

01/2019

Mod: WOKI-35/DH

Production code: ADV1763-A



Diamond
catering equipment

PROFESSIONAL INDUCTION HOB

DE Gebrauchsanleitung für Ihr WOK Induktions Kochgerät



Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank für den Erwerb dieses Gerätes.

Dieses ist hergestellt mit neuester Technik und mit modernen und sicheren elektrischen wie elektronischen Komponenten.

Vor Gebrauch nehmen Sie sich bitte die Zeit, diese Anleitung zu lesen. Vielen Dank für Ihr Vertrauen.

Inhalt

Technische Productdetails.....	2
Konformitätserklärung und Entsorgungshinweise.....	2
Bedienungsanleitung für Ihr Induktionsgerät.....	3
Bedienanweisungen.....	4
Empfohlene Kochutensilien.....	6
Pflege und Wartung	7
Problemerkennung.....	8
Garantie.....	9

**Throughout this
user guide:**

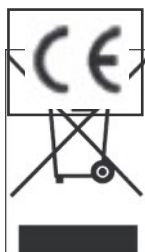


**Indicates specific
safety instructions**

Technical details

Name	WOK-KOCHPLATTE INDUKTION
Model	ADV1763-A
Material	INOX / CERAN
Leistu	3500 WATT
Anschluss	230V +/-10%, 50Hz +/-2% or 60Hz +/-2% single phase
Electric current	16 AMPS
Bedienu ng	Bedienfeld mit Tasten 20 Stufen und Timer bis 99 Minuten
Ceran-Abmessungen	300 mm
Geräteabmessungen	390 X 430 160 mm
Induktionsabmessungen	280 mm
Gewicht	10.1 kg
Stand	2 Füße
Max. Gewicht auf Gerät	15 kg

Konformitätserklärung und Entsorgungshinweise



Dieses Gerät ist konform mit EU-Richtlinien. Wir belegen dies in unserer CE-Erklärung. Diese können wir Ihnen auf Anfrage zusenden.

Die Verpackungsmaterialien dieses Gerätes sind recyclebar. Bitte recyceln Sie und helfen Sie unserer Umwelt, indem Sie diese am richtigen Ort entsorgen.

Das Gerät selbst muss entsprechend den nationalen Gesetzen entsorgt werden. Wir raten Ihnen, hierfür, eine spezialisierte Firma zu kontaktieren.

Warnhinweis:

Um jegliches Risiko beim Öffnen des Gerätes auszuschließen, entfernen Sie hierzu bitte den Netzstecker.

HINWEIS !

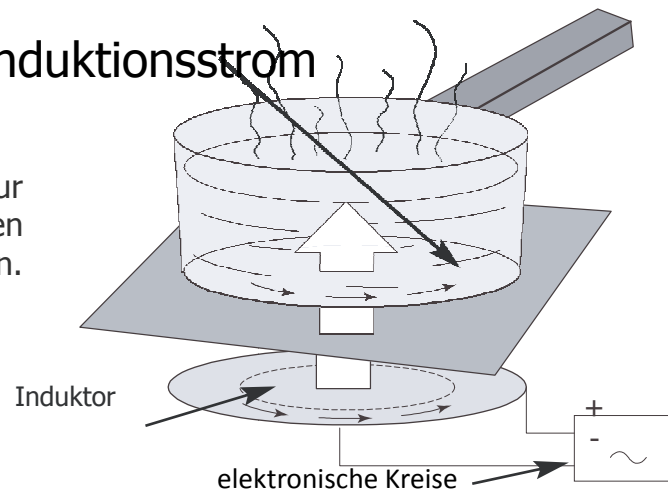
Bitte folgen Sie den nationalen Regeln zur Entsorgung dieses Gerätes.

Ihr Gerät sicher gebrauchen

Das Induktionsprinzip

Wenn das Gerät eingeschaltet und eine Temperatur ausgewählt ist, erzeugen die elektrischen Kreise im Boden des Kochtopfes, welche das Lebensmittel direkt erhitzen. Die Zubereitung erfolgt nahezu ohne Energieverlust.

Induktionsstrom



Zur Beachtung für Personen mit Herzschrittmachern

Die Funktion dieses Gerätes ist konform zu Standard für elektromagnetische Störungen. Ihr Induktionsgerät erfüllt alle gesetzlichen Bestimmungen. (89/336/EEC Normen). Es ist so hergestellt, das es keine Störungen anderer elektrischer Geräte verursacht.

Ihr Induktionsgerät erzeugt in seiner nahen Umgebung ein elektro-magnetisches Feld. Um keine Reaktionen mit einem Schrittmacher zu verursachen muss dieser den entsprechenden Regeln konform hergestellt sein. Unter diesem Gesichtspunkt können wir nur die Konformität unseres Produktes bestätigen. Bitte kontaktieren Sie den Hersteller des Schrittmachers oder Ihren Arzt um hier nähere Informationen zu bekommen.



Wenn ein Riss in der Glasoberfläche auftritt, nehmen Sie das Gerät umgehend mit Hilfe der Sicherung vom Netz.

Ersetzen Sie das Glas, bevor Sie das Gerät wieder benutzen.

Lagern Sie nichts auf dem Gerät.

Versichern Sie sich, das keine eingesteckten Kabel Kontakt mit dem Kochfeld haben..

Niemals Aluminiumfolie zum Kochen benutzen, keine in Alu-Folie gepackten Lebensmittel direkt auf das Kochfeld legen.

Das Aluminium wird schmelzen und das Gerät beschädigen.

Das Gerät nicht allein mit Wasser reinigen, benutzen Sie ein Reinigungsmittel.

Benutzen Sie keinen Dampfreiniger.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller, dessen technischem Dienst oder qualifiziertem Personal getauscht werden, um Umfälle zu vermeiden.

Das Gerät darf nicht von Personen mit verminderter Sensorik oder anders eingeschränkten Personen (inkl. Kindern), oder von unerfahrenem Personal bedient werden, es sei den unter Aufsicht und Anleitung von Verantwortlichen für deren Sicherheit.

Bitte von Kindern fernhalten.

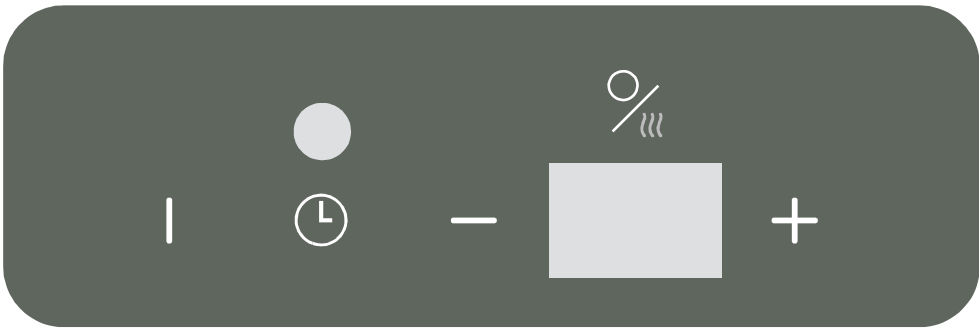
Vorsicht beim Tragen von Ringen oder Uhren, diese können, wenn Sie nah am Gerät sind, stark erhitzen.

Bitte nur Kochgeräte der empfohlenen Größe und Types verwenden.

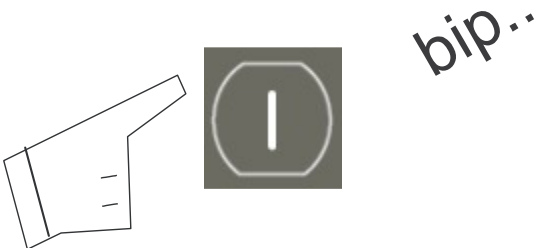
Wartung und Reparatur nur vom Hersteller oder geschultem Personal.

Bedienung

Einfaches Benutzen Ihres Gerätes



Bedienung



Nach Drücken des AN/AUS Knopfes zeigen ein Biepen und das Display an, dass das Gerät bereit ist.

Dann können Sie die gewünschte Stufe auswählen. Wenn Sie dies nicht tun, schaltet das Gerät automatisch ab.

Temperatur



Die Temperatur wird über die +/- Knöpfe auf dem Bedienfeld eingestellt. Das Display zeigt die Einstellung von 1-20. Wenn die Power anzeige blinkt ist kein, oder nicht-Kompatibles Kochgerät aufgestellt.

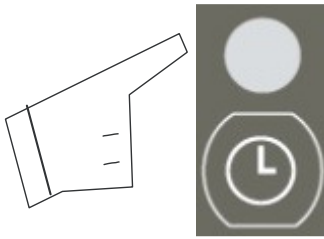
Wenn der Timer aktiviert ist, blinkt das "Timer" Licht, um dies anzuzeigen, oder ist aus, um die Powereinstellungen vorzunehmen.

Position	Watt
1	50
2	100
3	150
4	200
5	300
6	400
7	600
8	800
9	1000
10	1200
11	1400
12	1600
13	1800
14	2000
15	2200
16	2400
17	2600
18	2900
19	3200
20	3500
Strom	16 AMPS

Bedienung

Einfaches Benutzen Ihres Gerätes

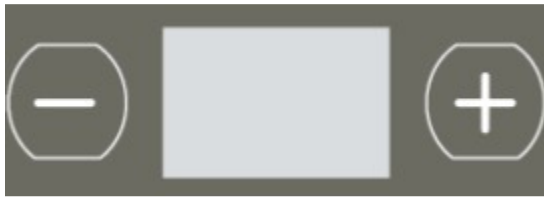
Timereinstellungen



0....99min

Nur wenn eine Leistungsstufe ausgewählt ist. Sie können die Timereinstellungen jederzeit während des Kochvorganges ändern.

Erst den **"select timer"** Knopf drücken. Das **"timer"** Licht schaltet ein und die Nachricht **"ti"** erscheint für drei Sekunden um anzuzeigen, dass die Timereinstellungen nun verfügbar sind. Mit den + und – Knöpfen können Sie eine Zeit zwischen 1 und 99 Minuten auswählen.



Wenn der Timer eingestellt ist, zählt das Display die Minuten runter.

Um zum "Leistungseinstellung" Modus zurück zu kehren, drücken Sie erneut den "select timer" Knopf, die + und – Knöpfe sind dann wieder zur Leistungseinstellung. Das "timer" Licht geht aus oder blinkt und die "Po" Nachricht wird für 2 Sekunden angezeigt um zu zeigen, dass die Leistung wieder eingestellt werden kann.

Wenn der Timer während der Leistungseinstellungen aktiviert ist, wird dies durch ein Blinken des "timer" Lichtes angezeigt.

Ein Geräusch informiert Sie, dass der Timer abgelaufen ist. Um dies abzustellen, betätigen Sie den Knopf am Bedienfeld des Kochfeldes, tun Sie dies nicht hört das Piepen nach 30 Sekunden auf. Wenn ein Code beginnend mit einem „F“ blinkt und das Gerät nicht aufheizt, bedeutet dies, dass das ein Sicherheitselement aktiviert ist – s. S. 6.

Wenn das Gerät abgeschaltet ist blinkt ein "H" auf dem Bedienfeld, wenn die Cerantemperatur noch über 50°C liegt. Wenn die Temperatur unter diese Niveau fällt, schaltet das Gerät automatisch in den Stand-By Modus.

Darstellung spezifischer Nachrichten

Wenn ein Code beginnend mit einem „F“ blinkt und das Gerät nicht aufheizt, bedeutet dies, dass das ein Sicherheitselement aktiviert ist – s. S. 6.

Wenn das Gerät abgeschaltet ist blinkt ein "H" auf dem Bedienfeld, wenn die Cerantemperatur noch über 50°C liegt. Wenn die Temperatur unter diese Niveau fällt, schaltet das Gerät automatisch in den Stand-By Modus.

Kochgeräte

Ihr Wok Induktionskochfeld kann die meisten Kochgeräte erkennen.

Kochgeräte Test: Platzieren Sie diese auf dem Kochfeld, mit Power Einstellung 4. **Wenn die 4 bleibt, ist Ihr Kochgerät kompatibel, wenn sie blinkt wird diese nicht erkannt und ist nicht kompatibel.**

Oder gebrauchen Sie einen Magneten: Haftet dieser am Boden, ist Ihr Kochgerät kompatibel.

Kompatibles Kochgerät:

* emailiertes Kochgerät mit oder ohne Beschichtung

* Gusseisernes Kochgerät mit oder ohne emailiertem Boden

Ein emailierter Boden verhindert ein Verkratzen.

* Edelstahlkochgerät für Induktion. Die meisten Edelstahltöpfe sind kompatibel

* Aluminium Kochgeräte mit speziellem Boden
Die Kochgeräte müssen auf dem Edelstahlrand platziert sein, um Beschädigungen des Ceranfeldes zu vermeiden

HINWEIS !

Glas, Keramik, , Aluminium (ohne speziellen Boden), Kupfer, und einige nicht magnetische Edelstahlkochgeräte sind nicht kompatibel für Induktions-Kochen.

Die Power Anzeige blinkt, um die anzuzeigen.
Keine Geräte mit flachem Boden verwenden.

Maximaler Durchmesser 380mm

Nur "WOK" Kochgeräte sind richtig für dieses Gerät. Die Form muss in die Ceranschale passen.



Plastik Behälter nicht auf die Oberfläche stellen.

Pflege und Wartung

Vermeiden Sie Schläge mit den Kochgeräten. Die Oberfläche ist sehr stabil, jedoch nicht unzerstörbar

Vermeiden Sie Reibung oder Kochgeräte auf der Oberfläche.

Lassen Sie keine leeren Töpfe und Pfannen auf dem Kochfeld stehen.

Erhitzen Sie keine geschlossenen Dosen, diese können platzen.

Erhitzen Sie keine Lebensmittel auf maximaler Stufe wenn Sie Kochgeräte ohne Anti- Haft Beschichtung benutzen.

Die höchste Leistungsstufe ist dem Kochen oder Fritieren vorbehalten.

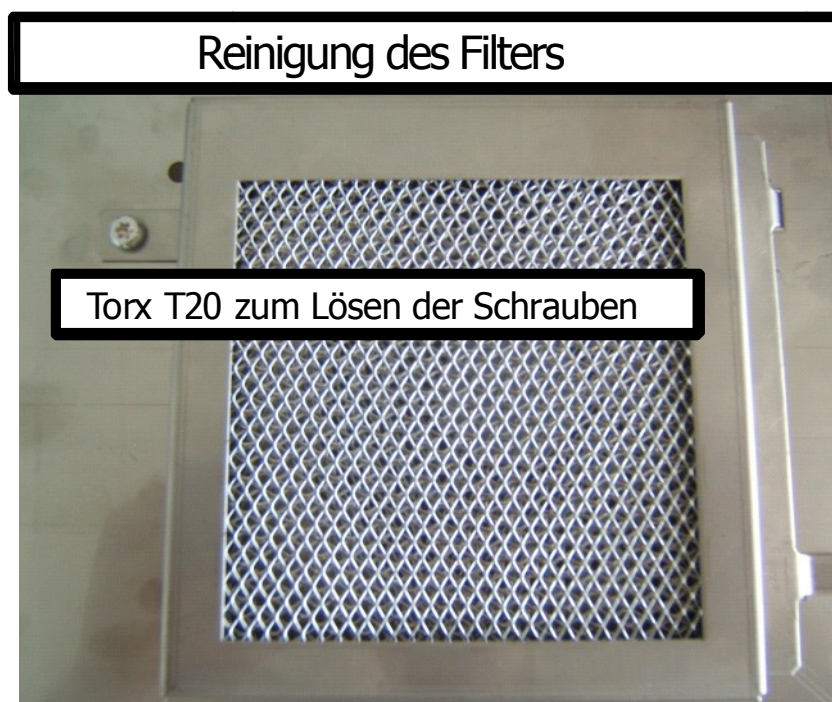


Metallene Gegenstände wie Besteck oder Kochutensilien sollten nicht auf dem Kochfeld platziert werden, das diese stark erhitzen können.

Alle Schäden, die durch nicht-Beachtung dieser Hinweise entstehen, sind nicht von der Garantie abgedeckt.

Wartung und Pflege

Reinigen Sie den Filter der sich unter dem Gerät befindet jede Woche mit Wasser und Seife oder in der Spülmaschine. Trocknen Sie diesen sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden. Der Filter schützt das Gerät vor Staub und Fett.



Ihr Gerät ist leicht zu reinigen. Einige Tipps

Verschmutzung	Vorgehen	Mit
Leichte Rückstände	Einweichen und dann abwischen	Schwamm
Stärkere Rückstände	Einweichen, dann mit Ceran Kratzer und der rauen Schwammseite reinigen, trocken wischen	Schwamm Klinge
Kalk und Wasserringe	Essig auftragen, einwirken und dann mit Tuch abwischen. Ceranreiniger verwenden	Ceranreiniger Essig
Starke Verkrustungen	Tragen Sie ein spezielles Ceran Reinigungsprodukt auf, bevorzugt mit Silikon	Ceranreiniger



Problemerkennung

Sie denken, Ihr Gerät funktioniert nicht richtig dies bedeutet nicht unbedingt, dass es defekt ist. Bitte überprüfen Sie zunächst

PROBLEM....	mögliche Ursachen	Was tun ?
Ein Licht blinkt beim Einschalten	Normale Funktion	NICHTS
Eine Sicherung löst beim Einschalten aus	Die Anschlüsse sind defekt	Überprüfen Sie alle Anschlüsse
Ventilator läuft nach	Die Elektronik kühlt ab	Dies ist normal
Das Gerät arbeitet nicht. Die Lichter am Bedienfeld bleiben aus.	Kein Strom.	Überprüfen Sie alle Sicherungen im Stromkreislauf
"F" dann "-" erscheint im Display	Ein Knopf ist permanent aktiviert	Kontaktieren Sie einen Servicetechniker
«F» dann «7» erscheint im Display	Die Elektronik überhitzt	Überprüfen Sie die Lüftung des Gerätes
Das Gerät funktioniert nicht, ein anderer Code wird angezeigt	Die Elektronik funktioniert nicht	Kontaktieren Sie einen Servicetechniker
Das Kochfeld ist aktiviert, die ausgewählte Funktion blinkt	Das aufgestellte Kochgerät ist nicht kompatibel	SIEHE Kochgeräte
Das Kochgerät macht Geräusche während des Kochvorganges	Vibrationen durch den Induktionsprozess	Bei manchem Kochgerät normal, es besteht kein Grund zur Sorge
Starker Geruch beim ersten Benutzen	Gerät ist neu	Pfanne mit Wasser für eine halbe Stunde aufstellen.

Bei kleinstem Verdacht eines Risses, das Gerät SOFORT vom Strom nehmen und einen Servicetechniker kontaktieren

Garantie

Heben Sie die Rechnung vom Erwerb des Gerätes unbedingt auf.

Jegliche Veränderung am Gerät last die Garantie erlöschen.

Jede Reparatur, die durch nicht-Beachtung der Hinweise in diesem Handbuch verursacht wird, ist von der Garantie ausgeschlossen.

Die Garantie bezieht sich auf Elektronik und Mechanik des Gerätes.

Schäden die durch falsches Kochgerät oder durch Beschädigungen mit dem Kochgerät verursacht werden, sind nicht von der Garantie abgedeckt;

Alle Reparaturen müssen von qualifiziertem Personal
vorgenommen werden

Kennen Sie Ihr Gerät und seine Funktionsweise

Halten Sie sich an unsere Vorschriften zu Pflege und Wartung.

Benutzen Sie ausschließlich originale Ersatzteile

Wenn Sie Ersatzteile benötigen, erwähnen Sie immer die komplette Artikelreferenz. (Gerätetyp und Seriennummer). Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild unter dem Gerät.

Die Beschreibungen und Charakteristika in diesem Handbuch dienen zu Ihrer Information.

Originale Ersatzteile: wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

Bewahren Sie die Quittung auf.