

Induktionsheizungstyp

Instant food cooker

Benutzerhandbuch



GOOD DESIGN



✳ Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Produkts sorgfältig durch, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten und finanzielle Schäden zu vermeiden.



Inhaltsverzeichnis

- ▶ Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um das Produkt richtig zu verwenden und zu warten.
- ▶ Bei Problemen mit dem Produkt lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung, um das Problem zu beheben.
- ▶ Bewahren Sie die in dieser Bedienungsanleitung enthaltene Produktgarantie auf.

Was Sie wissen müssen

01 Vor der Verwendung des Produkts zu überprüfende Punkte	03 page
02 Vorsichtsmaßnahmen	04 page
• Sicherheitshinweise	
• Installationshinweise	
• Verwendungshinweise	
03 Teile und Funktionen	08 page
• Haushalts-Kochgerät	10 page
• Gewerblicher Kochherd	14 page
04 IH-kompatible und -inkompatible Geschirr- und Behältertypen	14 page

Anwendung

05 Anwendung	15 page
• Heimgebrauch	AUTO-Modus AUTO-Einstellungsmodus MANUAL-Modus MANUAL-Timer-Einstellungsmodus
• Kommerzielle Nutzung	Sofortkochmodus Sofortkoch-Einstellungsmodus
06 Reinigung	23 page
07 Installation	24 page

Andere

08 Vor der Serviceanfrage	25 page
09 Produktspezifikation und Stärke	26 page
• Spezifikation	
• Festigkeit	
10 Garantie	28 page

01 Checkliste vor der Verwendung des Produkts

► Bitte überprüfen Sie die folgenden Informationen, bevor Sie das Produkt verwenden!



- Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, entfernen oder öffnen Sie nicht die Abdeckung.
- Im Inneren befinden sich keine vom Benutzer zu wartenden Teile.
- Wenden Sie sich für Wartungsarbeiten an qualifiziertes Fachpersonal.

Vorsichtsmaßnahmen

01 Bitte überprüfen Sie vor der Installation das Äußere des Produkts und vergewissern Sie sich, dass es keine Beschädigungen aufweist, bevor Sie mit der Installation fortfahren.

02 Bitte überprüfen Sie nach der Installation, ob das Produkt ordnungsgemäß funktioniert, und füllen Sie die Produktgarantie (im Benutzerhandbuch enthalten) aus und bewahren Sie sie auf (Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann zu Kosten für den Service führen.)

03 Buml Industrial Co., Ltd. übernimmt in den folgenden Fällen keine Verantwortung für das Produkt:

- Wenn Sie die Bedienungsanleitung nicht befolgen oder die Vorsichtsmaßnahmen für die Verwendung nicht beachten.
- Wenn eine Störung oder ein Unfall aufgrund einer Reparatur oder Umrüstung des Produkts durch einen Dritten auftritt, der nicht zu unserem Servicecenter, einem Partnerunternehmen oder einem von uns benannten Techniker gehört.
- Wenn eine Störung aufgrund von Naturkatastrophen (z. B. Erdbeben, Überschwemmung, Blitzschlag usw.) auftritt.
- Wenn ein Unfall aufgrund von Unachtsamkeit des Benutzers auftritt.

04 Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.



Was Sie wissen müssen

Vorsichtsmaßnahmen bei Produktfehlern

Zerlegen Sie das Produkt bei einer Fehlfunktion nicht, da dies zu weiteren Schäden oder Unfällen führen kann. Bitte führen Sie vor der Anforderung eines Kundendienstes eine Fehlerbehebung anhand der Bedienungsanleitung durch. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefahr durch Fehlfunktionen zu vermeiden, die zu weiteren Schäden oder Unfällen führen können. Es besteht Stromschlaggefahr, wenn das Gerät ohne Erdungsanschluss verwendet wird.

Diese Anweisungen sind auch in einem alternativen Format verfügbar, z. B. auf einer Website

01 Vorsichtsmaßnahmen

► Warnungen werden in leicht verständlichen Zeichnungen dargestellt, um Sicherheitsvorfälle aufgrund von Benutzerfehlern zu vermeiden und eine reibungslose Verwendung des Produkts zu ermöglichen. Bitte lesen und verstehen Sie die Zeichnungen und deren Beschreibungen, bevor Sie das Produkt verwenden.



Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.



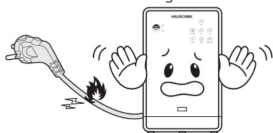
Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu schweren Körperverletzungen führen.



Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen.

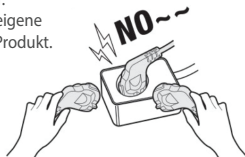
Hinweise zur Stromquelle

- Verwenden Sie **KEINE** beschädigten Stecker oder lockeren Steckdosen, da dies zu einem Stromschlag oder Brand führen kann.



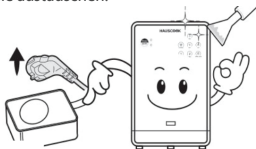
⚠ Gefahr

- Verwenden Sie **NICHT** mehrere Geräte an einer Verlängerungsschnur.
- * Verwenden Sie eine eigene Stromquelle für das Produkt.



⚠ Gefahr

- Ziehen Sie das Netzkabel ab, wenn Sie das Produkt reparieren oder Teile austauschen.



⚠ Vorsicht

- Stecken Sie den Netzstecker fest ein und vergewissern Sie sich, dass er nicht locker sitzt.



⚠ Warnung

- Berühren Sie den Netzstecker oder das Kabel **NICHT** mit nassen Händen.



⚠ Gefahr

- Beschädigen oder verformen Sie das Netzkabel **NICHT**, indem Sie schwere Gegenstände darauf abstellen oder es mit Gewalt knicken.



⚠ Vorsicht

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.



⚠ Gefahr

- Legen Sie das Produkt **NICHT** in Wasser und sprühen Sie kein Wasser auf das Produkt, da dies zu einem Stromschlag und einem Brand führen kann.



⚠ Gefahr

02 Vorsichtsmaßnahmen

Installationshinweise

- Schließen Sie den Netzstecker an.
- Bitte überprüfen Sie, ob die Steckdose mit den Spezifikationen des Steckers kompatibel ist.



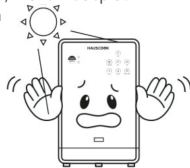
⚠ Vorsicht

- Verwenden Sie das Produkt NICHT in feuchten oder nassen Bereichen, da dort ein hohes Risiko für Stromschläge besteht.



⚠ Gefahr

- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie zum Beispiel:
 - Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhäuser;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;



⚠ Gefahr

- Betreiben Sie das Produkt NICHT in gekippter Position, da dies zu Funktionsbeeinträchtigungen führen kann.



⚠ Vorsicht

- angeschlossen ist. Da die Verwendung von Grundwasser zu Produktfehlern führen kann, verwenden Sie bitte Leitungswasser. (Nenndruck: 0,1–0,6 MPa)
- Die Anlage muss mit einem geeigneten Rückflussschutz ausgestattet sein, um den geltenden Bundes-, Landes- und lokalen Vorschriften zu entsprechen.



⚠ Vorsicht

- Alle Reparaturen dürfen nur von einer vom Hersteller geschulten oder empfohlenen Person durchgeführt werden.



⚠ Gefahr

- Verwenden Sie das Produkt NICHT in der Nähe von flüchtigen Chemikalien.



⚠ Gefahr

- Bewegen Sie das Produkt während des Betriebs NICHT, da dies zu Fehlfunktionen oder Stromschlägen führen kann.



⚠ Warnung

- Bitte leeren Sie den Heißwasser- und Wasserbehälter.



⚠ Vorsicht

- Wasserversorgungsschlauch NICHT verdrehen oder knicken. In den Anweisungen für Geräte, die über abnehmbare Schlauchsätze an die Wasserleitung angeschlossen werden, muss darauf hingewiesen werden, dass die mit dem Gerät mitgelieferten neuen Schlauchsätze verwendet werden müssen und dass alte Schlauchsätze nicht wiederverwendet werden dürfen.

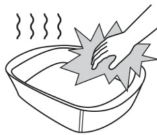


⚠ Warnung

02 Vorsichtsmaßnahmen

Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung

- Bitte seien Sie vorsichtig, da das bereitgestellte heiße Wasser und der beheizte Behälter extrem heiß sind.



⚠ Vorsicht

- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis vorgesehen, es sei denn, sie werden bei der Verwendung des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder unterwiesen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.



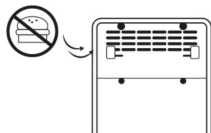
⚠ Vorsicht

- Das Produkt darf nicht mit schweren Gegenständen beaufschlagt oder fallen gelassen werden.



⚠ Vorsicht

- Vermeiden Sie das Eindringen von Fremdkörpern durch Lüftungsöffnungen oder Spalten.



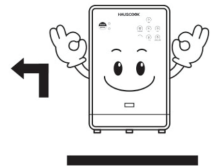
⚠ Vorsicht

- Verwenden Sie KEINE Chemikalien zur Reinigung des Produkts. (Verdüner, Benzol, Wachs usw.)



⚠ Gefahr

- Bitte heben Sie das Produkt vollständig an, anstatt es zu ziehen, wenn Sie es bewegen. (Bitte leeren Sie den Heißwasser- und Wasserbehälter, wenn Sie es an einen entfernten Ort bringen.)



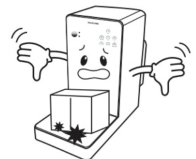
⚠ Warnung

- Ziehen oder drücken Sie beim Transportieren des Produkts NICHT am Netzkabel.



⚠ Warnung

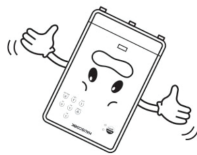
- Üben Sie KEINE übermäßige Kraft aus und stellen Sie keine anderen Gegenstände als kompatible Behälter auf das Heizelement (Glasplatte).



⚠ Gefahr

02 Vorsichtsmaßnahmen

- Bewegen Sie das Produkt während des Betriebs NICHT und stellen Sie es NICHT in die umgekehrte Position.



⚠ Vorsicht

- Erhitzen Sie leere Behälter oder kleine Mengen an Lebensmitteln NICHT über einen längeren Zeitraum.



⚠ Vorsicht

- Verwenden Sie nur kompatible Induktionsbehälter oder Einweg-Aluminiumbehälter.

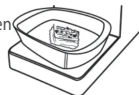


⚠ Vorsicht

- Gießen Sie das Suppenpulver unbedingt über die Nudeln. Andernfalls kann das Suppenpulver am Behälter haften bleiben und diesen verbrennen.

Wenn Sie die Eier vor dem Kochen hineingeben, können sie am Behälterboden haften bleiben und den Behälter verbrennen. Geben Sie die Eier hinzu und rühren Sie 1 Minute lang um, bevor Sie das Gericht fertig kochen.

Der Hersteller haftet nicht für Situationen (Unfälle), die durch Unachtsamkeit des Benutzers verursacht werden.



⚠ Vorsicht

- Wenn die Glasplatte gesprungen oder zerbrochen ist, schalten Sie das Gerät aus und verwenden Sie es nicht mehr, um einen Stromschlag zu vermeiden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.



⚠ Vorsicht

- Nach dem Kochen besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen. Bitte lassen Sie die Glasplatte abkühlen, bevor Sie sie berühren oder reinigen.



⚠ Vorsicht

- Verwenden Sie einen kompatiblen Induktionsbehälter mit einem Durchmesser von 10 bis 18 cm und flachem Boden.

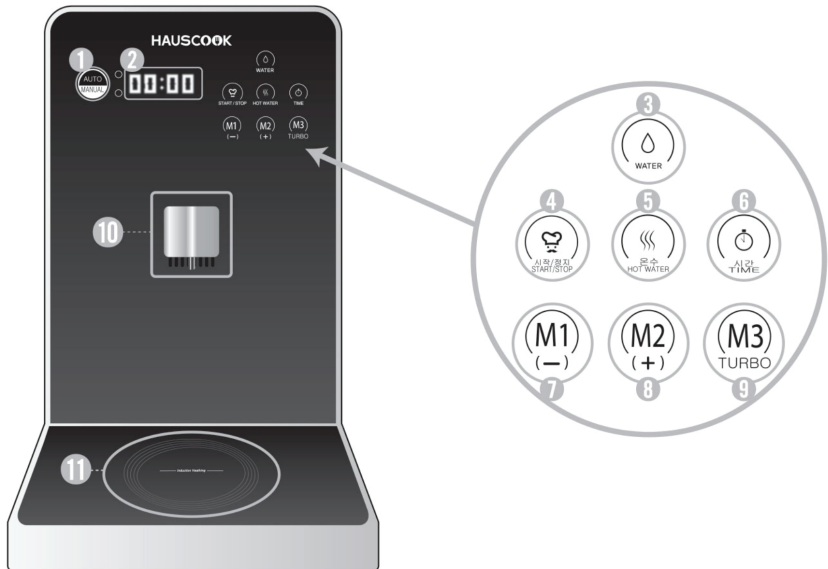


⚠ Vorsicht

- Metallische Gegenstände wie Küchenutensilien, Besteck usw. dürfen nicht auf die Kochfeldoberfläche innerhalb der Kochzonen gelegt werden, da sie heiß werden können. Seien Sie vorsichtig beim Bedienen des Geräts, da Ringe, Uhren und ähnliche Gegenstände, die vom Benutzer getragen werden, in unmittelbarer Nähe der Kochfeldoberfläche heiß werden können. In den Anweisungen für Geräte mit Induktionsheizquellen muss darauf hingewiesen werden, dass Benutzer mit Herzschrittmachern den Hersteller konsultieren sollten, sofern keine spezifischen Details angegeben sind.

⚠ Vorsicht

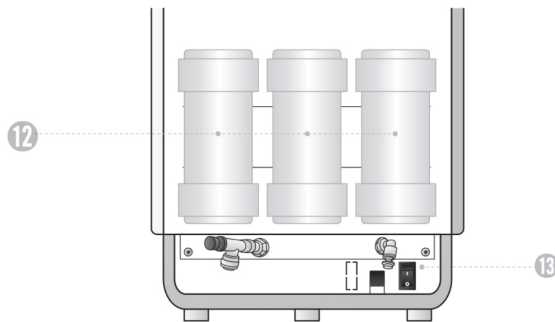
03 Teile und Funktionen



01	Teile und Funktionen (gewerbliche Nutzung)	<ul style="list-style-type: none"> • Funktion zur Auswahl des Schnell- oder Normal-Kochmodus. (Durch Klicken auf die Taste wird der Kochmodus geändert und der aktuelle Modus wird im LED-Fenster angezeigt.)
02	Anzeigebildschirm	<ul style="list-style-type: none"> • Anzeige der Warmwasserspeichertemperatur, Speichererkennung, Garzeit, Fehlermeldung usw.
03	Reinigung	<ul style="list-style-type: none"> • Klicken Sie auf die Schaltfläche „Reinigung“, um gereinigtes Wasser zuzuführen.
04	Start/Stop	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kochen starten oder beenden.
05	Heißes Wasser	<ul style="list-style-type: none"> • Liefern Sie etwa 85 °C heißes Wasser.

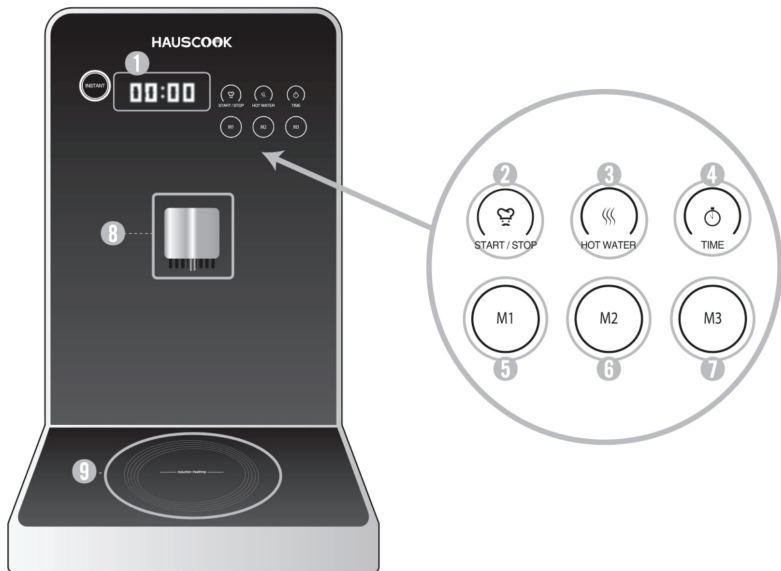
03 Teile und Funktionen

06	Zeit	<ul style="list-style-type: none"> • Fügen Sie die Garzeit während des Schnellgarens hinzu oder stellen Sie die Zeit für den allgemeinen Garzeit-Timer-Modus ein.
07	(-)	<ul style="list-style-type: none"> • Heißwasser, Zeitsteuerung (nur für den Automatikmodus) • IH-Brennersteuerung (nur für den manuellen Modus)
08	(+)	<ul style="list-style-type: none"> • Heißwasser, Zeitsteuerung (nur für den Automatikmodus) • IH-Brennersteuerung (nur für den manuellen Modus)
09	Turbo	<ul style="list-style-type: none"> • IH-Brennersteuerung – Schnelles Aufheizen innerhalb von 3 Minuten (nur im manuellen Modus)
10	Düse	<ul style="list-style-type: none"> • Reinwasser- und Heißwasserschlauch.
11	IH (Induktionserwärmung)	<ul style="list-style-type: none"> • Teil zum Aufstellen und Erhitzen des Behälters. (Glasdeckel)



12	Reinigungsfilter	<ul style="list-style-type: none"> • Liefert gereinigtes Wasser mit integriertem Reinigungsfilter (4 Stufen). (Kann als Wasserreiniger verwendet werden)
13	Netzschalter	<ul style="list-style-type: none"> • Netzschalter EIN/AUS

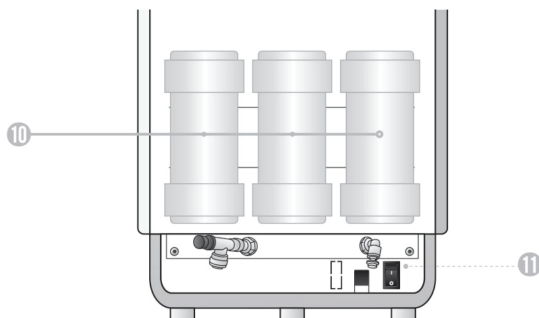
03 Teile und Funktionen (gewerbliche Nutzung)



01	Anzeigebildschirm	• Anzeige der Warmwasserspeichertemperatur, Speichererkennung, Garzeit, Fehlermeldung usw.
02	Start/Stop	• Kochen starten oder beenden
03	Heißes Wasser	• Durch Drücken der Taste wird etwa 85 °C heißes Wasser bereitgestellt.
04	Zeit	• Fügen Sie bei der Schnellkochfunktion die Kochzeit hinzu. (+30 Sek.)
05	M1	• Speicherfunktion 1.

03 Teile und Funktionen (gewerbliche Nutzung)

06	M2	• Speicherfunktion 2.
07	M3	• Speicherfunktion 3.
08	Nozzle	• Wasserschlauch.
09	IH (Induction Heating)	• Teil zum Aufstellen und Erhitzen des Behälters. (Glasdeckel)



10	Reinigungsfilter	• Liefert gereinigtes Wasser mit integriertem Reinigungsfilter. (4 Stufen)
11	Netzschalter	• P Netzschalter EIN/AUS

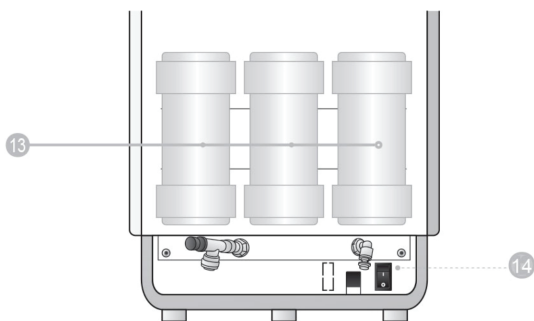
03 Teile und Funktionen (gewerbliche Nutzung)



01	Anzeigebildschirm	• Anzeige der Warmwasserspeichertemperatur, Speichererkennung, Garzeit, Fehlermeldung usw.
02	Start/Stopp	• Kochen starten oder beenden.
03	Heißes Wasser	• Durch Drücken der Taste wird etwa 85 °C heißes Wasser bereitgestellt.
04	Zeit	• Und die Garzeit während des Schnellgarens. (+30 Sek.)
05	1	• Speicherfunktion 1.

03 Teile und Funktionen (gewerbliche Nutzung)

06	2	• Speicherfunktion 2.
07	3	• Speicherfunktion 3.
08	4	• Speicherfunktion 4.
09	5	• Speicherfunktion 5.
10	6	• Speicherfunktion 6.
11	Düse	• Wasserschlauch.
12	IH (Induktionserwärmung)	• Teil zum Aufstellen und Erhitzen des Behälters. (Glasdeckel)



13	Reinigungsfilter	• Liefert gereinigtes Wasser mit integriertem Reinigungsfilter. (4 Stufen)
14	Netzschalter	• Netzschalter EIN/AUS

04 IH-kompatible und -inkompatible Geschirr- und Behältertypen

Kompatibler Behälter

01 Edelstahlbehälter

- Die Heizleistung kann je nach Art des Edelstahlbehälters beeinträchtigt sein.
- Der Behälter muss magnetisch sein.



02 Emaillebehälter



03 Stahlbehälter

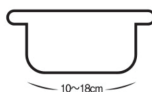
- Je nach Material des Behälters ist die Verwendung möglicherweise nicht zulässig.
- Es dürfen nur IH-kompatible (Induktionsheizung) Behälter verwendet werden.
- Je nach Art des Behälters oder Wassermenge können Klickgeräusche oder leichte Vibrationen auftreten.



04 Behälter mit flachem Boden, der an einer Glasplatte haften kann



05 Behälter mit einem Bodendurchmesser von 10 bis 18 cm und einer Höhe von weniger als 12 cm



Inkompatibler Behälter

01 Aluminiumbehälter



02 Hitzebeständiger Glasbehälter



03 Keramikbehälter

- IH – Kompatible Keramikbehälter können verwendet werden, jedoch kann die Heizleistung je nach Produkttyp beeinträchtigt sein.



04 Behälter mit Beinen

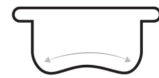


05 Behälter mit abgerundetem Boden



06 Behälter mit gewölbtem Boden

- Verwenden Sie keine Behälter mit einer Krümmung von mehr als 2 mm.



07 Behälter mit einem Bodendurchmesser von weniger als 10 cm oder einer Höhe von mehr als 12 cm

- Bei Verwendung von Behältern mit einem Bodendurchmesser von weniger als 10 cm wird die Heizleistung verringert oder der Behälter wird möglicherweise nicht erhitzt, da dies die Behältererkennungsfunktion beeinträchtigt.



05 Verwendung: Automatikmodus (Heimgebrauch)

Automatikmodus

- 01** Legen Sie Fertiggerichte und Zutaten in Einwegbehälter aus Aluminium oder Stahl.


- 02** Stellen Sie den Behälter in die Mitte der Glasplatte.
(Der Behälter muss so platziert werden, wie er vom Sensor erkannt wird.)


- 03** Stellen Sie den Kochmodus auf „AUTO“.


- 04** Nachdem Sie den gewünschten Speicher eingestellt haben, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste, um ihn zu verwenden.


- 05** Die Kochzeit ist standardmäßig auf 3 Minuten und 50 Sekunden eingestellt, und die verbleibende Zeit wird im Zeitanzeigefenster durch Rückwärtszählen angezeigt.


- 06** Sobald der Garvorgang beginnt, bläst das Gebläse in der Düse während des Betriebs den Dampf weg.


- 07** Um während des Betriebs Zeit hinzuzufügen, klicken Sie auf die Schaltfläche „Zeit“, um Zeit hinzuzufügen. (30 Sekunden pro Klick)


- 08** Um während des Betriebs Wasser nachzufüllen, drücken Sie die Heißwassertaste, um zusätzliches Wasser zuzuführen.


- 09** Wenn der Garvorgang beendet ist, wird der Betrieb automatisch mit der Meldung „END“ und einem Warnton beendet. (Drücken Sie während des Garvorgangs die Starttaste, um den Betrieb zwangsweise zu beenden.)


- 10** Bewegen Sie den Behälter nach Beendigung des Garvorgangs langsam. Seien Sie vorsichtig, da er extrem heiß ist und Verbrennungen verursachen kann.



05 Verwendung: Automatikmodus (Heimgebrauch)

Festgelegte Menge an Warmwasserversorgung

01

Stellen Sie den Kochmodus auf „Auto“ und halten Sie gleichzeitig die Tasten für heißes Wasser und Zeit drei Sekunden lang gedrückt, um in den Einstellungsmodus zu gelangen. (Auf dem Display wird „CAL“ angezeigt, wenn sich das Gerät im Einstellungsmodus befindet.)



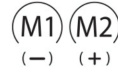
02

Drücken Sie die Warmwassertaste, um zum Bildschirm für die Einstellung der Warmwassermenge zu gelangen. (Die Warmwassermenge blinkt auf dem Display, wenn Sie sich im Einstellungsbildschirm für die Warmwassermenge befinden.)



03

Stellen Sie die Warmwassermenge mit den Tasten +/- ein. Der eingestellte Wert wird nach 5 Sekunden automatisch gespeichert. (Einstellbar von 0 ml bis 800 ml in 10-ml-Schritten.)



04

Beim Kochen im Auto-Modus wird die eingestellte Menge an heißem Wasser ausgegeben.



Kochzeit einstellen

01

Stellen Sie den Kochmodus auf „Auto“ und halten Sie gleichzeitig die Heißwasser- und die Zeittaste drei Sekunden lang gedrückt, um in den Einstellungsmodus zu gelangen. (Im Einstellungsmodus wird auf dem Display „CAL“ angezeigt.)



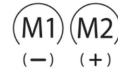
02

Drücken Sie die Taste „Time“, um zum Bildschirm für die Einstellung der Garzeit zu gelangen. (Die Garzeit blinkt auf dem Display, wenn Sie sich im Bildschirm für die Einstellung der Garzeit befinden.)



03

Passen Sie die Garzeit mit der Taste +/- an. Der angepasste Wert wird nach 5 Sekunden automatisch gespeichert. (Einstellbar von 30 Sekunden bis 10 Minuten in 10-Sekunden-Schritten)



04

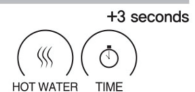
Der Kochvorgang läuft im Automatikmodus für die angegebene Zeit.



Zurücksetzen

01

Stellen Sie den Kochmodus auf Schnellkochen und halten Sie gleichzeitig die Heißwasser- und die Zeittaste drei Sekunden lang gedrückt, um in den Einstellungsmodus zu gelangen. (Auf dem Display wird „CAL“ angezeigt, wenn sich das Gerät im Einstellungsmodus befindet.)



02

Drücken Sie im Kalibrierungsmodus die Start-/Stopp-Taste, um die Warmwassermenge und die Garzeit zurückzusetzen. (Während des Zurücksetzens blinkt „CALO“ auf dem Display.)



03

Der zurückgesetzte Wert wird 3 Sekunden nach dem Zurücksetzen automatisch gespeichert.

3seconds → Auto save

04

Der Kochvorgang läuft mit den Standardwerten im Schnellkochmodus. (Heißwassermenge: 400 ml, Kochzeit: 3 Minuten 50 Sekunden)



05 Verwendung: manueller Modus (Heimgebrauch)

Manueller Modus

- 01** Lebensmittel in Behälter geben. (Nur induktionsgeeignete Behälter verwenden.) 
- 02** Stellen Sie den Behälter möglichst genau in die Mitte der Glasplatte. (Der Behälter muss so platziert werden, wie er vom Sensor erkannt wird.) 
- 03** Stellen Sie den manuellen Modus über die Optionen „Allgemeines Kochen“ und „Schnellkochfunktion“ auf der linken Seite ein. 
- 04** Drücken Sie die Taste „Reinigung“ oder „Heißwasser“, um Wasser zum Kochen bereitzustellen. 
- 05** Geben Sie die Lebensmittel und die gewünschte Wassermenge in den Behälter und drücken Sie die Starttaste, um mit dem Garen zu beginnen. 
- 06** Das Essen wird nach einer festgelegten Zeit von bis zu 60 Minuten gegart, und Sie können die verstrichene Garzeit auf dem Display überprüfen. Nach 60 Minuten Garzeit ist der Garvorgang beendet. (Sie können den Garvorgang währenddessen zwangsweise beenden, indem Sie die Starttaste erneut drücken 
- 07** Nach Fertigstellung den Behälter langsam bewegen. (Vorsicht, da er extrem heiß ist und Verbrennungen verursachen kann.) 
- 08** Im manuellen Modus können Sie die Heizleistung von Stufe 1 bis Stufe 5 regulieren. Die Heizleistung lässt sich mit den Tasten M1(-), M2(+) und M3(Turbo) regulieren. Es gibt die Stufen 1: 200 W, 2: 400 W, 3: 650 W und 4: 1000 W. Die Heizstufe kann anhand des Punkts (.) neben der Zahl (0) in Kreis 1 überprüft werden. Die TURBO-Taste entspricht der 5. Stufe, bei der die Heizleistung auf 1300 W erhöht wird. 

05 Verwendung: manueller Modus (Heimgebrauch)

Manueller Koch-Timer-Modus

01 Lebensmittel in Behälter geben. (Nur induktionsgeeignete Behälter verwenden.)



02 Stellen Sie den Behälter möglichst genau in die Mitte der Glasplatte. (Der Behälter muss so platziert werden, wie er vom Sensor erkannt wird.)



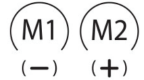
03 Stellen Sie den manuellen Modus über die allgemeine Kochfunktion und die Schnellkochfunktion auf der linken Seite ein.



04 Drücken Sie die Taste „Reinigung“ oder „Heißwasser“, um Wasser zum Kochen bereitzustellen.



05 Drücken Sie die Taste „Time“, um in den Timer-Modus zu gelangen. Stellen Sie die gewünschte Zeit im Timer-Modus mit den Tasten +/- ein. (Einstellbar von 30 Sekunden bis 20 Minuten.)



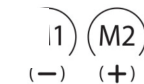
06 Geben Sie die Lebensmittel und die gewünschte Wassermenge in den Behälter und drücken Sie die Starttaste, um mit dem Garen zu beginnen.



07 Die verbleibende Zeit wird im Zeitanzeigefenster durch Rückwärtszählen angezeigt.



08 Um die Garzeit während des Betriebs zu ändern, drücken Sie die Taste „Time“ und klicken Sie auf die Taste „+/-“, um die Zeit einzustellen. (Der Timer ist von 30 Sekunden bis 20 Minuten einstellbar.)



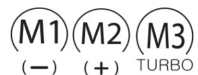
09 Wenn der Garvorgang beendet ist, wird der Betrieb automatisch mit der Meldung „END“ und einem Warnton beendet. (Drücken Sie während des Garvorgangs die Starttaste, um den Betrieb zwangsweise zu beenden.)



10 Bewegen Sie den Behälter nach Beendigung des Garvorgangs langsam. Seien Sie vorsichtig, da er extrem heiß ist und Verbrennungen verursachen kann.



11 Im manuellen Modus können Sie die Heizleistung von Stufe 1 bis Stufe 5 regulieren. 1. Stufe: 200 W, 2. Stufe: 400 W, 3. Stufe: 650 W, 4. Stufe: 1000 W, TURBO: 1300 W, M1, M2: Steuerung der 1. bis 4. Stufe, TURBO: 5. Stufe)

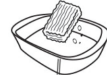


05 Verwendung: Schnellkochmodus (gewerbliche Nutzung)

Sofortkochmodus

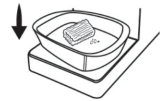
01

Legen Sie Fertiggerichte und Zutaten in Einwegbehälter aus Aluminium oder Stahl.



02

Stellen Sie den Behälter in die Mitte der Glasplatte. (Der Behälter muss so platziert werden, wie er vom Sensor erkannt wird.)



03

Wählen Sie die Funktion „Schnelgaren“ aus „Algemeines Garen“ und „Schnelgaren“ auf der linken Seite.



04

Klicken Sie auf die Start-/Stopp-Taste, um das Schnellkochen zu starten.



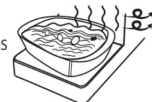
05

Die Kochzeit ist standardmäßig auf 3 Minuten und 50 Sekunden eingestellt, und die verbleibende Zeit wird im Zeitanzeigefenster durch Rückwärtszählen angezeigt.



06

Sobald der Garvorgang beginnt, bläst das Gebläse in der Düse während des Betriebs den Dampf weg.



07

Um während des Betriebs Zeit hinzuzufügen, klicken Sie auf die Schaltfläche „Zeit“, um Zeit hinzuzufügen. (30 Sekunden pro Klick)



08

Um während des Betriebs Wasser nachzufüllen, drücken Sie die Safe-Lock-Taste, um die Sperre aufzuheben, und drücken Sie dann die Heißwassertaste, um zusätzliches Wasser zuzuführen.



09

Wenn der Garvorgang beendet ist, wird der Betrieb automatisch mit der Meldung „END“ und einem Warnton beendet. (Drücken Sie während des Garvorgangs die Starttaste, um den Betrieb zwangsweise zu beenden.)



10

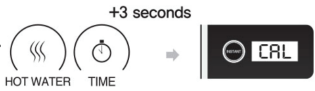
Bewegen Sie den Behälter nach Beendigung des Garvorgangs langsam. Seien Sie vorsichtig, da er extrem heiß ist und Verbrennungen verursachen kann.




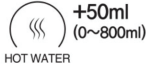
05 Verwendung: Einstellung für Sofortkochspeicher(gewerbliche Nutzung)


Einstellung für Warmwassermenge

- 01** Drücken Sie gleichzeitig die Heiß- und Zeit-Taste 3 Sekunden lang. (Die CAL-Markierung erscheint auf dem Display, wenn der Einstellungsmodus gestartet wird.)


- 02** Wählen Sie den Speicherplatz aus, den Sie einstellen möchten. (Die ausgewählte Speichernummer wird auf dem Display angezeigt.)


- 03** Drücken Sie die Heißwassertaste, um die gewünschte Wassermenge einzustellen. (Die Wassermenge erhöht sich jedes Mal um 50 ml, wenn Sie die Heißwassertaste einmal drücken. Es kann eine Wassermenge von 0, bis 800 ml eingestellt werden.)



- 04** Es wird nach 5 Sekunden automatisch gespeichert. Beim Kochen wird das heiße Wasser mit der voreingestellten Durchflussmenge abgegeben.

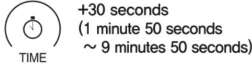


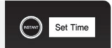
Einstellung der Garzeit

- 01** Drücken Sie gleichzeitig die Heiß- und Zeit-Taste 3 Sekunden lang. (Die CAL-Markierung erscheint auf dem Display, wenn der Einstellungsmodus gestartet wird.)


- 02** Wählen Sie den Speicherplatz aus, den Sie einstellen möchten. (Die ausgewählte Speichernummer wird auf dem Display angezeigt.)



- 03** Stellen Sie die gewünschte Garzeit durch Drücken der Zeittaste ein. (Mit jedem Tastendruck erhöht sich die Zeit um 30 Sekunden. Die Einstellung kann zwischen 1 Minute 50 Sekunden und 9 Minuten 50 Sekunden vorgenommen werden.)



- 04** Die Einstellung wird nach 5 Sekunden nach dem Start automatisch gespeichert und das Gericht wird mit der voreingestellten Garzeit gegart.



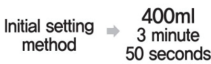
Zurücksetzen

- 01** Drücken Sie gleichzeitig die Heiß- und Zeit-Taste 3 Sekunden lang. (Die CAL-Markierung erscheint auf dem Display, wenn der Einstellungsmodus gestartet wird.)


- 02** Wählen Sie den Speicher aus, den Sie zurücksetzen möchten. (Die ausgewählte Speichernummer wird im Anzeigefenster angezeigt.)


- 03** Drücken Sie die START/STOP-Taste, um die Warmwassermenge und die Garzeit zurückzusetzen. (Auf dem Display wird „CALO“ angezeigt und blinkt.)


- 04** Es wird nach 5 Sekunden automatisch gespeichert und beim Kochen auf die ursprüngliche Einstellung zurückgesetzt. (Wassermenge: 400 ml, Kochzeit: 3 Minuten und 50 Sekunden)

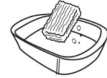


05 Verwendung: Schnellkochmodus (gewerbliche Nutzung)

Schnellkochgerät

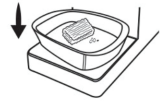
01

Legen Sie Fertiggerichte und Zutaten in Einwegbehälter aus Aluminium oder Stahl.



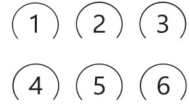
02

Stellen Sie den Behälter in die Mitte der Glasplatte.
(Der Behälter muss so platziert werden, wie er vom Sensor erkannt wird.)



03

Wählen Sie die Schnellkochfunktion aus den Optionen „Allgemeines Kochen“ und „Schnelkochen“ auf der linken Seite aus.



04

Klicken Sie auf die Start-/Stopp-Taste, um das Sofortkochen zu starten.



START / STOP

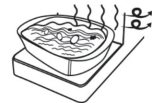
05

Die Kochzeit ist standardmäßig auf 3 Minuten und 50 Sekunden eingestellt, und die verbleibende Zeit wird im Zeitanzeigefenster durch Rückwärtszählen angezeigt.



06

Sobald der Garvorgang beginnt, bläst das Gebläse in der Düse während des Betriebs den Dampf weg.



07

Um während des Betriebs Zeit hinzuzufügen, klicken Sie auf die Schaltfläche „Zeit“, um Zeit hinzuzufügen. (30 Sekunden pro Klick)



TIME

08

Um während des Betriebs Wasser nachzufüllen, drücken Sie die Safe-Lock-Taste, um die Sperre aufzuheben, und drücken Sie dann die Heißwassertaste, um zusätzliches Wasser zuzuführen.



HOT WATER

09

Wenn der Garvorgang beendet ist, wird der Betrieb automatisch mit der Meldung „END“ und einem Warnton beendet. (Drücken Sie während des Garvorgangs die Starttaste, um den Betrieb zwangsweise zu beenden.)



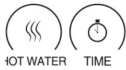




10

Bewegen Sie den Behälter nach Beendigung des Garvorgangs langsam. Seien Sie vorsichtig, da er extrem heiß ist und Verbrennungen verursachen kann.




05 Verwendung: Schnellkochmodus (gewerbliche Nutzung)







Einstellung für Warmwassermenge

- 01** Halten Sie die Tasten „Hot“ und „Time“ gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt. (Die CAL-Markierung erscheint auf dem Display, wenn der Einstellungsmodus gestartet wird.)  →  +3 seconds
- 02** Wählen Sie den Speicherplatz aus, den Sie einstellen möchten. (Die ausgewählte Speichernummer wird auf dem Display angezeigt.) 
- 03** Drücken Sie die Heißwassertaste, um die gewünschte Wassermenge einzustellen. (Die Wassermenge erhöht sich jedes Mal um 50 ml, wenn Sie die Heißwassertaste einmal drücken. Es kann eine Wassermenge von 0 bis 800 ml eingestellt werden.)  +50ml (0~800ml)
- 04** Die Einstellung wird nach 5 Sekunden automatisch gespeichert, und beim Kochen wird das heiße Wasser mit der voreingestellten Durchflussmenge ausgegeben. 

Einstellung der Garzeit

- 01** Halten Sie die Tasten „Hot“ und „Time“ gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt. (Die CAL-Markierung erscheint auf dem Display, wenn der Einstellungsmodus gestartet wird.)  →  +3 seconds
- 02** Wählen Sie den Speicherplatz aus, den Sie einstellen möchten. (Die ausgewählte Speichernummer wird auf dem Display angezeigt.) 
- 03** Stellen Sie die gewünschte Garzeit durch Drücken der Zeittaste ein. (Mit jedem Tastendruck erhöht sich die Zeit um 30 Sekunden. Die Einstellung kann zwischen 1 Minute 50 Sekunden und 9 Minuten 50 Sekunden vorgenommen werden.)  +30 seconds (1 minute 50 seconds ~ 9 minutes 50 seconds)
- 04** Die Einstellung wird nach 5 Sekunden nach dem Start automatisch gespeichert und das Gericht wird mit der voreingestellten Garzeit gegart. 

Zurücksetzen

- 01** Halten Sie die Tasten „Hot“ und „Time“ gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt. (Die CAL-Markierung erscheint auf dem Display, wenn der Einstellungsmodus gestartet wird.)  →  +3 seconds
- 02** Wählen Sie den Speicher aus, den Sie zurücksetzen möchten. (Die ausgewählte Speichernummer wird im Anzeigefenster angezeigt.) 
- 03** Drücken Sie die START/STOP-Taste, um die Warmwassermenge und die Garzeit zurückzusetzen. (Auf dem Display wird „CALO“ angezeigt und blinkt.)  → 
- 04** Es wird nach 5 Sekunden automatisch gespeichert und beim Kochen auf die ursprüngliche Einstellung zurückgesetzt. (Wassermenge: 400 ml, Kochzeit: 3 Minuten und 50 Sekunden)  Initial setting method → 400ml 3 minute 50 seconds

06 Wie man reinigt

01

Wenn die Glasoberfläche durch Lebensmittel verschmutzt ist, lassen Sie das Kochfeld vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

- Die Restwärme kann zu Verbrennungen führen.
- Halten Sie das Kochfeld stets sauber und ordentlich.



02

Waschen Sie das Kochgerät nicht mit Wasser.

- Wasser kann in elektrische Teile eindringen und Fehlfunktionen verursachen.



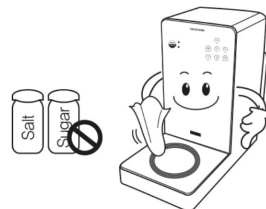
03

Verwenden Sie einen ausgewungenen Lappen für eine einfache und leichte Reinigung.



04

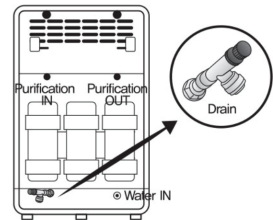
Auch Salz oder Zucker, die auf Glas haften bleiben, können Schäden verursachen. Bitte entfernen Sie diese sofort.



07 Wie installiere ich

Installationshinweise

- 1 Achten Sie bei der Installation des Produkts sorgfältig auf die Position der Ablauf- und Zufuhrteile.
- 2 Eine falsche Positionierung der Teile kann zu Undichtigkeiten im Produkt oder zu Fehlfunktionen führen.
- 3 Installieren Sie das Endstück im Ablaufteil, um den Wasserabfluss zu blockieren.
- 4 Führen Sie die Arbeiten zum Öffnen und Anbringen des Abflafs nur bei laufendem Wasser durch.
- 5 Installieren Sie die Abdeckung des Wasserreinigungsfilters nach der Montage des Reinigungsfilters.

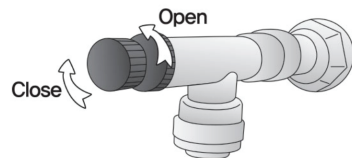


So installieren Sie das Produkt

- 1 Stellen Sie das Produkt auf einen ebenen Tisch.
- 2 Achten Sie bei der Installation des Produkts sorgfältig auf den Abfluss und den Zulauf.
- 3 Entfernen Sie die Endkappe vom Wasserzulauf und schließen Sie den Schlauch an.
- 4 Überprüfen Sie die Steckdose und die Stecker-Spezifikationen und schließen Sie das Netzkabel an.
- 5 Schalten Sie das Gerät ein. (Schalter ON)
- 6 Wenn der Tank voll ist, wird dies auf dem Display vorne als - - - angezeigt. Wenn der Tank voll ist, wird die Warmwassertemperatur auf dem Display angezeigt.
- 7 Die Funktion zum sofortigen Kochen und zur Warmwasserversorgung wird aktiviert, wenn die Wassertemperatur 75 °C oder mehr erreicht. Es wird empfohlen, die Funktion bei 85 °C zu verwenden. (Überprüfen Sie die Wassertemperatur auf dem Display.)

Wie man Wasser ablässt

- 1 Bereiten Sie einen Behälter oder Eimer mit einem Fassungsvermögen von mindestens 3 Litern vor.
- 2 Schalten Sie das Gerät aus und stellen Sie den vorbereiteten Behälter oder die Wasserflasche unter den Abfluss.
- 3 Drehen Sie das Ablassventil gegen den Uhrzeigersinn, um das Wasser aus dem Gerät abzulassen.
- 4 Nachdem das Ablassen (Wasserablauf) abgeschlossen ist, drehen Sie das Ventil des Ablassventils im Uhrzeigersinn, um das Ablassen (Wasserablauf) des Wassers zu blockieren.



08 Vor der Serviceanfrage



Dieses Produkt funktioniert möglicherweise aufgrund einer falschen Verwendung oder kleinerer Probleme, die keine Fehlfunktion darstellen, nicht ordnungsgemäß. Überprüfen Sie in diesen Fällen bitte die folgenden Punkte, um das Problem ohne Unterstützung durch den Kundendienst zu beheben. Wenn das Problem auch nach Überprüfung der folgenden Punkte weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, um weitere Unterstützung zu erhalten.

Symptom

01 Funktioniert nicht beim Drücken der Taste

02 Das Gerät ist eingeschaltet, funktioniert aber nicht, wenn man den Knopf drückt.

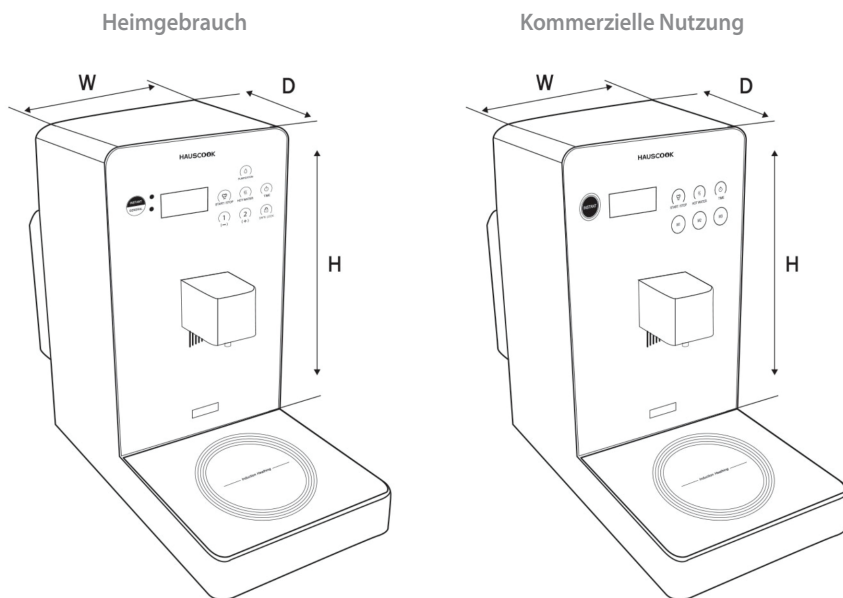
03 Geräusche während des Betriebs

04 Fehlercode

Auflösung

- Überprüfen Sie den Fehlerstromschutzschalter und den Netzsteckeranschluss.
 - Überprüfen Sie, ob der Netzschalter eingeschaltet ist.
-
- Überprüfen Sie, ob die Warmwassertemperatur 75 °C oder höher ist. Überprüfen Sie, ob der Warmwasserbereiter ordnungsgemäß funktioniert. (Überprüfen Sie, ob die Warmwassertemperatur auf dem Display angezeigt wird.)
 - Überprüfen Sie, ob der Behälter an der richtigen Stelle steht. (Bei korrekter Position wird „On“ auf dem Display angezeigt.)
 - Überprüfen Sie, ob der Behälter IH-kompatibel ist. (Siehe IH-kompatibler Behälter.)
 - Überprüfen Sie, ob die Kindersicherung entsperrt ist. (Entsperren Sie die Kindersicherung, indem Sie die Kindersicherungstaste 3 Sekunden lang gedrückt halten.)
-
- Es kann zu einem Klirren kommen, das durch die Wärmeausdehnung des IH-Behälters verursacht wird. (Je nach Behältertyp kann es zu Resonanzgeräuschen kommen.)
 - Das Summen stammt vom Lüftermotor, der die interne Wärme abführt. (Die Lautstärke variiert je nach Innentemperatur.)
-
- Überprüfen Sie die Steckdose und die Stecker-Spezifikationen sowie den Anschluss.
 - Überprüfen Sie die Behältergröße. (Es muss ein Behälter mit einem Bodendurchmesser von 10 cm bis 18 cm verwendet werden.)
 - LSEr – Stellen Sie sicher, dass die Wasserversorgung reibungslos funktioniert.
 - IFEr – Überprüfen Sie, ob der Behälter IH-kompatibel ist.
 - HSto – tSto. Schalten Sie das Gerät für einige Sekunden aus und starten Sie es dann erneut.
 - Com (Conn) – Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

09 Spezifizierung



※ Diese Spezifikation kann ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität zu verbessern.

Model	FCH-D100	FCH-D220
Nennleistung / Frequenz (V/Hz)	100V-120/50-60Hz	200V-240 / 50-60Hz
Leistung (kW)	1,300W - 1,500W	1,700W - 1,900W
Wassertankkapazität (Liter)	2,5L (Water tank 1,5L, Hot water tank 1,0L)	
Größe (mm)	W230 X D490 X H410	
Gewicht (kg)	7	
Wasserreinigungsfunktion (4-stufiger Filter)	Wasserreinigungsfilter zur Wasserreinigung	

09 Stärke

Stärke

Einfaches Design

- Luxuriöser Stil in trendigem Schwarz-Weiß.
- Innovatives Design.



Höhere Sicherheit durch sichere Verriegelungsfunktion

- Die Kindersicherung verhindert, dass Kinder heißes Wasser verwenden.



Sicher, da kein Feuer verwendet wird

- Induktion ermöglicht sicheres Kochen, ohne dass man sich um Feuer sorgen muss.



Wassereinstellung für Fertiggerichte per Knopfdruck

- Super einfache Wassereinstellung durch optimierte Funktionen zum Zubereiten von Fertiggerichten.



4-stufiges Wasseraufbereitungssystem (Option)

- Sicheres Kochen mit sauberem, gereinigtem Wasser.
- Kann als Wasserreiniger verwendet werden.



Effizientes Kochgerät aus Verbundwerkstoff

- Integrierter Warmwasserbereiter und IH-Herd zur maximalen Raumnutzung.



IH-Induktionsherd

- Frei von Kohlenmonoxid und atmosphärischer Wärme.
- Sorgt für eine sichere und saubere Küchenumgebung.



Klein, aber leistungsstark

- Im Gegensatz zu herkömmlichen Heizsystemen erwärmt das Produkt den Kochbehälter direkt, wodurch das Garen schneller und mit höherer thermischer Effizienz erfolgt.



Von Anfang an heiß

- Durch das Garen mit 80 °C bis 85 °C heißem Wasser verkürzt sich die Garzeit und der Geschmack der Speisen wird verbessert.



Pumpeninstallation (Option)

- Das Produkt kann an allen Orten ohne direkte Wasserversorgung verwendet werden.
- ※ Stellen Sie sicher, dass der Wassertank oder Mineralwassertank aufgefüllt ist.



10 Garantie

Produktname

Produktname				1 Jahr Produktgarantie
Modell				
Herstellungsnummer				
Kauf	Monat	Tag	Jahr	
Geschäft	(Zeichen)			
Kunde Unterschrift				
	TEL			

[Für das Produkt gilt folgende Garantie.]

- ❶ Dieses Produkt wird unter strengen Qualitätskontrollen und -prüfungen hergestellt.
- ❷ Während der Garantiezeit wird bei Defekten oder Fehlfunktionen, die bei normalem Gebrauch auftreten, ein kostenloser Reparaturservice angeboten.
Für die folgenden Fehlfunktionen, die durch Benutzerfehler verursacht wurden, wird auch innerhalb der
- ❸ Garantiezeit eine Gebühr erhoben.
 - Fehlfunktionen aufgrund von Bedienungsfehlern, unbefugten Reparaturen und Modifikationen.
 - Fehlfunktionen aufgrund der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung.
 - Fehlfunktionen und Schäden aufgrund von Naturkatastrophen.
 - Fehlfunktionen und Schäden aufgrund äußerer Einflüsse.
 - Fehlfunktionen und Schäden aufgrund unbefugter Reparaturen oder des Austauschs von Teilen, die nicht von einem autorisierten Techniker der Bumil Industrial Co., Ltd. durchgeführt wurden.
- ❹ Nach Ablauf der Garantiezeit werden kostenpflichtige Serviceleistungen erbracht.
- ❺ Bitte legen Sie bei der Beantragung einer Reparatur die Garantie vor.
- ❻ Die Garantie kann nicht neu ausgestellt werden. Bewahren Sie die Garantie bitte an einem sicheren Ort auf.



Hauptsitz und Fabrik: 8B-3L Namdongseo-ro (Namchon-dong), Namdong-gu, Incheon
 ※ A/S-Center und Anfrage: +82-32-812-3883