



Bartscher AG
Industrie Fänn Ost
Zugerstrasse 60, CH – 6304 Küsnacht am Rigi
www.bartscher.ch

Bedienungsanleitung Auftischgeräte Strahlheizkörper

620.230, 620.260, 620.292

Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanleitung vor Aufstellung – Installation – Inbetriebnahme.
Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden.

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	1
Sicherheitshinweise	2
Sicherheitsvorschriften.....	3
Beschreibung von Gefahren-Symbolen	3
Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften	3
Sichere Anwendung	4
Unsachgemäße Bedienung.....	4
Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen	5
Allgemeines	5
Anwendung	5
Produktbeschreibung	5
Produkte 620.230, 620.260, 620.292	5
Modelle Standard	5
Technische Daten	5
Bedienung und Kontrolle	5
Elektrische Daten	6
Geräte mit Energieregler (3,0 kW).....	6
Geräte mit Energieregler (6,0 - 9,2 kW)	6
Funktionsbedingungen	6
Regelung mit Drehknebel	6
Geräte Ein- und Ausschalter für Standardmodelle.....	6
Leistungsstufen-Drehknopf für Kochstellen	6
Energieregler	6
Funktionstest	7
Bedienung	7
Kochprozess	7
Außerbetriebnahme	7
Fehlerfindung.....	8
Fehlerbehebung	8
Reinigung	9
Garantie.....	10
Reparatur in der Garantiezeit	10
Unterhalt.....	10
Entsorgung	10
Lieferadresse	10
Technische Dokumentation.....	11
Erläuterung	11
Energieregler	11
Temperaturregler / Schutz-Temperaturbegrenzer	11
Strahlungsheizkörper	11

Sicherheitshinweise



Diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren. Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen. Den Schaden schriftlich festhalten und den Kundendienst rufen, sonst entfällt der Garantieanspruch. Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden. Benutzen Sie keine Kochfeld-Abdeckungen. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien. Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Brandgefahr !

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.

Verbrennungsgefahr !

- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Gegenstände (*aus Metall) werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie Gegenstände, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.
- Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten. Nicht warten, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Töpfe und Pfannen mehr darauf befinden.
- Netzstecker ziehen

Stromschlaggefahr !

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Achtung !

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen das Kochfeld.
- Niemals leere Kochgefäße auf das Kochfeld stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Aluminiumfolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Kochstellen. Der Gebrauch von Herdschutzfolie auf dem Kochfeld wird nicht empfohlen.

* bei Strahlheizkörper materialabhängig, Kunststoffe schmelzen, Holz verbrennt

Sicherheitsvorschriften

Beschreibung von Gefahren-Symbolen

Generelles Gefahrensymbol

**Nichtbefolgen der Sicherheitsvorschriften
bedeutet Gefahr (Verletzungen)**



Dieses Symbol warnt vor Gefahr.



Dieses Symbol warnt vor **gefährlicher elektrischer Spannung**.
(Bildzeichen 5036 der IEC 60417-1)



Dieses Symbol warnt vor heißer Oberfläche nach
BGV A8, ASR A1.3 und DIN 4844

Direkt am Gerät angebrachte Gefahren-Symbole müssen unbedingt befolgt werden und die Lesbarkeit jederzeit sichergestellt werden.

Achtung

Bei unsachgemäßer Anwendung
können kleinere Verletzungen oder
Sachbeschädigungen hervorgerufen werden!

Achtung

Vor Anwendung oder Unterhalt des Gerätes
muss die Bedienungsanleitung gelesen
werden.

Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften

Das Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften kann zu Gefahr für Personen, Umgebung und für das Gerät selbst führen. Bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften besteht kein Recht auf jegliche Schadensersatzforderungen.

Im Detail kann das Nichtbeachten zu folgenden Risiken führen (Beispiele):

- Gefahr für Personen durch elektrische Ursachen
- Gefahr für Personen durch überhitzte Pfannen
- Gefahr für Personen durch überhitzte Abstellfläche (Ceranfeld)
- Schnittgefahr bei Glasbruch

Sichere Anwendung

Die Sicherheitsvorschriften dieser Bedienungsanleitung, die bestehenden nationalen Vorschriften für Elektrizität zur Verhinderung von Unfällen sowie jegliche betriebsinterne Arbeits-, Anwendungs- und Sicherheitsvorschriften müssen befolgt werden.

- **Achtung!** Kochgeschirre dürfen nur mit ganzem Umfang auf die Kochstelle gestellt werden. Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das Ignorieren dieses Hinweises führt zu Beschädigungen der Töpfe und des Gerätes. **Auswirkung bei Ignorieren:** Verbrennen des Fugenmaterials durch Wärme der Töpfe und damit Zerstörung der Dichtung, führt zu Eindringen von Feuchtigkeit und Fett und kann damit zum Defekt des Gerätes führen. Defekt der Anzeigen bzw. Bedienfelder.
- Wenn das Ceranglas gerissen oder gebrochen ist, muss das Gerät ausgeschaltet und von der elektrischen Zufuhr getrennt werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Gerätes.
- Das Ceranfeld wird durch die Hitze der Pfanne aufgewärmt. Um Verletzungen (Verbrennungen) zu vermeiden, das Ceranfeld nicht berühren.
- Bitte Vorsicht vor heißen Speisen und Flüssigkeiten.
- **BITTE BEACHTEN:** Warnung vor möglicherweise rutschigem Boden in der Umgebung des Gerätes. Dies kann zu Verletzungen führen.
- Um Überhitzung der Pfannen durch Leerkochen zu vermeiden, heizen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt und ohne Kochgut auf.
- Schalten Sie die Heizzone aus, wenn Sie die Pfanne für einige Zeit vom Herd nehmen. Somit wird ein unbeaufsichtigtes Aufheizen vermieden, d.h. eine Person, die das Gerät benutzen will, muss den Heizprozess durch Einschalten des Gerätes bzw. durch Drehen des Leistungsreglers auf `EIN` starten.
- Benutzen Sie die Kochfläche nicht als Ablage!
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. zwischen Pfanne und Ceranfeld, da es sich entzünden könnte. Aluminiumfolien und Kunststoffgefäße dürfen nicht auf die heißen Oberflächen gelegt bzw. gestellt werden.
- Es ist darauf zu achten, dass während des Betriebs des Gerätes Gegenstände, die der Benutzer trägt, wie z. B. Ringe, Uhren usw., heiß werden können, wenn diese nah an die Kochebene kommen.
- Nach Gebrauch ist die Kochplatte mittels ihrer Regel- und/oder Steuereinrichtung abzuschalten.
- Legen Sie keine Kreditkarten, Telefonkarten, CDs oder andere empfindliche Gegenstände auf das Ceranfeld.
- Es dürfen nur empfohlene Typen und Größen von Gefäßen eingesetzt werden.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das Gerät und das Überlaufen von Wasser oder Kochgut über den Pfannenrand. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.

Unsachgemäße Bedienung

Die Funktionstüchtigkeit des Gerätes kann nur bei richtiger Anwendung gewährleistet werden. Die Grenzwerte gemäß den technischen Daten dürfen unter keinen Umständen über- oder unterschritten werden.

Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen

Kontaktieren Sie den Hersteller, wenn Sie Änderungen am Gerät beabsichtigen. Um die Sicherheit zu gewährleisten, verwenden Sie nur Original-Ersatzteile und Zubehörteile, welche durch den Hersteller bewilligt sind. Bei Verwenden von nicht originalen Komponenten erlischt jegliche Haftung für Folgekosten. **Bei Demontage, Prüfungen oder Reparaturen auf Standsicherheit des Gerätes achten.**

Achtung! Beim Austausch von Ersatzteilen muss das Gerät von der Stromzufuhr "sichtbar getrennt werden".

Allgemeines

Diese Bedienungsanleitung beinhaltet grundlegende Informationen die bei der Montage, Anwendung und Unterhalt beachtet werden müssen. Sie muss vor der Installation und Inbetriebnahme vollständig durch den Monteur und das Bedienpersonal gelesen werden, und immer zum Nachschlagen in der Nähe der Kochstelle aufliegen.

Anwendung

Die Geräte werden zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt. Sie können zum Kochen, Warmhalten, Flambieren, Grillen usw. von Speisen verwendet werden. Für den Einsatz des Pfannenmaterials sollten nur von uns empfohlene und für den professionellen Gebrauch geeignete Produkte eingesetzt werden.

Produktbeschreibung

Produkte 620.230, 620.260, 620.292

Modelle Standard

- Kompakte Modulbauweise
- Einfache Bedienung mittels Energieregler
- Max. Betriebssicherheit dank diversen Schutzfunktionen

Technische Daten

Bedienung und Kontrolle

Lampe „**Betrieb**“

~ 230V grün

Lampe „**Kochstelle AN**“

~ 230V gelb

Lampe „**Restwärmeanzeige**“

~ 230V rot

Typ	System	Außenmaße in B x T x H	Ceranglas in B x T x H
620.230	60/20	400 x 600 x 200 mm	350 x 560 x 6 mm
620.260	60/20	400 x 600 x 200 mm	350 x 560 x 6 mm
620.292	60/20	600 x 600 x 200 mm	550 x 560 x 6 mm

Geräte	Heizkörper in mm	Spannung	max. A	Leistung	Gewicht
620.230	1 x Q240 x 240	230V/1~/N/PE	13,5 A	3,0 kW	10,0 kg
620.260	2 x Ø 230	400V/3~/N/PE	9,5 A	6,0 kW	17,0 kg
620.292	4 x Ø 210	400V/3~/N/PE	14,0 A	9,2 kW	34,0 kg

Elektrische Daten

Geräte mit Energieregler (3,0 kW)

Strahlheizkörper 1-phasig (230Volt +5%/-10%)

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>
Phase	Braun, Schwarz oder 1	50 Hz / 60 Hz
N	Blau oder 2	
PE	Gelb/Grün	

Geräte mit Energieregler (6,0 - 9,2 kW)

Strahlheizkörper 3-phasig (400Volt +5%/-10%)

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>
Phase	Braun, Schwarz, Grau oder 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz
N	Blau oder 4	
PE	Gelb/Grün	

Funktionsbedingungen

- o max. Toleranz der Netzspannung Nominalspannung +5%/-10%
- o Frequenz 50 / 60 Hz
- o Schutzklasse im Auslieferungszustand IP 11
- o min. Pfannen-Durchmesser 12 cm

Installations-Umgebung

- max. Umgebungstemperatur

Lagerung > -20°C bis +70°C in Funktion > +5°C bis +35°C

- max. relative Luftfeuchtigkeit

Lagerung > 10% bis 90% in Funktion > 30% bis 90%

Regelung mit Drehknebel

Geräte Ein- und Ausschalter

Position AUS:

0 zeigt zur Markierung (o)



Position EIN:

I zeigt zur Markierung (o).



Leistungsstufen-Drehknopf für Kochstellen

Energieregler

Position AUS:

0 zeigt zur Markierung (o)



Position EIN:

Jede Position, welche zur Markierung (o) zeigt. 1 – 10 D



Funktionstest

Zum Funktionstest bei Geräten mit Hauptschalter müssen diese zuerst eingeschaltet werden, dann gehen sie wie beschrieben vor.

Achtung

Die Ceranglasoberfläche wird stark erhitzt.
Um Verletzungen zu vermeiden,
berühren Sie die Heizzone nicht.

Nach dem Einschalten des Gerätes und Drehen des Drehknopfes erhitzt sich die Platte. Die Aufheizung der Platte kann in elf Stufen mittels diesem eingestellt werden. Nach dem Erreichen der eingestellten Stufe regelt der eingebaute Energieregler selbstständig. Platzieren Sie die Pfanne in der Mitte der Heizzone und geben Sie etwas Wasser hinein.

Schalten Sie das Gerät ein. Die Betriebsanzeigelampe des Gerätes (grün) leuchtet, drehen Sie den Drehknopf auf EIN (eine Position zwischen 1 – 10). Die Betriebsanzeigelampe des Kochfeldes (grün) leuchtet, das Wasser wird aufgeheizt.

Wenn die Betriebsanzeige ausgeschaltet bleibt prüfen Sie folgendes:

- Ist das Gerät mit dem Stromnetz verbunden bzw. Hauptschalter ein?
- Benützen Sie eine taugliche Pfanne (mit Dauermagneten testen) mit mindestens 12 cm Bodendurchmesser?
- Befindet sich die Pfanne in der Mitte der Heizzone?

Sollte das Gerät trotz des Tests nicht funktionieren, sehen Sie unter dem Punkt Fehlerfindung/Fehlerbehebung.

Bedienung

Kochprozess



Das Gerät ist sofort nach Einschalten betriebsbereit. Die grüne Betriebsanzeigeleuchte neben dem Hauptschalter zeigt den Betrieb des Gerätes an. Die gelbe Anzeigeleuchte zeigt den Betrieb des Kochfeldes an. Durch die leuchtende rote Lampe wird die noch vorhandene Restwärme unter dem Ceranglas oder in der Blende angezeigt. **Achtung Verbrennungsgefahr!**

Position 1 > minimale Leistung
Position 10 > maximale Leistung

Achtung! Kochgeschirre dürfen nur mit ganzem Umfang auf die Kochstelle gestellt werden. Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das Ignorieren dieses Hinweises führt zu Beschädigungen der Töpfe und des Gerätes. **Auswirkung bei Ignorieren:** Verbrennen des Fugenmaterials durch Wärme der Töpfe und damit Zerstörung der Dichtung, führt zu Eindringen von Feuchtigkeit und Fett und kann damit zum Defekt des Gerätes führen. Defekt der Anzeigen bzw. Bedienfelder.

Außerbetriebnahme

Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter, Drehknopf bzw. das Touch-Bedienfeld nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet wird. Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht einsetzen (mehrere Tage), ziehen Sie den Netzstecker heraus bzw. schalten Sie den Hauptschalter aus. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in das Gerät gelangen kann und reinigen Sie das Gerät nicht mit Flüssigkeit.

Fehlerfindung

WARNUNG: Während der Reinigung oder Instandhaltung und beim Austausch von Teilen müssen die Geräte von der Stromversorgung getrennt sein.

Das Gerät darf nur durch zugelassenes und geschultes Servicepersonal geöffnet werden. Beenden Sie jegliche Arbeiten, sollte die Heizzone (Ceranglas) gerissen oder gebrochen sein. Das Gerät muss sofort ausgeschaltet und der Netzstecker herausgezogen werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Gerätes.

Achtung
Gerät nicht öffnen!
Gefährliche Spannung!

Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal
Kein Aufheizen Betriebsanzeigelampe ist AUS	Keine Stromzufuhr	Prüfen Sie, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt), bzw. der Hauptschalter eingeschaltet ist.
	Hauptschalter ist AUS	Hauptschalter in Ein-Position drehen
	Gerät defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
Ungenügende Heizleistung Betriebsanzeigelampe ist AN (leuchtet)	Eine Phase fehlt	Prüfen Sie die Sicherungen.
	Regler defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker.
	Gerät defekt	
Keine Reaktion auf Drehen des Leistungsreglers	Leistungs-Regler defekt	
Objekte (z.B. Löffel, Messer) werden auf der Heizzone aufgeheizt	Kein Fehler	Entfernen sie alle Objekte aus der Kochzone wie z.B. Löffel, Messer usw.

Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden um Gefährdungen zu vermeiden.

Reinigung

WARNUNG: Während der Reinigung oder Instandhaltung und beim Austausch von Teilen müssen die Geräte von der Stromversorgung getrennt sein.

Liste für Reinigungsmittel für bestimmte Verschmutzungsarten:

Verschmutzungsart	Reinigungsmittel
Leichte Verschmutzung	Feuchtes Tuch (Scotch ®) mit etwas Industrieküchen-Reinigungsmittel
Fetthaltige Flecken (Saucen, Suppen,...)	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox crème, Vif Super-Reiniger Supernettoyant, Sida, Wiener Klak, Pudol System Pflege
Kalk- und Wasserflecken	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox crème, Vif Super-Reiniger Supernettoyant
Stark schimmernde, metallische Verfärbungen	Polychrom, Sigolin Chrom
Mechanische Reinigung	Rasierklinge, Nicht kratzender Schwamm

Kratzende Reinigungsmittel, Stahlwolle oder kratzende Schwämme dürfen nicht verwendet werden, da sie die Ceran-Oberfläche beschädigen können.

Rückstände von Reinigungsmitteln müssen vom Ceranfeld mit einem feuchten Tuch (Scotch ®) entfernt werden, da sie beim Aufheizen korrodieren können. Ein fachgerechter Unterhalt des Gerätes bedingt eine regelmäßige Reinigung, sorgfältige Behandlung und Service.

Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen!

Garantie

Sie haben mit diesem Kochgerät ein hochwertiges Produkt erworben. Wir als Hersteller gewähren eine Garantie von einem Jahr ab Kaufdatum.

Reparatur in der Garantiezeit

Bitte kontaktieren sie Ihren zuständigen Großküchenfachhändler.

Unterhalt

Der Anwender muss sicherstellen, dass alle Komponenten, die für die Sicherheit relevant sind, jederzeit einwandfrei funktionstüchtig sind. Das Strahlheizkörper-Gerät muss mindestens einmal jährlich durch einen ausgebildeten Techniker Ihres Lieferanten nach BGVA3 0701/0702 (DE) geprüft werden.

Achtung

Gerät nicht öffnen!
Gefährliche Spannung!

Das Strahlheizkörper-Gerät darf nur von ausgebildetem Service-Personal geöffnet werden.

Achtung! Zum technischen Kontrolle muss das Gerät von der Stromzufuhr "sichtbar getrennt werden".

Entsorgung

Bei Beendigung der Lebensdauer des Gerätes muss dieses fachgerecht entsorgt werden.

Vermeiden Sie Missbräuche:

Das Gerät darf nicht durch unqualifizierte Personen benützt werden. Vermeiden Sie, dass das zur Entsorgung bereitgestellte Gerät wieder in Betrieb genommen wird. Das Gerät besteht aus gebräuchlichen elektrischen, elektromechanischen und elektronischen Bauteilen. Es werden keine Batterien verwendet. Der Anwender ist verantwortlich für die fachmännische und sichere Entsorgung des Gerätes.

Hinweis zur Entsorgung

Geräte die zu diesem Zweck bestimmt sind, können an uns zur Entsorgung geschickt werden. Es werden nur ausreichend frankierte Pakete von uns angenommen.



Lieferadresse

Bartscher AG

Zugerstrasse 60 – CH-6304 Küssnacht am Rigi

Tel. +41 41 785500-0; Fax. -5

E-Mail: info@bartscher.ch | www.bartscher.ch

Technische Dokumentation

Erläuterung

Energierегler

Energierегler steuern lastunabhängig die Temperatur, indem sie in längeren oder kürzeren Intervallen die Leistung zu- und wieder abschalten. Auf der höchsten Stufe wird kontinuierlich Leistung zugeführt. Energierегler werden unmittelbar hinter dem Schalterknebel montiert.

Im Wesentlichen bestehen Energierегler aus einem beheizten Bimetall und einem Schnappwerk - also einer Schalfeder mit Kontakt. Wird der Heizkörper eingeschaltet, fließt parallel zum Heizwiderstand der Kochstelle Strom durch die Beheizung des Bimetalls. Dadurch wird das Bimetall erwärmt, verformt sich und löst den entsprechenden Kontakt aus. Eine Änderung der Einstellung am Schaltknebel bewirkt, dass sich durch eine Kurvenscheibe der Abstand zwischen Bimetall und Regler kontakt verändert. Entsprechend der Größe dieses Abstands schaltet der Energierегler längere oder kürzere Intervalle für die Stromzufuhr.

Steuerung der Leistung

Im Bereich zwischen 6 und 70 Prozent der Nennleistung kann mit dem Energierегler die Leistung stufenlos und sehr differenziert gesteuert werden. In der höchsten Einstellung ist die Beheizung ständig eingeschaltet und es werden 100 Prozent der Nennleistung abgegeben.

Lange Einschaltdauer und kurze Heizpausen bedeuten höhere Leistung, wie sie zum Beispiel zum Ankochen und Braten benötigt wird. Kurze Einschaltdauer und lange Heizpausen bedeuten niedrigere Leistung, zum Beispiel zum Fortkochen und Quellen.

Temperaturregler / Schutz-Temperaturbegrenzer

Auch wenn sie ihre Funktion eher unauffällig verrichten, Temperaturregler und Temperaturbegrenzer haben für die sichere Steuerung von Wärme eine herausragende Bedeutung. Im Equipment von Gastronomie und Gewerbe finden sich Temperaturregler und Schutz-Temperaturbegrenzer vor allem in Herden und Backöfen.

Arbeitsweise

Der Temperatursensor besteht aus Fühler, Kapillarrohr, Membrane und Füllmedium. Mit dem Fühler erwärmt sich auch das Füllmedium und dehnt sich aus. Dadurch wird der Druck im geschlossenen System erhöht. Erreicht der Druck eine definierte Größe, betätigt die Membran einen Schnappschalter, der den Stromkreis öffnet oder schließt.

Die Führungsgröße am Temperaturregler wird über eine Verstellspindel vorgegeben. Beim Abschalten im Fall von Überhitzung wird der Schaltkreis geöffnet und schließt automatisch sobald die Temperatur unter ein definiertes Niveau fällt. Temperaturregler arbeiten mit sehr kleinen Arbeitswegen. Ein Weg von 0,01 mm an der Membran entspricht im Backofen einer Temperaturveränderung von zirka 3 K. Dahinter steht äußerste Präzision in der Fertigung.

Strahlungsheizkörper

Strahlungsheizkörper in Verbindung mit Glaskeramikflächen haben sich bereits millionenfach bewährt. Gerade in der Gastronomie wird die geschlossene Kochfläche solcher Herde als große Arbeitserleichterung empfunden. Für die Profiküche: runde, quadratische und rechteckige Strahlungsheizkörper mit präziser Temperaturregelung. Sie zeichnen sich durch Wirtschaftlichkeit, hohe Zuverlässigkeit und schnelles Aufheizen aus.

Vorteile auf einen Blick

Strahlungsheizkörper für die gewerbliche Küche haben in zahlreichen Laborprüfungen und ausführlichen Praxistests ihre hohe Qualität unter Beweis gestellt. Sie bieten insbesondere folgende Vorteile:

- stufenlose Temperaturregelung
- hohe Flexibilität durch kurze Aufheiz- und Abkühlzeit
- exakte Anpassung der Temperatur an jeden Kochvorgang, vom Warmhalten bis zum scharfen Anbraten
- niedriger Stromverbrauch durch Leistungsbegrenzung im Leerlauf
- Überhitzungsschutz für jede Kochstelle

