

Bedienungsanweisung

Induktionskochplatte

Modell FINJA
(Best.-Nr. 360-1030)



1. Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Bedienungsanweisung sorgfältig durch, weil sie wichtige Informationen enthält.
- Es ist ratsam, die Bedienungsanweisung dort aufzubewahren, wo man sie immer schnell zur Hand hat. Sollten Sie das Gerät an Dritte weitergeben, muss diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Keine Bedienung durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen bzw. geistigen Fähigkeiten, da diese die Gefahren bei Benutzung von Elektrogeräten und/oder Geräten mit Wärmeentwicklung nicht erkennen können und es so zu Unfällen, Brand oder Sachbeschädigung kommen kann.
- Sobald Sie das Gerät ausgepackt haben, prüfen Sie, ob alles in einwandfreiem Zustand ist. Sollte etwas beschädigt sein, so schließen Sie das Gerät nicht an, sondern benachrichtigen Sie Ihren Händler.
- Bewahren Sie die Verpackung des Gerätes auf. Nur in der Originalverpackung kann das Gerät sicher transportiert werden, z. B. zu Reparaturzwecken, bei einem Umzug etc. Falls eine Aufbewahrung nicht möglich ist, trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und liefern Sie diese bei der nächstgelegenen Sammelstelle zur sachgemäßen Entsorgung ab. Beachten Sie, dass alle Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Karton, Styropor-teile, usw.) Kinder gefährden können und deshalb nicht in deren Nähe gelagert werden dürfen.



Bedienungsanweisung Induktionskochplatte Modell FINJA

Fortsetzung „Allgemeine Hinweise“

- Die Induktionskochplatte wurde hergestellt, um damit Lebensmittel zeit- und energiesparend zu kochen/garen/dünsten/erwärmen...
Missbräuchlicher Einsatz kann Schäden verursachen und führt zum Verlust der Garantie.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien bei Regen!
- Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, ob eine Schukosteckdose (mit Erdung) und ein 230 Volt-Anschluss vorliegen. Andere Stromarten können zur Überhitzung des Gerätes führen.
- Beachten Sie die für den Einsatzbereich geltenden Unfallverhütungsvorschriften und die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen.
- Vor der ersten Inbetriebnahme reinigen Sie das Gerät sorgfältig.
- Bevor Sie das Gerät reinigen, müssen Sie immer den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Der Hersteller/Händler kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanweisung entstehen. Außerdem ist dann die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet.
- Im Falle einer Störung und/oder Fehlfunktion ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und benachrichtigen Sie Ihren Händler. Er wird die Reparatur mit Originalersatzteilen ausführen.

2. Sicherheitshinweise

- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät führen und zu Verletzungen des Benutzers.
- **ACHTUNG:**
Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch oder nur als Beistellgerät in kleinen Hotels/ Bistros/Kantinen oder ähnliches bestimmt!
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während der Benutzung.
- Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche stellen.
- Ebenso halten Sie brennbare Gegenstände von dem Gerät fern, da vor allem die Kochfläche heiß wird und somit Feuer- und Verletzungsgefahr besteht.
- Vermeiden Sie die Nähe zu Radios, Fernseher, Magnetkarten oder sonstigen Gegenständen /Geräten, die durch Magnetismus in ihrer Funktion beeinträchtigt werden könnten.
- Verwenden Sie kein Papier (oder ähnliches) zur Abdeckung oder als Spritzschutz für die Kochfläche während der Benutzung. Zwischen Kochfläche und Topfboden würde Brandgefahr bestehen!
- Magnetische Gegenstände wie Löffel, Messer, Gabeln, Aluminiumfolie, Topfdeckel mit Metallrand, Metallschüsseln, Vorratsdosen nicht auf die Kochfläche legen oder abstellen. Sobald diese magnetisierbar sind, werden Sie durch das Induktionsprinzip erhitzt genau wie Ihr Kochtopf. Es besteht dann Verbrennungsgefahr bei Berührung dieser Gegenstände!
- Lüftungsöffnungen (auf der Geräteunterseite und an der Geräterückseite) nicht abdecken!
- Das Gerät nur in einem gut belüfteten Raum aufstellen.
- Vor Anschluss ans Netz prüfen Sie, ob die Stromart und die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Verwenden Sie keine Adapter oder Verlängerungskabel.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen und halten Sie es fern von heißen Gegenständen und offenen Flammen.
- Ziehen Sie das Kabel immer nur am Steckergehäuse aus der Steckdose.



Bedienungsanweisung Induktionskochplatte Modell FINJA

Fortsetzung „Sicherheitshinweise“

- Achten Sie darauf, dass ein unbeabsichtigtes Ziehen am Kabel oder ein Stolpern darüber nicht möglich ist.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Kabel. Wenn es beschädigt ist, z. B. durch Quetschen, dann muss es von einem qualifizierten Fachmann ausgewechselt werden.
- Das Gerät, Kabel und Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen anfassen.
- Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Sollte das Gerät dennoch einmal ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen und das Gerät vor erneutem Gebrauch von einem Fachmann überprüfen lassen. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag.
- Nicht mit beschädigter Kochplatte betreiben! In diesem Falle trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Fachhändler!
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder separater Fernbedienung!
- Verwenden Sie das Gerät nur mit Bestückung eines geeigneten, befüllten Kochgeschirrs. Keinen leeren Topf auf der aktiven Kochfläche stehen lassen. Somit kann Ihr Kochgeschirr und letztlich Ihr Gerät beschädigt werden – Überhitzungsgefahr!
- Betreiben Sie das Gerät auch nicht ohne Kochgeschirr!
Bei kurzzeitiger Entfernung des Topfes ertönt eine akustische Signalreihe und nach ca. einer Minute wird der Kochvorgang automatisch abgeschaltet.
Erfolgt dann innerhalb der nächsten 2 Stunden keine weitere Bedienung, schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Nach jedem Ausschalten des Gerätes läuft der Lüfter noch ca. eine Minute nach! Das ist ein normaler, notwendiger technischer Vorgang.
- Achtung: Nach Gebrauch ist die Kochfläche, zu der das Kochgeschirr Kontakt hatte, sehr heiß! Nicht berühren!
- Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu öffnen oder gar zu reparieren. Es besteht Lebensgefahr!
- Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Kinder in der Nähe sind, weil sie die Gefahren im Umgang mit Elektrogeräten nicht erkennen können und es eventuell zu Verletzungen durch die Hitzeentwicklung kommen kann.
- Vorsicht! Das Gerät steht unter Strom so lange es am Stromnetz angeschlossen ist.
- Vor jeder Reinigung ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, ebenso bei längerer Nichtbenutzung und lassen das Gerät vor dem Reinigen/Wegstellen erst abkühlen.

3. Induktion

Mit Hilfe einer Spule wird in der Kochplatte ein elektromagnetisches Wechselfeld erzeugt. Diese Energie wird auf den Boden des Kochgeschirrs übertragen und dort in Wärme umgewandelt.

Vorteile:

Da bei Induktionskochfeldern aufgrund ihrer Funktionsweise nicht nur der Boden des Kochgefäßes, sondern auch die Seitenwände erhitzt werden, wird die Wärme besser verteilt, und das Kochgut wird schneller erwärmt. Die Reaktionszeit ist sehr kurz, und das Kochgut erhitzt sehr rasch. Durch diese kurze Reaktionszeit lässt sich der Kochvorgang genauer dosieren als bei einem Herd mit elektrischen Kochplatten aus Gussstahl. Somit

- Zeit- und Energieersparnis.

Fortsetzung „Induktion“

- Geringer Wärmeverlust durch optimalste Ausnutzung bei vollständiger Deckung von Topfboden und Kennzeichnungen auf der Kochfläche.
Weniger Wärmeverlust als bei Gasherden, Elektroherden mit Heizspirale oder Infrarotheizung.
Somit kocht Wasser schon trotzdem das Kochfeld kühler als 100 °C ist.
Sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird, ist der Wechselluftaustausch unterbrochen und beginnt erst mit dem Aufstellen des Topfes. Kein Vor- oder Nachlauf der Energiezufuhr, kein erst allmähliches Hochheizen der Kochfläche.
- Verringerung der Verletzungs- und Brandgefahr da die Kochfläche neben dem Topf nicht heiß wird, somit ebenfalls weniger Energieverlust.

Hinweis:

Normale Betriebsgeräusche bei Induktion sind sporadisches Klicken oder Brummen. Der Lüfter produziert ebenfalls Geräusche (Gebläse bläst nach hinten aus der Geräte- rückseite, Luft wird angesaugt durch die Lüftungsöffnungen auf der Geräteunterseite). Nach dem Ausschalten des Gerätes läuft der Lüfter noch für ca. eine Minute nach und ist somit noch zu hören.

4. Verwendbares und nicht verwendbares Kochgeschirr

- Verwenden Sie induktionsgeeignetes Kochgeschirr aus ferromagnetischem Material (lateinisch ferrum = Eisen) mit einem Flachboden und einem Durchmesser von 12 bis 26 cm.



- Induktionsgeeignetes Kochgeschirr ist z. B. mit diesem Zeichen gekennzeichnet oder auch mit der Aufschrift: „Induktionsgeeignet“.



- Kochgeschirr aus z. B. Glas Keramik, Kupfer, Aluminium sind nicht geeignet, ebenso magnetisierbares Kochgeschirr mit Rundboden, Standfüßen... oder mit einem Durchmesser kleiner als 12 cm.





Bedienungsanweisung Induktionskochplatte Modell FINJA

5. Display / Bedienfeld



FUNCTIONS-Taste

Auswahl von:

1. Betrieb über Leistungsstufen (Kontrollleuchte „HEATING“)
2. Betrieb über Temperatureinstellung (Kontrollleuchte „TEMP“)

DISPLAY

Zeigt die eingestellten Werte an:

Temperatur, Leistungsstufe oder Timerzeit.

Bei Störungen: Fehlermeldung.

PFEILTASTEN

Aktivierung des Timers für:

1. Betrieb über Leistungsstufen + Timerverwendung (Kontrollleuchte „HEATING“ & „TIMER“) oder
 2. Betrieb über Temperatureinstellung + Timerverwendung (Kontrollleuchte „TEMP“ & „TIMER“)
- und Einstellung der Zeit.

Bei Benutzung des Timers wird hier die Zeit im 5-Minuten-Takt eingestellt oder während des Kochvorganges noch einmal geändert.

Zeit-Einstellmöglichkeiten von 0 bis 180 Minuten: z. B. 0, 5, 10, 15, 20, 25, ..., 175 oder 180 Minuten.

DREHREGLER „OFF – MAX“

Ein- und Ausschalten des Gerätes,

Einstellung der gewünschten Leistungsstufe (von 1 bis 15) oder

Einstellung der gewünschten Temperatur (von 60 bis 240 °C)

Temperatur-Einstellmöglichkeiten in 20-ziger Schritte: z. B. 60, 80, 100, ..., 200, 220 oder 240 °C.

Leistungsstufen-Einstellung: z. B. Stufe 1 = 500 Watt, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, ..., Stufe 15 = 3 500 Watt.

Die Kontrollleuchte rechts neben dem Drehregler zeigt den Betriebsbeginn des Gerätes an.

6. Inbetriebnahme

- Vor dem ersten Gebrauch mit einem weichen, feuchten Tuch und handelsüblichen Spülmittel die Geräteoberflächen reinigen.
Achten Sie darauf, dass das Kabel und der Stecker nicht nass werden. Gerät nicht ins Wasser stellen!
Spülmittelreste entfernen, anschließend trocken reiben.



Bedienungsanweisung Induktionskochplatte Modell FINJA

Fortsetzung „Inbetriebnahme“

- Stellen Sie nun Ihr befülltes **Kochgeschirr** auf die Kochfläche.
- Zur Inbetriebnahme stecken Sie den **Stecker** in die Steckdose.
- Aktivieren Sie das Gerät über den **DREHREGLER** „OFF – MAX“, die Kontrollleuchte rechts neben dem Drehregler leuchtet (bei Stromversorgung).
- Wählen Sie eine Funktion über die **FUNCTIONS-Taste** aus.
Die entsprechende Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Stellen Sie nun über den **DREHREGLER** „OFF – MAX“ den gewünschten Wert ein.
Anzeige über das Display.
Temperatur-Einstellmöglichkeiten in 20-ziger Schritte: z. B. 60, 80, 100, ..., 200, 220 oder 240 °C.
Leistungsstufen-Einstellung: z. B. Stufe 1 = 500 Watt, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, Stufe 15 = 3 500 Watt.
- Der eingestellte Wert kann bei Betrieb auf Wunsch durch Drehen des REGLERS „OFF – MAX“ reduziert oder erhöht werden.
- Nach Beendigung drehen Sie den DREHREGLER auf „OFF“ und trennen das Gerät vom Stromnetz.
Nach jedem Ausschalten des Gerätes läuft der Lüfter noch ca. eine Minute nach!
- Nach der Abkühlung des Gerätes sollte die Reinigung erfolgen.

Bei Betrieb Funktion mit Timer:

- Stellen Sie zuerst Ihr befülltes **Kochgeschirr** auf die Kochfläche.
- Zur Inbetriebnahme stecken Sie nun den **Stecker** in die Steckdose.
- Aktivieren Sie das Gerät über den **DREHREGLER** „OFF – MAX“, die Kontrollleuchte rechts neben dem Drehregler leuchtet (bei Stromversorgung).
- Nach Auswahl der gewünschten Funktion über die **FUNCTIONS-Taste**, die entsprechende Kontrollleuchte leuchtet auf,
- stellen Sie den gewünschten Wert über den **DREHREGLER** „OFF – MAX“ ein.
Anzeige über das Display
Temperatur-Einstellmöglichkeiten in 20-ziger Schritte: z. B. 60, 80, 100, ..., 200, 220 oder 240 °C.
Leistungsstufen-Einstellung: z. B. Stufe 1 = 500 Watt, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, Stufe 15 = 3 500 Watt.
- über die **PFEILTASTEN** aktivieren Sie den **Timer** und stellen die gewünschte Zeit ein. Die entsprechende Kontrolllampe leuchtet auf.
Die Zeitanzeige läuft über das Display.
Zeit-Einstellmöglichkeiten von 0 bis 180 Minuten: z. B. 0, 5, 10, 15, 20 ..., 175 oder 180 Minuten.
- Bei Betrieb mit Timer wechselt die Displayanzeige zwischen dem eingestellten Temperatur- oder Leistungsstufenwert und der Zeit (automatisch innerhalb von ca. 2 Sekunden, hin und zurück).
- Der eingestellte Temperatur- oder Leistungsstufenwert kann bei Betrieb auf Wunsch durch Drehen des REGLERS „OFF – MAX“ reduziert oder erhöht werden.
- Auch der eingestellte Timerwert kann bei Betrieb nach Bedarf über die PFEILTASTEN reduziert oder erhöht werden.
- Nach Beendigung drehen Sie den DREHREGLER auf „OFF“ und trennen das Gerät vom Stromnetz.
Nach jedem Ausschalten des Gerätes läuft der Lüfter noch ca. eine Minute nach!
- Nach der Abkühlung des Gerätes sollte die Reinigung erfolgen.



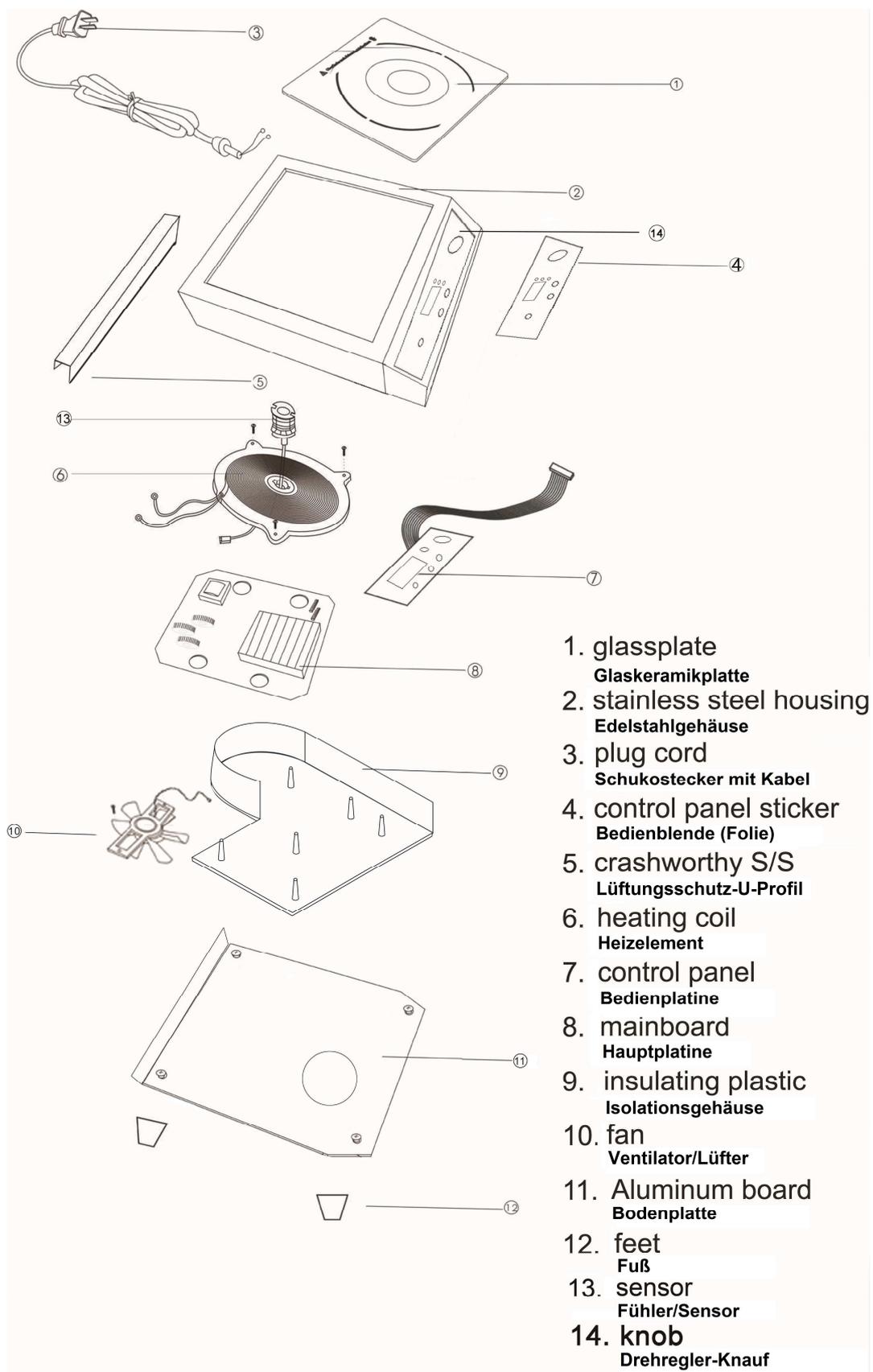
Bedienungsanweisung Induktionskochplatte Modell FINJA

7. Wartung/Reinigung

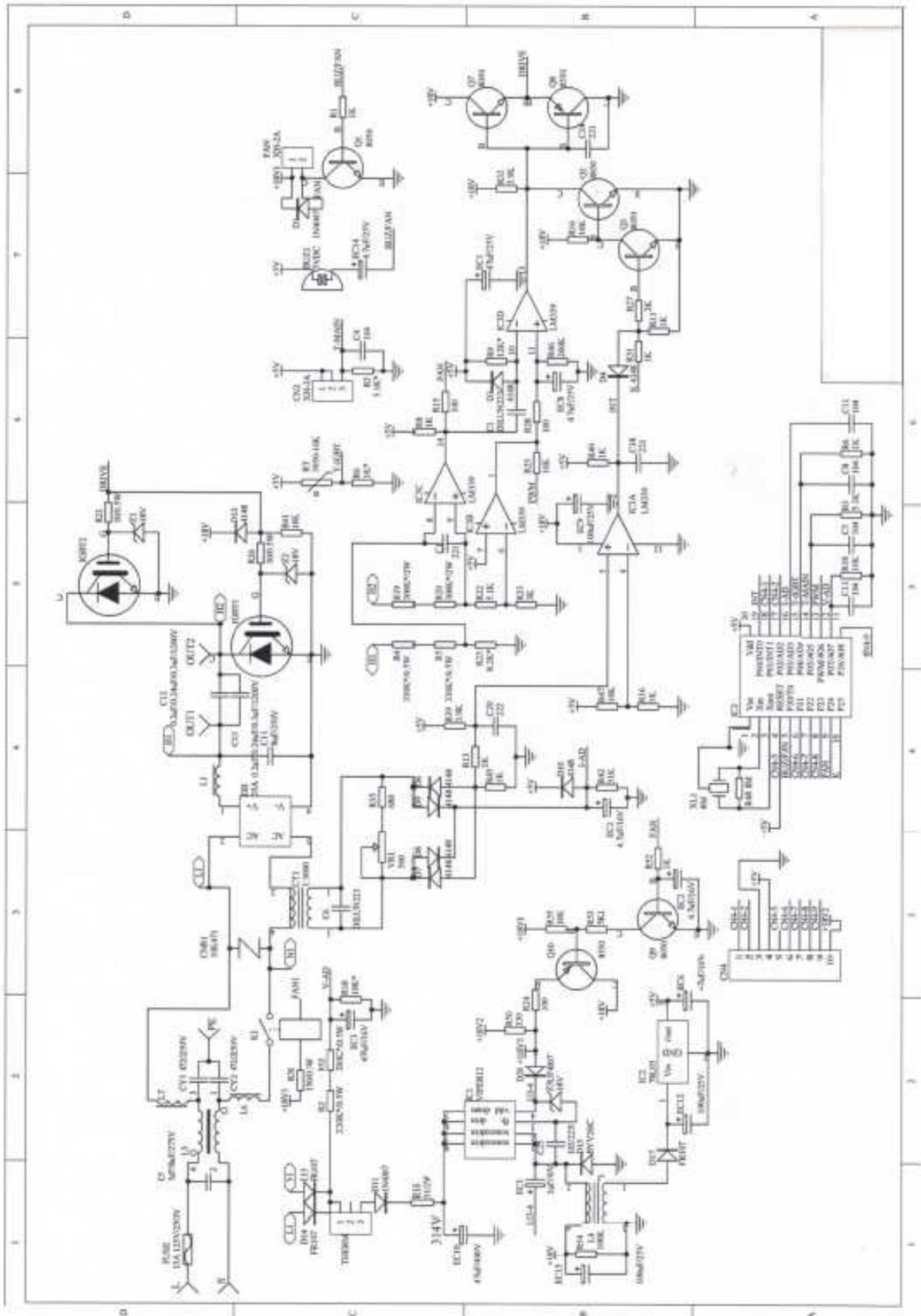
- Nach jedem Gebrauch muss das Gerät gereinigt werden.
Dazu trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und lassen Sie es erst abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
Durch verschmutztes Kochgeschirr können Verfärbungen oder Flecken auf dem Kochfeld entstehen.
- Verwenden Sie für die Reinigung ein weiches, feuchtes Tuch/Lappen/Schwamm und ein mildes Spülmittel.
Nach der Reinigung gut trocken wischen.
- Achten Sie darauf, dass bei der Reinigung das Kabel und der Stecker nicht nass werden.
- Gerät nicht ins Wasser stellen!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit aggressiven Chemikalien, Benzin, Verdüner oder Scheuermitteln, Metallschwämme usw. damit die Oberfläche nicht beschädigt wird!
- Überprüfen Sie regelmäßig die Lufteinlass- und Abluftöffnungen auf der Geräteunterseite bzw. auf der Geräterückseite. Entfernen Sie eventuelle Verstaubungen durch Absaugen mittels Staubsauger.
Für eine optimale Belüftung des Gerätes müssen die Öffnungen stets frei sein.

8. Fehlermeldungen

Meldung	Fehler	Fehlerbehebung
E0	Kein Kochgeschirr oder für Induktion nicht geeignet!	Induktionsgeeignetes Kochgeschirr aufsetzen.
E1	Gerät zu heiß (z. B. blockierte Lüftungsschlitze) oder elektrische Teile beschädigt! (z. B. Transistor)	Kochgeschirr abnehmen, nach Geräteabkühlung Lüftungsöffnungen überprüfen, Blockierung entfernen; falls anschließend weitere Fehlermeldung, Gerät vom Fachhändler überprüfen/reparieren lassen. Reparatur durch/über Fachhändler!
E2	Überhitzungsschutz wurde aktiviert und das Gerät abgeschaltet.	Kochgeschirr abnehmen, Gerät einige Minuten abkühlen lassen Bei Bedarf Gerät wieder in Betrieb nehmen.
E3	Temporäre Überspannung, Gerät wurde zu heiß.	Geht die Überspannung nicht von einer Störung vom Stromnetz aus, Kochgeschirr abnehmen, Gerät einige Minuten abkühlen lassen. Bei Bedarf Gerät wieder in Betrieb nehmen.

9. Explosionszeichnung


10. Stromlaufplan



11. Technische und sonstige Angaben

Gehäuse	Edelstahl
Geräteunterseite:	Eisen, lackiert
Füße	Hartgummi
Glaskeramikplatte	ca. B 285 x T 285 mm
1.Kennzeichnung auf der Kochfläche	Durchmesser von ca. 13,5 cm
2.Kennzeichnung auf der Kochfläche	Durchmesser von ca. 23,5 cm
Optimale Topfgröße	von 12 – 26 cm Durchmesser
Temperatur	von 60 bis 240 °C regelbar
Heizstufen	von 1 bis 15 einstellbar (Heizstufe 1: 500 W / Heizstufe 15: 3500 W)
Timer	von 0 bis 180 Minuten einstellbar (Gerät kann auch ohne Timer betrieben werden.)
Überhitzungsschutz	vorhanden
Gewicht	6,1 kg
Geräteabmessungen	B 327 x T 420 x H 98 mm
Anschluss	230 V / 1Ph. / 3,5 kW

12. Entsorgung



Hat das Gerät einmal ausgedient, dann entsorgen Sie dieses bitte ordnungsgemäß an einer Sammelstelle für Elektrogeräte. Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll. Über Adressen und Öffnungszeiten von Sammelstellen informiert Sie Ihre zuständige Verwaltung. Nur so ist sichergestellt, dass Altgeräte fachgerecht entsorgt und verwertet werden.

Bei technischen Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.