

# ORANIER

## Küchentechnik

Hilight-Kochfeld

**KFH110**

## 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!

## Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	3
Ihr Gerät im Überblick	9
- Gerätebeschreibung	9
Bedienung	9
- Bedienung der Kochzonen	9
- Highlight-Heizkörper	9
- Restwärmeanzeige	9
- Inbetriebnahme	10
- Tipps zum energiesparenden Geschirr und Kochen	10
Reinigung und Pflege	11
- Reinigung nach jedem Gebrauch	11
- Wöchentliche Pflege	11
- Spezielle Verschmutzungen	11
Was tun bei Problemen?	12
Montageanweisung	12
Einbau	13
- Wichtige Hinweise	13
- Kochfelddichtung	13
- SArbeitsplattenausschnitt	13
Maßzeichnung flächenbündiger Einbau	14
Elektrischer Anschluss	15
Hinweise zur Entsorgung	16
ORANIER-Werksgarantie	19

### HINWEIS:

Sie können diese Bedienungs- bzw. Installationsanleitung auf der Internetseite

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

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

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig! Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen (siehe Hinweis Seite 16).



## Sicherheitshinweise

### Vorsichtsmaßnahmen vor der Inbetriebnahme

- Das Gerät komplett auspacken und alle Teile der Verpackung entfernen bzw. abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist 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 Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluss des Gerätes an das Stromnetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner eingebaut werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.

## Sicherheitshinweise

### 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.

## Sicherheitshinweise

- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Hausgerät spielen.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden.
- Wegen der sehr schnellen Reaktion bei hoher Kochstufeneinstellung, das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt betreiben!
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.
- Wenn unter dem Kochfeld ein Pyrolysebackofen eingebaut ist, sollte das Kochfeld während des Pyrolysebetriebes nicht benutzt werden.  
Der Überhitzungsschutz des Kochfeldes könnte hierbei auslösen.
- Der Überhitzungsschutz kann auch auslösen, wenn die Belüftung des Kochfeldes nicht ausreichend gewährleistet ist und/oder ein ungenügend isolierter Backofen betrieben wird, der unter dem Kochfeld eingebaut ist.

## Sicherheitshinweise

### 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!

## Sicherheitshinweise

- **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 Kochfeld 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 Kochfeld sofort aus, schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld heraus und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Öffnen Sie in keinem Fall das Gerät selbst.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.

## Sicherheitshinweise

### Schutz vor weiteren Gefahren

- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer zentriert auf 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 Kochfeld beeinträchtigt werden, da in der Nähe des eingeschalteten Gerätes ein elektromagnetisches Feld mit einer Frequenz von 50 kHz besteht.

Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.



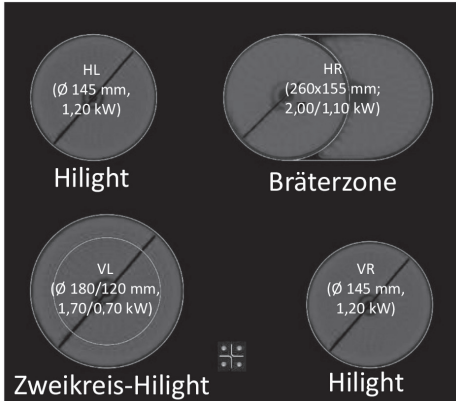
**HINWEIS:**

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



## Ihr Gerät im Überblick

### Gerätebeschreibung



<b>Typ:</b>	<b>KFH110</b>
Gesamtleistung:	6100 W
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	
EC <sub>electric hob</sub> *:	191,3 Wh/kg
<b>Bräterzone (HR)</b>	260 x 155 mm
Leistung:	2000 / 1100 W
Energieverbrauch	
EC <sub>Kochzone</sub> *:	190,0 Wh/kg
<b>Hilight (HL/VR):</b>	Ø 145 mm
Leistung:	1200 W
Energieverbrauch	
EC <sub>Kochzone</sub> *:	190,0 Wh/kg
<b>Zweikreiszone (VL):</b>	Ø 120/180 mm
Leistung:	1700 / 700 W
Energieverbrauch	
EC <sub>Kochzone</sub> *:	191,0 Wh/kg
<b>Kabellänge:</b>	ca. 75 cm

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

## Bedienung

### Bedienung der Kochzonen

Die Bedienung der Kochzonen, sowie die Zuschaltung der Zweikreis- bzw. Bräterzone erfolgt mit den Kochzonen-Leistungsreglern am Herd.

Die betreffenden Kochzonen-Leistungsregler für die Zuschaltung sind durch ein zusätzliches (Zweikreis-)Symbol gekennzeichnet.

Beim Einschalten der Kochzonen-Leistungsregler wird zunächst der innere Heizkreis der Zweikreis- bzw. Bräterzone aktiviert. Zum Zuschalten des äußeren Heizkreises muss der Kochzonen-Leistungsregler bis zum Anschlag gedreht werden. Danach schnappt der Kochzonen-Leistungsregler wieder leicht zurück. Die Heizstufen können danach normal gewählt werden.

Zum Ausschalten der äußeren Heizkreise muss der Kochzonenleistungsregler zunächst in die „0“-Position gebracht werden. Die Kochzone wird abgeschaltet. Danach kann mit dem Leistungsregler wieder der innere Heizkreis eingeschaltet werden.

Zum Ausschalten der kompletten Kochzonen muss der Kochzonen-Leistungsregler in die „0“-Position gedreht werden.

### Hilight-Heizkörper

Kochzonen mit Hilight-Heizkörpern (siehe technische Daten) unterscheiden sich von normalen Heizkörpern durch die extrem kurze Aufglühzeit, wodurch der Kochvorgang sehr schnell beginnen kann.

### Restwärmanzeige

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmanzeige ausgestattet, jeder Kochzone ist eine Lampe zugeordnet. Diese leuchtet auf, sobald die entsprechende Kochzone heiß ist und warnt vor unbedachter Berührung. Solange die Lampe nach dem Ausschalten leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.

**WARNUNG!**  
**Gefahr von Verbrennungen**

Verbrennungsgefahr! Auch nach dem Erlöschen der Restwärmanzeige kann die Kochzone noch heiß sein!

## Bedienung

### Inbetriebnahme

- Wischen Sie mit einem Schwamm und Spülwasser kurz über die Oberfläche und wischen Sie diese anschließend trocken
- Schalten Sie alle Kochzonen nacheinander für etwa 3 Minuten ein, damit eventuelle Feuchtigkeit aus den Heizkörpern beseitigt wird.

### Tipps zum energiesparenden Geschirr und Kochen

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Kochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen. Es gilt der Grundsatz: „Je besser das Geschirr, desto geringer der Stromverbrauch!“

- Gute Töpfe erkennt man am ebenen starkem Boden. Unebene Töpfe verursachen erhöhten Energieverbrauch und längere Garzeiten.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß sein wie der Kochzonedurchmesser.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochzone und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Töpfe und Pfannen dürfen im Durchmesser größer, jedoch nicht kleiner als die Kochzone sein, da sonst größere Wärmeverluste auftreten und Verschmutzungen festbrennen können.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Bei Verwendung von Spezialgeschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Herstellers beachtet werden.

### Geschirrboden zu dünn:

Bei Erwärmung wölbt er sich. Erhöhter Energieverbrauch und ungleichmäßige Wärmeverteilung sind die Folge.



### Geschirr zu groß bzw. zu klein:

Zu kleiner Topf bzw. Topfdeckel nicht richtig aufgelegt, vergeudet Energie.



### Gutes Kochgeschirr:



## Reinigung und Pflege

	<p><b>WARNUNG!</b> <b>Gefahr von Verbrennungen</b></p> <p>Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen!</p>
--	--

	<p><b>WARNUNG!</b> <b>Gefahr von Kurzschlüssen</b></p> <p>Das Glaskeramik Kochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden</p>
--	---

	<p><b>HINWEIS:</b></p> <p>Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner o.ä.!</p>
--	---

### Reinigung nach jedem Gebrauch

Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist, am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben

### Wöchentliche Pflege

Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie dabei unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers.


Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen.

Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

### Spezielle Verschmutzungen

- Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter „**Wöchentliche Pflege**“ beschrieben.
  - Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter „**Wöchentliche Pflege**“ beschrieben reinigen.
  - Eingebraunten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter „**Wöchentliche Pflege**“ beschrieben reinigen.
  - Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, dass keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.
  - Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebraunte Rückstände.
  - Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen.
- Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgescmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.

## Was tun bei Problemen?

	<p><b>WARNUNG!</b> <b>Gefahr von Stromschlägen</b></p> <p>Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturversuche am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht.</p> <p>Sie sind daher zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen!</p> <p>Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. unserem Technischen Kundendienst, ausführen lassen!</p>
---	---


### Bitte beachten Sie:

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob Sie die Ursachen nicht selbst beheben können.

### Die Sicherungen lösen mehrfach aus?

- Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

### Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten?

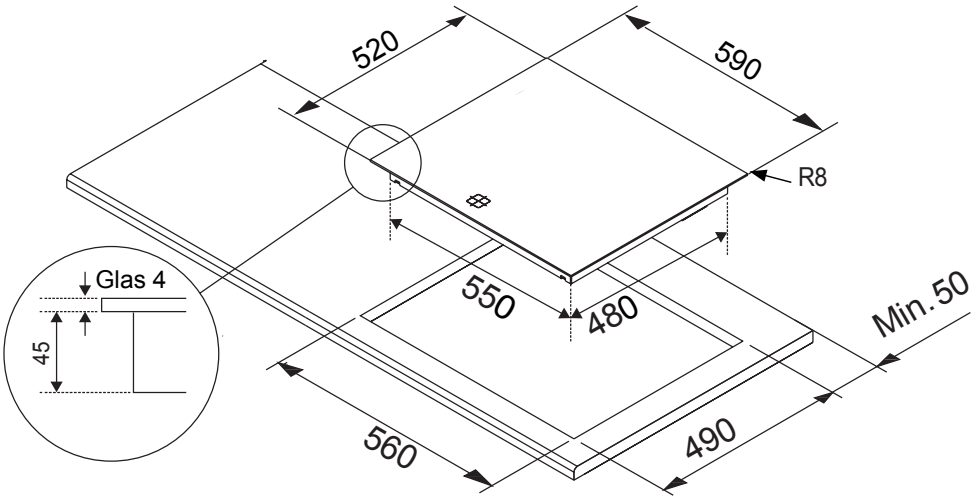
	<p><b>WARNUNG!</b> <b>Gefahr von Stromschlägen</b></p> <p>Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr! Das Gerät sofort außer Betrieb setzen, die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen!</p>
---	--

## Montageanweisung

### Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- 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.
- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>100 °C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
- Die Mindestabstände der Muldenausschnitte nach hinten gemäß der Einbauskizze sind einzuhalten.
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 50 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muss mit wärmefestem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.
- Das Kochfeld darf nur in eingebautem Zustand in Betrieb genommen werden.

## Einbau

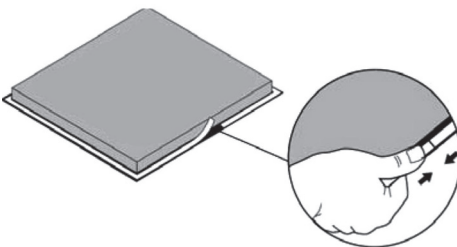


### Wichtige Hinweise

- Es ist dafür zu sorgen, dass wegen Brandgefahr keine feuergefährliche, leicht entzündbare oder durch Wärme verformbare Gegenstände direkt neben dem Kochfeld angeordnet bzw. abgelegt werden.

### Kochfelddichtung

- Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen.
- Reinigen Sie die Arbeitsplatte im Bereich des Ausschnittes und kleben Sie das Silikon-Dichtband auf dem äußeren Rand von unten auf das Kochfeld. Legen Sie die Schnittkante der beiden Enden bei der Befestigung nicht in den Bereich der Kanten, lassen Sie es nicht überlappen und drücken Sie die Enden gegeneinander.



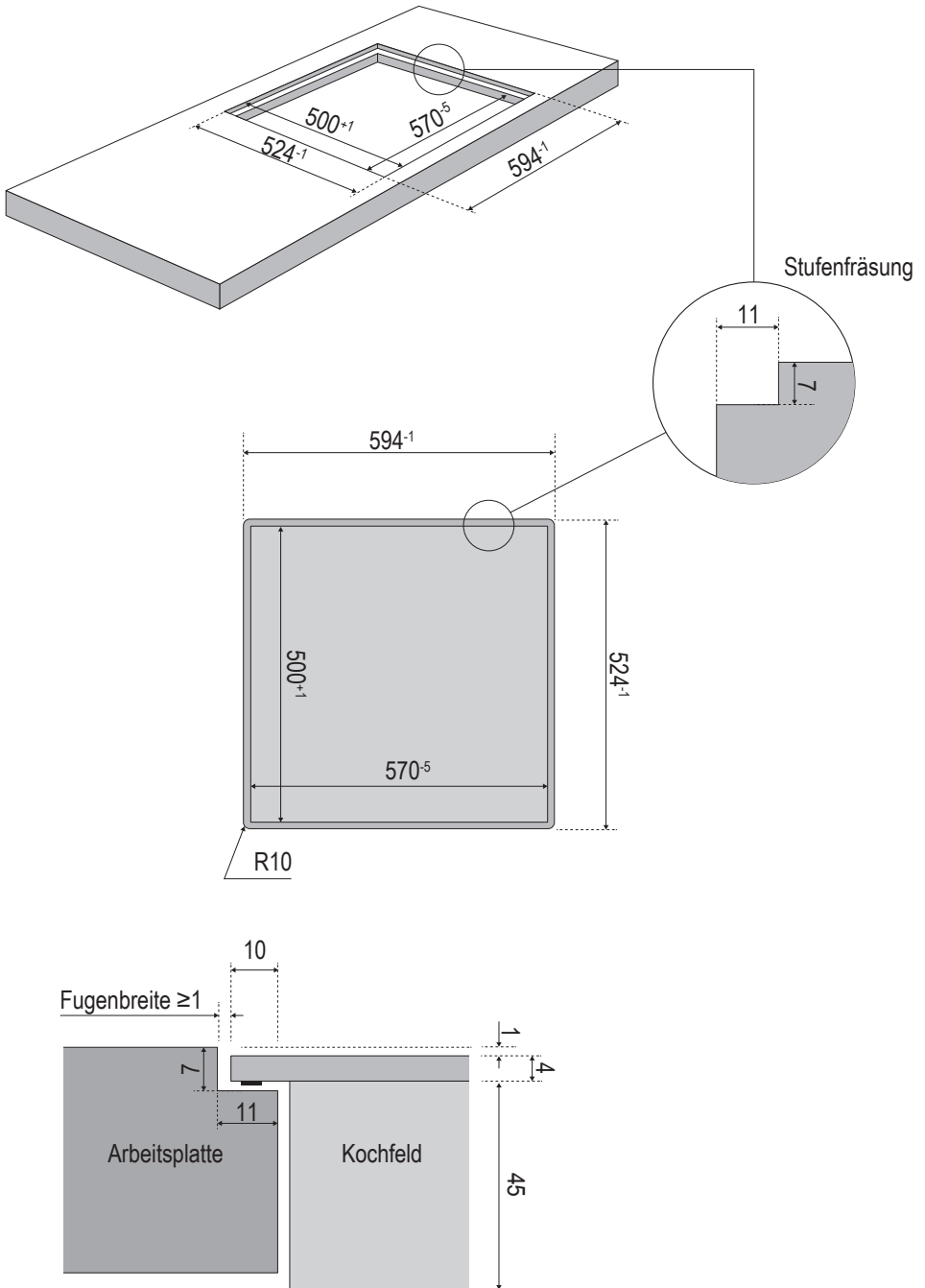
Danach wird das Kochfeld in die Arbeitsplatte eingesetzt.

- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.
- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z.B. mit einem keramischen oder ähnlichen Belag (Kacheln etc.) ist die evtl. an dem Kochfeld befindliche Dichtung zu entfernen und die Abdichtung der Kochfläche gegenüber der Arbeitsplatte durch plastische Dichtungsmaterialien (Kitt) vorzunehmen.

### Arbeitsplattenausschnitt

- Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittflächen sollten danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.
- Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend den Maßzeichnungen angefertigt.
- Die Glaskeramik-Kochfläche muss unbedingt eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glasplatte führen!
- Die Dichtung der Kochfläche auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen.

## Maßzeichnung flächenbündiger Einbau



## Elektrischer Anschluss



**WARNUNG!**  
**Gefahr von Stromschlägen**

Der elektrische Anschluss darf nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden!

- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten 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 überschüssige Kabellänge muss aus dem Einbaubereich unterhalb des Gerätes herausgezogen werden
- Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein. Glaskeramik-Kochfeld elektrisch mit dem Herd verbinden.
- Zum Anschluss des Kochfeldes an den Herd darf dieser nicht an das Netz angeschlossen sein!
- Den Systemstecker des Kochfeldes an den darunter befindlichen Herd anschließen. Dazu sind Stecker und Buchse mit einem Verpolungsschutz und/oder mit farbigen Markierungen ausgestattet, so dass ein Verwechseln ausgeschlossen ist. Den Stecker mit leichtem Druck in die passende Buchse am Herd einsetzen und einrasten lassen (siehe Abbildungen in der Bedienungsanleitung des Einbau-Herdes).
- Den Schutzleiteranschluss (Erdung) an die dafür vorgesehene Anschlussfahne am Herd anschließen (siehe Abbildungen in der Bedienungsanleitung des Einbau-Herdes).

## 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 weitere 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 diesbezüglich negative Konsequenzen haben.



### Verpackung und Umwelt

Verpackungsmaterialien schützen Ihr Gerät vor Schäden, die während des Transports auftreten können.

Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich, da sie recycelt werden können.

Der Einsatz recycelter Materialien reduziert den Verbrauch von Rohstoffen und verringert somit die Abfallproduktion.







## ORANIER-Werksgarantie

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere ORANIER-Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:

Die ORANIER-Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden dabei sämtliche direkte Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

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

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

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

**4.** Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen.

Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt.

Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.

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

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

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

- Falsche Größenwahl.

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

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

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

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

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

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

**ORANIER Küchentechnik GmbH**  
**Oranier Str. 1**  
**35708 Haiger**

# ORANIER

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

## **ORANIER Küchentechnik GmbH**

Oranier Str. 1  
35708 Haiger  
E-Mail [info-kuechentechnik@oranier.com](mailto:info-kuechentechnik@oranier.com)  
[www.oranier.com](http://www.oranier.com)

### Vertrieb:

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

### Kundendienst:

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

## **ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH**

Niederlassung Österreich  
Blütenstraße 15/4  
A-4040 Linz  
E-Mail [info-kuechentechnik@oranier.com](mailto:info-kuechentechnik@oranier.com)  
[www.oranier.com](http://www.oranier.com)

### Vertrieb:

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

### Kundendienst:

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

Technik für Deine Familie