InductCook® 330 Tabletop



Betriebsanleitung: Auftischlösung

Operating Manual: Tabletop Solution

Gastros SWITZERLAND

Version 09/2016 - de/eng

Inhalt / Contents

Deutsche Version

Einleitung 3
Inbetriebnahme 3
Betrieb und Bedienung 4
Reinigung und Pflege 6
Störungsbehebung 7
Sicherheitsbestimmungen 8
Allgemeine Informationen 9
EG-Konformitätserklärung 12

English Version

Introduction 14
Initial Start-up 14
Function and Operation 15
Cleaning and Care 17
Troubleshooting 18
Safety Regulations 18
General Information 20
EC Declaration of Conformity 23
Contact 24

Einleitung

Sie erhalten auf den folgenden Seiten wichtige Informationen und Hinweise zu Ihrem InductCook® 330. Erfahren Sie, wie Sie das InductCook® 330 System 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 Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese anschliessend auf, um bei Bedarf schnell darauf zurückgreifen zu können.

Das InductCook® 330 Auftischgerät ist für das Kochen von Speisen konstruiert worden und eignet sich vor allem für den Einsatz in der gehobenen Hotellerie und Gastronomie. Neben der hohen Qualität legen wir bei der Entwicklung unserer Geräte viel Wert auf ein modernes Design und eine einfache Handhabung.

Technische Daten zum InductCook® 330	
Eingangspannungsbereich	220 – 240 V AC
Maximale Leistung	3,5 kW
Elektrische Absicherung	12 A
Frequenzbereich	50-60 Hz
Dimensionen	360 x 390 x 125mm
Gewicht	13,6 kg

Inbetriebnahme

Entfernen Sie sämtliche Verpackungsteile und überprüfen Sie InductCook® 330 auf äussere Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, falls es Beschädigungen aufweist. Bitte bewahren Sie die Originalverpackung für den späteren Transport von InductCook® 330 auf.

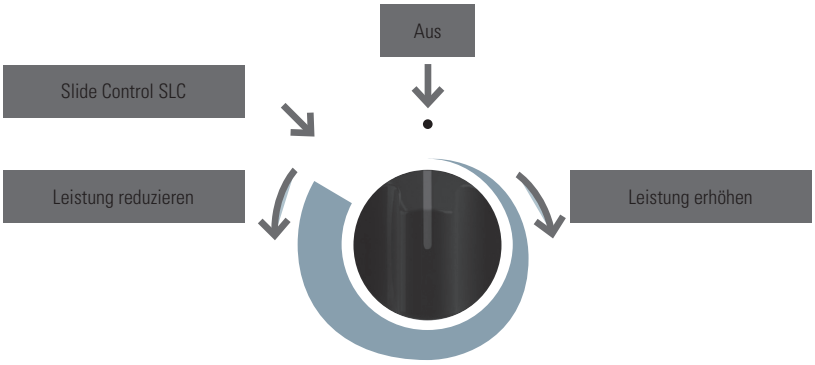
Das InductCook® 330 muss auf einer ebenen Fläche platziert werden. Die Abstellfläche muss mindestens 50 kg Gewicht tragen können. Der Drehschalter muss gut zugänglich sein. Der Luftzufuhrbereich auf der Gerätevorderseite darf nicht verdeckt werden. Die Luftansaugtemperatur muss unter 40 °C liegen. Die Geräterückseite (Luftauslassbereich) muss einen Abstand von mindestens 5 cm zur Wand oder zum nächsten Objekt aufweisen.

Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit derjenigen auf dem Typenschild Ihres InductCook® 330 Induktionsgeräts übereinstimmt. Stellen Sie sicher, dass Ihr InductCook® 330 richtig steht, nicht wackelt und alle Drehschalter in der Abschaltposition (roter Strich zeigt auf die Statusanzeige) eingerastet sind. Verbinden Sie InductCook® 330 über den Stecker mit dem Stromnetz.

Verfügt Ihr InductCook® 330 Modell über keinen vormontierten Stecker, wollen Sie den Stecker wechseln oder InductCook® 330 direkt mit dem Stromnetz verbinden, so muss die elektrische Installation unter Einhaltung der spezifischen nationalen und lokalen Vorschriften durch ein zugelassenes Elektroinstallationsunternehmen vorgenommen werden. Die Angaben auf dem Typenschild, die Warnsymbole und die Sicherheitsbestimmungen sind zwingend zu beachten. Entfernen Sie sämtliche Gegenstände von der Kochfläche, bevor Sie InductCook® 330 das erste Mal benützen.

Betrieb und Bedienung

Steuerung von Induktionskochfeldern

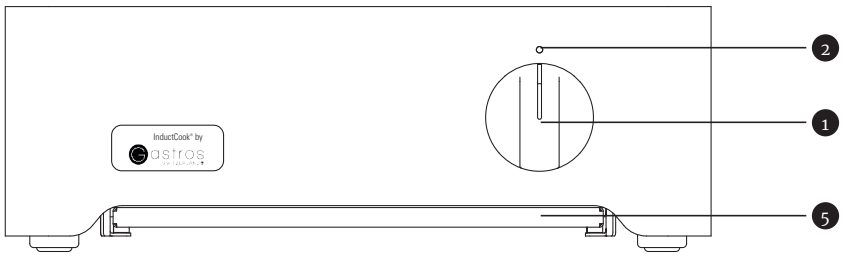


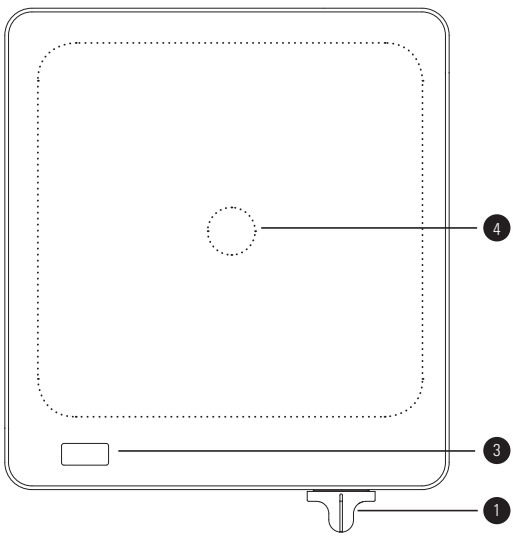
Das Einschalten und die Bedienung Ihres InductCook® 330 Induktionsgeräts erfolgt über den Drehschalter (1) .

Ihr InductCook® 330 Induktionsgerät verfügt über zwei unterschiedliche Arten der Leistungsregulierung:

1. Leistungs-Modus
Die gewünschte Leistung wird über den Drehschalter (1) eingestellt. Durch Drehen des Drehschalters nach rechts wird die Leistung erhöht – durch Drehen nach links reduziert.

2. SLIDECONTROL-Modus (SLC)
Die Kochleistung kann allein durch die Pfannenbewegung gesteuert werden.





• Einschalten und Stand-by-Betrieb

Wird der Drehschalter aus der Abschaltposition (roter Strich zeigt auf die Statusanzeige) bewegt, schaltet sich InductCook® 330 ein. Die Statusanzeige (2) und das unter der Kochfläche angebrachte Display (3) beginnen zu leuchten. Steht keine Pfanne auf der Kochfläche oder kann die verwendete Pfanne nicht erkannt werden, so blinkt die Statusanzeige (2). Das Display (3) zeigt im Leistungs-Modus «0» und im SLIDECONTROL-Modus «SLC». Es wird keine Leistung übertragen. InductCook® 330 befindet sich im Stand-by-Betrieb. Im Stand-by-Betrieb hat die Schalterstellung im Leistungs-Modus keinen Einfluss auf die Displayanzeige.

Stand-by-Betrieb	Statusanzeige blinkt
	Drehschalter auf SLC-Position: Displayanzeige SLC
	Drehschalter in allen anderen Positionen: Displayanzeige 0

• Steuerung im Leistungs-Modus

Steht beim Einschalten eine Pfanne auf der Kochfläche oder wird im Stand-by-Betrieb eine Pfanne auf die Kochfläche (4) platziert, so wird unmittelbar Leistung an die Pfanne abgegeben. Die Leistungsabgabe hängt von der Position des Drehschalters (1) ab. Die Statusanzeige (2) leuchtet permanent. Das Display (3) zeigt die Leistungsabgabe in 10 Stufen an. Angezeigt werden die Zahlen 1– 8 sowie P9 und P10 für den höchsten Leistungsbereich (Power-Stufen). Durch Drehen des Drehschalters nach rechts wird die Leistung erhöht – durch Drehen nach links reduziert. InductCook® 330 verfügt über eine stufenlose Leistungsregulierung. Über den Drehschalter ist damit eine äusserst feine Steuerung möglich. Die Anzeige in 10 Stufen dient der einfacheren Orientierung.

Wichtig: Die Pfanne sollte immer ins Zentrum des Kochfelds (4) gestellt werden. Nur so ist gewährleistet, dass die Pfanne gleichmässig aufgeheizt wird.

Leistungs-Modus aktiv	Statusanzeige leuchtet permanent
	Displayanzeige 1-8, P9, P10

• Steuerung im SLIDECONTROL-Modus

Steht beim Einschalten eine Pfanne auf der Kochfläche oder wird im Stand-by-Betrieb eine Pfanne auf die Kochfläche platziert, so wird die automatische Pfannentyperkennung aktiviert und das Display zeigt kurzzeitig den gewählten Pfannentyp an. Sofort wird Leistung an die Pfanne abgegeben. Das Display zeigt dann die effektive Leistungsaufnahme in Kilowatt (kW) an. Beispiel: Displayanzeige 2.30 bedeutet, die Pfanne nimmt 2.3 kW Leistung auf. Die Statusanzeige leuchtet permanent.

Wichtig: Die Pfanne sollte immer ins Zentrum des Kochfelds (4) gestellt werden. Nur so ist gewährleistet, dass die Pfannentyperkennung eine für die verwendete Pfanne optimale Einstellung wählen kann.

Im SLC-Modus erfolgt die Steuerung der Leistung ausschliesslich durch die Pfannenbewegung. Wird die Pfanne ins Zentrum des Kochfelds gestellt, gibt es seine volle Leistung ab. Zieht man die Pfanne aus dem Zentrum, wird die Leistung reduziert. Wird die Pfanne zurück ins Zentrum der Kochstelle bewegt, nimmt die Leistung wieder zu. Das Display zeigt jederzeit die effektive Leistungsaufnahme an.

SLIDECONTROL-Modus aktiv	Statusanzeige leuchtet permanent
	Displayanzeige: Leistungsaufnahme in kW

• Ausschalten

Wird der Drehschalter in die Abschaltposition (roter Strich zeigt auf die Statusanzeige) gebracht, ist das InductCook® 330 ausgeschaltet. Die Statusanzeige leuchtet nicht. Ist das Kochfeld noch heiss, zeigt das Display einen Strich. Diese Restwärmeanzeige erlischt automatisch, sobald das Kochfeld abgekühlt ist. Bitte beachten Sie, dass die Restwärmeanzeige nur funktioniert, solange das InductCook® 330 mit dem Stromnetz verbunden ist.

Reinigung und Pflege

Glaskeramik

Wir empfehlen die Verwendung von Töpfen und Pfannen mit glatten Böden, um mögliche Oberflächenschäden, wie z.B. Kratzer, zu vermeiden. Sollten Sie dennoch Gebrauchsspuren auf Ihrer Kochfläche haben, beeinträchtigen diese in keiner Weise den Kochvorgang.

Tipps zur Reinigung:

- Bitte entfernen Sie zuerst alle groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber von der Kochfläche.
- Geben Sie nun einige Tropfen eines geeigneten Reinigungsmittels auf die kalte Kochfläche und verreiben Sie das Mittel mit einem Küchenpapier oder sauberen Tuch.
- Wischen Sie anschliessend die Kochfläche nass ab und reiben Sie mit einem sauberen Tuch trocken nach.
- Reinigen Sie Ihre Kochfläche regelmässig, am besten nach jedem Kochvorgang.



Wichtig: Sollten Ihnen versehentlich Gegenstände aus Kunststoff, Alufolie, Zucker bzw. zuckerhaltige Speisen auf der heissen Kochfläche aufschmelzen, entfernen Sie diese sofort mit einem Reinigungsschaber von der Kochzone, um Oberflächenschäden zu vermeiden. Auf keinen Fall sollten Sie kratzende Schwämme oder Scheuermittel verwenden. Auch chemisch aggressive Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner sind ungeeignet.

Täglich Reinigung

Für die tägliche Reinigung schalten Sie das InductCook® 330 aus. Warten Sie, bis sich das InductCook® 330 auf Handwärme abgekühlt hat, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Zu beachten: Verwenden Sie keine Stahlwolle oder spitze Gegenstände. Ihr Induktionskochgerät ist nicht spritzwasserschutzsicher. Benutzen Sie deshalb zur Reinigung weder fliessendes Wasser noch Wasserdampf. Zur Beseitigung von Verschmutzungen und Ablagerungen an den Seitenwänden können übliche pH-neutrale Reinigungsmittel auf Basis nichtionischer und anionischer Tenside sowie milde organische Lösemittel wie Alkohol und Glykole eingesetzt werden. Entfernen Sie abschliessend alle Reinigungsmittelreste, wischen Sie die gereinigten Flächen nass ab und reiben Sie mit einem Tuch anschliessend trockenen.

Wöchentliche Reinigung

Zusätzlich zur täglichen Reinigung muss einmal wöchentlich der Luftfilter (5) gereinigt werden, damit einerseits die Zufuhr ausreichender Kühlluft gewährleistet ist und andererseits die Filterwirkung für Fett und andere Dämpfe nicht beeinträchtigt wird.

Dazu bitte den unter dem Lufteinlass angebrachten Filter (5) entnehmen. Filter in der Geschirrwaschmaschine oder mit Heisswasser und Seife reinigen. Filter vor der neuerlichen Inbetriebnahme von InductCook® 330 wieder korrekt einsetzen.

⚠ Wichtig: Verschmutzte Filter können zur Überhitzung und in Folge zu Leistungsabfall und Schäden am InductCook® 330 führen! Fehlende Filter können zur Verschmutzung und in Folge davon zu Leistungsabfall und Schäden an InductCook® 330 führen!

Störungsbehebung

InductCook® 330 darf nur durch geschulte und zugelassene Servicefachkräfte geöffnet werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Gerätes. Stellen Sie eine Beschädigung der Kochfläche fest, so muss InductCook® 330 ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.

Möglich Fehler

Störung	Ursache	Behebung
Keine Hitze, LED blinkt nicht	Keine Stromzufuhr	Gerätestecker einstecken, Steckerverbindung überprüfen
	Sicherung der Stromzuleitung ausgelöst	Sicherung überprüfen und zurückstellen
	Gerät nicht eingeschaltet	Gerät einschalten
	Gerät defekt	Kundendienst informieren
Keine Hitze, LED blinkt nicht	Pfanne wird nicht erkannt	Pfanne ist zu klein oder nicht induktionstauglich
E01 E02 E03	Überspannung	Pfanne austauschen, sonst Kundendienst informieren
E10	Systemtemperatur zu hoch	Pfanne entfernen, Leistung reduzieren
E11	Pfannentemperatur zu hoch	Pfanne entfernen, Leistung reduzieren
E12 E 13 E14 E15	Gerätestörung	Kundendienst informieren
-	Restwärmeanzeige Glaskeramik über 50 °C warm	Keine Störung – dient zur Warnung der Benutzer

Sicherheitsbestimmungen

Verantwortung

InductCook® 330 ist nach dem neuesten Stand der Technik und gemäss den geltenden CE-Richtlinien gebaut. Ein sicherer Betrieb ist gewährleistet. InductCook® 330 ist nicht für die Bedienung durch Kinder oder Personen geeignet, deren körperliche oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind, ausser wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person genau instruiert und beim Gebrauch des Gerätes überwacht werden.

Vom InductCook® 330 können Gefahren ausgehen, wenn die Angaben in der vorliegenden Bedienungsanleitung nicht beachtet werden, Aufstell-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten von nicht autorisierten Personen ausgeführt werden oder InductCook® 330 unsachgemäss bzw. nicht zum bestimmungsgemässen Gebrauch eingesetzt wird.

Hierdurch drohen:

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

Bei Transport, Aufstellung, Wartung und Reparatur des InductCook® 330 sind folgende Vorschriften und Richtlinien Ihres Landes in ihrer aktuellsten Version zu beachten:

- Vorschriften der Elektroverbände, z.B. VDE, SEV usw.
- EG – Richtlinien (in Ländern der EU)
- Unfallverhütungs-Vorschriften
- Richtlinien der Berufsgenossenschaften
- Gewerbeordnung
- Bei Aufstellung des InductCook® 330 in unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese aus nichtbrennbarem Material gefertigt sind, anderenfalls müssen sie mit geeignetem nichtbrennbarem, wärmeisolierendem Material verkleidet sein. Die Brandschutz-Vorschriften müssen sorgfältigst beachtet werden.

Folgende Punkte sind unbedingt zu beachten:

- Eigenmächtige Umbauten oder Modifikationen sind verboten – Gastros Switzerland AG lehnt für diese Fälle jegliche Haftung ab.
- Wenn die Netzanschlussleitung des Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Der Anschluss für den Netzstecker ist immer so zu platzieren, dass er zugänglich ist. Ist dies nicht möglich, muss bauseitig ein Hauptschalter für das Gerät installiert werden. Im Störungsfall muss durch Ausstecken des Netzsteckers oder durch Betätigung des Hauptschalters das Gerät komplett ausgeschaltet werden.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeit in Ihr InductCook® 330 Induktionsgerät. Reinigen Sie das InductCook® 330 nicht mit einem Wasserstrahl oder Dampf.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Ist das Glaskeramik gebrochen oder auch nur angerissen, muss das InductCook® 330 ausgeschaltet und von der elektrischen Zufuhr getrennt werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Gerätes.
- Das InductCook® 330 darf nicht als Ablagefläche gebraucht werden.
- Benützen Sie ausschliesslich für die induktive Erwärmung geeignete Pfannen mit einem minimalen Bodendurchmesser von 12 cm. Die Verwendung kleineren Kochgeschirrs ist möglich, kann aber folgende Auswirkungen haben:

  - Kleinerer Wirkungsgrad
  - Topferkennung evtl. nicht möglich
  - Abstrahlung evtl. grösser
- Heizen Sie nie eine Pfanne ohne Kochgut auf. Es droht die Überhitzung der Pfanne.
- Schalten Sie das InductCook® 330 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 Peron auf die Kochfläche gestellt wird.
- Erhitzen Sie keine Konservendosen oder andere geschlossene Behälter, diese könnten explodieren! Nicht zu verwenden sind alle nicht speziell für Induktionsgeräte gebauten Kochgeschirre sowie metallische Spritzschutze, Aluminiumfolie, Besteck, Schmuck, Uhren, metallische Objekte allgemein usw.
- Die Induktionskochstelle gilt dann als eingeschaltet, wenn der Drehschalter aus der Abschaltposition (roter Strich zeigt auf die Statusanzeige) gedreht wird. Bei Nichtgebrauch der Kochstelle ist das Gerät immer auszuschalten.
- Symbolerklärung:


Dieses Ausrufezeichensymbol weist auf Warnungen hin.


Dieses Strahlungsymbol warnt vor nicht-ionisierender elektromagnetischer.

Allgemeine Informationen

Haftungsbeschränkung

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

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nichtbestimmungsgemässer Verwendung
- Einsatz von nicht ausgebildetem Personal
- Eigenmächtigen Umbauten
- Technischer Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Zu beachten:


Benützen Sie das InductCook® 330 nicht, wenn Schäden oder Fehlfunktionen festgestellt wurden.

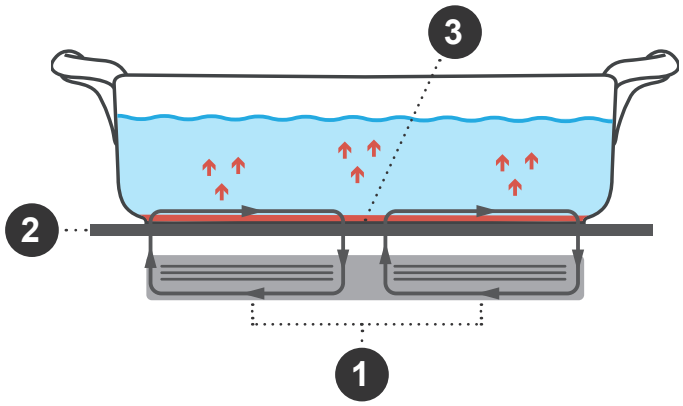

Personen mit einem Herzschrittmacher sollen ihren Arzt konsultieren, um abzuklären, ob sie sich in der Nähe eines Induktionskochgeräts aufhalten dürfen.

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

Kochen mit Induktion

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.



Das Kochen mit Induktion bringt viele Vorteile. Nachstehend die wichtigsten:

- Kürzeste Ankochzeit mit feinster Energiedosierung
- Geringste Wärmeabstrahlung = niedrigste Temperatur in der Küche = optimales Arbeitsklima und geringste Fettdämpfe
- Beste Hygiene und einfachste Reinigung
- Niedrigste Betriebskosten (Energie, Reinigung)
- Hohe Betriebssicherheit dank Sicherheitselektronik (Topferkennung, Leerlaufsicherung, Überhitzungsschutz)

Kochgeschirr

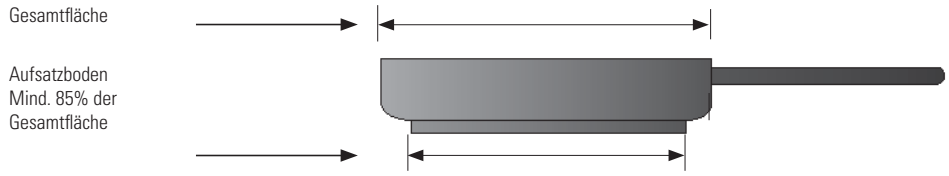
Schlechtes und beschädigte Aufsätze können das InductCook® 330 gefährden! Ausgebrannte Töpfe und Pfannen können zu einer übermässigen Erhitzung der Leistungselektronik führen und deren Lebensdauer reduzieren. Verbeultes und ausgebranntes Kochgeschirr ist gefährlich. Durch die dadurch häufig hervorgerufene Verformung des Gefässbodens besteht kein richtig wärmeleitender Kontakt zur Keramikplatte, sodass der eingebaute Wärmefühler nicht reagieren kann. Eine erneute Überhitzung auf sehr hohe Temperaturen (bis zum Glühen!) kann unter Umständen nicht automatisch verhindert werden, was gravierende Folgen für Ihr InductCook® 330 Induktionsgerät und im schlimmsten Fall auch für das Personal haben kann.

Induktion funktioniert nur mit dem richtigen Kochgeschirr optimal! Es gibt grosse Unterschiede, wie Töpfe und Pfannen die Induktionsleistung in Wärme umwandeln. Für eine optimale Umwandlung der eingespeisten Induktionsleistung in effektive Hitze in Topf oder Pfanne sind das Material des Kochgeschirrs und die Dicke des Bodens entscheidend. Darüber hinaus spielt ein guter Zustand, insbesondere des Bodens, eine zentrale Rolle.

Das richtige Material

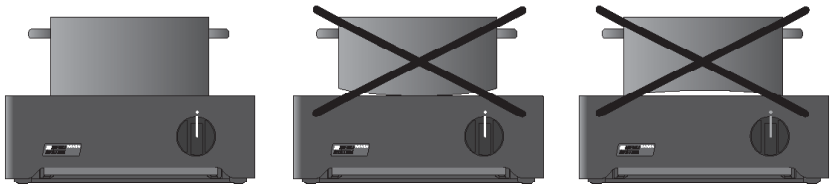
Kochgeschirr, das durchgehend aus Mehrkomponentenmaterial gefertigt ist, ist grundsätzlich die beste Wahl für jeden Koch. Diese Töpfe und Pfannen enthalten eine oder mehrere Schichten im Inneren des Materials, die die Induktionsleistung optimal in Hitze umwandeln und die diese Hitze gut weitertransportieren. Zudem sind sie meist weniger pflegeintensiv als herkömmliches Kochgeschirr aus Einschicht-Material. Kochgeschirr aus Rein-Eisen eignet sich gut für den Betrieb auf Induktionsherden, hat aber den Nachteil, sehr pflegeintensiv zu sein. Kochgeschirre, die aufgesetzte Böden (angepresst oder geschweisst) aus induktionstauglichem Material haben, sind ebenfalls grundsätzlich

geeignet. Die Wärmeleitung in die Wände des Kochgeschirrs ist im Regelfall schlechter als bei durchgehender Verwendung von Mehrkomponentenmaterial oder Rein-Eisen. Bei Kochgeschirr mit aufgesetztem Boden soll die Abdeckung des Bodens mindestens 85% betragen.



Guter Zustand

Der Zustand des Kochgeschirrs ist in zweifacher Hinsicht entscheidend. Verbogene und zerbeulte Töpfe- und Pfannen, die am Boden nicht gleichmässig und flächig aufliegen, führen zu Leistungsverlusten. Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr einen planen Boden aufweist. Sie sparen damit Energie und schonen die Kochplatte.



Noch viel gravierender sind die Leistungsverluste durch ausgebranntes Kochgeschirr. Wird ein Topf oder eine Pfanne überhitzt, d. h. in leerem Zustand auf hohe Temperatur gebracht, verändern sich die Eigenschaften des Materials und die Fähigkeit zur induktiven Leistungsaufnahme wird reduziert. Häufig verzieht sich bei Überhitzungen auch der Boden des Kochgeschirrs und es liegt nicht mehr plan auf der Glaskeramik auf. Bei Kochgeschirr mit aufgesetzten Böden kann sich bei Überhitzung die Wärmeleitung zwischen Boden und Gefäss durch eine Wölbung des Bodens und die Bildung von Luftpolstern im Zwischenraum stark reduzieren. Bei starker Hitze kann es zur völligen Ablösung des Bodens kommen. Überhitzungsschäden können auch dann vorliegen, wenn noch keine Verfärbungen des Kochgeschirrs sichtbar sind. Durch Überhitzung verfärbtes und am Boden verbeultes Kochgeschirr sollte auf keinen Fall weiterverwendet, sondern ausgesondert werden.

Richtige Form und Grösse

Die InductCook® 330 Induktionskochfelder sind auf eine bestimmte Grössenordnung von Töpfen und Pfannen ausgelegt, bei welcher sie effizient funktionieren. Zu kleines Kochgeschirr kann auf einem grossen Kochfeld unter Umständen von der automatischen Topfüberwachung nicht erkannt werden, sodass die Leistungszufuhr ausgeschaltet bleibt. Viel zu grosses Kochgeschirr kann nicht in der gesamten Bodenfläche Leistung aufnehmen, wird deshalb langsamer warm und erreicht unter Umständen die gewünschten Temperaturen nicht. Viereckige und ovale Kochgeschirre lassen sich auf dafür vorgesehenen Kochfeldern problemlos erhitzen. Werden sie auf zu kleinen, runden Kochfeldern erhitzt, führt dies zu einer ungleichmässigen Erwärmung des Bodens.

EG – Konformitätserklärung

EC Declaration of Conformity

Produktbezeichnungen:
Product Description:

InductCook® 330 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

Peter Cairoli
Geschäftsführer / *Managing Director*

InductCook® 330 Tabletop



English Version

Operating Manual: Tabletop Solution

Gastros SWITZERLAND

Version 09/2016 - de/eng

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 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.

Technical Information to the InductCook® 330	
Voltage range	220 – 240 V AC
Maximum input power	3,5 kW
Electrical fuse protection	12 A
Frequency	50-60 Hz
Dimensions	360 x 390 x 125mm
Weight	13,6 kg

Initial Start-up

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

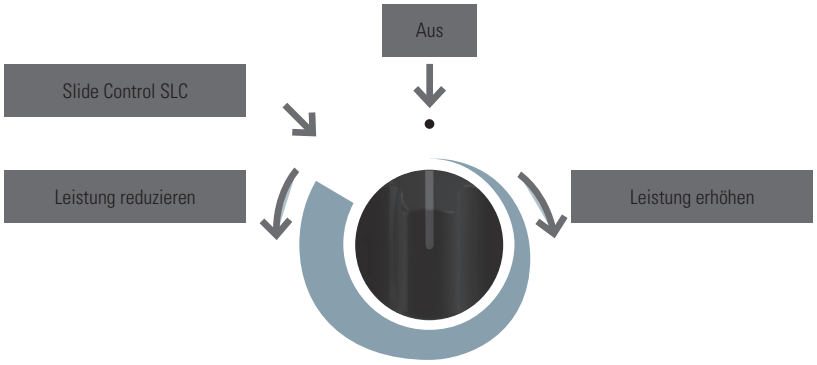
Your InductCook® 330 appliance must be placed on a flat surface. This surface must be capable of supporting a weight of at least 50 kg. The rotary switch must be readily accessible. Do not cover the air inlet area on the front of the appliance. The air inlet temperature must be lower than 40 °C. There 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 induction appliance. Please ensure that your InductCook® 330 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 appliance to the mains supply by plugging it in.

If your InductCook® 330 model does not have a pre-fitted plug, if you intend to change the plug or if you want to connect the InductCook® 330 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.

Function and Operation

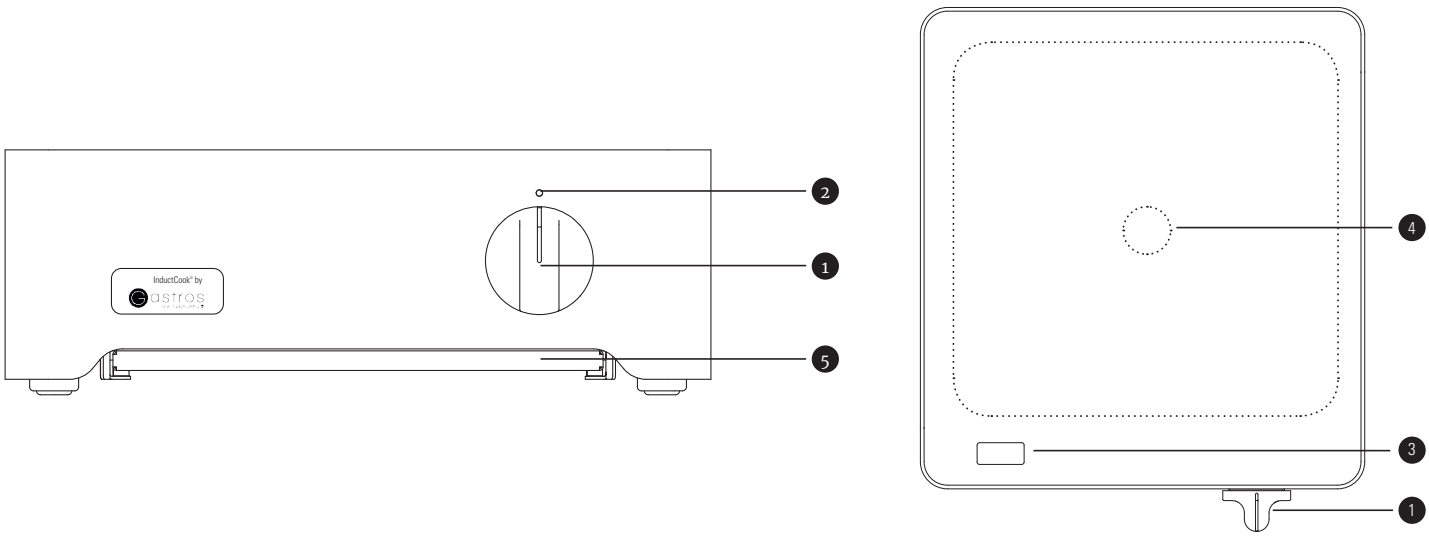
Control and Induction Hobs



Your InductCook® 330 induction appliance is operated via the rotary switch (1) . You can control the power of your InductCook® 330 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 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 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 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 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 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:

- 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.
- Then wipe down the cooking surface with water and rub it dry with a clean cloth.
- Clean your 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.

Daily Cleaning

For cleaning: Switch off the InductCook® 330 appliance. Wait until the InductCook® 330 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 appliance again.



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

Troubleshooting

Possible problems

Fault	Cause	Remedy
No heat, LED does not flash	No power supply	Plug the appliance in, check the plug connection
	Power line 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 E 13 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 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 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 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 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 appliance
- a danger to the InductCook® 330 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 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 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 induction appliance. Do not use water jets or steam to clean your InductCook® 330 appliance.

Intended Use

- If the glass ceramic shell is broken or even slightly cracked, the InductCook® 330 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 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 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. All other claims are excluded. All data and notes in this instruction 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 appliance if you notice damage or malfunctions.

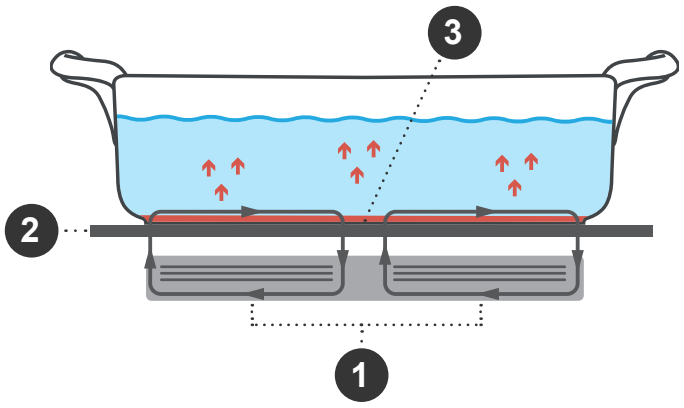

If you wear a pacemaker, check with your doctor whether you are allowed near an induction cooking appliance.

Repairs

Repairs may only be carried out by authorised service personnel. Contact your dealer, a trained Gastros Switzerland AG Service Partner or our customer service department. You can contact our customer service department: servicepoint@gastros.swiss.

Cooking with Induction

The induction coil (1) beneath the glass ceramic dish generates an alternating electromagnetic field (2)that produces heat in the base of an induction cookware (3) item through the principle of eddy currents. The automatic pan recognition only switches on the generator when a pan is placed on the appliance.



Induction cooking has many advantages. Here are the key ones:

- Very high effectiveness of around 95 % = high efficiency = high cooking capacity = minimal power loss
- Ready to use immediately at full power, because electrical energy is converted instantly into heat in the pan base – no heating-up time!
- Low energy consumption compared to electrical cooking systems
- Very short boiling time with highly sensitive energy metering
- Minimal radiation of heat = lowest possible temperature in the kitchen =
- optimum working environment and minimal levels of vapour
- Optimum hygiene and very easy cleaning
- Very low operating costs (energy, cleaning)
- Safety electronics for high operating safety (pan recognition, idle cut-out, overheat protection)

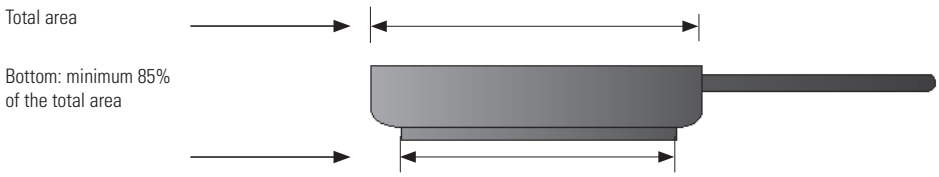
Cookware

Poor-quality or damaged cookware can pose a risk to your InductCook® 330 appliance! Worn-out pots and pans can cause the electronics to overheat excessively, reducing their lifespan. Buckled and worn-out cookware is dangerous. Because the base of the pan is often deformed as a result, there is no proper heatconducting contact between the pan and the ceramic plate, and the fitted heat sensor cannot respond. It may not be possible to automatically prevent the pan from overheating again to very high temperatures (potentially becoming red-hot), which could have serious consequences for your InductCook® 330 induction appliance or, in the worst-case scenario, kitchen staff.

Optimum induction cooking will only be achieved with the right cookware! There are major differences in the way pots and pans convert induction power into heat. It is the cookware material and the thickness of the base that determine how efficiently induction power is converted into effective heat in the pot or pan. It is also important for the cookware to be in good condition, particularly the base.

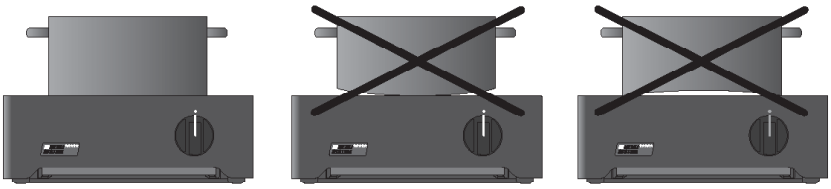
The Right Material

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 singlelayer 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.



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.

EG – Konformitätserklärung

EC Declaration of Conformity

Produktbezeichnungen:
Product Description:

InductCook® 330 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

Peter Cairoli
Geschäftsführer / *Managing Director*

Contact

Haben Sie zusätzliche Fragen zu unseren Produkten oder technische Schwierigkeiten? Schicken Sie einfach eine E-Mail an: **servicepoint@gastros.swiss**

Die Angaben zu den jeweiligen Produkten entsprechen den zum Zeitpunkt der Drucklegung vorhandenen Kenntnissen. Abweichungen in Farbe und Form von Abbildungen, Irrtümer und Druckfehler, sowie Änderungen bleiben vorbehalten. InductWarm und das InductWarm-Logo sind geschützte Marken der Gastros Switzerland AG.

Do you have any further questions regarding our products or technical difficulties? Please contact us via e-mail: **servicepoint@gastros.swiss**

Any information about our products are correct at time of publishing. Differnces in colour and shape of pictures, errors and printing errors are excepted. Subject to change without prior notice. InductWarm and the InductWarm logo are registered trademarks of Gastros Switzerland AG.

Gastros SWITZERLAND

Gastros Switzerland AG
Buckhauserstrasse 1
8048 Zürich / Switzerland
www.gastros.swiss