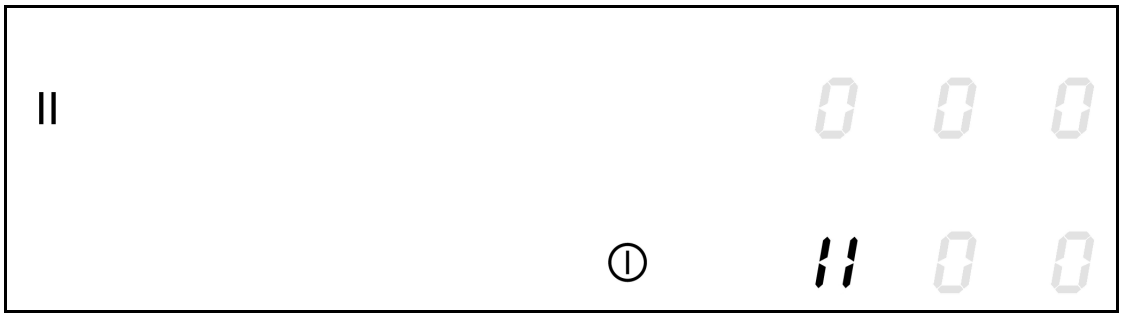


Actie	Bedieningspaneel	Display
Pauze inschakelen	Druk op [II] gedurende 2 s	[II] licht op
Pauze uitschakelen	Druk op [II] gedurende 2 s	Toets [II] Knippert
	Druk op een van de kookzones display	Vorige instellingen

Memory-Functie

Na het uitschakelen van de kookplaat blijven de laatste instellingen bewaard. Met de Memory-functie kunt u deze waarden weer activeren. De volgende instellingen kunnen met de Memory-functie weer worden geactiveerd:

- Vermogensstanden van de kookzones.
- Timerinstellingen van de kookzones.
- Instellingen van de aankookautomaat



Memory-functie oproepen:

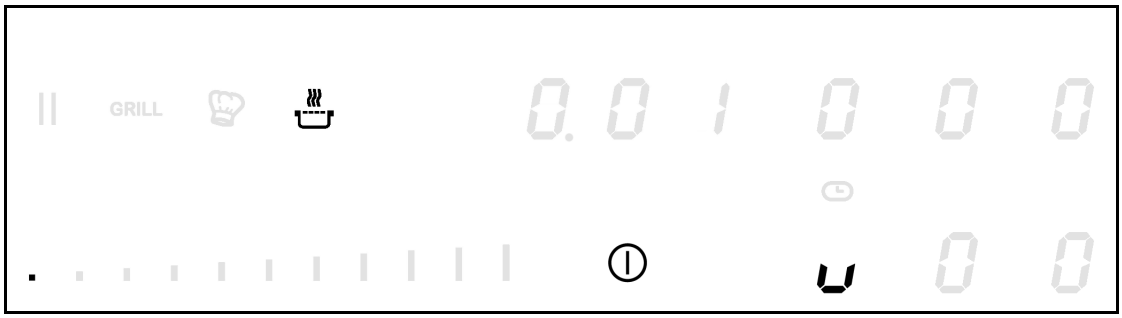
- Kookplaat inschakelen ([⏻] drukken)
- Druk op [II] voor het knipperen stopt

De vorige instellingen zijn opnieuw actief.

Warmhoud functie

Met de warmhoud functie maakt het mogelijk een temperatuur van ongeveer 70°C te bereiken en automatisch te behouden. Dit voorkomt dat vloeistoffen overlopen en dat uw gerechten aan de bodem van de kookpot gaan kleven. Deze functie kan op iedere kookzone afzonderlijk ingesteld worden.

- **Warmhoud functie in - / uitschakelen**



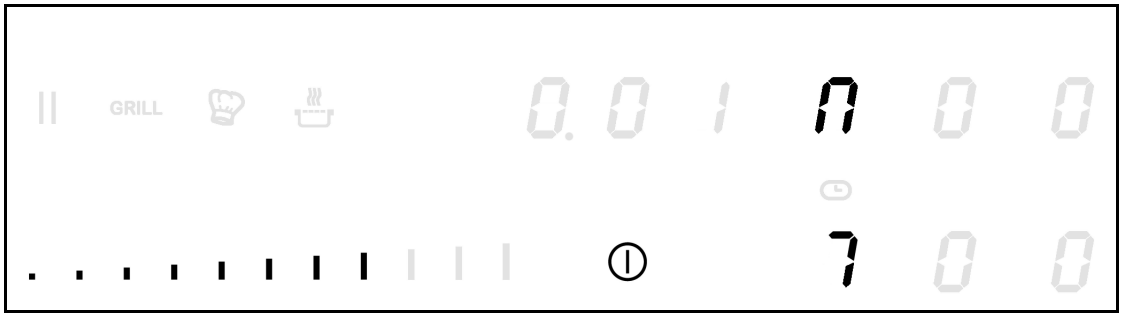
Actie	Bedieningspaneel	Display
42°C inschakelen	Druk op de toets [ ]	[U]
Uitschakelen	Druk op de toets [ ]	[0]

De maximale warmhoudtijd bedraagt 2 uur.

Brug of automatische brug functie

Deze functie laat toe om 2 zones (voor en achter) om te vormen tot één grote zone en tegelijkertijd te laten werken en te bedienen als een standaard zone. Met deze functie wordt de Booster functie wordt toegelaten op de linker en midden zones.

- **Brugfunctie in - / uitschakelen**

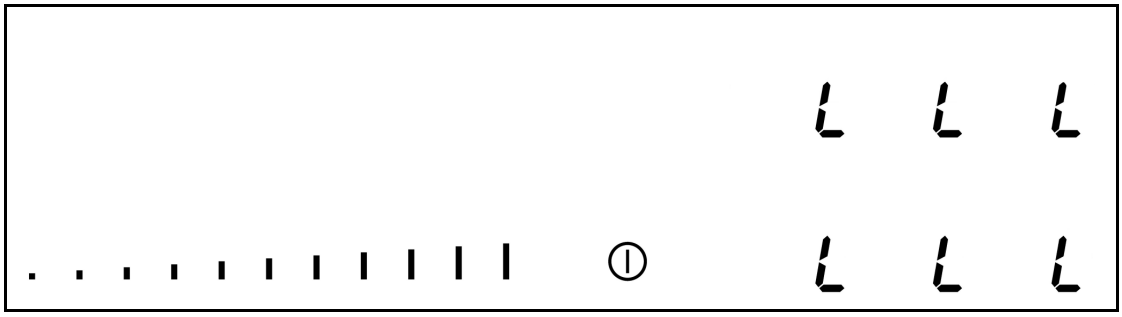


Actie	Bedieningspaneel	Display
Kookplaat inschakelen	Druk 2 sec. op [⏻]	[0]
Brug functie inschakelen	Plaats een pan op een van de twee zones die overbrugd moeten worden en druk tegelijkertijd op de bijbehorende selectietoetsen	[0] en [n]
	of	
	Een grote pan op beide te overbruggen zones	[n] knipperten dan [0] en [n]
Vermogensstand kiezen	Glij over de “SLIDER”	[1] to [P]
Brug functie stoppen	Druk gelijktijdig op de 2 zone selectie Toetsen van de aanliggende zones	[0]

Kinderbeveiliging / vergrendeling van de kookzone

Om te vermijden dat een instelling van de kookzones wordt gewijzigd, bijvoorbeeld bij het poetsen van het glas, kan het bedieningspaneel worden vergrendeld (behalve de toets [⏻]).

- **Vergrendeling activeren:**

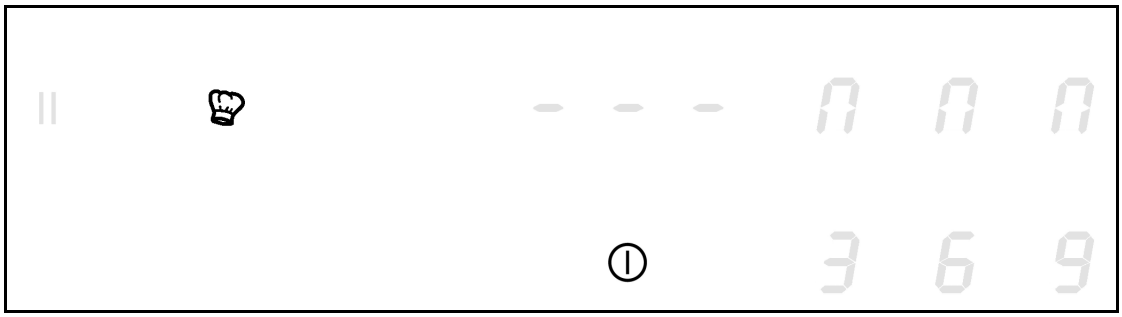


Actie	Bedieningspaneel	Display
Kookplaat inschakelen	Druk 2 sec. op [⏻]	[0]
Vergrendelen	Houd een zone selectie toets ingedrukt gedurende 3 seconden	SLIDER licht op
	Dan glij over de “SLIDER” van links naar rechts	[L]
Kookplaat ontgrendelen	Houd een zone selectie toets ingedrukt gedurende 3 seconden	SLIDER licht op
	Dan glij over de “SLIDER” van rechts naar links	[0]

Proficook-Functie

Deze functie verandert de kookplaat in meerdere zones met verschillend vermogen. De zones worden hierbij automatisch in de brugfunctie ingeschakeld.

- **Proficook in - / uitschakelen**



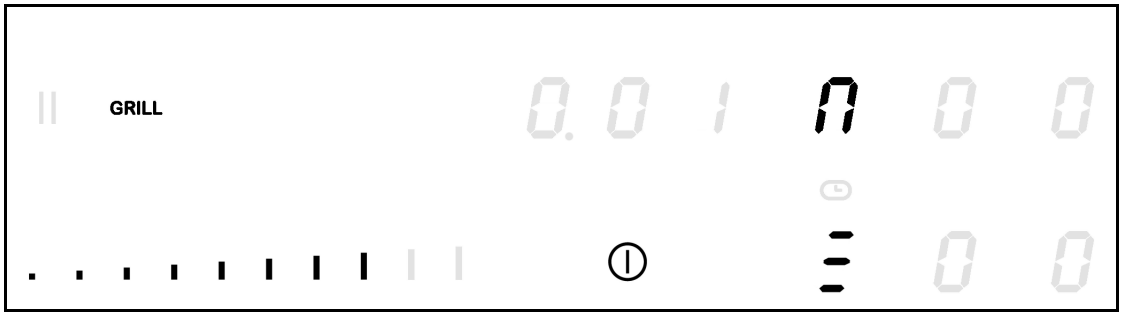
Actie	Bedieningspaneel	Display
Chef functie inschakelen	Druk op [ ]	[3] en [ ] links [6] en [ ] midden [9] en [ ] rechts
Chef functie uitschakelen	Druk op [ ]	[0]

De vermogensniveaus kunnen worden gewijzigd. Ze worden opgeslagen en de volgende keer dat deze functie wordt gebruikt, opnieuw weergegeven.

GRILL-Functie

Voor het gebruik van de GRILL-functie moet u de toepassingsaanwijzingen van de GRILL-PLAAT 9209 11 opmerkzaam lezen. De GRILL-functie is optimaal op de eigenschappen van de GRILL-PLAAT 9209 11 afgestemd.

- **Grill-Functie in - / uitschakelen**



Actie	Bedieningspaneel	Display
Grill-Functie inschakelen	Druk op [GRILL]	[E] en [n]
Vermogen verhogen	Afstellen met de SLIDER	
Grill-Functie uitschakelen	Druk op [GRILL]	[0]

Overloopbeveiliging

De overloopbeveiliging is ingeschakeld, wanneer op de bedieningspaneel "ERO3" weergegeven wordt. Dit kan optreden door een langdurige activering van de sensortoets vanwege overgekookte gerechten, of door op het sensorveld neergezet keukengerei of andere voorwerpen.

Reinig het oppervlak of verwijder het voorwerp resp. het keukengerei.

Om de aanduiding "ERO3" uit te zetten moet de kookplaat uit- en weer ingeschakeld worden.

Gebruiksduurbegrenzing

De kookplaat heeft een automatische gebruiksduurbegrenzing. De voortdurende gebruiksduur van iedere kookzone is afhankelijk van de geselecteerde kookstand.
Het is voorwaarde dat tijdens de gebruiksduur geen instellingsverandering aan de kookzone plaats vindt. Wanneer de gebruiksduurbegrenzing is geactiveerd, wordt de kookzone uitgeschakeld.

Ingestelde Kookstand	Gebruiksduurbegrenzing (uren : minuten)
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

KOOKADVIEZEN

Keuze van de juiste pannen

Geschikte materialen: Staal, geëmailleerd staal, gietijzer, roestvrij staal met magnetische bodem, aluminium met magnetische bodem

Niet geschikte materialen: Niet geschikte materialen: Aluminium en roestvrij staal zonder magnetische bodem, koper, messing, glas, aardewerk, porselein

Zo controleert u de inductiecompatibiliteit van de pannen:

- Vul de pan met iets water en zet deze op de inductiekookplaat. Schakel de kookzone op vermogensstand [9] in. Het water moet in enkele seconden warm worden.
  of
- Houdt u een magneet op de panbodem. Blijft de magneet hechten, dan is de pan geschikt voor inductie.
- Zijn de pannen niet geschikt, dan verschijnt in de aanduiding [U].

EXTRA AANWIJZINGEN VOOR INDUCTIEKOOPLATEN

De kookzones nooit met leeg keukengerei gebruiken.

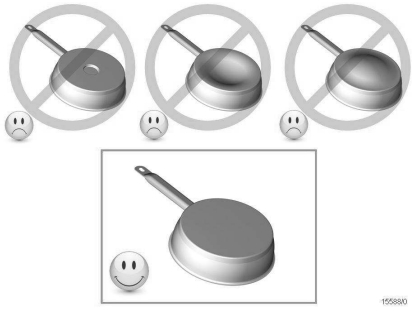
Zet in geen geval heet keukengerei op de plaat neer. De elektronica onder het glas zou beschadigd kunnen worden.

Geluiden

De elektronica (relais) kan tijdens het gebruik hoorbare schakelgeluiden maken. Ook de koelventilator kan hoorbaar zijn. De koelventilator kan ook na het koken nog lopen, om de elektronische onderdelen te koelen. Deze geluiden vormen in geen geval een tekortkoming van de kookplaat, de kookplaat werkt dan juist probleemloos.

Pannen kunnen geluiden en trillingen verkrijgen, wanneer deze op een inductiekookplaat worden gezet. De geluiden zijn afhankelijk van de constructie van de pannen en de geselecteerde vermogensstand en kunnen verschillend uitvallen, zoals bijv. diep brommen, zachte en harde fluittonen, echter ook knakken/kraken. Deze geluiden vormen in geen geval een tekortkoming van de kookplaat, de kookplaat werkt dan juist probleemloos. Neem in zo'n geval contact op met de fabrikant van de pan.

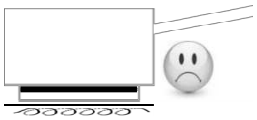
Pannen



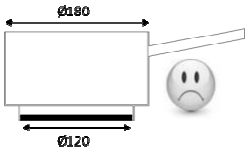
Pannen met bolle bodem of deuken aan de onderzijde kunnen de kookplaat duurzaam beschadigen en storingen van de elektronische onderdelen veroorzaken.

Let op:
Deze gevallen vallen niet onder de garantie/garantiedekking

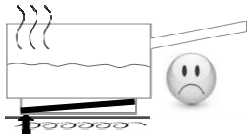
Ook pannen die als « geschikt voor inductie » verkocht worden, kunnen aanzienlijke fouten vertonen en de oorzaak voor slechte prestaties zijn:



De magnetische panbodem is te ver verwijderd van de induktor

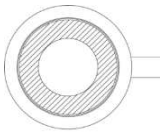


Doorsnede van de panbodem is veel kleiner dan de pan zelf



Het magnetische element zit niet goed in de panbodem

Panbodem van aluminium met magnetische bolletjes



De magnetische panbodem bestaat alleen maar uit een ring

Magnetische panbodem met aluminium bolletjes

Voorbeelden van vermogensregeling

(de hieronder vermelden waarden zijn enkel richtgetallen)

1 - 2	Smelten Opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Kant- en klaargerechten
2 - 3	Opzwellen Ontdooien	Rijst, pudding en bereidde gerechten Groenten, vis, diepgevroren producten
3 - 4	Stoom	Groenten, vis, vlees
4 - 5	Water	Gekookte aardappelen, soep, pasta Verse groenten
6 - 7	Zachtjes koken	Vlees, lever, eieren, braadworsten Goulash, rollade, pens
7 - 8	Koken Braden	Aardappelen, beignets, platte koeken
9	Braden Op kooktemperatuur brengen	Steaks, omeletten water
P en ıı ıı	Braden Op kooktemperatuur brengen	Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water

KERAMISCHE KOOKPLATEN - AANWIJZINGEN VOOR ONDERHOUD EN BEHANDELING

Onderhoud

Verontreinigingen indien mogelijk meteen verwijderen, zodat vuil niet kan inbranden.

Lichte, niet vast ingebrande verontreinigingen met een vochtige doek of met een vochtige, zachte spons zonder reinigingsmiddelen verwijderen.

Geen detergent gebruiken, omdat afwasmiddel blauwe verkleuringen kan veroorzaken.

Vaak branden vlekken hardnekkig op de nog hete kookplaat in en zijn moeilijk te verwijderen. Met een glasschraper kan men de vlekken meestal verwijderen. De glasschraper gelijkmatig vlak erop zetten en met lichte druk schrapen.

Als er geen glasschraper bij de hand is kan ook bakpoeder worden genomen. Gewoon iets water met bakpoeder vermengen tot een romige pasta ontstaat. De pasta vervolgens op de keramische kookplaat opbrengen, even laten inwerken en vervolgens weer afvegen.

Lichte, zilverachtig glinsterende vlekken kunnen door aluminiumresten van bepaalde pannen ontstaan. De vlekken kunnen na afkoelen van de kookplaat met een keramiekreinigingsmiddel worden verwijderd.

Kalkvlekken ontstaan door overkokend water of door pannen met natte bodem aan de buitenzijde. Door de hitte verdampt het water en blijven er kalkvlekken op het keramiek achter. Kalkvlekken kunnen na afkoelen van de kookplaat met een keramiekreinigingsmiddel of azijn worden verwijderd.

Vermijd suiker, kunststof, of aluminiumfolie op het hete kookzones. Deze stoffen smelten, plakken vast en kunnen bij het afkoelen scheuren, breuken of anderen blijvende veranderingen in het keramiek veroorzaken. Als dit desondanks gebeurt, schakel dan het apparaat uit en verwijder deze stoffen nog in hete toestand.
Let op: De kookzones zijn heet, er bestaat verbrandingsgevaar!

Nooit schurende of slijpende reinigingsmiddelen, harde sponzen, staalwol of roestvrij stalen spiralen gebruiken. Er ontstaan krassen.

Mogelijke oorzaken van krassen

Keramische kookplaten bezitten een zeer hard, bestendig oppervlak. Wanneer desondanks krassen ontstaan, wordt de bruikbaarheid van de keramische kookplaat niet beperkt.

Hoe krassen kunnen ontstaan:

- Bij het reinigen van groenten komen zandkorrels of fijn stof op de keramische kookplaat terecht. Wordt dan een pan op de keramische kookplaat gezet, dan kunnen de zandkorrels krassen veroorzaken.
- Kookpannen of bak-/braadpannen met ongeslepen of beschadigde bodem. Deze kunnen krassen op de keramische glasplaat veroorzaken.
- De glasschraper kantelt onder sterke druk of een aan de rand afgebroken krabbermes wordt verder gebruikt.
- Keramische kookplaat wordt met harde sponzen, staalwol, met sterk schurende of slijpende reinigingsmiddelen of met roestvrij stalen spiralen gereinigd.

Gebruik de kookplaat niet als werkoppervlak.

WAT DOEN WANNEER …

De kookplaat of de kookzones kunnen niet ingeschakeld worden:

- De kookplaat is verkeerd op het elektriciteitsnet aangesloten.
- De zekering van de huisinstallatie is niet correct geplaatst of defect.
- De kookplaat is vergrendeld.
- De sensortoetsen zijn met water of vuil bedekt.
- Een kookpan of voorwerpen bedekken de toetsen.

In de weergave verschijnt [U]:

- De kookpan is niet op de kookzone gezet.
- De kookpan is niet geschikt voor inductie.
- De diameter van de pannenbodem is te klein voor deze kookzone.

In de weergave verschijnt [E]:

- Koppel het apparaat los van het lichtnet en sluit het opnieuw aan
- Bel de klantenservice

Een kookzone of de volledige kookplaat schakelt zich uit:

- De veiligheidsschakeling is geactiveerd.
- Er is vergeten een kookzone uit te schakelen.
- Er zijn meerdere sensortoetsen bedekt.
- De pan is leeg en oververhit.
- Door een oververhitting heeft de elektronica automatisch de capaciteit teruggebracht resp. automatisch uitgeschakeld.

De koelventilator loopt na uitschakelen door:

- Dat is geen storing. De ventilator loopt net zo lang tot het apparaat afgekoeld is.
- De ventilator schakelt zich automatisch weer uit.

Het automatisch koken gaat niet aan:

- De kookzone is nog heet [H].
- Het hoogste vermogensniveau is ingeschakeld [9].

Weergave [U]:

- Vindt u in het hoofdstuk Warmhoud-functie.

Weergave [II]:

- Vindt u in het hoofdstuk Pauze-functie.

Weergave [L]:

- Vindt u in het hoofdstuk Vergrendeling van de kookplaat.

In de weergave verschijnt [d] of [Er03]:

- Een voorwerp of een vloeistof bedekt de toetsen. De foutaanduiding verdwijnt, zodra de toetsen niet meer bedekt of gereinigd zijn.

In de weergave verschijnt [E2] of [E H]:

- Het bedieningselement is oververhit. Pan van het bedieningselement verwijderen en de kookplaat voor opnieuw inschakelen laten afkoelen.

In de weergave verschijnt [E3]:

- De pan is niet geschikt, vervang de pan.

In de weergave verschijnt [E8]:

- De luchttoevoer van de ventilator is verstopt of geblokkeerd. Blokkering/verstopping verwijderen.

In de weergave verschijnt [E6]:

- De voedingsspanning ligt buiten het toegestane bereik (spanning en/of frequentie). Controleer de aansluiting en schakel de kookplaat in.

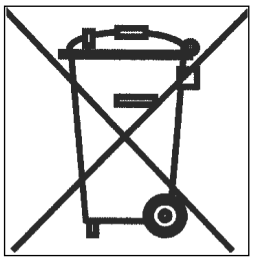
Als er geen foutcode wordt weergegeven en de gebruikersinterface niet reageert op een toetsaanslag, controleer dan de voedingsspanning op ontbrekende bedrading, ontbrekende jumpers en onjuiste aansluiting op 400 V.

Indien één van deze foutmeldingen blijft verschijnen, kunt u de verkoop binnendienst contacteren.

MILIEUBESCHERMING

- De verpakkingsmaterialen zijn ecologisch en recyclebaar.
- De elektronische apparaten bevatten edele metalen. Informeer u bij uw gemeente over de recyclagemogelijkheden.

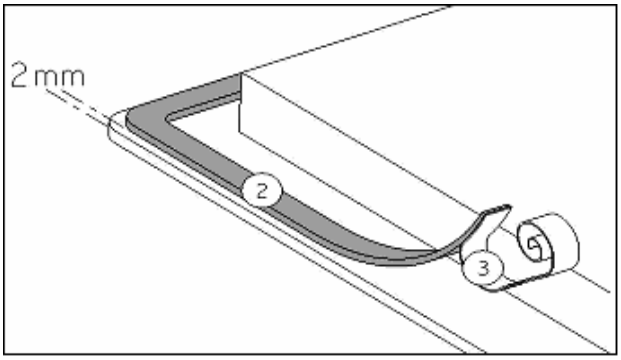
- Geeft uw oude apparaat daarom in geen geval mee met het restafval.
- Gebruik in plaats daarvan de door uw gemeente ingerichte verzamelplaats voor de teruggave en verwerking van elektrische en elektronische apparaten.



AANWIJZINGEN VOOR DE MONTAGE

Montage en aansluiting mogen alleen door een gecertificeerde vakman worden uitgevoerd.
De gebruiker moet erop letten, dat de in zijn woonplaats geldende normen en bepalingen in acht worden genomen.

Afdichting inbouw:

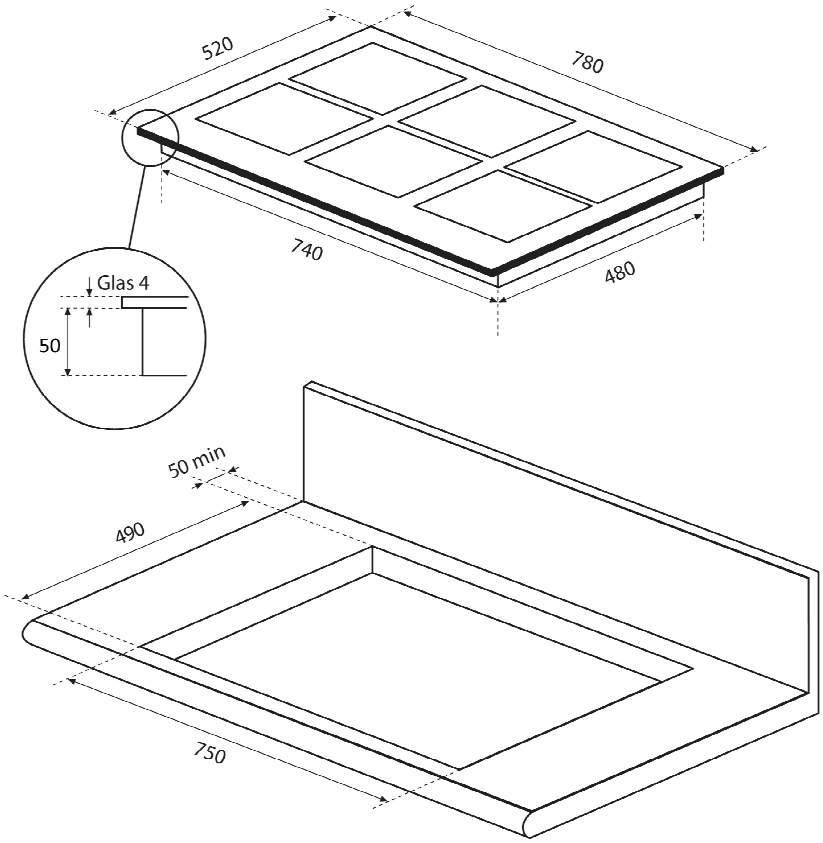


De afdichting (2) na het verwijderen van de beschermfolie (3) met een afstand van 2 mm de buitenste rand van hetglas lijmen.

Inbouw:

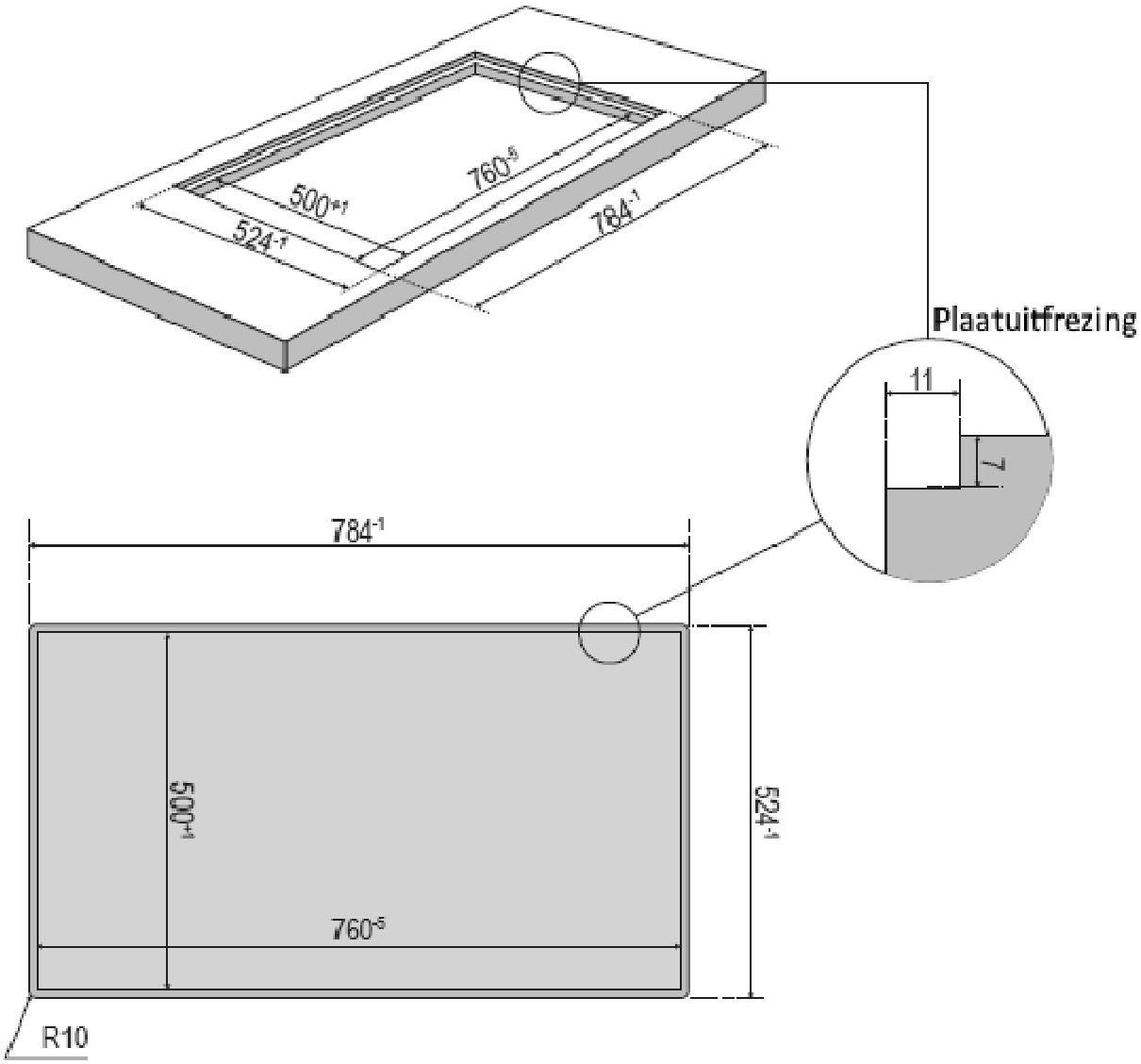
- Bekleding onder het aanrecht moet met hittebestendige lijm (100 °C) verwerkt zijn.
- De afwerklijsten aan de muur moeten hittebestendig zijn.
- Dit apparaat komt met betrekking tot de bescherming tegen brandgevaar overeen met type Y (IEC 33-2- 6). Alleen apparaten van dit type mogen éénzijdig naast hoge kasten of wanden ingebouwd worden.
- De afstand tussen uitsparing en een muur en/of meubelstuk moet minimaal 50 mm bedragen.

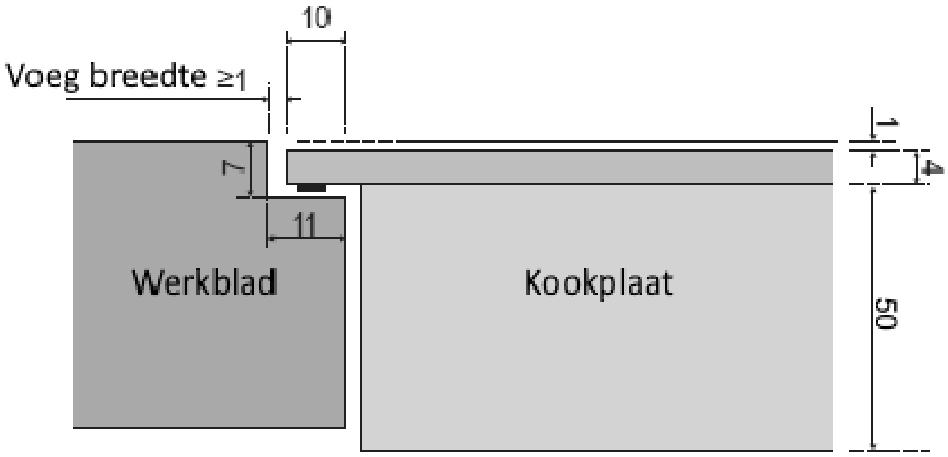
Inbouwmaten:



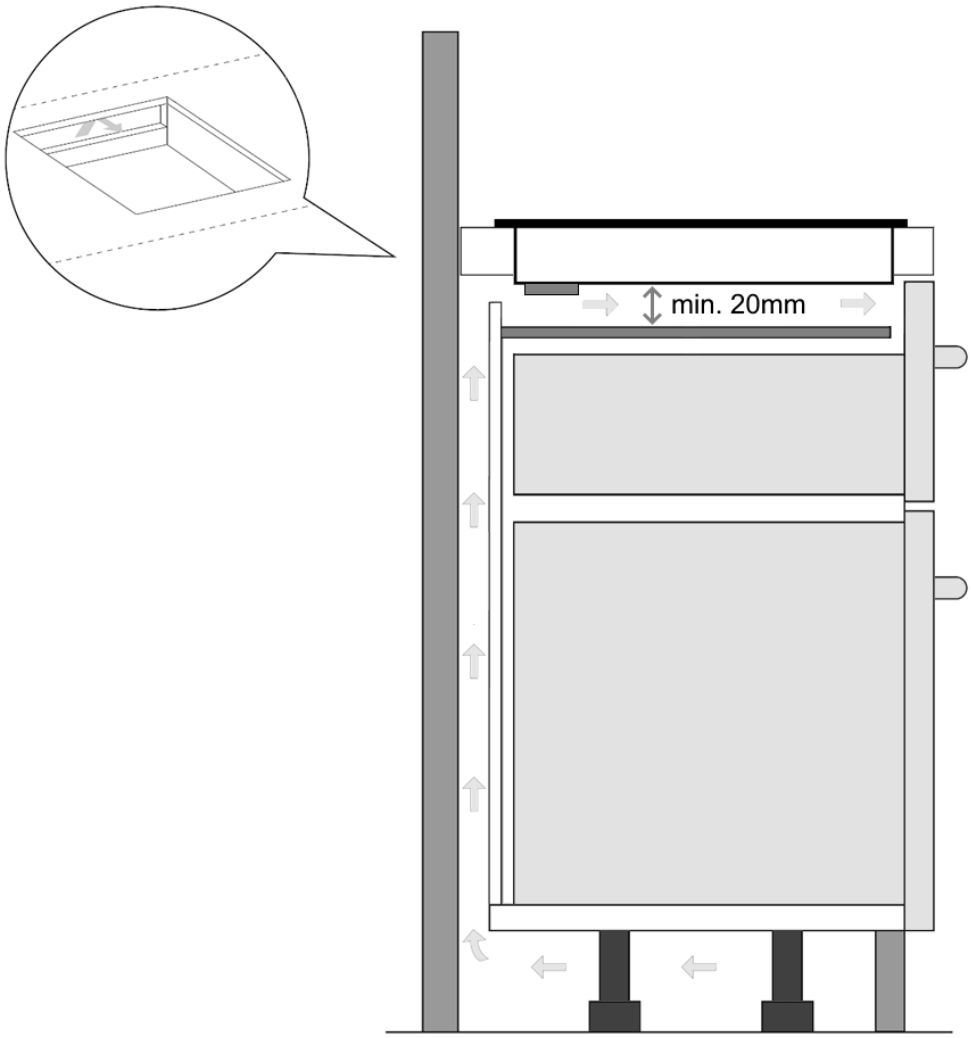
Referentie	Maat van uitsnede	Glasmaat	Glasdikte	Hoekradius
FLI 2086 80	750 x 490 mm	780 x 520 mm	4 mm	8 mm

Maattekening vlakke inbouw





- De uitsparing moet met speciale lak, siliconenrubber of giethars worden afgedicht, om opzwellen van het werkblad door vocht te voorkomen. Zorg ervoor dat de meegeleverde dichtingsband zorgvuldig verlijmd is.
- De kookplaat mag niet boven ovens zonder ventilatie, vaatwassers, wasmachines of drogers ingebouwd worden.
- Bevindt er zich onder de kookplaat een lade, dan mogen in de lade geen brandbare voorwerpen, bijv. spuitbussen, worden bewaard.
- Er moet zekergesteld worden, dat de aansluitkabel van de kookplaat na de inbouw niet aan mechanische belastingen, bijv. door lade, blootgesteld is.
- Om voldoende ventilatie van de elektronica in de kookplaat te verkrijgen, is onder de plaat een luchtspleet van 20 mm noodzakelijk. Een luchtspleet op de voorzijde van het keukenmeubel is niet nodig.
- Tussenbodems zijn bij Oranier kookplaten alleen nodig wanneer er een lade onder de kookplaat ingebouwd is. De tussenbodem mag alleen met gereedschappen verwijderbaar zijn. De afstand van tussenbodem naar de onderkant van de kookplaat moet minimaal 20 mm bedragen. Deze afstand kan tot op 15 mm teruggebracht worden, wanneer er een extra ventilatiegleuf van 120 cm² is, bijv. door:
  - Gaten in de tussenbodem
  - En/of een ventilatiegleuf onder het aanrecht op de voorzijde van de onderkast aanwezig is.



ELEKTRISCHE AANSLUITING

- Laat de aansluiting van het apparaat op het elektriciteitsnet uitvoeren door een elektricien, die de nationale voorschriften voor de lokale installatiebedrijven precies kent en zorgvuldig in acht neemt.
- De contactbeveiliging van geïsoleerde delen moet na de montage zekergesteld zijn.
- Of de vereiste aansluitgegevens met die van het elektriciteitsnet overeenkomen, vindt u op het typeplaatje.
- Het is aan te bevelen het apparaat op een vergrendelbare contactdoos aan te sluiten waarmee het apparaat met alle polen van de netspanning kan worden losgekoppeld, zodat de elektrische veiligheid eenvoudig kan worden gecontroleerd. In uitgeschakelde toestand moet een contactafstand van 3 mm voorhanden zijn. Als geschikte onderbrekers gelden LS-schakelaars, zekeringen en beveiligingen.
- De installatie moet door zekeringen beschermd zijn. Elektrische kabels moeten perfect door de inbouw afgedekt zijn.
- Wanneer het apparaat niet met een toegankelijke stekker uitgerust is, moet bij de vaste inbouw overeenkomstig de montage-instructies andere mogelijkheden voor onderbreking worden aangehouden.
- De voedingskabel moet zo aangebracht worden, dat de hete delen van de kookplaat niet aangeraakt worden.

Bovendien voor Oostenrijk: Door elektronische onderdelen kan in het geval van storing een lekstroom met een gelijkstroomaandeel van meer dan 6 mA of van meer dan 20% van de totale stroom worden veroorzaakt. Er moeten daarom altijd gelijkstroomgevoelige lekstroom-beveiligingsschakelaars in de installatie worden gebruikt.

Let op!

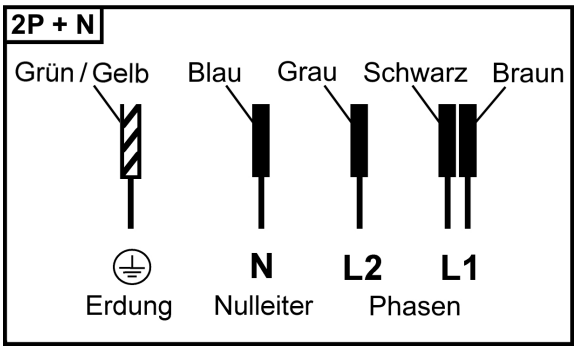
Dit apparaat is alleen voor een stroomvoorziening van 230 V~ 50/60 Hz geconstrueerd.
Sluit altijd de aardingskabel aan.

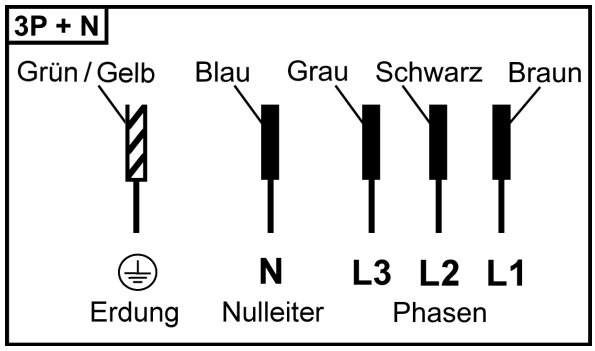
Bekijk bij het aansluiten dat het desbetreffende aansluitschema.

De aansluitingskast bevindt zich op de onderkant van het apparaat. Om de aansluitingskast te openen, kunt u een schroevendraaier gebruiken die u in de daarvoor bestemde sleuven steekt.

Elektriciteitsnet	Aansluiting	Diameter	Kabel	Zekering
400V~ 50/60 Hz	2 Fasen + N	4 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

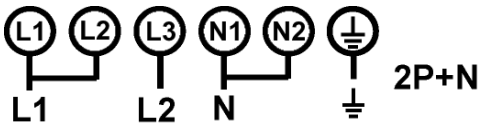
(*) volgens EN 60 335-2-6 norm





Aansluiting van de kookplaat:

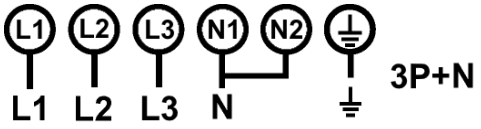
Twee-fasen aansluiting 400V~2P+N



Bevestig een poolbrug tussen aansluitklemmen L1 en L2, en tussen aansluitklemmen N1 en N2.

Sluit de aardkabel aan op de daarvoor bestemde aansluitklem, de nulgeleider op aansluitklem N1 of N2, de fase L1 op aansluitklem L1 of L2 en de fase L2 op aansluitklem L3.

Drie-fasen aansluiting 400V~ 3P+N



Bevestig een jumper tussen terminal N1 en N2.

Sluit de aarddraad aan op de daarvoor bestemde aansluitklem, de nuldraad op aansluitklem N1 of N2, fase L1 op aansluitklem L1, fase L2 op aansluitklem L2, en fase L3 op aansluitklem L3.

Let op! **Steek de draden correct in en draai de schroeven vast.**
4 weken na de installatie moet u de schroeven in het klemmenblok vastdraaien.

Wij zijn niet verantwoordelijk voor incidenten die door verkeerde aansluiting, of niet aanwezige resp. onjuist aangesloten aarding ontstaan.

De aardedraad moet zo lang uitgevoerd zijn, dat deze bij het niet werken van de trekontlasting pas na de stroomvoerende draadkernen van de aansluitkabel aan trekkracht wordt blootgesteld.

De aansluitkabel moet in het geval van een beschadiging door een nieuwe aansluitkabel door de fabrikant of zijn klantenservice vervangen worden.

Let op! **Verkeerde aansluiting kan de vermogenselektronica beschadigen.**
Test de kookplaat meteen na montage.

Uw kookplaat is met een veiligheidsschakeling uitgerust, die 30 minuten lang tegen verkeerde aansluiting beschermt. Controleer meteen na montage, of de kookplaat goed werkt.
Als de kookplaat niet inschakelt, controleer dan meteen de aansluitingen aan beide zijden van de aansluitkabel (toewijzing van de kabels, poolbruggen, schroeven). Als de kookplaat langer dan 30 minuten onder 400 V overspanning blijft (bijv. bij verwisseling van P en N bij 2P+N aansluitingen), kunnen permanente beschadigingen van de elektronica ontstaan, die niet door de garantie/garantiedekking afgedekt zijn.

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 worden 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 dezebinnen 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, bij wijze van uitzondering in de werkplaats van de 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 maatkeuze.

– 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 stofaandelen 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 Küchentechnik 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 ORANIERinbouwapparaat 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 eindklanten 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 ongeschikte 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 eigendom van 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 verlangt ter hoogte van 12% van de nietbindende 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.

Aanvraag voor klantendienst

eMail 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 fax meedelen.

Voor algemene aanvragen over onze producten en hun werking kunt u zich per e-mail wenden tot:

keukentechniek@oranier.com