

# ORANIER



## Teppan Yaki Induktion

TY 2738 SL+      4051543040264

**Gebrauchs- und Montageanweisung**





## **Sehr geehrter Kunde,**

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

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

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

### **Kundendienst-Anforderung**

eMail            service-kt@oranier.com

Telefon        0 2771 / 2630-355

Telefax        0 2771 / 2630-359

### **Ersatzteil-Anforderung**

eMail            ersatzteil-kt@oranier.com

Telefon        0 2771 / 2630-355

Telefax        0 2771 / 2630-359

### **Alle Dienste sind erreichbar**

Mo - Do 8.00 - 17.00 Uhr

Fr 8.00 - 15.00 Uhr

**Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per eMail oder Telefax mit.**

### **Ländervertretungen:**

#### **Österreich**

ORANIER

Niederlassung Österreich

Blütenstraße 15/4

A-4040 Linz

eMail service-kt@oranier.com

Telefon +43(0) 7 32 66 01 88 70

Telefax +43(0) 7 32 66 01 88 80

# INHALTSVERZEICHNIS

|  |           |
|--|-----------|
| <b>SICHERHEIT .....</b>                                    | <b>4</b>  |
| VORSICHTSMASSNAHME VOR DER INBETRIEBNAHME .....            | 4         |
| ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE .....                       | 4         |
| SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNG .....                              | 6         |
| VORSICHTSMASSNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL .....                | 8         |
| SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN .....                         | 8         |
| <b>TECHNISCHE BESCHREIBUNG.....</b>                        | <b>9</b>  |
| BEDIENFELD .....   | 10        |
| <b>BEDIENUNG DES KOCHFELDES .....</b>                      | <b>10</b> |
| ANZEIGE .....  | 10        |
| BELÜFTUNG .....  | 10        |
| <b>INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES.....</b>                  | <b>11</b> |
| VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN .....                             | 11        |
| INDUKTIONSPRINZIP .....                                    | 11        |
| FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER .....                      | 11        |
| " SLIDER " -BEDIENUNG .....                                | 12        |
| KOCHFELD EIN UND AUSSCHALTEN.....                          | 12        |
| RESTWÄRMEANZEIGE .....                                     | 13        |
| TIMER .....  | 13        |
| PAUSENFUNKTION .....                                       | 15        |
| MEMORY-FUNKTION .....                                      | 15        |
| SPEZIELLE TEPPAN YAKI KOCHFUNKTIONEN .....                 | 16        |
| BRIDGE-FUNKTION .....                                      | 16        |
| KINDERSICHERUNG / VERRIEGELUNG DES KOCHFELDES .....        | 16        |
| ÜBERLAUFSCHUTZ.....  | 17        |
| BETRIEBSDAUERBEGRENZUNG .....                              | 17        |
| <b>ZUSÄTZLICHE HINWEISE FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER .....</b> | <b>17</b> |
| GERÄUSCHE .....  | 17        |
| AUSWAHL DER LEISTUNGSTUFEN .....                           | 18        |
| MAXIMUM TEMPERATUR UND « RAUCH-PUNKT » .....               | 18        |
| KOCHTIPPS .....  | 18        |
| <b>REINIGUNG UND PFLEGE.....</b>                           | <b>19</b> |
| REINIGUNG DES BEDIENFELDES.....                            | 19        |
| REINIGUNG DES KOCHFELDES .....                             | 19        |
| <b>WAS TUN WENN.....</b>                                   | <b>20</b> |
| <b>UMWELTSCHUTZ.....</b>                                   | <b>20</b> |
| <b>MONTAGEHINWEISE .....</b>                               | <b>21</b> |
| <b>ELEKTROANSCHLUSS.....</b>                               | <b>23</b> |

## **SICHERHEIT**

---

### **Vorsichtsmassnahme vor der Inbetriebnahme**

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

### **Allgemeine Sicherheitshinweise**

- Die Elektronik (Relais) kann im Betrieb hörbare Schaltgeräusche verursachen. Ebenso kann das Kühlgebläse hörbar sein. Das Kühlgebläse kann auch nach Beendigung des Kochens noch laufen, um die elektronischen Bauteile zu kühlen. Diese Geräusche stellen in keinem Fall einen Mangel des Kochfeldes dar, vielmehr funktioniert das Kochfeld einwandfrei.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl 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 heißen Kochzone kommt.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Haushaltsgerät ist nicht für den Gebrauch durch Anwender (auch Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten geeignet, außer wenn sie durch eine verantwortliche Person im Gebrauch des Gerätes eingewiesen worden sind.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Haushaltsgerät spielen.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden.
- Wegen der sehr schnellen Reaktion bei hoher Kochstufeneinstellung das Induktionskochfeld nicht unbeaufsichtigt betreiben!
- Metallgegenstände, wie Ringe, Armreifen, Uhren etc. können in unmittelbarer Nähe des Induktionskochfeldes heiß werden. Vorsicht, Verbrennungsgefahr. Nicht magnetisierbare Gegenstände (z.B. goldene oder silberne Ringe) sind nicht betroffen.
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.
- Wenn unter dem Induktionskochfeld ein Pyrolysebackofen eingebaut ist, darf das Induktionskochfeld während des Pyrolysebetriebes nicht benutzt werden. Der Überhitzungsschutz des Induktionskochfeldes kann hierbei auslösen.

- Der Überhitzungsschutz kann auch auslösen, wenn die Belüftung des Kochfeldes nicht ausreichend gewährleistet ist und/oder ein ungenügend isolierter Backofen unter dem Induktionskochfeld eingebaut ist.

## **Schutz vor Beschädigung**

- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschocks und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Vermeiden Sie mit den Töpfen an den Rändern der Glasscheibe zu stoßen.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde ein Luftraum von 20 mm notwendig. Ein Luftspalt auf der Frontseite des Küchenmöbels wird nicht benötigt.

- Zwischenböden sind bei Oranier Kochfeldern nur erforderlich, wenn eine Schublade unterhalb des Kochfeldes eingebaut ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein. Der Abstand von Zwischenboden zur Kochfeldunterseite soll mindestens 20 mm betragen. Dieser Abstand kann bis auf 15mm reduziert werden, wenn ein zusätzlicher Luftdurchlass von 120 cm<sup>2</sup> gegeben ist, z.B. durch:
  - Lochungen im Zwischenboden
  - und/oder Entfernung der Rückwand des Unterschranks in Höhe des Kochfeldes
  - und/oder ein Luftdurchlass unterhalb der Arbeitsplatte auf der Frontseite des Unterschranks gegeben ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden.
- Die Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr!



## Vorsichtsmassnahmen bei Geräteausfall

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

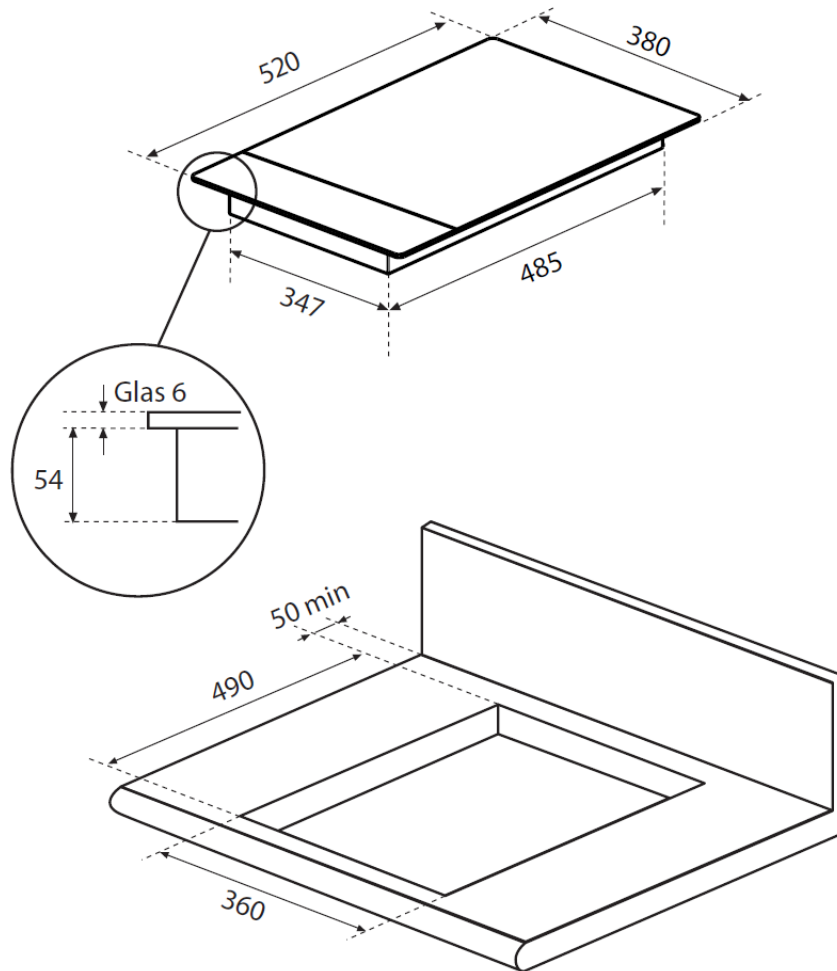
## Schutz vor weiteren Gefahren

- 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.

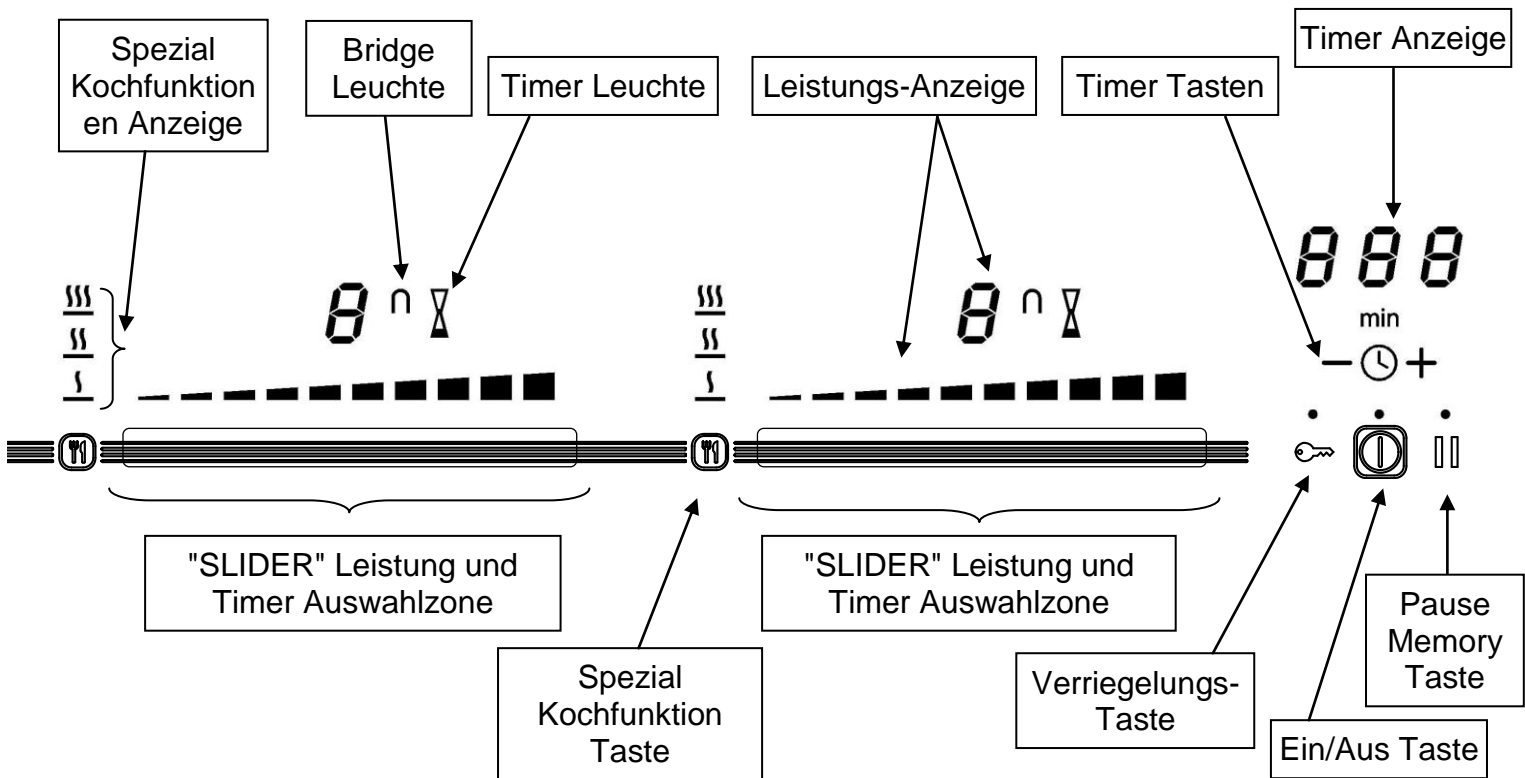
## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

| Typ         | Gesamt Leistung | Kochzonen          | Leistungsstufe „1“* | Leistungsstufe „9“* |
|-------------|-----------------|--------------------|---------------------|---------------------|
| TY 2738 SL+ | 2800 W          | 2 Zonen<br>Ø145 mm | 2 x 42 W            | 2 x 1400 W          |

•  
•



## Bedienfeld



## BEDIENUNG DES KOCHFELDES

### Anzeige

| <u>Anzeige</u> | <u>Benennung</u> | <u>Beschreibung</u>        |
|----------------|------------------|----------------------------|
| 0              | Null             | Die Kochzone ist aktiviert |
| 1...9          | Leistungsstufe   | Einstellung der Leistung   |
| E              | Fehleranzeige    | Fehler der Elektronik      |
| H              | Restwärme        | Kochzone ist heiß          |
| II             | Pause            | Das Kochfeld ist in Pause. |

### Belüftung

Der Lüfter funktioniert automatisch. Er startet mit kleiner Geschwindigkeit, sobald die durch die Elektronik festgesetzten Werte eine gewisse Schwelle überschreiten. Höhere Geschwindigkeiten werden erreicht, wenn die Induktionskochmulde intensiv benutzt wird. Der Lüfter reduziert seine Geschwindigkeit und schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

# INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

---

## Vor dem ersten Aufheizen

Zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.

Die Grillfläche kann sich im Gebrauch verfärben. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt in keiner Weise die Funktion des Gerätes.

## Induktionsprinzip

Unter jeder Kochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wenn die Kochzone eingeschaltet wird, erzeugt diese Spule ein Magnetfeld. Das Magnetfeld induziert in der Kochzone Wirbelströme. Dadurch erhitzt sich die Kochzone.

## Funktion der Sensorschaltfelder

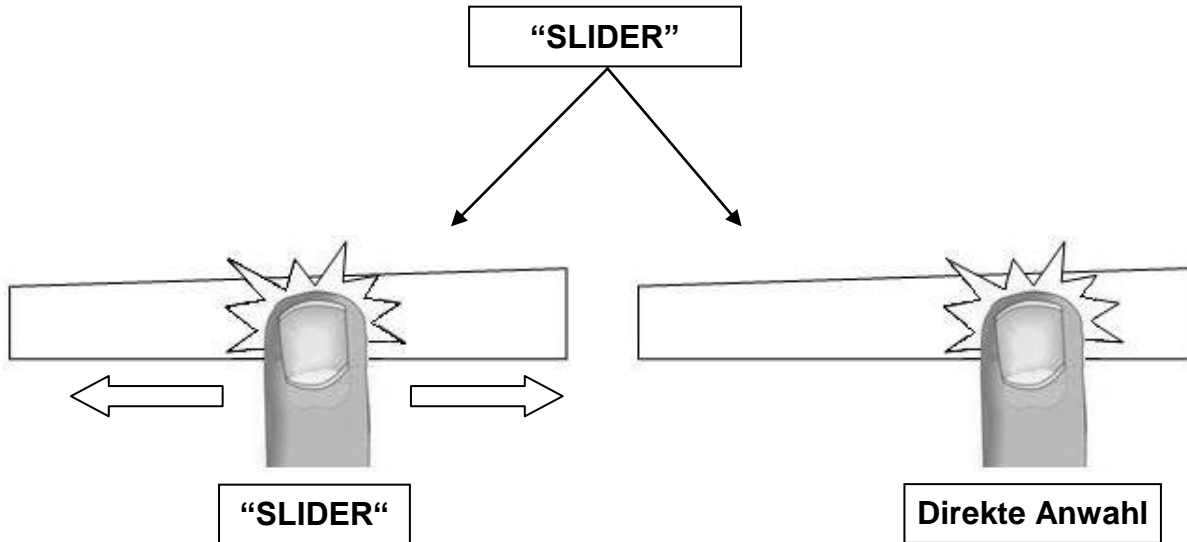
Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie die Tasten etwa eine Sekunde lang berühren, werden die Steuerbefehle ausgeführt. Jede Reaktion der Schaltfelder wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

**Es sollte immer nur ein Schaltfeld/Taste zur gleichen Zeit gedrückt werden, um keine Fehlbedienung auszulösen. Ausgenommen sind die definierten Tastenkombinationen, um fest vorgegebene Funktionen zu starten.**

## " SLIDER " -Bedienung

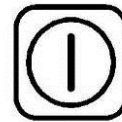
Die Slider-Bedienung ist ähnlich der Bedienung von Sensortasten. Für die Bedienung gibt es zwei Möglichkeiten:

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



## Kochfeld ein und ausschalten

Zuerst das Kochfeld und dann die Kochzone einschalten.



- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten:**

**Betätigung**

Einschalten  
Ausschalten

**Bedienfeld**

Auf [ 0/1 ] drücken  
Auf [ 0/1 ] drücken

**Anzeige**

[ 0 ]  
Keine oder [ H ]

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten:**

**Betätigung**

Leistung erhöhen  
Ausschalten

**Bedienfeld**

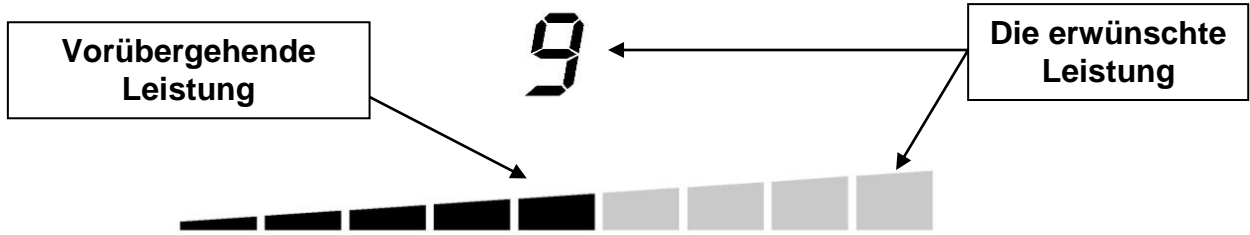
Auf dem "SLIDER" rutschen  
Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu 0

**Anzeige**

[ 1 ] bis [ 9 ]  
[ 0 ] oder [ H ]

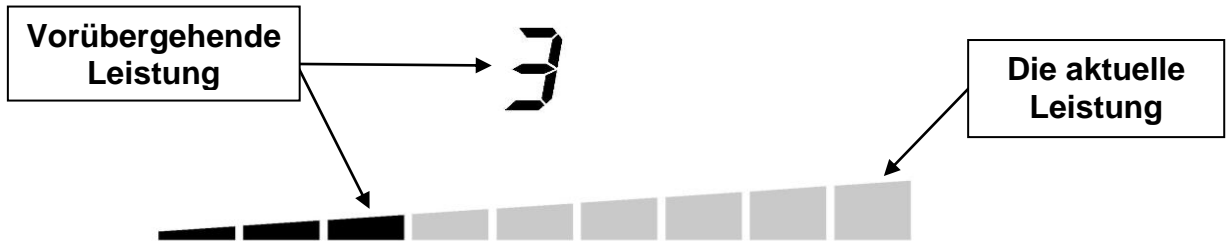
Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 20 Sekunden aus, und die Nullen erlöschen.

- Beispiel für Erhöhungen der Leistung:



Die Segmente der Anzeige werden nach und nach eingeschaltet, bis die gewünschte Leistung erreicht ist.

- Beispiel für Reduzierung der Leistung:



Die Segmente der Anzeige werden nach und nach ausgeschaltet, bis die gewünschte Leistung erreicht ist.

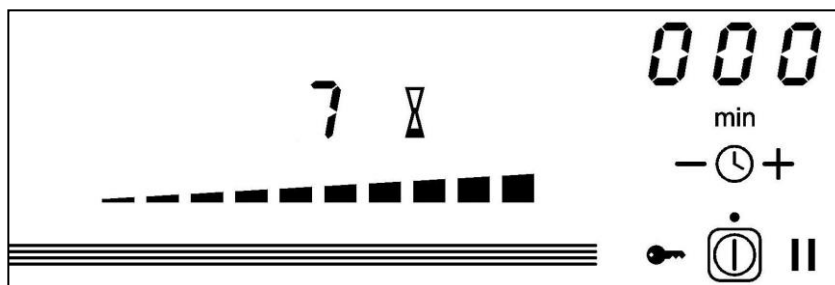
## Restwärmearzeige

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

## Timer

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

- Einschalten oder Veränderung der Dauer:



### Betätigung

Leistung auswählen  
Timer auswählen

### Bedienfeld

Auf dem "SLIDER" einstellen  
Auf [ + ] und [ - ] der Timer  
gleichzeitig drücken bis die  
gewünschte Kochzone erreicht ist  
Drücken auf [ - ] der Timer  
Drücken auf [ + ] der Timer

### Anzeige

[ 1 ] bis [ 9 ]  
Die Anzeige  
der ausgewählten  
Kochzone leuchtet auf  
Zeit in Min. verringert sich  
Zeit in Min. erhöht sich

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

- **Timer ausschalten:**

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

Wenn mehrere Timer in Betrieb sind, bitte Vorgang wiederholen.

- **Timer als Eieruhr:**

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

| <b><u>Betätigung</u></b>  | <b><u>Bedienfeld</u></b>                                   | <b><u>Anzeige</u></b>        |
|---------------------------|--|------------------------------|
| Einschalten der Kochmulde | Auf [ 0/I ] drücken  | [ 0 ]                        |
| Zeitschaltuhr auswählen   | Auf [ + ] und [ - ] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken | [ 000 ]                      |
| Zeit verkürzen            | Drücken auf [ - ] der Zeitschaltuhr                        | Zeit in Min. verringert sich |
| Zeit verlängern           | Drücken auf [ + ] der Zeitschaltuhr                        | Zeit in Min. erhöht sich     |

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

- **Automatisches Ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird [ 000 ] blinkend angezeigt und ein akustisches Signal wird erfolgen.

Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [ - ] oder [ + ] zu betätigen.

- **Zeitschaltuhr als Eieruhr:**

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

| <b><u>Betätigung</u></b>  | <b><u>Bedienfeld</u></b>                                   | <b><u>Anzeige</u></b>    |
|---------------------------|--|--------------------------|
| Einschalten der Kochmulde | Auf [ 0/I ] drücken  | [ 0 ]                    |
| Zeitschaltuhr auswählen   | Auf [ + ] und [ - ] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken | [ 000 ]                  |
| Zeit verkürzen            | Drücken auf [ - ] der Zeitschaltuhr                        | [ 60 ]...                |
| Zeit verlängern           | Drücken auf [ + ] der Zeitschaltuhr                        | Zeit in Min. erhöht sich |

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

- **Automatisches Ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird [ 00 ] blinkend angezeigt und ein akustisches Signal wird erfolgen.

Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [ - ] oder [ + ] zu betätigen.

## Pausenfunktion

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

- Pausenfunktion aktivieren:



### Betätigung

Pausenfunktion einschalten  
Pausenfunktion ausschalten

### Bedienfeld

Auf [ II ] drücken  
Auf [ II ] drücken  
Auf dem blinkenden „SLIDER“  
drücken

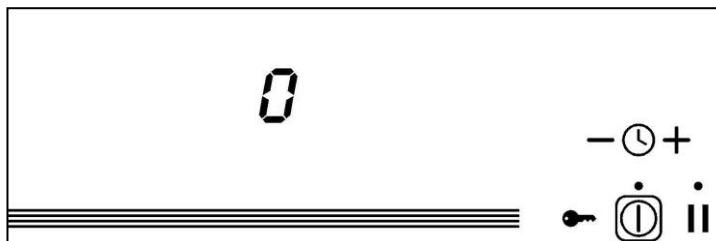
### Anzeige

[ II ] auf Anzeigen  
Blinkender „SLIDER“  
vorherige Einstellungen

## Memory-Funktion

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

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



Memory-Funktion aufrufen:

- Kochfeld einschalten ( [ 0/1 ] drücken)
- Danach innerhalb von 6 Sekunden auf [ II ] drücken.
- Die Werte der letzten Einstellungen sind wieder aktiviert.










## Spezielle Teppan Yaki Kochfunktionen

Die speziellen Kochfunktionen garantieren eine genaue Temperatur auf der Teppan Yaki Oberfläche, damit Sie Fisch oder Fleisch ideal kochen können, aber auch um Ihre Teppan Yaki Oberfläche zu säubern (siehe auch Reinigung und Pflege Kapitel).

Die speziellen Kochfunktionen stehen für jede Kochzone zur Verfügung.

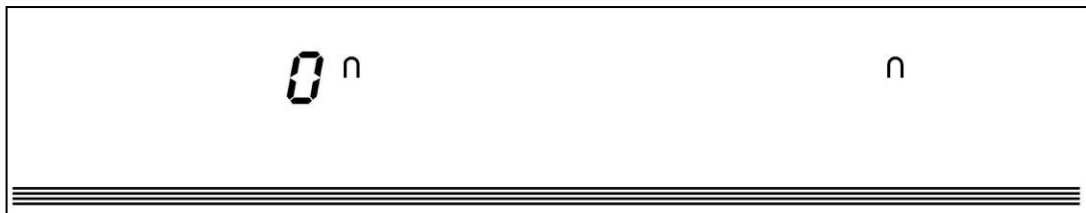
Es ist auch möglich, zwei Kochzonen (Brücken-Funktion) zu verbinden.




- **Einschalten / ausschalten der speziellen Teppan Yaki Kochfunktionen**

| <b><u>Betätigung</u></b>   | <b><u>Bedienfeld</u></b>   | <b><u>Anzeige</u></b>  |
|--|--|--|
| Reinigungstemperatur einschalten                                   | Auf [  ] einmal drücken                                   | [  ] blinkt |
| Fisch kochen Temperatur einschalten                                | Auf [  ] zweimal drücken                                  | [  ] blinkt |
| Fleisch kochen Temperatur einschalten                              | Auf [  ] dreimal drücken                                  | [  ] blinkt |
| Sobald die Temperatur erreicht ist, blinkt die Anzeige nicht mehr. |  |  |
| Ausschalten  | Auf [  ] drücken bis [ 0 ] oder auf dem "SLIDER" rutschen | [ 0 ]<br>[ 0 ] bis [ 9 ]   |

## Bridge-Funktion

Diese Funktion erlaubt eine Zusammenschaltung (Brückenschaltung) von zwei übereinander liegenden Kochzonen. Diese können dann wie eine Kochzone bedient werden. Boosterfunktion ist nicht erlaubt.

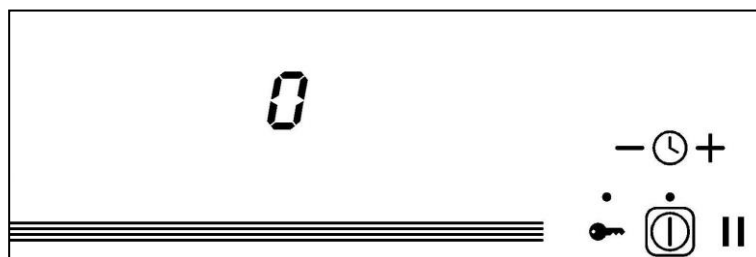




| <b><u>Betätigung</u></b>  | <b><u>Bedienfeld</u></b>   | <b><u>Anzeige</u></b>   |
|---------------------------|--|---|
| Einschalten der Kochmulde | Auf [ 0/1 ] drücken  | [ 0 ]   |
| Bridge einschalten        | Auf beide [  ] Taste gleichzeitig drücken | [ 0 ] und [  ] |
| Leistung erhöhen          | Den aktiven „SLIDER“ einstellen  | [ 1 ] bis [ 9 ]   |
| Bridge ausschalten        | Auf beide [  ] Taste drücken              | [ 0 ]   |

## Kindersicherung / Verriegelung des Kochfeldes

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (außer der Taste [ 0/1 ]) verriegelt werden.

- **Verriegelung aktivieren:**



| <b><u>Betätigung</u></b> | <b><u>Bedienfeld</u></b>   | <b><u>Anzeige</u></b> |
|--------------------------|--|-----------------------|
| Verriegelung einschalten | Auf [  ] 6s drücken | Leuchte ein           |
| Verriegelung abschalten  | Auf [  ] 6s drücken | Leuchte aus           |

## Überlaufschutz

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

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

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

## Betriebsdauerbegrenzung

Das Kochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung. Die kontinuierliche Nutzungsdauer jeder Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe.

Voraussetzung ist, dass während der Nutzungsdauer keine Einstellungsänderung an der Kochzone vorgenommen wird. Wenn die Betriebsdauerbegrenzung angesprochen hat, wird die Kochzone abgeschaltet.

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

## ZUSÄTZLICHE HINWEISE FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER

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

## Geräusche

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

## Auswahl der Leistungsstufen

| Leistung | Temperatur ca. (°C) |
|----------|---------------------|
| 1        | 50                  |
| 2        | 75                  |
| 3        | 100                 |
| 4        | 125                 |
| 5        | 150                 |
| 6        | 170                 |
| 7        | 190                 |
| 8        | 205                 |
| 9        | 220                 |

Die Speisen können direkt auf der Teppan Yaki Oberfläche gekocht werden, mit oder ohne Fett oder Öl. Beim Verwenden von Öl oder Fett müssen Sie darauf achten, dass der "Rauch-Punkt" bei zu hohen Temperaturen nicht erreicht wird. Hierdurch könnte das Kochergebnis gemindert werden.

Um die Qualitäten der Nahrungsmittel zu halten, sollten Sie die Temperatur je nach Gargut anpassen.

### Maximum Temperatur und « Rauch-Punkt »

|                 | Empfohlene max. Temperatur (°C) / Leistung | Rauch-Punkt (°C) |
|-----------------|--|------------------|
| Butter          | 130 / 4                                    | 150              |
| Schweinefett    | 170 / 6                                    | 200              |
| Rinderfett      | 180 / 6                                    | 210              |
| Olivenöl        | 180 / 6                                    | 200              |
| Sonnenblumenöle | 200 / 7                                    | 220              |
| Erdnussöl       | 200 / 7                                    | 235              |
| Kokosfett       | 200 / 7                                    | 240              |

### Kochtipps

| Gargut                     | Temperatur (°C) | Leistung |
|----------------------------|-----------------|----------|
| Fisch und Schalentiere     | 170-180         | 6        |
| Kalbfleisch                | 160-180         | 6        |
| Rindfleisch                | 200-210         | 8        |
| Schweinefleisch            | 180-210         | 7        |
| Lammfleisch                | 180-200         | 7        |
| Geflügel                   | 160-180         | 6        |
| Bratwürste                 | 200             | 7-8      |
| Spiegeleier                | 140             | 4-5      |
| Omelette / Pfannkuchen     | 140-160         | 5        |
| Obst                       | 140-160         | 5        |
| Gemüse                     | 140-160         | 5        |
| Vorgekochter Reis ankochen | 140-160         | 5        |
| Vorgekochte Pasta ankochen | 140-160         | 5        |

---

## REINIGUNG UND PFLEGE

---

### Reinigung des Bedienfeldes

Reinigen Sie das verschmutzte Bedienfeld regelmässig. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill- und Backofensprays, Fleck- oder Rostentferner, Scheuersande (z.B. auch Zitronensteine o.ä.) oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen

Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken.

Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen sollten sofort entfernt werden.

### Reinigung des Kochfeldes

**Kaltreinigung:** Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld regelmässig. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Spülmittel.

Danach gründlich mit kaltem Wasser spülen und das Kochfeld mit einem sauberen Tuch in Schleifrichtung trocken reiben.

Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill- und Backofensprays, Fleck- oder Rostentferner, Scheuersande (z.B. Zitronensteine o.ä.) oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen

**Heissreinigung:** Drücken Sie einmal auf die [  ] Taste und warten Sie bis die [  ] Anzeige nicht mehr blinkt (spezielle Teppan Yaki Kochfunktionen)).

Einige Eiswürfel auf die Grillfläche legen und gleichzeitig mit einem Holz-Pfannenwender den Schmutz lösen und in die Rinne schieben. Die Rückstände können dort z.B. mit Haushaltspapier entfernt werden. Anstelle der Eiswürfel kann auch kaltes Wasser verwendet werden.

Reiben Sie die Grillfläche mit einem sauberen und nassen Tuch in Schleifrichtung trocken.

Flecken, die von Säuren aus Lebensmitteln stammen, können im kalten Zustand der Grillfläche mit etwas Zitronensaft entfernt werden.

Das Kochfeld nicht reinigen solange es noch heiss ist: **Verbrennungsgefahr!**

Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill- und Backofensprays, Fleck- oder Rostentferner, Scheuersande (z.B. auch Zitronensteine o.ä.) oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen

Verwenden Sie keine Gegenstände, die das Kochfeld zerkratzen könnten.

Durch die Benutzung können mit der Zeit Verfärbungen und Kratzer auf der Grillfläche entstehen. Dies sind normale Gebrauchsspuren und beeinträchtigen in keiner Weise die Sicherheit oder die Funktion des Gerätes.

---

## WAS TUN WENN...

---

### Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:

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

### In der Anzeige erscheint [ E ]:

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

### Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab:

- Die Sicherheits-Abschaltung hat ausgelöst.
- Es ist vergessen worden, eine Kochzone abzuschalten.
- Es sind mehrere Sensortasten bedeckt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert bzw. automatisch abgeschaltet.

### Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:

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

### Anzeige [ II ]:

- Finden Sie im Kapitel Pausenfunktion.

### In der Anzeige erscheint [ F ] oder [ Er03 ]:

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

### In der Anzeige erscheint [ E2 ]:

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

### In der Anzeige erscheint [ E8 ]:

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

### In der Anzeige erscheint [ Er47 ]:

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

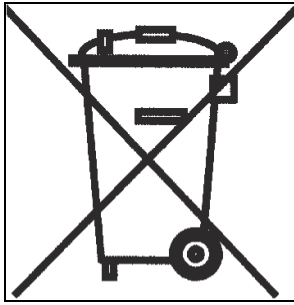
Wenn eines der obengenannten Zeichen andauert, rufen Sie den Kundendienst an.

---

## UMWELTSCHUTZ

---

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

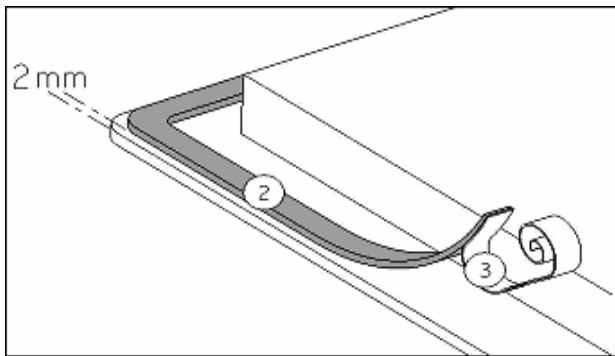


- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

## MONTAGEHINWEISE

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

### Dichtung Einbau :

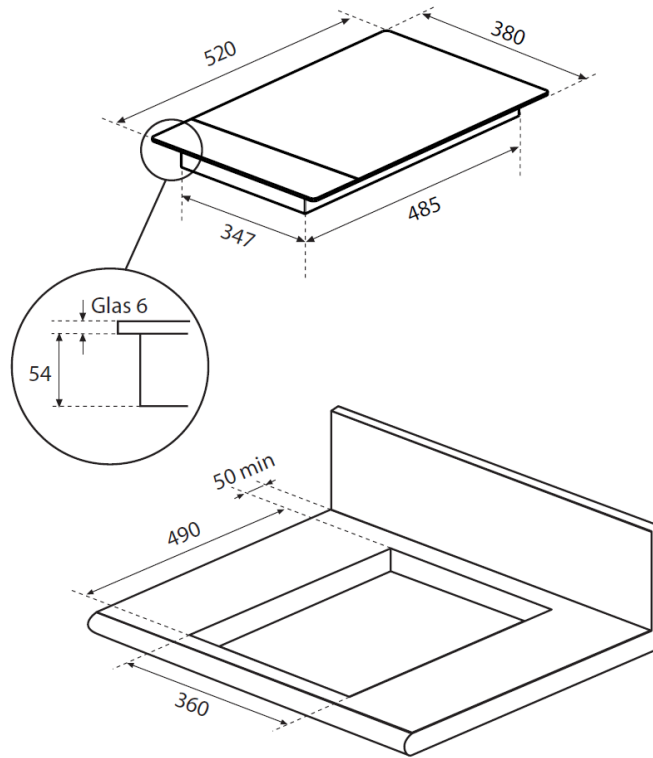


Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand der Außenkante des Glases aufkleben.

### Einbau :

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

• **Einbaumasse:**



| Referenz    | Ausschnittmaß | Glasmaß      | Glas Stärke | Eckenradius |
|-------------|---------------|--------------|-------------|-------------|
| TY 2738 SL+ | 360 x 490 mm  | 380 x 520 mm | 6 mm        | 5 mm        |

- Der Ausschnitt soll mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um ein Aufquellen der Arbeitsplatte durch Feuchtigkeit zu verhindern. Sorgen Sie dafür, dass das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufgeklebt ist.
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keinen mechanischen Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde ein Luftraum von 20 mm notwendig. Ein Luftspalt auf der Frontseite des Küchenmöbels wird nicht benötigt.
- Zwischenböden sind bei Oranier Kochfeldern nur erforderlich, wenn eine Schublade unterhalb des Kochfeldes eingebaut ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein. Der Abstand von Zwischenboden zur Kochfeldunterseite soll mindestens 20 mm betragen. Dieser Abstand kann bis auf 15mm reduziert werden, wenn ein zusätzlicher Luftdurchlass von 120 cm<sup>2</sup> gegeben ist, z.B. durch:
  - Lochungen im Zwischenboden
  - und/oder Entfernung der Rückwand des Unterschranks in Höhe des Kochfeldes
  - und/oder ein Luftdurchlass unterhalb der Arbeitsplatte auf der Frontseite des Unterschranks gegeben ist.

## ELEKTROANSCHLUSS

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

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

### Achtung !

Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 230 V~ 50 Hz ausgelegt.

Schließen Sie immer das Erdungskabel mit an.

Beachten Sie beim Anschließen das jeweilige Anschlussschema.

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

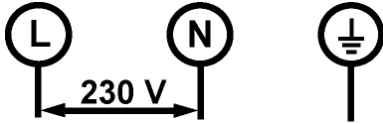
| Netz           | Anschluß    | Durchmesser             | Kabel                      | Sicherung |
|----------------|-------------|-------------------------|----------------------------|-----------|
| 230V~1P+N 50Hz | 1 Phase + N | 3 x 2.5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A *    |

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



**Anschluss des Kochfeldes :**

Monophasen 230V~1P+N



Befestigen Sie das Erdungskabel an die vorgesehene Anschlussklemme. Den Nullleiter an Anschlussklemme N, und die Phase L an Anschlussklemme L.

**Achtung !** Die Drähte korrekt hineinstecken und die Schrauben fest anziehen.

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

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

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

**Achtung ! Falschanschluss kann die Leistungselektronik zerstören.**

**Testen sie das Kochfeld sofort nach Montage.**

Ihr Kochfeld ist mit einer Sicherheitsschaltung ausgerüstet, die 30 Minuten lang vor Falschanschluss schützt. Bitte prüfen Sie sofort nach Montage, ob das Kochfeld richtig funktioniert.

Sollte sich das Kochfeld nicht einschalten lassen, dann prüfen Sie bitte sofort die Anschlüsse auf beiden Seiten des Anschlusskabels (Zuordnung der Kabeln, Polbrücken, Schrauben). Falls das Kochfeld länger als 30 Minuten unter 400V Überspannung bleibt (z.B. bei Verwechslung von P und N bei 2P+N Anschlüsse), kann es zu Dauerschäden der Elektroniken kommen, die durch die Garantie/Gewährleistung nicht abgedeckt sind.

## **ORANIER-Werksgarantie**

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

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

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

**2.** Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen ORANIER-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des ORANIER-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden.

Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden) sowie Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.

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

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

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

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

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
- Falsche Größenwahl.
- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügender oder zu starker Schornsteinzug) sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und Leitungen.
- Verwendung ungeeigneter Brennstoffe bei mit Kohle und Heizöl gefeuerten Geräten; ungeeigneter Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen bei Gasgeräten; ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.

- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).
- Verschleiß der den Flammen unmittelbar ausgesetzten Teilen aus Eisen und Schamotte (z.B. Stahl-Guss- oder Schamotteauskleidungen).

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

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

**ORANIER Küchentechnik GmbH**  
**Sechsheldener Str. 122**  
**35708 Haiger**

# ORANIER

Küchentechnik

Die neue Generation – Design, Vielfalt, Genuss



- Insel-, Kopffrei-, Wandhauben und Deckenlüfter
- Einbauherde
- Einbaubacköfen
- Kochfelder: Induktion-, Gas- und Hilight
- Dampfgarer und Mikrowellen
- Kühl- und Gefriergeräte
- Geschirrspülmaschinen
- Standherde Gas und Elektro
- Koch-Back-Stationen
- Retro-Standkühlschränke

ORANIER Küchentechnik GmbH  
Sechsheldener Str. 122  
35708 Haiger  
Tel. +49 (0) 2771 2630-150  
Fax: +49 (0) 2771 2630-348  
info-kuechentechnik@oranier.com  
www.oranier.com

ORANIER Niederlassung Österreich  
Blütenstraße 15/4  
A-4040 Linz  
Tel. +43 (0) 732 66 01 88 70  
Fax: +43 (0) 732 66 01 88 80  
service-kt@oranier.com  
www.oranier.com