

ROTEK

Induktionskochfeld INDCOOK-1-3K-GASTRO

DE V1.0 Stand 03-2006



Rotek Handels GmbH

Spezifikation

Induktionskochfeld für Heim- und Gewerbebedarf mit 3000 Watt aus rostfreiem Edelstahl.

Modell:	INDCOOK-1-3K-GASTRO
Nennspannung:	220V~50Hz
Nennleistung:	3000W 13A
Abmessungen: (B x T x H)	327 x 416 x 101 mm
Gewicht:	5,42 Kg
Einstellbare Leistung:	400W - 3000W
Einstellbare Temperatur:	60°C - 240°C

Funktionsweise

Beim Kochen mit Induktion entsteht die Wärme direkt im Boden des Kochgefäßes

Pfannenboden (1)

Das Magnetfeld erzeugt im Pfannenboden Wirbelströme, welche das magnetische Pfannenmaterial sehr schnell erhitzen.

Glaskeramik-Kochfeld (2)

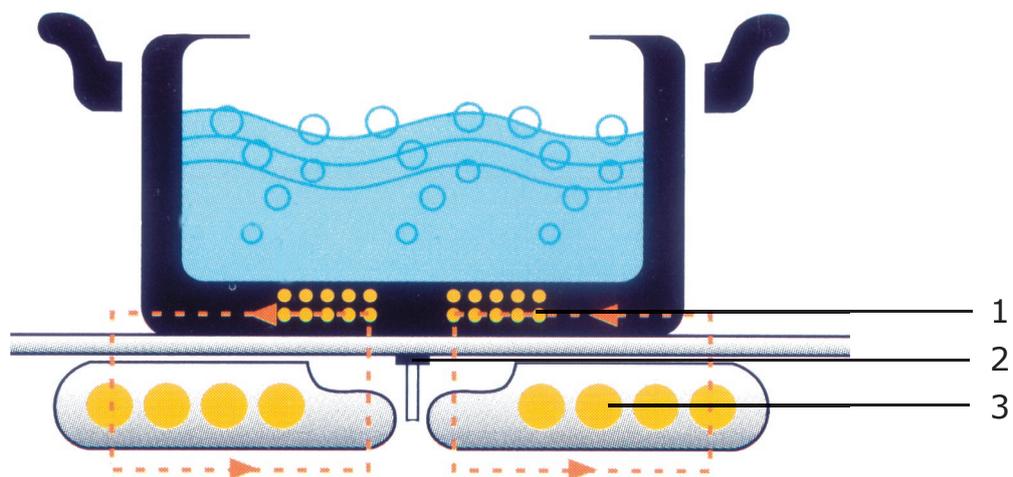
Die leichte Erwärmung des Glaskeramik-Kochfeldes rührt einzig von der Abstrahlungswärme des Kochgeschirrs her.

Induktionsspule (3)

Unter dem Glaskeramik-Kochfeld ist anstelle eines Heizkörpers eine Induktionsspule angebracht, die ein elektromagnetisches Wechselfeld erzeugt.

In der Praxis ist das Kochen mit Induktion mit dem Kochen mit Gas vergleichbar

- präzise Regulierbarkeit
- keine Speicherwärme
- sehr schnelles Erhitzen



Bedienung des Induktionskochfeldes

- 1.) Stecken Sie den Stecker in die Steckdose; die Stromanzeige (Power) beginnt zu leuchten.
- 2.) Befüllen Sie das Kochgefäß mit den Lebensmitteln die Sie erwärmen möchten und stellen Sie anschließend das Kochgefäß in die Mitte des Kochfeldes. Drücken Sie dann die Taste "Timer" oder "Heating" um das Induktionskochfeld einzuschalten.
- 3.) Wählen Sie die gewünschte Temperatur oder Leistung durch drücken der Pfeiltasten.
- 4.) Drücken Sie die Ein- und Ausschalttaste (on / off) nach dem Kochvorgang um das Induktionskochfeld auszuschalten.

Sie sollten das Innenleben (die Elektronik) des Induktionskochfeldes vor zu hohen Temperaturen schützen d.h. das Kochgefäß nach dem Kochen mit hohen Temperaturen nicht auf dem Kochfeld stehen lassen, da die Abstrahlwärme des Kochgefäßes das Induktionskochfeld erhitzt. Auch wenn der eingebaute Ventilator ausfällt, sollten Sie das Induktionskochfeld nicht benutzen, da bei einer Überhitzung die Elektronik beschädigt werden könnte.

Geeignete Kochtöpfe und Gefäße

Grundsätzlich gilt das nur magnetisierbares Pfannenmaterial mit flachem Boden zum Kochen eingesetzt werden kann, d.h. Pfannen mit Eisenanteil:

- Emaille-Pfannen
- Eisenbratpfannen
- Gusseisenpfannen
- Alle Pfannen mit magnetisierbarem Boden
(Magnet muss am Pfannenboden haften bleiben)

Bei Edelstahl ist die Situation etwas komplizierter : Reiner Edelstahl 18/10 ist nicht magnetisierbar und daher auf Induktionskochfeldern nicht verwendbar. Daher fügen die meisten Hersteller einen magnetisierbaren Topfboden hinzu um das Geschirr induktionsfähig zu machen. Manche Hersteller dimensionieren diesen Topfboden zu klein oder zu dünn, dadurch kann es zu Problemen mit solchen Geschirren kommen, auch wenn diese eine Kennzeichnung "Induktionsfähig" tragen.

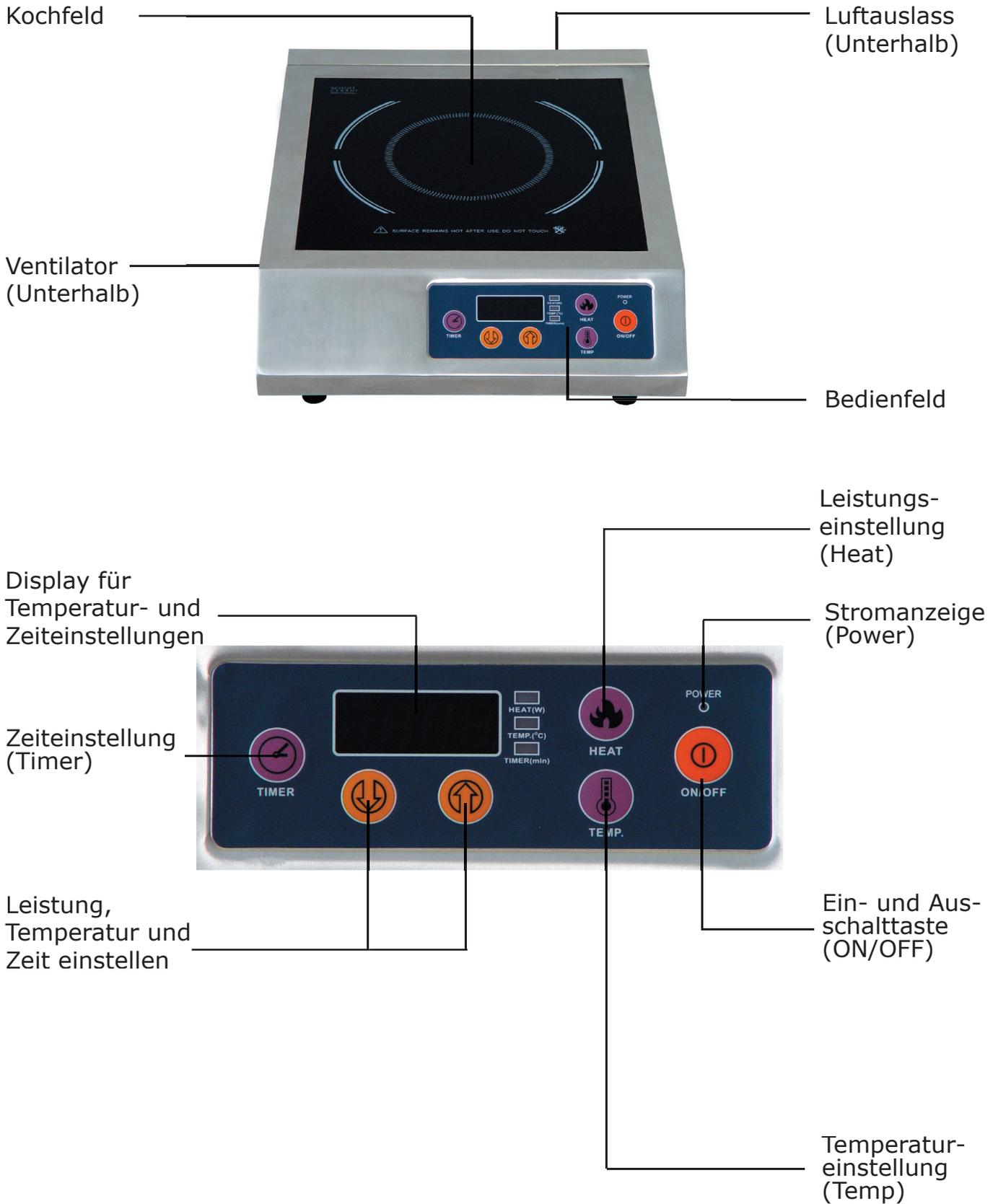
Sollten Sie Probleme mit solchen Geschirren haben, prüfen Sie die Funktion des Kochfeldes immer mit einer Eisenpfanne bzw. einem Geschirr welches eindeutig aus Eisen besteht und nicht aus Edelstahl.

Nur Kochgefäße zwischen mind. 12cm und max. 26cm verwenden!

Sie können auch größere Geschirre problemlos verwenden - der Bereich ausserhalb der Induktionsspule wird dann eben nicht beheizt und erwärmt sich somit nur über die Wärmeleitung im Topfboden / Kochgut. Das Geschirr darf jedenfalls nicht über die Glasplatte des Kochfeldes überstehen, da sonst der Kunststoff der Frontplatte / Bedienungselemente beschädigt werden könnten (je nach Modell des Kochfeldes)

Nicht verwenden können Sie Kochgefäße aus reinem Edelstahl 18/10, Aluminium, Glas, Kupfer und Gefäße die kleiner als 12cm sind.

Bilder und Beschreibung



Beschreibung der Funktionstasten

- **Ausschalttaste (off):**

Mit dieser Taste schalten Sie das Induktionskochfeld aus.

- **Zeiteinstellung (Timer):**

Mit der Taste Time Set können Sie die Kochzeit zwischen 5-120 Minuten einstellen. Durch kurzes drücken der Taste erhöhen Sie die Kochzeit um eine Minute, durch langes drücken der Taste um zehn Minuten. Das Induktionskochfeld schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus.

- **Temperatureinstellung (Temp):**

Die Temperatur ist auf 120° voreingestellt, Sie können die Temperatur durch drücken der Pfeiltasten entweder erhöhen oder auf einen niedrigeren Wert einstellen.

- **Leistungseinstellung (Heating):**

Die Leistung ist auf 1600 Watt voreingestellt, Sie können die Leistung durch drücken der Pfeiltasten entweder erhöhen oder auf einen niedrigeren Wert einstellen.

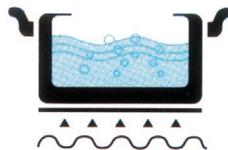
Eigenschaften

- Geringe Speichermassen und Wärmeübertragungsverluste erlauben kürzere Ankochzeiten und dadurch ein reduzierter Stromverbrauch in der Ankochphase.
- Durch eine mässig warme Kochfläche besteht kleinere Verbrennungsgefahr und verunmöglicht ein Anbrennen von übergekochten Speisen auf der Herdplatte.
- Pfannenböden müssen nicht absolut plan sein, da die Wärme direkt im Pfannenboden erzeugt wird und somit nicht von der Herdplatte übertragen werden muss.
- Es gibt keine Wärme- bzw. Energieverluste durch zu grosse Herdplatten.
- Das Induktionssystem erkennt, ob ein eisenhaltiges Kochgefäss auf der Kochzone steht; ansonsten wird keine Energie übertragen (automatische Topferkennung).
- Ein Sensor unterhalb der Glaskeramikfläche kontrolliert die Temperatur und unterbricht allenfalls das Magnetfeld, wenn eine Pfanne längere Zeit ohne Gargut auf der Herdplatte steht und dadurch der Pfannenboden eine zu hohe Temperatur erreicht .
- Bei einer Leistungsänderung reagiert das Kochgut sofort, was ein Kochen wie mit Gas ermöglicht.
- Es kann nur magnetisches Pfannenmaterial zum Kochen eingesetzt werden, d.h. Pfannen mit Eisenanteil: Email-Pfannen, Eisenbratpfannen, Gusseisenpfannen, Chromstahlpfannen mit einem magnetisierbaren Boden (Magnet muss am Pfannenboden haften bleiben).

Vergleich der Energieeffizienz



90%
INDUKTIONSKOCHER



56%
ELEKTROHERD



50%
GASHERD

Automatische Funktionen

- **Erkennung des Pfannenmaterials:**

Bei Pfannenmaterial das nicht zum Induktionskochen geeignet ist, erzeugt das Induktionskochfeld einen kurzen Signalton und die Kontrolllampe des Temperaturreglers schalten sich aus. Nach einem ca. 15-maligen ertönen des Signaltones schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus.

- **Abschaltung nach Zeitablauf:**

Wenn innerhalb 2,5 Stunden keine Taste gedrückt wird und die Pfanne auf dem Induktionskochfeld nicht bewegt wird, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

- **Abschalten bei Überhitzung:**

Wenn Sie Wasser kochen steigt die Temperatur des Kochtopfes ständig bis das Wasser komplett verdunstet ist. Ist die Temperatur zu hoch ertönt ein Signalton und das Induktionskochfeld schaltet sich automatisch ab um eine Überhitzung zu vermeiden.

- **Abschalten bei Eisenblechpfannen:**

Falls das Induktionskochfeld sich nach ca. 10-maligen Signalton automatisch abstellt, ist wahrscheinlich der Boden der Eisenblechpfanne zu heiß. Kontrollieren Sie ob der Inhalt am Pfannenboden anbrennt und geben Sie ggf. etwas Wasser hinzu um den Pfannenboden abkühlen zu lassen. Sie können das Induktionskochfeld wieder einschalten wenn der Pfannenboden abgekühlt ist.

- **Interner Überhitzungsschutz:**

Für die Regulierung der Temperatur im inneren des Induktionskochfeldes sorgt der eingebaute Ventilator. Sollte der Luftein- oder auslass aus welchen Grund auch immer verstopft sein, kann das Induktionskochfeld überhitzen und nach ertönen eines ca. 10-maligen Signaltones automatisch abschalten. Stellen Sie in diesem Fall sicher, dass der Luftein- und auslass nicht blockiert oder verstopft ist und die Luftzirkulation funktioniert. Starten Sie das Induktionskochfeld erneut wenn die Temperatur im inneren des Induktionskochfeldes wieder etwas gesunken ist.

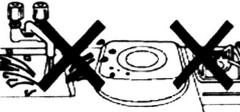
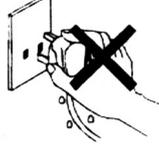
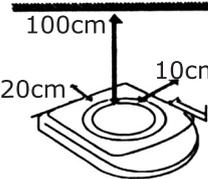
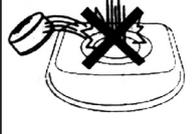
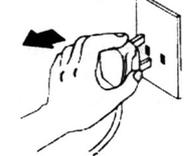
- **Abschaltung beim entfernen des Kochtopfes:**

Sollten Sie den Kochtopf nach dem Kochvorgang vom Induktionskochfeld entfernen ohne das Gerät abzuschalten, ertönt nach ca. 15 Sekunden ein Signalton und das Induktionskochfeld schaltet sich automatisch aus.

- **Nachlaufen des Ventilators**

Nach dem Kochen kann die Temperatur im Induktionskochfeld durch die Abstrahlwärme des Kochtopfes noch sehr hoch sein. Die Temperatur wird von einem eingebautem Temperaturmessgerät kontrolliert und lässt den Ventilator nachlaufen bis das Induktionskochfeld abgekühlt ist. Im Interesse der Langlebigkeit des Produktes, beenden Sie diesen Vorgang nicht vorzeitig indem Sie das Gerät ausstecken. Der Ventilator schaltet sich nach ausreichender Abkühlung automatisch ab.

SICHERHEITSHINWEISE

 <p>1. Das Gerät nicht selbstständig versuchen zu reparieren oder zu öffnen.</p>	 <p>2. Bei einem Schaden am Stecker oder Kabel das Induktionsfeld nicht verwenden.</p>	 <p>3. Das Induktionsfeld nicht in feuchter Umgebung benutzen.</p>
 <p>4. Den Stecker nicht mit nassen Händen berühren</p>	 <p>5. Stellen Sie das Induktionsfeld so auf, dass es nicht kippen kann</p>	 <p>6. Benutzen Sie das Induktionsfeld außerhalb der Reichweite von Kleinkindern</p>
 <p>7. Legen Sie keine metallischen Gegenstände auf das Kochfeld</p>	 <p>8. Das Induktionsfeld nicht bewegen, wenn der Topf darauf steht</p>	 <p>9. Lassen Sie genügend Platz um das Induktionskochfeld frei</p>
 <p>10. Stecken Sie nichts Metallisches in den Lüftungsein- oder -auslass</p>	 <p>11. Stellen Sie sicher, dass nichts auf das Induktionskochfeld stürzt und es beschädigen könnte</p>	 <p>12. Verwenden Sie das Gerät nicht auf einem Tischtuch oder Teppich</p>
 <p>13. Berühren Sie das Kochfeld nicht unmittelbar nach dem Kochen</p>	 <p>14. Nicht am Kabel ziehen oder den Stecker so versuchen abzustecken</p>	 <p>15. Nehmen Sie beim Ausstecken den Stecker am Griff und ziehen Sie ihn aus der Dose</p>

16. Bitte beachten Sie, dass elektronische Herzschrittmacher durch die elektromagnetischen Felder beeinflusst werden könnten.

Service & Garantiebedingungen:

Die Firma Rotek gewährt die gesetzliche Gewährleistung von 2 Jahren.
Ausgenommen von der Gewährleistung sind alle Verschleißteile.

Die Reparaturen werden über den Händler von dem Sie dieses Produkt bezogen haben abgewickelt. Rotek behält sich vor, Schäden die durch unsachgemäße Handhabung entstanden sind, zu verrechnen.

Alle Bilder sind Symbolfotos und müssen mit der aktuellen Ausführung nicht übereinstimmen.

Technische Änderungen und Irrtümer sind vorbehalten.

Weitere Induktionskochfelder auf Anfrage erhältlich.
Für Fragen und Anregungen wenden Sie sich bitte an :

Rotek Handels GmbH, Handelsstr. 4, A-2201 Hagenbrunn
Tel : +43-2246-20791
Fax : +43-2246-20791-50
e-mail: office@rotek.at
http://www.rotek.at