

04/2022

Mod: IND-35/DH

Production code: ADV1762-A

*Professionelles
Induktionskochfeld
IND-25/DH
IND-30/DH
IND-35/DH*

**Benutzerhandbuch
Für Ihr Induktions-Kochfeld**



Sehr geehrter Kunde,
wir möchten Sie zu Ihrem Kauf beglückwünschen.

Dieses Gerät wurde nach dem neuesten Stand der Technik und unter Verwendung moderner, sicherer elektrischer und elektronischer Bauteile hergestellt.

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen, bevor Sie das Gerät benutzen.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen in unsere Produkte.

Technische Spezifikation

Modell:	IND-25/DH — IND-30/DH — IND-35/DH
Name:	Freistehendes Induktionskochgerät
Materialien:	Edelstahl/Aluminium/Keramikglas
Leistung:	2500 / 3000 / 3500 Watts
Elektrisches Netz:	Einphasig 230V +/-10% 60Hz
Derzeit:	10A / 13A / 15A
Kontrolle:	Kapazitive Touchscreen-Karte
Produktabmessungen:	310 x 385 x h110 mm
Glaskeramik Abmessungen:	280 x 280 x 4 mm
Min. zulässiger Durchmesser der Pfanne (Boden):	160 mm (220 mm for IND-35/DH)
Max. Durchmesser der Pfanne:	280 mm
Maximal zulässiges verteiltes Gewicht auf dem Produkt:	25 kg
Net Gewicht auf dem Produkt	4 kg

Konformitäts- und Abfallerklärung



Dieses Produkt entspricht den geltenden EU-Richtlinien. Wir bescheinigen dies in der EU-Konformitätserklärung. Auf Wunsch können wir Ihnen eine Kopie der betreffenden Konformitätserklärung zusenden.

Das Verpackungsmaterial, in dem dieses Gerät verpackt ist, ist recycelbar. Bitte entsorgen Sie sie in den dafür vorgesehenen Behältern bei Ihrer örtlichen Sammelstelle. Damit leisten Sie einen Beitrag zum Schutz der Umwelt.

Am Ende seiner Nutzungsdauer muss das zu verschrottende Gerät gemäß den geltenden nationalen Vorschriften für die Beseitigung und Verwertung von Abfällen vernichtet werden.

Wir empfehlen Ihnen, sich an ein Unternehmen zu wenden, das auf die Entsorgung von Abfällen spezialisiert ist.



WARNUNG :

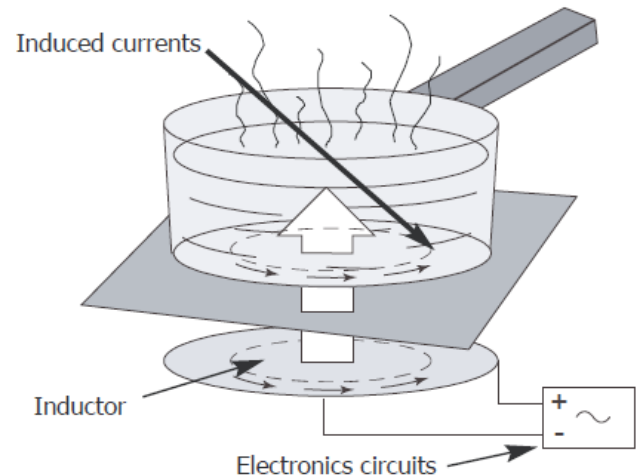
Um alle Risiken zu vermeiden, die mit der Zerstörung des Gerätes verbunden sind, stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist und das Netzkabel entfernt ist.

BITTE BEACHTEN !

Bei der Zerstörung des Geräts müssen die örtlichen Vorschriften und die in Ihrem Land oder Ihrer geografischen Zone geltenden Bestimmungen beachtet werden.

Sicherheit bei der Verwendung des Kochfeldes

Wenn dieses Gerät in unmittelbarer Nähe einer Wand, einer Trennwand, einer Küchenzeile, einer dekorativen Verkleidung usw. aufgestellt werden soll, wird empfohlen, dass das Gerät aus nicht brennbarem Material besteht; ist dies nicht der Fall, muss es mit einem geeigneten, wärmeisolierenden und nicht brennbaren Material abgedeckt werden, wobei insbesondere die Brandschutzvorschriften zu beachten sind.



Die Funktionsweise des Kochfeldes entspricht den derzeit gültigen Normen bezüglich elektromagnetischer Störungen. Ihr Induktionskochfeld entspricht somit in vollem Umfang den gesetzlichen Anforderungen (Richtlinien 89/336/CEE). Es wurde so konzipiert, dass es keine Störungen bei anderen Elektrogeräten verursacht, sofern diese ebenfalls den Anforderungen der gleichen Richtlinien entsprechen. Ihr Induktionskochfeld gibt in seiner unmittelbaren Umgebung Magnetfelder ab.

Um die Möglichkeit von Interferenzen zwischen Ihrem Kochfeld und einem Herzschrittmacher zu vermeiden, muss letzterer so konstruiert sein, dass er den für ihn geltenden Vorschriften entspricht.

In dieser Hinsicht können wir daher nur die Konformität unseres eigenen Geräts garantieren. Hinsichtlich der Konformität eines Herzschrittmachers oder einer eventuellen Unverträglichkeit empfehlen wir Ihnen, den Hersteller oder Ihren Arzt zu konsultieren.



! Sollte ein Riss in der Glasoberfläche auftreten, trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Entfernen Sie dazu die Sicherungen oder betätigen Sie den Trennschalter.

Nehmen Sie das Gerät erst dann wieder in Betrieb, wenn das Glas erneuert wurde.

Nur geeignetes Kochgeschirr darf auf das Kochfeld gestellt werden. Stellen Sie keine anderen Gegenstände darauf ab, egal welcher Art. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel eines Elektrogeräts, das in eine Steckdose in unmittelbarer Nähe des Kochfelds eingesteckt wird, nicht mit den Kochzonen in Berührung kommt.

Verwenden Sie beim Kochen niemals Alufolie und stellen Sie keine in Aluminium eingewickelten Produkte oder Tiefkühlprodukte in Aluminiumschalen auf das Kochfeld. Das Aluminium würde schmelzen und Ihr Gerät dauerhaft beschädigen. Reinigen Sie Ihr Kochfeld nicht mit großen Mengen Wasser. Verwenden Sie ein wenig Haushaltsalkohol.

Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Risiken zu vermeiden.

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie wurden zuvor in die Benutzung des Geräts eingewiesen oder durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt.

Beaufsichtigen Sie Kinder, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Die Benutzer sollten vorsichtig sein, wenn sie bei der Benutzung des Geräts Gegenstände wie Ringe, Uhren oder Ähnliches tragen, da diese sich erhitzen können, wenn sie sehr nahe an der Kochfläche liegen.

Verwenden Sie nur Pfannen der empfohlenen Art und Größe.

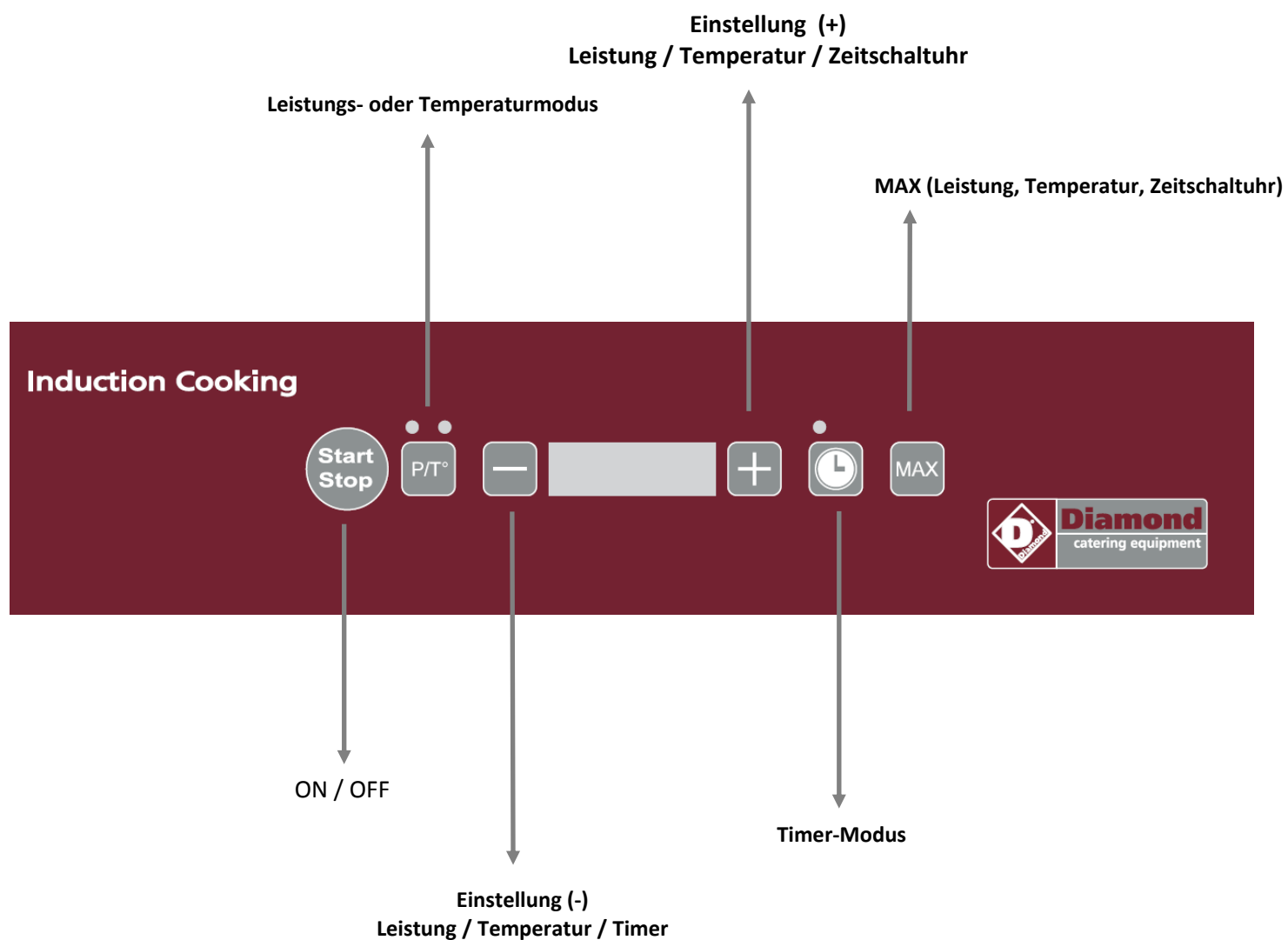
Reparaturen dürfen nur von einem geschulten oder vom Hersteller empfohlenen Techniker durchgeführt werden.

Achten Sie darauf, dass die Beschichtung und die umliegenden Bereiche keine Metallflächen enthalten.

Ihr Induktionskochgerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.

Gebrauchsanweisung

Steuerung :



Leistungseinstellungen

Wenn ein induktionsgeeigneter Topf auf die Feuerstelle gestellt wird, zeigt das Display die Wattzahl oder die Temperatur in °C an. Die Temperatureinstellung beträgt 30 bis 250 °C in Schritten von 5 °C.

Leistungseinstellung:

IND-25/DH : von 25 bis 1000 W mit 50-W-Schritten und von 1000 bis 2500 W mit 100-W-Schritten.

IND-30/DH : von 25 bis 1000 W mit 50 W Schritten und von 1000 bis 3000 W mit 100 W Schritten.

IND-35/DH : von 25 bis 1000 W mit 50-W-Schritten und von 1000 bis 3500 W mit 100-W-Schritten.

Sobald das Geschirr von der Kochzone entfernt wird, zeigt der Display das Vorhandensein des Geschirrs durch Blinken an. Es gibt keinen Hinweis auf eine Leistungsaufnahme. Wenn der Display beim Wiederaufsetzen des Geschirrs auf der Kochzone abnimmt, bedeutet es, dass das Geschirr nicht für Induktion geeignet ist.

Empfohlenes Kochgeschirr

Ihr Induktionskochfeld ist in der Lage, die Mehrzahl der Pfannen und Gefäße zu erkennen.

Testen einer Pfanne: Stellen Sie die Pfanne auf die Kochzone mit einer eingestellten Leistungsstufe:
Wenn die Anzeige leuchtet, ist Ihre Pfanne kompatibel, wenn sie blinkt, wurde Ihre Pfanne nicht erkannt und kann nicht verwendet werden.
Sie können auch mit Hilfe eines Magneten testen: Wenn er am Boden der Pfanne "kleben" bleibt, ist die Pfanne mit der Induktionstechnik kompatibel.

Induktionsgeeignete Pfannen sind:

- emaillierte Stahlpfannen mit oder ohne Antihafbeschichtung.
- Pfannen aus rostfreiem Stahl, die für die Induktion geeignet sind. Die meisten Edelstahlpfannen sind geeignet, wenn sie den Pfannentest bestehen.
- gusseiserne Pfannen mit oder ohne emaillierten Boden.
- Aluminiumpfannen mit speziellen Böden.

• NOTE

Pans made from glass, ceramic material, clay, aluminium (without special pan base), and copper, as well as certain non-magnetic stainless steels are not compatible with induction cooking. The indicator for the power level selected will flash to inform you of this.



Behälter aus Kunststoff dürfen nicht auf heiße Oberflächen gestellt werden

Wartung und Pflege des Kochfeldes

Vermeiden Sie Stöße bei der Handhabung der Pfannen. Die Glasoberfläche ist sehr stabil, aber nicht unzerbrechlich.

Vermeiden Sie es, mit den Pfannen über die Oberfläche des Geräts zu reiben.

Stellen Sie Ihre Pfanne mittig auf die Induktionskochzone.

Lassen Sie keine leeren Pfannen auf der Induktionszone stehen.

Erhitzen Sie Lebensmittel nicht auf der höchsten Leistungsstufe vor, wenn Sie eine Pfanne mit Antihafbeschichtung (vom Typ Teflon) ohne oder mit einer kleinen Menge Speisefett oder Öl verwenden. Erhitzen Sie keine ungeöffnete Konservendose, da sie platzen könnte.

Alle diese Defekte, die nicht zu einem Ausfall oder einer Unbrauchbarkeit führen, fallen nicht unter die Garantie.



Lassen Sie kein Metallgeschirr, Deckel, Messer oder andere Metallgegenstände auf der Induktionskochzone liegen. Diese Gegenstände können sich erhitzen, wenn sie sich zu nahe am Magnetfeld der Induktionskochzone befinden.

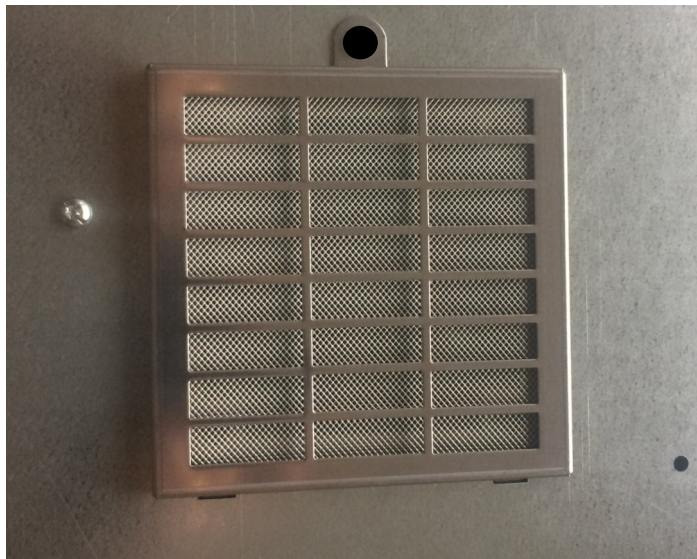
Wartung und Pflege des Kochfeldes



/Vor jedem Eingriff zur Demontage des Filters ist es UNBEDINGT erforderlich, die Stromversorgung des Produkts zu unterbrechen.

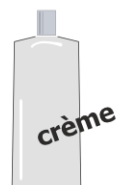
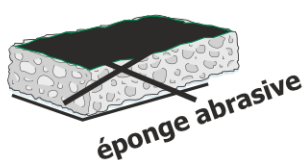


Reinigen Sie den Filter, der sich unter Ihrem Gerät befindet, etwa jede Woche mit Seifenwasser (oder geben Sie ihn in die Spülmaschine). Legen Sie ihn vor jedem Gebrauch wieder trocken ein. Dieser Filter schützt Ihr Gerät vor Staub und Fetten.



Ihr Gerät lässt sich leicht reinigen. Um Ihnen dabei zu helfen, finden Sie hier einige Tipps:

Typ der Flecken	Wie man vorgeht	Verwenden Sie
Leichte	Verdünnen Sie die zu reinigende Zone mit heißem Wasser und wischen Sie sie ab.	Sanitary sponges
Anhäufung von aufgekochten Flecken	Verdünnen Sie den zu reinigenden Bereich mit heißem Wasser, verwenden Sie einen speziellen Schaber für Glas zum Aufrauen, beenden Sie die Reinigung mit der Schaberseite eines Hygieneschwamms und wischen Sie dann ab.	Hygieneschwämme Spezielschaber für Glas
Halos und Spuren aus Kalkstein	Etwas heißen Brantweinessig auf die Stelle geben, einwirken lassen und mit einem weichen Tuch abwischen. Verwenden Sie ein Haushaltsprodukt.	Spezial- Glaskeramik-Teig
Inlays nach dem Überlaufen von Zucker, Aluminium oder geschmolzenem Kunststoff	Tragen Sie auf die Oberfläche ein spezielles Produkt für Glaskeramik auf, das eher etwas Silikon enthält (Schutzwirkung).	Spezielles Produkt aus Glaskeramik



Kleine Probleme und ihre Lösung

Wenn Sie den Eindruck haben, dass Ihr Kochfeld nicht richtig funktioniert ... bedeutet dies nicht unbedingt, dass ein Fehler vorliegt. **Bitte überprüfen Sie in jedem Fall die folgenden Punkte:**

- ER.01 : In vitro Sensor in Kurzschluss Slave Home ==> Kundendienst anrufen.
- ER.02 : In vitro Sensor ausgeschaltet oder fehlender Slave Home ==> Kundendienst anrufen.
- ER.03 : Sensor in vitro Kurzschluss master focus ==> Kundendienst anrufen.
- ER.04 : In-vitro-Sensor ausgeschaltet oder fehlender Hauptkamin :Kundendienst anrufen.
- ER.05 : IGBT-Sensor kurzgeschlossen ==> Kundendienst anrufen.
- ER.05 : Temperaturfühler-Generatorkarte abgeschnitten oder fehlend ==> Kundendienst anrufen.
- ER.06 : IGBT-Temperatursensor ausgeschaltet oder fehlend ==> Kundendienst anrufen.
- ER.06 : Sensortemperaturgenerator im Kurzschluss ==> Kundendienst anrufen.
- ER.07 : Temperatur am IGBT zu hoch ==> Taste on / off drücken, um den Fehler zu quittieren, oder Produkt aus- und wieder einstecken.
- ER.08 : Die Temperatur des In-vitro-Sensors variiert nicht ==> Drücken Sie die Taste on / off, um den Fehler zu quittieren, oder trennen Sie das Produkt ab / schließen Sie es wieder an. Wenn der Fehlercode weiterhin besteht: Kundendienst anrufen.
- ER.13 : Ein oder mehrere Gebläse fehlen oder sind defekt ==> Drücken Sie die Taste on / off, um den Fehler zu quittieren, oder trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, falls der Fehlercode weiterhin besteht: Kundendienst anrufen.
- ER.14 : Ein oder mehrere Lüfter fehlen oder sind defekt ==> Taste on / off drücken, um die Störung zu quittieren oder das Gerät aus- und wieder einstecken. Wenn der Fehlercode weiterhin besteht: Kundendienst anrufen.
- ER.15 : Fehler bei der Messung des induktiven Stroms ==> Taste on / off drücken, um den Fehler zu quittieren oder das Gerät aus- und wieder einstecken. Wenn der Fehlercode immer noch vorhanden ist: Kundendienst anrufen.
- ER.16 : Fehler bei der Messung der Phase des induktiven Stroms ==> Die Taste on / off drücken, um den Fehler zu quittieren oder das Produkt ab- und wieder anschliessen. Wenn der Fehlercode weiterhin besteht: Kundendienst anrufen.
- ER.18 : Interner 13,8-Volt-Generator-Spannungsfehler ==> Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um den Fehler zu quittieren oder das Gerät ab- bzw. wieder anzuschließen. Wenn der Fehlercode weiterhin besteht: Kundendienst anrufen.
- ER.29 : Analoger Sicherheitsfehler ==> Taste on / off drücken, um den Fehler zu quittieren oder das Gerät aus- und wieder einstecken. Wenn der Fehlercode weiterhin vorhanden: Kundendienst anrufen.
- ER.31 : Kommunikationsfehler des Slave-Generators ==> Taste on / off drücken, um den Fehler zu quittieren oder das Produkt aus- und wieder einstecken. Wenn der Fehlercode immer noch vorhanden ist: Kundendienst anrufen.
- ER.09 : Netzspannung unter 85 Vac ==> Taste on / off drücken, um den Fehler zu quittieren oder das Gerät aus- und wieder einstecken. Wenn der Fehlercode weiterhin besteht: Kundendienst anrufen.
- ER.20 : Netzfrequenz unter 285 Hz ==> Taste on / off drücken, um den Fehler zu quittieren oder das Gerät aus- und wieder einstecken. Wenn der Fehlercode weiterhin besteht: Kundendienst anrufen.
- ER.10 : Netzspannung größer als 285 Vac ==> Taste on / off drücken, um den Fehler zu quittieren oder das Gerät aus- und wieder einstecken. Wenn der Fehlercode weiterhin besteht: Kundendienst anrufen.
- ER.19 : Netzfrequenz größer als 70 Hz ==> Drücken Sie die produzierte Taste on / off, um den Fehler zu quittieren oder das Produkt abzutrennen / wieder anzuschließen. Wenn der Fehlercode immer noch vorhanden ist: Kundendienst anrufen.

Bewahren Sie den Kaufbeleg auf, um den Garantieservice für Ihr Produkt in Anspruch nehmen zu können. Jegliche Modifikation wie Bohren, Schweißen, Crimpen, Clinchen usw. ist nicht erlaubt und wird nicht von der Herstellergarantie abgedeckt.

Jede unsachgemäße Änderung oder Installation, die nicht den Normen entspricht, fällt nicht unter die Herstellergarantie und wird dauerhaft ausgesetzt.

Die Garantie gilt unter der Voraussetzung, dass das Produkt nicht verändert wird und seine mechanischen und elektrischen Spezifikationen eingehalten werden. Das Öffnen des Produkts führt zum Erlöschen jeglicher Form der Garantie.

Die Garantie gilt unter der Voraussetzung, dass das Produkt nicht verändert wird und seine mechanischen und elektrischen Spezifikationen eingehalten werden. Das Öffnen des Produkts führt zum Erlöschen jeglicher Form der Garantie.

JEGICHE REPARATUREN MÜSSEN VON EINEM QUALIFIZIERTEN TECHNIKER DURCHGEFÜHRT WERDEN

Nur die Vertreiber unserer Marke:

- **IHR GERÄT PERFEKT KENNEN UND WISSEN, WIE ES FUNKTIONIERT.**
- **UNSERE METHODEN ZUR EINSTELLUNG, WARTUNG UND REPARATUR VOLLSTÄNDIG ANWENDEN.**
- **VERWENDEN SIE NUR ORIGINAL-ERSATZTEILE.**

Im Falle einer Reklamation oder wenn Sie Ersatzteile bei Ihrem Händler bestellen möchten, geben Sie bitte die vollständige Referenznummer Ihres Geräts an (Gerätetyp und Seriennummer). Diese Angaben befinden sich auf dem Schild, das unter dem Metallgehäuse des Geräts angebracht ist.

Die in dieser Broschüre enthaltenen Beschreibungen und Merkmale dienen nur zur Information und stellen keine Verpflichtung des Herstellers dar. Da wir um die Qualität unserer Produkte besorgt sind, behalten wir uns das Recht vor, notwendige Änderungen oder Verbesserungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

Original-Ersatzteile: Fragen Sie Ihren Händler bei einer Wartung nach zertifizierten Original-Ersatzteilen.