D AT

Bedienungs- und Installationsanleitung

ORANIER

Küchentechnik

Induktionskochfeld

KFI331

KFI900 · KFI925

KFI980 · KFI985

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

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

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

Sie finden alle Kontaktdaten auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung

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

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

HINWEIS:

Sie können diese Bedienungs- bzw. Installationsanleitung auf der Internetseite

www.oranier-kuechentechnik.de

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

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise 3

Ihr Gerät im Überblick 9

Bedienung 11
- **Funktion der Sensorschaltflächen** 11
- **Das richtige Kochgeschirr** 12

Gebrauch des Induktionskochfeldes 13
- **Vor dem ersten Einschalten** 13
- **Gerät einschalten** 13
- **Kochbetrieb** 13
- **Kochbetrieb beenden** 13
- **Gerät ausschalten** 13
- **Restwärmeanzeige** 14
- **"Power Boost"-Leistungsstufe** 14
- **Timer-Funktionen** 15
- **Kurzzeitwecker** 15
- **Kindersicherung** (Bedienfeldsperre) 16

Reinigung und Pflege 17

Sicherheitseinrichtungen 18

Kodierte Fehlermeldungen 19

Störungen beheben 20

Technische Daten 22

Maßzeichnungen 23

Vorbereitende Arbeiten 26

Einbau 26

Elektroanschluss 27

Hinweise zur Entsorgung 28

ORANIER-Werksgarantie 31

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltabfall ist nicht zulässig! Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen (siehe Hinweis Seite 28).

Sicherheitshinweise

Vorsichtsmaßnahmen vor der Inbetriebnahme

WARNUNG! Gefahr von störender Beeinflussung
Träger eines Herzschrittmachers befragen ihren behandelnden Arzt, bevor sie dieses Gerät in Betrieb nehmen.

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Die Elektronik (Relais) kann im Betrieb hörbare Schaltgeräusche verursachen. Ebenso kann das Kühlgebläse hörbar sein.
  Das Kühlgebläse kann auch nach Beendigung des Kochens noch laufen, um die elektronischen Bauteile zu kühlen.
  Diese Geräusche sind im Betrieb normal und stellen keinen Mangel des Kochfeldes dar.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach der Benutzung des Gerätes.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebauten Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Sicherheitshinweise

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Hausgerät spielen.
- **WARNUNG!** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Induktionskochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden.
- Wegen der sehr schnellen Reaktion bei hoher Kochstufeneinstellung, das Induktionskochfeld nicht unbeaufsichtigt betreiben!
- **Vorsicht, Verbrennungsgefahr!** Metallgegenstände, wie Ringe, Armreifen, Uhren etc. können in unmittelbarer Nähe des Induktionskochfeldes heiß werden.
  Nicht magnetisierbare Gegenstände (z.B. goldene oder silberne Ringe) sind nicht betroffen.
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Induktionskochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.
- Wenn unter dem Induktionskochfeld ein Pyrolysebackofen eingebaut ist, sollte das Induktionskochfeld während des Pyrolysebetriebes nicht benutzt werden.
  Der Überhitzungsschutz des Induktionskochfeldes könnte hierbei auslösen.
- Der Überhitzungsschutz kann auch auslösen, wenn die Belüftung des Induktionskochfeldes nicht ausreichend gewährleistet ist und/oder ein ungenügend isolierter Backofen betrieben wird, der unter dem Induktionskochfeld eingebaut ist.

Schutz vor Beschädigungen

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden. Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschocks und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich.
  Insbesondere spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Vermeiden Sie, mit Töpfen an die Ränder der Glasscheibe zu stoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen.
  Falls solche Stoffe trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand.
  Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr!
- **ACHTUNG!** Der Kochvorgang muss überwacht werden! Auch ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden!
- **WARNUNG!** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen!
- **BRANDGEFAHR!** Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.

- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Induktionskochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde ein Luftraum von 20 mm notwendig. Ein Luftspalt auf der Frontseite des Küchenmöbels ist nicht erforderlich.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in einer Schublade unter dem Kochfeld aufbewahrt werden.
- Die Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entstehenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, es besteht **Verletzungsgefahr!**

Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

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

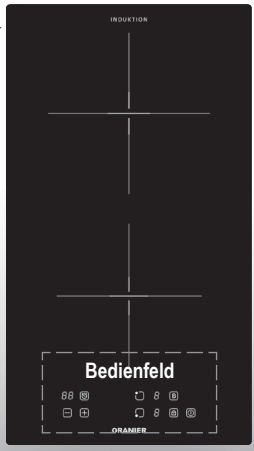
Schutz vor weiteren Gefahren

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

HINWEIS:
Die Verwendung von ungeeigneten Töpfen bzw. Adapterscheiben für Induktion führt zu einer vorzeitigen Beendigung der Garantie.
Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die auf dem Induktionskochfeld oder in seiner Umgebung auftreten können.

Ihr Gerät im Überblick

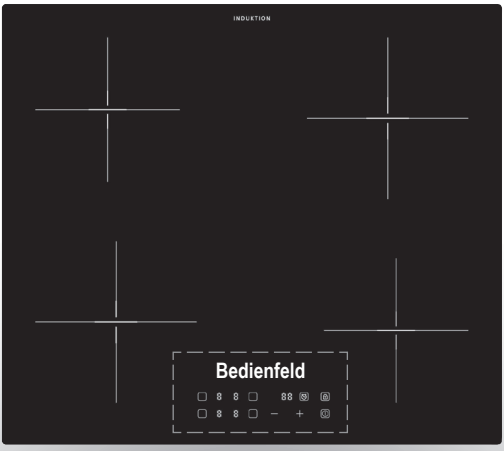
Kochfeld
KFI331



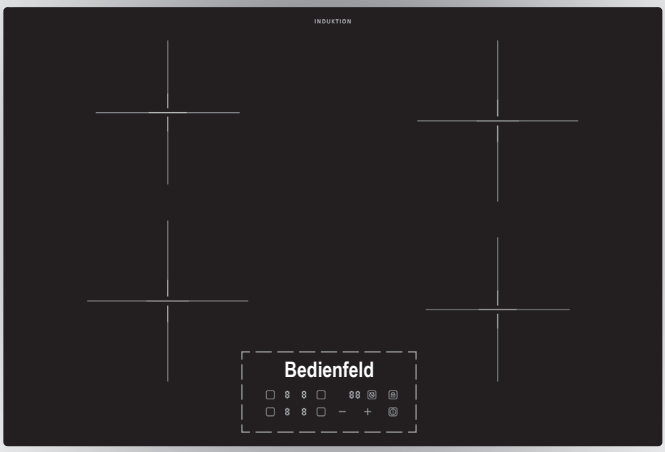
Bedienfeld KFI331

Ihr Gerät im Überblick

Kochfeld
KFI900
KFI925



Kochfeld
KFI980
KFI985



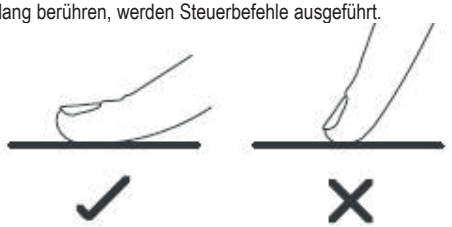
Bedienfeld KFI900-925 / 980-985

Bedienung

Funktion der Sensor-Schaltflächen

Das Induktionskochfeld wird über **Sensor-Schaltflächen** gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen der Glasoberfläche mit dem Finger, ganz ähnlich wie bei einer App auf Ihrem Smartphone oder Tablet.

Wenn Sie eine **Sensor-Schaltfläche** etwa eine Sekunde lang berühren, werden Steuerbefehle ausgeführt.



Jede Reaktion der **Sensor-Schaltflächen** wird mit einem akustischen und/oder optischen Signal quittiert.

Es sollte immer nur eine **Sensor-Schaltfläche** betätigt werden, um keine Fehlbedienung zu verursachen.

Ausnahme:
Definierte **Schaltflächenkombinationen**, um bestimmte Funktionen zu starten.

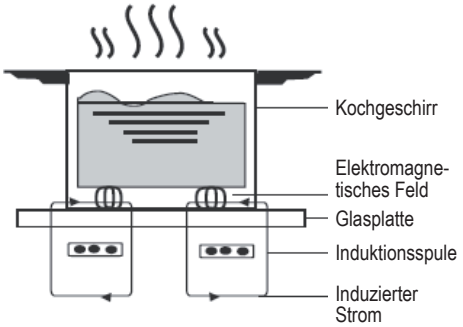
Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld immer sauber und trocken ist und dass kein Gegenstand (z. B. ein Küchenwerkzeug oder Tuch) darauf liegt. Auch ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der **Sensor-Schaltfläche** erschweren.

Symbol	Beschreibung
	Auswahl der Kochzone
	Gerät EIN / AUS
	Kindersicherung - Einschalten: kurz antippen - Ausschalten: 3 s gedrückt halten
—	Leistung/Zeit vermindern
+	Leistung/Zeit erhöhen
	Timer-Funktion
B	Boost-Funktion (KFI331)

Anzeige	Beschreibung
8.	Gewählte Kochzone Gewählte Leistungsstufe Punkt leuchtet bei für diese Kochzone eingeschalteter Timer-Funktion
88	Zeitanzeige Anzeige Fehlerkode

Das richtige Kochgeschirr

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Sie arbeitet mit elektromagnetischen Schwingungen, die die Hitze direkt im Kochgeschirr erzeugen und nicht indirekt über die Erwärmung der Glasoberfläche des Induktionskochfeldes.



Das Glas des Induktionskochfeldes erwärmt sich nur deshalb, weil das direkt erhitzte Kochgeschirr es schließlich ebenfalls etwas aufheizt.

Geeignetes Kochgeschirr
aus magnetisierbaren Materialien:
- **Gusseisen**
- **Edelstahl mit magnetischem Boden**
- **Emaillierter Stahl**

Halten Sie einen Magneten an den Boden des Kochgeschirrs. Wenn der Magnet haften bleibt, ist das Kochgeschirr im Allgemeinen zum Induktionskochen geeignet.

Ungeeignetes Kochgeschirr:
Kupfer-, Aluminium-, Glas-, Holz-, Steingut-, Keramik- und Edelstahl-Kochgeschirr ohne magnetisierbaren Boden.

► Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser so groß ist wie die Grafik der ausgewählten Kochzone. Wenn Sie einen Topf mit etwas größerem Durchmesser verwenden, wird die Energie mit maximaler Effizienz genutzt.

► Platzieren Sie das Kochgeschirr mittig in der Kochzone.

► Vergewissern Sie sich, dass der Boden des verwendeten Kochgeschirrs eben ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die verwendete Kochzone hat.

► Vergewissern Sie sich vor dem Kochen, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

Töpfe mit einem Bodendurchmesser von weniger als 120 mm können vom Induktionskochfeld unerkannt bleiben.

HINWEIS:
Um Kratzern in der Glasoberfäche vorzubeugen:
- Heben Sie das Kochgeschirr ohne Ziehen oder Schieben vom Induktionskochfeld!
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit glattem Boden!

Abriebschlieren oder Kratzer auf der Glaskeramik sind normale Gebrauchsspuren und daher kein Grund zur Beanstandung.

Anzeige nicht geeignetes / fehlendes Kochgeschirr

In der Leistungsanzeige blinkt

abwechselnd mit der Anzeige der gewählten Leistungsstufe, wenn das verwendete Kochgeschirr

- **für das Induktionskochen ungeeignet ist.**
- **einen zu geringen Bodendurchmesser hat.**
- **nicht korrekt auf der Kochzone platziert wurde.**
- **von der verwendeten Kochzone entfernt wurde.**

Die Anzeige verzögert sich auf bis zu 1 Minute, je nach Temperatur der Glaskeramik-Oberfläche.
Das Gerät schaltet sich nach 1 Minute automatisch zurück in den Bereitschaftszustand, wenn kein oder ungeeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone platziert ist.

Gebrauch des Induktionskochfeldes

Vor dem ersten Einschalten:

- ► Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie dabei besonders den Abschnitt **"Sicherheitshinweise"**.
- ► Entfernen Sie sorgfältig alle Schutzfolien, die sich noch auf Ihrem Induktionskochfeld befinden könnten.

Gerät einschalten

► ⏻ kurz antippen. Ein Signalton ertönt.
Die Displays zeigen " - " an.

Kochbetrieb

- ► Ein geeignetes Kochgeschirr auf die gewählte Kochzone stellen.
- ► Mit ↺↻ die gewünschte Kochzone aktivieren.
- ► Innerhalb von 5 s die gewünschte Leistungsstufe mit + bzw. – einstellen.

Wenn innerhalb von ca. 45 s keine Leistungsstufe eingestellt wurde, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus.

Neben dem Symbol der Kochzone erscheint die gewählte Leistungsstufe; hier ist z.B. Leistungsstufe 7 gewählt: " 7 "

Sie können die Leistungsstufe jederzeit, auch während eines laufenden Garvorganges, ändern.

Kochbetrieb beenden

- ► Mit ↺↻ gewünschte Kochzone aktivieren.
Im **Display** blinkt die Leistungsstufe.
- ► Mit + bzw. – die Leistungsstufe auf " 0 " stellen.

Alternativ das Gerät durch Antippen von ⏻ ganz ausschalten.

Gerät ausschalten

► ⏻ kurz antippen.

Das Kühlgebläse des Induktionskochfeldes verfügt über eine Nachlaufautomatik: Je nach Temperatur des Induktionskochfeldes läuft das Kühlgebläse einige Minuten lang nach und schaltet sich anschließend automatisch aus.

Gebrauch des Induktionskochfeldes

Restwärmeanzeige

WARNUNG!
Gefahr von Verbrennungen
Obwohl die Glasoberfläche des Kochfeldes selbst nicht beheizt wird, kann sie sich während des Kochbetriebs über das Kochgeschirr gefährlich stark erhitzt haben!

Um Verbrennungen vorzubeugen, verfügt jede der Kochzonen über eine **Restwärmeanzeige:**

Der Buchstabe " H " in der **Leistungsanzeige der Kochzone** signalisiert, dass die Temperatur der Kochzone noch zu hoch ist, um sie gefahrlos berühren zu können.

Sobald diese Anzeige verschwindet, ist die Temperatur der Kochzone auf ein gefahrloses Maß gesunken.

Nutzen Sie die Restwärme einer Kochzone zum "Aufwärmen" von Kochgeschirr, welches Sie im Anschluss noch einsetzen möchten.
Das spart Energie!

"Power Boost"-Leistungsstufe

Alle Kochzonen bieten die **"Power Boost"-Leistungsstufe**, d.h. eine Leistungsverstärkung.
Die **"Power Boost"-Leistungsstufe** ist dafür gedacht, dass z.B. große Mengen Wasser schnell erhitzt werden, wie etwa zum Kochen von Nudelwasser.

"Power Boost"-Leistungsstufe aktivieren

► Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die gewählte Kochzone.

► Aktivieren Sie die Kochzone durch Antippen der entsprechenden **Schaltfläche**.
Die gewählte Kochzone schaltet sich ein.
Bei anschließendem Betätigen einer der **Schaltflächen** + oder – wird automatisch Leistungsstufe " 5 " eingestellt.

► Stellen Sie mit **Schaltfläche** + Leistungsstufe " 9 " ein.

KFI331:

► B antippen.

KFI900-925 / 980-985:

► Erneut **Schaltfläche** + betätigen.

Die aktivierte **"Power Boost"-Leistungsstufe** wird durch

in der **Leistungsanzeige der Kochzone** angezeigt.
Die **"Power Boost"-Leistungsstufe** wird nach 5 Minuten automatisch zurück auf Leistungsstufe " 9 " reduziert.

HINWEIS:
Wenn für eine Kochzone die **"Power Boost"-Leistungsstufe** aktiviert ist, lässt sich die entweder davor bzw. dahinter liegende Kochzone nur bis auf maximal Leistungsstufe " 7 " einstellen.

"Power Boost"-Leistungsstufe vorzeitig deaktivieren

► Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Antippen der entsprechenden **Schaltfläche**.

► Betätigen Sie die **Schaltfläche** –.

Die **"Power Boost"-Leistungsstufe** wird auf Leistungsstufe " 9 " reduziert.

Gebrauch des Induktionskochfeldes

Timer-Funktionen

Sie können den **Timer** so einstellen, dass nach Ablauf der eingestellten Zeit eine Kochzone automatisch ausgeschaltet wird.
Der **Timer** kann dabei, für jede Kochzone separat, für eine Laufdauer bis zu 99 Minuten eingestellt werden.

► Betätigen Sie **Schaltfläche** ⏻, um das Induktionskochfeld in Betrieb zu nehmen.

► Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Antippen der entsprechenden **Schaltfläche** ▢ und stellen Sie eine Leistungsstufe ein.

► Betätigen Sie **Schaltfläche** ⏲, um die **Timer-Funktion** zu aktivieren.

Die **Timer-Anzeige** beginnt zu blinken. Es erscheint

in der 2-stelligen **Timer-Anzeige**.

► Die Zeiteinstellung erfolgt mit den **Schaltflächen** + bzw. – .

Ein Punkt neben der Leistungsanzeige kennzeichnet eine timergesteuerte Kochzone:

► Zum Ausschalten des Timers wählen Sie die betreffende Kochzone aus, betätigen Sie die **Schaltfläche** ⏲ und stellen Sie die Zeiteinstellung mit der **Schaltfläche** – auf " 0 ".

Nach erfolgter Zeiteinstellung beginnt der **Timer** sofort abzulaufen. Die verbleibende Restzeit in Minuten wird in der 2-stelligen **Timer-Anzeige**

(Beispiel)

angezeigt.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt für 30 s ein akustisches Signal (Summer), die betreffende Kochzone wird ausgeschaltet, die **Timer-Anzeige** sowie der **Punkt** neben der **Leistungsanzeige** erlöschen.

Andere Kochzonen bleiben in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.

Falls weitere Kochzonen mit einer eigenen Timer-Funktion belegt wurden, bleibt deren Steuerung unbeeinflusst:
Jede Kochzone verfügt über einen eigenen, unabhängigen Timer.

Kurzzeitwecker

Der Timer kann als Kurzzeitwecker eingesetzt werden, wenn das Kochfeld eingeschaltet und mindestens eine Kochzone in Betrieb ist.

► Betätigen Sie **Schaltfläche** ⏲, um den Kurzzeitwecker zu aktivieren.

Die **Timer-Anzeige** zeigt

mit blinkender zweiter Dezimalstelle ("0").

► Stellen Sie die zweite Dezimalstelle der gewünschten Zeit mit den **Schaltflächen** + bzw. – ein.

► Betätigen Sie erneut die **Schaltfläche** ⏲.

Die erste Dezimalstelle der **Timer-Anzeige** ("3") blinkt.

► Stellen Sie die erste Dezimalstelle der gewünschten Zeit mit den **Schaltflächen** + bzw. – ein.

Nach erfolgter Zeiteinstellung beginnt der Timer sofort abzulaufen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, in der **Timer-Anzeige** erscheint

.

Zum vorzeitigen Ausschalten des Kurzzeitweckers stellen Sie die Zeit, wie oben beschrieben, auf

.

Gebrauch des Induktionskochfeldes

Kindersicherung (Bedienfeldsperre)

Mit Aktivieren der **Kindersicherung** können Sie das Gerät gegen eine unbeabsichtigte Benutzung, z.B. durch spielende Kinder sperren.

Bei aktivierter **Kindersicherung** sind alle Bedienelemente, mit Ausnahme der **Schaltfläche** ⏻ (Gerät EIN / AUS), gegen versehentliche Bedienung gesichert.

Die aktivierte Kindersicherung wird vom Gerät gespeichert. Die Speicherung erlischt bei Trennung des Gerätes von der Netzspannung.

Aktivieren der Kindersicherung:

Die Kindersicherung kann bei ein- oder auch ausgeschaltetem Kochfeld aktiviert werden.

► Betätigen Sie **Schaltfläche** 🔒, um die **Kindersicherung** zu aktivieren und das Bedienfeld zu sperren.

Es erscheint

in der 2-stelligen **Timer-Anzeige**.

Die aktivierte Kindersicherung bleibt im Gerät gespeichert, auch wenn das Gerät ausgeschaltet wird.
Die Speicherung erlischt erst durch Deaktivieren der Kindersicherung oder aber durch Trennung des Gerätes vom Stromnetz.

Deaktivieren der Kindersicherung:

Die Kindersicherung kann bei ein- oder auch ausgeschaltetem Kochfeld deaktiviert werden.

► Betätigen Sie **Schaltfläche** 🔒 für 5 s, um die **Kindersicherung** zu deaktivieren und das Bedienfeld zu entsperren.

Anzeige "Lo" erlischt, das Gerät ist jetzt wieder betriebsbereit.

Reinigung und Pflege

- Verschmutzungen möglichst sofort entfernen, damit sich Schmutz gar nicht erst einbrennen kann.
- Leichte, nicht fest gebrannte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch oder mit einem feuchten, weichen Schwamm ohne Reinigungsmittel entfernen.
- Kein Spülmittel verwenden, da Spülmittel bläuliche Verfärbungen hinterlassen kann.
- Manchmal brennen sich Flecken hartnäckig auf der noch heißen Kochstelle ein und sind schwer zu entfernen. Mit einem Glasschaber kann man die Flecken meistens entfernen. Den Glasschaber flächig gleichmäßig aufsetzen und mit leichtem Druck schaben.
Sollte gerade kein Glasschaber zur Hand sein, kann auch Backpulver genommen werden.
Einfach etwas Wasser mit Backpulver vermischen bis eine cremige Paste entsteht. Die Paste anschließend auf das Glaskeramik-Kochfeld auftragen, kurz einwirken lassen und anschließend wieder abwischen.
- Helle, Silber schimmernde Flecken können durch Aluminiumrückstände von einigen Töpfe entstehen.
Die Flecken lassen sich nach Abkühlen des Kochfeldes mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel entfernen.
- Kalkflecken entstehen durch überkochendes Wasser oder durch Töpfe mit nassen Außenboden.
Durch die Hitze verdunstet das Wasser und es bleiben Kalkflecken auf der Glaskeramik zurück.
Kalkflecken lassen sich nach Abkühlen des Kochfeldes mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel oder Essig entfernen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffeschmelzen, kleben fest und können beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Glaskeramik verursachen. Falls dies trotzdem passiert, schalten Sie das Gerät bitte aus und entfernen diese Stoffe noch im heißen Zustand. Achtung: Die Kochzonen sind heiß, es besteht Verbrennungsgefahr!
- Niemals scheuernde oder schleifende Reinigungsmittel, harte Schwämme, Stahlwolle oder Edelstahlspiralen verwenden. Es entstehen Kratzer.

Mögliche Ursachen für Kratzer

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

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

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

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

Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

Sicherheitseinrichtungen

Schutz vor Überhitzung

Ein Temperatursensor überwacht die Temperatur im Inneren des Induktionskochfeldes.
Wenn eine unzulässig hohe Temperatur festgestellt wird, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus.

Erkennung von kleinen Gegenständen auf dem Induktionskochfeld

Wenn ungeeignetes oder zu kleines Kochgeschirr oder Kleinteile (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf Kochzonen liegen, schaltet sich das Gerät nach 1 Minute ab.
Das Gebläse kühlt das Induktionskochfeld noch eine weitere Minute lang ab.

Schutz durch automatisches Ausschalten

Diese Sicherheitsschutzfunktion schaltet das Induktionskochfeld automatisch aus, falls Sie einmal vergessen sollten, das Kochfeld selbst auszuschalten.

Die Standard-Betriebszeiten für verschiedene Leistungsstufen sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe(n)	Autom. Ausschalten nach
1 - 3	8 h
4 - 6	4 h
7 - 9	2 h

Wenn das Kochgeschirr im laufenden Betrieb entfernt wird, hört das Induktionskochfeld sofort auf zu heizen.

Kodierte Fehlermedungen

Wenn eine der nachstehenden Störungen auftritt, schaltet sich das Gerät in einen Schutzzustand und zeigt kodierte Fehlermeldungen an.

HINWEIS:
Öffnen oder zerlegen Sie das Gerät niemals selbst. Wenden Sie sich im Bedarfsfall an den Kundendienst!

KFI331	KFI9xx	Mögliche Ursachen	Abhilfe
d0	**-**	NTC-Widerstand defekt	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
E0	**-**	Störung in der Verbindung zwischen Bedien- und Leistungselektronik	
E1		Versorgungsspannung zu hoch (≥ 260V)	Netzspannung prüfen und ggf. korrigieren lassen.
E2		Versorgungsspannung zu niedrig (≤ 180V)	
E3		Spulentemperatursensor 1 ist überhitzt	Gerät abkühlen lassen. Wenn die Störung nach Abkühlen des Gerätes weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.
E4		Spulentemperatursensor 2 ist überhitzt	
E5		Leistungselektronik 1 (IGBT) überhitzt	Gerät abkühlen lassen. Be- und Entlüftungsöffnungen des Gerätes prüfen. Prüfen, ob der Lüfter normal arbeitet. Wenn die Störung nach Abkühlen des Gerätes weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.
-	**E6**	Leistungselektronik 2 (IGBT) überhitzt	
F3 / F4	**-**	Störung des Temperaturfühlers der Glaskeramikplatte - Kurzschluss (F3 => Temperaturfühler 1, F4 => Temperaturfühler 2)	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
-	**F3 / F6**	Störung des Temperaturfühlers der Glaskeramikplatte - Kurzschluss (F3 => Temperaturfühler 1, F6 => Temperaturfühler 2)	
-	**F4 / F7**	Störung des Temperaturfühlers der Glaskeramikplatte - offener Stromkreis (F4 => Temperaturfühler 1, F7 => Temperaturfühler 2)	
-	**F5 / F8**	Störung des Temperaturfühlers der Glaskeramikplatte - keine Funktion (F5 => Temperaturfühler 1, F8 => Temperaturfühler 2)	
F9 / FA		Störung des Temperaturfühlers der Leistungselektronik / IGBT (Kurzschluss / offener Stromkreis für 1)	
-	**FC / FD**	Störung des Temperaturfühlers der Leistungselektronik / IGBT (Kurzschluss / offener Stromkreis für 2)	

Störungen beheben

Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Kochfeld oder Kochzonen lassen sich nicht einschalten	Kochfeld ist falsch am Stromnetz angeschlossen	Netzanschluss prüfen.
	Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt oder defekt	Sicherung prüfen
	Bedienfeld ist durch Kindersicherung verriegelt	Kindersicherung deaktivieren
	Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt	Reinigen
	Kochtopf oder Gegenstände bedecken die Tasten	Gegenstände entfernen
	Störung im Gerät	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Schaltflächen sind schwer zu bedienen	Feuchtigkeitsfilm über der Schaltfläche	Reinigen
	Fingerauflagefläche zu gering	Größere Kontaktfläche beim Auflegen des Fingers auf die Schaltfläche sicherstellen
	Störung im Gerät	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Anzeige leuchtet, aber Kochzone liefert keine Leistung	Gerät überhitzt	Gerät abkühlen lassen
	Luftein-/-auslass blockiert	Blockade entfernen
	Störung im Gerät	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Störung des Lüfters	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Glasoberfläche verkratzt	Körner, z.B. Salz, unter der Topffläche	Reinigen. Kratzer beeinträchtigen die Funktion des Kochfelds nicht.
	Topfboden scharfkantig	Geeignete Töpfe verwenden. Kratzer beeinträchtigen die Funktion des Kochfelds nicht.
	Ungeeignetes Reinigungsmittel verwendet	Geeignete Reinigungsmittel verwenden. Kratzer beeinträchtigen die Funktion des Kochfelds nicht.
In der Anzeige erscheint u	Kein Kochtopf auf der Kochzone	Kochgeschirr auf die Kochzone stellen
	Kochtopf nicht induktionsgeeignet	Geeignete Töpfe verwenden
	Topfboden-Durchmesser zu klein für diese Kochzone	Geeignete Töpfe verwenden
Beide Kochzonen einer Seite zeigen gleichzeitig u	S. oben "In der Anzeige erscheint u"	S. oben "In der Anzeige erscheint u"
	Störung im Gerät	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Kochzone oder gesamtes Kochfeld schaltet ab	Die Sicherheits-Abschaltung hat ausgelöst.	Kochfeld abkühlen lassen.
	Es wurde vergessen, eine Kochzone abzuschalten.	Nach Betrieb das Gerät ausschalten
	mehrere Schaltflächen sind bedeckt	Gegenstände entfernen
	Topf ist leer und überhitzt.	Kochfeld abkühlen lassen.
	Nach Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert bzw. automatisch abgeschaltet	Kochfeld abkühlen lassen.
Kochgeschirr macht sirrende oder klickende Geräusche	Solche Geräusche sind normal, sie werden durch die konstruktiven Eigenschaften des Kochgeschirrs hervorgerufen.	-
	Kochgeschirr kann auf einer Kochzone Geräusche hervorrufen, auf einer anderen Kochzone jedoch anders reagieren.	-

Störungen beheben

Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Gerät macht klickende Geräusche	Solche Geräusche sind normal, sie werden durch Schaltvorgänge der geräteinternen Relais hervorgerufen	-
Gerät macht summende Geräusche, insbesondere bei hoher Leistungseinstellung	Das ist normal, solche Geräusche sind mit der Induktionstechnologie verbunden.	-
Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter	Das ist normal. Das Gebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist. Das Gebläse schaltet automatisch wieder ab.	-
Display zeigt einen Code an	Notieren Sie den Code, die Modellbezeichnung und die Seriennummer (beide befinden sich auf dem Typschild auf der Unterseite des Gerätes).	Wenn der Code gemäß Tabelle "Kodierte Fehlermeldungen" darauf hinweist, wenden Sie sich an den Kundendienst

Technische Daten

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

Marke			Oranier	Oranier	Oranier
Modellkennung			**KFI331**	**KFI900 KFI925**	**KFI980 KFI985**
Spannung			230V~	400V~	400V~
Anschlusswert			3,6 kW	6,4 kW	6,4 kW
Leistung *	Vorne links	kW	1,5	1,8 / 2,1	1,8 / 2,1
	Hinten links		1,8 / 2,0	1,4 / 1,6	1,4 / 1,6
Anschlusswert	Vorne rechts		-	1,4 / 1,6	1,4 / 1,6
Anschlusswert	Hinten rechts		-	1,8 / 2,1	1,8 / 2,1
Netzkabel			3x1,5mm²	5x1,5mm²	5x1,5mm²
Schukostecker			x	-	-
Abmessungen B x L			290x520 mm	590x520 mm	780x520 mm

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

Marke				Oranier	Oranier	Oranier
Modellkennung				**KFI331**	**KFI900 KFI925**	**KFI980 KFI985**
Art der Kochmulde				Einbau	Einbau	Einbau
Anzahl der Kochzonen und/oder -flächen				2	4	4
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)				Induktion	Induktion	Induktion
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau	Vorne links	Ø	cm	17,0	19,0	19,0
	Hinten links	Ø	cm	19,0	17,0	17,0
	Vorne rechts	Ø	cm	-	17,0	17,0
	Hinten rechts	Ø	cm	-	19,0	19,0
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	Vorne links	L x W	cm	-	-	-
	Hinten links	L x W	cm	-	-	-
	Vorne rechts	L x W	cm	-	-	-
	Hinten rechts	L x W	cm	-	-	-
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg*	Vorne links	$EC_{electric\ cooking}$	Wh/kg	184,27	188,99	188,99
	Hinten links	$EC_{electric\ cooking}$	Wh/kg	187,05	192,99	192,99
	Vorne rechts	$EC_{electric\ cooking}$	Wh/kg	-	192,99	192,99
	Hinten rechts	$EC_{electric\ cooking}$	Wh/kg	-	188,99	188,99
Energieverbrauch der Kochmulde je kg*		$EC_{electric\ hob}$	Wh/kg	185,7	191,0	191,0

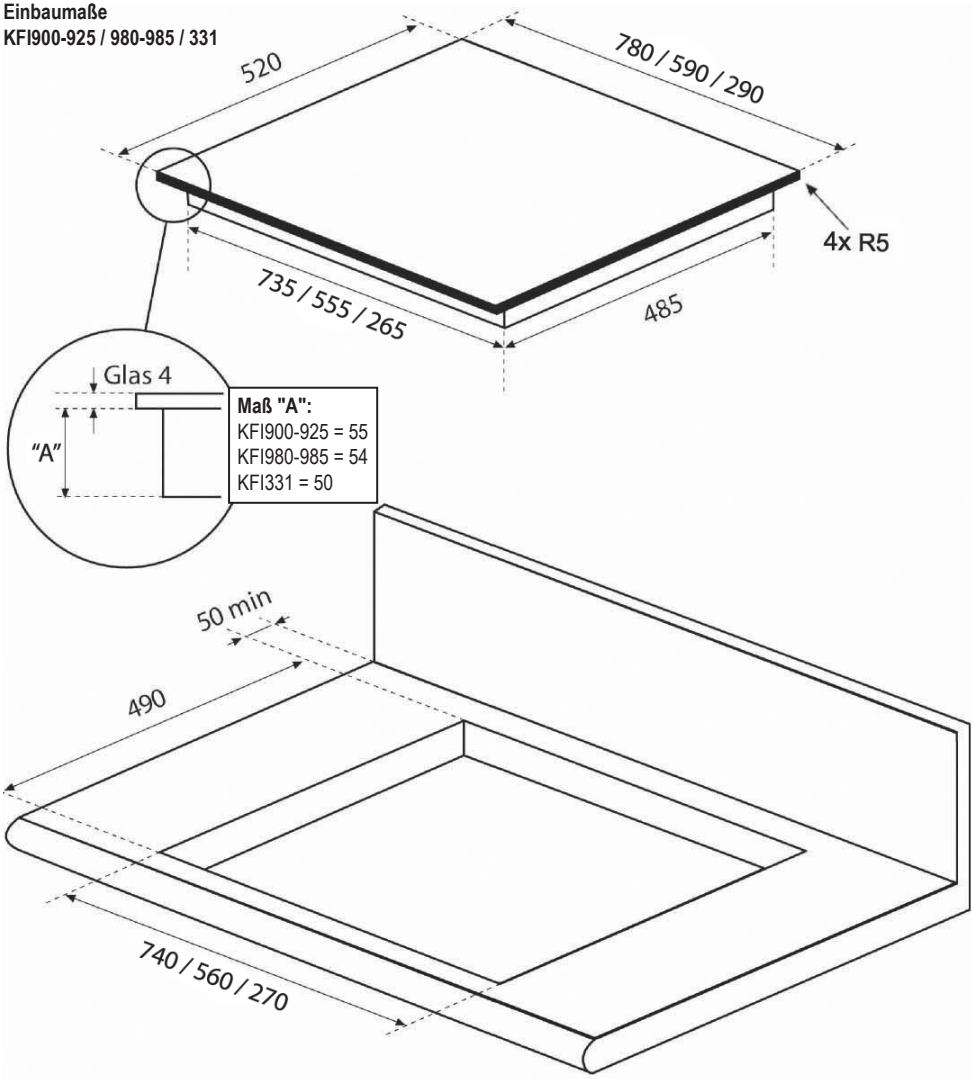
Angaben gemäß EN 60350-2
- Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch
- Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften

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

Hinweise für die korrekte Nutzung zur Minderung der Umweltbelastung:
- Stellen Sie das Kochgeschirr schon vor dem Einschalten mittig auf die Kochzone.
- Verwenden Sie beim Wassererhitzen nur die von Ihnen benötigte Menge.
- Kochen Sie nach Möglichkeit immer mit Deckel auf dem Kochgeschirr.
- Verwenden Sie Kochgeschirr, das zur Größe der Kochzonen passt.
- Nutzen Sie die Restwärme zum Warmhalten oder zum Schmelzen.

Maßzeichnungen

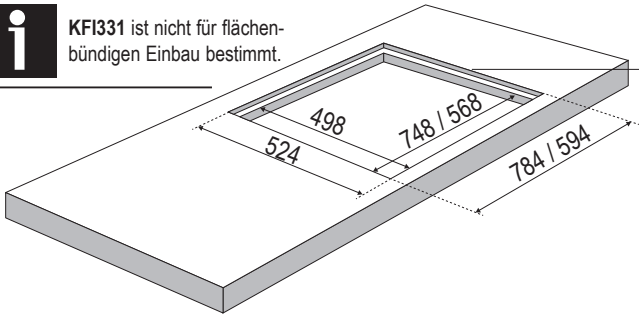
Einbaumaße
KFI900-925 / 980-985 / 331



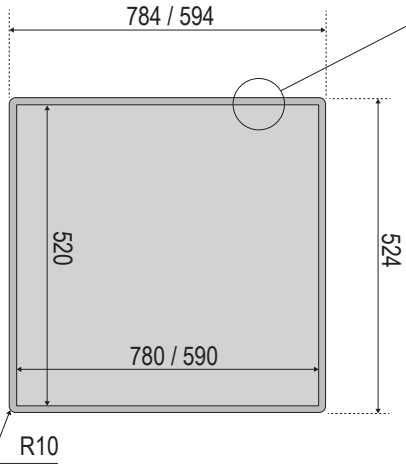
Maßzeichnungen

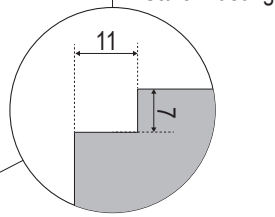
Flächenbündiger Einbau KFI900-925 / 980-985

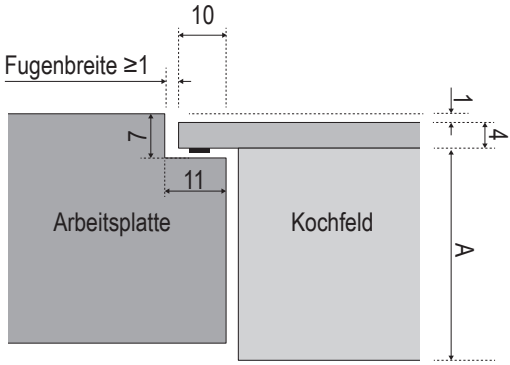
KFI331 ist nicht für flächen-bündigen Einbau bestimmt.



HINWEIS:
Das Gerät muss im Servicefall ausgebaut werden

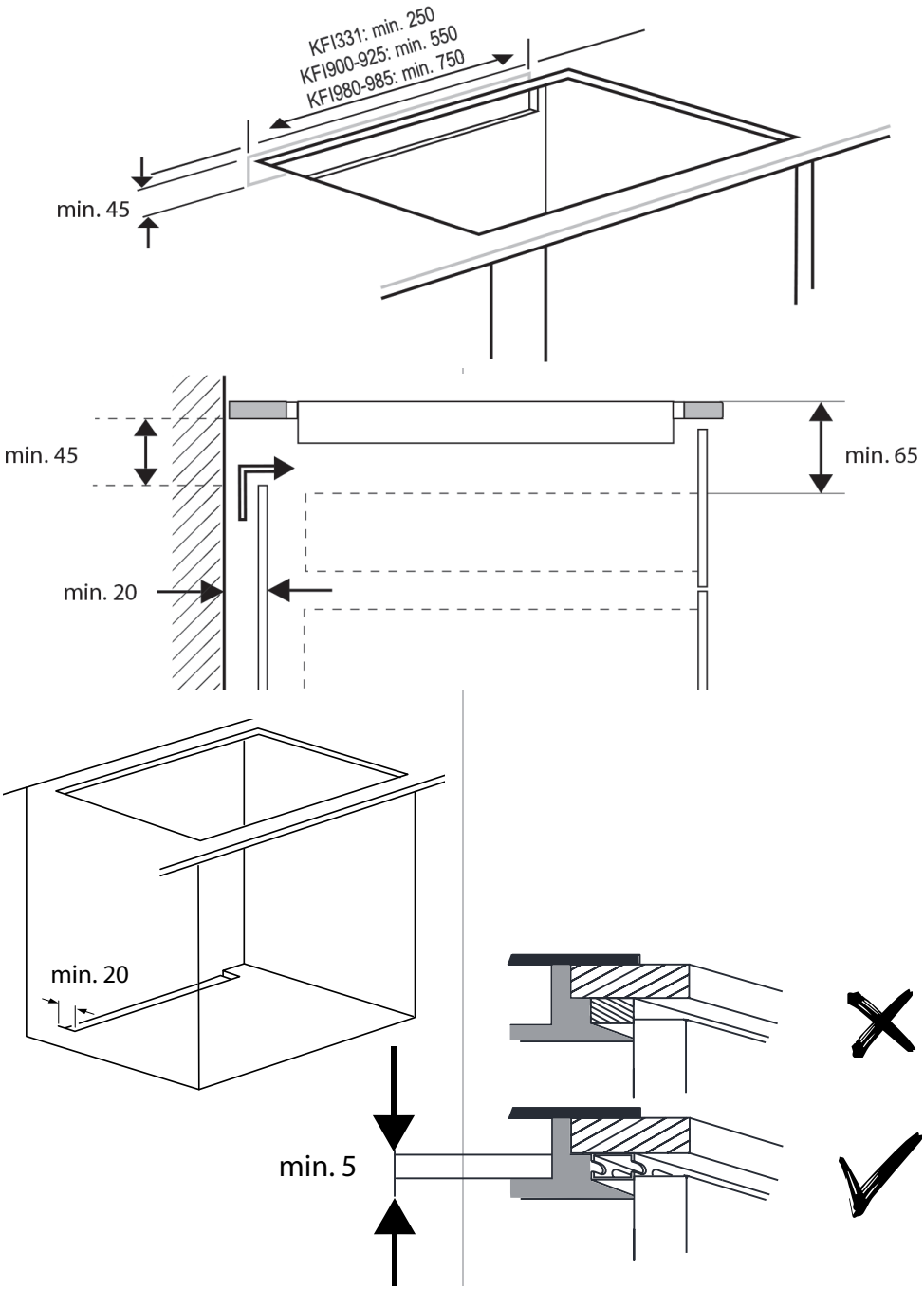






Maß "A":
KFI900-925 = 55
KFI980-985 = 54

Maßzeichnungen

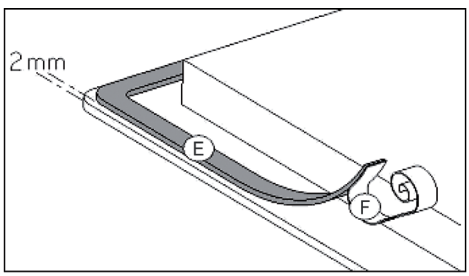


Vorbereitende Arbeiten

Bevor das Gerät aus seiner Verpackung genommen und in den vorbereiteten Ausschnitt der Arbeitsplatte eingesetzt werden kann, muss an seiner Rückseite eine selbstklebende Dichtung aufgebracht werden.

Dichtung aufkleben:

Das Gerät vorerst im Verpackungskarton belassen. Schutzfolien soweit entfernen, dass die Rückseite zugänglich wird. Umlaufenden Glasrand des Flächeninduktionskochfeldes fettfrei vorbereiten.
Die **Dichtung (E)** nach Abnehmen der **Schutzfolie (F)** mit 2 mm Abstand zur Außenkante des Glases aufkleben.



Einbau

WARNUNG!
Gefahr von Stromschlag

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

Einbauvoraussetzungen:

- Furniere unter der Arbeitsplatte müssen mit hitzebe ständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
- Der Abstand zwischen Ausschnitt und einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.
- Der Ausschnitt muss mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um ein Aufquellen der Arbeitsplatte durch Feuchtigkeit zu verhindern. Sorgen Sie dafür, dass das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufgeklebt ist.
- Das Kochfeld darf nicht über Backöfen ohne eigene Gehäusekühlung, Geschirrspülern, Kühl- / Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
  Deren Feuchtigkeitsabgabe kann die Elektronik des Gerätes beschädigen.
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keinen mechanischen Belastungen, z.B. durch eine Schublade, ausgesetzt ist.
- Maßzeichnungen beachten, um eine ausreichende Belüftung des Gerätes sicherzustellen.
- Wenn unter dem Kochfeld ein Backofen eingebaut ist, darf der Umbauschrank keine Rückwand haben.

Elektroanschluss

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

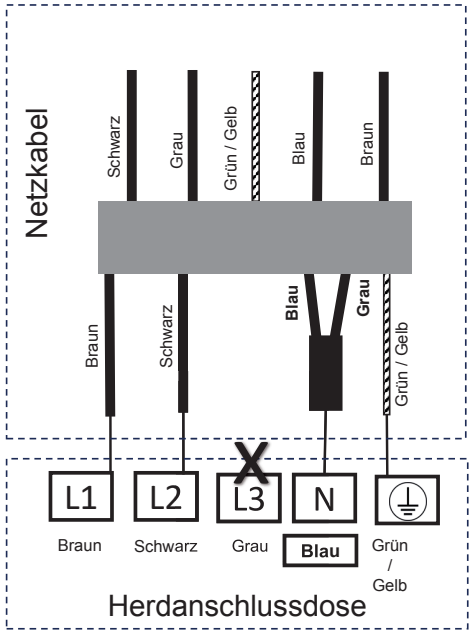
KFI331 wird durch einen Schukostecker an eine vorschriftsmäßig geerdete Steckdose angeschlossen.

KFI900-925 / 980-985 sind ausschließlich für eine Stromversorgung mit 400 VAC 50/60 Hz ausgelegt.

Beachten Sie die nachstehenden Sicherheitshinweise!

- Beauftragen Sie einen Elektrofachmann mit dem Elektroanschluss des Induktionskochfeldes.
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Vor der Durchführung des Stromanschlusses muss sichergestellt werden, dass die Eigenschaften des örtlichen Stromnetzes mit den Werten auf dem am Gerät angebrachten Typenschild übereinstimmen.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Bei Anschluss des Gerätes ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontakt-Öffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
  Bei Anschluss und Reparatur Gerät mit einer dieser Einrichtungen stromlos machen.
- Die Steckdose bzw. der allpolige Schalter müssen bei installiertem Gerät jederzeit problemlos zugänglich sein.
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabel müssen perfekt durch das Einbauen gedeckt sein.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass die heißen Teile des Kochfeldes davon nicht berührt werden und es an keinem Punkt Temperaturen von über 75°C ausgesetzt ist.

Netzanschluss KFI900-925 / 980-985



400 V ~ 50/60 Hz
2 Phasen + N
5 x 1,5 mm2*
Sicherung 16 A / Phase

*) **N1 (blau)** und **N2 (grau)** der Anschlussseite des Netzkabels sind mit einer Aderendhülse zum Anschluss an **N** der Herdanschlussdose vercrimpt.
Diese Verbindung nicht auftrennen!

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

Hinweise zur Entsorgung

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist auf dem vorliegenden Produkt und der Bedienungsanleitung das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet:

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig!

- Entsorgen Sie dieses Gerät im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
- Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den örtlichen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um wei tere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produktes zu erhalten.
- Sortieren Sie die Verpackung vor der Entsorgung nach Materialarten wie z.B. Karton (Papier), Plastikfolie usw.
- Sie leisten damit einen wertvollen und positiven Beitrag zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit Ihrer Mitmenschen.
- Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät desbezüglich negative Konsequenzen haben.

ORANIER-Werksgarantie

Die ORANIER Küchentechnik GmbH leistet unabhängig von gesetzlichen Pflichten des Händlers gegenüber dem Endverbraucher zusätzliche Werksgarantie für Geräte mit dem Markennamen ORANIER. Sie erstreckt sich auf die kostenlose Instandsetzung des in Deutschland oder Österreich bestimmungsgemäß betriebenen Gerätes.

Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und/oder in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

Grundsätzlich gelten die Garantiebedingungen, die in der dem Gerät beigefügten Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

1. Die Werksgarantie beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist. Zur eindeutigen Bestimmung geeigneter Maßnahmen im Servicefall behalten wir uns vor, zusätzlich auf die Mitteilung spezifischer Gerätedaten zu bestehen, die sich auf dem Typschild des Gerätes befinden.
2. ORANIER gewährt eine kostenlose Garantieverlängerung um 36 auf insgesamt 60 Monate für Einbaugeräte mit dem Markennamen ORANIER. Ab dem 25. Monat wird dem Garantienehmer lediglich die zum Zeitpunkt der Reklamation gültige Anfahrtspauschale berechnet (s. dazu www.oranier.com). Ansonsten gelten die gleichen Garantiebedingungen wie in den ersten 24 Monaten. Standherde, Zubehör sowie Plasmafilter sind von der Garantieverlängerung ausgenommen.
3. Innerhalb der Werksgarantie werden Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen ORANIER-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt.
4. Emaille- und Lackschäden sowie Schäden an Glas oder Glaskeramikbauteilen werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie unserem Kundendienst innerhalb von 5 Arbeitstagen nach Übergabe des ORANIER-Gerätes an den Endverbraucher angezeigt werden.
5. Leuchtmittel sowie Batterien sind von Garantieleistungen ausgenommen.
6. Transportschäden müssen entsprechend den Transportbedingungen gegenüber dem Transporteur geltend gemacht werden. Sie fallen nicht unter diese Werksgarantie.
7. Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten z.B. an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.
8. Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das ORANIER-Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
9. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Mängelbeseitigung entscheidet der ORANIER-Kundendienst nach billigem Ermessen. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.
10. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teilen, die verursacht wurden durch:
    - Falschanschluss
    - Äußere Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung
    - Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und/oder Leitungen.
    - ungeeignete Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen; ungewöhnliche Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung
    - Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter die Werksgarantie, dann hat die Auftraggeberin für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

ORANIER Küchentechnik GmbH
Oranier Str. 1
35708 Haiger

www.oranier.com

ORANIER

- Dunstabzugshauben
- Backöfen
- Herde
- Kochfeldabzüge
- Kochfelder
- Mikrowellenherde
- Kühl- und Gefriergeräte
- Geschirrspülmaschinen
- Standherde
- Koch- und Backstationen

ORANIER Küchentechnik GmbH
Oranier Str. 1
35708 Haiger

www.oranier.com

Kundendienst:

Um Ihnen noch schneller helfen zu können, füllen Sie das Formular auf unserer Website aus.

https://service-kt.oranier.com/

Oder scannen Sie einfach diesen QR-Code:

Technik für Deine Familie