

Smartline

Kocheinheit Induktion / Unité de cuisson Induction / Cooking unit Induction

WOK Induktion / WOK Induction



Installations- und Bedienungsanleitung  
Instructions d'installation et d'emploi  
Installation- and Operating Instruction



---

## INHALTSVERZEICHNIS

---

1.	Allgemeines .....	3	7.	Sicherheitsvorschriften .....	7
1.1	Anwendung .....	3	7.1	Beschreibung von Gefahren-Symbolen .....	7
2.	Produktebeschreibung .....	3	7.2	Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheits- Vorschriften .....	7
2.1	Produkte .....	3	7.3	Sichere Anwendung .....	7
2.2	Technische Daten .....	4	7.4	Sicherheitsvorschriften für das Bedien- personal .....	7
3.	Installation .....	4	7.5	Unsachgemässe Bedienung .....	8
3.1	Installations-Voraussetzungen .....	4	7.6	Unbefugtes Nachbauen oder Gebrauch von Ersatzteilen .....	8
3.2	Installations-Vorschriften .....	4	7.7	Pfannenerkennung .....	8
3.3	Aufstellung Tischmodelle .....	4	7.8	Überwachung der Heizzone .....	8
3.4	Einbau-Ausschnitt Einbaumodelle .....	5	8.	Ausserbetriebsetzung .....	8
3.5	Installation Einbaumodell .....	6	9.	Fehlerfindung / Fehlerbehebung .....	8
3.6	Elektrische Anschlüsse .....	6	10.	Reinigung .....	10
4.	Inbetriebnahme .....	6	11.	Unterhalt .....	10
4.1	Montage .....	6	12.	Entsorgung .....	10
5.	Funktionstest .....	6			
6.	Bedienung .....	7			
6.1	Kochprozess .....	7			

---

### 1. Allgemeines

Diese Bedienungsanleitung beinhaltet grundlegende Informationen von grosser Wichtigkeit, die bei der Montage, Anwendung und Unterhalt berücksichtigt werden müssen. Aus diesem Grunde muss sie vor der Installation und Inbetriebnahme vollständig durch den Monteur und das Bedienpersonal gelesen werden. Sie muss immer zum Nachschlagen in der Nähe der Kochstelle aufliegen.

Allgemeine Informationen über Produktebeschreibung, Installation, Inbetriebnahme, Funktionstest, Bedienung, Sicherheitsvorschriften, Ausserbetriebnahme, Fehlerfindung, Reinigung, Unterhalt und Entsorgung, werden in weiteren Kapiteln behandelt.

#### 1.1 Anwendung

Die Induktions-Geräte werden als Einbau-Kochgeräte zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt. Sie können zum Kochen, Warmhalten, Flambieren, Grillieren usw. von Speisen verwendet werden. Der Koch- oder Fertigungsprozess mit "Kochfeld" Induktions-Geräten darf ausschliesslich mit empfohlenen Typen und Grössen von Pfannen durchgeführt werden.

Pfannenmaterial: Es dürfen keine NO-NAME-Produkte eingesetzt werden.

### 2. Produktebeschreibung

#### 2.1 Produkte

Verschiedene Basismodelle mit unterschiedlichen Leistungsstärken und Massen. Robuste Rahmen-Konstruktion, kompakt und leistungsstark mit modernster Technologie aus einem Rahmen und komplett in CrNi-Stahl. Die stufenlose Regulierung erlaubt effizientes Kochen in Hochkultur.

- Einfache Einbaulösung dank Rahmenkonstruktion
- Kompaktes Modul aufgebaut auf Rahmenkonstruktion, inklusive:  
Induktionsgenerator, Spule, Ventilator, Cerankochfeld, Leistungsregler und LED-Anzeige auf CNS-Platte vormontiert.
- Einfache Bedienung über Drehknopf mit integriertem Netzschalter
- Kompakte Leistungselektronik ermöglicht flache Bauformen und sicheren Betrieb
- Max. Betriebssicherheit dank diversen Schutz- und Überwachungsfunktionen
- Kurze Ankochzeiten
- Elektronische Überwachung der Energiezufuhr
- Kompakte Aussenmasse, geringes Gewicht
- Erfüllt neueste Vorschriften:  
VDE EN 60335-1/-2/36, CE-konform  
UL 197; CAN/CSA/C 22.2 No. 109, NSF 4-1996

## 2.2 Technische Daten

Typ	Bezeichnung	Anschlusswert	Leistung	Absicherung	Kabel	Gewicht
AKI0	1 Zone Auftisch	230V AC 1NPE 50/60Hz	3.5 kW	16A	H07RN-F 3G1.5	19.3 kg
BKI0	1 Zone Einbau	230V AC 1NPE 50/60Hz	3.5 kW	16A	H07RN-F 3G1.5	15.8 kg
AWI1	Wok Auftisch	230V AC 1NPE 50/60Hz	3.5 kW	16A	H07RN-F 3G1.5	20.1 kg
BWI1	Wok Einbau	230V AC 1NPE 50/60Hz	3.5 kW	16A	H07RN-F 3G1.5	16.6 kg
AKI1	2 Zonen Auftisch	400V AC 3PE 50/60Hz	7.0 kW	16A	H07RN-F 4G2.5	25.5 kg
BKI1	2 Zonen Einbau	400V AC 3PE 50/60Hz	7.0 kW	16A	H07RN-F 4G2.5	22.0 kg
AKI0	1 Zone Auftisch	400V AC 3PE 50/60Hz	5.0 kW	10A	H07RN-F 4G1.5	20.3 kg
BKI0	1 Zone Einbau	400V AC 3PE 50/60Hz	5.0 kW	10A	H07RN-F 4G1.5	16.8 kg
AWI1	Wok Auftisch	400V AC 3PE 50/60Hz	5.0 kW	10A	H07RN-F 4G1.5	21.1 kg
BWI1	Wok Einbau	400V AC 3PE 50/60Hz	5.0 kW	10A	H07RN-F 4G1.5	17.6 kg
AKI1	2 Zonen Auftisch	400V AC 3PE 50/60Hz	10.0 kW	16A	H07RN-F 4G2.5	27.0 kg
BKI1	2 Zonen Einbau	400V AC 3PE 50/60Hz	10.0 kW	16A	H07RN-F 4G2.5	23.5 kg

### Funktionsbedingungen

Max. Toleranz der Netzspannung	Nominalspannung: +6% / -10%
Frequenz	50 / 60 Hz
Schutzklasse	IPX2
Min. Pfannen-Durchmesser	12 cm

## 3. Installation

### 3.1 Installations-Voraussetzungen

Das Induktions-Gerät muss auf einer geraden Fläche plziert werden. Der Luftzufuhr- und Luftablassbereich darf nicht verdeckt werden. Die Abstellfläche muss mindestens 40 kg Gewicht zulassen. Der Leistungs-Drehschalter muss leicht zugänglich sein.

### Installations-Umgebung

Max. Umgebungs-Temperatur	
Lagerung	> -20°C bis +70°C
In Funktion	> + 5°C bis +40°C
Max. relative Luftfeuchtigkeit	
Lagerung	> 10% bis 90%
In Funktion	> 30% bis 90%

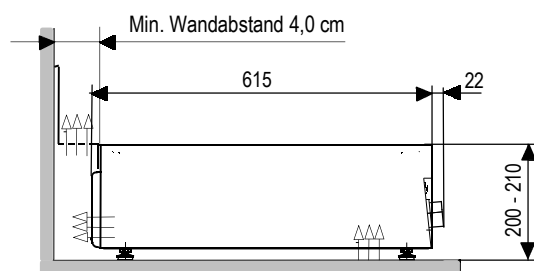
### 3.2 Installations-Vorschriften

Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

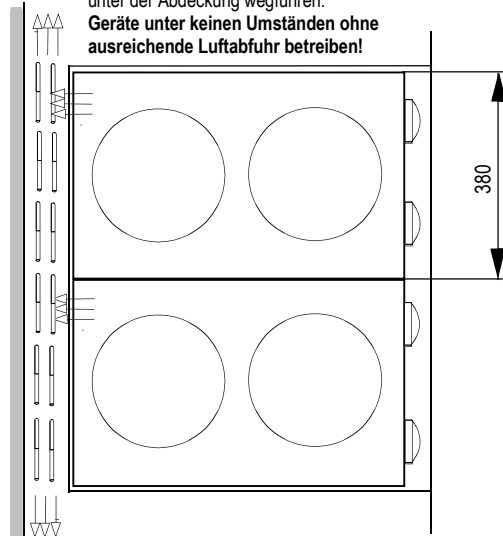
- Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.
- Die elektrischen Installationen müssen den lokalen Gebäudeinstallations-Vorschriften entsprechen. Die gültigen nationalen Vorschriften der Elektrizitäts-Behörden müssen befolgt werden.
- Das Induktions-Gerät ist mit einem Netzkabel ausgestattet, dieses kann mit dem notwendigen Stecker an eine Steckdose angeschlossen werden. Der Stecker muss jedoch gut zugänglich sein, um das Gerät vom Netz trennen zu können.
- Falls Fehlerstromschütze verwendet werden, müssen diese für einen Fehlerstrom von > 30mA einsetzbar sein.
- Das Induktions-Gerät hat ein internes Luftkühlsystem. Verhindern Sie ein Blockieren der Luftzufuhr- und Luftabfuhrzone durch Gegenstände (Stoff, Wand etc.)

- Das Induktions-Gerät hat einen zusätzlich integrierten Fettfilter. Vermeiden Sie trotzdem, dass keine heiße oder fette Umgebungsluft durch das Induktions-Gerät angesogen wird (mehrere Geräte stehen nebeneinander, Geräte stehen hintereinander, in der Nähe von Bratklappen oder Öfen).
- Das Induktions-Gerät darf nicht in die Nähe einer oder auf eine heiße Oberfläche gestellt werden.
- Die Luftansaug-Temperatur muss unter 40°C liegen.
- Das Bedienpersonal muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten, durch zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.

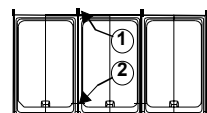
### 3.3 Aufstellung Tischmodelle AKI0, AKI1, AWI1



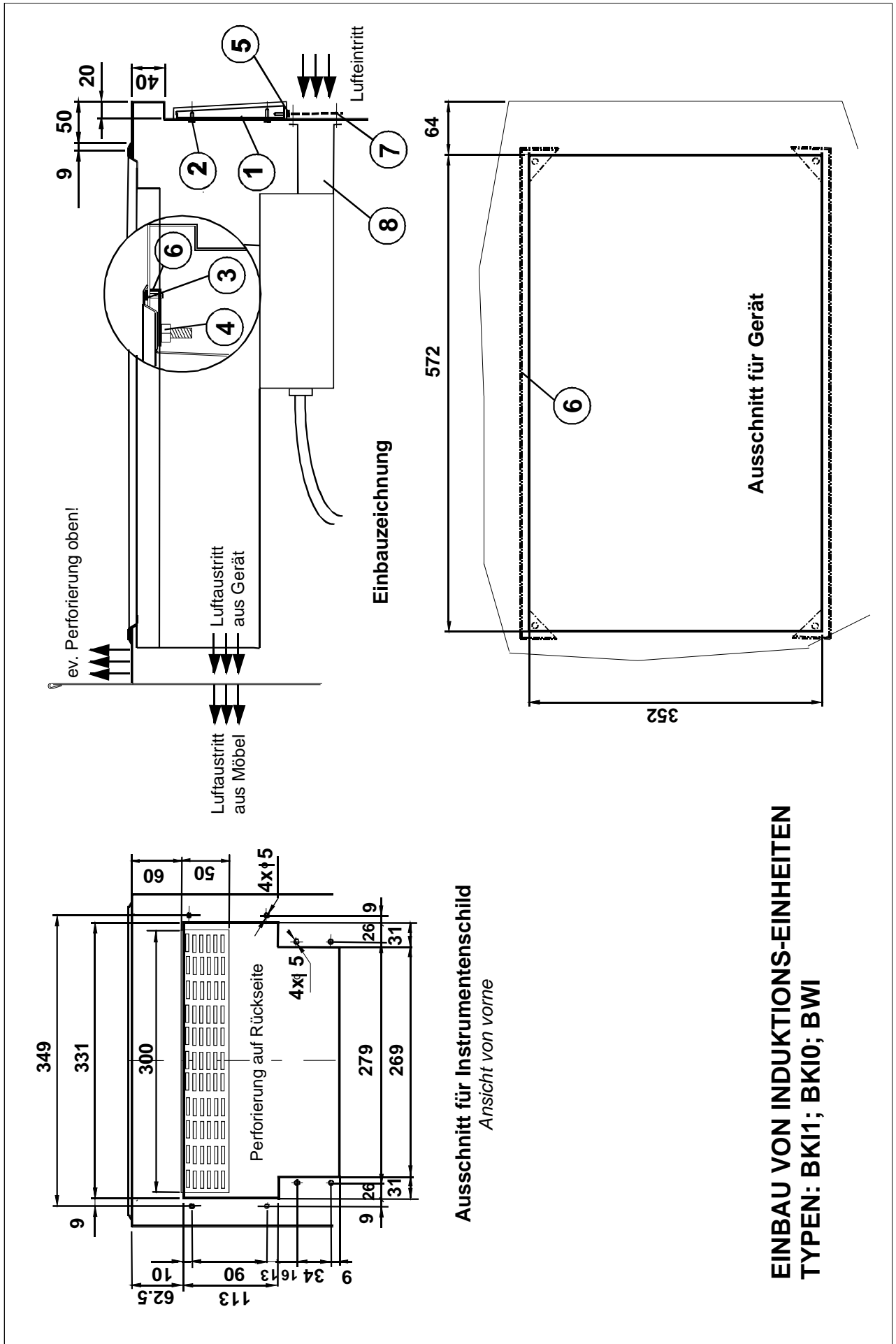
Bei Nischeneinbau, Abluft entweder über Lüftungsschlitze nach oben oder seitlich unter der Abdeckung wegführen.  
Geräte unter keinen Umständen ohne ausreichende Luftabfuhr betreiben!



Mehrere Geräte können mittels Schrauben 1 und 2 bündig aneinander geschraubt werden.



3.4 Einbau-Ausschnitt Einbaumodelle



**EINBAU VON INDUKTIONS-EINHEITEN**  
**TYPEN: BK11; BK10; BWI**

### 3.5 Installation Einbaumodell

Siehe Einbauzeichnung auf Seite 5

#### Einbaubeschrieb

**ACHTUNG:** Das Gerät darf nicht in eine brennbare Umgebung eingebaut werden.

Die Geräte können in CNS- oder Steinabdeckungen bis 40 mm Dicke eingebaut werden.

Beim Einbau ist wie folgt vorzugehen:

1. Nach Zeichnung, die Einbauöffnungen für das Gerät sowie für die Lüftung ausschneiden und Befestigungslöcher bohren.
2. Instrumentenschild erst durch die grosse, dann durch die kleine Öffnung nach aussen führen.
3. Die 2 lose mitgelieferten Seitenpfosten (1) auf der Front positionieren und von innen mit den 4 beiliegenden Schrauben (2) befestigen.
4. Becken umgekehrt auf den Tisch legen. Im Auflageprofil zum Abdichten genügend hitzebeständiges Silikon oder Pactan (3) anbringen.
5. Induktionseinheit in Ausschnitt einbauen.
6. Die 2 beiliegenden Verstärkungsschienen (6) über die Befestigungsbolzen legen. Dann mit beiliegenden 6-kt Muttern (4) befestigen.
7. Luftkanalverlängerung (8) herausziehen und zusammen mit dem Lufteintrittsblech (7) an der Front befestigen.
8. Elektroanschluss auf Geräteklammer vornehmen.
9. Instrumentenschild an die zwei Seitenpfosten montieren. Zuerst oben, dann unten einhängen und anschrauben (5).

### 3.6 Elektrische Anschlüsse

Die elektrischen Anschlüsse müssen durch einen Experten ausgeführt werden.



#### 1-phasige Version

3.5 kW

1 Zone / Wok

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

Stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig verdrahtet ist:

Phase: braun (Farbe des Leiters)  
Neutral: blau (Farbe des Leiters)  
Erdung: grün-gelb (Farbe des Leiters)

**ACHTUNG:** Falsche Spannung kann das Induktions-Gerät beschädigen!

Spannung: 230V +6% / -10%

Frequenz: 50 Hz / 60 Hz

Absicherung Netz: 16A (3,5 kW)

#### 3-phasige Version

1 Zone/WOK 5 kW

2 Zonen 2 x 3.5 kW

2 Zonen 2 x 5 kW

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

Stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig verdrahtet ist:  
Phase 1,2,3: schwarz / braun / blau (Farbe des Leiters)  
Erdung: gelb-grün (Farbe des Leiters)

**ACHTUNG:** Falsche Spannung kann das Induktions-Gerät beschädigen!

Spannung: 400V +6% / -10%

Frequenz: 50 Hz / 60 Hz

Absicherung Netz: 10A (5 kW), 16A (2x3,5 kW),  
16A (2x5 kW)

## 4. Inbetriebnahme

### 4.1 Montage

Die elektrischen Anschlüsse müssen durch einen Experten ausgeführt werden.



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 strikte befolgt werden. Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannungen des Netzstroms und des Gerätes (gemäss Typenschild) übereinstimmen.

Das Induktions-Gerät muss immer auf einer sauberen, geraden Oberfläche (Tisch, Counter, Herd etc.) seiner Endbestimmung eingebaut werden. Die Voraussetzungen gem. Position 3. "Installation" müssen eingehalten werden

Drehen Sie den Leistungs-Drehschalter auf die AUS-Position bevor Sie das Induktions-Gerät ans Stromnetz anschliessen.

#### Leistungs-Drehschalter

Die Zahl, welche zur Betriebsanzeige zeigt, markiert die aktuelle Position des Leistungs-Drehschalters.

Position AUS: 0

Position EIN: 1-9

Vor dem Durchführen von Funktionstests muss der Anwender wissen, wie das Induktions-Gerät zu bedienen ist.

Ihr Induktions-Gerät ist am richtigen Ort plaziert und mit dem Stromnetz verbunden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig eingebaut ist und nicht wackelt. Der Leistungs-Drehschalter ist in AUS-Position.

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

## 5. Funktionstest

ACHTUNG: Dem Ceranfeld wird durch die heiße Pfanne Wärme übertragen. Um Verletzungen zu vermeiden (Verbrennungen), berühren Sie das Ceranfeld nicht!

- Benützen Sie eine für die Induktion geeignete Pfanne mit einem minimalen Bodendurchmesser von 12 cm.
- Giessen Sie etwas Wasser in die Pfanne und platzieren Sie sie in die Mitte der Heizzone.
  - Drehen Sie den Leistungs-Drehschalter auf EIN (eine Position zwischen 1 und 9). Die Betriebsanzeigelampe leuchtet (grün), das Wasser wird aufgeheizt.
  - Entfernen Sie die Pfanne von der Heizzone; die Betriebsanzeigelampe muss blinken.
  - Setzen Sie die Pfanne zurück auf die Heizzone; die Betriebsanzeigelampe leuchtet wieder und der Kochprozess beginnt von neuem.
  - Drehen Sie den Leistungs-Drehschalter auf die AUS-Position. Der Kochprozess wird gestoppt und die Betriebsanzeigelampe schaltet aus. Die leuchtende Betriebsanzeigelampe zeigt an, dass Energie auf die Pfanne übertragen wird.

Wenn die Betriebsanzeigelampe ausgeschaltet bleibt, prüfen Sie folgendes:

- Ist das Induktions-Gerät mit dem Stromnetz verbunden?
- Ist der Leistungs-Drehschalter auf Position EIN?
- Benützen Sie eine induktionstaugliche Pfanne (min. 12 cm Bodendurchmesser)?
- Befindet sich die Pfanne in der Mitte der Heizzone?

Um zu prüfen ob das Pfannenmaterial geeignet ist, benützen Sie ein Magnet, welches leicht am Pfannenboden haften bleiben muss. Wenn nicht, ist Ihre Pfanne ungeeignet für Induktions-Geräte. Wählen Sie eine für Induktions-Geräte empfohlene Pfanne.

Sollte das Induktions-Gerät trotz Tests nicht funktionieren, sehen Sie unter Punkt 9 Fehlerfindung / Fehlerbehebung nach.

## 6. Bedienung

### 6.1 Kochprozess

Das Gerät ist sofort betriebsbereit. Die leuchtende Betriebsanzeigelampe zeigt an, dass Energie in die Pfanne geleitet wird. Die Leistungsstufe wird durch Drehen des Leistungs-Drehschalters gewählt. Die induktive Leistungsübertragung hängt von der Position der Leistungsstufen ab.

- > Position 1 > minimale Leistung
- > Position 9 > maximale Leistung

Aufgrund der folgenden Umstände muss der Koch aufmerksamer vorgehen, als beim Kochen mit herkömmlichen Kochsystemen.

Die Wärmespeicherkapazität dieser Technologie ist sehr tief. Wenn der Wirkungsgrad mittels Leistungs-Drehschalter verändert wird, wird das Kochgut sofort der neuen Leistungsstufe angepasst. Leere Pfannen oder Töpfe heizen sehr schnell. Pfannen NIE ohne Inhalt auf das Ceranfeld stellen, zuerst Fettstoff oder Flüssigkeit in die Pfanne geben und dann mit dem Kochprozess beginnen. Stellen Sie die Heizleistung mittels Drehschal-

ter genau entsprechend der gewünschten Kochmethode ein.

Die Pfanne sollte immer in der Mitte der Heizzone platziert sein, 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-Drehschalters 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 zurückgestellt wird, wird die vorgewählte Leistung wieder in die Pfanne übertragen.

Durch Ausschalten des Drehschalters wird der Kochprozess gestoppt.

## 7. Sicherheitsvorschriften

### 7.1 Beschreibung von Gefahren-Symbolen

Generelles Gefahrensymbol:  
Nichtbefolgen der Sicherheitsvorschriften bedeutet Gefahr (Verletzungen).



Elektrische Spannung:  
Dieses Symbol warnt vor elektrischer Spannung.



ACHTUNG: Bei unsachgemäßer Anwendung können kleinere Verletzungen oder Sachbeschädigungen hervorgerufen werden!

Direkt am Gerät angebrachte Gefahren-Symbole müssen unbedingt befolgt und die Lesbarkeit jederzeit sichergestellt werden.

Beispiel:  
ACHTUNG! Vor Anwendung oder Unterhalt des Gerätes muss die Bedienungsanleitung gelesen werden.

### 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 Schadenersatzforderungen.

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

- Das Ceranfeld wird durch die Hitze der Pfanne aufgewärmt. Um Verletzungen (Verbrennungen) zu vermeiden, das Ceranfeld nicht berühren.
- Um die 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 Leistungsstellers auf 'EIN' starten.
- 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 sollen 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.
- Das Induktions-Gerät hat ein internes Luftkühlsystem. Vermeiden Sie, dass die Luftzufuhr- und Luftausblaszone mit Gegenständen (z.B. Stoff) behindert werden. Dies würde ein Überhitzen und daher das Ausschalten des Gerätes verursachen.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeit in das Gerät. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.
- Wenn das Ceranfeld gerissen oder gebrochen ist, muss das Induktions-Gerät ausgeschaltet und von der elektrischen Zufuhr getrennt werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Kochgerätes.

#### 7.5 Unsachgemässe Bedienung

Die Funktionstüchtigkeit des Induktions-Gerätes kann nur bei richtiger Anwendung gewährleistet werden. Die Grenzwerte gemäss 'Technische Daten' dürfen unter keinen Umständen überschritten werden.

#### 7.6 Unbefugtes Nachbauen oder Gebrauch von Ersatzteilen

Jegliches Nachbauen oder Änderungen am Induktions-Gerät sind nicht erlaubt. Kontaktieren Sie den Hersteller, wenn Sie etwelche 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 12 cm werden nicht erkannt. Während dem Betrieb leuchtet die Betriebsanzeigelampe. Beim Betrieb ohne Pfanne wird keine Leistung abgegeben, die Betriebsanzeige blinkt.

#### 7.8 Überwachung der Heizzone

Die Heizzone wird durch einen sich unter dem Ceranfeld befindenden Temperatursensor überwacht. Überhitzte Pfannen (heisses Öl, leere Pfannen) können erkannt werden. Die Energiezufuhr wird gestoppt. Das Gerät muss nach dem Abkühlprozess wieder neu gestartet werden.

### 8. Ausserbetriebsetzung

Wenn das Induktions-Gerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Leistungs-Drehschalter nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet wird. Wenn Sie das Induktions-Gerät für längere Zeit nicht einsetzen (mehrere Tage), ziehen Sie den Netzstecker aus.

Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in das Induktions-Gerät gelangen kann und reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.

### 9. Fehlerfindung / Fehlerbehebung

**ACHTUNG:** Induktions-Gerät nicht öffnen!  
Gefährliche Spannung!

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

#### Errormeldungen

Anzahl Blinkimpulse der Betriebslampe

Code	Bedeutung	
--	Kein Fehler, Normalbetrieb	
01	Kein Spulenstrom, Hardwareüberstrom	
02	Hoher Spulenstrom, Softwareüberstrom	1)
03	Temperatur Kühlblech	
04	Temperatur Kochfeld, Überhitzung	2)
05	Leistungs-drehschalter Leitungsbruch	
06	Erhöhte Innentemperatur	
07	Kochfeldfühler Kurzschluss	3)

1) Ungeeignetes Pfannenmaterial

2) Das Gerät schaltet erst wieder ein, wenn der Fehler quittiert wurde (Leistungs-drehschalter auf 0 drehen) und das Kochfeld abgekühlt ist.

3) Das Gerät arbeitet normal weiter, aber die Kochfeldtemperatur wird nicht mehr überwacht.

Ablauf der Fehlermeldung: Die Betriebsanzeigelampe gelb leuchtet für einen längeren Intervall (0,6 Sek.), die Anzahl der nachfolgenden kurzen Intervalle müssen gezählt werden und geben Aufschluss über die Art des Fehlers gemäss oben genannten Codesystem. Zusätzlich leuchtet die rote Lampe (Störungsanzeige) konstant.



## Fehlerfindung

Fehler	Mögliche Ursache	Massnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal
<b>Kein Aufheizen</b> Betriebsnazeige-Lampe ist AUS (dunkel)	Keine Stromzufuhr	Prüfen Sie, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt), Sicherungen prüfen
	Leistungs-Drehschalter in AUS-Position	Leistungs-Drehschalter in EIN-Position drehen
	Pfanne zu klein (Durchmesser Pfannenboden unter 12 cm)	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 das Netzkabel
<b>Ungenügende Heizleistung</b> Betriebs-Anzeigelampe ist AN (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 -abfuhr nicht behindert sind
	Umgebungstemperatur ist zu hoch (das Kühlsystem kann den Kochherd nicht in der normalen Betriebstemperatur halten) 2)	Stellen Sie sicher, dass keine heisse Luft angesogen wird. Reduzieren Sie die Umgebungstemperatur. Die Temperatur der Luftzufuhr darf 40°C/110°F nicht übersteigen.
	Eine Phase fehlt (nur bei 3-phasiger Ausführung)	Prüfen Sie die Sicherungen
	Induktions-Gerät defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie das Netzkabel
Keine Reaktion auf <b>Drehen des Leistungsdrehschalters</b>	Leistungs-Drehschalter defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie das Netzkabel
<b>Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab</b> Lüfter arbeitet	Luftkühlsystem ist behindert	Stellen Sie sicher, dass Luftzufuhr und Luftabfuhr nicht behindert sind
	Lüfter schmutzig	Lüfter reinigen
<b>Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab</b> Lüfter arbeitet nicht	Lüfter defekt Lüfter-Überwachung defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice
<b>Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab</b> (nach einer längeren, fortwährenden Betriebszeit)	Spule überhitzt, Heizzone zu heiss Leere Pfanne Überhitztes Öl in der Pfanne	Gerät ausschalten, Pfanne entfernen und warten, bis die Heizzone abgekühlt ist.
<b>Kleine metallische Objekte</b> (z.B. Löffel) <b>werden auf der Heizzone aufgeheizt</b>	Pfannenerkennung falsch eingestellt	Überprüfen Sie den Logikprint

- 1) Um zu überprüfen, ob die Pfanne geeignet ist, benutzen Sie ein Magnet, welches leicht am Pfannenboden haften bleiben muss. Wenn nicht, ist Ihre Pfanne ungeeignet für die Induktions-Geräte. Wählen Sie ein für Induktion geeignetes Pfannenmaterial.
- 2) Das Kühlsystem (Lüftung) beginnt zu arbeiten, wenn die Temperatur des Kühlblechs 55°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 hörbar ungleichmässig.

## 10. Reinigung

### Fettfilter

Dieser befindet sich unter dem Gerät.  
Wöchentlich einmal im Geschirrspüler reinigen.  
Achtung: Verfettete Filter führen zu Funktionsstörungen.

Liste von Reinigungsmitteln für bestimmte Verschmutzungsarten:

Verschmutzungsart	Reinigungsmittel
Leichte Verschmutzung	Feuchtes Tuch (Scotch) mit etwas Industrieküchen-Reinigungsmittel
Fetthaltige Flecken (Saucen, Suppen, ...)	Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif Super-Reiniger Supernettoyant, Sida, Wiener Klak Pudol System Pflege
Kalk- und Wasserflecken	Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif Super-Reiniger Supernettoyant
Stark schimmernde, metallische Verfärbung	Polychrom Sigolin chrom
Mechanische Reinigung	Rasierklinge 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 geprüft werden.

**ACHTUNG:** Induktions-Gerät nicht öffnen!  
Gefährliche Spannung!

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 benützt 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.

---

## TABLE DES MATIERES

---

1.	Généralités .....	11	7.	Sécurité .....	15
1.1	Possibilités d'utilisation .....	11	7.1	Description des symboles de danger .....	15
2.	Description du produit .....	11	7.2	Danger lors d'inobservance des prescriptions de sécurité .....	15
2.1	Produit .....	11	7.3	Utilisation sûre .....	15
2.2	Indications techniques .....	12	7.4	Prescriptions de sécurité pour le personnel de service .....	16
3.	Installation .....	12	7.5	Utilisation incorrecte .....	16
3.1	Supposition d'installation .....	12	7.6	Maintenance non conforme ou utilisation de pièces détachées .....	16
3.2	Prescriptions d'installation .....	12	7.7	Détection de l'ustensile .....	16
3.3	Installation modèle de table .....	12	7.8	Surveillance de la zone de chauffe .....	16
3.4	Découpe pour modèles encastrés .....	13	8.	Mise hors service .....	16
3.5	Installation du modèle encastré .....	14	9.	Recherche de défauts / Correction des défauts .....	16
3.6	Branchements électriques .....	14	10.	Nettoyage .....	18
4.	Mettre en service .....	14	11.	Entretien .....	18
4.1	Montage .....	14	12.	Mise au rebut .....	18
5.	Test de fonction .....	15			
6.	Utilisation .....	15			
6.1	Chauffage .....	15			

---

### 1. Généralités

Ce mode d'emploi contient des informations de base d'une grande importance, dont il doit être tenu compte lors du montage, utilisation et maintenance. Pour ces raisons il doit être étudié à fond avant l'installation et la mise en service, par le monteur, les spécialistes responsables et le personnel de service.

Information générale sur les produits, installation, mise en service, conditions de fonctionnement, maintenance, prescription de sécurité, mise hors service, recherche des défauts, nettoyage, entretien et mise au rebut sont expliqués dans les chapitres suivants.

#### 1.1 Possibilités d'utilisation

Les réchauds à induction encastrables sont utilisés pour la préparation des repas dans la cuisine. Ils peuvent être utilisés pour réchauffer, tenir chaud, flamber, rôtir etc.

Pour le procès de préparation et de cuisson des modèles "Unité de cuisson", il ne faut utiliser que des poêles de modèle et grandeur recommandées. Ne pas se servir des poêles "NO NAME"!

### 2. Description du produit

#### 2.1 Produit

Differentes modèles de base possédant diverses caractéristiques de puissance et dimensions. Une construction à cadre robuste, compacte et performante, intégrant une technologie ultramoderne dans un seul boîtier en acier CrNi. Le réglage continu permet une cuisson efficace et nuancée.

- Simplicité d'encastrement grâce à la montage sur cadre
  - Module compact, monté sur cadre, comprenant générateur d'induction, commande, bobine, ventilateur et zone de cuisson céramique ainsi qu'un commutateur de puissance et LED indication fixé sur une plaque CrNi.
  - Utilisation simple avec commutateur rotatif
  - Le bloc compact d'électronique de puissance permet de conserver des formes plates et de garantir un fonctionnement sûr
  - Surveillance électronique
  - Sécurité maximale grâce à diverses fonctions de protection et de surveillance.
  - Dimensions compactes, faible poids
- Répond aux derniers prescriptions:  
VDE EN 60335-1/-2/36, conformité CE  
UL 197; CAN/CSA/C 22.2 No. 109, NSF 4-1996

## 2.2 Indications techniques

Type	Description	Branchement	Puissance	Fusible	Cable	Poids
AKI0	1 Zone modèle de table	230V AC 1NPE 50/60Hz	3.5 kW	16A	H07RN-F 3G1.5	19.3 kg
BKI0	1 Zone modèle encastré	230V AC 1NPE 50/60Hz	3.5 kW	16A	H07RN-F 3G1.5	15.8 kg
AWI1	Wok modèle de table	230V AC 1NPE 50/60Hz	3.5 kW	16A	H07RN-F 3G1.5	20.1 kg
BWI1	Wok modèle encastré	230V AC 1NPE 50/60Hz	3.5 kW	16A	H07RN-F 3G1.5	16.6 kg
AKI1	2 Zones modèle de table	400V AC 3PE 50/60Hz	7.0 kW	16A	H07RN-F 4G2.5	25.5 kg
BKI1	2 Zones modèle encastré	400V AC 3PE 50/60Hz	7.0 kW	16A	H07RN-F 4G2.5	22.0 kg
AKI0	1 Zone modèle de table	400V AC 3PE 50/60Hz	5.0 kW	10A	H07RN-F 4G1.5	20.3 kg
BKI0	1 Zone modèle encastré	400V AC 3PE 50/60Hz	5.0 kW	10A	H07RN-F 4G1.5	16.8 kg
AWI1	Wok modèle de table	400V AC 3PE 50/60Hz	5.0 kW	10A	H07RN-F 4G1.5	21.1 kg
BWI1	Wok modèle encastré	400V AC 3PE 50/60Hz	5.0 kW	10A	H07RN-F 4G1.5	17.6 kg
AKI1	2 Zones modèle de table	400V AC 3PE 50/60Hz	10.0 kW	16A	H07RN-F 4G2.5	27.0 kg
BKI1	2 Zones modèle encastré	400V AC 3PE 50/60Hz	10.0 kW	16A	H07RN-F 4G2.5	23.5 kg

### Conditions de fonctionnement

Max. tolérance de réseau	Tension normale: +6% / -10%
Fréquence	50 / 60 Hz
Classe de protection	IPX2
Diamètre minimal des poêles	12 cm

- Le réchaud à induction est équipé d'un filtre à graisse. Eviter quand même que de l'air chaud ou graisse peut être attiré par le ventilateur de refroidissement.
- Ne pas poser le réchaud sur une surface chaude ou près d'une source de chaleur.
- La température de l'air entrant doit être au dessous de 40°C/110°F.
- Les responsables doivent veiller à ce que tous les travaux d'installation, maintenance et d'inspection soient exécutés par du personnel qualifié.

## 3. Installation

### 3.1 Supposition d'installation

Poser le réchaud à induction sur une surface plan. Les parties d'entrée et de la sortie de l'air ne doivent pas être couvertes. L'emplacement doit être capable de porter 40 kg. L'interrupteur doit être facilement accessible.

### Environ d'installation

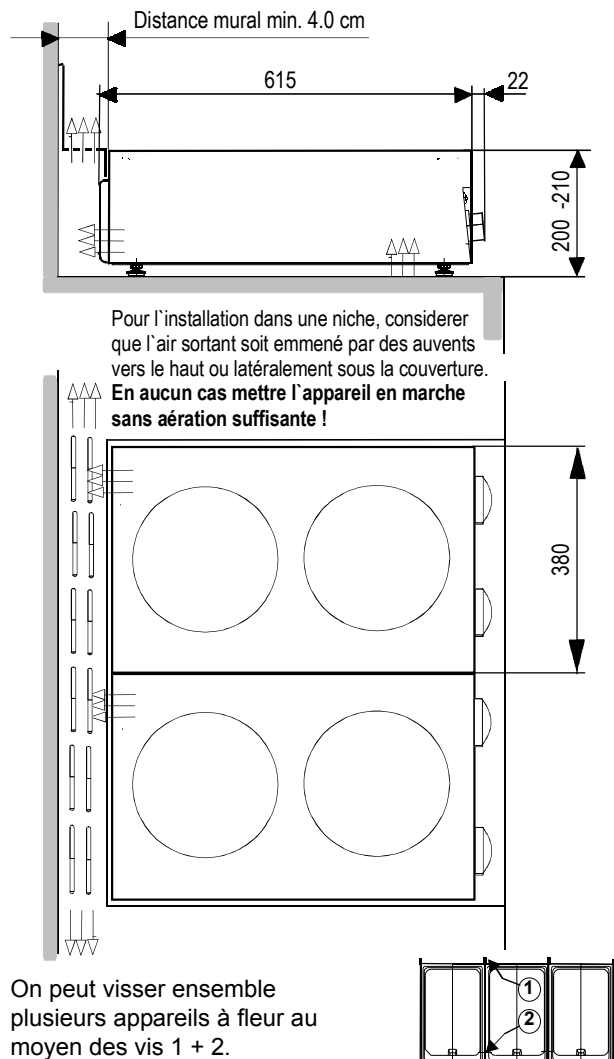
Max. température ambiante	
Stockage	> -20°C bis +70°C
En marche	> + 5°C bis +40°C
Max. humidité de l'air	
Stockage	> 10% bis 90%
En marche	> 30% bis 90%

### 3.2 Prescriptions d'installation

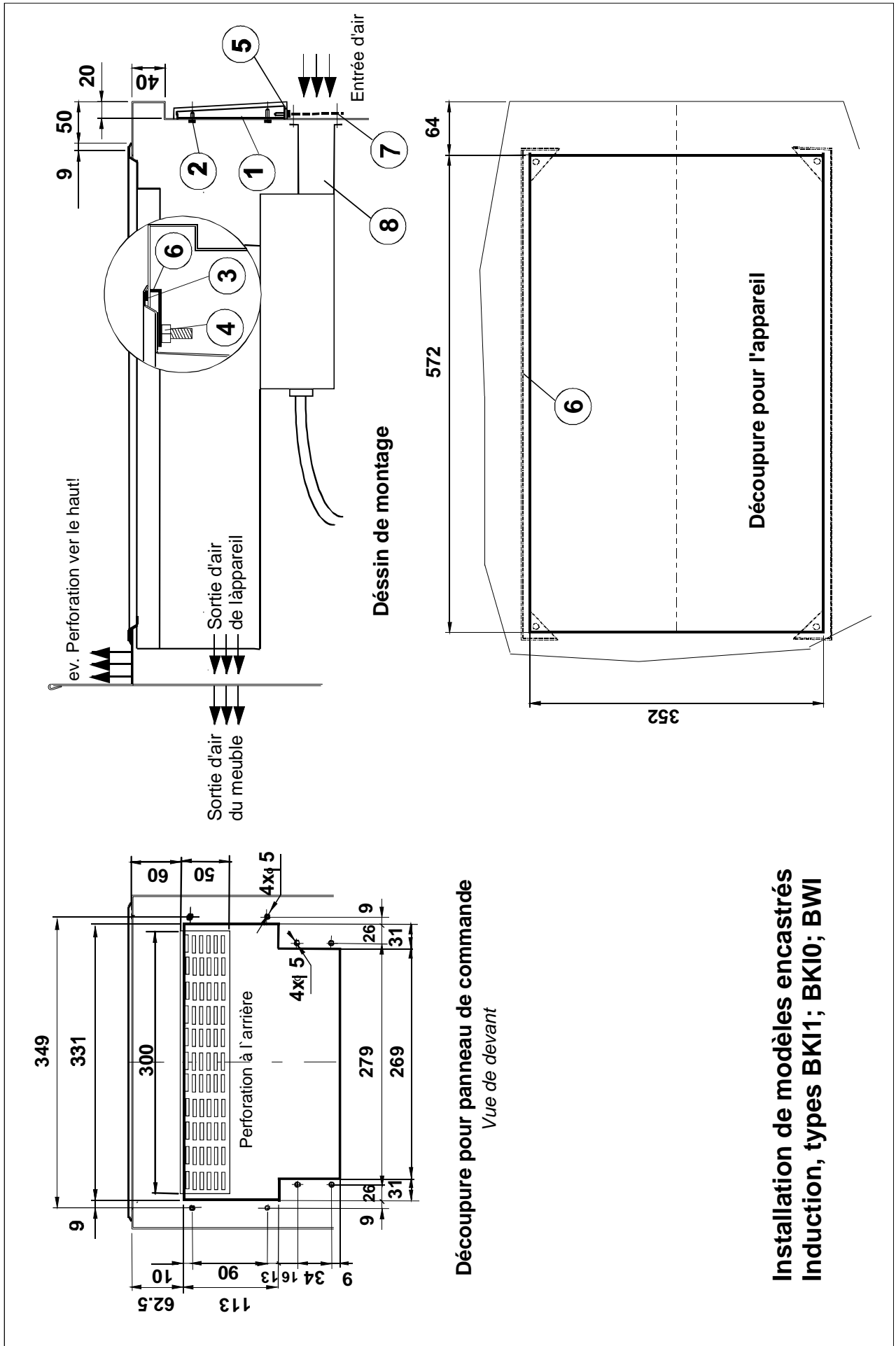
Respecter les règles suivantes:

- Vérifier et contrôler que la tension de la ligne principale corresponde bien avec celle de la plaque signalétique de l'appareil
- Les installations électriques doivent correspondre aux prescriptions de l'installation de l'immeuble. Les prescriptions nationales et locaux des autorités électriques doivent être respectées.
- Le réchaud à induction est équipé d'un câble de réseau et peut être raccordé au moyen d'un connecteur à une prise de courant. Le connecteur doit être accessible facilement afin de séparer l'ustensile du réseau.
- En cas où une protection des baisses de tension est utilisée, celle-ci doit être prévue pour >30mA.
- Le réchaud à induction possède un système de ventilation interne. Evitez d'obstruer les volets d'entrée et de sortie d'air par des objets (tissus, paroi, etc.)

### 3.3 Installation modèle de table AKI0, AKI1, AWI1



### 3.4 Découpe pour modèles encastrés



**Installation de modèles encastrés  
Induction, types BK11; BK10; BWI**

### 3.5 Installation du modèle encastré

Voir dessin d'encastrement en page 13

#### Description du montage

ATTENTION: L'appareil ne doit pas être monté dans un entourage combustible.

L'installation des appareils peut être effectuée dans des recouvrements en Inox ou en pierre épaisseur max. 40 mm.

Procéder de la manière suivante pour le montage:

1. Selon le dessin, découper les ouvertures d'encastrement pour l'appareil ainsi que pour la ventilation et percer les trous de fixation.
2. Passer le panneau d'instruments d'abord à travers la petite ouverture, puis la grande.
3. Positionner les deux piliers latéraux (1) livrés séparément sur la face et les fixer depuis l'intérieur avec les 4 vis jointes (2).
4. Poser le bassin renversé sur la table. Appliquer dans le profil d'appui suffisamment de silicone résistant à la chaleur ou de Pactan (3).
5. Pose l'unité à induction dans la découpe.
6. Poser les 2 rails de renforts (6) joints sur les boulons de fixation, puis les fixer avec les écrous hexagonaux (4).
7. Extraire l'allonge du canal d'air (8) et fixer avec la tôle perforée pour l'entrée d'air (7) à la face.
8. Faire le raccordement électrique aux bornes de l'appareil.
9. Monter la plaque d'instruments sur les deux piliers latéraux. Suspendre d'abord en haut, puis visser en bas (5).

### 3.6 Branchements électriques

Les branchements électriques doivent être réalisés par un professionnel.



#### Version monophasée

3.5 kW

1 Zone / Wok

Les réchauds à induction sont équipés d'un câble répondant aux prescriptions

Vérifier que la prise est câblée correctement:

Phase: brun (couleur du conducteur)

Neutre: bleu (couleur du conducteur)

Terre: vert/jaune (couleur du conducteur)

ATTENTION:

Une tension incorrecte peut endommager le réchaud !

Tension: 230V +6% / -10%

Fréquence: 50 Hz / 60 Hz

Fusible: 16A (3,5 kW)

#### Version triphasé

1 Zone/WOK 5 kW

2 Zones 2 x 3.5 kW

2 Zones 2 x 5 kW

Le réchaud est équipé d'un câble répondant aux prescriptions nationales.

Vérifier que la prise est câblée correctement:

Phase 1,2,3: noir/brun/bleu (couleur du conducteur)

Terre: jaune/vert (couleur du conducteur)

ATTENTION: Une tension incorrecte peut endommager le réchaud

Tension: 400V +6% / -10%

Fréquence: 50 Hz / 60 Hz

Fusible: 10A (5 kW), 16A (2x3,5 kW),  
16A (2x5 kW)

## 4. Mettre en service

### 4.1 Montage

Les branchements électriques doivent être réalisés par un professionnel.



Les installations électriques doivent être réalisées par des entreprises autorisées, en tenant compte des prescriptions nationales et locales. Les entreprises d'installation sont responsables du branchement correct en conformité avec les prescriptions de sécurité. Les panneaux de mise en garde et de type d'appareil doivent être respectés d'une façon stricte.

Les réchauds à induction sont équipés d'un câble pour le réseau. Ils doivent être reliés à une prise murale. Si aucune prise n'est installée sur le câble, faites les embranchements selon point 3 "Prescriptions d'installation".

Vérifiez et contrôlez que la tension du courant de réseau et l'appareil (selon panneau de type) sont concordants.

L'appareil à induction doit être placé sur une surface propre et plane (table, counter, cuisinière) à sa finale place de destination. Les prescriptions selon chapitre 3 "Installation" doivent absolument être suivies.

Tourner le commutateur rotatif sur "ARRET" avant de brancher le réchaud à induction sur le réseau.

#### Puissance du commutateur rotatif

Le chiffre en face de l'indication du fonctionnement marque la position actuelle du commutateur

Position ARRET: 0

Position MARCHÉ: 1-9

Avant de procéder aux tests de fonctions, l'utilisateur doit savoir comment utiliser le réchaud à induction. Votre réchaud à induction est à la bonne place et raccordé au réseau. Vérifiez que le réchaud est bien placé et ne bouge pas. Le commutateur rotatif est sur la position "ARRET".

Eloignez tous les objets du vitrocérame. Vérifiez que le vitrocérame n'est ni fissurée ni cassée. Branchez de suite pour mise en fonction. Si le vitrocérame est fissuré ou cassé, arrêtez aussitôt l'appareil et débranchez-le.

## 5. Test de fonction

ATTENTION: Le vitrocérame est réchauffé par l'ustensile chaud. Afin d'éviter toute blessure (brûlures) ne touchez pas le vitrocérame.

Utilisez un ustensile compatible avec l'induction, avec un fond d'un diamètre de 12cm au minimum.

- Mettez un peu d'eau dans l'ustensile et placez-le au milieu de la zone de chauffe.
- Tournez le commutateur rotatif sur "MARCHE" (une position entre 1 et 9). La lampe témoin s'allume (vert), l'eau est chauffée.
- Enlevez l'ustensile de la zone de chauffe, la lampe témoin doit s'éteindre.
- Remettez l'ustensile sur le vitrocérame, la lampe témoin s'allume de nouveau et le processus de cuisson reprend à nouveau.
- Tournez le commutateur rotatif sur "ARRET".

La lampe témoin allumée indique que de l'énergie arrive sur l'ustensile.

Si la lampe témoin ne s'allume pas, vérifiez les points suivants:

- Le réchaud à induction est-il branché sur le réseau?
- Le commutateur rotatif est-il sur la position "MARCHE"?
- Utilisez-vous un ustensile adéquat (diamètre du fond minimal de 12 cm – matériel adapté à la cuisson à induction)?
- L'ustensile se trouve-t-il au milieu de la zone de chauffe?

Pour vérifier si votre ustensile est adapté pour l'induction, utilisez un aimant, qui doit adhérer légèrement au fond. Si non, votre ustensile n'est pas compatible. Choisissez un ustensile qui est compatible à l'induction.

Si malgré des tests positifs votre réchaud à induction ne devait pas fonctionner, consultez la rubrique "Recherche des défauts", chapitre 9.

## 6. Utilisation

### 6.1 Chauffage

Le réchaud à induction est immédiatement mise en service avec un commutateur rotatif. La lampe témoin indique que l'ustensile est sous tension. La lampe allumée indique que de l'énergie est transmise à la poêle. La puissance est choisie en tournant le commutateur rotatif et dépend de la position de celle-ci.

- > Position 1 > puissance minimale
- > Position 9 > puissance maximale

En raison des détails mentionnés ci-après le cuisinier doit procéder avec plus de précaution qu'en cuisinant sur feu traditionnel.

Le rendement de ce système est très petit. Si la puissance de chauffe est modifiée à l'aide du commutateur, les aliments sont immédiatement soumis à la nouvelle température. Les poêles et marmites **vides chauffent très vite et sont alors prêts à rôtir. Ne posez jamais des poêles vides sur le vitrocérame**, mettez d'abord de l'huile ou de la liquide dedans. Positionnez la puissance de chauffe correspondant à la méthode de

cuisson. Réglez-la à l'aide du commutateur. L'ustensile doit toujours être placé au milieu de la zone de chauffe sinon son fond sera chauffé irrégulièrement et les aliments pourraient brûler.

Si vous chauffez de l'huile ou des matières grasses, vérifiez l'ustensile continuellement afin d'éviter tout surchauffe ou brûlure de l'huile ou des matières grasses.

### Confort

Le réchaud à induction ne fonctionne que si un ustensile se trouve sur la zone de chauffe. La position du commutateur n'a aucune influence sur ceci. Si vous éloignez l'ustensile de la zone de chauffe, la transmission d'énergie est immédiatement arrêté. Dès que l'ustensile est placé sur la zone de chauffe, le champ magnétique est instantanément retransmis sur l'ustensile. Le processus de cuisson est stoppé par l'arrêt de l'appareil.

## 7. Sécurité

### 7.1 Description des symboles de danger

Symbole général de danger:  
Le dédain des prescriptions de danger signifie danger (blessures)



Tension électrique:  
Ce symbole met en garde contre une tension électrique.



ATTENTION: Lors d'une utilisation incorrecte, des petites blessures ou dommages du matériel peuvent survenir.

Les symboles de danger apposés sur l'appareil doivent être respectés et leur visibilité doit être constamment sauvegardée.

Exemple  
ATTENTION! Avant utilisation ou maintenance de l'appareil le mode d'emploi doit être consulté.

### 7.2 Danger lors d'inobservance des prescriptions de sécurité

L'inobservance des prescriptions de sécurité peut mettre des personnes, l'environnement et le réchaud à induction lui-même en danger. Aucun droit à dédommagement pour dégâts ne peut être retenu en cas d'inobservance des prescriptions de sécurité.

En détail l'inobservance peut faire encourir les risques suivantes (exemples):

- Danger pour les personnes par causes électriques
- Danger pour les personnes suite à des ustensiles surchauffés
- Danger pour les personnes par la zone de chauffe surchauffée

### 7.3 Utilisation sûre

Les prescriptions de sécurité de ce mode d'emploi, les prescriptions nationales existantes pour l'électricité ainsi que les prescriptions internes de l'entreprise pour le travail, l'utilisation et la sécurité, doivent être respectées.



#### 7.4 Prescriptions de sécurité pour le personnel de service

- La zone de chauffe est réchauffée par la chaleur résiduelle de l'ustensile.
- Afin d'éviter la surchauffe de l'ustensile, ne le laissez pas sans surveillance.
- Éteignez le réchaud si vous enlevez l'ustensile pour un instant
- Ainsi vous évitez le processus de chauffe automatique lorsque vous mettez un ustensile sur la zone de chauffe et vous évitez une chauffe sans surveillance car la personne qui voudra utiliser le réchaud à induction devra enclencher le processus de chauffe en mettant le commutateur rotatif sur "Marche".
- Ne mettez ni papier, carton, tissus, etc. entre l'ustensile et la zone de chauffe parce qu'il pourrait s'enflammer.
- Les objets en métal chauffent très vite lorsqu'ils sont en contact avec la zone de chauffe. Ne mettez que des ustensiles de cuisson compatibles avec l'induction sur le réchaud à induction. Ne pas utiliser: boîtes métalliques fermées, feuille d'aluminium, couverts, bijoux, montres, etc.
- Les personnes avec un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin afin de définir si elles peuvent ou non se tenir à proximité d'un réchaud à induction.
- Ne posez aucune carte de crédit, téléphone, cassettes ou autres objets sensibles au magnétisme sur la plaque en vitrocéramique.
- Le réchaud à induction est équipé d'un système de ventilation interne. Évitez que les volets de ventilation entrée et sortie soient entravés (tissus). Ceci provoquerait une surchauffe et l'interruption du réchaud.
- Évitez que des liquides pénètrent dans le réchaud et que de l'eau ou aliments débordent l'ustensile. Ne pas nettoyer le réchaud sous un jet d'eau.
- Lorsque la zone de chauffe (plaque en vitrocéramique) est fissurée ou cassée, le réchaud à induction doit être arrêté et débranchée. Ne pas toucher les pièces à l'intérieur du réchaud.

#### 7.5 Utilisation incorrecte

Les capacités de fonctionnement du réchaud à induction ne peuvent être assurées que lors d'un emploi correct. Les valeurs limites, selon les "Indications techniques" ne doivent en aucun cas être dépassées.

#### 7.6 Maintenance non conforme ou utilisation de pièces détachées

Ne faire aucune réparation ou modification non autorisée sur le réchaud à induction. Afin de garantir la sécurité, n'utiliser que des pièces détachées d'origine ou accessoires autorisés par le fabricant. L'utilisation d'autres composants annule toute garantie pour les dégâts.

#### 7.7 Détection de l'ustensile

Les ustensiles d'un diamètre inférieur à 12 cm ne sont pas reconnus. Pendant la mise en marche la lampe est allumée. En cas d'utilisation sans poêle, aucune puissance est transmise et la lampe clignote.

#### 7.8 Surveillance de la zone de chauffe

La zone de chauffe est surveillée par un sensor de température. Les ustensiles en surchauffe (huile chaude, ustensile vide) peuvent être reconnus. L'arrivée d'énergie est arrêtée. Pour remettre l'appareil en service, le commutateur doit d'abord être ramené sur la position "0".

#### 8. Mise hors service

Lorsque le réchaud à induction n'est pas en service, vérifiez que le commutateur ne soit pas mis, involontairement, sur la position "MARCHE". Si vous n'utilisez pas le réchaud à induction pour une grande période (quelques jours) débranchez la fiche de réseau. Veuillez observer qu'aucune liquide ne puisse entrer dans le réchaud à induction et ne le nettoyez pas sous un jet d'eau.

#### 9. Recherche de défauts / Correction des défauts

ATTENTION: Ne pas ouvrir le réchaud!  
Tension dangereuse!

Le réchaud à induction ne doit être ouvert que par le personnel de service autorisé.

Si la zone de chauffe (vitrocéramique) est fissurée ou cassée, arrêtez tout travail. Le réchaud à induction doit être éteint et la prise de réseau déconnectée. Ne touchez aucune pièce à l'intérieur du réchaud.

#### Annonce de défauts

Nombre des signaux clignotants de la lampe

Code	Signification	
--	Pas d'erreur, marche normale	
01	Pas de courant du self, courant de surcharge Hardware	
02	Courant du self haut, courant de Software	1)
03	Température de la tôle de refroidissement	
04	Température plaque cuisson, surchauffe	2)
05	Commutateur rotatif de puissance, interruption	
06	Température intérieure élevée	
07	Sonde température plaque cuisson	3)

1) Poêles inadéquates

2) L'appareil se remet en marche après ce que l'erreur a été confirmé (tourner le commutateur sur position 0) et la plaque vitrocéramique est refroidit.

3) L'ustensile continue à travailler, mais la température de la plaque froide cuisson n'est plus observée

L'annonce des défauts se déroule comme suit: La lampe "marche" s'allume pour un interval de env. 0,6 sec. Les intervalles plus brefs qui suivent doivent être compté et renseignent sur la manière du défaut selon le system sus-mentionné.

De plus la lampe rouge (dérangement) reste allumée.



## Recherche des défauts

Défaut	Cause possible	Mesure à prendre par le personnel de service
<b>Pas de chaleur</b> lampe témoin éteinte foncé)	Pas d'arrivée de courant	Vérifier si le réchaud est reliée au réseau électrique (brancher le câble secteur). Vérifier les fusibles.
	Commutateur rotatif en position "0"	Tourner le commutateur rotatif sur position "MARCHE"
	L'ustensile trop petit Dia. fond inférieur à 12 cm	Prendre une poêle adéquat
	L'ustensile n'est pas positionné sur le milieu de la zone de chauffe (il ne peut pas être reconnu)	Mettez l'ustensile sur le milieu de la zone de chauffe
	Ustensile inadapté	Prenez un ustensile compatible à induction
	Réchaud défectueux	Contactez le fournisseur pour le S.A.V. Débrancher le câble secteur.
<b>Chaleur insuffisante</b> La lampe témoin est allumée	L'ustensile utilisé n'est pas idéal	Prenez un ustensile compatible à l'induction. Comparez les résultats avec "votre" poêle.
	Le système de ventilation est gêné	Vérifiez que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées
	La température ambiante est trop élevée (le système de ventilation ne peut maintenir le réchaud à une température normale d'utilisation)	Vérifiez que l'air chaud ne puisse pas être aspiré Réduisez la température ambiante. L'air d'arrivée ne doit pas dépasser 40°C/110°F
	Il manque d'une phase (seulement sur version triphasé)	Vérifiez les fusibles
	Réchaud défectueux	Contactez le fournisseur pour le S.A.V. Débranchez le câble secteur
Pas de réaction en tournant le commutateur rotatif	Commutateur défectueux	Contactez le fournisseur pour le S.A.V. Débrancher le câble secteur
<b>La chaleur s'arrête et reprend continuellement</b> Le ventilateur fonctionne	Le système de ventilation est gêné	Vérifiez que l'arrivée et la sortie d'air n'est pas gênée
	Le ventilateur est sale	Nettoyez le ventilateur
<b>La chaleur s'arrête et reprend continuellement</b> Le ventilateur ne fonctionne pas	Le ventilateur est défectueux La sécurité du ventilateur est défectueuse	Contactez le fournisseur pour le S.A.V.
<b>La chaleur s'arrête et reprend continuellement</b> (après un temps d'utilisation prolongé)	Bobine d'induction surchauffée, zone de chauffe est trop chaude Ustensile vide Huile surchauffé dans l'ustensile	Débranchez le réchaud, enlevez l'ustensile et attendez jusqu'à ce que la zone de chauffe ait refroidit
<b>Des petits objets en métal</b> (p.e. cuillers) <b>sont chauffés sur la zone de chauffe</b>	Erreur à la détection de la poêle	Vérifiez le print

- 1) Afin de vérifier si votre ustensile est compatible à l'induction, utilisez un aimant qui doit adhérer légèrement sur le fond. S'il n'adhère pas, votre ustensile est inadapté pour les plaques à induction. Les ustensiles de cuisson par exemple de SPRING donnent des très bons résultats.
- 2) Le système de refroidissement (ventilateur) entre en action lorsque la température du volet de ventilation dépasse 55°C/130°F. Un volet de ventilation dépassant 70°C/160°F réduit automatiquement la surveillance de la capacité afin de garder la capacité lors d'un fonctionnement normal. On entend le ventilateur tourner irrégulièrement.

## 10. Nettoyage

### Filtre à graisse

Celui-ci se trouve dessous l'appareil.

Nettoyer une fois par semaine dans un lave-vaisselle.

Attention: Filtres, plain de graisse, provoquent des dérangements de fonction.

Liste des produits d'entretien selon les catégories de salissures:

Nature de la salissure	Produit d'entretien
Salissure légère	Chiffon humide (Scotch) avec un peu de produit de nettoyage industriel pour cuisine
Taches graisseuses (sauces, soupes, etc.)	Inox Cleaner ou Supernettoyant
Tache d'eau ou calcaire	Polychrom, Sigolin chrom, Inox crème, Supernettoyant
Fort reflet de colorations métalliques	Lame de rasoir, éponge non abrasive
Nettoyage mécanique	Lame de rasoir, éponge non abrasive

Ne pas employer des produits nettoyants abrasifs, éponges métalliques ou éponges abrasives car ils peuvent endommager la surface du vitrocéramique.

Les reliquats de produits d'entretien doivent être enlevés de la plaque de chauffe avec un chiffon humide (Scotch) car ils peuvent provoquer la corrosion. L'entretien professionnel des réchauds à induction demande un nettoyage régulier, un maniement et service soigneux.

**Faire attention qu'aucune liquide ne peut entrer dans le réchaud.**

## 11. Entretien

L'utilisateur doit vérifier que tous les composants, important pour la sécurité, soient toujours en parfait état de fonctionnement.

Le réchaud à induction ne doit être ouvert que par le personnel de service formé.

**ATTENTION:** Ne pas ouvrir le réchaud. Ensin dangereuse!

Les autres services ou travaux d'entretien que ceux décrits ci-dessus ne doivent être exécutés que par le personnel de service formé.

## 12 Mise au rebut

Le réchaud à induction doit être mis au rebut, de façon réglementaire, après l'achèvement de sa durée de fonctionnement. Evitez toute utilisation incorrecte.

Le réchaud ne doit pas être utilisé par une personne non qualifiée. Evitez que le réchaud à induction mis au rebut ne soit à nouveau remis en service. Le réchaud à induction est composé de pièces électriques, électromécaniques ou électroniques habituelles. Aucune batterie n'est utilisée.

L'utilisateur est responsable de la mise au rebut réglementaire et sûre du réchaud.

---

## TABLE OF CONTENTS

---

1.	General remarks .....	19	7.	Safety instructions .....	23
1.1	Purpose of induction cookers .....	19	7.1	Description of danger signs .....	23
2.	Description of products .....	19	7.2	Risk in the event of non-observance of the safety information .....	23
2.1	Products .....	19	7.3	Safety conscious work .....	23
2.2	Technical Data .....	20	7.4	Safety information for the operator / operating personnel .....	24
3.	Installation .....	20	7.5	Inappropriated operating methods .....	24
3.1	Requirements of installation .....	20	7.6	Unauthorized reconstruction and use of spare parts .....	24
3.2	Installation instructions .....	20	7.7	Pan detection .....	24
3.3	Aufstellung Tischmodelle .....	20	7.8	Control of the heating area .....	24
3.4	Cut-out for built-in model .....	21	8.	Out of operation .....	24
3.5	Installation of built-in model .....	22	9.	Fault finding / Rectification .....	24
3.6	Electrical connections .....	22	10.	Cleaning .....	26
4.	Initial operation .....	22	11.	Support .....	26
4.1	Assembly / Installation .....	22	12.	Waste disposal concept .....	26
5.	Operating test .....	23			
6.	Operation .....	23			
6.1	Cooking process .....	23			

---

### 1. General remarks

These instructions for use contain information which is fundamentally important and must be taken into account during assembly, operation and maintenance. They must therefore be read very carefully before installation and operation by the responsible specialist staff and the operator(s). They must always be available for consultation at the place of operation.

General informations about products, installation, initial operation, operating test, cooking process, safety instructions, out of operation, fault finding, cleaning, support, waste disposal concept are described on the following pages.

#### 1.1 Purpose of induction cookers

The induction cookers are specially suitable as built-in cookers in the kitchen for the preparation of meals. The cookers can be used for cooking, keeping warm, flambéing, roasting, etc. of food. The cooking or finishing process with these induction appliances must only be carried out with recommended types and sizes of pans. Do not use NO NAME pan material!

### 2. Description of products

#### 2.1 Products

We dispose of various basic types with different performances and measurements. Built in a robust method of construction, they are compact and powerful with a revolutionary technology in a complete case of CrNi-steel. A continuous control allows an efficient cooking.

- Simple built-in solution thanks to ist frame design
- Compact module in a frame design with an induction generator, controller, coil, ventilator, glass ceramic cooking zone, with power rotary knob and LED-indicator fixed on a CNS-plate.
- Electronic limitation of the connected load
- Compact powerful electronics enable flat construction and safe operation
- A maximum of safety thanks to multiple safety functions
- Short cooking time
- Electronic checking
- Compact measurement – light weight
- Satisfies the latest directions:  
VDE EN 60335-1/-2/36, CE-compliant  
UL 197; CAN/CSA/C 22.2 No. 109, NSF 4-1996

## 2.2 Technical Data

Type	Description	Electrical connection	Power	Fuse	Cable	Weight
AKI0	1 Zone Table top	230V AC 1NPE 50/60Hz	3.5 kW	16A	H07RN-F 3G1.5	19.3 kg
BKI0	1 Zone Built in	230V AC 1NPE 50/60Hz	3.5 kW	16A	H07RN-F 3G1.5	15.8 kg
AWI1	Wok Table top	230V AC 1NPE 50/60Hz	3.5 kW	16A	H07RN-F 3G1.5	20.1 kg
BWI1	Wok Built in	230V AC 1NPE 50/60Hz	3.5 kW	16A	H07RN-F 3G1.5	16.6 kg
AKI1	2 Zones Table top	400V AC 3PE 50/60Hz	7.0 kW	16A	H07RN-F 4G2.5	25.5 kg
BKI1	2 Zones Built in	400V AC 3PE 50/60Hz	7.0 kW	16A	H07RN-F 4G2.5	22.0 kg
AKI0	1 Zone Table top	400V AC 3PE 50/60Hz	5.0 kW	10A	H07RN-F 4G1.5	20.3 kg
BKI0	1 Zone Built in	400V AC 3PE 50/60Hz	5.0 kW	10A	H07RN-F 4G1.5	16.8 kg
AWI1	Wok Table top	400V AC 3PE 50/60Hz	5.0 kW	10A	H07RN-F 4G1.5	21.1 kg
BWI1	Wok Built in	400V AC 3PE 50/60Hz	5.0 kW	10A	H07RN-F 4G1.5	17.6 kg
AKI1	2 Zones Table top	400V AC 3PE 50/60Hz	10.0 kW	16A	H07RN-F 4G2.5	27.0 kg
BKI1	2 Zones Built in	400V AC 3PE 50/60Hz	10.0 kW	16A	H07RN-F 4G2.5	23.5 kg

### Operating conditions

Max. tolerance of the nominal supply voltage	Nominal tension: +6% / -10%
Supply frequency	50 / 60 Hz
Protection class	IPX2
Minimal diameter of the pan	12 cm

- The induction unit is disposing of a removable fat filter. Prevent hot- or unctuous air to be sucked into the unit.
- Do not set an unit on a hot surface or beside a heat absorbing device.
- The air intake temperature must be under 40°C
- The operating staff has to make sure that installation, support and inspection is done by qualified personnel.

## 3. Installation

### 3.1 Requirements of installation

Place the induction unit on to a flat surface. Do not disturb the air flow in- and outlets. The table must be able to carry min. 40 kg. The switch must be easy accessible.

### Installation ambience

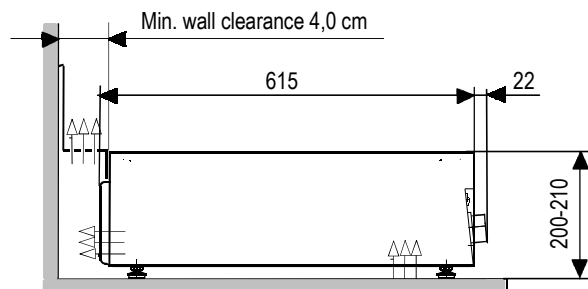
Max. ambient temperature	
Storage	> -20°C to +70°C
Function	> + 5°C to +40°C
Max. relative humidity of air	
Storage	> 10% to 90%
Function	> 30% to 90%

### 3.2 Installation instructions

Please observe the following rules:

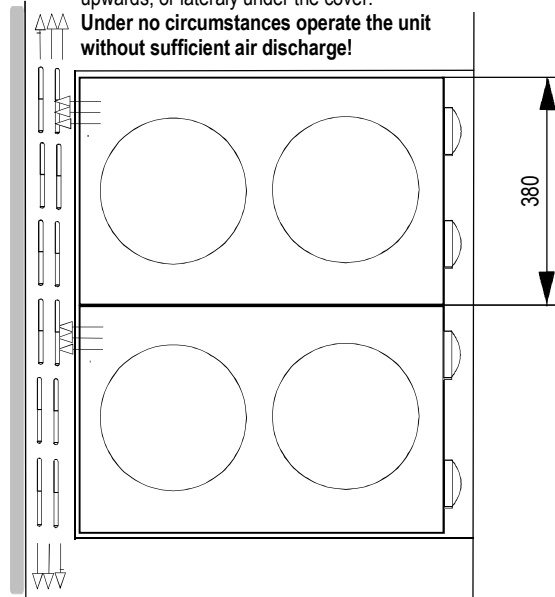
- Check and ensure that the supply voltage matches the voltage given on the specification plate
- The electrical connections must satisfy local house installation regulations. The valid, national and local regulations of the electricity-supply inspection authorities must be observed.
- This induction appliance is equipped with a mains cable which can be connected with the necessary plug to the socket. The connector must be easily accessible to disconnect the unit from the net.
- When faulty-current circuit breakers are used, they must be rated for a breaking current of 30mA or more.
- This induction unit is equipped with an internal air cooling system. Make sure that the air supply and air exhaust are not blocked (wall, fabric etc)

### 3.3 Aufstellung Tischmodelle AKI0, AKI1, AWI1

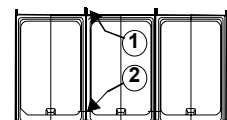


When installing in a niche, consider to carry away the outgoing air by means of slots upwards, or laterally under the cover.

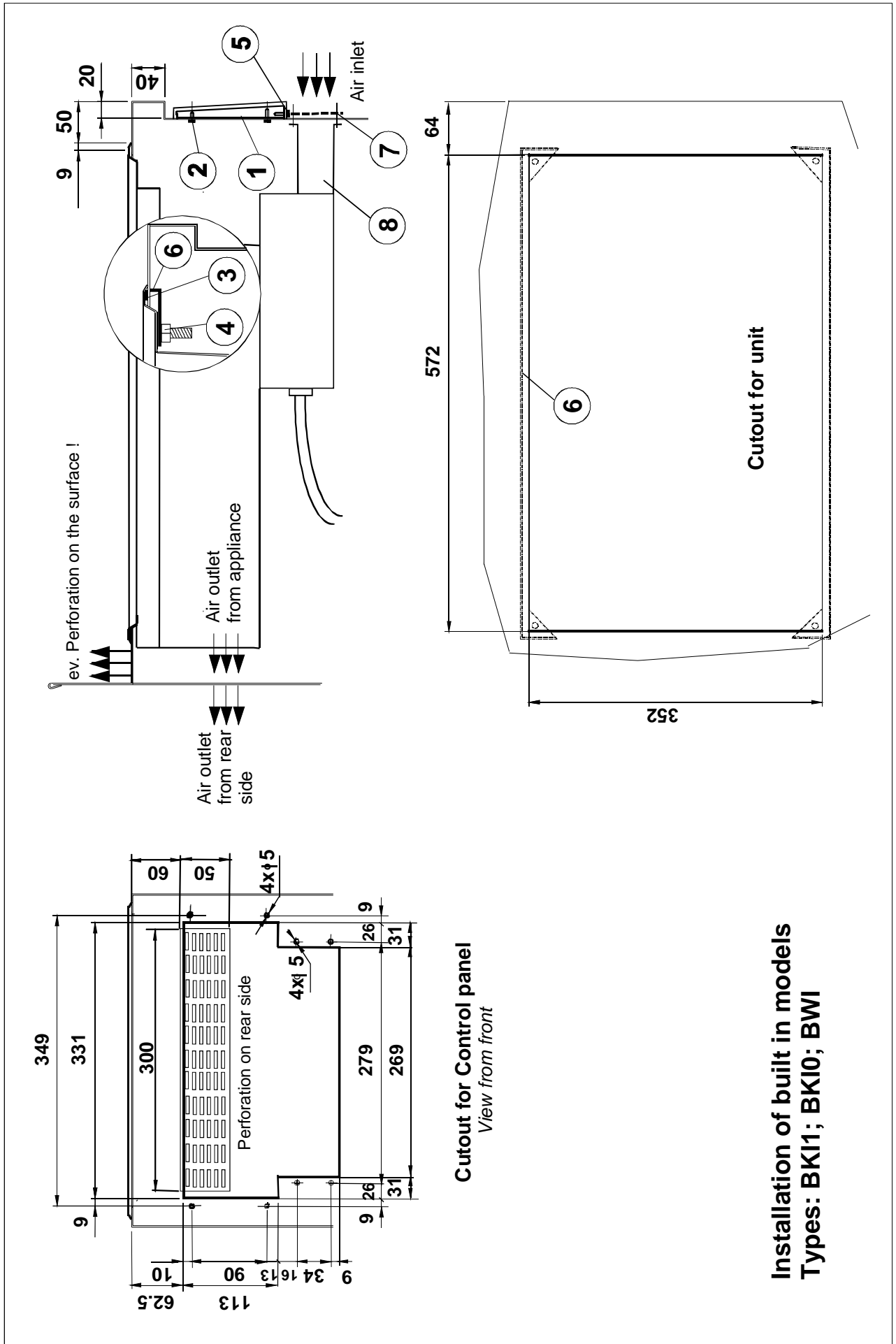
**Under no circumstances operate the unit without sufficient air discharge!**



Several units can be screwed flush together by means of screws 1 and 2.



3.4 Cut-out for built-in model



Cutout for Control panel  
View from front

Installation of built in models  
Types: BK11; BK10; BWI

### 3.5 Installation of built-in model

Refer to installation drawing on page 21.

#### Description of installation

**ATTENTION:** The unit must not be installed in a flammable environment.

Units can be installed in stainless steel or stone covering up to 40 mm thickness.

Proceed as follows for installation:

1. Following the drawing, cut out the installation openings for the unit and for the ventilation and drill fixing holes.
2. Draw the control panel outwards, first through the large opening and then through the small opening.
3. Position the two separately supplied side posts (1) at the front and fix from inside with the 4 screws (2) supplied.
4. Place the tank upside down on the table. Introduce sufficient heat-resistant silicone or Pactan (3) into the support profile for sealing.
5. Install the induction unit into the opening.
6. Place the two reinforcing rails (6) supplied over the fixing bolts. Then fix with hexagon nuts (4) supplied.
7. Pull out air duct extension (8) and fix together with the air inlet panel (7) at the front.
8. Make electrical connection to unit terminal.
9. Mount the control panel on the two side posts. First suspend the top and then screw on at the bottom (5).

### 3.6 Electrical connections

The electrical connection must be made by an expert.



#### Single phase supply

3.5 kW

1 Zone / Wok

The cooker is equipped with a cable conforming to the national regulations.

Make sure that the plug is connected the right way:

Phase: brown \*)

Neutral: blue \*)

Protective ground: green-yellow \*)

\*) colour of the conductor

**CAUTION:**

If the voltage is wrong, the cooker can be damaged !

Voltage: 230V +6% / -10%

Frequency: 50 Hz / 60 Hz

Fusing: 16A (3,5 kW)

#### Three phase supply

1 Zone/WOK 5 kW

2 Zones 2 x 3.5 kW

2 Zones 2 x 5 kW

The cookers are equipped with a cable conforming to the national regulations.

Make sure that the plug is connected the right way:

Phase 1,2,3: black/ brown/ blue \*)

Protective ground: yellow-green \*)

\*) colour of the conductor

**CAUTION:**

If the voltage is wrong, the cooker can be damaged !

Voltage: 400V +6% / -10%

Frequency: 50 Hz / 60 Hz

Fusing: 10A (5 kW), 16A (2x3,5 kW),  
16A (2x5 kW)

## 4. Initial operation

### 4.1 Assembly / Installation

The electrical connection must be made by an expert.



The cookers are equipped with a cable for the mains supply. They have to be connected to a wall socket. If no plug is installed at the cable, do the connection according to the information in "Definition of Interfaces" on page 4. The installation for the electricity must be fitted by approved installation contractors in accordance with specific national and local regulations. The installation contractors are responsible for the correct layout and installation in conformity with all safety regulations. The warning signs and specification plates put up to the appliances must strictly be followed.

Check and ensure, that the mains voltage matches with the voltage given on the specification plate.

The induction appliance has to be built in a clean and even surface (table, counter, stove ) at his definite place. Make attention that the requirements of chapter 3 "Installation" are fulfilled.

Turn the control knob in the OFF-position before connecting the cooker to the mains supply.

#### Control knob

The number that points to the indicator operation marks the actual position of the control knob.

Position OFF: 0

Position ON: 1-9

Before carrying out function checks, the operator must know how to operate the cooker.

Your cooker is now positioned at it's definite place and connected with the voltage supply. Make sure that the cooker is well installed and free from exposure to vibration. The control knob is in OFF-position.

Remove all objects from the glass ceramic cooking zone, verify if this area is neither cracked nor broken. Don't continue with use when the glass ceramic cooking zone is cracked or broken, immediately switch off and disconnect the cooker from the outlet.

## 5. Operating test

CAUTION: The glass ceramic cooking zone is warmed up from the heat of the pan. To avoid injuries (burning) do not touch this area.

Use a pan that is suitable for induction cooking, having a bottom diameter of at least 12 cm.

- Put some water in the pan and place it in the center of the heating area.
- Turn the control knob ON (in a position between 1 and 9). The green indicator light will be on and the water will heat up.
- Take the pan away from the heating area, the yellow indicator light will flash
- Place the pan back on the heating area, the indicator light will illuminate and the heating process will continue.
- Turn the control knob in the OFF-position, the heating process will stop, indicator light turns off.

The yellow indicator light is ON, this means that energy is being transferred to the pan.

If the indicator operation remains off, check the following:

- Is the cooker connected to the outlet?
- Is the control knob in ON position?
- Do you use a suitable pan (bottom diameter at least 12 cm, pan made of suitable material)?
- Is the pan placed in the center of the heating area?

To verify, if the pan is suitable, use a permanent magnet and find out if it sticks to the bottom of the pan. If not, your pan is not suitable for induction cooking. Choose a pan which is recommended for induction cooking. If in spite of all positive controls and tests, the cooker doesn't work, refer to the fault finding section, 9.

## 6. Operation

### 6.1 Cooking process

The induction cooker is switched on with the control knob (OFF -> ON) The cooker is immediately ready for operation. The illuminated indicator operation lights means that energy is being transferred to the pan. The power rating is set by turning the control knob. The inductive power depends on the position of the potentiometer:

- > Position 1 > minimum power
- > Position 9 > maximum power

Due to the following characteristics, the operator must be more attentive when using the induction cooker than it would be required with other appliances.

The heat storage capacity of this system is very low. If the heating level is changed with the control knob, the food is immediately exposed to a different temperature.

**Do not put empty pans on the glass ceramic cooking zone**, first put grease or liquidity into the pan and start cooking process after that. Empty pans and pots heat up very quickly. Adjust carefully the heating level to the required cooking mode.

Set and adjust the power with the control knob. The pan should always remain in the center of the heating area, otherwise, the bottom of the pan is heated up unequally and the food inside the pan may burn. When heating up oil or grease, constantly check the pan to prevent oil and grease from overheating and burning.

### Comfort

The cooker only transmits energy if a pan is placed on the heating area, independently of the position of the control knob. If you take the pan away from the heating area, power transfer to the pan stops immediately. If the pan is put back on the heating area, the selected power will be transferred to the pan again.

After switching the cooker to the off position the cooking will stop.

## 7. Safety instructions

### 7.1 Description of danger signs

This symbol identifies the safety information which may cause danger (personal injury) for people at non-observance of correct operation.



The electrical connection must be made by an expert.



CAUTION: Indicates a hazard or unsafe practice which could result in minor personal injury or property damage.

Information signs mounted directly on the cooker must be observed at all times and kept in a fully legible condition.

Example:

CAUTION! Refer to instructions before operating or servicing the unit.

### 7.2 Risk in the event of non-observance of the safety information

Danger for persons, for the environment and for the cooker as well as claims for damages of any kind can result of non-observance of the safety information. Certain risks may be associated with non-observance of precautions, including:

Im Detail kann das Nichtbeachten zu folgenden Risiken führen (Beispiele):

- Danger to persons through electrical causes
- Danger to persons through overheated pans
- Danger to persons through an overheated cooking platform (ceran plate)

### 7.3 Safety conscious work

The safety information contained in these instructions for use, the existing national regulation for the prevention of accidents as well as any internal working, operating and safety regulation stipulated by the operator must be observed.

**7.4 Safety information for the operator / operating personnel**

Any risks from electric power must be eliminated. The cooking induction unit shall only be used if the installation of the electricity is fitted by an approved installation contractor in accordance with specific national and local regulations.

- The heating area is warmed up from the heat of the pan. To avoid injuries (burning) do not touch the heating area.
- To avoid overheating of pans by means of evaporating the contents, don't heat up pans unattended.
- Switch the control knob off if you take the pan away for a while. This will avoid having the heating process continue automatically when a pan is placed back on the heating area. So, if any person starts to use the cooker, he/she will have to start the heating process by turning the control knob in the ON-position.
- Do not insert any piece of paper, cardboard, cloth, etc. between the pan and the heating area, as this might initiate a fire.
- As metallic objects are heated up very quickly when placed on the operating heating area, do not place any other objects (closed cans, aluminium foil, cutlery, jewelry, watches etc.) on the induction cooker. Persons with a pacemaker should consult their doctor whether they are safe near an induction cooker or not.
- Do not place credit cards, phone cards, cassette tapes, or other objects that are sensitive to magnetism on the Ceran plate or in the ceramic bowl.
- The induction cooker has an internal air-cooling system. Do not obstruct the air inlet- and air outlet-slots with objects (cloth). This would cause overheating and therefore the cooker would switch off.
- Avoid liquid entering into the cooker. Do not let water or food overflow the pan. Do not clean the cooker with a jet of water.
- If the heating area (Ceran plate) is cracked or broken, the induction cooker must be switched off and disconnected from the electric connection. Don't touch any parts inside the cooker.

**7.5 Inappropriated operating methods**

The operating reliability of the cookers can only be guaranteed with proper use. The limit values must be observed as per technical data.

**7.6 Unauthorized reconstruction and use of spare parts**

Reconstruction of the cooker or changes to the cooker are not allowed. Contact the manufacturer if you intend to make any changes on the cooker. To guarantee the safety, just use genuine spare parts and accessories authorized by the manufacturer. The use of other components voids all warranties.

**7.7 Pan detection**

Pans having a diameter smaller than 12cm are not detected. During pan detection, the indicator operation flashes. No power is transferred and the indicator lamp flashes if no pan is detected.

**7.8 Control of the heating area**

The heating area is controlled with a temperature sensor. Overheated pans (hot oil, empty pans) can be detected. Energy transfer will be stopped. The induction unit must be re-started after it has cooled down.

**8. Out of operation**

If the cooker is out of operation make sure that the control knob is in the OFF position. If you don't use the cooker for a longer period (several days) unplug the unit. Make sure that no liquid can enter into the cooker. Don't clean the cooker with a jet of water.

**9. Fault finding / Rectification**

**CAUTION:** Do not open the cooker, dangerous electric voltage inside.

The cookers may only be opened by authorized service personnel.

Stop any actions if the heating area (Ceran plate) is cracked or broken, the induction cooker must be switched off and disconnected from the electric supply. Don't touch any parts inside the cooker.

**Error messages**

Number of flashing signals

Code	Signification	
--	No fault, normal operation	
01	No coil current, Hardware overcurrent	
02	High coil current, Software overcurrent	1)
03	Temperature cooling plage	
04	Temperature cooking platform, overheating	2)
05	Power rotary switch line break	
06	Raised inside temperature	
07	Sensing element of cooking platform, short circuit	3)

- 1) Wrong pan material
- 2) The appliance can only be switched on, after resetting the switch to 0 and the cooking zone is cooled down.
- 3) The induction unit continues working but the temperature of the cooking platform is not controlled anymore

Order of error message: The indicator lamp flashes for an interval of 0,6 sec. The number of the following short flashes has to be counted and informs about the kind of error corresponding to the above mentioned code system. Additionally the red ERROR indicating lamp is on.



## Trouble shooting guide

<b>Fault</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>Action to take through operator or operating personnel</b>
<b>No heating</b> Indicator operation is OFF (dark)	No mains supply	Check the electrical supply (cable plugged in the wall socket), check preliminary fuses
	Control knob in OFF-position	Turn control knob ON
	Pan too small (bottom diameter less than 12 cm)	Use a suitable pan
	Pan is not placed in the center of the heating area (the cooker can't detect the pan)	Move the pan to the center of the heating area
	Unsuitable pan	Choose a pan which is recommended for induction cooking 1)
	Cooker defective	Ask your supplier for repair service, unplug the cooker from the mains supply
<b>Poor heating</b> Indicator operation is ON (shines)	Used pan is not ideal	Use a pan which is recommended for induction cooking, compare results with 'your' pan
	Air-cooling system obstructed	Verify, that air inlet and air outlet are not obstructed with objects
	Ambient temperature is too high (the cooling system is not able to keep the cooker in normal operating conditions 2)	Verify, that no hot air is sucked in by the fan. Reduce the ambient temperature. The air inlet temperature must be lower than 40°C / 110°F.
	One phase is missing (only with three phase supply)	Check preliminary fuses
	Cooker defective	Ask your supplier for repair service, unplug the cooker from the electrical supply
No reaction to <b>control knob positions</b>	Control knob defective	Ask your supplier for repair service, unplug the cooker from the mains supply
<b>Heating cycle switches off and on</b> <u>within minutes</u> , fan is active	Air inlet or outlet obstructed	Remove objects from air inlet and air outlet slots, clean the slots
	Fan dirty	Clean fan
<b>Heating cycle switches off and on</b> within minutes, fan is never active	Fan defective Fan control defective	Ask your supplier for repair service
After a longer permanent operating time, the <b>heating switches off and on within minutes</b>	Coil overheated, cooking area too hot Empty pan Pan with overheated oil	Switch cooker off, remove pan and wait until the cooking area has cooled off
<b>Small metallic objects</b> (e.g. spoon) <b>are heated up</b> within the cooking area	Pan detection circuit is tuned incorrectly	Control logic board

- 1) To verify, if the pan is suitable, use a permanent magnet and find out if it sticks on the bottom of the pan. If not, your pan is not suitable for induction cooking. Choose a pan which is recommended for induction cooking. Choose pan material suitable for induction appliances.
- 2) The cooling-system (fan) starts to operate when the ambient temperature in the control area exceeds 55°C / 130°F. At heat temperatures higher than 70°C / 160°F, the controller automatically reduces the power to keep the unit in normal operating conditions. The cooker runs in a non continuous mode. This mode can be heard.

## 10. Cleaning

### Fat filter

The fat filter is situated under the unit.

Clean once a week in the dish washer.

Attention: Greasy filter will lead to functional problems.

List with common types of soiling and recommendations how to treat them:

Type of soiling	Treatment
Slight soiling, no burned residues	Wipe with a moist cloth (scotch), without cleaning agent
Sticky soiling	Remove with a scraper. Then wipe the heating area with a moist cloth.
Lime deposits, caused by water which has boiled over	These spots can be removed with vinegar or a special cleaning agent
Sugar, sugar containing food, plastic, aluminium foil	Immediately scrape off the sugar, plastic or aluminium foil residues thoroughly from the hot cooking area, e.g. with a razor blade. After removal of the residues, clean it with a cleaning agent. If the heating area soiled with residues of sugar, plastic or aluminium foil cools down without prior cleaning, the ceramic surface might become deformed by pinhead-sized pits.

The cleaning of the Ceran plate is identical to other similar surfaces like glass. Do not use corrosive or abrasive cleaning agents, such as grill- and oven-sprays, stain- and rust-removers, scouring powder and rough sponges.

Before being cleaned, the Ceran plate or the ceramic bowl must be cooled down.

Other maintenance and servicing work other than cleaning as described here, must be done by authorized service personnel.

**Make sure that no liquid can enter in the induction unit.**

## 11. Support

A good maintenance of the induction cooker requires a regular cleaning, care and servicing. The operator has to ensure, that all components relevant for safety are in perfect working order at all times.

The cooker should be examined at least once a year by an authorized technician.

**CAUTION:** Do not open the cooker!  
Dangerous electric voltage inside!

The cookers may only be opened by authorized personnel.

## 12. Waste disposal concept

When the life cycle of the cooker ends, make sure that you safely dispose it.

Avoid abuse:

The cooker may not be used by any person not having the appropriate qualifications.

Avoid that the cooker, provided for disposal, can be brought into operation.

The cooker is built up with common electrical, electro-mechanical and electronic parts.

No batteries are used.

The operator is responsible for a proper and safe disposal of the cooker.



