



Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28 , 33154 Salzkotten
www.Bartscher.de

Gebruiksaanwijzing inductieapparaten



105.840, A105.942, A105.943, A105.946, A105.948
A105.949, A105.952, A105.953, A105.954, A105.956, A105.957,
A105.935, A105.936, A105.937, A105.938, A105.939
A105.950, A105.958, A105.968, 282.410, 282.420

Inhoudsopgave		Pagina
1	<u>Algemeen</u>	3
1.1	<u>Toepassing</u>	3
2	<u>Beschrijving van het product</u>	3
2.1	<u>Producten</u>	3
2.2	<u>Technische gegevens</u>	4
	2.2.1. <u>Bediening en controle</u>	4
	2.2.2. <u>Technische gegevens van het apparaat</u>	4
	2.2.3. <u>Werkingsvoorwaarden</u>	4
3	<u>Installatie</u>	
3.1	Elektrische gegevens van het apparaat	5
	3.1.1. <u>Apparaten naar vermogen (2,5 kW, 3 kW)</u>	5
	3.1.2. <u>Apparaten naar vermogen (3,5 kW)</u>	5
	3.1.3. <u>Apparaten naar vermogen (5 kW)</u>	5
	3.1.4. <u>Apparaten naar vermogen (7 kW, 8 kW)</u>	5
3.2	<u>Installatieplaats</u>	6
3.3	<u>Installatievoorschriften</u>	6
3.4	<u>Installatievoorschriften voor het inbouwmodel</u>	6-7
4	<u>Inbedrijfname</u>	7
4.1	<u>Montage</u>	7-8
5	<u>Test van de werking</u>	9
6	<u>Bediening</u>	10
6.1	<u>Kookproces</u>	10
7	<u>Veiligheidsvoorschriften</u>	11
7.1	<u>Beschrijving van de waarschuwingssymbolen</u>	11
7.2	<u>Gevaren als gevolg van het niet in acht nemen van de veiligheidsvoorschriften</u>	11
7.3	<u>Veilig gebruik</u>	12
7.4	<u>Veiligheidsvoorschriften voor het bedienende personeel</u>	12
7.5	<u>Onoordeelkundig gebruik</u>	13
7.6	<u>Aanpassingen / reserveonderdelen</u>	13
7.7	<u>Panherkenning</u>	13
7.8	<u>Bewaking van de kookzone</u>	13
7.9	<u>Geluidsemisatie</u>	13
8	<u>Uitgebruikname</u>	13
9	<u>Opsporen / opheffen van storingen</u>	14-16
9.1	<u>Overzicht van foutmeldingen op de display</u>	16
10	<u>Reiniging</u>	17
11	<u>Onderhoud</u>	18
12	<u>Verwijdering</u>	18
13	<u>Lijst van reserveonderdelen</u>	19- 21

1. Algemeen

Deze gebruiksaanwijzing bevat de basisinformatie waarmee rekening moet houden bij de montage, het gebruik en het onderhoud. Voordat begonnen wordt met de installatie en het gebruik dienen zowel de monteur als het bedienende personeel de volledige gebruiksaanwijzing door te lezen. Bewaar deze gebruiksaanwijzing in de buurt van het apparaat, zodat u er altijd gebruik van kunt maken.

1.1 Toepassing

De inductiekooktoestellen zijn bedoeld voor het bereiden van maaltijden. U kunt ze gebruiken voor het koken, warmhouden, flamberen, grillen etc. van gerechten. Let op: bij het gebruik van inductieapparaten moet u speciale pannen toepassen. Maak **geen** gebruik van zogenaamde **NO-NAME**-producten. De bodem van de pan moet magnetisch zijn. Dit kunt u indien nodig testen met een magneet.

2. Beschrijving van het product

2.1 Producten

BM-modellen

A105.942, A105.943, A105.954, 282.410, 282.420,

BI-modellen

A105.946, A105.948, A105.949, A105.952, A105.953, A105.956, A105.957

BW-modellen

105.840, A105.935, A105.936, A105.937, A105.938

- Compacte modulaire constructie
- Eenvoudige montage
- Onderhoudsvriendelijk
- Eenvoudige bediening met draaiknop
- Compacte vermogenselektronica voor makkelijke en veilige werking
- Maximale bedrijfszekerheid dankzij beschermings- en controlefuncties
- Kleine buitenafmetingen
- Gering gewicht

2.2 Technische gegevens

2.2.1. Bediening en controle

Lampje "werking of panherkenning" 2V DC/ca. 10mA (rode led)
Vermogensregelaar - potentiometer 0 Ohm - 10 kOhm

<u>Afmetingen</u>	<u>B x D x H</u>	<u>Keramisch vlak</u>
105.840	330 x 380 x 175 mm	Keramische wokkom
A105.942,.943,.954	340 x 420 x 100 mm	290 x 290 mm
A105.946,.948,.949	400 x 455 x 120 mm	350 x 350 mm
A105.956,.957	400 x 655 x 120 mm	350 x 560 mm
A105.952,.953	700 x 455 x 120 mm	650 x 350 mm
A105.935,.936,.937	400 x 455 x 180 mm	Keramische wokkom
A105.938	500 x 555 x 235 mm	Keramische wokkom
A105.950	400 x 400 mm	350 x 350 mm
A105.958	400 x 700 mm	350 x 350 mm
A105.968	700 x 700 mm	650 x 650 mm
282.410	400 x 700 x 860-900 mm	350 x 605 mm
282.420	800 x 700 x 860-900 mm	650 x 605 mm

2.2.2. Technische gegevens van het apparaat

<u>Apparaat</u>	<u>Spanning</u>	<u>Vermogen</u>	<u>Gewicht</u>
105.840	1 x 230 V	3.0 kW	8,5 kg
A105.942,.943,.954	1 x 230 V	2.5, 3.0, 3.5 kW	9 kg
A105.949	3 x 400 V	5 kW	13 kg
A105.946,A105.948	1 x 230 V	3.0, 3.5 kW	11-13 kg
A105.937	3 x 400 V	5kW	14 kg
A105.935,A105.936	1 x 230 V	3.0, 3.5 kW	11-13 kg
A105.938	3 x 400 V	8 kW	19 kg
A105.950	3 x 400 V	5 kW	12 kg
A105.958	3 x 400 V	7, 10 kW	21 kg
A105.968	3 x 400 V	20 kW	40 kg
282.410	3 x 400 V	10 kW	50 kg
282.420	3 x 400 V	20 kW	80 kg

2.2.3. Werkingsvoorwaarden

- max. afwijking netspanning van de nominale spanning +5%/-10%
- frequentie 50/60 Hz
- beschermklasse IP 43
- min. panddoorsnede 12 cm

3 Installatie

3.1 Elektrische gegevens van het apparaat

3.1.1. Apparaten naar vermogen (2,5 kW, 3 kW)

1-fazige inductiekookzone (spanning 230 V +5% / -10%)

<u>Aansluiting</u>	<u>Kleur</u>	<u>Frequentie</u>	<u>Zekering</u>
Fase	zwart	50 Hz / 60 Hz	geen
N	blauw	<u>werkfrequentie</u> 22-35 kHz	<u>stuurzekering</u> 1 X 400mA T (traag)
PE	geel/groen		

3.1.2. Apparaten naar vermogen (3,5 kW)

1-fazige inductiekookzone (spanning 230 V +5% / -10%)

<u>Aansluiting</u>	<u>Kleur</u>	<u>Frequentie</u>	<u>Zekering</u>
Fase	zwart, bruin of 1	50 Hz / 60 Hz	2 X 20A FF (supersnel)
N	blauw of 2	<u>werkfrequentie</u> 22-35 kHz	<u>stuurzekering</u> 2 X 160mA T (traag)
PE	geel/groen		

3.1.3. Apparaten naar vermogen (5 kW)

3-fazige inductiekookzone (spanning 400 V +5% / -10%)

<u>Aansluiting</u>	<u>Kleur</u>	<u>Frequentie</u>	<u>Zekering</u>
Fase	zwart, bruin of 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz	3 X 12,5A FF (supersnel)
N	blauw of 4	<u>werkfrequentie</u> 22-35 kHz	2 X 100mA T (traag)
PE	geel/groen		

3.1.4. Apparaten naar vermogen (7 kW, 8 kW)

3-fazige inductiekookzone (spanning 400 V +5% / -10%)

<u>Aansluiting</u>	<u>Kleur</u>	<u>Frequentie</u>	<u>Zekering</u>
Fase	zwart, bruin of 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz	3 X 16A FF (supersnel)
N	blauw of 4	<u>werkfrequentie</u> 22-35 kHz	2 X 100mA T (traag)
PE	geel/groen		

Omgeving

- max. omgevingstemperatuur

opslag >-20°C do +70°C

gebruik >-5°C do +35°C

- max. relatieve luchtvochtigheid

opslag >10% do 90%

gebruik >30% do 90%

3.2 [Installatieplaats](#)

Plaats het inductieapparaat op een horizontaal vlak. De openingen voor de luchttoevoer en -afvoer niet bedekken. De ondergrond moet een draagvermogen hebben van minimaal 40 kg. De lichtnetschakelaar moet makkelijk bereikbaar zijn.

3.3 [Installatievoorschriften](#)

Houdt u aan de volgende voorschriften:

- Controleer en verzeker u ervan dat de spanning in de elektrische installatie een waarde heeft die overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
- De elektrische installatie moet voldoen aan de plaatselijke voorschriften voor installaties in gebouwen. Houdt u aan de VDE-bepalingen.
- Het inductieapparaat is voorzien van een netwerkkabel die met de benodigde stekker in het stopcontact gestoken kan worden.
- + Als een aardlekschakelaar is geïnstalleerd, moet deze geschikt zijn voor een stroom van min. 30 mA.
- Zorg ervoor dat de luchttoevoer en -afvoer niet geblokkeerd worden door andere voorwerpen (stof, wanden etc.).
- Zorg ervoor dat het inductieapparaat geen hete lucht uit de omgeving kan aanzuigen (meerdere apparaten dicht bij elkaar, in de buurt van kantelbare braadpannen of ovens). Anders moet een luchtkanaal toegepast worden.
- Plaats het inductieapparaat niet in de buurt van of op een hete oppervlakte.
- Het apparaat is uitgerust met een aanzuigfilter. Zorg er ondanks dat voor dat vette omgevingslucht die door andere apparaten veroorzaakt is, niet door het inductieapparaat aangezogen wordt (in de buurt van frituurpannen, grillplaten of kantelbare braadpannen).
- De temperatuur van de aangezogen lucht moet lager zijn dan +35 °C.
- Het bedienend personeel moet ervoor zorgen dat alle installatie-, onderhouds- en inspectiewerkzaamheden worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel.

3.4 [Installatievoorschriften voor het inbouwmodel](#)

- De aangezogen lucht moet via een kanaal direct via het meegeleverde filter naar de ventilatoren worden aangevoerd. De doorsnede van het aanvoerkanaal moet groter zijn dan 200 cm².
- Voorkom thermische kortsluiting. De uitgestoten lucht mag niet opnieuw aangezogen worden, omdat dit leidt tot temperatuurverhoging van het apparaat.
- Test de inbouw met het oog op de praktische deugdelijkheid. Stel hiervoor de maximale temperatuur van de koelplaat vast. U meet deze waarde op de bodemplaat van de koelplaat onder de inductiespoel, in het midden bij de transistormodule (groot, zwart blok). De temperatuur mag bij een werkingsduur van 2 uur bij een omgevingstemperatuur van 20 °C niet hoger worden dan 50 °C.
- Alle BI- modellen (A105.950, A105.958, A105.968) moeten vastgezet worden.
- De leiding van de potentiometer bij afstanden van meer dan 90 cm afschermen en de afscherming verbinden met klem S van de inductiemodule.
- Scherm de voedingskabel in ieder geval af en zorg voor onberispelijke contacten aan beide uiteinden.

- De lastschakelaar moet zo gepland worden dat hij hoogstens 5 keer per dag wordt in- en uitgeschakeld.

Inductieapparaten zijn voorzien van een kabel en een stekker die voldoen aan de nationale voorschriften.

Zorg ervoor dat de stekker op de juiste manier aan de kabel is verbonden.

De elektrische aansluiting moet voldoen aan de geldende voorschriften in het gegeven land!

Attentie

Onjuiste spanning kan beschadiging van het inductieapparaat veroorzaken.

Attentie

Elektrische aansluitingen moet worden uitgevoerd door een erkend installateur.

4 [Inbedrijfname](#)

4.1 [Montage](#)

Inductieapparaten zijn uitgerust met een voedingskabel. Deze moet verbonden worden met een wandstopcontact. Indien het apparaat geen stekker heeft, moet u het aansluiten in overeenstemming met punt 3. Elektrische installaties moeten worden uitgevoerd door bevoegde bedrijven, rekening houdend met de geldende nationale en lokale voorschriften. De bedrijven die de installatie uitvoeren zijn aansprakelijk voor de juiste aanleg en overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften. U dient zich strikt te houden aan de aanwijzingen op de waarschuwings- en typeplaatjes.

-Controleer en verzeker u ervan dat de spanning in de elektrische installatie een waarde heeft die overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.

Indien het apparaat direct bij een wand, scheidingswand, keukenkastjes, sierbekleding etc. wordt geplaatst, bevelen wij aan dat deze elementen niet worden uitgevoerd van brandbare materialen. Anders moet thermische isolatie worden toegepast van onbrandbaar materiaal, onder strikte inachtneming van de brandpreventievoorschriften.

Het inductieapparaat moet op een schone, horizontale ondergrond worden geplaatst (tafel, combinatie etc.). Het apparaat staat op slipvaste gummi voetjes die vast gemonteerd zijn. Het apparaat moet zo geplaatst worden dat het niet over een schuine rand van vallen of schuiven. Houdt u aan de aanbevelingen uit punt 3.2 "Installatieplaats".

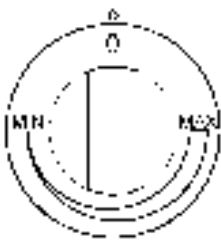
Zet de vermogensdraaiknop op de positie 0, voordat u het inductieapparaat aansluit op het lichtnet.

Vermogensdraaiknop

De waarde van het ingestelde vermogen wordt aangeduid door het markeringspunt dat zich boven de draaiknop bevindt.

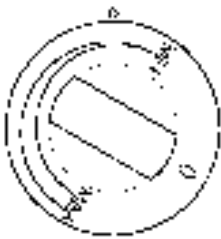
Positie UIT:

'0' staat bij het markeringsteken (o)



Positie AAN:

Elke positie die zich bij het markeringsteken (o) bevindt. MIN (minimum) tot MAX (maximum)



Het apparaat staat aan. Voordat de test van de werking wordt uitgevoerd moet de gebruiker weten hoe inductieapparaten bediend worden.

Verwijder alle voorwerpen van de kookzone. Controleer of de kookzone niet gebarsten is en of er geen spleten in zitten. Als u spleten en barsten ontdekt, moet u het apparaat onmiddellijk uitschakelen en loskoppelen van het lichtnet door de stekker uit het stopcontact te trekken.

Attentie

Verhitte pannen geven hun warmte af aan de kookplaat. Raak de kookzone niet aan om verwondingen te voorkomen.

Gebruik voor de test een pan die geschikt is voor inductiekoken, met een bodendoorsnede van minimaal 12 cm. **Als u een apparaat gebruikt dat is voorzien van een hoofdschakelaar, dan moet u deze eerst inschakelen. Vervolgens handelt u als volgt:**

- Plaats de pan in het midden van de kookzone en giet er een beetje water in
- **Met led** Draai de vermogensdraaiknop in de positie AAN (tussen Min en Max). Het controlelampje begint te knippen (trap 10 %-30 %) of brandt onafgebroken (trap 30 % - 100 %) en het water wordt verwarmd.
- **Met digitaal display (1-9)** Draai de vermogensdraaiknop in de positie AAN (tussen Min en Max). Het display toont de gekozen vermogenstrap (1-9).
- **Met led** Haal de pan van de kookzone, het controlelampje moet knippen (zoeken van de pan).
- Zet de pan opnieuw op de kookzone; het controlelampje begint ononderbroken te branden en het verwarmingsproces begint opnieuw.
- Zet de vermogensdraaiknop in de positie 0. Het verwarmingsproces stopt en het controlelampje dooft.
- Het branden van het controlelampje signaleert de overdracht van energie op de pan.
- **Met digitaal display (1-0)** Haal de pan van de kookzone; op de display moet het symbool (zoeken van de pan) verschijnen, [zie pagina 16](#).
- Zet de pan opnieuw op de kookzone; de display toont opnieuw de vermogenstrap en het verwarmingsproces begint opnieuw.
- Zet de vermogensdraaiknop in de positie 0. Het verwarmingsproces stopt en de display gaat uit.
- Het verschijnen van een getal de digitale display signaleert de overdracht van energie op de pan.

Indien de werkingsaanduiding en/of het ledlampje resp. de digitale display uitgeschakeld blijven of kort knippen, controleer dan of:

- het inductieapparaat is aangesloten op het lichtnet en de hoofdschakelaar is ingeschakeld;
- de vermogensdraaiknop zich in de positie AAN bevindt;
- de gebruikte pan geschikt is voor inductieapparaten (controleer met een magneet) en of de bodem een doorsnede heeft van minimaal 12 cm;
- de pan zich in het midden van de kookzone bevindt (met uitzondering van apparaten die zijn uitgerust met een sauteuse spoel).

Om te controleren of het materiaal van de pan geschikt is voor inductieapparaten gebruikt u een magneet, deze moet makkelijk aan de bodem van de pan blijven hangen. Als dit niet het geval is, is de pan niet geschikt voor inductieapparaten. Gebruik altijd pannen die worden aanbevolen voor inductieapparaten. Als het apparaat ondanks de test niet werkt, zie dan het punt "Opsporen / opheffen van storingen"

6 Bediening

6.1 Kookproces

Het apparaat is meteen bedrijfsklaar. Het oplichtende of knipperende lampje voor panherkenning geeft aan dat de energie wordt overgedragen op de pan. U kiest de vermogenstrap door te draaien aan de vermogensdraaiknop. De inductieve overdracht van het vermogen is afhankelijk van de positie van de potentiometer.

Positie MIN > minimaal vermogen
Positie MAX > maximaal vermogen

Vanwege de onderstaande principes moet de kok voorzichtiger optreden dan in het geval van traditionele kooktoestellen. Na verandering van de vermogenstrap met behulp van de knop reageert het gekookte gerecht direct. Lege koekenpannen of pannen worden bijzonder snel heet. Zet NOOIT een lege pan op de keramische plaat, doe er eerst vet of een vloeistof in en begin dan pas met koken. Stel het verhittingsniveau in met behulp van de draaiknop op een niveau dat past bij de gekozen bereidingsmethode. De pan moet zich altijd in het midden van de kookzone bevinden (uitgezonderd apparaten met een vlakke spoel), omdat anders de bodem van de pan ongelijkmatig verhit wordt. Houdt de pan steeds goed in de gaten tijdens de verhitting van olie of vet, om te voorkomen dat die producten verbranden.

Comfort

Het inductieapparaat draagt alleen energie over als de pan zich op kookzone bevindt. De positie van de vermogensdraaiknop heeft hier geen invloed op. Zodra de pan van de kookzone wordt gehaald, stopt de overdracht van energie. Als u de pan opnieuw op de kookzone plaatst, begint de overdracht van het ingestelde vermogen op de pan opnieuw. Het kookproces stopt door de zone uit te schakelen met behulp van de draaiknop. Het apparaat blijft echter bedrijfsklaar (stand-by). Pas als u de stekker uit het stopcontact trekt is het volledig uitgeschakeld.

7 [Veiligheidsvoorschriften](#)

7.1 [Beschrijving van de waarschuwingssymbolen](#)

Algemeen waarschuwingssymbool Het niet in acht nemen van de veiligheidsvoorschriften betekent gevaar (verwondingen)



**Dit symbool waarschuwt voor
gevaarlijke spanning.
(pictogram 5036 IEC 60417-1)**



**Dit symbool waarschuwt tegen niet-ioniserende
elektromagnetische straling.
(pictogram 5140 IEC 60417-1)**

Attentie
**Bij onoordeelkundig gebruik kan lichamelijk letsel of
materiële schade ontstaan**

De waarschuwingen die zijn aangeduid met de pictogrammen op het apparaat moeten onvoorwaardelijk opgevolgd worden en de pictogrammen moeten altijd leesbaar blijven.

Voorbeeld:

Attentie
**Lees voor het gebruik of onderhoudswerkzaamheden
de gebruiksaanwijzing aandachtig door**

7.2 [Gevaren als gevolg van het niet in acht nemen van de veiligheidsvoorschriften](#)

Het niet in acht nemen van de veiligheidsvoorschriften kan gevaar opleveren voor de mens, de omgeving en het inductieapparaat zelf. Als u zich niet houdt aan de veiligheidsvoorschriften vervalt het recht op schadevergoeding.

In het bijzonder kan het niet in acht nemen van de veiligheidsvoorschriften leiden tot

(Voorbeelden):

- gevaar voor personen door elektriciteit
- gevaar voor personen door hete pannen
- gevaar voor personen door hete kookzones (keramische vlakken)

7.3 Veilig gebruik

De veiligheidsvoorschriften uit deze gebruiksaanwijzing, de geldende nationale elektriciteits- en ongevallenpreventievoorschriften en tevens alle interne bedrijfsvoorschriften op het gebied van veiligheid en arbeidshygiëne moeten opgevolgd worden.

7.4 Veiligheidsvoorschriften voor het bedienende personeel

- Als u spleten en barsten ontdekt in de keramische plaat, moet u het inductieapparaat onmiddellijk uitschakelen en loskoppelen van het lichtnet. Raak geen onderdelen in het binnenste van het apparaat aan.
- De keramische plaat wordt verwarmd door de hete pannen. Raak de keramische plaat niet aan om verwondingen (verbrandingen) te voorkomen.
- Voorkom oververhitting van de pannen door geen lege pannen te verhitten. Verhit ze niet zonder toezicht en ook niet voordat ze gevuld zijn.
- Als de pan gedurende langere tijd van de kookzone wordt genomen, schakel deze dan uit. Hierdoor voorkomt u dat u een pan verwarmt die per ongeluk op de kookzone wordt gezet. Dit voorkomt een ongewenste start van het verwarmingsproces. Daarom moet de persoon die van het apparaat gebruik maakt het proces bewust beginnen door het draaien aan de vermogensdraaiknop.
- Gebruik het oppervlak van de plaat niet als plek om voorwerpen weg te zetten!
- Doe geen papier, karton, stof etc. tussen de pan en de oppervlakte van de keramische plaat. Deze kunnen namelijk in brand vliegen.
- Metalen voorwerpen die op de kookzone worden geplaatst, worden bijzonder snel heet. Leg daarom geen andere voorwerpen (gesloten blikken, aluminiumfolie, bestek, sieraden, horloges etc.) dan kookpannen op het inductieapparaat.
- Personen met een pacemaker moeten hun arts raadplegen of zij zich in de buurt van inductieapparaten mogen bevinden.
- Leg geen creditcards en/of telefoonkaarten, geluidscassettes of andere voorwerpen die gevoelig zijn voor magnetische velden, op de keramische plaat.
- Uitsluitend aanbevolen typen en grootten van pannen gebruiken.
- Het inductieapparaat is uitgerust met een eigen luchtkoelsysteem. De luchttoevoer- en -afvoeropeningen niet blokkeren (bv. met stoffen). Dit veroorzaakt oververhitting en uitschakeling van het apparaat.
- Voorkom het binnendringen van vloeistoffen in het apparaat en het overkoken van water of gerechten. Het apparaat niet schoonmaken met een waterstraal.

7.5 Onoordeelkundig gebruik

Alleen als inductieapparaten op de juiste wijze worden gebruikt, is juiste werking gegarandeerd. De grenswaarden volgens de technische gegevens mogen in geen enkel geval worden overschreden.

7.6 Aanpassingen / reserveonderdelen

Neem contact op met de producent als u veranderingen wilt aanbrengen in het apparaat. Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires die zijn goedgekeurd door producent om de veiligheid te waarborgen. De toepassing van niet-originele onderdelen heeft uitsluiting van schadevergoeding tot gevolg.

7.7 Panherkenning

Het apparaat herkent geen pannen waarvan de doorsnede kleiner is dan 12 cm. Het controlelampje brandt tijdens de werking. Bij het ontbreken van een pan of als de pan te klein is, vindt geen overdracht van energie plaats; het controlelampje knippert kort.

7.8 Bewaking van de kookzone

De kookzone wordt bewaakt door een temperatuurvoeler die is geplaatst onder de keramische plaat. Oververhitte pannen (hete olie, lege pan) worden herkend. In dat geval wordt de energieoverdracht gestopt. Het apparaat start opnieuw met de energieoverdracht, als de temperatuur is gedaald tot de normale waarde (230 °C).

Attentie!

Alleen het kookapparaat is beschermd tegen oververhitting, niet de pan. Oververhitting van de pan wordt slechts dan herkend, als dit oververhitting van de keramische plaat tot de uitschakeltemperatuur (260 °C) veroorzaakt.

7.9 Geluidsemissie

U hoort de koelventilatoren, deze schakelen af en toe in. Afhankelijk van de arbeidsfrequentie kunnen piepgeluiden ontstaan als meerdere apparaten dicht bij elkaar staan of bij grote spoelen in apparaten met meerdere kookzones.

Deze kunnen worden beperkt door:

Vermindering van het vermogen, verwisseling van pannen, vergroting van de afstand tussen de spoelen.

8 Uitgebruikname

Let erop dat de vermogensdraaiknop niet per ongeluk is ingeschakeld als het inductieapparaat langere tijd niet wordt gebruikt. Als het inductieapparaat gedurende langere tijd niet zal worden gebruikt (bv. enkele dagen), haal dan de stekker uit het stopcontact. Zorg ervoor dat er geen vloeistof in het apparaat kan komen en maak het apparaat niet schoon met vloeistoffen.

9 Opsporen / opheffen van storingen

Attentie
Maak het inductieapparaat niet open!
Gevaarlijke spanning!

Het apparaat mag uitsluitend worden opengemaakt door erkend en geschoold personeel. Stop met al uw werkzaamheden als de kookzone (keramiekglas) gebarsten of gebroken is. Schakel het inductieapparaat onmiddellijk uit en trek de stekker uit het stopcontact. Raak geen onderdelen in het binnenste van het apparaat aan.

Storing	Mogelijke oorzaak	Maatregelen van het servicepersoneel of het bedienend personeel
Geen verwarming, het controlelampje is UIT (het brandt niet)	Geen stroomtoevoer	Controleer of het apparaat is aangesloten op de elektrische installatie (stekker in het stopcontact); controleer de zekeringen
	Vermogensdraaiknop in de positie UIT	Zet de vermogensdraaiknop in de positie AAN.
	Te kleine pan (doorsnede van de bodem kleiner dan 12 cm)	Gebruik een geschikte pan
	De pan bevindt zich niet in het midden van de kookzone (hij kan niet worden herkend)	Plaats de pan in het midden van de kookzone
	De pan is niet geschikt voor inductieapparaten	Gebruik een voor inductie geschikte pan *1
	Het inductieapparaat is defect	Neem contact op met uw leverancier voor reparatie. Haal de stekker uit het stopcontact.
Onvoldoende verwarmingsvermogen Het controlelampje is AAN (het brandt)	De gebruikte pan is niet ideaal	Gebruik een voor inductie geschikte pan Vergelijk de resultaten met 'uw' pan.
	Het luchtkoelsysteem functioneert niet goed	Zorg ervoor dat de luchttoevoer en -afvoer ongehinderd plaats kan vinden.
	Het luchtfilter is vuil	Vervang het filter of maak het schoon.

	Te hoge omgevingstemperatuur (het koelsysteem kan het apparaat niet op de normale werkingstemperatuur houden *2)	Controleer of er geen hete lucht wordt aangezogen. Verlaag de omgevingstemperatuur. De temperatuur mag niet hoger zijn dan 40 °C / 110 °F
	Er ontbreekt een fase	Controleer de zekeringen
	Het inductieapparaat is defect	Neem contact op met uw leverancier voor reparatie. Haal de stekker uit het stopcontact.
Geen reactie op het draaien aan de vermogensdraaiknop	De vermogensdraaiknop is defect	Neem contact op met uw leverancier voor reparatie. Haal de stekker uit het stopcontact.
De verwarming schakelt zich om de paar minuten in en uit. De ventilator werkt.	Het luchtkoelsysteem functioneert niet goed	Zorg ervoor dat de luchttoevoer en -afvoer ongehinderd plaats kan vinden.
	De ventilator is vuil.	Maak de ventilator schoon.
De verwarming schakelt zich om de paar minuten in en uit. De ventilator werkt <u>niet</u> .	De ventilator of de voeler van de ventilator is defect.	Neem contact op met uw leverancier voor reparatie. Haal de stekker uit het stopcontact.
De verwarming schakelt zich in en uit om de paar minuten (na langere tijd ononderbroken gewerkt te hebben)	Oververhitting van de spoel, oververhitting van de kookzone	Schakel het apparaat uit, verwijder de pan en wacht tot de kookzone is afgekoeld.
	Lege pan	Schakel het apparaat uit, verwijder de pan en wacht tot de kookzone is afgekoeld.
	Oververhitte olie in de pan	Schakel het apparaat uit, verwijder de pan en wacht tot de kookzone is afgekoeld.
Kleine metalen voorwerpen (bv. lepeltjes, messen) die zich op de kookzone bevinden worden verhit.	Panherkenning verkeerd ingesteld	Controleer Logikprint (alleen personeel van de leverancier!)

- 1) Om te controleren of de pan geschikt is voor inductieapparaten gebruikt u een magneet, deze moet makkelijk aan de bodem van de pan blijven hangen. Als dit niet het geval is, is de pan niet geschikt voor inductieapparaten. Gebruik een voor inductie geschikte pan
- 2) De ventilator gaat werken als de temperatuur van de koelplaat hoger is dan 45 °C. Bij een temperatuur die hoger is dan 70 °C wordt het vermogen automatisch verlaagd om het vermogensaandeel in stand te houden onder normale omstandigheden. Het inductieapparaat blijft normaal werken met een gereduceerd maximumvermogen.

9.1 Overzicht van foutmeldingen op de display

<input type="checkbox"/>	Kortsluiting van de temperatuurvoeler van de plaat, te lage temperatuur van de plaat (lager dan -15 °C)
<input type="checkbox"/>	Te hoge temperatuur van de plaat, onderbreking door de temperatuurvoeler
<input type="checkbox"/>	Geen pan op de plaat (te kleine pan op de plaat)
<input type="checkbox"/>	Ongeschikte pan op de plaat, kortsluiting inductiestroom (μ h-waarde te laag)
<input type="checkbox"/>	Onderbreking door temperatuurvoeler van de koelplaat (onmiddellijk inschakelen van de ventilatoren)
<input type="checkbox"/>	Kortsluiting in de temperatuurvoeler van de koelplaat (de functie "beide voelers of koelplaat" werkt niet) Te lage koeltemperatuur (lager dan -15 °C)
<input type="checkbox"/>	Onderbreking door de potentiometer: foute waarde (groter dan 10,5 kOhm)
<input type="checkbox"/>	Elektronica OK (stand-by), potentiometer in de positie 0
<input type="checkbox"/>	Fase ontbreekt (bij 230 V apparaten)
<input type="checkbox"/>	De fase en de nul zijn verwisseld (400 V apparaten), fase L1 of L3 ontbreekt

10 Reiniging

Lijst van reinigingsmiddelen voor bepaalde verontreinigingen:

Aard van de verontreiniging	Reinigingsmiddelen
Lichte verontreiniging	Vochtig doekje (Scotch) met een kleine hoeveelheid schoonmaakmiddel voor grootkeukens.
Vetvlekken (sauzen, soepen)	Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif Super-Reiniger Supernettoyant, Sida, Wiener Klak Pudol System Pflege
Kalk- en watervlekken	Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif Super-Reiniger Supernettoyant
Sterk glanzende metalige verkleuringen	Polychrom Sigolin chrom
Mechanische reiniging	Scheermesje Niet schurende sponsjes

Schurende reinigingsmiddelen, staalwol of schuursponsjes mogen niet worden gebruikt, omdat zij het keramische oppervlak kunnen beschadigen.

Verwijder de resten schoonmaakmiddel van het keramische oppervlak met behulp van een vochtig doekje (Scotch). Vakkundig onderhoud van de inductiekookplaat geëist regelmatige reiniging, zorgvuldige behandeling en service.

Er mogen geen vloeistoffen in het binnenste van het apparaat terechtkomen!

11 Onderhoud

De gebruiker moet erop letten dat alle elementen die belangrijk zijn voor de veiligheid, altijd onberispelijk functioneren. Het inductieapparaat moet minimaal eenmaal per jaar worden gecontroleerd door een geschoold technicus van uw leverancier. Controleer iedere 6 maanden of het filter van de ventilator nog schoon is.



Het apparaat mag uitsluitend worden opengemaakt door geschoold servicepersoneel.

12 Verwijdering

Aan het einde van de levensduur moet het inductieapparaat op de juiste manier verwijderd worden.

Vermijd misbruik:

Het apparaat mag niet worden gebruikt door ongekwalificeerd personeel. Zorg ervoor dat een inductieapparaat dat bestemd is voor verwijdering niet opnieuw in gebruik wordt genomen. Het inductieapparaat bestaat uit normale elektrische, elektromechanische en elektronische componenten. Er zijn geen batterijen toegepast. De gebruiker is verantwoordelijk voor de vakkundige en veilige verwijdering van het inductieapparaat.

