



Bedienungsanleitung

Induktionskochfeld InduktionsWok

Typ

PCIT-64ET
PCIWT-64ET

Art.-Nummer

60/40INDT-L
60/40INDWT-L

MULTI Großküchen GmbH
Industriestr. 22
27356 Rotenburg / W.

Allgemeines Inhaltsverzeichnis

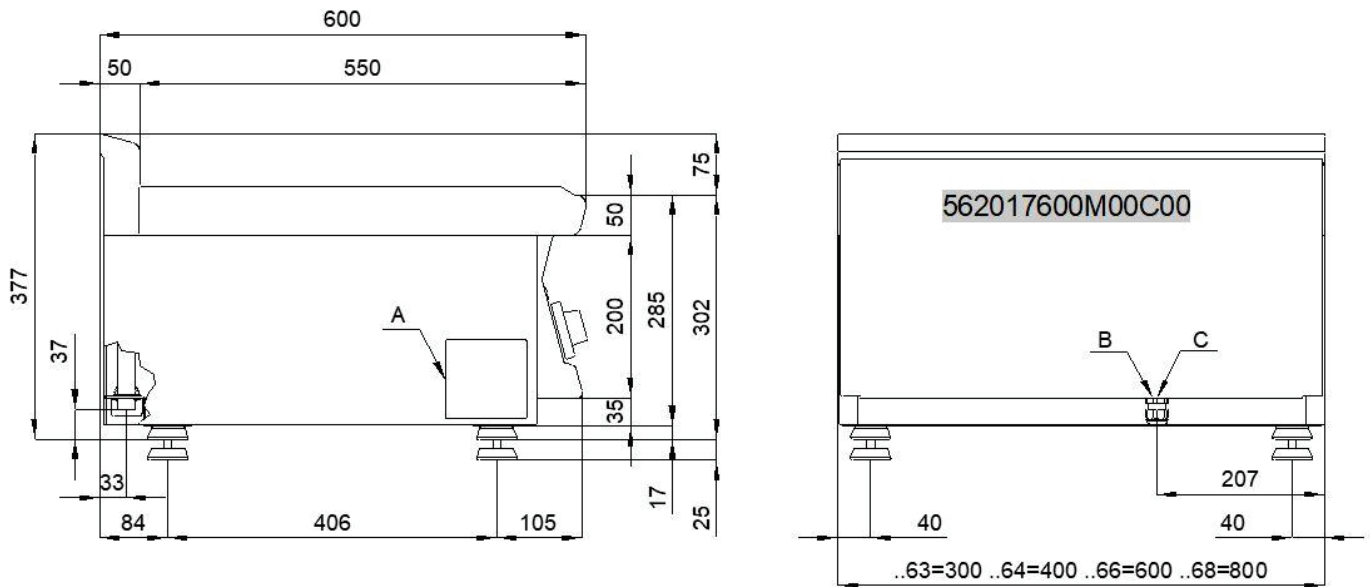
1	VORWORT	5
1.1	Installationszeichnung	5
1.2	Verbindungen	6
2	ALLGEMEINE HINWEISE	7
2.1	Konformitätserklärung	7
2.2	Benutzerinformation, RAEE-Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte	8
2.3	Tabelle technische daten	8
3	AUFSTELLUNG	10
3.1	Prüfungen bei der lieferung	10
3.2	Auspacken	10
3.3	Montage	10
3.4	Elektro-/gasanschlüsse	10
4	BEDIENUNGSANLEITUGEN	13
4.1	Allgemeine hinweise	13
4.2	Induktionskochfelder	13
4.2.1	<i>Induktionsgenerator</i>	14
4.3	Zünden und einstellen der offenen flammen	15
4.3.1	<i>Kochgeschirr</i>	15
4.3.2	<i>Kontrolle der funktionen</i>	16
4.3.3	<i>Ausschalten</i>	17
4.3.4	<i>Lin Knob</i>	17
4.3.5	<i>Flex-touch</i>	17
4.3.6	<i>Normalmodus</i>	18
4.3.7	<i>Bedientasten</i>	18
4.3.8	<i>Kochgeschirrerfassung</i>	19
4.3.9	<i>Parametertabelle</i>	19
4.3.10	<i>Restwärmesymbol h</i>	19
4.3.11	<i>Fehlerbehebung</i>	19
4.3.12	<i>Fehlermeldungen</i>	20
4.3.13	<i>Fehlermeldungen Lin knob</i>	20
5	WARTUNG	23
5.1	Wartung	23
5.2	Ersatzteile	24
6	REINIGUNG	25
6.1	Normale reinigung	25
6.2	Reinigung der glasfläche	25
6.3	Wartungsempfehlungen	26

6.4	Ein glänzendes Ergebnis in drei einfachen Schritten:.....	27
6.5	So erhalten Sie langfristig den herrlichen Glanz Ihres SCHOTT CERAN® Kochfeldes	28

1 VORWORT

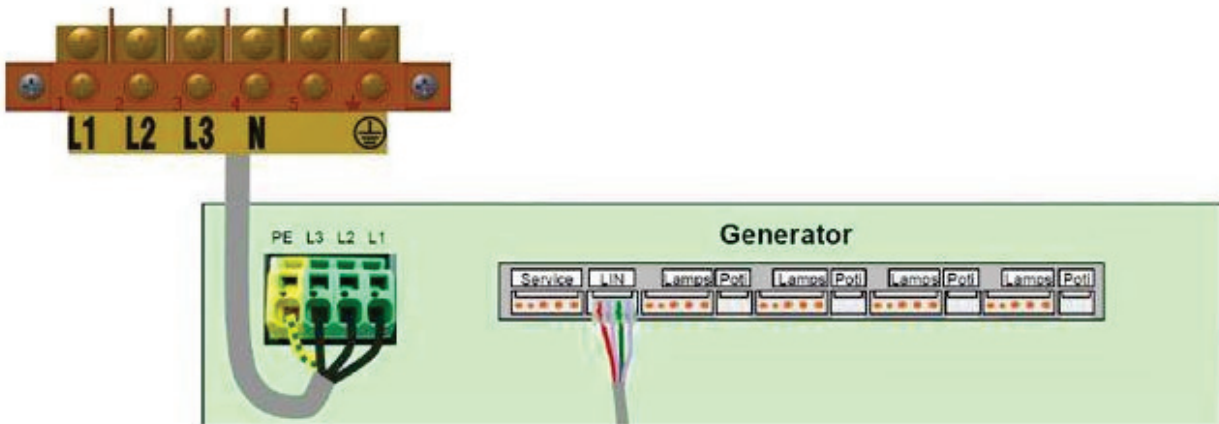
1.1 Installationszeichnung

ABB. 1 PCIT-6..

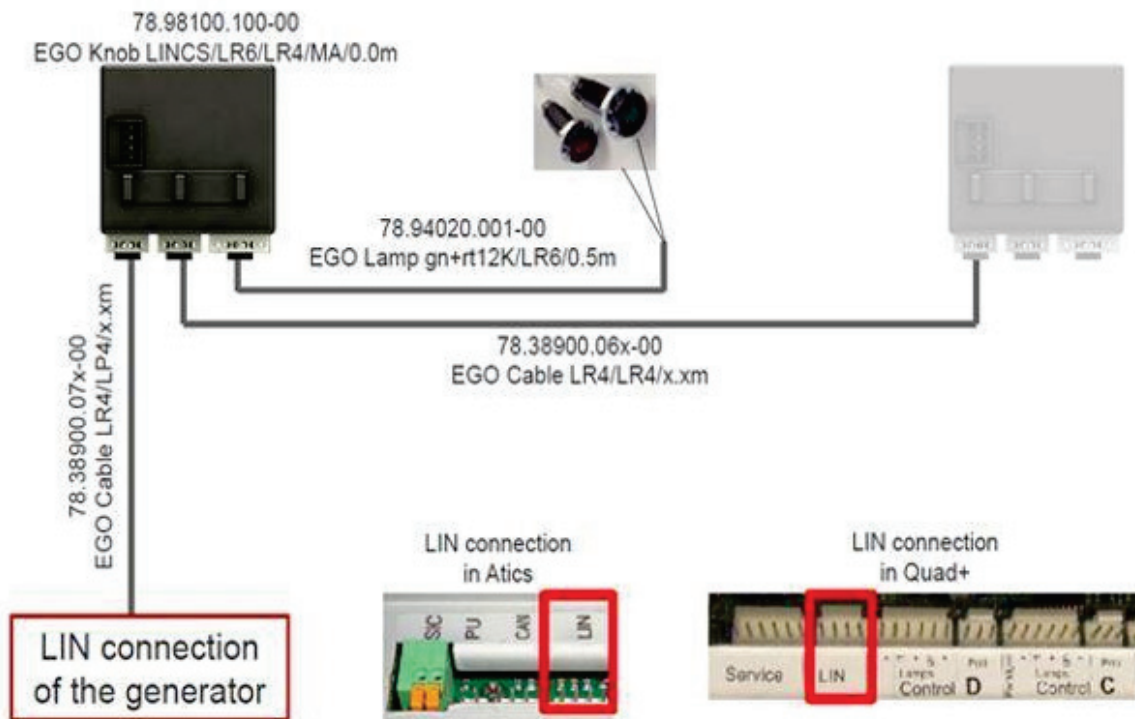


A Merkmale Platte
B Elektrischer Anschluss

1.2 Verbindungen



Connections



Warnhinweis!

Bei dieser Art von Geräten ist der NEUTRAL nicht vorhanden

2 ALLGEMEINE HINWEISE


2.1 Konformitätserklärung

Der Hersteller erklärt, dass die Geräte den Vorgaben der Verordnung GAR 2016/426 gerecht werden, was den Gasteil betrifft, und den Vorgaben der Richtlinien 2014/30/EU, 2014/35/EU, was den elektrischen Teil betrifft. Die Installation muss unter Einhaltung der geltenden gesetzlichen Bestimmungen durchgeführt werden, vor allem was die Belüftung der Räume und das Abgasabführungssystem angeht.

- Die in dieser Anleitung enthaltenen Warnhinweise aufmerksam lesen, denn diese geben Aufschluss über wichtige Informationen für die sichere Installation, den sicheren Gebrauch und die sichere Instandhaltung.
- Die Betriebsanleitung muss während der gesamten Lebensdauer des Geräts aufbewahrt und den Anwendern griffbereit zum Nachschlagen zur Verfügung gestellt werden. Sie muss für alle Informationen in Bezug auf die Installation, den Gebrauch und die Instandhaltung des Geräts eingesehen werden.
- Das Gerät auspacken und dessen einwandfreien Zustand sicherstellen.
- Die Verpackungselemente (Kunststoffbeutel, Styropor, Klammern usw.) müssen vorschriftsmäßig entsorgt werden.
- Vor dem Anschließen des Geräts sicherstellen, dass die am Typenschild angegebenen Daten den Daten des Stromverteilungs- oder Gasverteilungsnetzes am Installationsort des Geräts entsprechen. **Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn das Gerät nicht vorschriftsmäßig angeschlossen wird.**
- Alle Teile des Geräts stets sauber halten, um Oxidationsrisiken und Risiken durch den Angriff von Chemikalien zu vermeiden.
- Das Gerät darf nur von Personen genutzt werden, die in dessen Gebrauch unterwiesen wurden.
- **Die Installation muss von qualifiziertem Personal gemäß den Anweisungen des Herstellers und den geltenden einschlägigen Rechtsvorschriften durchgeführt werden.**
- Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur gewährleistet, wenn dieses ordnungsgemäß an eine wirksame Erdungsanlage gemäß den geltenden Rechtsvorschriften zur elektrischen Sicherheit angeschlossen wurde. Der Hersteller haftet nicht für etwaige Schäden aufgrund der nicht erfolgten Erdung der Anlage.
- Vor irgendwelchen Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten des Geräts muss dieses vom Stromverteilungsnetz getrennt werden. Bei Defekten oder Betriebsstörungen das Gerät stets ausschalten.
- **Reparaturen jeglicher Art dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.**
- Dieses Gerät darf nur bestimmungsgemäß verwendet werden, d.h. für das Garen oder Erwärmen von Speisen. Jeglicher andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Das Gerät ist für die Gastronomie bestimmt und darf nur von unterwiesenem Personal genutzt werden.
- Die Installation und die etwaige Umrüstung für eine andere Versorgungsspannung (wenn vorgesehen) oder für den Betrieb mit einem anderen Gastyp dürfen ausschließlich von qualifiziertem, befugtem Personal durchgeführt werden.
- Vor dem Gebrauch des Geräts alle Oberflächen, die mit den Speisen in Kontakt kommen, gründlich reinigen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für etwaige unmittelbare und mittelbare Schäden aufgrund des unsachgemäßen Gebrauches des Geräts. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von fehlerhafter Installation, Manipulation, mangelhafter Instandhaltung und Unerfahrenheit im Gebrauch. Zudem übernimmt der Hersteller keine Haftung für mögliche in dieser Anleitung enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Schreib-, Übersetzungs- oder Druckfehler zurückzuführen sind, und behält sich darüber hinaus das Recht vor, am Produkt alle Änderungen vorzunehmen, die er für nützlich und/oder notwendig hält, ohne dessen wesentliche Eigenschaften zu beeinträchtigen.
- **Der Hersteller haftet nicht für etwaige Schäden aufgrund der Missachtung dieser grundlegenden Vorschriften und aller anderen Vorschriften für den Betrieb und die Instandhaltung, die in dieser Anleitung enthalten sind.**

2.2 Benutzerinformation, RAEE-Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte

Im Hinblick auf den Regelungsrahmen der Europäischen Gemeinschaft erinnern wir den Benutzer an Folgendes:

- Gebrauchte AAE-Produkte (Elektro- und Elektronikgeräte) müssen getrennt gesammelt werden
- Der Benutzer kann diese Sammlung in RAEE-Sammelsystemen durchführen und das Gerät beim Kauf eines neuen Geräts an den Vertreiber zurückgeben
- Geräte kompatibel sind, können (in Übereinstimmung mit der Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten) potenzielle Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit auf die missbräuchliche Verwendung der Geräte oder Teile davon zurückzuführen sein
- Zeichen  neben dem Typenschild zeigt an, dass die getrennte Sammlung obligatorisch ist
- Strafen für den Fall der unsachgemäßen Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (RAEE) sind die in den nationalen Umsetzungen der europäischen Richtlinien 2012/19/EU vorgesehenen Strafen

2.3 Tabelle technische daten

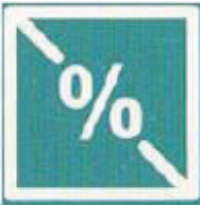
Tabelle technische Daten PCI S60E

MODELL	ABMESSUNGEN	STROMVERSORGUNG	MAX. STROMAUFNAHME (A)	MAX. LEISTUNG (kW)	NETZKABEL Silikonkabel
PCIT-64ET	40x60x28h	400V~3 50/60Hz	7,2	5	4 x 1,5 mm ²
PCIWT-64ET	40x60x28h	400V~3 50/60Hz	7,2	5	4 x 1,5 mm ²

Allgemeine technische Daten für Induktionsherde



Minimaler Topfdurchmesser: **120 mm**



Relative Feuchtigkeit: **10% ÷ 90% unkondensiert**



Umgebungstemperatur für den Betrieb: **0°C ÷ 40°C**



Toleranz der Versorgungsspannung: **-10% ÷ +6%**
Versorgungsfrequenz: **50 – 60 Hz**

3 AUFSTELLUNG

3.1 Prüfungen bei der Lieferung

Bei der Lieferung muss unbedingt Folgendes geprüft werden:

- der äußere Zustand der Verpackung;
- der allgemeine Gerätezustand;
- die Übereinstimmung des Modells mit den auf dem Typenschild und in der Betriebsanleitung enthaltenen Daten;
- die Übereinstimmung des Geräts und seiner Bauteile mit der Bestellung.

3.2 Auspacken

Beim Auspacken darauf achten, dass das Gerät nicht beschädigt wird. Die Schutzfolie von den Edelstahlteilen abziehen und etwaige Klebstoffreste entfernen. Nicht rauchen, die Vorgänge entfernt von Wärmequellen durchführen, Handschutz benutzen, das Verpackungsmaterial nicht in die Reichweite von Kindern kommen lassen und sachgerecht und vorschriftsmäßig entsorgen.

3.3 Montage

Das Gerät auf einer ebenen Fläche aufstellen. Das Gerät mithilfe der Stellfüße regulieren und stabilisieren. Sicherstellen, dass die angrenzenden Wände und/oder Geräte der vom Gerät abgegebenen Wärme standhalten. Die Wasserversorgung anschließen (sofern notwendig).



Achtung!

Das Gerät nicht in der Nähe von Maschinen/Geräten zur Kälteerzeugung montieren. Muss das Gerät in der Nähe von Geräten/Maschinen für die Kälteerzeugung aufgestellt werden, nicht brennbares thermisch isolierendes Material und/oder neutrale Elemente als Dämmung zwischen den Geräten einfügen.

3.4 Elektro-/gasanschlüsse

Vor der Vermarktung wurde das Gerät gas- und elektrotechnisch (gemäß den geltenden Vorschriften) geprüft. Das Gerät wird ohne Netzkabel geliefert. Die mit der Installation beauftragte Person muss das Gerät gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften auf der Grundlage der Geräteleistungen anschließen.



Zur Beachtung

Das Typenschild befindet sich bei Geräten mit Innenraum an der Innenseite der Tür, bei Geräten mit Ofen oder bei Tischgeräten an der linken Seite. Ein zweites Typenschild, auf dem Modell und Seriennummer angegeben sind, befindet sich in der Blende, ein drittes ist auf dem Konformitätszertifikat aufgeführt. Die Seriennummer kann auch dem Transportdokument entnommen werden (nach 2008). Auf dem Typenschild sind alle unbedingt für die korrekte Elektroinstallation notwendigen Daten angegeben. Die Installation und die etwaige Umrüstung für eine andere Versorgungsspannung (wenn vorgesehen) dürfen ausschließlich von qualifiziertem, befugtem Personal durchgeführt werden. Vor dem Gebrauch des Geräts alle Oberflächen, die mit den Speisen in Kontakt kommen, gründlich reinigen.



Warnhinweis!

Die Arbeiten für die Installation sowie für etwaige Umrüstungen für andere Gastypen sowie die Inbetriebnahme dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen durchgeführt werden.

Die Gasanlagen, die Stromanschlüsse und die Räume, in denen die Geräte aufgestellt werden, müssen den im Installationsland geltenden Rechtsvorschriften gerecht werden. Insbesondere muss das Gerät in einem gut belüfteten Raum möglichst unter einer Abzugshaube aufgestellt werden, um die komplette Abführung der Abgase, die während der Verbrennung entstehen, zu garantieren. Für die Verbrennung ist eine Luftmenge von 2 m³/h pro kW installierter Leistung notwendig. Das Gerät kann allein oder in Reihe mit anderen, von uns hergestellten Geräten aufgestellt werden. Einzuhalten ist ein Mindestabstand von 10 cm zu Gerät, um den Kontakt mit etwaigen Wänden aus brennbarem Material zu vermeiden. Zu treffen sind zudem geeignete Maßnahmen, um die thermische Isolierung des brennbaren Teils zu garantieren, wie beispielsweise die Montage eines Strahlungsschutzes. Es muss unbedingt besonders darauf geachtet werden, dass die Geräte angemessen und sicher installiert werden. Die Füße sind höhenverstellbar, etwaige Unebenheiten können somit ausgeglichen werden.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



Achtung!

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

Die Klemmenleiste für den Anschluss befindet sich hinter der Rückwand. Für die Montage des Netzkabels wie folgt vorgehen:

- Die rückseitige Abdeckung abnehmen.
- Das neue Netzkabel durch die Kabelführung führen und die Leiter an die entsprechende Klemme der Klemmenleiste anschließen und fixieren.
- Das Kabel mit der Kabelverschraubung festziehen und die Abdeckung wieder montieren. Der Erdleiter muss länger als die anderen Leiter sein, sodass dieser sich bei einer Beschädigung der Kabelverschraubung nach den Spannungskabeln löst.



Zur Beachtung

Sicherstellen, dass die Netzspannung den Auslegungsdaten am Typenschild des Geräts entspricht und dass eine gute Leitfähigkeit gegen Erde vorliegt. Die Leiter so führen, dass diese die normale Abwicklung der Arbeitstätigkeit und die normalen Vorgänge zur Gerätereinigung nicht behindern. Zudem darauf achten, dass das Netzkabel niemals gespannt wird und dass dieses nicht mit Wärmequellen in Berührung kommt.



Zur Beachtung

Das Netzkabel muss die folgenden Eigenschaften aufweisen: Es muss aus Silikon bestehen (hitzebeständig bis 180 °C) und einen für die Geräteleistung angemessenen Durchmesser aufweisen (siehe Tabelle der technischen Daten).



POTENZIALAUSGLEICH

Das Gerät muss an ein Potenzialausgleichssystem angeschlossen werden. Die Anschlussschraube befindet sich im hinteren Bereich des Geräts und ist durch ein gelbes Symbol gekennzeichnet.



Warnhinweis!

Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden, die durch unsachgemäße Installationen, die nicht den Anweisungen entsprechen, verursacht wurden, und leistet keinen Garantieausgleich.

4 BEDIENUNGSANLEITUGEN

4.1 Allgemeine hinweise

Dieses Gerät darf nur bestimmungsgemäß verwendet werden, d. h. für das Garen oder Erwärmen von Speisen. Jeglicher andere Gebrauch gilt als unsachgemäß. Das Gerät ist zudem für den industriellen Gebrauch bestimmt und darf nur von in seinem Gebrauch unterwiesenem Personal genutzt werden, das die Risiken kennt, die von Heizelementen ausgehen.

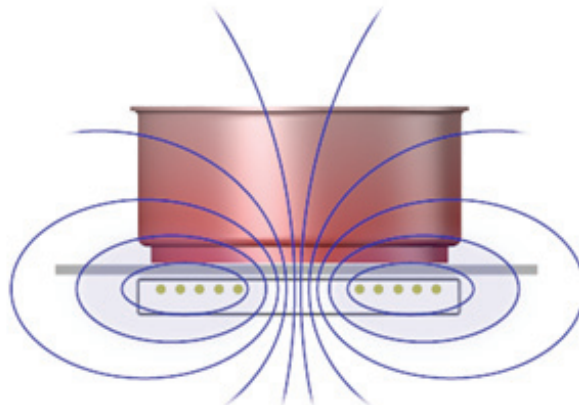


Warnhinweis!

Das Gerät gibt Hitze bei hohen Temperaturen ab, daher ist Folgendes zu beachten:

- *Beim normalen Betrieb der heißen Fläche auf die angrenzenden Bereiche achten (Verbrennungsgefahr).*
- **VERBRENNUNGSGEFAHR** Die heiße Fläche niemals mit den Händen oder anderen Körperteilen berühren, um Verbrennungen durch hohe Temperaturen zu vermeiden.
- *Vor irgendwelchen Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten abwarten, bis das Gerät abgekühlt ist, nachdem es ausgeschaltet wurde.*

4.2 Induktionskochfelder



Was ist Induktionsgaren?

Das Konzept des Induktionsgarens ist denkbar einfach. Wenn das Kochgeschirr auf der Glaskeramik-Oberfläche des Kochfelds platziert wird, fügt es sich in ein vom Induktionssystem erzeugtes Magnetfeld ein. Der eisenhaltige Boden des Kochgeschirrs wird schnell erhitzt, da es zu einer „Reibung“ der Moleküle kommt, die Wärme erzeugt. Die Geschwindigkeit und Intensität der Wärme können mittels der Steuerung des Magnetfelds reguliert werden.

Warum Induktionsgaren?

- Wegen der **Sicherheit**: Es gibt keine Flammen oder Wärmequellen, die Gefahren erzeugen, wenn das Kochgeschirr vom Kochfeld genommen wird. Das Kochfeld wird automatisch ausgeschaltet, sobald das Kochgeschirr weggenommen wird.
- Wegen der **Geschwindigkeit**: Die Wärme wird im Kochgeschirr erzeugt, wodurch dieses unverzüglich erhitzt wird. Aus demselben Grund besitzt die Temperaturregelung im Unterschied beispielsweise zum Kochen mit Gas eine sofortige Wirkung.

- Wegen des **Wirkungsgrads**: Im Vergleich zu anderen Garmethoden besitzt das Induktionsgaren einen sehr hohen Wirkungsgrad (rund 85%). Bei diesem Garsystem bleibt die Umgebung zudem gesund und kühl, denn anders als bei den anderen Gargeräten wird keine Wärme abgeleitet.

4.2.1 Induktionsgenerator



Zur Beachtung

INDUKTIONSGENERATOREN SIND LEDIGLICH BESTANDTEILE UND KEINE FERTIGEN, VOLLSTÄNDIGEN MASCHINEN.

Nutzungsmöglichkeiten: Induktionsgeneratoren können in Kochfeldern von Herden (Stand- und Tischgeräte) montiert werden und müssen genutzt werden, um Speisen zuzubereiten, zu erhitzen, warm zu halten und zu braten.



Achtung!

Bei unsachgemäßem Gebrauch und Manipulation der Generatoren entstehen Gefahren für Menschen, Tiere und Gegenstände. Um etwaige Gefahren zu vermeiden, müssen Sie diese Betriebsanleitung unbedingt lesen und sich mit deren Inhalten vertraut machen.

Sicherheitshinweise für die Anwender

- Gefährdungen durch Strom müssen vermieden werden. Der Induktionsgenerator darf ausschließlich von qualifiziertem Personal genutzt werden und muss von einem anerkannten Profi unter Einhaltung der für Elektro- und Elektronikgeräte für die kollektive Nutzung sowie für Elektroanlagen im Privat- und Industriebereich einschlägigen geltenden internationalen, nationalen und regionalen Rechtsvorschriften installiert werden.
- Die Glaskeramikzone wird durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt. Um Verbrennungen zu vermeiden, den Heizbereich nicht berühren. Um übermäßige Überhitzungen zu vermeiden, das Kochgeschirr nicht leer lassen oder grundlos erhitzen. Wird mit mehreren Töpfen gleichzeitig gegart, darauf achten, dass die Henkel sich nicht überkreuzen und sich außerhalb des Induktionsfelds befinden. Je nach Material können die Henkel sehr heiß werden.



Warnhinweis!

Verbrennungsgefahr

- Die Töpfe müssen stets einen Abstand zueinander aufweisen. Sie dürfen sich nicht berühren. Wenn Sie den Topf wegnehmen, die Garzone am besten ausschalten, um zu vermeiden, dass das Erhitzungssystem automatisch und unerwünscht aktiviert wird, sollte der Topf versehentlich wieder darauf gestellt werden.
- Kein anderes Material (Papier, Pappe, Stoff usw.) zwischen dem Kochgeschirr und der Garzone einfügen, denn dieses könnte brennen.
- Metallgegenstände überhitzen sich sehr schnell, wenn sie in der aktivierten Garzone positioniert werden. Daher nur Kochgeschirr und keine anderen Gegenstände (Dosen, Schachteln, Alufolie, Besteck, Ringe, Schlüssel, Uhren usw.) auf dem Kochfeld positionieren.
- Personen mit Herzschrittmachern müssen Ihren Arzt fragen, ob sie sich in der Nähe eines Induktionskochfelds aufhalten dürfen oder nicht.
- Auf das Induktionskochfeld aus Glaskeramik keine Kreditkarten, Telefonkarten, Kassetten oder sonstigen magnetischen Gegenstände legen.
- Der Induktionsgenerator besitzt ein internes Kühlungssystem. Darauf achten, dass die Lufteintritts- und -austrittsöffnungen nicht durch irgendwelche Gegenstände (Papier, Putztücher o.Ä.) verstopft sind. Dies könnte zu einer übermäßigen Überhitzung und zur Deaktivierung des Induktionssystems führen.
- Keine Flüssigkeiten (Wasser, Öl oder Sonstiges) in den Induktionsgenerator gelangen lassen.

- Das Induktionsgerät darf nicht in der Nähe von oder auf heißen Oberflächen aufgestellt werden.
- Das Gerät ist mit einem Filter ausgestattet. Trotz dieses Filters muss stets gewährleistet werden, dass aus anderen Tätigkeiten stammende Fette nicht auf das Induktionsgerät gelangen (z.B. von Fritteusen oder Grillplatten in der Nähe).
- Die Zulufttemperatur muss weniger als +35°C betragen.
- Keinesfalls mit einem Wasserstrahl reinigen.



Achtung!

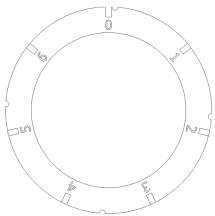
Wenn das Glaskeramik-Kochfeld Sprünge hat oder defekt ist, das Induktionskochfeld ausschalten und die Stromversorgung unterbrechen.




Achtung!

Interne Teile des Induktionsgenerators nicht berühren.

4.3 Zünden und einstellen der offenen flammen



An der vorderseitigen Blende ist über jedem Drehknopf die jeweils zugeordnete Platte angegeben, gekennzeichnet durch den Index .

- Den vor dem Gerät befindlichen Schalter auf EIN stellen. Den der Platte zugeordneten Drehknopf von „0“ auf die gewünschte Stufe (1 bis 6) stellen.



Zur Beachtung

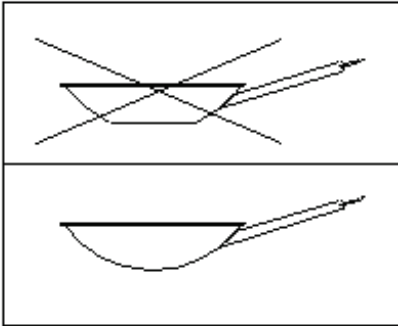
- Jede Platte ist mit einem Energieregler verbunden, der die Auswahl 6 unterschiedlicher Temperaturen ermöglicht. Zu Beginn des Garzeitraums werden die höheren Temperaturen empfohlen.
- Jede Platte ist mit einer Temperaturbegrenzung ausgestattet, die auslöst, wenn die erreichte Temperatur das Glas beschädigen kann.

4.3.1 Kochgeschirr

Induktionsgeneratoren funktionieren nur einwandfrei, wenn Kochgeschirr mit **Eisenboden** verwendet wird (empfohlene Hersteller Spring, Demeyere, Noser).

PCI: Das Kochgeschirr muss einen Durchmesser von 120 bis 260 mm aufweisen und einen flachen Boden besitzen.

PCIW: Das Kochgeschirr muss eine Innenwölbung aufweisen, die passend für Standardglas Ø 311 (siehe Abbildung) ist.




Nicht geeignetes Kochgeschirr darf nicht verwendet werden. Alle anderen in diesem Abschnitt nicht genannten Produkte sind automatisch ausgeschlossen und nicht für den Betrieb von Induktionsgeneratoren geeignet.

4.3.2 Kontrolle der funktionen

Nachdem alle Anschlüsse vorgenommen wurden, die Gerätefunktionen prüfen:

- Das Kochgeschirr von der Garzone nehmen.
- Die Garstufe auf null stellen.
- Die Stromversorgung herstellen.
- Die grüne und die rote Kontrollleuchte müssen mit Dauersignal oder Blinksignal leuchten.
- Bei Geräten mit elektronischer Bedienung darf am Display nur die Garstufe 0 angezeigt sein.
- Die Garstufe bis zum gewünschten Wert erhöhen.
- Die grüne Kontrollleuchte muss regelmäßig blinken (im Abstand von 1 Sek.) (Leistungserfassungsmodus).



- Bei Geräten mit elektronischer Bedienung muss das Symbol zur Kochgeschirrerfassung  blinken.
- Es dürfen keine Fehler auftreten.
- Die rote Kontrollleuchte darf nicht leuchten. Bei Geräten mit elektronischer Bedienung darf kein Fehlercode am Display angezeigt sein.
- Auf die Garzone einen für Induktionsgaren geeigneten, mit Wasser gefüllten Topf stellen. Dieser Topf muss einen Durchmesser von mind. 12 cm aufweisen.
- Die grüne Kontrollleuchte oder das Display muss mit Dauerlicht leuchten.



- Auf die höchste Stufe stellen.
- Nach einigen Minuten muss das Gebläse starten.

Tritt ein Fehler auf, wird auf den Abschnitt „Fehlerbehebung“ verwiesen.



Achtung!

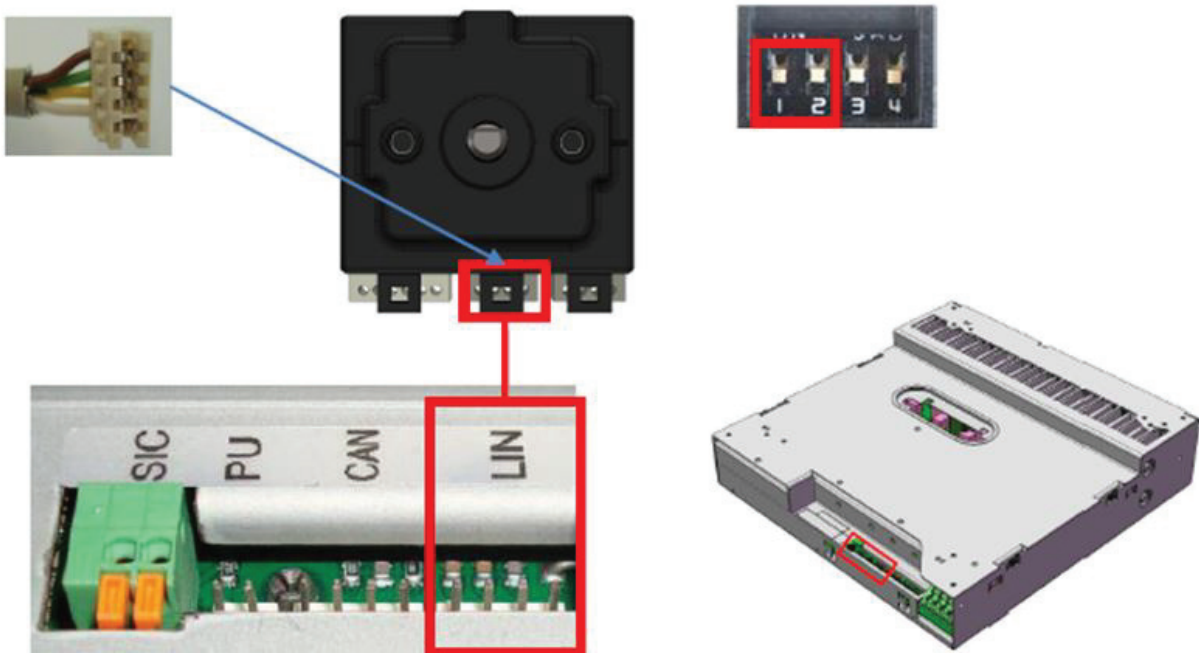
- Unbeaufsichtigt keine leeren Töpfe erhitzen.
- Das Kochgeschirr muss stets in der Mitte einer Induktionszone platziert werden.
- Das Kochgeschirr darf maximal auf 300°C erhitzt werden.

4.3.3 Ausschalten

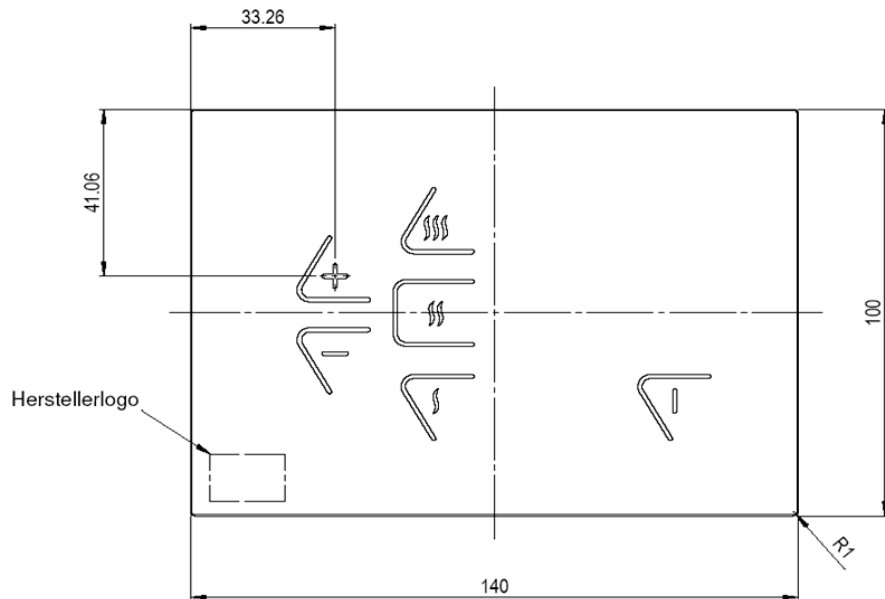
- Den Umschalter/das Potenziometer im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn bis in die Ruhestellung drehen [AUS].
- Einige Teile des Generators bleiben auch bei ausgeschaltetem Kochfeld unter Spannung. Bei Instandhaltungsarbeiten daher stets zuerst die Stromversorgung zum Gerät unterbrechen.
- Sicherstellen, dass keine Flüssigkeit in den Induktionsgenerator gelangt. Dies gilt sowohl während des normalen Gebrauchs als auch bei der Reinigung oder Wartung.

4.3.4 Lin Knob

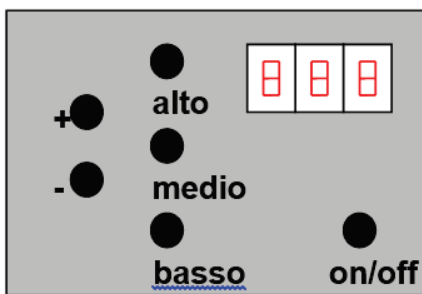
Die Funktion des LIN-Knopfes lässt sich mit dem DIP-Schalter auf der Rückseite einrichten. Der DIP-Schalter kann mit einem kleinen Schraubendreher betätigt werden. Vor einer Änderung der Einstellung des DIP-Schalters muss der entsprechende Generator von der Netzspannung getrennt werden.



4.3.5 Flex-touch

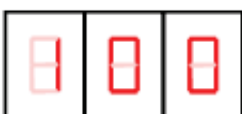


4.3.6 Normalmodus

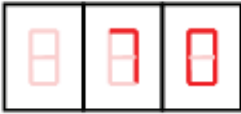


4.3.7 Bedientasten

- **EIN-/AUS-Taste:** Mit der EIN-/AUS-Taste wird die Flex-Touch-Bedienung ein- bzw. ausgeschaltet. Am 3-stelligen Display erscheint die Meldung 0, wenn die Flex-Touch-Funktion aktiviert ist. Wenn nach der Aktivierung keine Taste gedrückt wird, wird die Flex-Touch-Funktion automatisch deaktiviert. Das Display erlischt.
- **Plustaste (+):** Mit der Plustaste kann die Garstufe schrittweise erhöht werden. Am Display wird die aktuelle Garstufe angezeigt.
- **Minustaste (-):** Mit der Minustaste kann die Garstufe schrittweise verringert werden. Am Display wird die aktuelle Garstufe angezeigt.
- **Taste hoch:** Mit der Taste hoch kann die höchstmögliche Garstufe eingestellt werden. Die Garstufe ist auf 100 voreingestellt.



- **Taste mittel:** Mit der Taste mittel kann eine mittlere Garstufe eingestellt werden. Die Garstufe ist auf 70 voreingestellt.



- **Taste niedrig:** Mit der Taste niedrig kann eine niedrige Garstufe eingestellt werden. Die Garstufe ist auf 40 voreingestellt.



4.3.8 Kochgeschirrerfassung

Wenn auf der Garzone kein Kochgeschirr erfasst ist, wechselt die Displayanzeige zwischen Kochgeschirrsymbol und voreingestellter Garstufe.



4.3.9 Parametertabelle

Beschreibung	Wertebereich	Standardwert
Voreinstellung Garstufe hoch	1–100	100
Voreinstellung Garstufe mittel	1–100	70
Voreinstellung Garstufe niedrig	1–100	40

4.3.10 Restwärmesymbol h

Das Symbol **H** erscheint am Display, wenn die Glaskeramiktemperatur 65 °C überschreitet. Das Kochfeld darf nicht berührt werden, da Verbrennungsgefahr besteht. Das Symbol leuchtet, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Bei Stromausfall leuchtet das Symbol nicht.



Warnhinweis!

Vor irgendwelchen Arbeiten an den Induktionsgeneratoren UNBEDINGT die Stromversorgung unterbrechen.

4.3.11 Fehlerbehebung

STÖRUNG	URSACHE	KORREKTURMASSNAHME
---------	---------	--------------------

Garzone ist nicht ausreichend erhitzt.	Kochgeschirr ungeeignet.	Für Induktionsgaren geeignetes Kochgeschirr mit ferritischem Boden benutzen.
Kontinuierliche Erhitzung der Garzone bei maximaler Leistung	Drehknopf defekt	Drehknopf prüfen/reparieren
Erhitzung der Garzone ohne Kochgeschirr	Sensor zur Kochgeschirrerfassung defekt	Generator ersetzen/reparieren lassen
Erhitzung von kleinen Metallgegenständen in der Garzone	Sensor zur Kochgeschirrerfassung defekt	Generator ersetzen/reparieren lassen
Garzone wird nicht erhitzt	Bodendurchmesser des Kochgeschirrs geringer als 12 cm/Generator defekt	Kochgeschirr mit einem Boden von mehr als 12 cm Durchmesser benutzen/Generator ersetzen/reparieren lassen
Gerät funktioniert nicht	Stromversorgung unterbrochen	Zustand des Stromanschlusses prüfen
FI-Schalter vor dem Gerät ausgelöst	Kurzschluss im Generator/Ableitung gegen Erde	Zustand des Stromanschlusses prüfen/Generator ersetzen/reparieren lassen

4.3.12 Fehlermeldungen

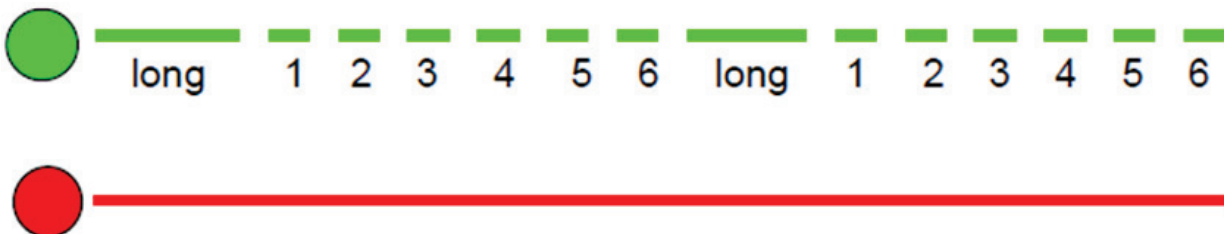
Zwei Arten von Fehlern werden gemeldet:

- (E1) Durch den Generator hervorgerufene Fehler
- (E2) Durch die digitale Steuerung hervorgerufene Fehler (nur bei Geräten mit digitaler Steuerung)

Durch den Generator hervorgerufene Fehler

Dabei handelt es sich um vom Generator erfasste und an die Steuerung übermittelte Fehler. Bei Geräten mit digitaler Steuerung erscheint am Display die Meldung „E1“. Bei Geräten mit analoger Steuerung werden die Fehler durch die Dauer und Häufigkeit des Blinksignals der grünen Kontrollleuchte gemeldet. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet einmal lang und dann mit kurzen regelmäßigen Blinksignalen. Die Zahl dieser kurzen Blinksignale entspricht dem Fehlercode. Dieses Schema wird ständig wiederholt.

Beispiel: Fehlercode E1 06 des Generators



4.3.13 Fehlermeldungen Lin knob

Die von den Kontrollleuchten ausgegebene Fehlermeldung wird anhand der Blinkdauer und -frequenz der grünen Kontrollleuchte bestimmt. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet nur einmal auf, mit einem mittellangen Blinkimpuls (E1) oder mit zwei mittellangen Blinkimpulsen (E2), gefolgt von kurzen und regelmäßigen Blinkimpulsen. Die Nummer des Fehlers bestimmt man anhand dieser kurzen Blinkimpulse. Dieses Schema wird ständig wiederholt.

Beispiel: Fehlercode E2 05 der digitalen Steuerung:



TABELLE DER DURCH DEN GENERATOR HERVORGERUFENEN FEHLER (E1)

FEHLER	COD E	BESCHREIBUNG	URSACHE	KORREKTURMASSNAHME
E1	1	Stromstärke am Gerät zu hoch	1 – Kochgeschirr ungeeignet 2 – Induktanz beschädigt oder defekt	1 – Geeignetes Kochgeschirr benutzen 2 – Induktanz prüfen
E1	2	Kein Strom an der Induktionsspule	Verbindung unterbrochen	Induktionsspule wieder anschließen
E1	3	Temperatur an IGBT zu hoch	Lüftungsleitungen verstopft, Gebläse verstopft, IGBT-Sensor defekt	Lüftungsleitungen reinigen, Gebläse reinigen, korrekte Drehung des Ventilators prüfen
E1	4	Temperatur Garzone zu hoch oder zu niedrig	1 – Kochgeschirr leer 2 – Temperatursensor defekt 3 – Versorgungsplatine defekt	1 – Kochgeschirr wegnehmen, Gerät ausschalten und einige Minuten lang abwarten, bis die Garzone abgekühlt ist 2 – Temperatursensor ersetzen 3 – Generator ersetzen
E1	5	Steuereinheit funktioniert nicht	1 – Verdrahtung defekt 2 – ID der digitalen Steuerung fehlerhaft 3 – Steuereinheit defekt	1 – Verdrahtung der Steuereinheit prüfen 2 – Generator ausschalten, DIP-Schalter korrekt regulieren 3 – Steuereinheit ersetzen
E1	6	Innentemperatur der Elektronik zu hoch	Lüftungsleitungen verstopft, Gebläse verstopft, Temperatursensor defekt	Lüftungsleitungen reinigen, Gebläse reinigen, korrekte Drehung des Ventilators prüfen
E1	7	Wicklungstemperatur	1 – Wicklungstemperatur zu hoch 2 – Temperatursensor defekt	1 – Kochgeschirr wegnehmen, Gerät ausschalten und einige Minuten lang abwarten, bis die Garzone abgekühlt ist 2 – Temperatursensor ersetzen
E1	8	Keine Netzphase	Qualität der Netzphasenaufteilung unzureichend	Hauptversorgung prüfen
E1	10	Kommunikationsfehler	LIN oder CAN-Bus fehlt, keine Verbindung zwischen Bedientastatur und Generator	Gerät vom Versorgungsnetz trennen und Verbindungen prüfen
E1	11	Initialisierungsfehler	1 – Keine Steuereinheit angeschlossen 2 – ID der digitalen Steuerung fehlerhaft 3 – Fehler bei der Hardware-Initialisierung	1 – Steuereinheit korrekt anschließen 2 – Generator ausschalten, DIP-Schalter korrekt regulieren 3 – Abwarten, Gerät wird zirka alle 30 s zurückgesetzt
E1	13	Fehler beim Anschluss an das Versorgungsnetz	Netzspannung zu hoch oder zu niedrig	Netzspannung prüfen
E1	14	Netzadapterfehler	Netzspannung zu hoch oder zu niedrig	Netzspannung prüfen
E1	15	Schutzfunktion Kochgeschirr leer	1 – Netzfehler 2 – Kochgeschirr leer 3 – Temperatursensor Induktionsspule defekt	1 – Gerät ausschalten, einige Sekunden warten und Gerät wieder einschalten 2 – Kochgeschirr wegnehmen, Gerät ausschalten und einige Minuten lang warten, bis die Garzone abgekühlt ist 3 – Temperatursensor Induktionsspule ersetzen

Durch die digitale Steuerung hervorgerufene Fehler (nur bei Geräten mit digitaler Steuerung)

Dabei handelt es sich um Fehler, die durch die digitale Steuerung hervorgerufen werden. Diese werden durch die Anzeige von „E2“, gefolgt vom Fehlercode am Display gemeldet.

TABELLE DER DURCH DIE DIGITALE STEUERUNG HERVORGERUFENEN FEHLER (E2)

FEHLER	COD E	BESCHREIBUNG	URSACHE	KORREKTURMASSNAHME
E2	3	Bedientastatur ständig EIN	1 – Wasser oder Kochgeschirr auf der Garzone 2 – Tasten defekt	1 – Bedienbereich reinigen 2 – Steuereinheit ersetzen
E2	5	LIN-Bus offen	Keine Kommunikation erfasst	LIN-Bus prüfen
E2	10	1 – Verdrahtung unterbrochen 2 – ID fehlerhaft	1 – Verbindung zwischen Bedientastatur und Generator prüfen 2 – ID der Steuereinheit fehlerhaft	1 – Verbindung korrekt herstellen 2 – Generator ausschalten, DIP-Schalter korrekt regulieren
E2	11	Selbstdiagnosefehler	Selbstdiagnosesoftware	Gerät aus- und wieder einschalten. Wenn das Problem weiterhin besteht, den Kundenservice benachrichtigen.
E2	13	Konfigurationsdaten ungültig	Gerät erfasst ungültige Konfigurationsdaten	Kundenservice verständigen
E2	14	Versorgungsspannung	Probleme in Bezug auf die Versorgungsspannung der Bedientastatur	Automatisches Reset
E2	20	Kompatibilität LIN-Version	LIN-Version nicht kompatibel	Kundenservice verständigen
E2	FF	Fehler unbekannt	Ursache unbekannt	Kundenservice verständigen

5 WARTUNG

5.1 Wartung

Das Gerät muss zur Aufrechterhaltung des sicheren Betriebs unbedingt regelmäßig gewartet werden. Wir empfehlen daher den Abschluss eines Servicevertrags.



Achtung!

Die Wartung darf ausschließlich von Fachpersonal durchgeführt werden, das sich an die geltenden Rechtsvorschriften und unsere Anweisungen zu halten hat.

Vor irgendwelchen Instandhaltungs- und/oder Reinigungsarbeiten

- die Strom- und/oder Gaszufuhr zum Gerät unterbrechen;
- abwarten, bis das Gerät ausreichend abgekühlt ist.
- Das Gerät nicht mit direktem Wasserstrahl oder bei Hochdruck reinigen, da etwaiges, in die elektrischen Komponenten eindringendes Wasser den einwandfreien Betrieb des Geräts und der Sicherheitssysteme beeinträchtigen könnte.



Warnhinweis!

Für die Wartung/den Ersatz von Teilen nur Originalersatzteile anfordern.

Zur Optimierung der Ersatzteillieferung stets die Seriennummer des Geräts (am Typenschild) angeben.

Das Typenschild befindet sich bei Geräten mit Innenraum an der Innenseite der Tür, bei Geräten mit Ofen oder bei Tischgeräten an der linken Seite. Ein zweites Typenschild mit der Modellangabe befindet sich in der Blende, ein drittes ist auf dem Konformitätszertifikat aufgeführt.

Die Seriennummer kann auch dem Transportdokument entnommen werden (nach 2008).

Teile dürfen ausschließlich von befugtem und/oder befähigtem Personal ausgetauscht werden. Beim Austausch von elektrischen Bauteilen des Geräts oder der Schaltanlagen müssen unbedingt die technischen Daten des Ersatzteils, die auf diesem angegeben sind, eingehalten werden. Das Gerät bedarf keiner besonderen Instandhaltungsmaßnahmen. Während des Gebrauchs wird jedoch empfohlen, mindestens einmal pro Jahr (bzw. je nach Nutzung eventuell häufiger) Folgendes zu prüfen:

- Zustand der Anschlüsse, insbesondere an der Klemmenleiste und am Netzkabel, Zustand der Gasanschlüsse;
- Funktionstüchtigkeit der verschiedenen Komponenten (Funktionsprüfung durchführen).
- Bei Geräten mit Drehwiderstand die Nabe ausbauen, einfetten und die drei O-Ring-Dichtungen ersetzen, um Leckagen zu vermeiden.



Warnhinweis!

Der Hersteller haftet nicht, wenn **KEINE ORIGINALERSATZTEILE verwendet wurden.**

5.2 Ersatzteile

Teile wie Energieregler und Generator oder Verdrahtungen und Klemmenleisten können einfach und schnell ausgewechselt werden.

Zum Ersetzen der Teile wie folgt vorgehen:

- **UMSCHALTER oder ENERGIEREGLER:** Den Drehknopf entfernen und die Blende öffnen. Die zwei Schrauben, mit denen der Umschalter/Energieregler an der Blende befestigt ist, lösen, alle elektrischen Verbindungen abklemmen und das Element ersetzen.
- **GENERATOR:** Die Bedienblende und das rückseitige Distanzstück abnehmen und alle Verdrahtungen abklemmen. Die zwei Schrauben, mit denen der Generator befestigt ist, vom Frontteil abschrauben, und den Generator herausnehmen. Das Schutzgehäuse vom Generator entfernen, am neuen Generator anbringen und diesen anstelle des alten Generators einbauen.



Achtung!

VERHALTEN BEI STÖRUNGEN:

Den Gashahn schließen und/oder die Stromversorgung mittels der vorgeschalteten Vorrichtung trennen und den Kundenservice benachrichtigen.



Warnhinweis!

MASSNAHMEN BEI LANGFRISTIGER AUSSERBETRIEBSETZUNG:

Den Gashahn schließen und/oder die Stromversorgung unterbrechen und die Anlage gemäß den Angaben oben reinigen.



Zur Beachtung

Induktionsgeneratoren dürfen ausschließlich von befugtem, qualifiziertem Personal geöffnet werden. Reparaturen und/oder Änderungen am Generator sind verboten.

6 REINIGUNG

6.1 Normale reinigung



Achtung!

Die Nutzung von brennbaren/entzündlichen Flüssigkeiten zur Reinigung der Geräte ist verboten.

Um die Hygiene und die Aufrechterhaltung des einwandfreien Gerätezustands zu garantieren, regelmäßig die Außenseite des Geräts reinigen und dabei darauf achten, dass Kabel und elektrische Anschlüsse nicht beschädigt werden. Vor der Reinigung die Stromversorgung zum Gerät unterbrechen. Die Stahlteile mit warmem Wasser und Neutralreiniger reinigen, anschließend mit reichlich Wasser abspülen, um jegliche Reinigungsmittelreste zu entfernen, und dann mit einem trockenen Tuch abtrocknen. Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel verwenden. Lackierte Teile müssen mit Seifenwasser gereinigt werden. Bei Geräten mit Ofen kann der Halterungsrost abgenommen werden, um die Reinigung des Ofens zu erleichtern. Eine gründliche tägliche Reinigung beugt Störungen und der Ablagerung von Fett und/oder Speisen vor. Bei den zur Herstellung von Profigeräten eingesetzten Stähle handelt es sich um bewährte Materialien von höchster Qualität. Aufgrund ihrer Eigenschaften eignen sich diese optimal für die Verwendung mit Nahrungsmitteln.

Beim Gebrauch von Edelstahlgeräten sind die folgenden Empfehlungen zu beachten:

- Edelstahlflächen müssen stets sauber gehalten werden, damit der Luftkontakt gewährleistet wird. Unter Schichten aus Kalk, Stärke, Eiweiß oder sonstigen Substanzen können diese aufgrund des Sauerstoffmangels korrodieren.
- Zum Entfernen von Kalk keine salz- oder schwefelsäurehaltigen Produkte verwenden. Im Handel sind geeignete Produkte erhältlich, Sie können jedoch auch eine verdünnte Essigsäurelösung benutzen.
- Zur Reinigung von Edelstahlgeräten sollten für dieses Material spezifische Reinigungsmittel verwendet werden. Für eine „kleine Reinigung“ können Sie auch eine einfache Spülmittellösung benutzen.
- **Das Gerät nicht mit Wasserstrahl unter Druck reinigen.**
- Den Kontakt mit Reinigungsmitteln, die Scheuer- oder Bleichmittel irgendwelcher Art enthalten, vermeiden.
- Edelstahlgeräte dürfen in der Zeit, in der sie nicht genutzt werden, nicht abgedeckt werden, damit die Luft unbehindert zu den metallischen Innenflächen gelangen kann.
- Edelstahl darf nicht langfristig mit konzentrierten Säuren oder aromatischen Konzentraten wie Salzlösungen, Senf, Gewürzmischungen oder Ähnlichem in Kontakt bleiben. Bei geeigneten Temperatur- und Konzentrationsverhältnissen können diese Substanzen die Passivschicht zerstören. Die Kontaktflächen müssen daher sofort mit sauberem Wasser abgespült und abgetrocknet werden.
- Edelstahltöpfe nicht ausschließlich zum Garen von Speisen in Salzwasser (Pasta, Reis, Kartoffeln usw.) verwenden, sondern die Töpfe ab und zu auch zum Garen von fetthaltigen Speisen oder Gemüse benutzen. Dies trägt dazu bei, Korrosionsschäden zu vermeiden.
- Nach dem Garen von Speisen in Salzwasser die Becken mit frischem Wasser ausspülen, denn Salzwasserreste bilden Schichten aus hoch konzentrierter Salzlösung, die stellenweise Korrosion verursachen können.
- Um die sog. Sekundärkorrosion zu vermeiden, den langfristigen Kontakt von Edelstahl mit normalem ferritischem Stahl vermeiden.
- Etwaige Sekundärkorrosionsstellen müssen sofort entfernt werden.
- Keine spitzen Gegenstände benutzen, die Einschnitte in den Edelstahlteilen verursachen und diese beschädigen können.

6.2 Reinigung der glasfläche

Die Glasfläche muss mit flüssigen Entfettungsmitteln, Essig- und Zitronenreinigern, die sich für die Reinigung von Keramik und Glas eignen, gereinigt werden. Bei der Reinigung sollte das Glas am besten noch nicht ganz ausgekühlt sein, damit ausgelaufene Nahrungsmittel, verbranntes Fett und Sonstiges mit einem feuchten Tuch angeweicht und noch warm mit einem herkömmlichen Schaber entfernt werden können, sodass die Herabsetzung der Leistung der Glasfläche vermieden wird.

SCHOTT CERAN® KOCHFELD



Es handelt sich um ein SCHOTT-Originalprodukt, dem größten Hersteller von Glaskeramik auf internationaler Ebene und stellt somit höchste Qualität und Langlebigkeit sicher. Damit Ihr Kochfeld im Laufe der Zeit seine ganze Schönheit bewahrt, möchten wir Ihnen einige wichtige Tipps für die Wartung geben.

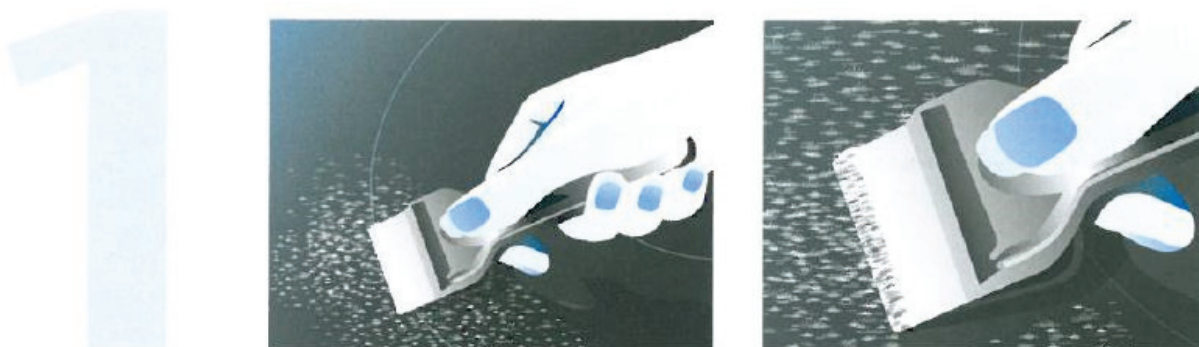


CERAN® ist ein eingetragenes Markenzeichen der SCHOTT AG, international führendes Unternehmen für die Herstellung von Spezialgläsern. CERAN® von SCHOTT ist ein Synonym für maximale Qualität - made in Germany.

6.3 Wartungsempfehlungen

Wir empfehlen Ihnen, Ihr SCHOTT CERAN® Kochfeld regelmäßig, möglichst nach jeder Verwendung, zu reinigen. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder scheuernde Reinigungsmittel. Vermeiden Sie auch aggressive chemische Produkte wie beispielsweise Backofenreinigungssprays, Fleckentfernungsmittel, aber auch Bad- oder Universalreiniger.

6.4 Ein glänzendes Ergebnis in drei einfachen Schritten:



Für eine sorgfältige Reinigung entfernen Sie zuerst die größten Verunreinigungen und die Speiserückstände mit einem eigenen Reinigungsschaber oder einem Spezialschwamm für Glaskeramik-Kochfelder.



Leeren Sie dann einige Tropfen Spezialreiniger auf das kalte SCHOTT CERAN® Kochfeld und reiben Sie mit Küchenpapier oder einem sauberen Tuch nach. Alternativ dazu können Sie auch einen Spezialschwamm für die Reinigung verwenden, es wird der spezielle Vileda-Schwamm empfohlen.



Zum Abschluss wischen Sie mit einem feuchten Tuch über das Kochfeld und trocknen Sie es mit einem sauberen Tuch ab oder mit der glatten Seite eines Spezialschwamms für CERAN. Fertig!

6.5 So erhalten Sie langfristig den herrlichen Glanz Ihres SCHOTT CERAN® Kochfeldes

- Die Größe des Kochtopfes muss immer zur Größe der Kochzone passen.
- Verwenden Sie Töpfe mit glattem Boden, um eine Beschädigung der Oberfläche zu vermeiden.
- Der heiße Boden des Kochtopfes muss perfekt auf der Kochzone aufliegen. Auf diese Weise wird die Wärmeenergie bestmöglich übertragen.
- Wir empfehlen Kochtöpfe mit einer Bodendicke von 2-3 mm bei emailliertem Stahl und von 4-6 mm bei Edelstahl mit Sandwichboden.
- Wenn Sie das kalte Kochfeld als Arbeitsplatte verwenden, denken Sie daran, es danach zu reinigen, um Kratzer durch Schmutzkörnchen oder Ähnliches zu vermeiden.
- Wenn Sie einen Topf auf dem Kochfeld verschieben, heben Sie diesen stets an, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen.



Warnhinweis!

Ein Moment der Ablenkung reicht aus, dass die Oberfläche mit Kunststoff, Aluminiumfolie, Zucker oder zuckerhaltigen Lebensmitteln in Berührung kommt. Diese Stoffe müssen sofort mit dem entsprechenden Reinigungsschaber von der heißen Kochzone entfernt werden. Wenn sie schmelzen, können Sie die Oberfläche beschädigen. Vor dem Garen von sehr zuckerhaltigen Speisen empfehlen wir daher, das Kochfeld mit einem geeigneten Produkt zu behandeln.