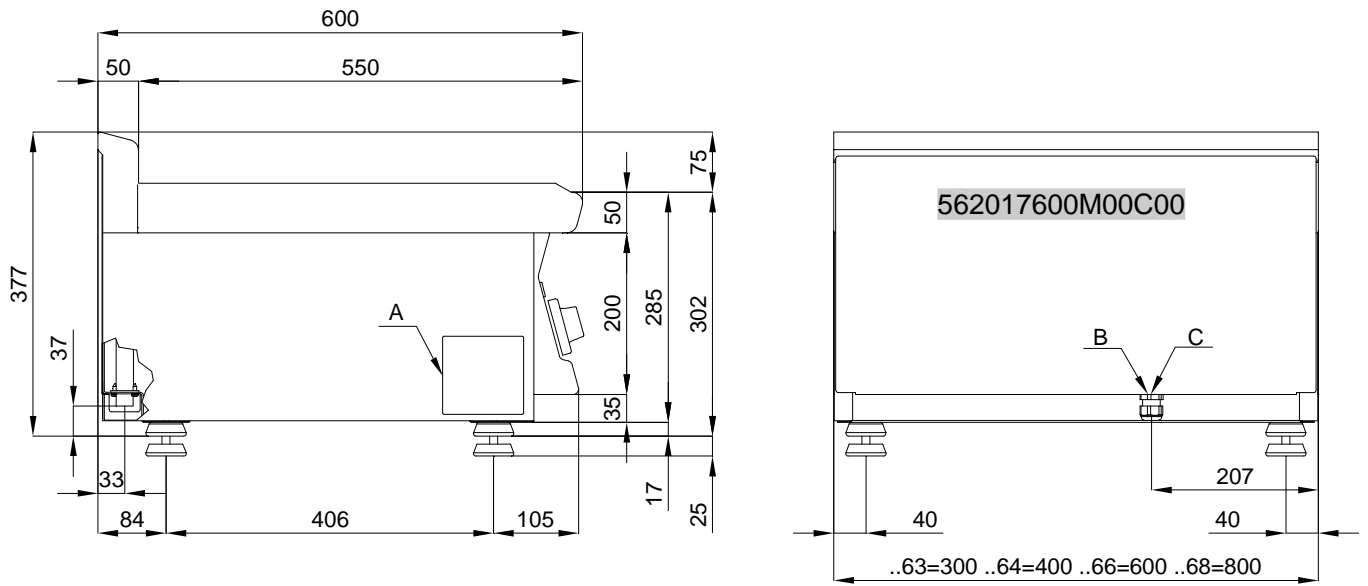


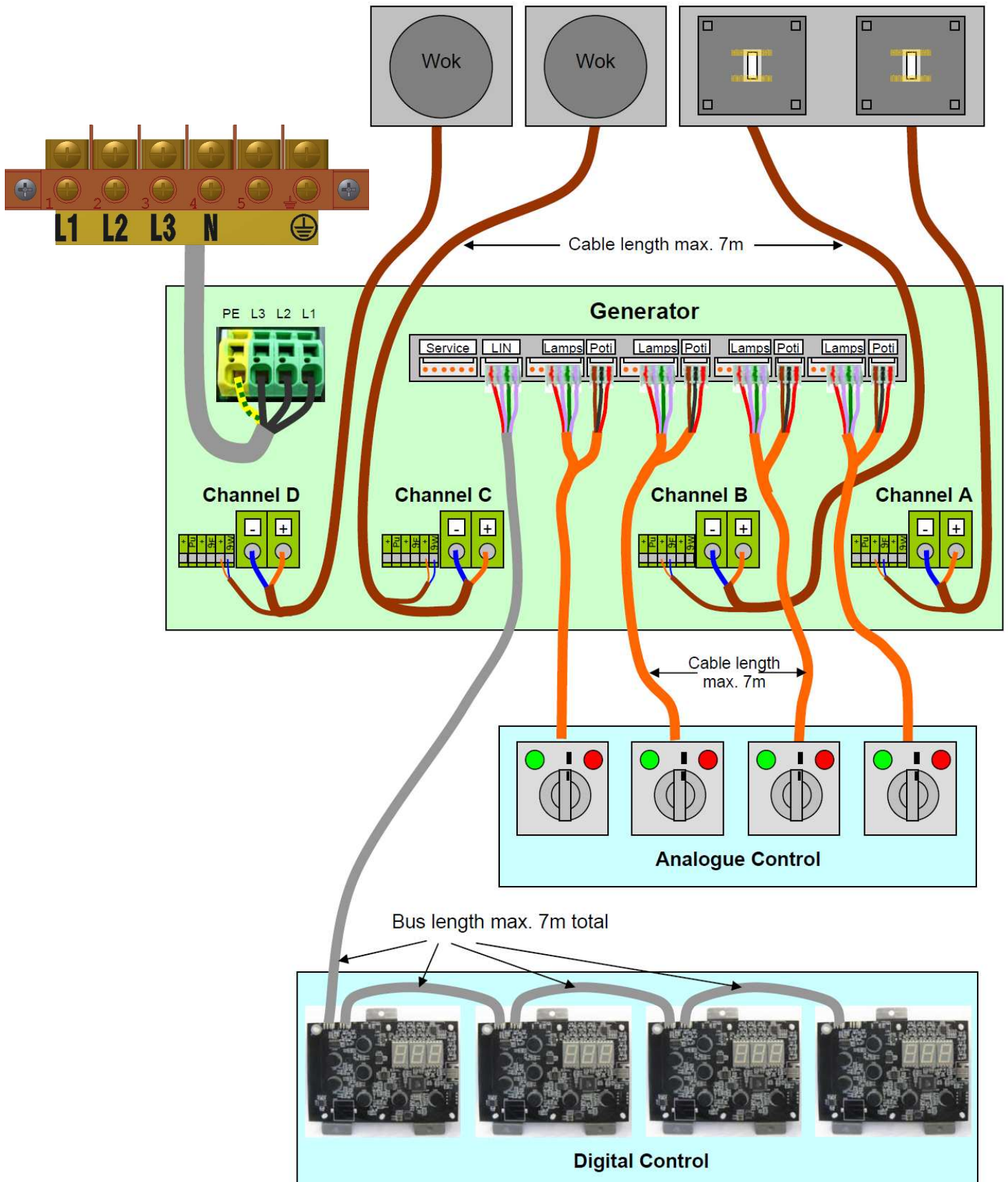
**FIG. A**



<b>A</b>	<b>B</b>
Targhetta caratteristiche	Allacciamento elettrico
Typenschild	Elektroanschluß
Plaque des caractéristiques	Raccordement électrique
Data Plate	Electrical connection
Chapa de características	Conexión eléctrica

VISIONE D'ASSEMBE CONNESSIONI – ÜBERSICHT ANSCHLÜSSE  
 VUE D'ENSEMBLE CONNEXIONS – OVERVIEW CONNECTIONS  
 INFORMACIÓN GENERAL CONEXIONES

Coil carriers



## INHALT

<b>ALLGEMEINE TECHNISCHE DATEN</b> .....	<b>17</b>
<b>TABELLE DER TECHNISCHE DATEN</b> .....	<b>17</b>
<b>AUFSTELLUNGSANLEITUNGEN</b> .....	<b>17</b>
<b>INSTALLATION</b> .....	<b>17</b>
<b>GESETZLICHE BESTIMMUNGEN, TECHNISCHE VORGABEN UND VORSCHRIFTEN</b> .....	<b>18</b>
<b>ELEKTROANSCHLUSS</b> .....	<b>18</b>
<b>ÄQUIPOTENZIAL</b> .....	<b>18</b>
<b>INDUKTIONSGENERATOR</b> .....	<b>18</b>
Einsatzmöglichkeiten.....	18
Achtung, Gefahr.....	18
Qualifikation und Ausbildung des Personals.....	19
Gefahren wegen Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften.....	19
Sicherer Gebrauch.....	19
Sicherheit der Benutzer oder des mit dem Gebrauch beauftragten Personals.....	19
Sicherheit des mit dem Gebrauch beauftragten Personals.....	19
Sicherheit bei Installation, Wartung und Kontrolle.....	20
Reproduktion oder Verwendung von nicht autorisierten Ersatzteilen.....	20
Unsachgemäßer Gebrauch.....	20
<b>INBETRIEBNAHME</b> .....	<b>20</b>
<b>BEDIENUNGSANLEITUNGEN</b> .....	<b>20</b>
Was bedeutet Induktionskochen?.....	20
Warum einen Induktionsherd wählen?.....	20
<b>KOCHGESCHIRR</b> .....	<b>21</b>
<b>FUNKTIONSTEST</b> .....	<b>21</b>
<b>AUSSCHALTEN</b> .....	<b>22</b>
<b>FLEX TOUCH</b> .....	<b>22</b>
<b>NORMALBETRIEB</b> .....	<b>22</b>
<b>TASTENFUNKTIONEN</b> .....	<b>22</b>
<b>TOPFSUCHE</b> .....	<b>23</b>
<b>PARAMETERLISTE</b> .....	<b>23</b>
<b>STÖRUNGSSUCHE - STÖRUNGSBESEITIGUNG</b> .....	<b>24</b>
<b>ERKENNUNG UND BEHEBUNG VON STÖRUNGEN</b> .....	<b>24</b>
<b>FEHLER-CODE</b> .....	<b>24</b>
<b>FEHLERMELDUNGEN VOM GENERATOR (E1)</b> .....	<b>25</b>
<b>FEHLERMELDUNGEN VON DIGITALBEDIENUNGEN (E2)</b> .....	<b>26</b>
<b>REINIGUNG UND WARTUNG</b> .....	<b>26</b>
Reinigung des Kristallglases.....	26
<b>VORGEHEN BEI LÄNGEREM BETRIEBSSTILLSTAND</b> .....	<b>26</b>
<b>WARTUNG (NUR DURCH FACHPERSONAL)</b> .....	<b>26</b>
<b>ZUGÄNGLICHKEIT</b> .....	<b>26</b>



## **Bedienungsanleitung**



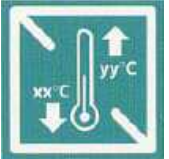
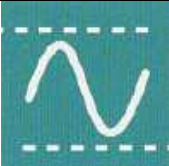
### **Elektro-Induktionskochfeld 60/40INDT-L**

### **Elektro-Wok 60/40INDWT-L**

### **MULTI-LINE Serie 600**

**MULTI Großküchen GmbH  
Industriestr. 22  
27356 Rotenburg / W.**

## ALLGEMEINE TECHNISCHE DATEN

	Min. Pfannenboden Ø	120 mm
	Relative Luftfeuchtigkeit	10% bis 90% nicht kondensierend
	Umgebungstemperatur: Betrieb	0°C ÷ 40°C
	Spannungstoleranz: Netzfrequenz	-10% ÷ +6% 50 – 60 Hz

## TABELLE DER TECHNISCHEN DATEN

MODELLE	PCIT-64ET	PCIWT-64ET
ABMESSUNGEN cm	40x60x28 h	40x60x28 h
STROMZUFUHR	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz
MAXIMALE STROMAUFNAHME A	7,2 A	7,2 A
HÖCHSTLEISTUNG kW	5 kW	5 kW
VERSORGUNGSLEITUNG	4x1,5 mm <sup>2</sup>	4x1,5 mm <sup>2</sup>

## AUFSTELLUNGSANLEITUNGEN

Das technische Typenschild befindet sich auf der Vorderseite des Geräts (siehe Zeichnung unter Punkt “Elektrischer Anschluss”) und enthält alle für den Anschluss notwendigen Daten.

## INSTALLATION

Beim Aufstellen muss das Gerät mit der Wasserwaage nivelliert werden; kleine Höhenunterschiede können mit den regulierbaren Füßen ausgeglichen werden (auf- oder zudrehen). Der Hauptschalter oder die Steckdose müssen sich in der Nähe des Geräts befinden oder leicht zugänglich sein.

Es empfiehlt sich, das Gerät unter einer Absaughaube zu platzieren, damit Dämpfe schnell abgezogen werden können. Wenn das Gerät in der Nähe von Wänden oder Trennwänden, Küchenschränken, dekorativen Verkleidungen, usw. aufgestellt wird, dürfen diese Materialien möglichst nicht entzündlich sein; andernfalls sollten diese Flächen mit nicht entzündlichem Material beschichtet werden.

Es sollte in erster Linie sichergestellt werden, dass die Brandschutzvorschriften eingehalten werden.

Folgende Punkte müssen während der Installation immer beachtet werden:

- Vergewissern Sie sich, dass die Voltzahl des Stromnetzes mit der auf der Typentabelle des Geräts übereinstimmt.
- Alle elektrischen Installationen müssen den örtlichen Normen entsprechen. Alle von nationalen Elektrizitätsbehörden erlassene Normen müssen eingehalten werden.
- Wenn Differenzialschalter benutzt werden, müssen diese für mindestens 30 mA ausgelegt sein.
- Vermeiden Sie die Versperrung der Bereiche des Luftein- und austritts durch Objekte (Stoffe, Wände, usw.).

- Vermeiden Sie, dass Warmluft auf den Induktionsherd trifft (z.B. wenn mehrere Geräte nebeneinander oder hintereinander stehen oder wenn ein Gerät vom Luftschaft getrennt ist.
- Der Induktionsherd darf nicht in der Nähe von oder auf warmen Oberflächen aufgestellt werden.
- Das Gerät ist mit einem Filter ausgestattet. Trotz des Vorhandenseins dieses Filters muss immer sichergestellt werden, dass Fette, die aus anderen Tätigkeiten stammen, nicht auf den Induktionsherd gelangen (z.B. wenn sich eine Friteuse oder Herdplatten in der Nähe befinden).
- Die Temperatur der zugeführten Luft muss unter +35 °C betragen.
- Das Personal, welches das Gerät benutzt, muss sicherstellen, dass die gesamte Installation, Wartung und Bedienung nur durch qualifiziertes Personal erfolgt.

**Achtung!** Gemäß den internationalen Bestimmungen muss während des Anschließens des Geräts oberhalb desselben eine automatische Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm installiert werden, durch welche das Gerät auf allpolige Weise vom Stromnetz getrennt werden kann.

## GESETZLICHE BESTIMMUNGEN, TECHNISCHE VORGABEN UND VORSCHRIFTEN

Bei der Aufstellung sind folgende geltende Vorschriften zu beachten :

- einschlägige Unfallverhütungsvorschriften ;
- einschlägige VDE-Vorschriften.


## ELEKTROANSCHLUSS

Das Gerät wird ohne Anschlusskabel geliefert. Zur Installation des Anschlusskabels wie folgt vorgehen:

- Die Stromzufuhr unterbrechen.
- Das Hintenpaneel entfernen.
- Das Anschlusskabel durch den Kabeldurchgang ziehen, die Leiter mit den entsprechenden Klemmen der Klemmleiste verbinden und daran befestigen.
- Das Kabel mit der Kabelklemme blockieren und das Hintenpaneel wieder befestigen. Die Erdungsleitung muss länger als die anderen sein, damit es sich bei einer eventuellen Beschädigung der Kabelklemme erst nach den Spannungskabeln löst.

**ZUR BEACHTUNG:** Das Anschlusskabel muss die folgenden Merkmale aufweisen: es muss aus Silikon bestehen und Temperaturen von mindestens 180°C standhalten sowie einen der Gerätespannung entsprechenden Querschnitt aufweisen (siehe Tabelle Technische Daten).

## ÄQUIPOTENZIAL

Das Gerät muss mit einem Äquipotenzial-System verbunden werden. Die Verbindungsschraube ist auf der Rückseite des Geräts angebracht und mit dem Symbol  gekennzeichnet.

**Achtung:** Der Hersteller übernimmt für Schäden, die durch eine unsachgemäße, nicht den Anleitungen entsprechende Installation verursacht wurden, keinerlei Haftung und leistet auch innerhalb der Garantie keinen Schadenersatz.

## INDUKTIONSGENERATOR

EIN INDUKTIONSGENERATOR IST KEINE EIGENSTÄNDIGE MASCHINE, SONDERN EINE KOMPONENTE.

### Einsatzmöglichkeiten.

Induktionsgeneratoren können in die Kochfelder von Herden oder in Zusatzherde eingebaut werden und dienen zum Kochen, Braten, Erwärmen und Warmhalten.

Mit den Induktionsgeneratoren können alle spezifischen Kochgeschirre für Induktionsherde, aus Eisen.

Die Induktionsgeneratoren dürfen nicht zum Erwärmen von anderen Gegenständen, als die oben angegebenen benutzt werden.

### Achtung, Gefahr.

ACHTUNG:

Der unsachgemäße Gebrauch und die Nichteinhaltung der Anweisungen können Sach- und Personenschäden zur Folge haben.

ACHTUNG:

Vor dem Gebrauch oder vor Wartungsarbeiten an dem Gerät muss dieses Handbuch für Gebrauch, Wartung und Installation gelesen werden.

#### **GEFAHR**

Die Nichtbeachtung der einschlägigen Normen, Gesetze und Richtlinien zur Sicherheit stellt eine Gefahr dar.

#### **GEFAHR**

Der unsachgemäße Gebrauch und die Manipulierung der Generatoren stellen ein Risiko für Lebewesen und Objekte oder Sachen dar.

Das vorliegende Handbuch für Installation und Gebrauch muss unbedingt gelesen werden, weil andernfalls Gefahrensituationen entstehen können.

#### **Qualifikation und Ausbildung des Personals.**

Das mit der Installation, der Inbetriebnahme, dem Gebrauch und der Wartung beauftragte Personal muss QUALIFIZIERT oder vom Hersteller AUTORISIERT sein.

#### **Gefahren wegen Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften.**

Die Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften kann für Personen, Umwelt und den Induktionsgenerator Gefahren zur Folge haben. Bei Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften verfällt jedes Recht auf den Ersatz schadhafter Teile.

Die entstehenden Risiken sind im Besonderen:

- Risiken aller Art für Personen, Gegenstände und Sachen.
- Gefahren aller Art für Personen, Gegenstände und Sachen.

#### **Sicherer Gebrauch.**

Die in diesem Handbuch enthaltenen Sicherheitsvorschriften, die einschlägigen nationalen und internationalen Normen und Gesetze zur elektrischen Sicherheit, die einschlägigen nationalen und internationalen Normen und Gesetze zum Arbeitsplatz, die einschlägigen nationalen und internationalen Normen und Gesetze zum Gebrauch und zum Unfallschutz müssen unbedingt eingehalten werden.

#### **Sicherheit der Benutzer oder des mit dem Gebrauch beauftragten Personals.**

Mit der Elektrizität zusammenhängende Risiken müssen ausgeschlossen werden. Der Induktionsgenerator muss von qualifiziertem Personal benutzt werden und seine Installation muss von einem anerkannten Fachmann und unter Einhaltung der spezifischen internationalen, nationalen und regionalen Normen zu elektrischen und elektronischen Geräten für gemeinschaftliche Nutzung und Elektroanlagen im Wohnungsbau und in der Industrie ausgeführt werden.

#### **Sicherheit des mit dem Gebrauch beauftragten Personals.**

Das Glaskeramikfeld wird von der Hitze des Kochgeschirrs erwärmt. Um Verbrennungen zu vermeiden, den heißen Bereich nicht berühren.

Um übermäßige Erhitzung zu vermeiden, das Kochgeschirr nicht leer stehen lassen oder grundlos erwärmen.

Wird mit mehreren Töpfen gleichzeitig gekocht, sollen sich die Griffe nicht berühren und außerhalb des Induktionsfelds bleiben. Je nach Material, können sich die Griffe auch stark erhitzen.

Verbrennungsgefahr! Wir empfehlen einen hitzefesten Handschuh oder Topflappen zu verwenden.

Das Kochgeschirr soll immer einen gewissen Abstand voneinander haben. Die Töpfe sollen sich nicht berühren. Nachdem das Kochgeschirr vom Kochfeld genommen wurde, empfiehlt es sich, dieses abzuschalten, damit sich das Heizsystem beim versehentlichen Abstellen des Topfs nicht ungewollt wieder einschaltet.

Keinerlei andere Materialien (Papier, Karton, Stoff, usw.) zwischen Kochgeschirr und Kochfeld bringen, weil sich dieses entzünden könnte.

Auf die funktionierende Heizfläche gestellte Metallgegenstände werden sehr schnell heiß. Folglich außer dem Kochgeschirr keine anderen Gegenstände auf das Induktionskochfeld legen (Getränkedosen, geschlossene Behälter, Alufolie, Besteck, Ringe, Schlüssel, Uhren, usw.)

Personen mit Pacemaker sollten ihren Arzt befragen, ob sie sich in der Nähe eines Induktionskochfelds aufhalten dürfen oder nicht.

Keine Kreditkarten, Telefonkarten, Kassetten oder andere magnetische Gegenstände auf das Induktions-Glaskeramikfeld legen.

Der Induktionsgenerator verfügt über ein inneres Abkühlsystem. Die Öffnungen für den Luftein- und auslass dürfen nicht mit Papier, Lappen oder ähnlichem verlegt oder gar verstopft werden. Dies könnte zur übermäßigen Überhitzung und folglich zum Abschalten der Induktion führen.

Darauf achten, dass keine Flüssigkeiten (Wasser, Öl oder ähnliches) in den Induktionsgenerator eindringen können.

Nie mit einem Wasserstrahl reinigen.

Falls das Glaskeramikfeld Risse oder andere Beschädigungen aufweisen sollte, muss das Induktionskochfeld ausgeschaltet und das Gerät spannungslos gemacht werden.

Die Innenteile des Induktionsgenerators auf keinen Fall berühren.

#### **Sicherheit bei Installation, Wartung und Kontrolle.**

Das Bedienpersonal muss qualifiziert und sicher sein, dass Installation, Wartung und Kontrolle von Fachpersonal ausgeführt wurden, welches berechtigt ist, die von den für Sicherheit am Arbeitsplatz zuständigen Behörden geforderten Zertifikate auszustellen.

Dieses Personal ist gehalten, das vorliegende Handbuch gründlich zu lesen. Das für die Montage, Wartung, Kundendienstleistungen, Reparaturen und Rücknahme des Induktionsgenerators eingesetzte Personal muss hoch qualifiziert sein. Das heißt, dass es praktisch einen speziellen, vom Hersteller autorisierten Schulungskurs über Induktionsgeneratoren absolviert haben muss.

Außerdem muss das betreffende Personal im Besitz der von den für Sicherheit von elektrischen und elektronischen Anlagen zuständigen Behörden geforderten Anforderungen sein. Generell sollen Eingriffe am Induktionsgenerator ausschließlich bei vom Stromnetz getrenntem Gerät erfolgen.

Der Induktionsgenerator muss abgeschaltet und spannungslos gemacht werden.

Für den korrekten und sicheren Gebrauch der Komponente müssen die Sicherheits- und Schutzvorrichtungen nach Beendigung der obigen Eingriffe wieder installiert werden, wie von den Normen, Richtlinien und den internationalen, nationalen und regionalen Gesetzgebungen zur Sicherheit vorgeschrieben.

#### **Reproduktion oder Verwendung von nicht autorisierten Ersatzteilen.**

Reproduktionen oder Veränderungen des Induktionsgenerators sind unzulässig. Falls Veränderungen am Induktionsgenerator festgestellt werden, sind diese dem Hersteller anzuzeigen. Um jederzeit Sicherheit zu gewährleisten, sollten immer nur vom Hersteller autorisierte Original-Ersatzteile verwendet werden.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung, wenn nicht originale Teile eingebaut wurden.

#### **Unsachgemäßer Gebrauch.**

Die Funktionstüchtigkeit von Komponenten eines Induktionsgenerators ist nur dann gewährleistet, wenn dieser korrekt verwendet wird, wie in vorliegendem Handbuch beschrieben, und von den Normen, Richtlinien und den internationalen, nationalen und regionalen Gesetzgebungen zur Sicherheit und zur elektromagnetischen Verträglichkeit vorgeschrieben, welche Komponenten wie den Induktionsgenerator reglementieren.

## **INBETRIEBNAHME**

Vor der Benutzung ist es notwendig, das Gerät sorgfältig zu reinigen (siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“). Den Anschluss des Geräts überprüfen und gemäß den Bedienungsanleitungen in Betrieb nehmen.

## **BEDIENUNGSANLEITUNGEN**

**Achtung:** - Das Gerät darf nur unter Aufsicht benutzt werden.

- Für die Modelle PCI... empfehlen wir Kochgeschirr mit ebenem Boden, weil Kochgeschirr mit konkavem oder gewölbtem Boden die Garzeit verlängert und mehr Energie verbraucht.

**Hinweise:** Jede Platte ist mit einem Energieregler verbunden, mit dem eine Temperatur zwischen der Mindesttemperatur, die auf dem Knopf schematisch mit 1 dargestellt ist, und der mit der Zahl 6 dargestellten Höchsttemperatur gewählt werden kann. Für den Beginn des Kochvorgangs empfiehlt es sich, eine hohe Temperatur zu wählen.

- Jede Kochstelle ist mit einem Temperaturbegrenzer ausgestattet, der sich einschaltet, wenn die erreichte Temperatur das Kristallglas schädigen kann (siehe Abschnitt "Verhalten im Falle einer Störung").

**Warnhinweise:** Nur geeignete Töpfe verwenden (mit Boden aus ferritischem Stahl).

#### **Was bedeutet Induktionskochen?**

Das Grundprinzip des Induktionskochens ist sehr einfach: Sobald das Kochgeschirr auf das Glaskeramikfeld gestellt wird, entsteht durch Induktion ein Magnetfeld. Der eisenhaltige Boden des Topfes heizt sich schnell auf, da eine "Molekülreibung" entsteht, die Wärme erzeugt. Die Geschwindigkeit und Intensität der Hitze kann durch Kontrolle des Magnetfelds geregelt werden.

#### **Warum einen Induktionsherd wählen?**

Wegen der **Sicherheit**, es sind keine Flammen und Hitzequellen vorhanden, die beim Wegnehmen des Topfes von der Kochstelle eine Gefahr darstellen. Die Kochstelle wird automatisch abgeschaltet, sobald der Topf weggenommen wird.



Wegen der **Schnelligkeit**, die Hitze wird innerhalb des Topfes selbst erzeugt, was dazu führt, dass dieser sofort erhitzt wird. Aus demselben Grund zeigt eine Veränderung der Temperatureinstellung sofort Wirkung, was zum Beispiel bei Gas nicht der Fall ist.

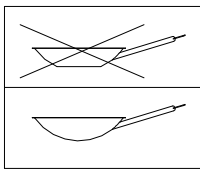
Wegen der **Effizienz**, im Vergleich zu allen anderen Kochmethoden garantiert das Induktionskochen eine sehr hohe Energieausbeute von etwa 85%. Bei dieser Kochmethode bleibt die Umgebung außerdem kühl und bekömmlich, da keine Hitze abgegeben wird wie bei anderen Kochgeräten.

## KOCHGESCHIRR.

**Induktionsgeneratoren funktionieren nur dann korrekt, wenn Kochgeschirr mit Boden aus Eisen. (Empfohlene Marke Spring, Demeyere, Noser)**

**PCI Pfannen müssen einen Durchmesser von 120 mm bis 340 mm haben. Das Kochgeschirr sollte vorzugsweise einen planen Boden haben.**

**PCIW Für Wok Induktions-Kochplatten, müssen Die Töpfen eine Konkavität haben, die dem Glasstandard 311 Ø Millimeter sich anpaßt. (Sehen Foto)**



**Der Generator kann nicht mit ungeeignetem Kochgeschirr funktionieren.**


Jedes andere, nicht in diesem Abschnitt genannte Produkt gilt automatisch als ausgenommen und als für die korrekte Funktion des Induktionsgenerators ungeeignet.

## FUNKTIONSTEST

Nachdem alles angeschlossen ist, Funktionstest durchführen.

- Topf von Kochzone entfernen.
- Kochstufe auf Null stellen.
- Netzspannung einschalten (die grünen Betriebslampen blinken dabei kurz auf).
- Grüne und rote Lampe dürfen nicht leuchten oder blinken.
- Die Anzeige darf nur die Kochstufe Null anzeigen.
- Eine beliebige Kochstufe einstellen.
- Grüne Lampe muss gleichmässig im Sekundentakt blinken (Topferkennungsmodus).



- Bei der Anzeige muss Topferkennungssymbol  blinken (Topferkennungsmodus).
- Es darf keine Störungsmeldung auftreten.
- Rote Lampe darf nicht leuchten / keine Error-Meldung auf der Anzeige.

- Mit Wasser gefüllter Topf mit mind. 12 cm Ø auf die Kochzone stellen.

- Grüne Lampe oder Anzeige muss konstant leuchten.



- Maximale Leistung einstellen.
- Nach wenigen Minuten muss der Lüfter einschalten.



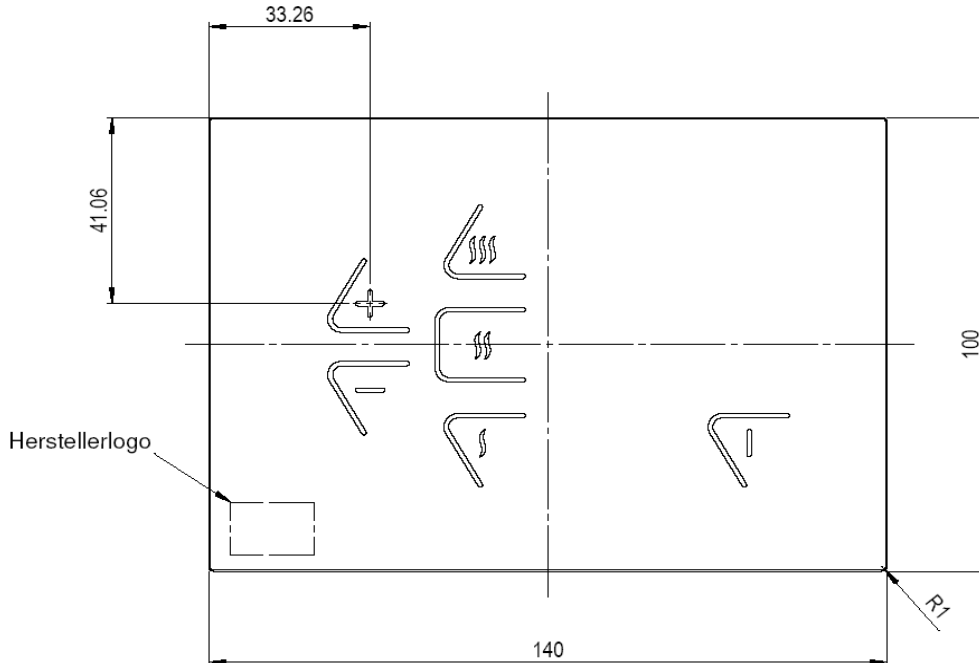
Pfanne immer in die Mitte der Kochzone stellen. Leere Pfannen nicht unbeaufsichtigt aufheizen. Pfannen dürfen nicht über 300° C erhitzt werden.

Im Fehlerfall im Kapitel Störungsbehebung nachlesen.

## AUSSCHALTEN

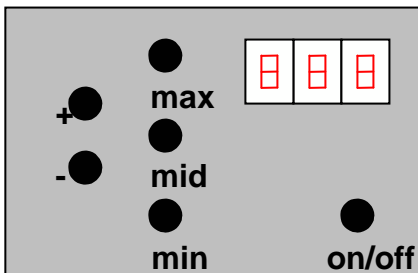
- Den Umschalter/Potentiometer nach rechts oder links auf die Ausposition verstellen [ OFF ]
- Bestimmte Teile des Generators bleiben auch dann unter Spannung, wenn der Herd ausgeschaltet ist. Vor Wartungsarbeiten muss das Gerät folglich spannungslos gemacht werden.
- Sicherstellen, dass während des normalen Gebrauchs, der Reinigung oder Wartung der Komponente keine Flüssigkeiten in das Innere des Induktionsgenerators eindringen können.

## FLEX TOUCH



## NORMALBETRIEB

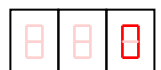
Die Tastenzuordnung ist standardmäßig wie abgebildet konfiguriert.



## TASTENFUNKTIONEN

### on/off-Taste:

Mit der on/off-Taste wird die Bedienung ein- bez. ausgeschaltet. Auf der Anzeige erscheint eine „0“ falls die FlexTouch eingeschaltet ist. Wird nach dem Einschalten für längere Zeit keine Taste gedrückt, schaltet sich die FlexTouch automatisch wieder aus. Die Anzeige erlischt.



### + Taste:

Über die +Taste kann die Kochstufe Schritt für Schritt erhöht werden. Auf der Anzeige erscheint die aktuelle Kochstufe.

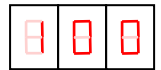


**- Taste:**

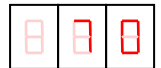
Mit der – Taste kann die Kochstufe Schritt für Schritt reduziert werden. Auf der Anzeige erscheint die aktuelle Kochstufe.

**max-Taste:**

Mit der max-Taste kann die vorprogrammierte maximale Kochstufe angefahren werden. Auf der Anzeige erscheint die maximale Kochstufe. Diese ist bei der Standardkonfiguration auf 100 eingestellt.

**mid-Taste:**

Mit der mid-Taste kann eine vorprogrammierte mittlere Kochstufe angefahren werden. Auf der Anzeige erscheint die entsprechende Kochstufe. Diese ist bei der Standardkonfiguration auf 70 eingestellt.

**min-Taste:**

Mit der min-Taste kann eine vorprogrammierte minimale Kochstufe angefahren werden. Auf der Anzeige erscheint die minimale Kochstufe. Diese ist bei der Standardkonfiguration ist auf 40 eingestellt.

**TOPFSUCHE**

Ist kein Topf auf dem Feld, wechselt die Anzeige zwischen dem Topfsymbol und der eingestellten Kochstufe.

**PARAMETERLISTE**

Beschreibung	Einstellbereich	Standard
Vorwahltaste Kochstufe hoch	1 – 200	100
Vorwahltaste Kochstufe mittel	1 – 200	70
Vorwahltaste Kochstufe tief	1 – 200	40

## STÖRUNGSSUCHE - STÖRUNGSBESEITIGUNG.

- ACHTUNG: NIEMALS irgendwelche Arbeiten an den Induktionsgeneratoren durchführen, wenn zuvor nicht die Spannungsversorgung unterbrochen wurde.
- GEFAHR: Hochspannung, bei direkt vom Stromnetz gespeisten Induktionsgeneratoren.
- Die Induktionsgeneratoren dürfen ausschließlich von QUALIFIZIERTEM, AUTORISIERTEM PERSONAL UND UNTER EINHALTUNG DER EINSCHLÄGIGEN RICHTLINIEN UND NORMEN, SOWIE DER INTERNATIONALEN, NATIONALEN UND REGIONALEN GESETZE ZUR SICHERHEIT geöffnet werden .

### ERKENNUNG UND BEHEBUNG VON STÖRUNGEN

Störung	Mögliche Ursache	Maßnahme
Kochfeld heizt zu wenig	Ungeeignetes Topfmaterial	Geeignetes Topfmaterial verwenden
Kochfeld heizt dauernd mit max. Leistung	Knebelschalter defekt	Knebelschalter kontrollieren / ersetzen
Leeres Kochfeld schaltet ein	Topferkennung falsch	Generator ersetzen / reparieren lassen
Kleine Metall-Gegenstände werden erhitzt	Topferkennung falsch	Generator ersetzen / reparieren lassen
Kochfeld heizt nicht	Topf-Bodendurchmesser kleiner als 12 cm / Topferkennung falsch	Geeignetes Topfmaterial verwenden
	Generator defekt	Generator ersetzen / reparieren lassen
Gerät reagiert nicht	Netzsicherung / elektrische Zuleitung defekt	Netzanschluss kontrollieren
Sicherungen brennen beim Einschalten durch	Kurzschluss im Generator	Generator ersetzen / reparieren lassen

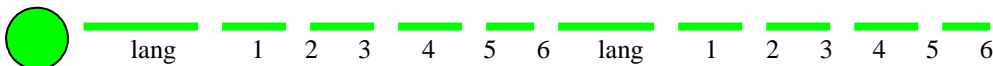
### FEHLER-CODE

Es wird zwischen zwei verschiedenen Fehlertypen unterschieden:

- Generatorfehler (E1)
- Bedienungsfehler (E2)

**Generatorfehler** sind Fehler die vom Generator erkannt werden und an die Bedienung weitergeleitet werden. Bei digitalen Bedienungen erscheint **E1** auf der Anzeige und dann die Fehlernummer. Bei analogen Bedienungen leuchtet die grüne Lampe 1 Mal lang danach kurze gleichmässige Impulse wiederholend. Die Anzahl dieser kurzen Impulse ist die Nummer des Fehlers.

Zum Beispiel beim Fehler E1 06:



Die rote Störungslampe leuchtet bei einem Fehler dauernd.



**Bedienungsfehler** sind Fehler die von der digitalen Bedienung ausgehen. Auf der Anzeige erscheint „E2“ und dann die Fehlernummer.

### FEHLERMELDUNGEN VOM GENERATOR (E1)

Fehle	Nr.	Name	Mögliche Ursache	Maßnahme
E1	01	Hardware	Ungeeignetes Topfmaterial	Geeignetes Topfmaterial verwenden
			Falsche oder defekte Spule	Spule kontrollieren
E1	02	Kein Induktorstrom	Keine Spule oder kein Strom auf Leistungsteil	Spule anschließen
E1	03	Temperatur IGBT zu hoch	Lüftungswege verstopft, Ventilator verschmutzt, IGBT Temperatursensor defekt	Luftwege freimachen, Ventilator reinigen
E1	04	Temperatur Kochfeld zu hoch oder zu tief	Leeres Kochgeschirr	Kochgeschirr wegnehmen, ausschalten und ein paar Minuten warten bis Kochfeld abgekühlt ist
			Temperaturfühler defekt	Fühler ersetzen
			Endstufe defekt	Generator ersetzen
E1	05	Unterbruch bei der Bedieneinheit	Kabel hat Wackelkontakt oder Unterbruch	Generator ausschalten, Kabel kontrollieren, eventuell ersetzen
			Digitalbedienung hat falsche ID	Generator ausschalten, DIP-Schalter kontrollieren, eventuell einstellen
			Bedieneinheit defekt	Bedieneinheit kontrollieren / ersetzen
E1	06	Innentemperatur zu hoch oder zu tief	Lüftungswege verstopft, Ventilator verschmutzt, Innentemperatursensor defekt	Luftwege freimachen, Ventilator reinigen
E1	07	Spulentemperatur	Spulentemperatur zu hoch	Kochgeschirr wegnehmen, ausschalten und ein paar Minuten warten bis Kochfeld abgekühlt ist
			Temperaturfühler defekt	Fühler ersetzen
E1	08	Netzphasen	Ausfall Netzphase oder Netzqualität ungenügend	Netzphasen kontrollieren
E1	10	Kommunikation	Fehler auf LIN oder CAN-Bus, keine Verbindung zwischen Tastatur und Generator	Netz trennen und Verbindung kontrollieren
E1	11	Initialisierung	Überflüssige Bedienung angeschlossen	Bedienung ausstecken oder am richtigen Controlstecker anschließen
			Digitalbedienung hat falsche ID	Generator ausschalten und DIP-Schalter richtig einstellen
			Fehler beim Initialisieren der Hardware	Warten, Gerät aktualisiert sich ca. alle 30 Sekunden automatisch
E1	13	Netzanschluss	Fehler bei zu hoher oder zu tiefer Netzspannung	Netzanschlüsse kontrollieren
E1	14	Netzteilfehler	Fehler bei zu hoher oder zu tiefer Netzteilspannung	Netzanschlüsse kontrollieren
E1	15	Leerkochschutz	Netzfehler	Hauptsicherung ausschalten und nach ein paar Sekunden einschalten
			Leeres Kochgeschirr	Kochgeschirr wegnehmen, ausschalten und ein paar Minuten warten bis Kochfeld abgekühlt ist
			Temperaturfühler defekt	Fühler ersetzen

## FEHLERMELDUNGEN VON DIGITALBEDIENUNGEN (E2)

Fehle	Nr.	Beschreibung	Mögliche Ursache	Maßnahme
E2	03	Tasten-Dauerbetätigung	Wasser oder Kochgeschirr auf dem Keramikglas	Kochstelle reinigen
			Taster defekt	Bedienung ersetzen
E2	10	Leitungsbruch	Verbindungskabel zwischen Tastatur und Generator defekt	Kabelverbindung überprüfen, eventuell Kabel ersetzen
		Falsche ID	Digitalbedienung hat falsche ID	Generator ausschalten und DIP-Schalter richtig einstellen
E2	11	Selbstdiagnose-Fehler	Die Selbstdiagnose der Software hat Fehler festgestellt	Sollte dieser Fehler durch Netz aus / Netz ein nicht behoben sein, den Kundendienst kontaktieren
E2	13	Konfigurationsdaten ungültig	Das Gerät hat keine gültigen Konfigurationsdaten gefunden	Kundendienst kontaktieren
E2	14	Versorgungsspannung	Problem mit Versorgungsspannung der Bedienung	Reset et selbst
E2	FF	Unbekannter Fehler	Es ist ein Fehler aufgetreten, dessen Ursache unbekannt ist	Kundendienst kontaktieren

## REINIGUNG UND WARTUNG

**Achtung: Zum Reinigen der Außenseite des Geräts auf keinen Fall einen direkten Wasserstrahl oder einen Hochdruckreiniger benutzen.**

Das Gerät muss jeden Abend nach der Arbeit sorgfältig gereinigt werden. Die tägliche Reinigung des Geräts garantiert dessen einwandfreien Betrieb und lange Lebensdauer.

Vor dem Reinigen das Gerät spannungslos schalten. Die Stahlteile sind mit heißem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel zu säubern. Anschließend mit sauberem Wasser gründlich nachspülen, damit alle Reinigungsmittelreste entfernt werden, und mit einem weichen Tuch trockenreiben. Keine Scheuermittel oder ätzende Reinigungsmittel verwenden.

### Reinigung des Kristallglases

Das Kristallglas wird mit fettlösenden Flüssigreinigern, oder mit für Glaskeramik geeigneten Essig- oder Zitronensäurereinigern gesäubert.

Dazu sollte die Glaskeramikfläche noch nicht ganz abgekühlt sein, damit Übergelaufenes, eingebrannte Fettspritzer und anderes Material mit einem feuchten Lappen aufgeweicht und dann noch lauwarm mit einer Spatel abgeschabt werden können, ohne das Glaskeramikfeld zu beschädigen.

Keine Scheuermittel oder ätzende Reinigungsmittel verwenden.

## VORGEHEN BEI LÄNGEREM BETRIEBSSTILLSTAND

Das Gerät nach Anweisung gründlich reinigen und trockenreiben. Die Stromzufuhr unterbrechen.

## WARTUNG (NUR DURCH FACHPERSONAL)

Sämtliche Wartungsarbeiten sind von qualifiziertem Fachpersonal durchzuführen. Vor Beginn der Wartung ist der Stecker herauszuziehen oder die Stromzufuhr durch den oberhalb des Geräts angebrachte Schalter zu unterbrechen.

## ZUGÄNLICHKEIT

Um zur Klemmleiste zu gelangen, ist das Vorderpaneel des Geräts zu entfernen. Die Betriebselemente sind durch die vordere Bedienblende zugänglich, dazu die Schrauben der Bedienblende lösen und diese entfernen.