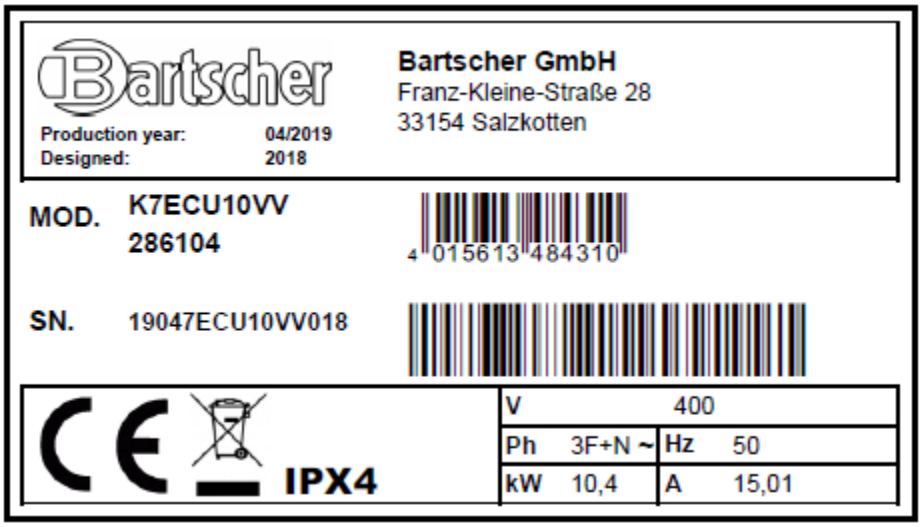
INSTALLATION, BEDIENUNG UND WARTUNG

Induktionsherde Serie 700

286411
286421

TYPENSCHILD \ PLAQUES DES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES \ DATA PLATE



ALLGEMEINE WARNUNGEN

- *Vor der Aufstellung, Bedienung und Wartung des Geräts sind die vorliegenden Anweisungen aufmerksam zu lesen.*
- *Die Aufstellung muss durch qualifiziertes Fachpersonal und gemäß den im dafür vorgesehenen Handbuch angeführten Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.*
- *Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung und die Verarbeitung von Speisen in industriellen Küchen bestimmt, wie Restaurants, Krankenhäuser, Betriebsmensen, Kochzentren, Fleischereien und Unternehmen für Lebensmittelproduktion. Jede andersweitige Nutzung entspricht nicht der vorgesehenen Bestimmung und kann demnach eine Gefahr für Personen und/oder Sachen darstellen.*
- *Das Gerät darf nur von eigens dafür ausgebildeten Personen und nur für jenen Gebrauch benutzt werden, für den es ausdrücklich vorgesehen wurde.*
- *Die für den Garvorgang erforderlichen Temperaturen können, je nach Betriebsart, verschiedene Bereiche der Paneele sowie das Kochgeschirr erhitzen. Hierbei handelt es sich nicht um einen Konstruktionsfehler, sondern um ein physikalisches Phänomen, das auf die chemisch-physikalischen Eigenschaften der für die Herstellung der Geräte verwendeten Materiale zurückzuführen ist.*
- *Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb ist das Gerät auszuschalten und eine autorisierte Kundendienststelle zu Rate zu ziehen.*
- *Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden; andernfalls wird keinerlei Haftung übernommen.*
- *Die Reinigung des Geräts darf nicht mit einem direkten Hochdruckwasserstrahl durchgeführt werden. Weiters dürfen die Öffnungen und Schlitze für das Ansaugen oder Ausstoßen von Luft, Rauch und Hitze nicht verstopft werden.*
- *Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.*
- *Vor dem Anschluss des Geräts muss sichergestellt werden, dass die Daten des Typenschilds mit den für das Stromnetz vorgesehenen übereinstimmen.*
- ***Es wird streng empfohlen, die Stromzufuhr abzuschalten, wenn das Gerät nicht im Betrieb ist.***

ACHTUNG! Die Herstellerfirma lehnt im Falle von Schäden, die auf fehlerhafte Installation, mutwillige Beschädigungen, unsachgemäße Benutzung, mangelhafte Wartung, den Einbau von nicht originalen Ersatzteilen, die Nichteinhaltung der örtlichen Vorschriften und die Nichtbeachtung des vorliegenden Handbuchs zurückzuführen sind, jegliche Verantwortung ab.

Für den Installateur

- *Dem Benutzer muss der Betrieb des Geräts erklärt und vorgeführt werden. Nachdem sichergestellt wurde, dass alle Fragen geklärt wurden, ist dem Benutzer die Bedienungsanleitung auszuhändigen.*

TECHNISCHE MERKMALE

Das TYPENSCHILD mit allen das Gerät betreffende Informationen befindet sich je nach Modell auf der Innenseite der rechten oder linken Seitenwand oder auf der Innenseite der Bedienblende.

Alle Geräte wurden gemäß den tieferstehend angeführten EU-Richtlinien geprüft:

2014/35/UE - Niederspannung (LVD)
2014/30/UE - Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC)
2006/42/EG - Maschinenrichtlinie
2011/65/UE - RoHS
1935/2004/UE - Materialen im Kontakt mit Lebensmitteln (MOCA)

und die entsprechenden Bezugsvorschriften.

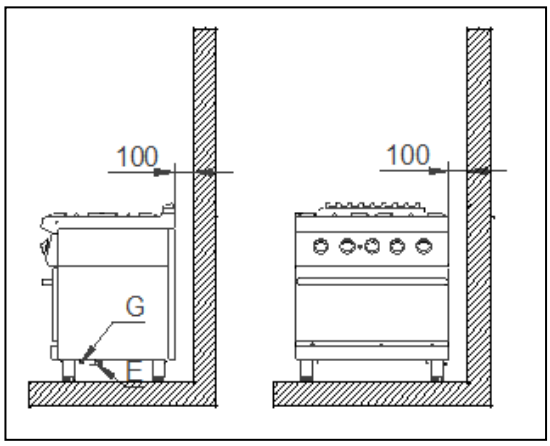
Konformitätserklärung

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die von ihm hergestellten Geräte den vorher erwähnten CEE-Richtlinien entsprechen und weist ausdrücklich darauf hin, dass die Installation insbesondere hinsichtlich der Rauchableitung und des Luftaustauschs nur unter Einhaltung der geltenden Vorschriften durchgeführt werden darf.

VORBEREITUNG DER INSTALLATION

Installationsort

Es wird empfohlen, das Gerät in einem gut belüfteten Raum oder unter einer Abzugshaube zu installieren. Das Gerät kann einzeln oder Seite an Seite mit anderen Geräten aufgestellt werden. In beiden Fällen muss bei der Installation nahe einer Wand aus entflammbarem Material ein Mindestabstand zu den Seitenwänden und zur Rückwand eingehalten werden (siehe Abbildung für jede Serie). Sollte die Einhaltung dieses Abstandes nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigen Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur gewährleistet wird.



Installation

Die Installationsarbeiten, die eventuelle Umrüstung auf Gas oder auf von der Voreinstellung abweichende Stromspannungen, die Aufstellung der Anlage und der Geräte, die Belüftung, der Rauchabzug und die eventuellen Wartungen müssen gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften von Fachpersonal durchgeführt werden. Weiters sind die in Folge angeführten Bestimmungen zu beachten (**DE**):

- DVGW-Arbeitsblatt G600 TRGI (Technische Regeln für Gasinstallationen)
- TRF-Technische Regeln für Flüssiggas
- DVGW-Arbeitsblatt G634 Installation von Groß-küchen-Gebrauchseinrichtungen
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften VGB 77
- Geltende VDE-Vorschriften

- Einschlägige Rechtsverordnungen wie Landes-bau Ordnungen und Feuerungsverordnungen
- Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU)
- Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungs-anlagen
- Sicherheitsregeln für Küchen ZH 1/37
- DIN 18160 Teil 1 “Hausschornsteine”
- Richtlinie “Raumlufttechnische Anlagen für Küchen ”VDI 2052
- Richtlinien für die Verwendung von Flüssiggas ZH 1/455
- Vorschriften der Trinkwasserversorgung.

Vorarbeiten

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, seine Unversehrtheit überprüfen und im Zweifelsfall vor der Benutzung des Geräts qualifiziertes Fachpersonal zu Rate ziehen. Die für die Verpackung verwendeten materiale entsprechen den gültigen Umweltschutz-Normen. Sie können gefahrlos aufbewahrt werden oder gemäß der gültigen Richtlinien des Bestimmungslandes des Geräts, insbesondere sofern es Nylonsack und die Polystyrol-teile betrifft, entsorgt werden.
Nachdem der einwandfreie Zustand des Geräts festgestellt wurde, kann die Schutzverkleidung entfernt werden.
Die Außenteile des Geräts mit lauwarmen Wasser und einem Reinigungsmittel sorgfältig von eventuellen Klebstoffrückständen befreien, anschließend alles mit einem weichen Tuch trockenreiben. Sollten immer noch Klebstoffspuren vorhanden sein, ein geeignetes Lösungsmittel (z.B. Azeton) verwenden. Auf gar keinen Fall dürfen Scheuermittel verwendet werden. Nach der Aufstellung des Geräts ist dieses mittels der Regulierfüße zu nivellieren.

Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschließen des Geräts muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Spannung mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt und somit deren Eignung sichergestellt werden. Sollten die Spannungen nicht übereinstimmen und ein Spannungswechsel erforderlich sein, muss der Anschluss wie im elektrischen Schema abgebildet verändert werden. Die Klemmleisten befinden hinter der Bedienblende der Auflageplatte letztere wird durch das Lösen der Befestigungsschrauben der Halterung und dem Herausziehen der Bedienblende mit der Klemmleiste zugänglich gemacht. ***Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Kundendienst ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.***
Weiters ist die Wirksamkeit der Erdung zu überprüfen und sicherzustellen, dass die Erdleitung von der Anschlussseite her länger ist als die anderen Leitungen. Das Anschlusskabel muss einen für die vom Gerät aufgenommene Spannung geeigneten Querschnitt aufweisen und mindestens dem Typ H07 RN-F entsprechen. ***Gemäß den internationalen Bestimmungen muss oberhalb des Geräts eine allpolige Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm installiert werden, die jedoch das GELB-GRÜNE Erdungskabel nicht unterbrechen darf.*** Die Einrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Geräts angebracht und zugelassen sein, sowie über eine der Aufnahme des Geräts entsprechenden Stromfestigkeit verfügen (siehe TECHNISCHE DATEN).



Das Gerät muss weiters mit einem POTENZIAL-Ausgleich verbunden sein. Die Klemmleiste für den Anschluss befindet sich nahe der Öffnung für das Versorgungskabel und ist durch ein Etikett mit dem Symbol gekennzeichnet.
Wenn man einen Sicherheitsschalter benutzt, soll man den folgenden Anweisen folgen:

- Im Verhältnis zu dem Gericht, die verlorene Spannung für solche Maschine kann 1mA sein, ohne Begrenzung für dem Maximum für jede kW Leistung eingestellt. Außerdem muss man kontrollieren, dass alle Sicherheitsschalter, die im Handel sind, eine Toleranz niedriger als 50% haben. Deshalb muss man einen richtigen Schalter wählen.
- Anschließen nur eine Maschine mit jedem Schalter.
- Nachdem lange Zeit die Maschine nicht gelaufen hat oder im Lager gewesen ist, ist manchmal möglich, daß bei Inbetriebnahme die Sicherheitsschalter eingeschaltet werden. Die wichtige Ursache ist die Isolierungsfeuchtigkeit. Man kann das Problem einfach lösen mit einer kurzen Heizung. Vorher muss man das Sicherheitsthermostat ausschalten.

WARTUNG

ACHTUNG! Vor der Durchführung jeglicher Wartungs- oder Reparaturarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde.

Die folgenden Wartungsarbeiten sind mindestens einmal im Jahr von Fachpersonal durchzuführen. Es empfiehlt sich daher, einen Wartungsvertrag abzuschließen.

- Den einwandfreien Betrieb aller Kontroll- und Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.
- Den Zustand des Stromkabels überprüfen.

Informationen für die elektrischen und elektronischen Altgeräte benutzt in den EU-Ländern

Elektro(nik)-Geräte, die mit dem nachfolgenden Symbol  gekennzeichnet sind, dürfen gemäß EU-Richtlinie nicht mit dem Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden.

Für die Beseitigung Ihres Altgerätes nutzen Sie bitte die Ihnen zur Verfügung stehenden länderspezifischen unterschieden Sammelsysteme, oder treten Sie mit dem Einzelhändler in Verbindung wenn Sie ein gleichwertiges Gerät kaufen.

Durch die aktive Nutzung der angebotenen Sammelsysteme leisten Sie Ihren Beitrag zur Wiederverwendung, zum Recycling und zur Verwertung von Elektro(nik)-Altgeräten, schützen die Atmosphäre und die Gesundheit.

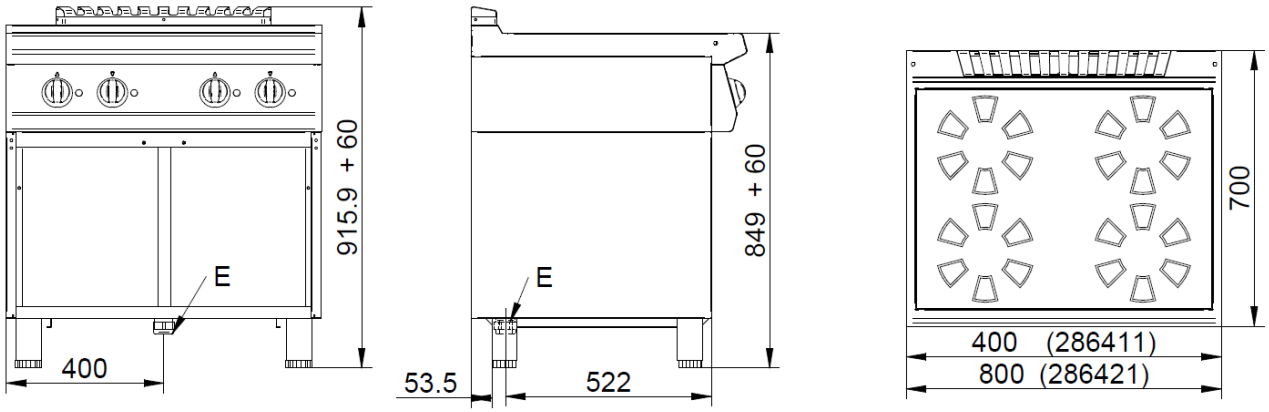
FÜR DEN AUSTAUSCH DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERTE ORIGINALERSATZTEILE VERWENDET WERDEN. DIE ARBEITEN MÜSSEN VON AUTORISIERTEN FACHKRÄFTEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.

ACHTUNG! Sollten Teile der Gasanlage von den Austauscharbeiten betroffen sein, ist die Dichtigkeit derselben und der einwandfreie Betrieb der verschiedenen Elemente zu überprüfen.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, OHNE VORANKÜNDIGUNG DIE EIGENSCHAFTEN DER AUF DIESEN SEITEN VORGESTELLTEN PRODUKTE ZU ÄNDERN.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
TECHNICAL FEATURES
TECHNISCHE DATEN

Modele Model Modell	Dimensions/ Masse/ [mm]	Elet. (E) [Kw]	(F) [V]	(G) [Hz]	Cable/ Kabel H07 RN-F [mm2]	Ind. 5 kW [N°]
286411	400x700x845	10	400 3	50/60	4x4	2
286421	800x700x845	20	400 3	50/60	4x6	4



5	
5	

286411

5	5
5	5

286421

(E= électrique \ electric\ elektrisch)

BESCHREIBUNG DER GERÄTE

Induktionsherde

Starke Struktur aus Edelstahl, liegend auf vier Füße, die ihre Hochregulierung erlauben. Die äußere Verkleidung besteht aus Edelstahl.

Die Glaskeramik-Platte hat eine angemessene Dicke, die die Wärmeübertragung erlaubt. Die Kochzonen sind in der Platte darauf gezeichnet. Das Kochen erfolgt nur mit bestimmten Töpfen. Das Steuersystem besteht aus einem Leistungsregler und einem Drehknopf. Der Schutz von den elektronischen Teilen schützt das Induktionselement gegen eventueller Schäden. Es gibt mehrere Schutzelemente, die den Generator bewahren.

AUSTAUSCH VON BESTANDTEILEN

ACHTUNG! Vor jedem Austausch ist sicherzustellen, daß der Netzanschluss des Geräts unterbrochen ist.

Potentiometer und Lampe von der Induktion

Um das Potentiometer und die Lampe der Induktionsplatte auszutauschen, ist es notwendig die Befestigungsschrauben der Instrumententafel zu entfernen. Dann werden die Kabelverbindungen gelöst, um die Komponenten auszutauschen. Wenn der Austausch abgeschlossen ist, werden die Kabel nach dem Schaltplan wieder zusammengesteckt.

Bauelemente des Induktionsherdes

Jede Ersetzung von elektronischen Teilen muß in der Werkstatt ausgeführt werden.
Wenn der Generator kaputt ist, muß man sofort den Kundendienst anrufen.

WARTUNG u. Betriebsanomalien

ACHTUNG! Vor der Durchführung jeglicher Wartungs- oder Reparaturarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen.

- ***ACHTUNG: Öffnen Sie NIEMALS das Kochfeld oder den Induktionsherd, bevor Sie das Gerät vom Netz trennen: GEFAHR durch Hochspannung!***
- *Das Kochfeld oder der Induktionsherd darf nur von qualifiziertem und autorisiertem Personal geöffnet werden.*
- *Wenn die Glaskeramik gerissen oder zerbrochen werden soll, stoppen Sie die begonnenen Arbeiten, trennen Sie die Induktion von der elektrischen Anlage und lagern Sie sie an einem geeigneten Ort, bis sie von qualifiziertem Personal repariert werden kann.*

Die folgenden Wartungsarbeiten sind mindestens einmal im Jahr von Fachpersonal durchzuführen. Es empfiehlt sich daher, einen Wartungsvertrag abzuschließen.

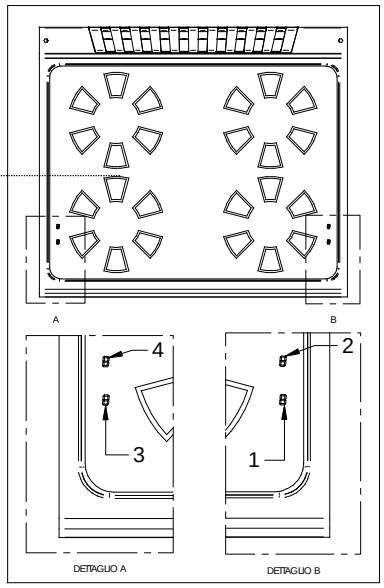
- Den einwandfreien Betrieb aller Kontroll- und Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.
- Den Zustand des Stromkabels überprüfen.

- Reinigen Sie den Filter am Lufteinlass des Lüfters, waschen Sie ihn sorgfältig ab, um Schmutz zu entfernen. Spülen Sie ihn ab, trocknen Sie ihn und positionieren Sie ihn erneut.

Einige Störungen und deren mögliche Lösungen

Angezeigtes Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Keine Heizung – Betriebslampe ausgeschaltet	Fehlende Versorgung	Die Netzanbindung überprüfen – die Sicherungen überprüfen
	Sicherstellen, dass man den Griff im Uhrzeigersinn gedreht hat	Den Griff drehen
	Sicherstellen, dass man den passenden Topf korrekt positioniert hat	Diesen korrekt positionieren
	Unpassender Topf	Den passenden Topf aufstellen
	Der Topf hat einen Bodendurchmesser unter 12 mm	Den passenden Topf aufstellen
	Der Topf befindet sich außerhalb der Mitte des Kochbereiches	Den Topf korrekt hinstellen
	Gerät ist beschädigt	Den Kundendienst anrufen
Keine Heizung – Betriebslampe eingeschaltet	Der Topf wird nicht angemessen erkannt, daher handelt es sich um einen Unpassenden Topf.	Einen passenden Topf hinstellen
	Kühlungssystem verstopft	Überprüfen, dass die Ein- und Ausgänge der Luft frei sind
	Luftfilter verstopft	Den Luftfilter reinigen oder ersetzen
	Zu hohe Umgebungstemperatur	Überprüfen, dass keine Warmluft abgesaugt wird (Temperatur unter 40°)
	Es fehlt eine Phase	Die Sicherungen überprüfen
	Defektes Gerät	Das Gerät trennen und den Kundendienst anrufen
Keine Reaktion, wenn man das Potentiometer dreht	Defektes Potentiometer	Die Komponente ersetzen
Ausgabe von Wechselleistung (an/aus in wenigen Minuten)- Der Ventilator ist eingeschaltet	Kühlungssystem verstopft	Überprüfen, dass die Ein- und Ausgänge der Luft frei sind
	Ventilator verstopft	Den Ventilator reinigen oder ersetzen
Ausgabe von Wechselleistung (an/aus in wenigen Minuten) – Der Ventilator ist ausgeschaltet	Ventilator defekt	Das Gerät trennen und den Kundendienst anrufen
Ausgabe von Wechselleistung (an/aus in wenigen Minuten) – nach intensiver Nutzung	Induktanz oder erhitzter Kochbereich	Das Gerät ausschalten – den Topf wegnehmen.- warten, bis der Bereich abkühlt
	Leerer Topf	
	Topf mit überhitztem Öl	
Kleine Metallgegenstände (Löffel – Messer) werden erhitzt, wenn sie sich auf dem Kochfeld befinden	Ermittlung eines nicht geeichten Topfs	Den Kundendienst kontaktieren

Fehlermeldungen auf dem Bildschirm (3)



	Kurzschluss des Temperaturfühlers; zu niedrige Induktionstemperatur (<-50°C; Blinken jede 5 Sekunden)
	Zu hohe Induktionstemperatur; Unterbrechung des Temperaturfühlers
	Fehlender Topf; nicht ermittelter Topf (Durchmesser zu klein)
	Unpassender Topf
	Zu hohe Temperatur des Kühlkörpers; Kurzschluss des Fühlers des Kühlkörpers
	Zu niedrige Temperatur des Kühlkörpers; Kurzschluss des Fühlers des Kühlkörpers
	Fehlendes oder beschädigtes Potentiometer
	Elektronik in Ordnung (in Standby), Potentiometer in der Position “0”
	Fehlendes Signal für externen Bildschirm (SW nicht verbunden oder zu 1/3 eingeführt)
	Einschaltung nach der Unterbrechung des Stromkreislaufes AC, Phasen L1 und L3 < 150 V

	Standard IO DEVICE 1 oder 2 nicht verfügbar
	Achtung Strom DC>350 mA (falsche Ventilatoren)
	Der Ventilator ist nicht angeschlossen oder blockiert (Blinken jede 5 Sek. ab der Inbetriebnahme blinkt er dann jede 10 Sekunden für 1 Sekunde.

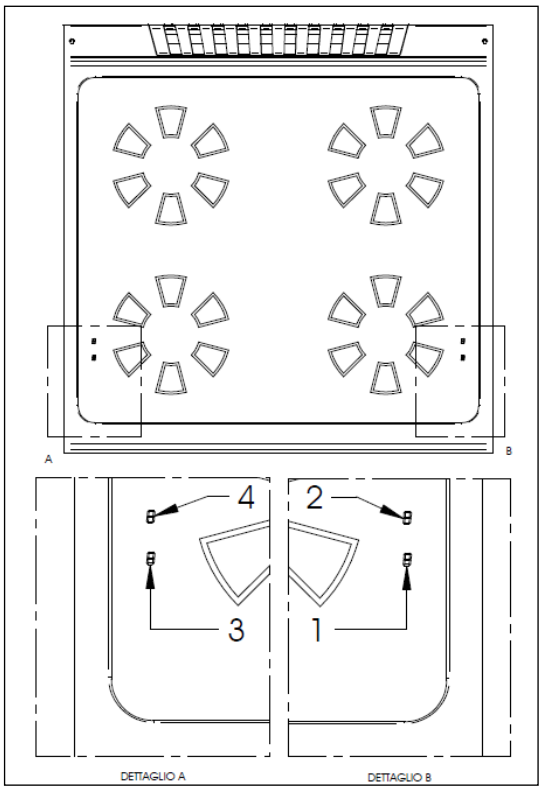
BEDIENUNGSANLEITUNGEN

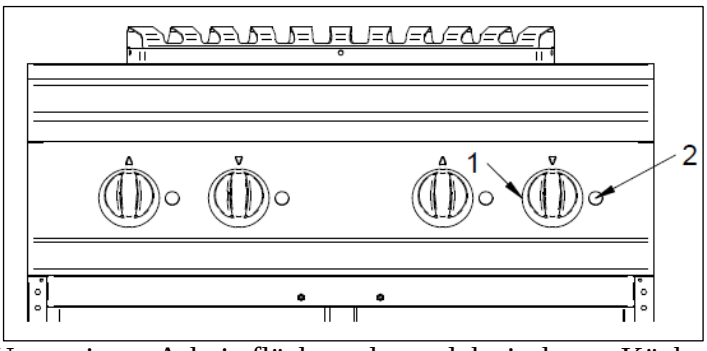
WARNUNGEN

- ***Wenn die Keramikplatte beschädigt ist (Brüche, Risse, Löcher) darf das Gerät nicht verwendet werden. Sie müssen sich jedoch unverzüglich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum wenden.***
- *Das Gerät darf nicht als Auflagefläche verwendet werden, da eine unbeabsichtigte Zündung zu einer Überhitzung des ruhenden Objekts führen kann.*
- *Stellen Sie sicher, dass keine harten Gegenstände auf das Küchenglas fallen, da das Glas je nach Art des Aufpralls beschädigt werden kann.*
- *Stellen Sie während des Kochvorgangs kein Kochgeschirr und / oder Geschirr auf den Herd, um den Edelstahlteil des Kochfelds teilweise zu bedecken, um eine Überhitzung der Stahlplatte zu vermeiden.*
- *Das Gerät ist mit einer Reihe von Filtern ausgestattet, um die einströmende Luft zu den elektronischen Komponenten zu behandeln, stellen Sie sich sicher, dass der Filter zyklisch gereinigt wird, und dass die Ansaugluft keine hohe Fettmenge aufweist (insbesondere in der Nähe von Fritteusen, Griddleplatte und Kippbratpfannen)*
- *Den Ansaugbereich oder den Abluftkamin des Geräts aus keinem Grund blockieren.*
- *Achten Sie darauf, dass Sie den Wandschalter nicht mehr als fünf Mal am Tag drehen, da dies zu Schäden am Gerät führen kann.*
- *Es wird empfohlen, die Stromzufuhr zum Gerät immer zu unterbrechen, wenn es nicht in Betrieb ist.*
- ***ACHTUNG: Öffnen Sie NIEMALS das Kochfeld oder den Induktionsherd, bevor Sie das Gerät vom Netz trennen: GEFAHR durch Hochspannung!***
- *Das Kochfeld oder der Induktionsherd darf nur von qualifiziertem und autorisiertem Personal geöffnet werden.*
- *Wenn die Glaskeramik gerissen oder zerbrochen werden soll, stoppen Sie die begonnenen Arbeiten, trennen Sie die Induktion von der elektrischen Anlage und lagern Sie sie an einem geeigneten Ort, bis sie von qualifiziertem Personal repariert werden kann.*

ACHTUNG! Die Herstellerfirma lehnt im Falle von Schäden, die auf fehlerhafte Installation, mutwillige Beschädigungen, unsachgemäße Benutzung, mangelhafte Wartung, den Einbau von nicht originalen Ersatzteilen, die Nichteinhaltung der örtlichen Vorschriften und die Nichtbeachtung des vorliegenden Handbuchs zurückzuführen sind, jegliche Verantwortung ab.

Induktionsplatten





Um eine Arbeitsfläche der elektrischen Küchen einzuschalten, muss man wie folgt vorgehen:

- Den Griff drehen (1), der grüne Leuchtknopf geht an (2), um das Vorhandensein von Spannung am Gerät anzuzeigen.
- Den Topf, den man erhitzen möchte, auf den mittleren Kochbereich stellen, unter dem sich die Induktoren befinden.
- Den Griff (1) im Uhrzeigersinn drehen, um die Versorgung zu aktivieren; unter dem Glas leuchtet eine LED, die das erforderliche Leistungslevel anzeigt (auf einer Skala von 1 bis 9 und eventuelle Mängel angibt).
- Die LED unterhalb des Glases fängt an zu blinken, falls kein Topf vorhanden ist.
- Die gewünschte Leistung auswählen, indem man den Griff dreht (1). Eine Drehung im Uhrzeigersinn ermöglicht die Einstellung vom Mindest- bis zum Höchstwert, wie in der Serigrafie des Griffs dargestellt ist. Die ersten Drehungsgrade entsprechen niedrigen Leistungswerten.
- Der Erhitzungsprozess beginnt, sobald ein Kontakt zwischen dem Topfboden und der Arbeitsoberfläche hergestellt wird.
- Um das Feld auszuschlagen, muss der Griff in die Position 0 gebracht werden.
- Wenn man den Topf über einen kurzen Zeitraum wegnimmt, erbringt der Induktor keine Leistung und wenn man den Topf zurückstellt, erreicht er umgehend dieselbe Leistung, die vorher ausgewählt worden war.
- Nach dem Ausmachen des Feldes, bleibt der Ventilator noch solange in Betrieb, bis die Temperatur des Generators auf die Umgebungstemperatur gebracht wird.
- Wenn sich das Feld in Stand-By befindet, startet die Suche des Topfs. Der Bildschirm zeigt U an und der Dezimalpunkt gibt an, ob Leistung ausgegeben wird (nach einer Minute wird der Sparmodus aktiviert, wobei die Suche jede 5 Sekunden startet), sobald der Topf ermittelt wird, wechselt der Bildschirm auf den nummerischen Modus (1-9).

ACHTUNG!

- **Das Gerät nur unter Überwachung benutzen. Die Induktionskochgeräte können nur mit Töpfen, Kesseln für den Induktionsverbrauch verwendet werden. Man kann sie einfach im Handel finden.**
- **Man muss nie die Induktion benutzen, um andere Kochgeräte zu heizen!**
- **ACHTUNG! Einige Teile vom Generator bleiben unter Spannung, auch wenn die Platte ausgeschaltet ist.**
- **ACHTUNG! Man muss nie die Induktoren öffnen. Hochspannungsgefahr!**

Das Kochen

In Verhältnis zu einem Kochen mit traditionellen Systemen, muss der Bediener vorsichtig sein.
Dieses System hat eine hohe Fähigkeit zu heizen. Wenn der Heizungsgrad durch den Drehknopf variiert wird, erreicht die Speise die gewählte Temperatur sehr schnell. Lehre Töpfe oder Pfannen wärmen sich sehr schnell und sind dann schnell bereit zum Kochen.
Die Leistung entsprechend der gewünschten Temperatur einstellen. Den Drehknopf drehen. Der Behälter soll im Zentrum der Kochzone gelegt werden.
Wenn entweder Öl oder Fett beheizt wird, muß der Behälter ständig kontrollier werden, damit das Öl oder Fett nicht brennt.
Das Kochen hält sich durch die Ausschaltung des Geräts.

Töpfe

Die Induktionsfläche arbeitet gut mit jeden Typ von Topf, geeignet für die Induktion, sowohl aus Eisen oder Gusseisen als auch aus Chromeisen, auch wenn sie emailliert sind.
Der Generator wärmt alle o.g. Töpfe und verträgt die gleiche Leistung automatisch. Die Töpfe müssen einen Durchmesser größer als 12 cm haben und der Boden muß flach sein. Die Leistung der Töpfe mit einem Durchmesser größer als 26 cm könnte viel niedriger sein.

Der Generator funktioniert mit den folgenden Töpfen nicht.

Töpfe nicht zu benutzen:

- Mit einem Durchmesser niedriger als 12 cm.
- Mit einem Boden aus Aluminium Kupfer oder Bronze.
- Töpfe aus Glas oder Keramik.
- Töpfe mit gebogenem Boden oder mit Füssen.

Sicherheitsnormen für den Verbraucher

- **Die gewärmte Zone (Glaskeramik) wird vom heißen Boden des Topfes gewärmt.** Die heiße Zone nicht berühren, um sich nicht zu brennen.
- Um eine Überhitzung des Kochtopfs bei leerer Pfanne zu vermeiden, den Boden nicht ungewollt erwärmen.
- Wenn gleichzeitig mit mehreren Töpfen gekocht wird, muss man darauf aufmerksam sein, daß die Griffe nicht aneinander reiben und außerhalb des magnetischen Feldes liegen: laut ihre Material können sie sehr erwärmt werden!
- Die Böden der Töpfe sollen immer zu eine bestimmte Entfernung zwischeneinander liegen und sollen sich nicht berühren.
- Verbrennungsgefahr ! Es wird empfohlen, einen Schutzhandschuh immer zu benutzen.
- Kochzone ausschalten, wenn der Topf entfernt wird. Mit diesem System vermeidet man, die Kochzone automatisch zu wärmen, sofort nachdem ein Behälter auf die Kochzone wieder gelegt wird. Außerdem vermeidet man eine zufällige Erwärmung, das bedeutet, wenn jemand die Maschine verwenden will, muss er den Knopf im Uhrzeigersinn drehen.
- Man muss kein Papier, Karton oder Stoff zwischen den Topfboden und die gewärmte Kochzone dazwischenlegen, weil sie sich entzünden können.

- Man muss keine anderen Objekte aus Metall (wie z. B. geschlossene Dosen, Aluminiumfolie, Besteck, Schmuck, Uhren usw.). mit Ausnahme von Töpfen auf die Kochzone legen, weil das Metall sehr schnell erwärmt wird.
- Man muss keine Kreditkarte, Telefonkarte, Kassette auf die Kochzone legen oder andere ähnliche Objekte, die sich entmagnetisieren könnten.
- Das Induktionssystem ist mit einem Belüftungsystem und einem Kühlungssystem versehen. Die Löcher für den Zufluss der Lüft müssen unbedingt nicht geschlossen werden, weil es eine Überheizung verursachen könnte und die Ausschaltung der Maschine.
- Man muss vorsichtig sein, daß keine Flüssigkeit in die Maschine fällt und kein Wasser aus dem Topf entweicht. Man muss die Kochfläche mit einem Wasserstrahl nicht reinigen.
- Wenn die Glaskeramik Brecht, muss man sofort die Maschine ausschalten und elektrisch ausschließen. Es ist verboten, die inneren Teile der Maschine zu berühren.
- Man muss die Maschine mit einem Wasserstrahl nie reinigen.
- Man muss die inneren Teile der Maschine nie berühren.
- Personen mit Herzschrittmacher oder anderen Metallimplantaten sollten sich an ihren Arzt wenden, um zu sehen, ob sie berechtigt sind, in der Nähe eines Induktionskochfelds zu arbeiten.

PFLEGE DES GERÄTS UND WARTUNG

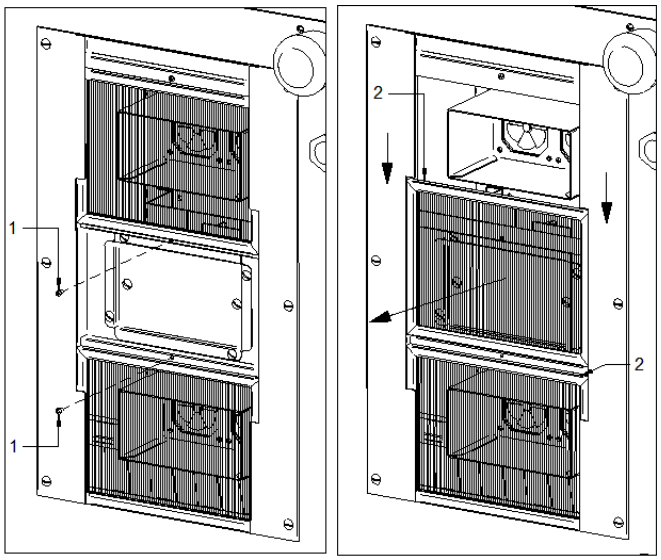
ACHTUNG! Vor dem Beginn der Reinigungsarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde. Während der Reinigungsarbeiten ist der Einsatz eines direkten Wasserstrahls oder eines Hochdruckwasserstrahls zu vermeiden. Die Reinigung ist nur bei erkalteten Geräten durchzuführen.

Die Teile aus Edelstahl sind mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem Tuch zu säubern; das Reinigungsmittel muss für die Reinigung von rostfreiem Stahl geeignet sein und darf keine scheuernden oder ätzenden Substanzen enthalten. Keine normale Stahlwolle oder Ähnliches verwenden, da durch die Ablagerung von Eisen Roststellen entstehen könnten. Ebenso wird von der Verwendung von Glaspapier oder Schmirgelpapier abgeraten. Nur bei starken Schmutzverkrustungen kann Bimsstein in Pulverform benutzt werden, obwohl der Einsatz eines synthetischen Reibschwamms oder rostfreier Stahlwolle empfehlenswerter ist. Nach dem Abwaschen ist das Gerät mit einem weichen Tuch abzutrocknen.
Die Verwendung von Scheuerpulver jeder Art, chlorhaltigen und bleichenden Reinigungsmitteln ist zu vermeiden. Zudem keine kalten Flüssigkeiten auf das warme Gerät gießen, da Risse entstehen können, die eine Verformung oder einen Bruch der Geräte selbst zur Folge haben.
Weiteres sollten säurehaltige Substanzen (Essig, Soßen, Würzmischungen, Küchensalz…) nicht über längere Zeit auf den Edelstahlflächen aufliegen, da chemisch-physikalische Reaktionen die Passivierung des Edelstahls beeinträchtigen können; demnach wird empfohlen, solche Substanzen mit sauberem Wasser unverzüglich zu entfernen.
Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht benutzt werden, wird empfohlen, den Gashahn zu schließen, den eventuellen Stromanschluss zu unterbrechen und alle Oberflächen mit einem mit Vaselinöl getränktem Tuch abzureiben, wodurch eine pflegende Schutzschicht aufgetragen wird. Von Zeit zu Zeit sind die Räumlichkeiten durchzulüften.

Die Reinigung der Oberfläche der Glaskeramik ist gleich sowie für Glas. Man muss keine angreifende oder abschleifende Spulmittel brauchen, wie zum Beispiel Spray für die Reinigung im Ofen, Eisenschwamm oder Spulmittelpulver.
Vor der Reinigung der Oberfläche muss man warten, daß diese abkühlt.
Eventuelle Spulmittelrückstände müssen mit einem feuchten Schwamm weggenommen werden. Es kann passieren, daß sie wegen der Erwärmung abschleifend werden.
Einige Empfehlungen über die Reinigung von der Glaskeramik.:

Schmutztyp	***Geratene Spülmitteln***
Leichter Schmutz ohne trockenen Rückstand.	Feuchten Schwamm.
Fettflecken (Soße, Suppen, Öl…)	Reinigen mit keinen angreifenden Entfettet
Klebriger Schmutz	Man muss keinen angreifenden Spulmittel brauchen und danach mit einem feuchten Schwamm reinigen.
Wasser und Kalkstein	Man muss sofort mit Essig oder mit Spulmittelcreme diese Rückstand wegnehmen. Dann reinigt man sofort mit einem feuchten Schwamm.
Zucker, Speise oder Plastikverkrustung.	Sofort abkratzen, reinigen mit einem Spulmittelcreme und sofort mit einem feuchten Schwamm wieder reinigen. Wenn die Zone mit diesem Typ von Schmutz abkühlt, könnte die Glaskeramik beschädigen.

ACHTUNG! <u>Vor der Reinigung muß die Glaskeramik abgekühlt werden.</u>



Es sei darauf hingewiesen, dass der Filter der Luftabsaugung regelmäßig gereinigt werden muss. Man sollte die Reinigung des Filters so durchführen, um störende Unterbrechungen aufgrund hoher Temperaturen zu vermeiden. Um dies zu tun, muss man vorab die Schraube lösen (1), die als Arretierung dient, dann den Filter (2) parallel verschieben, um ihn, wie im Bild dargestellt, aus seinem Sitz zu nehmen. Daraufhin führt man seine Reinigung durch, indem man ihn einfach schüttelt, falls der Schmutz nur Staub ist. Falls es sich um festeren Schmutz handelt, empfiehlt es sich, diesen mit Warmwasser und einem neutralen Reinigungsmittel zu putzen. In diesem Falle empfiehlt es sich, den Filter gut zu trocknen, bevor man ihn erneut montiert. Um die Filter erneut zu montieren, müssen die umgekehrten Operationen wie die erste durchgeführt werden.

ACHTUNG: kein Reinigungsmittel mit Chlor verwenden.
Zum Entkalken kein Reinigungsmittel mit Salz oder Schwefelsäure benutzen. Im Markt gibt es geeignete Produkte oder als Alternative kann eine essigsäurige Lösung.
Zur Reinigung keine Brennstoffe verwenden.