

InductCook® 330/630

Original-Anleitung / Original-Instructions



Bedienungs- und Montageanleitung Operating and assembly manual

Version 10/2023
Article of this manual: 8 30 330 00

Beschreibung der Sicherheitshinweise und Warnsymbole

Description of safety and warning symbols

<p>HINWEIS PLEASE NOTE</p>	<p>Weist auf Informationen hin, die als wichtig erachtet werden. Wird verwendet, um auf Situationen hinzuweisen, die nicht zu körperlichen Verletzungen führen. Zum Beispiel Hinweise zu Sachschäden.</p>	<p>Indicates information that is considered important. Used to indicate situations that do not lead to physical injury. For example, information about property damage.</p>
	<p>Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät bedienen oder öffnen.</p>	<p>Read the instructions before using or opening the device.</p>
	<p>Dieses Symbol weist auf eine gefährliche Situation hin, die schwere körperliche Verletzungen oder den Tod zur Folge haben wird oder könnte. Achten Sie auf entsprechende Sicherheitsvorkehrungen.</p>	<p>This symbol draws your attention to a dangerous situation that will or could result in serious physical injuries or death. Pay attention to appropriate safety precautions.</p>
	<p>Gefahr – Hochspannung Dieses Symbol weist auf die Gefahr eines elektrischen Schlages und Gefahren durch gefährliche Spannung hin.</p>	<p>Risk – High voltage This dangerous voltage warning symbol indicates a risk of electric shock and hazards from dangerous voltage.</p>
	<p>Elektromagnetisches Feld Dieses Symbol warnt vor nichtionisierender elektromagnetischer Strahlung.</p>	<p>Electromagnetic field This symbol warns of nonionizing electromagnetic radiation.</p>
	<p>Ordnungsgemäße Entsorgung Diese Kennzeichnung auf dem Produkt bedeutet, dass das Produkt nicht im Hausmüll oder normalen Gewerbeabfall entsorgt werden darf. Stattdessen ist es an der für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten zuständigen Sammelstelle abzugeben.</p>	<p>Proper disposal This marking on the product means that the product must not be disposed of with household waste or normal commercial waste. Instead, it should be taken to the collection point responsible for recycling electrical and electronic equipment.</p>

Warnungen / Warnings



Wenn die Abdeckplatte über dem Induktionsgerät Risse aufweist, das Gerät sofort vom Netz trennen!

If the glass top covering the induction unit shows cracks, disconnect the device from the power supply immediately!



Um das Risiko von Feuer und elektrischem Schlag zu minimieren, darf das Gerät nicht geöffnet werden. Es befinden sich keine Serviceteile im Gerät. Reparaturen sollen ausschliesslich von Gastros-autorisierten Personen vorgenommen werden.

To reduce the risk of fire and electrical shock, DO NOT OPEN THE DEVICE. No user-serviceable parts inside. Repair should be done by Gastros-authorized service personnel only.



Die Oberfläche bleibt nach der Benutzung und dem Entfernen der Pfanne heiss. NICHT BERÜHREN!

Surface remain hot after usage when removing the pan. DO NOT TOUCH!

Eine elektronische Variante dieser Betriebs- und Montageanleitung steht zur Verfügung unter:

An electronic version of this operating and assembly instruction is available at:

<https://www.gastros.swiss/kundenservice-downloads>

Inhaltsverzeichnis / Content

Deutsch

Einleitung	5
Technical Data	5
Inbetriebnahme	8
Bedienung	8
Reinigung und Pflege.....	10
Troubleshooting.....	12
Sicherheitsbestimmungen.....	13
Allgemeine Informationen	15
EC Konformitätserklärung.....	18

English

Introduction	19
Technical Data	20
Initial Start-up	23
Operation	23
Cleaning and Care.....	26
Troubleshooting.....	27
Safety Regulations	28
General Information.....	30
EC Declaration of Conformity.....	33

Einleitung

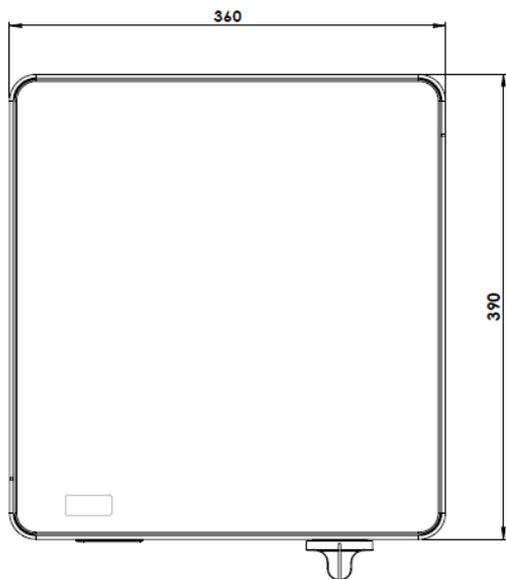
Sie erhalten auf den folgenden Seiten wichtige Informationen und Hinweise zu Ihrem InductCook® 330/ 630 Gerät. Erfahren Sie, wie Sie das Gerät in Betrieb nehmen, bedienen und pflegen. Auf modellspezifische Unterschiede wird bei Bedarf hingewiesen. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das InductCook® 330/ 630 Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese anschliessend auf, um bei Bedarf schnell darauf zurückgreifen zu können.

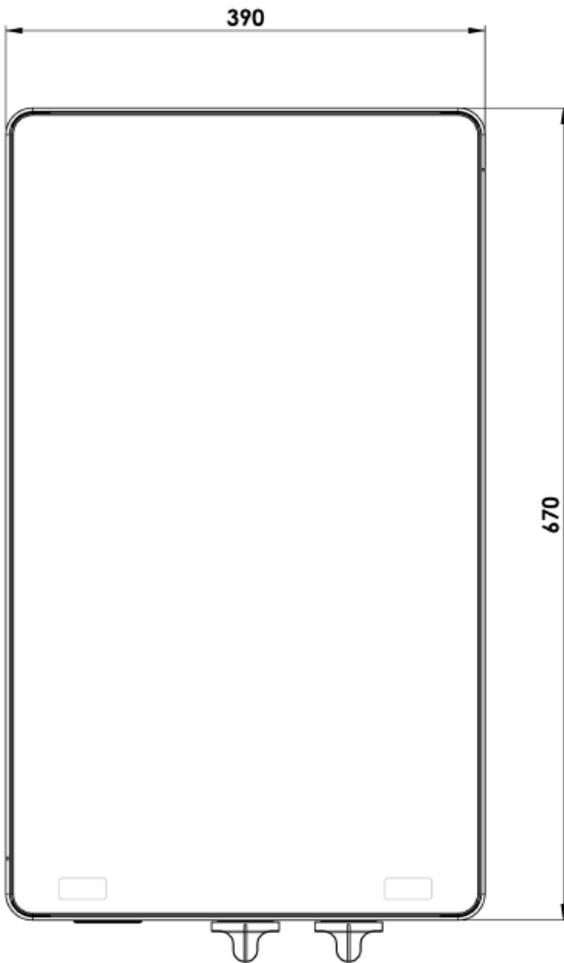
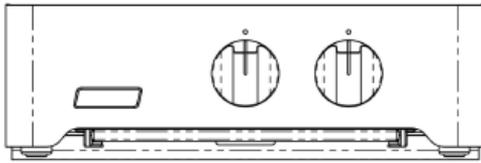
Der InductCook® 330/630 wurde entwickelt, um Speisen zu kochen und alle spezifischen Bedürfnisse der gehobenen Hotellerie und des Gastgewerbes zu erfüllen. Neben der hohen Qualität setzen wir auch auf hochwertiges Design und einfache Handhabung.

Delivery Content InductCook® 330/630		
<i>Artikel</i>	<i>Beschreibung</i>	<i>Artikel Nr.</i>
1	 InductCook® 330 3,5kW, 240 VAC, 50/60Hz	1 30 100 00 (CH Anschluss) 1 30 100 01 (EU Anschluss) 1 30 100 02 (US Anschluss) 1 30 100 03 (UK Anschluss)
2	 InductCook® 630 2x 3,5kW, 400 VAC, 50/60Hz	1 30 200 00 (CH Anschluss) 1 30 200 01 (EU Anschluss) 1 30 200 02 (US Anschluss) 1 30 200 03 (UK Anschluss)
3	 InductCook® 330/630 Bedienungs- und Montageanleitung	8 30 330 00

Technical Data

Technical information about the InductCook® 330/630		
Spannungsbereich	220-240 VAC	400 VAC
Frequenz (Netz)	50/60 Hz	50/60 Hz
Maximale Leistung	3,5 kW	2x 3,5 kW = 7kW
Interner Absicherung	12 A	20A
Masse	360 x390 x 125 mm	390 x 670 x 125 mm
Gewicht	13,5kg	22,5kg





Inbetriebnahme

Entfernen Sie alle Verpackungsreste und überprüfen Sie Ihr InductCook® 330/630-Gerät auf äußere Beschädigungen. Schalten Sie das Gerät nicht ein, falls es Beschädigungen aufweist. Um Ihnen den Transport Ihres InductCook® 330/630 Gerätes in Zukunft zu erleichtern, bewahren Sie bitte die Originalverpackung auf.

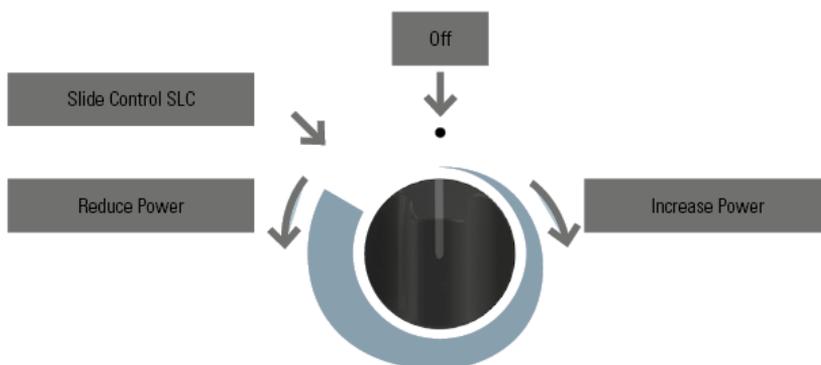
Ihr InductCook® 330/630 Gerät muss auf einer ebenen Fläche aufgestellt werden. Diese Fläche muss ein Gewicht von mindestens 50 kg tragen können. Der Drehschalter muss leicht zugänglich sein. Decken Sie den Lufteinlassbereich an der Vorderseite des Geräts nicht ab. Die Lufteintrittstemperatur muss unter 40 °C liegen. Zwischen der Rückseite des Gerätes (Luftaustrittsbereich) und der Wand oder dem nächstgelegenen Gegenstand muss ein Abstand von mindestens 5 cm vorhanden sein.

Überprüfen Sie die Netzspannung und stellen Sie sicher, dass sie mit der auf dem Typenschild Ihres Induktionsgeräts InductCook® 330/630 angegebenen Spannung übereinstimmt. Bitte stellen Sie sicher, dass Ihr InductCook® 330/630 Gerät richtig positioniert ist und nicht wackelt, und stellen Sie sicher, dass sich alle Drehschalter in der Aus-Position befinden (rote Linie mit Statusanzeige). Schließen Sie Ihr InductCook® 330/630 Gerät an das Stromnetz an, indem Sie es einstecken.

Wenn Ihr Modell InductCook® 330/630 nicht über einen vormontierten Stecker verfügt, wenn Sie beabsichtigen, den Stecker zu wechseln oder wenn Sie das Gerät InductCook® 330/630 direkt an das Stromnetz anschließen möchten, müssen die Elektroinstallationsarbeiten gemäß den spezifischen nationalen und lokalen Vorschriften von einem zugelassenen Elektroinstallationsbetrieb durchgeführt werden. Beachten Sie unbedingt die Angaben auf dem Typenschild, die Warnsymbole und die Sicherheitsvorschriften.

Bedienung

Kontroll- und Induktionskochfelder



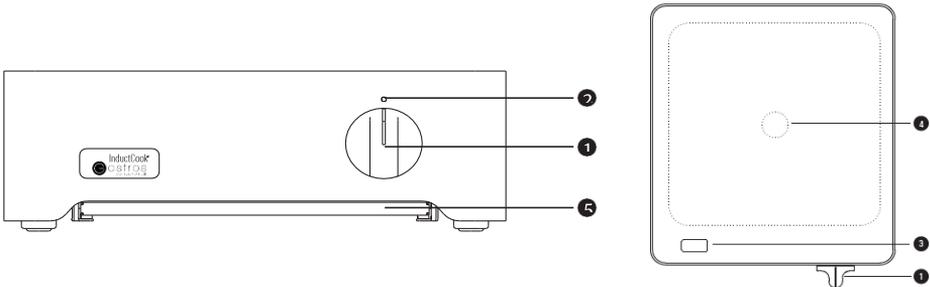
Die Bedienung Ihres Induktionsgeräts InductCook® 330/630 erfolgt über den Drehschalter (1). Sie können die Leistung Ihres InductCook® 330/630 auf zwei verschiedene Arten steuern:

1. Energie-Modus

Stellen Sie mit dem Drehschalter (1) die gewünschte Leistungsstufe ein. Drehen Sie den Schalter nach rechts, um die Leistung zu erhöhen – um sie zu reduzieren, drehen Sie den Schalter nach links.

2. SLIDECONTROL-Modus (SLC)

SLIDECONTROL – für eine reibungslose Steuerung. Sie können die Kochleistung durch einfaches Bewegen der Pfanne steuern.



- Einschalten und Stand-by

InductCook® 330/630 Gerät. Sowohl die Statusanzeige (2) als auch das Display (3) unter der Kochfläche beginnen zu leuchten. Wenn sich keine Pfanne auf der Kochfläche befindet oder das Gerät die Pfanne nicht erkennen kann, blinkt die Statusanzeige (2). Das Display (3) zeigt «0» an, wenn sich das Gerät im Power-Modus befindet, und «SLC», wenn es sich im SLIDE CONTROL-Modus befindet. Es wird kein Strom übertragen, wenn sich das Gerät InductCook® 330/630 im Standby-Modus befindet. Im Energiemodus hat die Position des Schalters keinen Einfluss auf die Anzeige auf dem Display, wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet.

Stand-by	Statusanzeige blinkt
	Drehschalter in SLC-Stellung: Display zeigt SLC an
	Drehschalter in beliebiger anderer Position: Display zeigt 0

1. Steuern des Geräts im Energiemodus

Wenn sich beim Einschalten des Geräts bereits eine Pfanne auf dem Herd befindet oder wenn Sie eine Pfanne auf die Kochfläche stellen

(4) Während sich das Gerät im Standby-Modus befindet, wird der Topf sofort mit Strom versorgt. Die Ausgangsleistung hängt von der Stellung des Drehschalters (1) ab. Die Statusanzeige (2) leuchtet dauerhaft. Das Display (3) zeigt in 10 Stufen die Ausgangsleistung an. Es können die Zahlen 1–8 sowie P9 und P10 für den höchsten Leistungsbereich (Leistungsstufen) angezeigt werden. Drehen Sie den Schalter nach rechts, um die Leistung zu erhöhen – um sie zu reduzieren, drehen Sie den Schalter nach links. Das Gerät InductCook® 330/630 verfügt über eine stufenlose Leistungsregelung. Das bedeutet, dass Sie die Leistung sehr präzise über den Drehschalter steuern können. Die 10-stufige Anzeige dient lediglich als Anhaltspunkt, um Ihnen zu helfen.



Wichtig: Sie sollten die Pfanne immer in die Mitte des Kochfeldes stellen (4). Nur so kann sichergestellt werden, dass die Pfanne gleichmäßig erhitzt wird.

Power-Modus aktiv	Statusanzeige leuchtet dauerhaft auf
	Display zeigt 1-8, P9, P10

1. Steuerung des Geräts im SLIDECONTROL-Modus

Befindet sich beim Einschalten des Gerätes bereits eine Pfanne auf dem Kochfeld oder wird eine Pfanne auf die Kochfläche gestellt, während sich das Gerät im Stand-by-Modus befindet, wird die automatische Pfannentyperkennung aktiviert und das Display zeigt kurz den gewählten Pfannentyp an. Der Strom wird sofort an die Pfanne abgegeben. Das Display zeigt dann die effektive Leistungsaufnahme in Kilowatt (kW) an. Beispiel: Wenn das Display 2,30 anzeigt, bedeutet dies, dass die Pfanne 2,3 kW Strom verbraucht. Die Statusanzeige leuchtet dauerhaft.



Wichtig: Sie sollten die Pfanne immer in die Mitte des Kochfeldes stellen (4). Nur dann kann die Schwenktyperkennung die optimale Einstellung für die verwendete Pfanne auswählen.

Im SLC-Modus wird die Leistung allein durch die Bewegung der Pfanne gesteuert. Die volle Leistung wird abgegeben, wenn die Pfanne in die Mitte des Kochfeldes gestellt wird. Wenn Sie die Pfanne von der Mitte wegbewegen, wird die Leistung reduziert. Schiebt man die Pfanne zurück in die Mitte des Kochfeldes, erhöht sich die Leistung wieder. Das Display zeigt jederzeit den effektiven Stromverbrauch an.

SLIDECONTROL-Modus aktiv	Statusanzeige leuchtet dauerhaft auf
	Display zeigt: Leistungsaufnahme in kW

- Abschalten

Um das Gerät InductCook® 330/630 auszuschalten, stellen Sie den Drehschalter in die Aus-Position (rote Linie mit Statusanzeige). Die Statusanzeige leuchtet nicht mehr. Ist das Kochfeld noch heiß, erscheint ein Strich auf dem Display. Diese Restwärmeanzeige verschwindet automatisch, sobald das Kochfeld abgekühlt ist. Bitte beachten Sie, dass die Restwärmeanzeige aufhört zu funktionieren, sobald das Gerät InductCook® 330/630 vom Stromnetz getrennt wird.

Reinigung und Pflege

Glaskeramik

Wir empfehlen, Töpfe und Pfannen mit völlig flachen Böden zu verwenden, um mögliche Oberflächenschäden wie Kratzer zu vermeiden. Wenn Sie eine kalte Kochfläche als Arbeitsfläche verwenden, denken Sie daran, diese anschließend abzuwischen. Verbleibende Krümel oder Körner unter dem Kochgeschirr können Kratzer verursachen. Kratzer beeinträchtigen den Garvorgang jedoch in keiner Weise.

Tipps zur Reinigung

1. Schalten Sie das Gerät InductCook® 330/630 aus. Warten Sie, bis das Gerät auf Handtemperatur abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen!
2. Entfernen Sie zunächst mit einem Schaber alle großen Schmutz- und Essensreste von der Kochfläche.
3. Anschließend ein paar Tropfen eines geeigneten Reinigungsmittels auf die kalte Oberfläche geben und mit Küchenpapier oder einem sauberen Tuch reinigen.
4. Zum Schluss alle Reinigungsmittelreste entfernen, die gereinigten Flächen mit Wasser abwischen und mit einem trockenen Tuch trockenreiben.
5. Reinigen Sie die Kochfläche regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch.



Wichtig: Wenn Kunststoffgegenstände, Alufolie, Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel versehentlich auf der heißen Kochfläche schmelzen, wischen Sie diese sofort mit einem Reinigungsschaber von der heißen Kochzone ab, um Oberflächenschäden zu vermeiden. Verwenden Sie niemals Scheuerschwämme

oder Scheuermittel. Auch chemisch aggressive Reiniger wie Backofenspray und Fleckenentferner sind ungeeignet. Verwenden Sie zur Reinigung keine Stahlwolle oder scharfe Gegenstände.



Dieses Induktionskochgerät ist nicht spritzwassergeschützt. Verwenden Sie daher kein fließendes Wasser oder Dampf zur Reinigung. Das Gerät muss gegen Spritzwasser geschützt sein und darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

Tägliche Reinigung

Zur Reinigung: Schalten Sie das Gerät InductCook® 330/630 aus. Warten Sie, bis das Gerät InductCook® 330/630 auf Handtemperatur abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Hinweis: Verwenden Sie keine Stahlwolle oder scharfe Gegenstände. Ihr Induktionskochgerät ist nicht spritzwassergeschützt. Verwenden Sie daher kein fließendes Wasser oder Dampf zur Reinigung. Um Schmutz und Ablagerungen an den Seitenwänden zu entfernen, können Sie handelsübliche pH-neutrale Reinigungsmittel auf Basis von nichtionischen und anionischen Tensiden und milden organischen Lösungsmitteln wie Alkohol und Glykolen verwenden. Zum Schluss alle Reinigungsmittelreste entfernen, die gereinigten Flächen mit Wasser abwischen und mit einem trockenen Tuch trockenreiben.

Wöchentliche Reinigung

Neben der täglichen Reinigung muss der Luftfilter (5) einmal wöchentlich gereinigt werden. Zum einen, um eine ausreichende Kühlluftzufuhr zu gewährleisten, und zum anderen, um zu verhindern, dass die Wirksamkeit der Filter für Fett und andere Dämpfe beeinträchtigt wird.

Entfernen Sie dazu den Filter (5) unterhalb des Lufteinlasses. Reinigen Sie den Filter in der Spülmaschine oder mit heißem Wasser und Seife. Setzen Sie den Filter wieder richtig ein, bevor Sie Ihr InductCook® 330/630-Gerät wieder verwenden.

Wichtig: Ein verschmutzter Filter kann zu einer Überhitzung führen, die zu einem Leistungsabfall und einer Beschädigung des InductCook® 330/630-Geräts führt! Ein fehlender Filter kann dazu führen, dass sich Schmutz ansammelt, was zu einem Leistungsabfall und einer Beschädigung des InductCook® 330/630-Geräts führt!

Troubleshooting

Mögliche Probleme

Störung	Ursache	Behebung
Keine Hitze, LED blinkt nicht	Keine Stromzufuhr	Schließen Sie das Gerät an, Prüfen Sie die Steckverbindung
	Sicherung der Stromzufuhr ausgelöst	Sicherung überprüfen und zurückstellen
	Gerät nicht eingeschaltet	Gerät einschalten
	Gerät defekt	Wenden Sie sich an den Kundendienst
LED blinkt	Pfanne wird nicht erkannt	Pfanne zu klein oder nicht induktionstauglich
E01 E02 E03	Überspannung	Pfanne austauschen, ansonsten Kundendienst kontaktieren
E10	Systemtemperatur zu hoch	Leistung reduzieren
E11	Pfannentemperatur zu hoch	Pfanne entfernen, Leistung reduzieren
E12 E13 E14 E15	Störung des Geräts	Wenden Sie sich an den Kundendienst
-	Restwärmeanzeige, Glaskeramik heißer als 50°C	Kein Fehler – dient der Warnung des Benutzers

Sicherheitsbestimmungen

Verantwortung

Das Gerät InductCook® 330/630 entspricht dem neuesten Stand der Technik und wurde nach den gültigen CE-Richtlinien gebaut. Ein sicherer Betrieb ist gewährleistet. Das Gerät InductCook® 330/630 darf nicht von Kindern oder Personen mit körperlichen oder geistigen Einschränkungen bedient werden, es sei denn, sie werden während der Verwendung des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person eingewiesen und beaufsichtigt. Das Gerät InductCook® 330/630 kann eine Gefahrenquelle darstellen, wenn die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung nicht beachtet werden, Aufstellungs-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten von nicht autorisierten Personen durchgeführt werden oder das Gerät InductCook® 330/630 unsachgemäß oder für andere als den vorgesehenen Zweck verwendet wird.

Hierdurch drohen:

- Gefahren für den effizienten Einsatz des InductCook® 330/630
- Gefahren für das InductCook® 330/630 selbst und weitere Vermögenswerte des Benutzers
- Gefahren für Leib und Leben

Bei Transport, Aufstellen, Wartung und Reparatur des InductCook® 330/630 Gerätes ist die jeweils aktuelle Fassung der folgenden Vorschriften und Richtlinien zu beachten, die in Ihrem Land gelten:

- Vorschriften der Elektroverbände, z.B. VDE, SEV, etc.
- EG-Richtlinien (in EU-Ländern)
- Unfallverhütungsvorschriften
- Richtlinien der Berufsgenossenschaften
- Gewerberechtliche Vorschriften
- Wenn das Gerät InductCook® 330/630 in unmittelbarer Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. installiert wird, wird empfohlen, dass diese Gegenstände aus nicht brennbarem Material bestehen. Andernfalls müssen sie mit einem geeigneten, nicht brennbaren, wärmeisolierenden Material abgedeckt werden und die Brandschutzvorschriften sind äußerst sorgfältig zu beachten.

Folgende Punkte sind unbedingt zu beachten:

- Eigenmächtige Umbauten oder Änderungen durch den Kunden sind untersagt – die Gastros Switzerland AG lehnt in solchen Fällen jede Haftung ab.
- Wenn die Netzanschlussleistung des Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller, einen autorisierten Kundendienst oder einer anderen ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Der Anschluss für den Netzstecker ist immer so zu platzieren, dass er zugänglich ist. Ist dies nicht möglich, muss bauseits ein Hauptschalter für das Gerät eingebaut werden. Im Störfall muss das Gerät durch Ausstecken des Netzsteckers oder durch Betätigung des Hauptschalters komplett ausgeschaltet werden.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeit in Ihr InductCook® 330/630 Induktionsgerät. Reinigen Sie das InductCook® 330/630 nicht mit einem Wasserstrahl oder Dampf.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Ist die Glaskeramikschaale gebrochen oder auch nur leicht gerissen, muss das Gerät InductCook® 330/630 ausgeschaltet und von der elektrischen Zufuhr getrennt werden. Berühren Sie keine Teile im Inneren des Geräts.
- Die Oberfläche des InductCook® 330/630 Geräts darf nicht als Ablagefläche verwendet werden.
- Verwenden Sie für das Induktionskochen nur geeignete Pfannen mit einem Mindestbodendurchmesser von 12 cm. Theoretisch ist es möglich, kleineres Kochgeschirr zu verwenden, was jedoch zu Folgendem führen kann:
 - Kleinerer Wirkungsgrad
 - Topferkennung ist möglicherweise nicht möglich
 - Die Abstrahlung kann größer sein
- Heizen Sie nie eine Pfanne ohne Kochgut auf. Es droht die Überhitzung der Pfanne.
- Schalten Sie das InductCook® 330/630 aus, wenn Sie die Pfanne wegnehmen und das Gerät nicht unmittelbar weiterverwenden. Sie vermeiden dadurch ein unbeabsichtigtes Aufheizen, wenn eine Pfanne durch Sie selbst oder eine andere Person auf die Kochfläche gestellt wird.
- Erhitzen Sie keine Konservendosen oder andere geschlossene Behälter, da diese explodieren können! Nicht zu verwenden sind alle nicht speziell für Induktionsgeräte gebauten Kochgeschirre sowie metallische Spritzschutze, Aluminiumfolie, Besteck, Schmuck, Uhren, metallische Objekte allgemein usw.
- Das Induktionskochfeld gilt dann als eingeschaltet, wenn der Drehschalter aus der Aus-Position bewegt wird (roter Strich zeigt auf die Statusanzeige). Bei Nichtgebrauch der Kochstelle ist das Gerät immer auszuschalten.
- Symbolerklärung:



Dieses Ausrufezeichen weist auf Warnungen hin.



Dieses Strahlungssymbol warnt vor nichtionisierender elektromagnetischer Strahlung.

Allgemeine Informationen

Haftungsbeschränkung

Die Werksgarantie umfasst alle Konstruktions-, Produktions- und Materialfehler. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Alle Angaben und Hinweise in diesem Handbuch wurden unter Berücksichtigung der geltenden Normen und Vorschriften erstellt. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung entstanden sind
- Einsatz von unqualifiziertem Personal
- Nicht autorisierte Modifikation
- Technische Änderungen
- Verwendung von nicht zertifizierten Ersatzteilen

Zu beachten:



Verwenden Sie das Gerät InductCook® 330/630 nicht, wenn Schäden oder Fehlfunktionen festgestellt wurden.



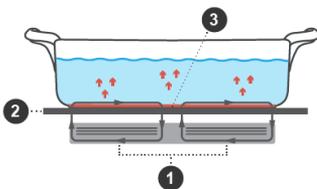
Personen mit einem Herzschrittmacher sollen ihren Arzt konsultieren, um abzuklären, ob Sie sich in der Nähe eines Induktionskochgeräts aufhalten dürfen.

Reparaturen

Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Servicepersonal ausgeführt werden. Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler, einen ausgebildeten Gastros Service-Partner oder nehmen Sie mit unserem Kundendienst Kontakt auf: servicepoint@gastros.swiss.

Ein unbefugtes Öffnen des Gerätes führt zum sofortigen Verlust der Garantie/Gewährleistung.

Kochen mit Induktionstechnik



Die unter der Glaskeramik liegende Induktionsspule (1) generiert ein wechselndes elektromagnetisches Feld (2), das durch den Wirbelstromeffekt direkt im Topfboden eines induktionsfähigen Aufsatzes Wärme (3) erzeugt. Dabei schaltet eine automatische Topferkennung den Generator erst dann ein, wenn ein Aufsatz aufgesetzt wird.

Die wichtigsten Vorteile der Verwendung von Induktionstechnologie für das Warmhalten:

- Hoher Wirkungsgrad von ca. 95 % – hoher Wirkungsgrad – hohe Kochleistung – minimaler Leistungsverlust
- Sofort einsatzbereit mit voller Leistung, da elektrische Energie im Topfboden sofort in Wärme umgewandelt wird – keine Aufheizzeit
- Geringer Energieverbrauch im Vergleich zu elektrischen Kochsystemen
- Geringere Wärmestrahlung im Vergleich zu anderen Kochsystemen = angenehmes Raumklima

- Flache Oberflächen für einfache Reinigung und bestmögliche Hygiene
- Niedrigste Betriebskosten (Energie, Reinigung, etc.)
- Hohe Betriebssicherheit dank Sicherheitselektronik

Kochgeschirr

ZU BEACHTEN: Verwenden Sie nur induktionsfähiges, entsprechend gekennzeichnetes Kochgeschirr.

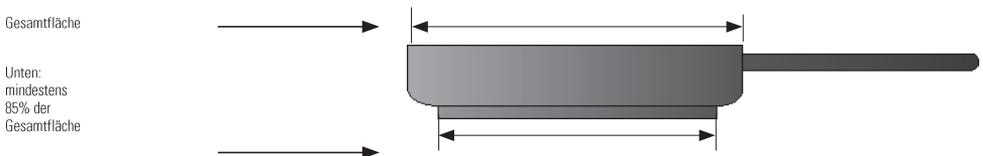
Schlechtes und beschädigtes Kochgeschirr kann für das InductCook® 330/630 gefährlich werden! Die Verwendung von Pfannen und Töpfen ohne Lebensmittel kann zu einer übermäßigen Erwärmung der Leistungselektronik führen und deren Lebensdauer verringern. Auch das Kochgeschirr selbst kann beschädigt werden. Zum Beispiel kann eine Überhitzung zu Ausbuchtungen im Boden des Kochgeschirrs führen. Dadurch verringerte sich die Fähigkeit der Pfanne oder des Topfes, induktive Energie zu nutzen.

Die Verwendung von geknicktem und abgenutztem Kochgeschirr ist gefährlich. Durch die Verformung im Boden können Töpfe und Pfannen nicht flach auf der Oberfläche liegen. Eine Überhitzung auf sehr hohe Temperaturen (bis zum Glühen) kann nicht automatisch verhindert werden, was schwerwiegende Folgen für das Gerät InductCook® 330/630 haben kann. Im schlimmsten Fall kann dies auch Folgen für die Mitarbeiter haben.

Das Induktionskochgerät ist für einen bestimmten Größenbereich von Kochgeschirr ausgelegt. Töpfe und Pfannen in diesem Größenbereich funktionieren effizient und gut. Zu kleines Kochgeschirr kann unter Umständen nicht erkannt werden. Viel zu großes Kochgeschirr kann nicht über die gesamte Bodenfläche Strom aufnehmen und erreicht daher möglicherweise nicht die gewünschte Temperatur.

Das richtige Material

Kochgeschirr, das vollständig aus Mehrkomponentenmaterial besteht, ist die beste Wahl für jeden Koch. Diese Töpfe und Pfannen enthalten im Inneren des Materials eine oder mehrere Schichten, die die Induktionsleistung optimal in Wärme umwandeln und diese effizient weitergeben. Außerdem benötigen sie in der Regel weniger Pflege als herkömmliches Kochgeschirr aus einschichtigem Material. Kochgeschirr aus reinem Eisen eignet sich sehr gut für die Verwendung mit Induktionsherden, hat aber den Nachteil, dass es viel Pflege erfordert. Geeignet ist auch Kochgeschirr mit aufgesetzten Böden (angepresst oder angeschweißt) aus induktionsfreundlichem Material. In der Regel wird die Hitze nicht so gut in die Pfannenwände geleitet, als wenn der Boden komplett aus Mehrkomponentenmaterial oder reinem Eisen bestehen würde. Bei Kochgeschirr mit aufgesetzten Böden muss der Sockel eine Deckung von mindestens 85 % abdecken.



Guter Zustand

Der Zustand des Kochgeschirrs ist aus zwei Gründen entscheidend. Verbogene und zerbeulte Töpfe und Pfannen, die nicht flach und auch nicht gleichmässig auf dem Boden liegen, führen zu Leistungsverlusten. Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr flache Böden hat. Das spart Energie und schont die Kochplatte.



Der Energieverlust durch abgepackeltes Kochgeschirr ist noch viel gravierender. Wird ein Topf oder eine Pfanne überhitzt, d.h. in leerem Zustand auf hohe Temperatur gebracht, verändern sich die Eigenschaften des Materials und seine Fähigkeit zur induktiven Leistungsaufnahme wird reduziert. Durch Überhitzung verzieht sich häufig der Boden des Kochgeschirrs, sodass es nicht mehr plan auf der Glaskeramik aufliegt. Wenn Kochgeschirr mit aufgesetztem Boden überhitzt wird, kann die Wärmeleitung zwischen Boden und Pfanne durch Verziehen des Bodens und Bildung von Luftpolstern dazwischen erheblich reduziert werden. Extreme Hitze kann dazu führen, dass sich der Sockel vollständig ablöst. Es kann zu Schäden durch Überhitzung kommen, auch wenn das Kochgeschirr nicht sichtbar verfärbt ist. Verwenden Sie niemals Kochgeschirr, das aufgrund von Überhitzung Anzeichen von Verfärbungen und Beulen am Boden aufweist, entsorgen Sie es stattdessen.

Richtige Form und Größe

Induktionskochfelder sind für eine bestimmte Auswahl an Topf- und Pfannengrößen konzipiert, mit denen sie effizient und gut funktionieren. Viel zu kleines Kochgeschirr, das auf einem großen Kochfeld verwendet wird, wird von der automatischen Pfannenerkennung möglicherweise nicht erkannt und die Energiezufuhr bleibt möglicherweise ausgeschaltet. Viel zu großes Kochgeschirr kann keine Energie von der gesamten Bodenfläche aufnehmen, so dass es länger dauert, bis es sich erwärmt und möglicherweise nicht die gewünschte Temperatur erreicht. Quadratisches und ovales Kochgeschirr kann problemlos auf speziell entwickelten Kochfeldern erhitzt werden. Wenn sie auf runden Kochfeldern mit unzureichender Größe erhitzt werden, erwärmt sich der Boden nicht gleichmäßig.

EC Konformitätserklärung



EG – Konformitätserklärung *EC Declaration of Conformity*

Produktbezeichnungen:

Product Description:

InductCook® 330/630

Induktions-Kochgerät / *Inductive Cooking Device*

Nach:

According to:

EMC - Directive 2014/30/EU

LVD - Directive 2014/35/EU

Der Hersteller / Inverkehrbringer:

Manufacturer:

Gastros Switzerland AG

Buckhauserstrasse 1

8048 Zürich, Switzerland

Gastros erklärt hiermit, dass die oben erwähnten Produkte den unten gekennzeichneten Richtlinien – einschliesslich deren zum Zeitpunkt der Erklärung geltenden Änderungen – entspricht:

Gastros herewith declares that the products mentioned above is in conformity with the applicable requirements of the following documents:

EN 55014-1 :06 + A1 :09 + A2 :11

EN 55014-2 :15

EN 60335-1 :12 + A11 :14

EN 60335-2-36:02 + A1:04 A2:08 + A11 :12

EN 61000-3-2 :14

EN 61000-3-3 :13

EN 61000-6-2 :05

EN 61000-6-3 :07 + A1 :11

EN 62233 :08



Zürich, 24.07.2016

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Peter Cairoli'.

Peter Cairoli
Geschäftsführer / *Managing Director*

InductCook® 330/630

Original instructions



English Version Operating and assembly manual

Version 10/2023
Article of this manual: 8 30 330 00

Introduction

The following pages contain important information and advice about your InductCook® 330 appliance. They explain how to start it, operate it and care for it properly. Where necessary, attention is drawn to the differences between specific models. Please read these operating instructions carefully before using your InductCook® 330 appliance for the first time. Then store them in a secure place so that you can refer to them quickly if required.

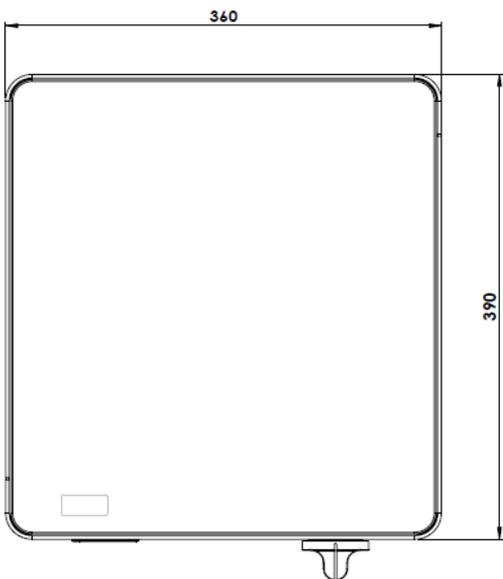
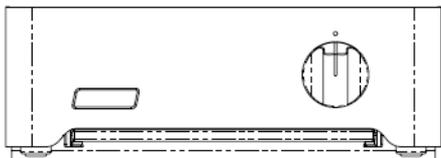
The InductCook® 330/630 was developed to cook food and to meet all specific needs of high-class hotels and hospitality. Besides the high quality, we also focus on premium design and easy handling.

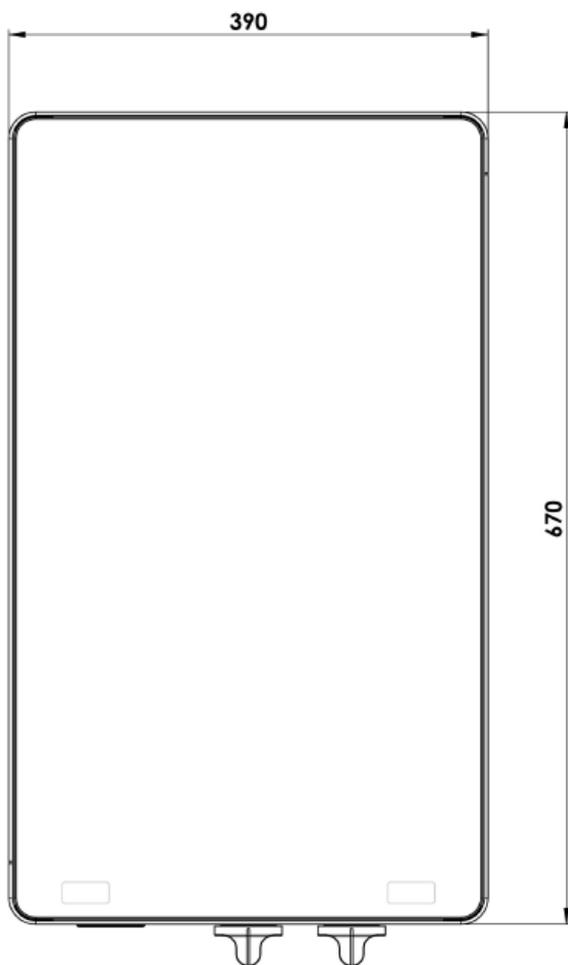
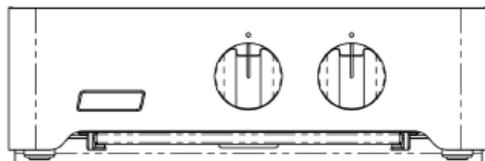
Delivery Content InductCook® 330/630			
<i>Article</i>		<i>Description</i>	<i>Article No.:</i>
1		InductCook® 330 3,5kW, 240 VAC, 50/60Hz	1 30 100 00 (CH connector) 1 30 100 01 (EU connector) 1 30 100 02 (US connector) 1 30 100 03 (UK connector)
2		InductCook® 630 2x 3,5kW, 400 VAC, 50/60Hz	1 30 200 00 (CH connector) 1 30 200 01 (EU connector) 1 30 200 02 (US connector) 1 30 200 03 (UK connector)
3		InductCook® 330/630 built-in operating and assembly manual	8 30 330 00

Technical Data

Technical information about the InductCook® 330/630		
Voltage range	220-240 VAC	400 VAC
Power frequency	50/60 Hz	50/60 Hz
Maximum power	3,5 kW	2x 3,5 kW = 7kW
Internal electrical fuse protection	12 A	20A
Dimensions	360 x390 x 125 mm	390 x 670 x 125 mm
Weight	13,5kg	22,5kg

Device dimensions InductCook® 630





Initial Start-up

Remove all remaining packaging and check your InductCook® 330/630 appliance for external damage. Do not start the appliance if there are any signs of damage. To make the transport of your InductCook® 330/630 appliance easier in the future, please keep the original packaging.

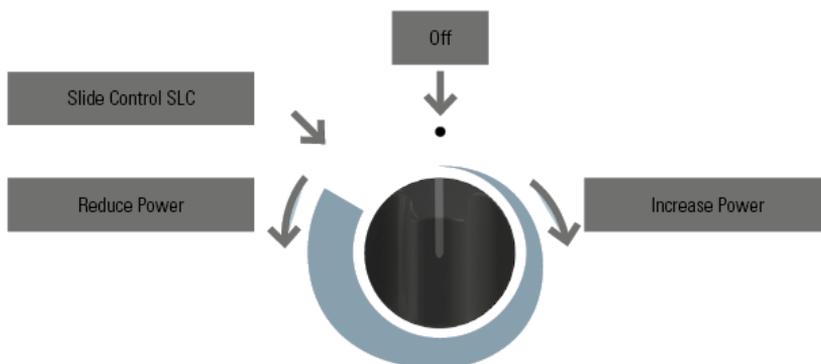
Your InductCook® 330/630 appliance must be placed on a flat surface. This surface must be capable of supporting a weight of at least 50 kg. The rotary switch must be readily accessible. Do not cover the air inlet area on the front of the appliance. The air inlet temperature must be lower than 40 °C. There must be a gap of at least 5 cm between the rear of the appliance (air outlet area) and the wall or the closest object.

Check the mains voltage and make sure that it matches the voltage specified on the rating plate of your InductCook® 330/630 induction appliance. Please ensure that your InductCook® 330/630 appliance is positioned correctly and that it does not wobble, and make sure that all rotary switches are in the off position (red line aligned with status indicator). Connect your InductCook® 330/630 appliance to the mains supply by plugging it in.

If your InductCook® 330/630 model does not have a pre-fitted plug, if you intend to change the plug or if you want to connect the InductCook® 330/630 appliance directly to the mains supply, the electrical installation work must be carried out in accordance with the specific national and local regulations by an approved electrical installation firm. It is absolutely essential to heed the information on the rating plate, the warning symbols and the safety regulations.

Operation

Control and Induction Hobs



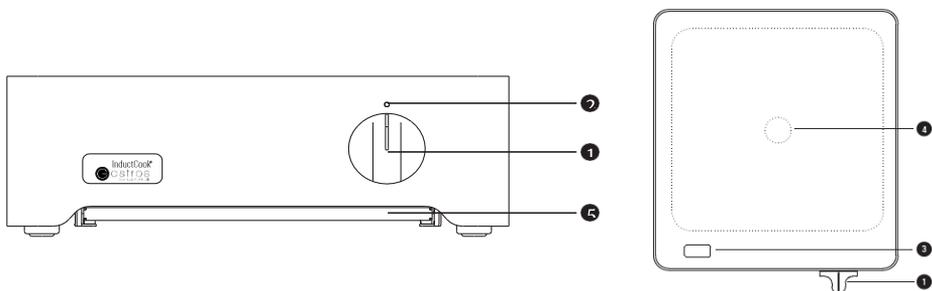
Your InductCook® 330/630 induction appliance is operated via the rotary switch (1). You can control the power of your InductCook® 330/630 appliance in two different ways:

1. Power mode

Use the rotary switch (1) to set the required power level. Turn the switch to the right to increase the power – to reduce it, turn the switch to the left.

2. SLIDECONTROL mode (SLC)

SLIDECONTROL – for smooth control. You can control the cooking power just by moving the pan.



- Switch-on and stand-by

InductCook® 330/630 appliance. The status indicator (2) and the display (3) below the cooking surface both start to light up. If there is no pan on the cooking surface or if the appliance is unable to detect the pan, the status display (2) flashes. The display (3) shows «0» when the appliance is in Power mode and «SLC» when it is in SLIDE CONTROL mode. There is no power transmitted when the InductCook® 330/630 appliance is on stand-by. In Power mode, the position of the switch does not affect what is shown on the display if the appliance is on stand-by.

Stand-by	Status indicator flashes
	Rotary switch in SLC position: Display shows SLC
	Rotary switch in any other position: Display shows 0

- Controlling the appliance in Power mode

If there is already a pan on the hob when you switch the appliance on or if you place a pan on the cooking surface (4) while the appliance is on stand-by, there will be a power output to the pan immediately. The power output level depends on the position of the rotary switch (1). The status indicator (2) lights up continuously. The display (3) uses 10 levels to indicate the power output. It can display the numbers 1–8 as well as P9 and P10 for the highest power range (power levels). Turn the switch to the right to increase the power – to reduce it, turn the switch to the left. The InductCook® 330/630 appliance features continuously variable power control. This means you can control the power very precisely via the rotary switch. The 10-level display is merely there as a guide to help you.



Important: You should always place the pan in the centre of the hob (4). This is the only way to ensure even heating of the pan.

Power mode active	Status indicator lights up continuously
	Display shows 1-8, P9, P10

- Controlling the appliance in SLIDECONTROL mode

If there is already a pan on the hob when you switch the appliance on or if you place a pan on the cooking surface while the appliance is on stand-by, automatic pan type recognition is activated, and the display briefly indicates the selected pan type. Power is immediately output to the pan. The display then shows the effective power consumption in kilowatts (kW). Example: If the display shows 2.30, it means the pan is consuming 2.3 kW of power. The status indicator lights up continuously.



Important: You should always place the pan in the centre of the hob (4) . Only then will the pan type recognition function be able to select the optimum setting for the pan being used.

In SLC mode, the power is controlled solely by moving the pan. Full power is emitted when the pan is placed in the centre of the hob. If you move the pan away from the middle, the power is reduced. If you move the pan back to the centre of the hob, the power increases again. The display shows the effective power consumption at all times.

SLIDECONTROL mode active	Status indicator lights up continuously
	Display shows: Power consumption in kW

- Switch-off

To switch off the InductCook® 330/630 appliance, move the rotary switch to the off position (red line aligned with status indicator). The status indicator is not lit. If the hob is still hot, a line appears on the display. This residual heat indicator disappears automatically as soon as the hob has cooled down. Please note that the residual heat indicator stops working as soon as the InductCook® 330/630 appliance is disconnected from the mains supply.

Cleaning and Care

Glass ceramic

We recommend using pots and pans with completely flat bases to avoid any potential surface damage such as scratches. If you use a cold cooking surface as a work surface, remember to wipe it down afterwards. Remaining crumbs or grains underneath cookware may cause scratches. However, scratches will not impair the cooking process in any way.

Cleaning Tips

- Switch off the InductCook® 330/630 device. Wait until the device has cooled to hand temperature before starting to clean!
- First, use a scraper to remove all large pieces of dirt and food leftovers from the cooking surface.
- Then squeeze a few drops of a suitable cleaning product on to the cold surface and rub it in with kitchen paper or a clean cloth.
- Finally, remove all cleaning product residue, wipe down the cleaned surfaces with water, and rub dry with a dry cloth.
- Clean the cooking surface regularly, preferably after each use.



Important: If any plastic objects, aluminium foil, sugar, or food containing sugar accidentally melt on to the hot cooking surface, wipe them off the hot cooking zone immediately with a cleaning scraper to prevent surface damage. Never use scouring sponges or scouring products. Chemically aggressive cleaners such as oven spray and stain remover are also unsuitable. Do not use steel wool or sharp objects for cleaning.



This induction cooking device is not splash-water resistant. Therefore, do not use running water or steam to clean it. The device must be protected against water splashes and must not be cleaned with a water jet.

Daily Cleaning

For cleaning: Switch off the InductCook® 330/630 appliance. Wait until the InductCook® 330/630 appliance has cooled to hand temperature before starting to clean.

Please note: Do not use steel wool or sharp objects. Your induction cooking appliance is not splash-water resistant. Therefore, do not use running water or steam to clean it. To remove dirt and deposits on side walls, you can use standard pH-neutral cleaning products based on non-ionic and anionic tensides and mild organic solvents such as alcohol and glycols. Finally, remove all cleaning product residue, wipe down the cleaned surfaces with water, and rub dry with a dry cloth.

Weekly Cleaning

In addition to daily cleaning, the air filter (5) must be cleaned once a week. Firstly, to ensure a sufficient supply of cooling air and secondly to prevent the filters' effectiveness for grease and other vapours from being impaired.

To do this remove the filter (5) from below the air inlet. Clean the filter in a dishwasher or with hot water and soap. Refit the filter correctly before using your InductCook® 330/630 appliance again.



Important: A dirty filter may cause overheating, resulting in a drop in performance and damage to the InductCook® 330/630 appliance! A missing filter may allow dirt to accumulate, resulting in a drop in performance and damage to the InductCook® 330/630 appliance!

Troubleshooting

Possible Problems

Error	Possible cause	Elimination of error
No heat, LED does not flash	No power supply	Plug the device in, check the plug connection
	Power supply fuse tripped	Check and reset the fuse
	Appliance not switched on	Switch on appliance
	Appliance defect	Contact customer service
LED flashing	Pan is not detected	Pan too small or not induction-friendly
E01 E02 E03	Overvoltage	Replace pan, otherwise contact customer service
E10	System temperature too high	Reduce power
E11	Pan temperature too high	Remove pan, reduce power
E12 E13 E14 E15	Appliance fault	Contact customer service
-	Residual heat indicator, glass ceramic hotter than 50°C	Not a fault – serves to warn user

Safety Regulations

Responsibility

The InductCook® 330/630 appliance reflects the state of the art and has been built in accordance with the valid CE guidelines. Safe operation is assured. The InductCook® 330/630 appliance is not intended to be operated by children or persons with physical or mental limitations unless they are instructed and monitored while using the appliance by a person responsible for their safety. The InductCook® 330/630 appliance may represent a source of danger if the information in these operating instructions is not heeded, setup, maintenance or repair work is undertaken by non-authorised persons, or the InductCook® 330/630 appliance is used incorrectly or for purposes other than its intended use.

This may be present:

- a danger to the efficient operation of the InductCook® 330/630 appliance
- a danger to the InductCook® 330/630 appliance itself and other property belonging to the user
- a danger to life and limb

When transporting, setting up, maintaining, and repairing the InductCook® 330/630 appliance, the latest version of the following regulations and guidelines that are applicable in your country must be observed:

- Regulations of professional electricians' associations, e.g. VDE, SEV, etc.
- EC directives (in EU countries)
- Accident prevention regulations
- Guidelines of employers' liability insurance associations
- Trade regulations
- If the InductCook® 330/630 appliance is being installed in close proximity to a wall, partition walls, kitchen furniture, decorative panelling, etc., it is recommended that these objects consist of non-combustible material; otherwise, they must be covered with a suitable non-combustible, heat-insulating material and the fire safety regulations are to be observed extremely carefully.

The following points must strictly be observed:

- Unauthorised conversions or modifications by the customer are prohibited – Gastros Switzerland AG disclaims all liability in such cases.
- If the mains supply cable for the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service agent or other similarly qualified person in order to prevent hazards.
- The connection for the mains plug should always be positioned so that it is freely accessible. If this is not possible, a master switch for the appliance must be installed by the customer. In the event of a malfunction, the appliance must be switched off completely by unplugging the mains plug or by turning off the master switch.
- Do not allow any liquid to enter your InductCook® 330/630 induction appliance. Do not use water jets or steam to clean your InductCook® 330/630 appliance.

- If the glass ceramic shell is broken or even slightly cracked, the InductCook® 330/630 appliance must be switched off and disconnected from the electrical supply. Do not touch any parts inside the appliance.
- The surface of the InductCook® 330/630 appliance should not be used for storage.
- Only use suitable pans with a minimum base diameter of 12 cm for induction cooking. Theoretically, it is possible to use smaller cookware, but this may result in the following:
 - Reduced efficiency
 - Pan recognition may not be possible
 - Radiation may be greater
- Never heat a pan while empty. This could cause the pan to overheat.
- Once you have removed the pan after cooking, remember to switch the InductCook® 330/630 appliance off, unless you intend to use it again straight away. This will prevent the appliance from heating up accidentally should you or someone else place a pan on the cooking surface.
- Do not heat up tins or other sealed containers, as these can explode! Items that are unsuitable for use including any cookware that is not specifically intended for induction appliances, as well as metal splash guards, aluminium foil, cutlery, jewellery, watches, metallic objects, etc.
- The induction hob is officially switched on as soon as the rotary switch is moved away from the off position (red line aligned with status indicator). Whenever the hob is not in use, the appliance must be switched off.
- Symbol explanation:



This exclamation mark shows warnings.



This radiation warns of non-ionising electromagnetic radiation.

General Information

Liability

The manufacturer's warranty covers all defects in design, production, and materials. Further claims, including defects due to incorrect operation, are excluded. All data and notes in this manual are prepared with consideration to the statutory standards and regulations. The manufacturer will not be liable for:

- Failure to observe the instructions.
- Damages caused by inappropriate handling.
- Deployment of unqualified staff
- Unauthorized modification
- Technical modifications
- Use of uncertified spare parts



Please note: Do not use the InductCook® 330/630 appliance if you notice damage or malfunctions.



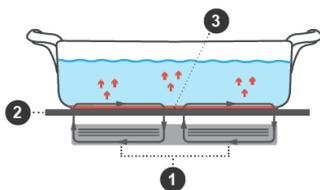
If you wear a pacemaker, check with your doctor whether you are allowed near an induction cooking appliance.

Repairs

The top cover of the induction device must not be removed by unauthorized persons and the induction device must not be opened under any circumstances. There are NO user-serviceable parts inside. Repairs may only be carried out by authorized service personnel. Contact your dealer, a trained Gastros Switzerland AG Service Partner, or our customer service department via servicepoint@gastros.swiss.

Unauthorized opening of the device leads to the immediate loss of guarantee/warranty.

Cooking with induction technology



The induction coil (1) located under the glass ceramic top (2) of the device generates an alternating electromagnetic field which, through the eddy current effect, generates heat directly in the bottom (3) of an inductive pot/pan.

Key advantages of using induction technology for hot holding:

- High effectiveness of around 95% – high efficiency – high cooking capacity – minimal power loss
- Ready to be used immediately at full power because electrical energy is converted instantly into heat in the pot's base – no heat-up time
- Low energy consumption compared to electrical cooking systems
- Lower heat radiation compared to other cooking systems = pleasant room climate
- Flat surfaces for easy cleaning and the best possible hygiene
- Lowest operating costs (energy, cleaning, etc.)
- High operational safety thanks to safety electronics

Pots and pans

PLEASE NOTE: Only use induction-capable, appropriately marked cookware.

Incorrect and damaged cookware can be dangerous for the InductCook® 330/630 device! The use of pans and pots without food can lead to excessive heating of the power electronics and reduce their service life. Also, the cookware itself can be damaged. For example, overheating can cause bulges in the bottom of the cookware. This thereby reduced the ability of the pan or pot to use inductive power.

Using buckled and worn-out cookware is dangerous. Due to the deformation in the bottom, pots and pans cannot lie flat on the surface. Overheating to very high temperatures (until glowing) may not be prevented automatically, which can have serious consequences for the InductCook® 330/630 device. In the worst case, this may also be consequential to staff members.

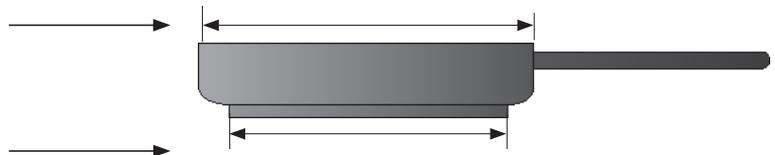
The induction cooking device is designed for a certain size range of cookware. Pots and pans within this size range work efficiently well. Under certain circumstances, cookware that is too small cannot be detected. Cookware that is much too large cannot absorb power with the entire bottom surface, and therefore may not reach the desired temperature.

The Right Material

Cookware made entirely from multi-component material is the best choice for any chef. These pots and pans contain one or more layers inside the material that optimally convert the induction power into heat and efficiently pass this heat on. Also, they usually require less care than conventional cookware made of single layer material. Pure iron cookware is very suitable for use with induction cookers but has the disadvantage that it requires a lot of care. Cookware with attached bases (pressed or welded on) made of induction-friendly material is also suitable. As a general rule, heat is not conducted so well into the sides of the pan as if the base were made entirely of multi-component material or pure iron. In the case of cookware with attached bases, the base shall cover at least 85 % coverage.

Total area

Bottom:
minimum 85%
of the total
area



Good Condition

The condition of the cookware is crucial for two reasons. Bent and buckled pots and pans which do not lie flat and even on their bases will result in loss of energy. Make sure that cookware items have flat bases. This will save energy and preserve the cooking plate.



The loss of energy from torched cookware is much more serious. If a pot or pan overheats, i.e. is brought to a high temperature when empty, the properties of the material will be altered and its ability to absorb inductive energy will be reduced. Overheating often causes the base of the cookware to warp, so it no longer lies flat on the glass ceramic. If cookware with an attached base is overheated, the conductance of heat between the base and the pan may be considerably reduced through warping of the base and the formation of air cushions in between. Extreme heat may cause the base to be completely detached. There may be damage from overheating even if the cookware is not visibly discoloured. Never use cookware that shows signs of discolouration and buckling on the base due to overheating; dispose of it instead.

Correct Shape and Size

Induction hobs are designed for a particular range of pot and pan sizes with which they function efficiently and well. Cookware that is much too small being used on a large hob may not be detected by the automatic pan recognition, and the energy supply may stay switched off. Cookware that is much too large cannot absorb energy from the whole base area, so it will take longer to heat up and may not reach the desired temperature. Square and oval cookware can be easily heated on specially designed hobs. If they are heated on round hobs of insufficient size, the base will not heat up evenly.

EC Declaration of Conformity



EG – Konformitätserklärung EC Declaration of Conformity

Produktbezeichnungen:

Product Description:

InductCook® 330/630

Induktions-Kochgerät / Inductive Cooking Device

Nach:

According to:

EMC - Directive 2014/30/EU

LVD - Directive 2014/35/EU

Der Hersteller / Inverkehrbringer:

Manufacturer:

Gastros Switzerland AG

Buckhauserstrasse 1

8048 Zürich, Switzerland

Gastros erklärt hiermit, dass die oben erwähnten Produkte den unten gekennzeichneten Richtlinien – einschliesslich deren zum Zeitpunkt der Erklärung geltenden Änderungen – entspricht:

Gastros herewith declares that the products mentioned above is in conformity with the applicable requirements of the following documents:

EN 55014-1 :06 + A1 :09 + A2 :11

EN 55014-2 :15

EN 60335-1 :12 + A11 :14

EN 60335-2-36:02 + A1:04 A2:08 + A11 :12

EN 61000-3-2 :14

EN 61000-3-3 :13

EN 61000-6-2 :05

EN 61000-6-3 :07 + A1 :11

EN 62233 :08



Zürich, 24.07.2016

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Peter Cairoli'.

Peter Cairoli
Geschäftsführer / Managing Director

Contact

Gastros Switzerland AG | Buckhauserstrasse 1 | 8048 Zurich / Switzerland
www.gastros.swiss | servicepoint@gastros.swiss

Any information about our product is correct at time of publishing. Differences in color and shape of pictures, errors and printing errors are reserved. Subject to change without prior notice InductWarm® and the InductWarm® logo are registered trademarks of Gastros Switzerland AG.