



**Bartscher GmbH**  
Franz-Kleine-Str. 28 , 33154 Salzkotten  
[www.bartscher.de](http://www.bartscher.de)

# Bedienungsanleitung für Induktionsgeräte



105.840, A105.942, A105.943, A105.946, A105.948  
A105.949, A105.952, A105.953, A105.954, A105.956, A105.957,  
A105.935, A105.936, A105.937, A105.938, A105.939  
A105.950, A105.958, A105.968, 282.410, 282.420

| <b>Inhaltsverzeichnis</b> |  | <b>Seite</b> |
|---------------------------|--|--------------|
| 1                         | <b><u>Allgemeines</u></b>                                      | 3            |
| 1.1                       | <u>Anwendung</u>   | 3            |
| 2                         | <b><u>Produktbeschreibung</u></b>                              | 3            |
| 2.1                       | <u>Produkte</u>  | 3            |
| 2.2                       | <u>Technische Daten</u>  | 4            |
|                           | 2.2.1. <u>Bedienung und Kontrolle</u>                          | 4            |
|                           | 2.2.2. <u>Technische Gerätedaten</u>                           | 4            |
|                           | 2.2.3. <u>Funktionsbedingungen</u>                             | 4            |
| 3                         | <b><u>Installation</u></b>                                     |              |
| 3.1                       | <u>Elektrische Daten der Geräte</u>                            | 5            |
|                           | 3.1.1. <u>Geräte nach Leistung (2,5 kW, 3 kW)</u>              | 5            |
|                           | 3.1.2. <u>Geräte nach Leistung (3,5 kW)</u>                    | 5            |
|                           | 3.1.3. <u>Geräte nach Leistung (5 kW)</u>                      | 5            |
|                           | 3.1.4. <u>Geräte nach Leistung (7 kW, 8 kW)</u>                | 5            |
| 3.2                       | <u>Installationsvoraussetzungen</u>                            | 6            |
| 3.3                       | <u>Installationsvorschriften</u>                               | 6            |
| 3.4                       | <u>Installationsvorschriften für das Einbaumodell</u>          | 6-7          |
| 4                         | <b><u>Inbetriebnahme</u></b>                                   | 7            |
| 4.1                       | <u>Montage</u>   | 7-8          |
| 5                         | <b><u>Funktionstest</u></b>                                    | 9            |
| 6                         | <b><u>Bedienung</u></b>  | 10           |
| 6.1                       | <u>Kochprozess</u>   | 10           |
| 7                         | <b><u>Sicherheitsvorschriften</u></b>                          | 11           |
| 7.1                       | <u>Beschreibung von Gefahren-Symbolen</u>                      | 11           |
| 7.2                       | <u>Gefahren bei Nichtbeachten von Sicherheits-Vorschriften</u> | 11           |
| 7.3                       | <u>Sichere Anwendung</u>                                       | 12           |
| 7.4                       | <u>Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal</u>          | 12           |
| 7.5                       | <u>Unsachgemäße Bedienung</u>                                  | 13           |
| 7.6                       | <u>Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen</u>                  | 13           |
| 7.7                       | <u>Pfannenerkennung</u>  | 13           |
| 7.8                       | <u>Überwachung der Heizzone</u>                                | 13           |
| 7.9                       | <u>Geräuschentwicklung</u>                                     | 13           |
| 8                         | <b><u>Außerbetriebnahme</u></b>                                | 13           |
| 9                         | <b><u>Fehlerfindung / Fehlerbehebung</u></b>                   | 14-15        |
| 9.1                       | <u>Übersicht Fehlermeldungen auf Anzeige</u>                   | 16           |
| 10                        | <b><u>Reinigung</u></b>  | 17           |
| 11                        | <b><u>Unterhalt</u></b>  | 18           |
| 12                        | <b><u>Entsorgung</u></b>                                       | 18           |
| 13                        | <b><u>Ersatzteilliste</u></b>                                  | 19-21        |

## 1. Allgemeines

Diese Bedienungsanleitung beinhaltet grundlegende Informationen die bei der Montage, Anwendung und Unterhalt beachtet werden müssen. Sie muss vor der Installation und Inbetriebnahme vollständig durch den Monteur und das Bedienpersonal gelesen werden, und immer zum Nachschlagen in der Nähe der Kochstelle aufliegen.

### 1.1 Anwendung

Die Induktions-Kochgeräte werden zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt. Sie können zum Kochen, Warmhalten, Flambieren, Grillen usw. von Speisen verwendet werden. Achtung, auf Induktions-Geräten muss ausschliesslich induktionstaugliches Pfannenmaterial verwendet werden. Für den Einsatz des Pfannenmaterials sollten **keine NO-NAME-Produkte** eingesetzt werden. Der Pfannenboden muss magnetisch sein. Im Zweifelsfalle kann man dies mit Hilfe eines Magneten testen.

## 2. Produktbeschreibung

### 2.1 Produkte

#### BM-Modelle

A105.942, A105.943, A105.954, 282.410, 282.420,

#### BI-Modelle

A105.946, A105.948, A105.949, A105.952, A105.953, A105.956, A105.957

#### BW-Modelle

105.840, A105.935, A105.936, A105.937, A105.938

- Kompakte Modulbauweise
- Einfache Montage
- Servicefreundlich
- Einfache Bedienung mittels Drehknopf
- Kompakte Leistungselektronik ermöglicht einfachen und sicheren Betrieb
- Max. Betriebssicherheit dank diversen Schutz- und Überwachungsfunktionen
- Kompakte Aussenmasse
- Geringes Gewicht

## 2.2 Technische Daten

### 2.2.1 Bedienung und Kontrolle

Lampe „Betrieb bzw. Topferkennung“ 2V DC/ca. 10mA (LED rot )  
Leistungsregler – Potentiometer 0Ohm – 10kOhm

| <u>Dimensionen</u> | <u>B x T x H</u>       | <u>Ceranfläche</u> |
|--------------------|------------------------|--------------------|
| 105.840            | 330 x 380 x 175 mm     | Wok Schale Ceran   |
| A105.942,.943,.954 | 340 x 420 x 100 mm     | 290 x 290 mm       |
| A105.946,.948,.949 | 400 x 455 x 120 mm     | 350 x 350 mm       |
| A105.956,.957      | 400 x 655 x 120 mm     | 350 x 560 mm       |
| A105.952,.953      | 700 x 455 x 120 mm     | 650 x 350 mm       |
| A105.935,.936,.937 | 400 x 455 x 180 mm     | Wok Schale Ceran   |
| A105.938           | 500 x 555 x 235 mm     | Wok Schale Ceran   |
| A105.950           | 400 x 400 mm           | 350 x 350 mm       |
| A105.958           | 400 x 700 mm           | 350 x 650 mm       |
| A105.968           | 700 x 700 mm           | 650 x 650 mm       |
| 282.410            | 400 x 700 x 860-900 mm | 350 x 605 mm       |
| 282.420            | 800 x 700 x 860-900 mm | 650 x 605 mm       |

### 2.2.2 Technische Gerätedaten

| <u>Geräte</u>      | <u>Spannung</u> | <u>Leistung</u>  | <u>Gewicht</u> |
|--------------------|-----------------|------------------|----------------|
| 105.840            | 1 x 230 V       | 3.0 kW           | 8,5 kg         |
| A105.942,.943,.954 | 1 x 230 V       | 2.5, 3.0, 3,5 kW | 9 kg           |
| A105.949           | 3 x 400 V       | 5 kW             | 13 kg          |
| A105.946,A105.948  | 1 x 230 V       | 3.0, 3.5 kW      | 11-13 kg       |
| A105.937           | 3 x 400 V       | 5kW              | 14 kg          |
| A105.935,A105.936  | 1 x 230 V       | 3.0, 3.5 kW      | 11-13 kg       |
| A105.938           | 3 x 400 V       | 8 kW             | 19 kg          |
| A105.950           | 3 x 400 V       | 5 kW             | 12 kg          |
| A105.958           | 3 x 400 V       | 7, 10 kW         | 21 kg          |
| A105.968           | 3 x 400 V       | 20 kW            | 40 kg          |
| 282.410            | 3 x 400 V       | 10 kW            | 50 kg          |
| 282.420            | 3 x 400 V       | 20 kW            | 80 kg          |

### 2.2.3 Funktionsbedingungen

- max. Toleranz der Netzspannung Nominalspannung +5%/-10%
- Frequenz 50 / 60 Hz
- Schutzklasse IP 43
- min. Pfannen-Durchmesser 12 cm

### 3 Installation

#### 3.1 Elektrische Daten der Geräte

##### 3.1.1. Geräte nach Leistung (2,5 kW, 3 kW)

###### Induktionskochfeld 1-phasig (Spannung 230 Volt +5% / -10%)

| <u>Anschluss</u> | <u>Farbe</u> | <u>Frequenz</u>                     | <u>Sicherung</u>                                 |
|------------------|--------------|-------------------------------------|--|
| Phase            | Schwarz      | 50 Hz / 60 Hz                       | Leer   |
| N                | Blau         | <u>Arbeitsfrequenz</u><br>22-35 kHz | <u>Steuersicherung</u><br>1 X 400mA T<br>(träge) |
| PE               | Gelb/Grün    |                                     |  |

##### 3.1.2. Geräte nach Leistung (3,5 kW)

###### Induktionskochfeld 1-phasig (Spannung 230 Volt +5% / -10%)

| <u>Anschluss</u> | <u>Farbe</u>          | <u>Frequenz</u>                     | <u>Sicherung</u>                                 |
|------------------|-----------------------|-------------------------------------|--|
| Phase            | Schwarz, Braun oder 1 | 50 Hz / 60 Hz                       | 2 X 20A FF<br>(superflink)                       |
| N                | Blau oder 2           | <u>Arbeitsfrequenz</u><br>22-35 kHz | <u>Steuersicherung</u><br>2 X 160mA T<br>(träge) |
| PE               | Gelb/Grün             |                                     |  |

##### 3.1.3. Geräte nach Leistung (5 kW)

###### Induktionskochfeld 3-phasig (Spannung 400 Volt +5% / -10%)

| <u>Anschluss</u> | <u>Farbe</u>                   | <u>Frequenz</u>                     | <u>Sicherung</u>                                 |
|------------------|--------------------------------|-------------------------------------|--|
| Phase            | Schwarz, Braun oder 1,<br>2, 3 | 50 Hz / 60 Hz                       | 3 X 12,5A FF<br>(superflink)                     |
| N                | Blau oder 4                    | <u>Arbeitsfrequenz</u><br>22-35 kHz | <u>Steuersicherung</u><br>2 X 100mA T<br>(träge) |
| PE               | Gelb/Grün                      |                                     |  |

##### 3.1.4. Geräte nach Leistung (7 kW,8 kW)

###### Induktionskochfeld 3-phasig (Spannung 400 Volt +5% / -10%)

| <u>Anschluss</u> | <u>Farbe</u>                   | <u>Frequenz</u>                     | <u>Sicherung</u>                                 |
|------------------|--------------------------------|-------------------------------------|--|
| Phase            | Schwarz, Braun oder 1,<br>2, 3 | 50 Hz / 60 Hz                       | 3 X 16A FF<br>(flink)                            |
| N                | Blau oder 4                    | <u>Arbeitsfrequenz</u><br>22-35 kHz | <u>Steuersicherung</u><br>2 X 100mA T<br>(träge) |
| PE               | Gelb/Grün                      |                                     |  |

#### Installations-Umgebung

##### - max. Umgebungstemperatur

Lagerung >-20°C bis +70°C

in Funktion >+5°C bis +35°C

##### - max. relative Luftfeuchtigkeit

Lagerung > 10% bis 90%

in Funktion > 30% bis 90%

### 3.2 Installationsvoraussetzungen

Das Induktions-Gerät muss auf einer geraden Fläche platziert werden. Der Luftzufuhr- und Luftauslassbereich darf nicht verdeckt werden. Die Abstellfläche muss mindestens 40 kg Gewicht zulassen. Die Netztrennvorrichtung muss leicht zugänglich sein.

### 3.3 Installationsvorschriften

#### **Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:**

- Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.
- Die elektrischen Installationen müssen den lokalen Gebäudeinstallations-Vorschriften entsprechen. Die gültigen nationalen Vorschriften der Elektrizitäts-Behörden müssen befolgt werden.
- Das Induktions-Gerät ist mit einem Netzkabel ausgestattet, dieses kann mit dem notwendigen Stecker an eine Steckdose angeschlossen werden.
- Falls Fehlstromschutzschalter verwendet werden, müssen diese für einen Fehlerstrom von mindestens 30mA ausgelegt sein.
- Verhindern Sie ein Blockieren der Luftzufuhr- und Luftauslasszone durch Gegenstände (Stoff, Wand etc.)
- Vermeiden Sie, dass heisse Umgebungsluft durch das Induktions-Gerät angesogen wird ( mehrere Geräte stehen nebeneinander, Geräte stehen hintereinander, in der Nähe von Bratkippern oder Öfen ). Ansonsten muss ein Luftkanal verwendet werden.
- Das Induktions-Gerät darf nicht in der Nähe einer oder auf einer heissen Oberfläche gestellt werden.
- Das Gerät hat einen Ansaugfilter. Trotzdem müssen Sie sicherstellen, dass keine fette Umgebungsluft, welche durch andere Anwendungen verursacht wird, in das Induktions-Gerät gesogen werden kann (in der Nähe von Friteusen, Grillplatten oder Bratkippern).
- Die Luftansaug-Temperatur muss unter +35°C liegen.
- Das Bedienpersonal muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten, durch zugelassenes Fachpersonal ausgeführt wird.

### 3.4 Installationsvorschriften für das Einbaumodell

- Die Ansaugluft muss kanalisiert werden und über den mitgelieferten Filter direkt den Lüftern zugeführt werden. Der Ansaugquerschnitt sollte grösser als 200 cm<sup>2</sup> sein.
- Keinen thermischen Kurzschluss bauen. Die Abluft darf auf keinen Fall wieder angesaugt werden, da sonst das Gerät immer heisser wird.
- Der Einbau muss auf Praxistauglichkeit überprüft werden. Dazu muss die maximale Kühlblechtemperatur ermittelt werden. Gemessen wird an der Kühlblechgrundplatte unterhalb der Induktionsspule in der Mitte beim Transistormodul (schwarzer grosser Klotz). Die Temperatur darf im Dauerbetrieb von mindestens 2 Stunden und 20° Umgebungstemperatur 50° C nicht übersteigen.
- Alle BI-Modelle (A105.950,A105.958,A105.968) müssen befestigt werden.

- Potentiometerleitung bei Längen über 90 cm schirmen und Schirm nur am Induktionsmodul an Klemme S anschliessen.
- Das Netzzuleitungskabel muss generell geschirmt sein und beidseitig sauber kontaktiert werden.
- Die Netztrennvorrichtung so vorsehen, dass höchstens 5 x pro Tag ein und ausgeschaltet wird.

Die Induktions-Geräte sind mit einem den nationalen Vorschriften entsprechenden Kabel und Stecker ausgestattet.

**Stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig verdrahtet ist:**

**Zum elektrischen Anschluß des Gerätes sind die Gesetzlichen Vorschriften des jeweiligen Landes zu beachten!**

**Achtung**  
**Falsche Spannung kann das Induktions-Gerät beschädigen.**

**Achtung**  
**Die elektrischen Anschlüsse müssen durch eine Fachperson ausgeführt werden.**

#### 4 [Inbetriebnahme](#)

##### 4.1 [Montage](#)

Die Induktions-Geräte sind mit einem Netzkabel ausgerüstet. Sie müssen mit einer Wandsteckdose verbunden werden. Wenn noch kein Stecker am Kabel installiert ist, führen Sie die Anschlüsse gemäss Punkt 3 aus. Die elektrischen Installationen müssen durch zugelassene Installationsunternehmen unter Einhaltung der spezifischen nationalen und lokalen Vorschriften ausgeführt werden. Die Installationsunternehmen sind verantwortlich für die korrekte Auslegung sowie Installation in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften. Die Warn- und Typenschilder müssen strikt befolgt werden.

Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung des Netzstroms und des Gerätes ( gemäss Typenschild ) übereinstimmen.

**Bei Aufstellung dieses Gerätes in unmittelbarer Nähe einer Wand , von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese aus nicht brennbarem Material gefertigt sind; anderenfalls müssen sie mit geeigneten nichtbrennbaren, wärmeisolierenden Material verkleidet sein, und die Brandschutz-Vorschriften müssen sorgfältig beachtet werden!**

Das Induktions-Gerät muss auf einer sauberen, geraden Oberfläche ( Tisch, Kombination, etc ) an seiner Endbestimmung stehen. Das Gerät steht auf rutschfesten Gummifüssen, welche fix montiert werden. Es muss so platziert werden, dass es nicht über eine Schräglage hinunterfallen oder bewegt werden kann. Die Voraussetzungen gem. Position 3.2 „Installations-Vorraussetzungen“ müssen eingehalten werden.

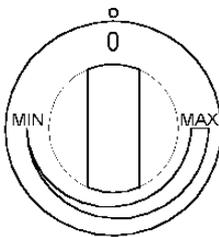
Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf auf die AUS-Position (0) bevor Sie das Induktions- Gerät an das Stromnetz anschließen.

### **Leistungs-Drehknopf**

Die Zahl, welche zur Markierung zeigt, markiert die aktuelle Position des Leistungs-Drehknopfs.

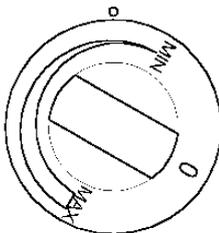
#### **Position AUS:**

0 zeigt zur Markierung (0)



#### **Position EIN:**

Jede Position, welche zur Markierung (0) zeigt. MIN (Minimum) bis MAX (Maximum)



Gerät ein. Vor dem Durchführen des Funktionstests muss der Anwender wissen, wie die Induktions-Geräte zu bedienen sind.

Entfernen Sie alle Gegenstände aus der Heizzone. Überprüfen Sie, ob die Heizzone weder gespalten noch gebrochen ist. Stellen Sie die Inbetriebnahme sofort ein, sollte die Heizzone gespalten oder gebrochen sein, schalten Sie das Gerät sofort ab und ziehen Sie den Netzstecker heraus.



Benützen Sie eine für Induktion geeignete Pfanne mit einem minimalen Bodendurchmesser von 12 cm. **Zum Funktionstest bei Geräten mit Hauptschalter müssen diese zuerst eingeschaltet werden, dann gehen sie wie beschrieben vor.**

- Plazieren Sie die Pfanne in der Mitte der Heizzone und gießen Sie etwas Wasser hinein.
- **Mit LED** Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf auf EIN (eine Position zwischen Min und Max). Die Betriebsanzeigelampe LED rot blinkt (Kochstufe 10%-30%) oder leuchtet (Kochstufe 30%-100%), das Wasser wird aufgeheizt.
- **Mit Digital Anzeige (1-9)** Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf auf EIN (eine Position zwischen Min und Max). Anzeige zeigt die gewählte Leistung zwischen (1-9) an.
- **Mit LED** Entfernen Sie die Pfanne von der Heizzone, so muss die Betriebsanzeigelampe blinken ( Pfannensuche ).
- Setzen Sie die Pfanne zurück auf die Heizzone; die Betriebsanzeigelampe leuchtet wieder und der Heizprozess beginnt von neuem.
- Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf auf die 0-Position. Der Heizprozess wird gestoppt und die Betriebsanzeigelampe schaltet aus.
- Die leuchtende Betriebsanzeigelampe zeigt an, dass Energie auf die Pfanne übertragen wird.
- **Mit Digital Anzeige (1-9)** Entfernen Sie die Pfanne von der Heizzone, so muss die Anzeige ( Pfannensuche ) dieses Symbol anzeigen [siehe Seite 16](#).
- Setzen Sie die Pfanne zurück auf die Heizzone; die **Digital Anzeige** zeigt wieder die gewählte Leistung und der Heizprozess beginnt von neuem.
- Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf auf die 0-Position. Der Heizprozess wird gestoppt und die **Anzeige** schaltet aus.
- Die Zahl in der Anzeige zeigt an, dass Energie auf die Pfanne übertragen wird.

**Wenn die Betriebsanzeige und oder LED bzw. Digital-Anzeige ausgeschaltet bleibt oder nur ganz kurz blinkt, prüfen Sie folgendes:**

- Ist das Induktions-Gerät mit dem Stromnetz verbunden bzw. Hauptschalter ein?
- Ist der Leistungs-Drehknopf auf Position EIN?
- Benützen Sie eine induktionstaugliche Pfanne ( mit Magnet testen ) mit mindestens 12cm Bodendurchmesser?
- Befindet sich die Pfanne in der Mitte der Heizzone (ausgenommen Geräte mit Sauteusenspule)?

**Um zu prüfen ob das Pfannenmaterial geeignet ist, benützen Sie einen Magnet, welcher leicht am Pfannenboden haften bleiben muss. Wenn nicht, so ist Ihre Pfanne ungeeignet für Induktions-Geräte.**

**Wählen Sie eine für Induktions-Geräte empfohlene Pfanne.**

**Sollte das Induktions-Gerät trotz des Tests nicht funktionieren, sehen Sie unter dem Punkt Fehlerfindung / Fehlerbehebung nach.**

## 6 Bedienung

### 6.1 Kochprozess

Das Gerät ist sofort Betriebsbereit. Die leuchtende oder blinkende Topferkennungslampe zeigt an, dass Energie in die Pfanne geleitet wird. Die Leistungsstufe wird durch drehen des Leistungs-Drehknopfs gewählt. Die induktive Leistungsübertragung hängt von der Position des Potentiometers ab.

Position MIN > minimale Leistung  
Position MAX > maximale Leistung

Aufgrund der folgenden Umstände muss der Koch aufmerksamer vorgehen, als beim Kochen mit herkömmlichen Kochsystemen. Wenn die Kochstufe mittels Leistungs-Drehknopf verändert wird, reagiert das Kochgut sofort. Leere Pfannen oder Töpfe heizen sehr schnell. Pfannen NIE ohne Inhalt auf das Ceranfeld stellen, zuerst Fett oder Flüssigkeit in die Pfanne geben und dann mit dem Kochen beginnen. Stellen sie die Heizleistung mittels Drehknopf genau entsprechend der gewünschten Kochmethode ein. Die Pfanne sollte immer in der Mitte der Heizzone platziert sein (außer Geräte mit Flächenspule), ansonsten wird der Pfannenboden ungleichmäßig aufgeheizt. Beim aufheizen von Öl oder Fett prüfen Sie die Pfanne fortwährend, um ein Überhitzen oder Brennen des Öls oder Fettes zu verhindern.

#### **Komfort**

Das Induktions-Gerät überträgt nur dann Energie, wenn sich eine Pfanne auf der Heizzone befindet. Die Position des Leistungs-Drehknopfs hat darauf keinen Einfluss. Wenn Sie die Pfanne von der Heizzone entfernen, wird die Übertragung der Energie in die Pfanne sofort gestoppt. Wenn die Pfanne auf die Heizzone zurück gestellt wird, wird die vorgewählte Leistung wieder in die Pfanne übertragen. Durch Ausschalten mit dem Drehknopf wird der Kochprozess gestoppt. Das Gerät bleibt aber betriebsbereit (standby), erst das herausziehen des Netzsteckers macht das Gerät stromlos.

7 [Sicherheitsvorschriften](#)  
7.1 [Beschreibung von Gefahren-Symbolen](#)

**Generelles Gefahrensymbol  
Nichtbefolgen der Sicherheitsvorschriften  
Bedeutet Gefahr ( Verletzungen )**



Dieses Symbol warnt vor  
**gefährlicher Spannung.**  
(Bildzeichen 5036 der IEC 60417-1)



Dieses Symbol warnt vor  
**nicht-ionisierende elektromagnetische Strahlung.**  
(Bildzeichen 5140 der IEC 60417-1)



Direkt am Gerät angebrachte Gefahrensymbole müssen unbedingt befolgt werden und die Lesbarkeit jederzeit sichergestellt werden.



Beispiel:

7.2 [Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften](#)

Das Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften kann zu Gefahr für Personen, Umgebung und für das Induktions-Gerät selbst führen. Bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften besteht kein Recht auf jegliche Schadensersatzforderungen. Im Detail kann das Nichtbeachten zu folgenden Risiken führen

( **Beispiele** ):

- Gefahr für Personen durch elektrische Ursachen
- Gefahr für Personen durch überhitzte Pfannen
- Gefahr für Personen durch überhitzte Abstellfläche ( Ceranfeld )

### 7.3 Sichere Anwendung

Die Sicherheits-Vorschriften dieser Bedienungsanleitung, die bestehenden nationalen Vorschriften für Elektrizität zur Verhinderung von Unfällen sowie jegliche betriebsinterne Arbeits-, Anwendungs- und Sicherheits-Vorschriften müssen befolgt werden.

### 7.4 Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal

- Wenn das Ceranglas gerissen oder gebrochen ist, muss das Induktions-Gerät ausgeschaltet und von der elektrischen Zufuhr getrennt werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Induktions-Gerätes.
- Das Ceranfeld wird durch die Hitze der Pfanne aufgewärmt. Um Verletzungen (Verbrennungen) zu vermeiden, das Ceranfeld nicht berühren.
- Um Überhitzung der Pfannen durch Leerkochen zu vermeiden, heizen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt und ohne Kochgut auf.
- Schalten Sie die Heizzone aus, wenn Sie die Pfanne für eine Weile wegnehmen. Dadurch vermeiden Sie, dass der Heizprozess automatisch einsetzt, sobald eine Pfanne zurück auf die Heizzone gestellt wird. Somit wird ein unbeaufsichtigtes Aufheizen vermieden, d.h. eine Person, die das Induktions-Gerät benutzen will, muss den Heizprozess durch Drehen des Leistungsreglers auf „EIN“ starten.
- Benutzen Sie die Kochfläche nicht als Ablage!
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. zwischen Pfanne und Ceranfeld, da es sich entzünden könnte.
- Da metallische Gegenstände sehr schnell aufgeheizt werden, wenn sie mit der in Betrieb gesetzten Heizzone in Berührung kommen, stellen Sie keine anderen Gegenstände als Pfannen ( geschlossene Dosen, Aluminiumfolie, Besteck, Schmuck, Uhren etc. ) auf das Induktions-Gerät.
- Personen mit einem Herzschrittmacher sollten ihren Arzt konsultieren, um abzuklären, ob sie sich in der Nähe eines Induktions-Gerätes aufhalten dürfen oder nicht.
- Legen Sie keine Kreditkarten, Telefonkarten, Kassetten oder andere magnetempfindliche Gegenstände auf das Ceranfeld.
- Es dürfen nur empfohlene Typen und Größen von Gefäßen eingesetzt werden.
- Das Induktions-Gerät hat ein internes Luftkühlssystem. Vermeiden Sie, dass die Luftzufuhr- und Luftauslasszone mit Gegenständen ( z.B. Stoff ) behindert werden. Dies würde ein Überhitzen und daher das Ausschalten des Gerätes verursachen.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das Gerät und das Überlaufen von Wasser oder Kochgut über den Pfannenrand. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.

### 7.5 Unsachgemäße Bedienung

Die Funktionstüchtigkeit des Induktions-Gerätes kann nur bei richtiger Anwendung gewährleistet werden. Die Grenzwerte gemäss den technischen Daten dürfen unter keinen Umständen über- oder unterschritten werden.

### 7.6 Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen

Kontaktieren Sie den Hersteller, wenn Sie Änderungen am Gerät beabsichtigen. Um die Sicherheit zu gewährleisten, verwenden Sie nur Original-Ersatzteile und Zubehörteile, welche durch den Hersteller bewilligt sind. Bei Verwenden von nicht originalen Komponenten erlischt jegliche Haftung für Folgekosten.

### 7.7 Pfannenerkennung

Pfannen mit einem kleineren Durchmesser als 12cm werden nicht erkannt. Während dem Betrieb leuchtet die Betriebsanzeigelampe. Beim Betrieb ohne Pfanne oder eines ungeeignetem Pfannenmaterials, wird keine Leistung abgegeben, die Betriebsanzeigelampe blinkt nur kurz.

### 7.8 Überwachung der Heizzone

Die Heizzone wird durch einen unter dem Ceranfeld sich befindenden Temperatursensor überwacht. Überhitzte Pfannen ( heisses Öl, leere Pfannen ) können erkannt werden. Die Energiezufuhr wird gestoppt. Das Gerät überträgt erst wieder Energie in die Pfanne wenn die Temperatur auf einen normalen Wert gesunken ist (230 °C).

### **Achtung!**

**Es wird nur das Kochgerät vor Überhitzung geschützt, nicht die Pfanne. Die überhitzte Pfanne wird erst erkannt, wenn durch die Überhitzung das Ceranfeld die Abschalttemperatur von (260 °C) erreicht hat**

### 7.9 Geräusentwicklung

Die Ventilatoren der Kühlung sind hörbar, schalten aber zwischendurch wieder ab. Bedingt durch die unterschiedlichen Arbeitsfrequenzen können bei nahe zusammenstehenden Geräten oder grossen Spulen bei Mehrzonengeräten Pfeifgeräusche entstehen.

#### **Die Geräusche können verringert werden durch:**

Ändern der Leistung, anderes Kochgeschirr, Vergrösserung der Spulenabstände.

### 8 Außerbetriebnahme

Wenn das Induktions-Gerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Leistungsdrehknopf nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet wird. Wenn Sie das Induktions-Gerät für längere Zeit nicht einsetzen ( mehrere Tage ), ziehen Sie den Netzstecker heraus. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in das Induktions-Gerät gelangen kann und reinigen Sie das Gerät nicht mit Flüssigkeit.

9 Fehlerfindung / Fehlerbehebung



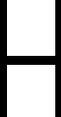
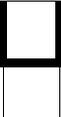
Das Induktions-Gerät darf nur durch zugelassenes und geschultes Servicepersonal geöffnet werden. Beenden Sie jegliche Arbeiten, sollte die Heizzone ( Ceranglas ) gerissen oder gebrochen sein. Das Induktions-Gerät muss sofort ausgeschaltet und der Netzstecker herausgezogen werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Gerätes.

| Fehler  | Mögliche Ursache  | Maßnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal   |
|---|---|--|
| Kein Aufheizen<br>Betriebsanzeigelampe ist AUS<br>(dunkel ) | Keine Stromzufuhr   | Prüfen Sie, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt), Sicherungen prüfen |
|   | Leistungs-Drehknopf in AUS-Position   | Leistungs-Drehknopf in EIN-Position drehen   |
|   | Pfanne zu klein (Durchmesser Pfannenboden unter 12cm)                                   | Geeignete Pfanne einsetzen   |
|   | Pfanne ist nicht in der Mitte der Heizzone platziert (Pfanne kann nicht erkannt werden) | Schieben Sie die Pfanne in die Mitte der Heizzone  |
|   | Ungeeignete Pfanne  | Wählen Sie eine für Induktion geeignete Pfanne *1  |
|   | Induktions-Gerät defekt   | Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker aus              |

| <b>Fehler</b>   | <b>Mögliche Ursache</b>   | <b>Maßnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal</b>   |
|---|---|---|
| Ungenügende Heizleistung<br>Betriebsanzeigelampe ist AN<br>(leuchtet)                             | Verwendete Pfanne ist nicht ideal   | Wählen Sie eine für Induktion geeignete Pfanne. Vergleichen Sie die Resultate mit `Ihrer` Pfanne  |
|   | Luftkühlsystem ist behindert  | Stellen Sie sicher, dass die Luftzufuhr und –ausfuhr nicht behindert sind   |
|   | Luftfilter ist verschmutzt.   | Filter reinigen oder ersetzen.  |
|   | Umgebungstemperatur ist zu hoch<br>(das Kühlsystem kann den Kochherd nicht in den normalen Betriebstemperaturen halten *2 ) | Stellen Sie sicher, dass keine heisse Luft angesogen wird. Reduzieren Sie die Umgebungstemperatur. Die Temperatur darf 40°C / 110 °F nicht übersteigen. |
|   | Eine Phase fehlt  | Prüfen Sie die Sicherungen.   |
|   | Induktions-Gerät defekt   | Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker.  |
| Keine Reaktion auf Drehen des Leistungs-Drehknopfs  | Leistungs-Drehknopf defekt  | Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker aus   |
| Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab. Lüfter arbeitet                              | Luftkühlsystem ist behindert  | Stellen Sie sicher, dass die Luftzu- und –ausfuhr nicht behindert sind.   |
|   | Lüfter schmutzig  | Lüfter reinigen   |
| Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab. Lüfter arbeitet <u>nicht</u>                 | Lüfter oder Lüfter-Überwachung defekt   | Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker.  |
| Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab ( nach längeren, fortwährenden Betriebszeit ) | Spule überhitzt, Heizzone zu heiss.   | Gerät ausschalten, Pfanne entfernen und warten, bis die Heizzone abgekühlt ist  |
|   | Leere Pfanne  | Gerät ausschalten, Pfanne entfernen und warten, bis die Heizzone abgekühlt ist  |
|   | Überhitztes Öl in der Pfanne  | Gerät ausschalten, Pfanne entfernen und warten, bis die Heizzone abgekühlt ist  |
| Kleine metallische Objekte ( z.B. Löffel, Messer ) werden auf der Heizzone aufgeheizt             | Pfannenerkennung falsch eingestellt   | Überprüfen Sie den Logikprint (nur Servicepersonal von Lieferant!)  |

- 1) Um zu prüfen, ob die Pfanne geeignet ist, benützen Sie einen Magnet, welcher leicht am Pfannenboden haften bleiben muss. Wenn nicht, ist Ihre Pfanne ungeeignet für die Induktions-Geräte. Wählen Sie ein für Induktion geeignetes Pfannenmaterial.
- 2) Die Lüftung beginnt zu arbeiten, wenn die Temperatur des Kühlblechs 45°C übersteigt. Bei Kühlblech-Temperaturen über 70°C, reduziert die Überwachung die Leistung automatisch, um den Leistungsteil bei normalen Betriebsbedingungen zu halten. Das Induktions-Gerät läuft mit reduzierter Maximalleistung normal weiter.

## 9.1 Übersicht Fehlermeldungen auf Anzeige

|   |  |
|---|--|
|    | Kurzschluss Temperatursensor Platte, Plattentemperatur zu tief (kleiner $-15^{\circ}\text{C}$ )  |
|    | Temperatur Platte zu hoch, Unterbruch Temperatursensor auf der Platte  |
|    | Keine Pfanne auf der Platte (zu kleine Pfanne auf der Platte)  |
|    | Falsche Pfanne auf der Platte, Kurzschluss Induktionsspule ( $\mu\text{h}$ Wert zu Tief)   |
|    | Unterbruch Temperatursensor Kühlblech (Lüfter laufen sofort an)  |
|   | Kurzschluss Temperatursensor Kühlblech (keine Funktion „beide Fühler oder Kühlblech“)<br>Kühlertemperatur zu tief (kleiner $-15^{\circ}\text{C}$ ) |
|  | Unterbruch Potentiometer: Falscher Wert (größer $10,5\text{ k}\Omega$ )  |
|  | Elektronik OK (Standby) , Potentiometer auf 0 Stellung   |
|  | Phase fehlt (bei 230Volt Geräten )   |
|  | Phase und Null Vertauscht (400 Volt Geräte),Phase L1 oder L3 fehlt   |

## 10 Reinigung

Liste für Reinigungsmittel für bestimmte Verschmutzungsarten:

| <b>Verschmutzungsart</b>                    | <b>Reinigungsmittel</b>   |
|---|---|
| Leichte Verschmutzung                       | Feuchtes Tuch ( Scotch ) mit etwas Industrieküchen-Reinigungsmittel   |
| Fetthaltige Flecken (Saucen, Suppen,...)    | Polychrom<br>Sigolin chrom,<br>Inox crème<br>Vif Super-Reiniger<br>Supernettoyant,<br>Sida,<br>Wiener Klak<br>Pudol System Pflege |
| Kalk- und Wasserflecken                     | Polychrom<br>Sigolin chrom,<br>Inox crème<br>Vif Super-Reiniger<br>Supernettoyant   |
| Stark schimmernde, metallische Verfärbungen | Polychrom<br>Sigolin chrom  |
| Mechanische Reinigung                       | Rasierklinge<br>Nicht kratzender Schwamm  |

Kratzende Reinigungsmittel, Stahlwolle oder kratzende Schwämme dürfen nicht verwendet werden, da sie die Ceran-Oberfläche beschädigen können.

Rückstände von Reinigungsmitteln müssen vom Ceran-Feld mit einem feuchten Tuch ( Scotch ) entfernt werden, da sie beim Aufheizen korrodieren können. Ein fachgerechter Unterhalt des Induktions-Kochherdes bedingt eine regelmässige Reinigung, sorgfältige Behandlung und Service.

**Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen!**

## 11 Unterhalt

Der Anwender muss sicherstellen, dass alle Komponenten, die für die Sicherheit relevant sind, jederzeit einwandfrei funktionstüchtig sind. Das Induktions-Gerät muss mindestens einmal jährlich durch einen ausgebildeten Techniker Ihres Lieferanten geprüft werden. Mindestens alle 6 Monate muss der Luftfilter auf Verschmutzung kontrolliert werden.



Das Induktions-Gerät darf nur von ausgebildetem Service-Personal geöffnet werden.

## 12 Entsorgung

Bei Beendigung der Lebensdauer des Induktions-Gerätes muss dieses fachgerecht entsorgt werden.

### **Vermeiden Sie Missbräuche:**

Das Gerät darf nicht durch unqualifizierte Personen benutzt werden.

Vermeiden Sie, dass das zur Entsorgung bereitgestellte Induktions-Gerät wieder in Betrieb genommen wird. Das Induktions-Gerät besteht



aus gebräuchlichen elektrischen, elektromechanischen und elektronischen Bauteilen.

Es werden keine Batterien verwendet. Der Anwender ist verantwortlich für die fachmännische und sichere Entsorgung des Induktions-Gerätes.

13 [Ersatzteilliste](#)

| Ersatzteile |      | Generator 2,5 - 3,5 kW   |
|-------------|------|--|
| Artikel Nr. | Used | Bezeichnung  |
| 100100      | X    | Anschlusskabel 230 Volt, 1500 mm Länge mit Stecker 1,5 mm <sup>2</sup> |
| 100102      | X    | Aluminium Fettfilter   |
| 100108      | X    | Regler ( Poti komplett mit Vorschalter und Haltefeder )                |
| 100110      |      | Knebel MIN - MAX ( Schwarz/Silber " Neu " )                            |
| 100127      | X    | Temperaturfühler für Spule 210 mm                                      |
| 100129      |      | Anzeige Print 1 - 9  |
| 100139      |      | Segmentanzeige (Anzeige 1-9 )  |
| 200190      |      | Spule 210 mm 75 µH   |
| 200191      |      | Wokspule 75 µH   |
| 500103      | X    | Lüfter 160 mm Durchmesser  |
| 500232      | X    | LED mit Zuleitung ( Steuerprint )                                      |
| 500235      | X    | Drosselprint   |
| 500237      | X    | Sicherung ( 400 mA )   |
| 500307      | X    | Stellfuß inkl. Mutter ( nur für Tischgeräte )                          |
| 500736      | X    | Leistungsprint   |
| 700107      |      | Knebel MINI  |
| 800201      |      | Anzeigelampe " GRÜN " 250 Volt   |
|             |      |  |

## Ersatzteile Generator 3,5 kW

| Artikel Nr. | Used | Bezeichnung  |
|-------------|------|--|
| 100099      | X    | Anschlusskabel 230 Volt, 1500 mm Länge mit Stecker 2,5 mm <sup>2</sup> |
| 100102      | X    | Aluminium Fettfilter   |
| 100107      |      | Knebel Min - Max   |
| 100108      | X    | Regler ( Poti komplett mit Vorschalter und Haltefeder )                |
| 100109      |      | Knebel MIN - W70 / 90 / 110 - MAX                                      |
| 100111      |      | Knebel Induktion HINTEN MIN W70 - W90 - W110 - MAX                     |
| 100112      |      | Knebel Induktion VORNE MIN W70 - W90 - W110 - MAX                      |
| 100114      | X    | Temperaturfühler für Spule   |
| 100116      | X    | Gleichrichter  |
| 100117      |      | Knebel 0 - 6   |
| 100118      | X    | Steuerprint " Version 3.15 GRÜN "                                      |
| 100121      |      | Knebel Hauptschalter ( Roter Strich )                                  |
| 100123      |      | Knebel Induktion LINKS MIN W70 - W90 - W110 - MAX                      |
| 100124      |      | Knebel Induktion RECHTS MIN W70 - W90 - W110 - MAX                     |
| 100126      | X    | Temperaturfühler Aluminium Kühlblech                                   |
| 100128      |      | LED Kontrollleuchte mit Kunststoff-Haltebuchse                         |
| 100129      |      | Anzeige Print 1 - 9  |
| 100130      |      | Knebel Induktion HINTEN Min - Max                                      |
| 100131      |      | Knebel Induktion VORNE Min - Max                                       |
| 100132      |      | Knebel Induktion LINKS Min - Max                                       |
| 100133      |      | Knebel Induktion RECHTS Min - Max                                      |
| 100139      |      | Segmentanzeige (Anzeige 1-9 )  |
| 100195      | X    | IGBT " Version A " 3,5 kW  |
| 100301      |      | Lüfter 800 x 800 x 25 mm   |
| 100302      |      | Lüfter 600 x 600 x 25 mm   |
| 100620      | X    | Leistungspint " 230 Volt " 3,5 kW                                      |
| 100161      | X    | Sicherung 20 Ampere  |
| 100720      | X    | Steuersicherung 160 mA   |
| 300120      |      | Sicherungsautomat B6A ( Steuersicherung )                              |
| 300122      |      | Sicherungsautomat B20A   |
| 500307      |      | Stellfuß inkl. Mutter ( nur für Tischgeräte )                          |
| 800100      |      | Knebel VORNE "1-10" Induktion (LED)                                    |
| 800102      |      | Knebel für Hauptschalter mit Silbernen Ring                            |
| 800104      |      | Knebel RECHTS "1-10" Induktion (LED)                                   |
| 800106      |      | Knebel "1-10" Induktion (LED)  |
| 800201      |      | Anzeigelampe " GRÜN " 250 Volt   |
| 800302      |      | Schütz 40 Ampere Eberle ( Standherd )                                  |
| 800404      |      | Hauptschalter 4 - polig  |
| 800405      |      | Hauptschalter 2 - polig  |
| 801100      |      | Knebel HINTEN "1-10" Induktion (LED)                                   |
| 801104      |      | Knebel LINKS "1-10" Induktion (LED)                                    |

| Ersatzteile |      | Generator 5 kW / 7 kW / 8 kW                            |
|-------------|------|---|
| Artikel Nr. | Used | Bezeichnung   |
| 100101      | X    | Anschlusskabel 400 Volt                                 |
| 100102      | X    | Aluminium Fettfilter                                    |
| 100107      |      | Knebel Min - Max  |
| 100108      | X    | Regler ( Poti komplett mit Vorschalter und Haltefeder ) |
| 100109      |      | Knebel MIN - W70 / 90 / 110 - MAX                       |
| 100111      |      | Knebel Induktion HINTEN MIN W70 - W90 - W110 - MAX      |
| 100112      |      | Knebel Induktion VORNE MIN W70 - W90 - W110 - MAX       |
| 100113      |      | IGBT " Version C ( 7 kW / 8 kW ) "                      |
| 100114      | X    | Temperaturfühler für Spule                              |
| 100115      |      | IGBT " Version B ( 5 kW ) "                             |
| 100116      | X    | Gleichrichter   |
| 100119      | X    | Steuerprint "Version ROT"                               |
| 100120      | X    | Leistungsp rint " 400 Volt " 5 kW / 7kW / 8 kW          |
| 100121      |      | Knebel Hauptschalter ( Roter Strich )                   |
| 100123      |      | Knebel Induktion LINKS MIN W70 - W90 - W110 - MAX       |
| 100124      |      | Knebel Induktion RECHTS MIN W70 - W90 - W110 - MAX      |
| 100126      | X    | Temperaturfühler Aluminium Kühlblech                    |
| 100128      |      | LED Kontrollleuchte mit Kunststoff-Haltebuchse          |
| 100129      |      | Anzeige Print 1 - 9                                     |
| 100130      |      | Knebel Induktion HINTEN Min - Max                       |
| 100131      |      | Knebel Induktion VORNE Min - Max                        |
| 100132      |      | Knebel Induktion LINKS Min - Max                        |
| 100133      |      | Knebel Induktion RECHTS Min - Max                       |
| 100301      |      | Lüfter 800 x 800 x 25 mm                                |
| 100302      |      | Lüfter 600 x 600 x 25 mm                                |
| 100717      |      | Sicherung 12,5 A ( 5 kW )                               |
| 100718      |      | Sicherung 16 A ( 7 kW / 8 kW )                          |
| 100721      | X    | Steuersicherung 100 mA                                  |
| 300120      |      | Sicherungsautomat B6 Ampere (Steuersicherung)           |
| 300121      |      | Sicherungsautomat B16 Ampere                            |
| 300130      |      | Automaten Sammelschiene                                 |
| 500307      |      | Stellfuß inkl. Mutter ( nur für Tischgeräte )           |
| 800100      |      | Knebel VORNE "1-10" Induktion (LED)                     |
| 800102      |      | Knebel für Hauptschalter mit Silbernen Ring             |
| 800104      |      | Knebel RECHTS "1-10" Induktion (LED)                    |
| 800106      |      | Knebel "1-10" Induktion (LED)                           |
| 800201      |      | Anzeigelampe " GRÜN " 250 Volt                          |
| 800204      |      | Anzeigelampe unter Glas 250 Volt mit Anschlusskabel     |
| 800302      |      | Schütz 40 Ampere Eberle (Standherd)                     |
| 800304      |      | Schütz 63 Ampere Eberle                                 |
| 800404      |      | Hauptschalter 4 - polig                                 |
| 800405      |      | Hauptschalter 2 - polig                                 |
| 801100      |      | Knebel HINTEN "1-10" Induktion (LED)                    |
| 801104      |      | Knebel LINKS "1-10" Induktion (LED)                     |