Bedienungsanleitung

WCS Mobile Technik Induktionskochfeld
Multi Control 3000



INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE 3
INSTALLATION 4
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS 5
VOR DER NUTZUNG 5
GEBRAUCHSANWEISUNG 6
TECHNISCHE INFORMATIONEN 9
REINIGUNG 9
ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE 10
GERÄUSCHE DES KOCHFELDES 11
KUNDENSERVICE 11

SICHERHEITSHINWEISE

IHRE SICHERHEIT UND DIE DER ANDEREN IST SEHR WICHTIG.



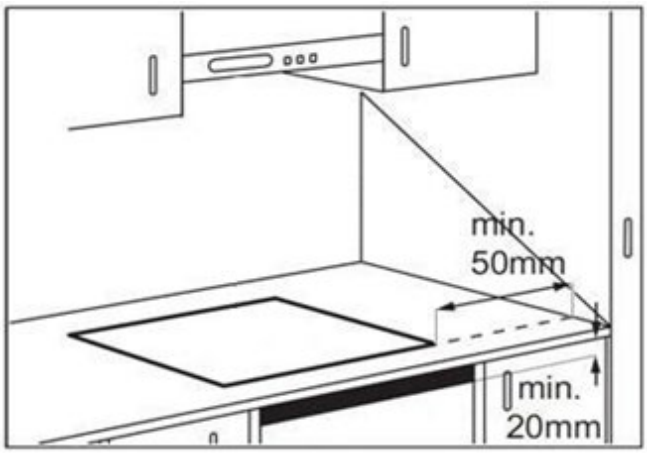
Diese Anleitung und das Gerät selbst enthalten wichtige Sicherheitshinweise, die gelesen und stets beachtet werden müssen. Dies ist das Warn-/Vorsichts-/Sicherheitssymbol, das die Sicherheit betrifft und vor möglichen Risiken für Benutzer und andere Personen warnt.
Alle sicherheitsrelevanten Hinweise spezifizieren das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen, und geben an, wie das Risiko von Verletzungen, Schäden und elektrischen Schlägen durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts verringert werden kann. Achten Sie auf die Einhaltung der folgenden Hinweise:

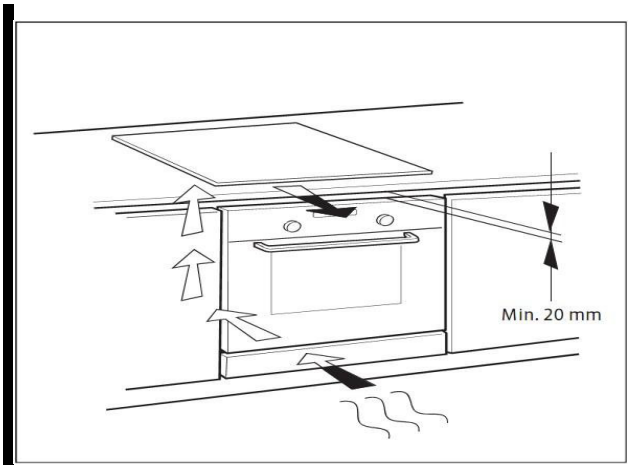
ACHTUNG! Bei Personen mit Herzschrittmachern, bitte informieren Sie sich bei ihrem Arzt ob ein Induktionskochfeld für Sie Gesundheitliche Probleme hervorbringen kann.
Bis heute keine Problemfälle bekannt, da der Herd in jeder modernen Küche betrieben wird.

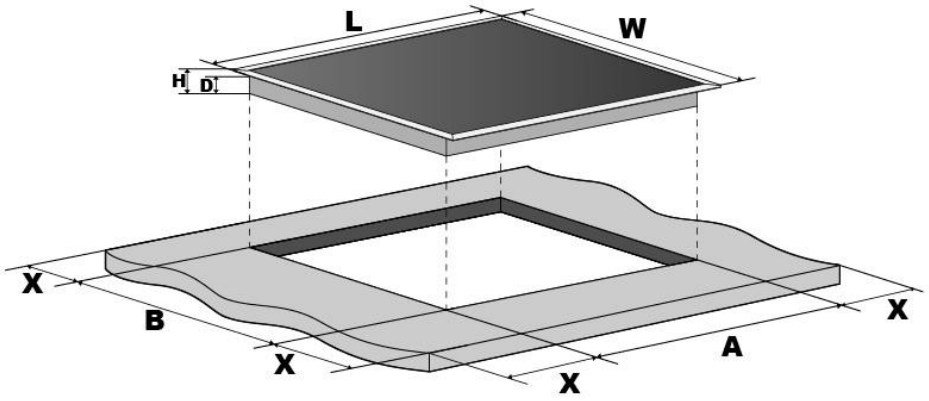
- Vor der Installation muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
- Installation und Wartung müssen von einem spezialisierten Techniker unter Beachtung der Anweisungen des Herstellers und der geltenden örtlichen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies ist ausdrücklich in der Gebrauchsanweisung angegeben.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in den Schrank eingebaute Gerät mit dem Stromnetz zu verbinden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Geräts.
- Die elektrischen Teile dürfen nach der Installation für den Benutzer nicht zugänglich sein.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Caravan/Hausgebrauch zum Garen von Speisen bestimmt. Eine andere Verwendung (z. B. zum Heizen von Räumen) ist nicht zulässig. Der Hersteller lehnt jede Haftung für unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Einstellung der Bedienelemente ab.
- WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren.
- Die zugänglichen Teile können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Kinder müssen vom Gerät ferngehalten und beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Berühren Sie die Heizelemente des Geräts während und nach dem Gebrauch nicht. Lassen Sie das Gerät nicht mit Tüchern oder anderen brennbaren Materialien in Berührung kommen, bis alle Komponenten ausreichend abgekühlt sind.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien auf oder in die Nähe des Geräts.
- Überhitzte Öle und Fette entzünden sich leicht. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie fett- und ölhaltige Lebensmittel zubereiten.
- Das Gerät von Kindern fernhalten.
- Das Gerät verfügt über eine Kindersicherung.
- Das Kochfeld darf nur von einer Elektrofachkraft angeschlossen werden.
- Ein FI Schutzschalter (nicht im Lieferumfang enthalten) sollte in der Elektrik installiert werden.
- Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- WARNUNG: Brandgefahr: keine Gegenstände auf den Kochflächen ablegen.
- Keine Dampfreiniger verwenden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch mit seinem Regler aus und verlassen Sie sich nicht auf den Pfannendetektor.

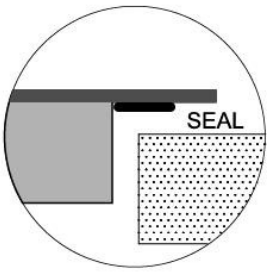
INSTALLATION

Prüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob es beim Transport beschädigt wurde. Bei Problemen wenden Sie sich bitte an den Händler oder den Kundendienst.
Einbaumaße und Montageanleitung siehe untenstehende Abbildungen









L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
520	359	75	55	500	330	50 min

- Der Abstand zwischen der Unterseite des Geräts und der Trennwand muss den in der Abbildung angegebenen Maßen entsprechen (min. 50 mm).

- Um den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts zu gewährleisten, darf der erforderliche Mindestabstand (min. 20 mm) auf der Arbeitsplatte für den Luftaustritt nicht behindert werden.
- Wenn ein Unterbau-Backofen / Spülmaschine installiert wird, vergewissern Sie sich, dass Sie ausreichend Platz für die Entlüftung haben.
- Wenn Sie das Kochfeld über einem Geschirrspüler oder einer Waschmaschine einbauen, sorgen Sie für ausreichend Luft (links, rechts oder hinten) und ggf. eine Trennung oder installieren Sie einen Zusatzlüfter. Es ist auch möglich im Unterschrank eine zusätzliche Lüftungsöffnung zu schaffen, sodass genug Entlüftung entsteht.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- Trennen Sie das Gerät von der Stromzufuhr.
- Die Installation muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden, das die geltenden Sicherheits- und Installationsvorschriften kennt.

- Der Hersteller lehnt jede Haftung für Personen-, Tier- und Sachschäden ab, die sich aus der Nichtbeachtung der in diesem Kapitel vorgesehenen Vorschriften ergeben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, damit das Kochfeld von der Arbeitsplatte entfernt werden kann.

Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts angegebene Spannung mit der Spannung des Hauses übereinstimmt.

VOR DER VERWENDUNG

WICHTIG: Die Kochzonen lassen sich nicht einschalten, wenn die Töpfe nicht die richtige Größe haben. Verwenden Sie nur Töpfe, die das Symbol "INDUKTIONSSYSTEM" tragen (siehe Abbildung unten).

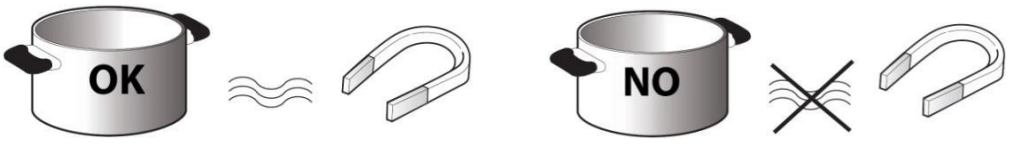
Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone, bevor Sie das Kochfeld einschalten.



VORHANDENE TÖPFE UND PFANNEN

Prüfen Sie mit einem Magneten, ob der Topf für das Induktionskochfeld geeignet ist: Töpfe und Pfannen sind ungeeignet, wenn sie nicht magnetisch erfassbar sind.

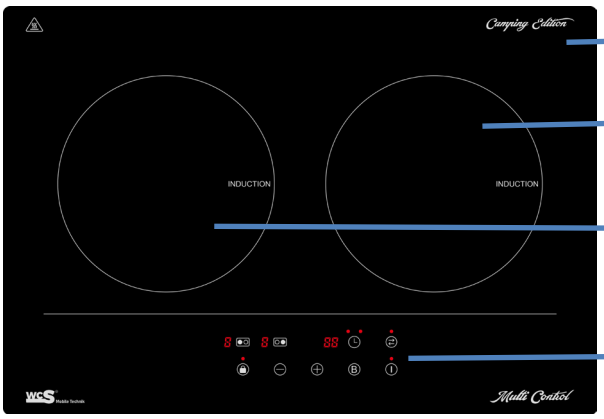
- Vergewissern Sie sich, dass die Töpfe einen glatten Boden haben, sonst könnten sie das Kochfeld zerkratzen. Geschirr prüfen.
- Stellen Sie niemals heiße Töpfe oder Pfannen auf die Oberfläche des Bedienfeldes des Kochfeldes. Dies könnte zu einer Beschädigung führen.



- Der Bodendurchmesser von Töpfen oder Pfannen sollte mindestens 10 cm betragen.

GEBRAUCHSANWEISUNG

ALLGEMEINE ÜBERSICHT



1. Glass Panel
2. Rechte Kochzone
3. Linke Kochzone
4. Bedienfeld

Control Panel Keys:

AN/AUS	Linke Kochzone
Änderung der gesamten Max. Leistung 3000W/2000W	Rechte Kochzone
Booster	Sperre
Timer	
Erhöhen	
Verringern	

Um eine dauerhafte Beschädigung der Glaskeramikplatte zu vermeiden, dürfen Sie diese nicht verwenden:

- Töpfe mit nicht ganz ebenen Böden.
- Metalltöpfe mit emailliertem Boden.

BEDIENFELD-LAYOUT



Ein- und Ausschalten des Kochfeldes 

1. Berühren Sie die Taste .
   Die Anzeigen zeigen "-" oder "--" an, der Standby-Modus ist aktiviert.
2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die zu verwendende Kochzone. Beachten Sie das Kapitel "VORHANDENE TÖFE UND PFANNEN" auf Seite 5.
3. Berühren Sie die Taste  oder  der Kochzone, die verwendet werden soll.
   Die Leistungsstufenanzeige zeigt "0" an. Wenn die Leistungsstufenanzeige "E0" anzeigt, schaltet sich das Display nach 2 Minuten aus. Siehe Kapitel "Fehlersuche" auf Seite 10.
4. Stellen Sie die Leistungsstufe der Kochzone mit den Tasten  und . Das Kochfeld schaltet sich nach 1 Minute aus, wenn keine Leistungsstufe eingestellt ist.
5. Wenn Sie das Kochfeld ausschalten möchten, berühren Sie bitte die Taste  oder  der Kochzone, die ausgeschaltet werden soll, dann schalten Sie die Kochzone durch Berühren der Taste bis die Zeitanzeige des Indikators "0" anzeigt.

Hinweis: "H" wird angezeigt, solange eine Kochzone heiß ist.

6. Wiederholen Sie den Vorgang mit der anderen Kochzone, wenn diese eingeschaltet ist.

7. Berühren Sie die Taste  zum Ausschalten des Kochfeldes.

Einschalten und Einstellen der Kochstufe

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, wählen Sie die Kochzone   (Hinweis: das geeignete Kochgeschirr wird auf die gewählte Kochzone gestellt), entsprechende Taste: auf dem Display erscheint die Stufe 0.

Die Zone hat verschiedene Leistungsstufen, stellen Sie die Leistungsstufe

durch Berühren der Tasten ein.   Sie können die Leistung von 0-9 einstellen.

Boost funktion 

Wählen Sie die gewünschte Kochzone und berühren Sie die Boost-Taste  ; die Kochzone arbeitet 5 Minuten lang ununterbrochen mit maximaler Leistung.

Bitte beachten Sie: 1. die BOOST-Funktion kann nicht auf beiden Kochzonen gleichzeitig ausgeführt werden. 2. Die
Kochzone schaltet nach 5 Minuten auf die vorherige Leistungsstufe zurück.

Kindersicherung

Diese Funktion sperrt die Bedienelemente, um ein versehentliches Einschalten des Kochfeldes zu verhindern.

Um die Kindersicherung zu aktivieren, schalten Sie das Kochfeld ein und halten Sie die Taste drei Sekunden lang; der Timer zeigt "Lo" an. Danach ist das Bedienfeld gesperrt.

Um die Sperre des Bedienfelds zu deaktivieren, wiederholen Sie den Aktivierungsvorgang. Die Anzeige "Lo" erlischt und das Kochfeld ist wieder aktiv.

Timer

Sie können diese Funktion nutzen, indem Sie auf , und Sie können eine Garzeit von maximal 99 Minuten (1 Stunde und 39 Minuten) für alle Kochzonen einstellen.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Taste oder für den der Timer eingestellt werden soll.
3. Berühren Sie die Taste .

✔ Die Zeitanzeige zeigt Minuten an.
✔ Der Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Zone ausgewählt ist.

4. Stellen Sie die Zeit mit den Tasten und ein.
5. Berühren Sie die um die Zeit zu bestätigen, dann wird die Zeit heruntergezählt.
6. Die Zeitanzeige zeigt "--" an, wenn die Einstellzeit beendet ist.
7. Die Leistungsstufenanzeige zeigt "H" an, bis die Temperatur der Kochzone unter 60 °C liegt.
8. Stellen Sie den Timer auf "00", um die Kochzone auszuschalten.

Ändern der gesamten Max. Leistung

Wenn Sie die totale Max. Leistung von 3000W auf 2000W ändern möchten, 2 Platten an machen und diese Taste berühren, wird die Anzeige rot angezeigt.

Automatisches Ausschalten

Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn Sie die Kochzeit nicht eingestellt haben, vergessen haben, das Kochfeld auszuschalten, oder das Kochfeld überhaupt nicht bedient haben.

BEDIENFELDWARNUNGEN

Restwärmeanzeige



- Das Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige für jede Kochzone ausgestattet.
- Diese Anzeigen warnen den Benutzer, wenn die Kochzonen noch heiß sind.
- Wenn das Display anzeigt H, die Kochzone noch heiß ist.

- Wenn die Restwärmeanzeige einer bestimmten Kochzone leuchtet, kann diese Zone z. B. zum Warmhalten eines Gerichts oder zum Schmelzen von Butter verwendet werden.
- Wenn die Kochzone abkühlt, erlischt die Anzeige.

Falsche oder fehlende Topfanzeige

Wenn Sie einen Topf verwenden, der nicht für Ihr Induktionskochfeld geeignet ist, nicht richtig positioniert ist oder nicht die richtigen Abmessungen hat, erscheint auf dem Display die Meldung "E0". Wenn innerhalb von 120 Sekunden kein Topf erkannt wird, schaltet sich das Kochfeld aus.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

Modell	WCS521-359
Spannung	220 - 240V; 50/60 Hz
Total Max. Leistung	3000W / 2000W
Produkt Maße	521*359mm
Einbau Maße	500*330mm

REINIGUNG & PFLEGE

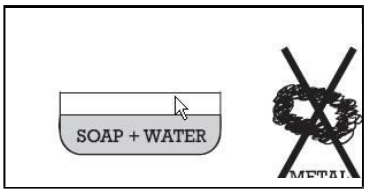


- Keine Dampfreiniger verwenden.
- Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass die Kochzonen ausgeschaltet sind und dass die Restwärmeanzeige ("H") nicht angezeigt wird.

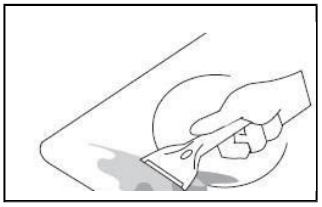
WICHTIG: Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Scheuerpads. Ihre Verwendung könnte das Glas ruinieren.

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch (wenn es abgekühlt ist), um eventuelle Ablagerungen und Flecken durch Speisereste zu entfernen.
- Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt schaden dem Kochfeld und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch, saugfähiges Küchenpapier oder einen speziellen Kochfeldreiniger (beachten Sie die Anweisungen des Herstellers).

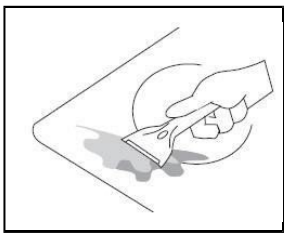
Reinigen Sie die Oberfläche des Strahlungsglases häufig, wenn es kühl ist. Verwenden Sie niemals scheuernde Produkte oder Pads.
Mit einem feuchten Tuch und Seifenwasser reinigen.



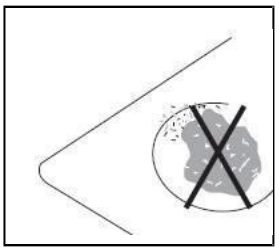
Reinigen Sie einmal pro Woche gründlich mit speziellen Produkten, die die Kochfelder schützen und pflegen.
Anhaftenden Schmutz mit einem Schaber abkratzen.



Wenn Zucker (oder zuckerhaltige Stoffe) oder Kunststoff versehentlich auf dem Kochfeld verbrannt auf dem Kochfeld verbrannt wird, entfernen Sie ihn sofort mit dem Schaber, solange er noch heiß ist.
Andernfalls kann es bleibende Spuren hinterlassen.



Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
Seien Sie besonders besonders vorsichtig mit Schmutz oder Staub von Gemüse, Reinigungsmitteln usw. die die Oberfläche zerkratzen können, wenn Pfannen darüber geschoben werden.



ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE

- Lesen und befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt "Gebrauchsanweisung".
- Vergewissern Sie sich, dass die Stromzufuhr nicht unterbrochen wurde.
- Trocknen Sie das Kochfeld nach der Reinigung gründlich ab.
- Wenn beim Einschalten des Kochfeldes alphanumerische Codes auf dem Display erscheinen, finden Sie in der folgenden Tabelle Hinweise.
- Wenn sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten lässt, trennen Sie es vom Stromnetz.

Fehlercode	Mögliche Ursache	Abhilfe
E0	Keine Pfanne oder Pfanne nicht erkannt	Die Pfanne auf die Kochfläche setzen
E2	NTC kurz oder offen	Problem mit dem Temperatursensor
E3	Hohe Spannung	Rufen Sie den Kundendienst an und geben Sie den Fehlercode an
E4	Niedrige Spannung	Rufen Sie den Kundendienst an und geben Sie den Fehlercode an
?	Andere Gründe	Rufen Sie den Kundendienst an und geben Sie den Fehlercode an

GERÄUSCHE, DIE DAS KOCHFELD MACHT

- Induktionskochfelder können bei normalem Betrieb pfeifende oder knisternde Geräusche verursachen, die von den Töpfen und Pfannen aufgrund der Beschaffenheit der Böden (z. B. Böden aus mehreren Materialschichten oder unebene Böden) herrühren.

- Diese Geräusche variieren je nach den verwendeten Töpfen und Pfannen und der darin enthaltenen Menge an Lebensmitteln und sind kein Hinweis auf einen Defekt irgendeiner Art.

- Außerdem ist das Induktionskochfeld mit einem internen Kühlsystem ausgestattet, um die Temperatur der elektronischen Bauteile zu kontrollieren; daher ist während des Betriebs und einige Minuten nach dem Ausschalten des Kochfelds das Geräusch des Kühlgebläses zu hören.

- Dies ist völlig normal und für das ordnungsgemäße Funktionieren des Geräts sogar unerlässlich.

Kundendienst

Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:

1.Versuchen Sie, das Problem mit Hilfe der "Anleitung zur Fehlerbehebung" selbst zu lösen.

2.Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein, um zu sehen, ob das Problem behoben ist. Wenn das Problem nach den oben genannten Prüfungen weiterhin besteht, wenden Sie sich an den nächstgelegenen Händler. Geben Sie immer an:

 eine kurze Beschreibung des Fehlers

 den Produkttyp und das genaue Modell

 Ihre vollständige Adresse

 Ihre Telefonnummer

Wenden Sie sich im Falle einer Reparatur an ein autorisiertes Kundendienstzentrum (um die Verwendung von Originalersatzteilen und eine korrekte Reparatur zu gewährleisten). Ersatzteile sind erhältlich.

WCS Mobile Technik
Tel.02823-9752411
info@wcs-mobiletechnik.de

Energieeinsparung

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, ist es ratsam:

- Töpfe und Pfannen zu verwenden, deren Bodenbreite der Breite der Kochzone entspricht.
- Nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden verwenden.
- Wenn möglich, lassen Sie die Deckel der Töpfe während des Kochens auf.
- Verwenden Sie einen Schnellkochtopf, um noch mehr Energie und Zeit zu sparen.
- Stellen Sie den Topf in die Mitte der auf dem Kochfeld markierten Kochzone.

EU Konformitätserklärung

Hersteller/Inverkehrbringer

WCS Mobile Technik

Lager: Siemensstr. 41

47574 Goch

Tel. 02823-9752411

Erklärt hiermit, dass folgendes Produkt:

Produktbezeichnung:	INDUCTION HOB
Modellbezeichnung:	WCS Mobile Technik Induktions-Kochfeld Multi Control 3500
	WCS Mobile Technik Induktions-Kochfeld Multi Control 3000
	WCS Mobile Technik Induktions-Kochfeld 2000

Allen einschlägigen Bestimmungen der angewandten Rechtsvorschriften (nachfolgend) – einschließlich deren zum Zeitpunkt der Erklärung geltenden Änderungen- entspricht. Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller.

Folgende Rechtsvorschriften wurden angewandt:

2011/65/EU; (EU) 2015/863; (EU) 2017/2102; 2014/35/EU; 2014/30/EU;

Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt:

IEC62321; EN 60335-2-6:2015 + A1:2020 + A11:2020 used in conjunction with
EN 60335 1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019; EN IEC 55014-1:2021;
EN IEC 61000-3-2:2019 / A1:2021; EN 61000-3-3:2013 / A1:2019; EN IEC 55014-2:2021;

Goch, den 01.02.24