

# Gebrauchsanweisung

## Induktions-Einbaugeräte

### Uni-Line

**VORSICHT**

Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät benutzen.

**WARNUNG**

Wenn das Glas Risse aufweist, trennen Sie das Gerät unverzüglich vom Stromnetz.

**Hinweis**

Diese Gerätelinie ist ausschließlich für den professionellen Einsatz bestimmt.



Einkochzone Rundspule

UL/IN 3500

UL/IN 5000

Analoge Steuerung

Art. Nr. Z 1503

Art. Nr. Z 1504

Flex-Steuerung

Art. Nr. Z 1512

Art. Nr. Z 1513

Zweikochzonen Rundspule

UL/DU/IN 3500

UL/DU/IN 5000

Analoge Steuerung

Art. Nr. Z 1505

Art. Nr. Z 1506

Flex-Steuerung

Art. Nr. Z 1514

Art. Nr. Z 1515

Vierkochzonen Rundspule

UL/QU/IN 3500

UL/QU/IN 5000

Analoge Steuerung

Art. Nr. Z 1507

Art. Nr. Z 1508

Flex-Steuerung

Art. Nr. Z 1516

Art. Nr. Z 1517

## Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

Zinhainer Weg 4

D-56470 Bad Marienberg

Telefon +0049 (0) 2661 – 9868-10

Telefax +0049 (0) 2661 – 9868-38 (Service)

Internet [www.scholl-gastro.de](http://www.scholl-gastro.de)E-Mail [info@scholl-gastro.de](mailto:info@scholl-gastro.de)

## VORWORT

Herzlichen Glückwunsch

Mit dem Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause SCHOLL haben Sie sich für ein Produkt entschieden, das höchste technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienungskomfort verbindet.

Ihr Gerät geht besonders sparsam mit Energie um. Es bietet Ihnen die Möglichkeit, sich bei verantwortungsvollem Umgang, umweltbewusst zu verhalten.

Bitte lesen Sie die Informationen in dieser Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen. Sie finden hier wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, den Gebrauch, die Pflege und die Wartung des Gerätes, damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben.

Sollte einmal eine Störung auftreten, sehen Sie bitte erst einmal im Kapitel Fehlersuche nach.

Kleinere Störungen können Sie oft selbst beheben und sparen dadurch unnötige Servicekosten.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Bitte reichen Sie diese Gebrauchsanweisung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

Ein gutes Gerät, das sachgerecht behandelt wird, dient Ihnen viele Jahre.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch!

Ihre

**Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG**



## Lesen Sie dieses Handbuch



Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren, bedienen oder warten. Die Nichtbeachtung der Hinweise in diesem Handbuch kann zu Sachschäden, Verletzungen oder Tod führen.

Dieses Betriebshandbuch muss immer am Betriebsort zum Nachschlagen verfügbar sein.

Dieses Handbuch richtet sich an Küchenberater, Edelstahlverarbeiter, Hersteller, Installateure, Eigentümer und Bediener unserer Geräte.

Eigentümer, Berater, Hersteller und Konstrukteure:

Damit das Gerät sicher und ordnungsgemäß funktioniert, müssen Sie bei der Planung des Aufstellungsortes und/oder des Schaltschranks für das Gerät alle besonderen und wichtigen Anforderungen (z.B. Lage, Belüftung, Abstand) lesen und beachten.

Installateure, Bediener und Personal:

Zu Ihrer Sicherheit und zur Sicherheit anderer Personen müssen Sie alle Sicherheitshinweise zu Installation, Betrieb und Wartung des Gerätes beachtet werden.

Sollten Sie technische Unterstützung benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihren autorisierten Kundendienst oder Händler.

Haben Sie bei einem Anruf stets die Modell- und Seriennummer zur Hand.

Ihr autorisierter Kundendienst und Kontaktinformationen

Ihr Händler und Kontaktinformationen

### **SCHOLL Apparatebau GmbH & Co. KG**

Zinhainer Weg 4

D-56470 Bad Marienberg

Telefon 0049 (0)2661/9868-10

Telefax 0049 (0)2661/9868-38 (Service)

E-Mail [support@scholl-gastro.de](mailto:support@scholl-gastro.de)

Modellnummer

Seriennummer

Installationsdatum



### Über dieses Handbuch

In diesem Handbuch wird das auf dem Deckblatt angegebene Induktionsgerät als **Gerät, Induktionsgerät** oder **Anlage** bezeichnet.

Als Dezimaltrennzeichen wird in diesem Handbuch ein Komma (,) verwendet.

Die Originalmaße sind in metrischen Maßen angegeben. Die Maßangaben in Zoll sind in Klammern [ ] angegeben.

Nicht ALLE Modelle, Optionen und Zubehörteile sind in allen Regionen erhältlich. Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrem Lieferanten nach der Verfügbarkeit der entsprechenden Produkte in Ihrer Region.

### Lieferung prüfen

Überprüfen Sie das Gerät bei Anlieferung sorgfältig. Melden Sie umgehend alle Schäden, die während des Transports aufgetreten sind, dem Spediteur und fordern Sie einen schriftlichen Inspektionsbericht von einem Schadensachbearbeiter an.

Bewahren Sie alle Verpackungen auf.

### Bewahren Sie den Lieferschein auf

Der beigelegte Lieferschein enthält detaillierte Informationen zu allen Komponenten. Bewahren Sie den Lieferschein für die spätere Verwendung auf.

## SICHERHEITSHINWEISE

### DEFINITIONEN

<b>GEFAHR</b>
<p>Weist auf eine gefährliche Situation hin, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht vermieden wird. Das gilt für die schlimmsten Situationen.</p>

<b>Warnung</b>
<p>Weist auf eine gefährliche Situation hin, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen könnte, wenn sie nicht vermieden wird.</p>

<b>Vorsicht</b>
<p>Weist auf eine gefährliche Situation hin, die zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen könnte, wenn sie nicht vermieden wird.</p>

<b>Hinweis</b>
<p>Weist auf Informationen hin, die als wichtig erachtet werden, und wird verwendet, um auf Situationen hinzuweisen, die nicht zu körperlichen Verletzungen führen. Zum Beispiel Hinweise zu Sachschäden.</p>

HINWEIS: Weist auf nützliche, zusätzliche Informationen über die von Ihnen ausgeführte Aktion hin.

### SICHERHEITSSYMBOLS UND WARNHINWEISE AM GERÄT

	<p>Dieses Symbol weist Sie auf eine gefährliche Situation hin, die schwere körperliche Verletzungen oder den Tod zur Folge haben WIRD oder KÖNNTE. Achten Sie auf entsprechende Sicherheitsvorkehrungen.</p>
	<p><b>GEFAHR - HOCHSPANNUNG</b></p> <p>Dieses Symbol weist auf die Gefahr eines elektrischen Schlages und Gefahren durch gefährliche Spannung hin.</p>
	<p><b>Elektromagnetisches Feld</b></p> <p>Dieses Symbol warnt vor nicht ionisierender elektromagnetischer Strahlung.</p>
	<p><b>Potenzialausgleich</b></p> <p>Dieses Symbol kennzeichnet die Klemme, die mit dem Potentialausgleich zu verbinden ist.</p>
<p style="text-align: center;"> <b>Warnung</b> </p> <p><b>BRANDGEFAHR ODER STROMSCHLAGEFAHR! NICHT ÖFFNEN!</b></p> <p>Um die Gefahr von Bränden oder Stromschlägen zu verringern, darf die Abdeckung nicht entfernt oder geöffnet werden. Wenden Sie sich für Wartungsarbeiten an qualifiziertes Fachpersonal.</p>	

<b>GEFAHR</b>
<p>Trennen Sie die Stromzufuhr bevor sie das Gerät öffnen.</p>
<p> <b>CAUTION</b> <b>ATTENTION</b>  DISCONNECT FROM SUPPLY CIRCUIT BEFORE OPENING  COUPER L'ALIMENTATION ELECTRIQUE AVANT D'OUVRIR  DESCONECTAR DEL CIRCUITO DE SUMINISTRO ANTES DE ABRIR  Αποσυνδέστε από τον καλωδιακό εξοπλισμό πριν ανοίξετε  إفصل الجهاز عن الدائرة الكهربائية قبل الفتح. </p>



## HAFTUNGSAUSSCHLÜSSE

 **GEFAHR**

Die Nichtbeachtung von Sicherheitshinweisen kann zu Personen-, Umwelt- und Sachschäden führen. Der Hersteller und/oder sein autorisierter Vertreter haften nicht für etwaige Sach- oder Personenschäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise verursacht werden. Zu den Risiken bei Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise gehören unter anderem:

- Tod oder Verletzung durch elektrischen Schlag.
- Verbrennungen durch Kontakt mit heißer Kochfläche, Kochgeschirr oder Öl und Fett.
- Geräteschäden durch die Verwendung von ungeeignetem Kochgeschirr.

 **GEFAHR**

Eigentümer und Bediener werden darauf hingewiesen, dass Wartungs- und Reparaturarbeiten nur durch einen autorisierten Servicetechniker mit Originalersatzteilen durchgeführt werden dürfen. Der Hersteller übernimmt keinerlei Verpflichtungen bezüglich jeglicher Produkte, welche nicht gemäß den nationalen oder regionalen Bestimmungen beziehungsweise gemäß den dem Produkt beigelegten Installationsanleitung installiert, eingestellt, bedient oder gewartet wurden oder bezüglich jeglicher Produkte, deren Seriennummer unlesbar, überdeckt oder entfernt wurde oder die unter Verwendung nicht autorisierter Teile oder durch nicht autorisierte Servicetechniker modifiziert oder verändert wurden.

 **GEFAHR**

Installieren und betreiben Sie keine Geräte und/oder Zubehörteile, die missbräuchlich verwendet, vernachlässigt, beschädigt oder verändert wurden.

 **GEFAHR**

Unsachgemäßes Installieren, Einstellen, Ändern, Warten oder Instandhalten dieses Geräts oder Installieren eines beschädigten Geräts kann zu TOD, VERLETZUNGEN, SCHÄDEN AN DER ANLAGE und zum Erlöschen der Garantie führen.

 **GEFAHR**

Wenden Sie sich an den Hersteller, wenn Sie Änderungen am Gerät vornehmen möchten. Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen immer Originalteile und vom Hersteller oder autorisierten Vertreter zugelassenes Zubehör. Beachten Sie die Garantieunterlagen für Ihr Gerät.

 **GEFAHR**

Alle Versorgungsanschlüsse und Befestigungen müssen gemäß den örtlichen und nationalen Vorschriften gewartet werden.

 **Warnung**

Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere entzündbare Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder anderer Geräte. Verwenden Sie zur Reinigung niemals entflammbare ölgetränkte Tücher oder brennbare Reinigungslösungen.

 **Warnung**

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und fehlenden Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt. Lassen Sie Kinder nicht mit diesem Gerät spielen.

 **Warnung**

Autorisierte Servicetechniker sind verpflichtet, die branchenüblichen Sicherheitsvorschriften einzuhalten, einschließlich, aber nicht beschränkt auf, örtliche/nationale Vorschriften für die Abschaltung / Sicherung gegen Wiedereinschalten / Tag-Out-Verfahren für alle Versorgungseinrichtungen einschließlich Strom, Gas, Wasser und Dampf.

 **Warnung**

Dieses Produkt enthält Chemikalien, von denen dem Bundesstaat Kalifornien bekannt ist, dass sie Krebs und/oder Geburtsfehler oder andere reproduktive Schäden verursachen. Bei Betrieb, Installation und Wartung dieses Produkts sind Sie möglicherweise Partikeln aus Glaswolle oder Keramikfasern, kristallinem Siliziumdioxid ausgesetzt. Das Einatmen von Partikeln aus Glaswolle oder Keramikfasern in der Luft ist dem US-Bundesstaat Kalifornien als krebserregend bekannt.

**Hinweis**

Dieses Gerät ist nicht für den Hausgebrauch zugelassen oder freigegeben, sondern ausschließlich für gewerbliche Anwendungen bestimmt. Der Hersteller bzw. zuständige Vertreter übernimmt ausschließlich Service-, Garantie-, Wartungs- und Kundendienstaufgaben im Rahmen gewerblicher Anwendungen.

**Hinweis**

Routinemäßige Einstellungen und Wartungsarbeiten, die in diesem Handbuch beschrieben sind, sind von der Garantie ausgeschlossen.

**HINWEIS:** Die ordnungsgemäße Installation, Pflege und Wartung ist für die maximale Leistung und den störungsfreien Betrieb Ihrer Anlage unerlässlich. Besuchen Sie unsere Website für Updates der Bedienungsanleitungen, Übersetzungen oder Kontaktinformationen von Servicestellen in Ihrer Nähe.

**ORDNUNGSGEMÄßE ENTSORGUNG DIESES  
PRODUKTES**

Diese Kennzeichnung auf dem Produkt bedeutet, dass das Produkt nicht im Hausmüll oder normalen Gewerbeabfall entsorgt werden darf.

Stattdessen ist es an der für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten zuständigen Sammelstelle abzugeben. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts tragen Sie dazu bei, potenzielle Umweltschäden oder Gesundheitsrisiken zu vermeiden, die durch eine unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts verursacht werden könnten.

Für nähere Informationen zum Recycling des Produkts wenden Sie sich bitte an Ihr zuständiges Gemeindeamt oder Ihren Abfallentsorgungsdienst.

**HINWEIS:** Das Gerät besteht aus elektrischen, elektromechanischen und elektronischen Bauteilen. Es werden keine Batterien verwendet.

**HINWEIS:** Der Eigentümer und der Betreiber sind für die ordnungsgemäße und sichere Entsorgung des Gerätes verantwortlich.

**Wichtig**

**Zusätzliche Sicherheitshinweise sind in den entsprechenden Abschnitten des Handbuchs enthalten.**





## INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise .....	5
Definitionen .....	5
Sicherheitssymbole und Warnhinweise am Gerät .....	5
Haftungsausschlüsse.....	6
Ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produktes .....	8
Inhaltsverzeichnis .....	9
<b>1    Allgemeines.....</b>	<b>13</b>
1.1    Beschreibung des Produkts.....	13
1.2    Anwendung .....	13
1.3    Konformität .....	13
1.4    Position des Typenschildes .....	13
1.5    Modellnummer und Seriennummer.....	13
1.6    Produktübersicht.....	14
1.6.1    Lüftungskits .....	15
<b>2    Installation .....</b>	<b>16</b>
2.1    Hinweise .....	16
2.1.1    Installationssicherheit — Haftungsausschluss .....	16
2.1.2    Installationssicherheit — Abstand und Belüftung .....	16
2.1.3    Installationssicherheit — Elektrische Anschlüsse .....	17
2.1.4    Schutz von Personen.....	18
2.2    Spezifikationen .....	19
2.2.1    Abmessungen Uni-Line UL/IN 3500 und UL/IN 5000 .....	19
2.2.2    Abmessungen Uni-Line UL/DU/IN 3500 und UL/DU/IN 5000 .....	20
2.2.3    Abmessungen Uni-Line UL/QU/IN 3500 und UL/QU/IN 5000 .....	21
2.2.4    Abmessungen Bedienung mit Leistungsregler und LED.....	22
2.2.5    Abmessungen Flex-Bedienung Single mit Frontblende .....	23



2.2.6	Abmessungen Flex-Bedienung Dual mit Frontblende .....	23
2.3	Elektrische Anschlüsse Generator .....	24
2.4	Elektrische Anschlüsse Bedienung .....	25
2.4.1	Drehschalter .....	25
2.4.2	Flex-Bedienung mit Anzeige .....	25
2.4.3	Elektrische Kabel .....	26
2.4.4	Installationsbeispiel .....	26
2.4.5	Betriebsbedingungen .....	26
2.5	Installationsanleitung Uni-Line .....	27
2.6	Belüftungsanforderungen .....	29
2.6.1	Beispiel Belüftung mit Lüftungskit .....	29
2.7	Inbetriebnahme .....	30
2.8	Funktionstest .....	30
3	Betrieb .....	31
3.1	Hinweise .....	31
3.1.1	Betriebssicherheit — Haftungsausschluss .....	31
3.1.2	Betriebssicherheit — Personenschutz .....	32
3.1.3	Betrieb des Induktionsgerätes .....	33
3.2	Wichtige Regeln — Betrieb und Wartung .....	34
3.3	Geeignetes Induktionskochgeschirr .....	35
3.3.1	Zustand .....	35
3.3.2	Material .....	35
3.3.3	Siedetest .....	35
3.3.4	Pfannengröße .....	36
3.4	Platzieren der Pfanne auf einer Kochzone .....	36
3.5	Leistungsdrehschalter .....	37
3.6	Flex-Bedienung .....	37
3.7	Kurzübersicht Flex-Steuerung und Display .....	38
3.8	Steuerung .....	39



3.8.1	Gerät einschalten .....	39
3.8.2	LED-Ring .....	39
3.8.3	Umschalten zwischen Koch- und Warmhaltemodus .....	39
3.8.4	Einstellen der Leistungsstufe (1 bis 12) und Sperren/Entriegeln .....	39
3.8.5	Auswahl der Warmhaltetemperatur und Sperren/Entriegeln .....	39
3.8.6	Timer einstellen .....	40
3.8.7	Ausschalten .....	40
3.9	Weitere Einstellungen .....	40
3.10	Automatische Pfannenerkennung, ohne Pfanne keine Hitze .....	41
3.11	Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist .....	41
3.12	Außerbetriebnahme .....	41
4	Wartung .....	42
4.1	Hinweise .....	42
4.1.1	Wartungssicherheit — Haftungsausschluss .....	42
4.1.2	Gefährliche elektrische Spannung .....	42
4.1.3	Wartungssicherheit — Reinigung .....	43
4.1.4	Schutz von Personen .....	44
4.2	Tägliche Reinigung und Wartung .....	45
4.2.1	Glasreinigung .....	45
4.3	Wöchentliche Reinigung und Wartung .....	45
4.4	Jährliche Wartung .....	45
5	Fehlersuche .....	46
5.1	Hinweise .....	46
5.1.1	Gefährliche elektrische Spannung .....	46
5.2	Häufig auftretende Probleme .....	46
5.3	Symptome .....	46
5.4	Siedetest .....	47
5.5	Gefahrenvermeidung bei Unfällen oder Störungen .....	47
5.6	Fehlersuche ohne Fehlercode .....	48



---

5.7	Fehlersuche — Fehlercode.....	50
-----	-------------------------------	----



## 1 ALLGEMEINES

### 1.1 BESCHREIBUNG DES PRODUKTS

Unsere Induktionsgeräte zeichnen sich durch eine robuste Konstruktion aus, sind kompakt und dank der revolutionären RTCSmp®-Technologie (Realtime Temperature Control System) besonders leistungsstark.

Die RTCSmp®-Technologie überwacht kontinuierlich in Echtzeit die Energiezufuhr, die Temperatur der Kochzone und den Zustand der Komponenten wie zum Beispiel der Induktionsspule. Dieses Überwachungssystem gewährleistet die effizienteste Energieübertragung und bietet ein Höchstmaß an Sicherheit:

- Sicherheitsfunktionen wie Pfannenerkennung und Leerkochschutz.
- Das Gerät gibt nur Energie ab, wenn eine Pfanne auf der Kochzone steht.
- Im Störfall meldet das integrierte Fehlerdiagnosesystem die Störung.

### 1.2 ANWENDUNG

Die Uni-Line Induktionsgeräte sind als kompakte Geräte für die Installation in einen geschlossenen Herd oder Counter konzipiert.

Mit diesem Gerät sind täglich viele Anwendungen möglich, wie z.B. Kochen, Aufwärmen, Warmhalten und Braten von Speisen. All diese Anwendungen sind möglich, weil:

- Die Temperaturregelung präzise ist.
- Die hohe Leistung schnelles Anbraten ermöglicht.
- Die hohe Leistung bedeutet auch, dass Sie einen großen Topf schnell erwärmen können.

**HINWEIS:** Um die Zuverlässigkeit und Leistung des Gerätes zu gewährleisten, müssen Sie mit dem Gerät die empfohlenen Pfannentypen und -größen verwenden. Siehe Abschnitt 3 Betrieb.

### 1.3 KONFORMITÄT

**CE-Modelle** entsprechen den neuesten europäischen Normen:

- EN 55014-1
- EN 55014-2
- EN 60529
- EN 62233 (EMC/EMV)
- EN 60335-1
- EN 60335-2-36
- EN 61000-3-11
- EN 61000-3-12

### 1.4 POSITION DES TYPENSCHILDS




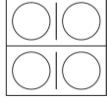

Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Es gibt die Modellnummer, die Seriennummer und die elektrischen Daten des Geräts an.




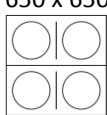
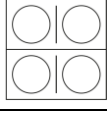
### 1.5 MODELLNUMMER UND SERIENNUMMER

Die Modell- und die Seriennummer befindet sich auf dem Typenschild. Dieses Handbuch gilt nur für die Modelle, die auf der Vorderseite dieses Handbuchs angegeben sind.





## 1.6 PRODUKTÜBERSICHT

Bedienung Drehschalter mit LED-Betriebsanzeige							
							
Art.-Nr.	Modell-Nr.	Länge	Tiefe	Höhe	Ceranglas	Leistung	Spannung
Z 1503	UL/IN 3500	460mm	430mm	204mm	360 x 360mm	3,5kW	230V
Z 1504	UL/IN 5000	460mm	430mm	204mm	360 x 360mm	5kW	400V
Z 1505	UL/DU/IN 3500	475mm	718mm	204mm	375 x 650mm 	2x3,5kW	400V
Z 1506	UL/DU/IN 5000	475mm	718mm	204mm	375 x 650mm 	2x5kW	400V
Z 1507	UL/QU/IN 3500	750mm	718mm	204mm	650 x 650mm 	4x3,5kW	400V
Z 1508	UL/QU/IN 5000	750mm	718mm	204mm	650 x 650mm 	4x5kW	400V

Flex-Bedienung							
							
Art.-Nr.	Modell-Nr.	Länge	Tiefe	Höhe	Ceranglas	Leistung	Spannung
Z 1512	UL/IN 3500 Flex	460mm	430mm	204mm	360 x 360mm	3,5kW	230V
Z 1513	UL/IN 5000 Flex	460mm	430mm	204mm	360 x 360mm	5kW	400V
Z 1514	UL/DU/IN 3500 Flex	475mm	718mm	204mm	375 x 650mm 	2x3,5kW	400V
Z 1515	UL/DU/IN 5000 Flex	475mm	718mm	204mm	375 x 650mm 	2x5kW	400V
Z 1516	UL/QU/IN 3500 Flex	750mm	718mm	204mm	650 x 650mm 	4x3,5kW	400V
Z 1517	UL/QU/IN 5000 Flex	750mm	718mm	204mm	650 x 650mm 	4x5kW	400V



### 1.6.1 LÜFTUNGSKITS

Art.-Nr.	Lüftungskit	Beschreibung
Z 0156	Einbau-Kit "versteckter Einbau" 	Wird zur Verbesserung der Belüftung im Counter oder Herd verwendet
Z 0157	Einbau-Kit "sichtbarer Einbau" 	Wird zur Verbesserung der Belüftung im Counter oder Herd verwendet

## 2 INSTALLATION

### 2.1 HINWEISE

#### 2.1.1 INSTALLATIONSSICHERHEIT — HAFTUNGSAUSSCHLUSS

#### GEFAHR

Die Installation darf nur von zugelassenen Installateuren durchgeführt werden.

Die Installateure sind dafür verantwortlich, alle Instruktionen korrekt zu interpretieren und die Installation unter Einhaltung aller geltenden nationalen und lokalen Vorschriften durchzuführen.

Die Warn- und Typenschilder am Gerät sind unbedingt zu beachten.

#### Warnung

Dieses Gerät darf nur im Innenbereich verwendet werden. Installieren oder betreiben Sie das Gerät nicht im Außenbereich.

#### Warnung

Vor der Installation ist darauf zu achten, dass die Tragkraft des Herdes oder des Counters ausreichend ist. Es ist darauf zu achten, dass das Ceranglas bündig mit dem Herdoberblatt montiert wird. Seitliche Stöße an das Ceranglas können schneller zu einem Zerspringen des Ceranglases führen.

#### Vorsicht

Planer, Verarbeiter und Konstrukteure müssen sich für die Planung einer geeigneten Unterkonstruktion bezüglich Tragkraft und Dimensionierung an die Anforderungen aus Abschnitt 3 halten.

#### Hinweis

Das Ceranglas muss mit einem lebensmittelverträglichen und wärmeresistenten Silikon eingeklebt werden.

#### Hinweis

Bei nicht korrekt installierten Induktionsgeräten erlischt die Gewährleistung.

#### 2.1.2 INSTALLATIONSSICHERHEIT — ABSTAND UND BELÜFTUNG

#### GEFAHR

#### **Brandgefahr, Stromschlag- und Ausfallgefahr**

Alle Mindestabstände müssen eingehalten werden. Zuluft- und Abluftöffnungen dürfen nicht blockiert oder eingeschränkt werden.

#### Vorsicht

Dieses Gerät darf nur mit einer zugelassenen Lüftungsanlage gemäß den geltenden nationalen und lokalen Vorschriften betrieben werden. Ausnahmen sind möglich.

#### Hinweis

**Die maximale Umgebungstemperatur des Induktionsgerätes darf 40°C [104°F] nicht überschreiten.**

**Wenn keine ausreichende Belüftung gewährleistet ist, wird das Gerät überhitzen, die Leistung reduzieren oder den Betrieb einstellen.**

#### Hinweis

Das Induktionsgerät darf nicht über einen sich im Unterbau befindenden Backofen oder sonstigen Wärmequellen eingebaut werden.

HINWEIS: Halten Sie für Wartung und Instandhaltung stets genügend Platz zwischen und um das Gerät frei.





### 2.1.3 INSTALLATIONSSICHERHEIT — ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

#### **GEFAHR**

Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem zugelassenen Elektroinstallateur durchzuführen, der für die korrekte Dimensionierung und Installation des Gerätes verantwortlich ist. Der Installateur ist verpflichtet, alle gesetzlichen Sicherheitsvorschriften und die geltenden nationalen und lokalen Elektrorichtlinien einzuhalten.

#### **GEFAHR**

Das Gerät ist mit einem allpoligen Überstromunterbrecher, welcher eine vollständige Trennung unter Überspannungskategorie III gewährleistet, abzusichern und anzuschließen.

#### **Warnung**

Direkt am Gerät angebrachte Kennzeichnungen und Warnschilder sind unbedingt zu beachten und in gut lesbarem Zustand zu halten.

#### **Warnung**

Das Gerät ist mit einem allpoligen Schutzschalter oder Trennschalter der Überspannungskategorie III zu betreiben.

#### **Warnung**

**Nur CE-Induktionsgerät:** Bei Verwendung von FI-Schutzschaltern müssen diese für einen minimalen Fehlerstrom von 30 mA ausgelegt und vom Typ B oder B+ sein.

#### **Hinweis**

Vergewissern Sie sich, dass die Versorgungsspannung und der Netzstrom mit den Angaben auf dem Typenschild am Gerät übereinstimmen. Eine falsche Spannung kann das Gerät beschädigen. Eine stabile Stromversorgung muss gewährleistet sein.

#### **Hinweis**

Überprüfen Sie die elektrischen Daten immer anhand des Typenschildes am Gerät. Wenn die auf dem Typenschild angegebenen Daten von den in diesem Handbuch aufgeführten abweichen, wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder den bevollmächtigten Vertreter.

#### **Hinweis**

Alle Kabel müssen geschützt und zugentlastet verlegt werden.

#### 2.1.4 SCHUTZ VON PERSONEN

##### GEFAHR

Alle Versorgungseinrichtungen (Gas, Strom, Wasser und Dampf) müssen gemäß den nationalen/regionalen Vorschriften und den von Unternehmen zugelassenen Verfahren während der Installation, Wartung und Instandhaltung AUSGESCHALTET und gegen Wiedereinschalten gesichert werden. Lassen Sie das Gerät immer abkühlen.

##### GEFAHR

Bei Installation, Wartung und Instandhaltung geeignete Schutzausrüstung verwenden.

##### GEFAHR

Niemals auf dem Gerät stehen, sitzen oder sich anlehnen! Es ist nicht dazu bestimmt, das Gewicht eines Erwachsenen zu tragen und kann zusammenbrechen oder kippen, wenn es auf diese Weise missbräuchlich verwendet wird.

##### GEFAHR

Um eine Störung Ihres Herzschrittmachers zu vermeiden, informieren Sie sich bei Ihrem Arzt oder dem Hersteller des Herzschrittmachers über die Auswirkungen elektromagnetischer Felder auf Ihren Herzschrittmacher.

##### GEFAHR

Ersetzen Sie defekte Netzkabel sofort über eine zugelassene Servicestelle.

##### Warnung

Direkt am Gerät angebrachte Kennzeichnungen und Warnschilder sind unbedingt zu beachten und in gut lesbarem Zustand zu halten.

##### Warnung

Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen. Sie könnten sich verbrennen, wenn Sie während des Betriebs Geräteteile berühren. Flächen in der Nähe des Kochfeldes einschließlich der Seitenwände können so heiß werden, dass sie die Haut verbrennen. Seien Sie äußerst vorsichtig, um den Kontakt mit heißen Oberflächen oder heißem Fett zu vermeiden. Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

##### Vorsicht

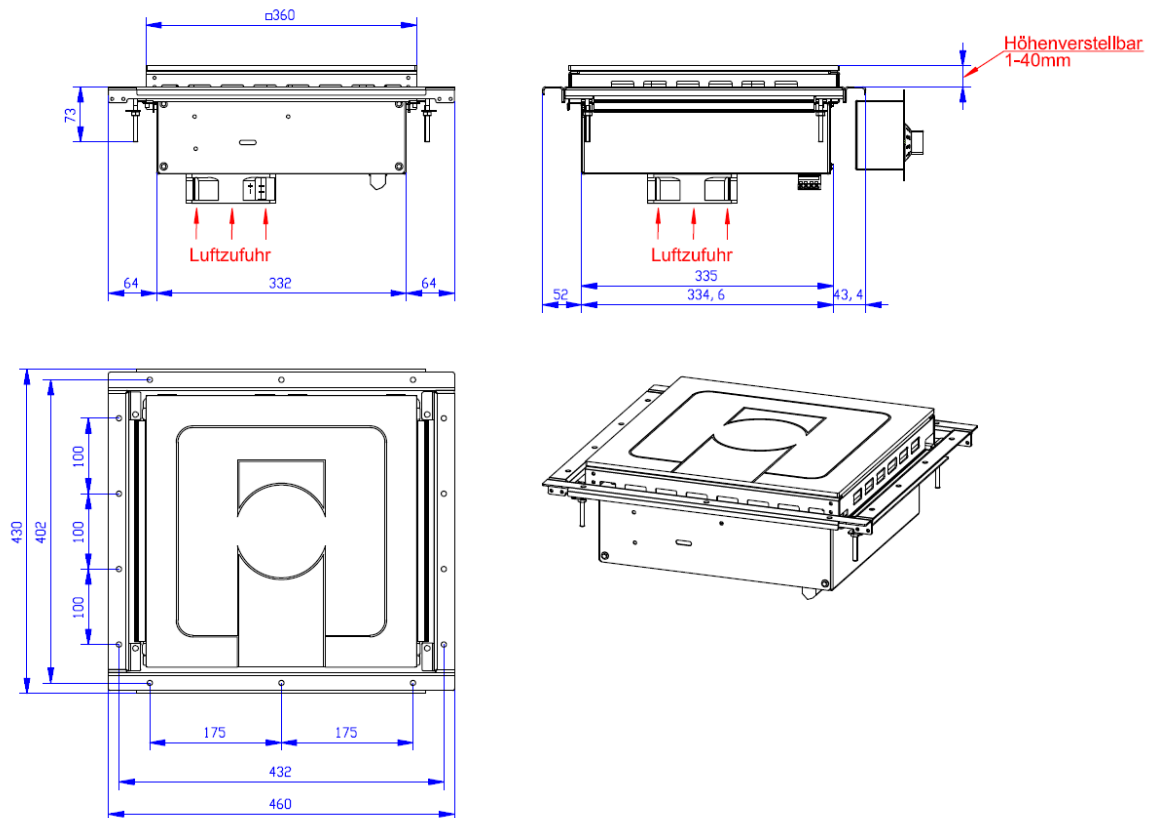
Seien Sie vorsichtig beim Einbau des Gerätes. Das Gerät kann scharfe Metallkanten aufweisen.

## 2.2 SPEZIFIKATIONEN

### 2.2.1 ABMESSUNGEN UNI-LINE UL/IN 3500 UND UL/IN 5000

Die Uni-Line Geräte haben einen höhenverstellbaren Einbaurahmen.

Abmessungen sind in mm angegeben.



Minimale Einbauhöhe: 240 mm

Ausschnittmaß (Deckplatte) für Einbaurahmen: 374 x 374 mm

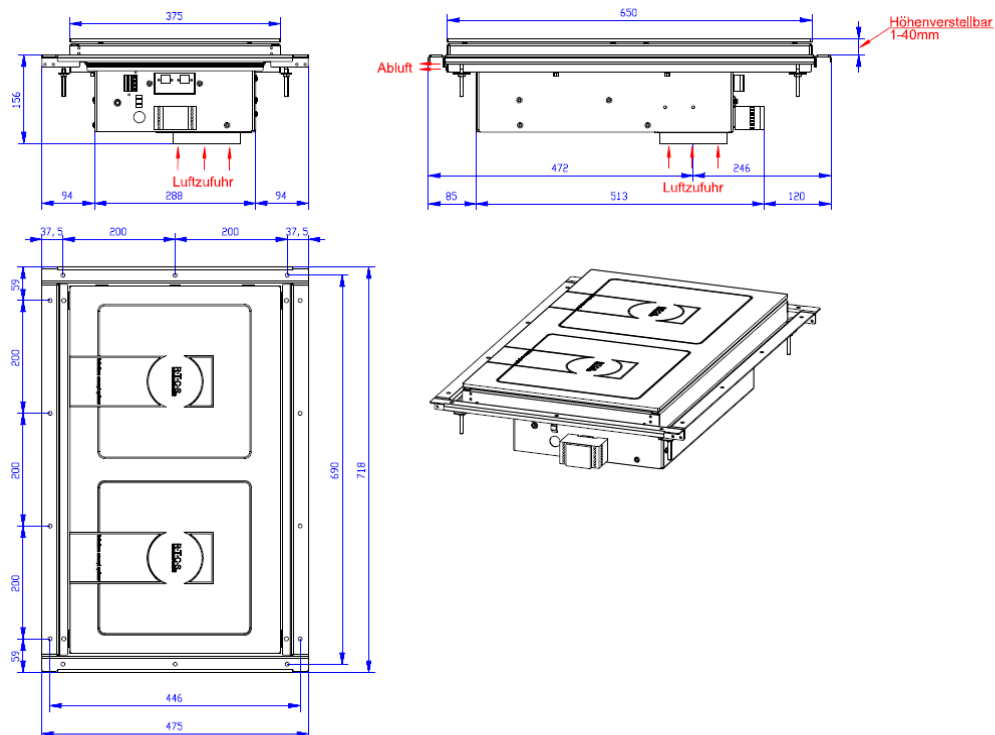


Zeigt die Richtung des Luftstroms an

## 2.2.2 ABMESSUNGEN UNI-LINE UL/DU/IN 3500 UND UL/DU/IN 5000

Die Uni-Line Geräte haben einen höhenverstellbaren Einbaurahmen.

Abmessungen sind in mm angegeben.



Minimale Einbauhöhe: 240 mm

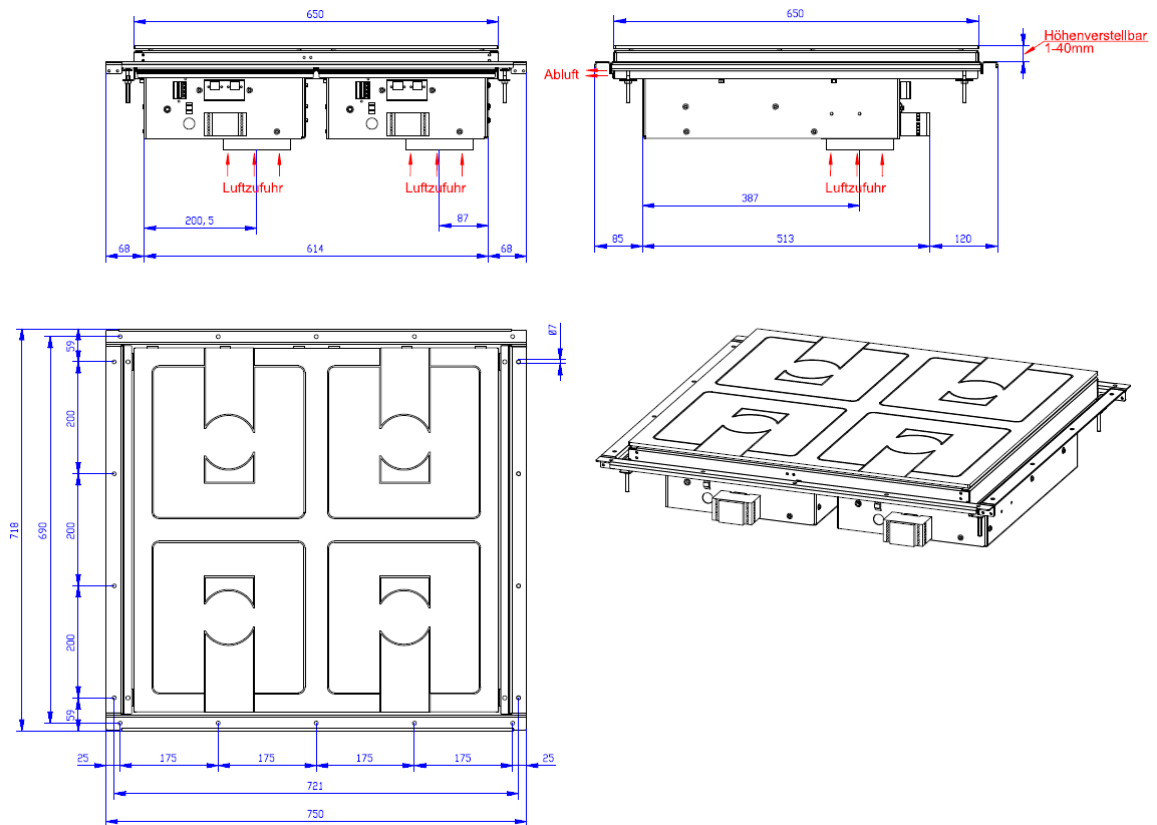
Ausschnittmaß (Deckplatte) für Einbaurahmen: 383 x 658 mm

→ Zeigt die Richtung des Luftstroms an

### 2.2.3 ABMESSUNGEN UNI-LINE UL/QU/IN 3500 UND UL/QU/IN 5000

Die Uni-Line Geräte haben einen höhenverstellbaren Einbaurahmen.

Abmessungen sind in mm angegeben.



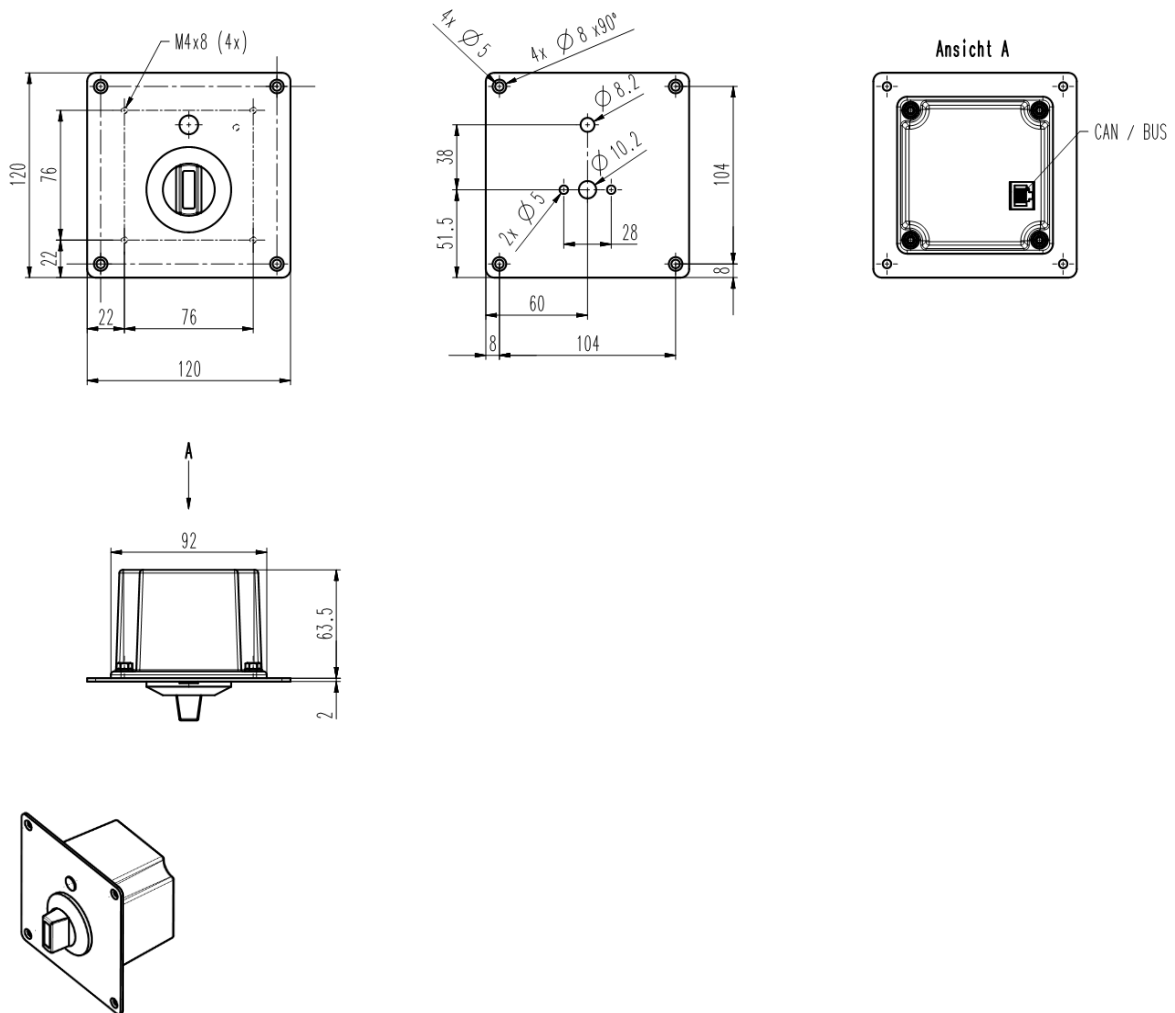
Minimale Einbauhöhe: 240 mm

Ausschnittmaß (Deckplatte) für Einbaurahmen: 658 x 658 mm

→ Zeigt die Richtung des Luftstroms an

### 2.2.4 ABMESSUNGEN BEDIENUNG MIT LEISTUNGSREGLER UND LED

Die Länge des RJ-45 Kabel zum Anschließen der Bedieneinheit an den Generator beträgt 1m.

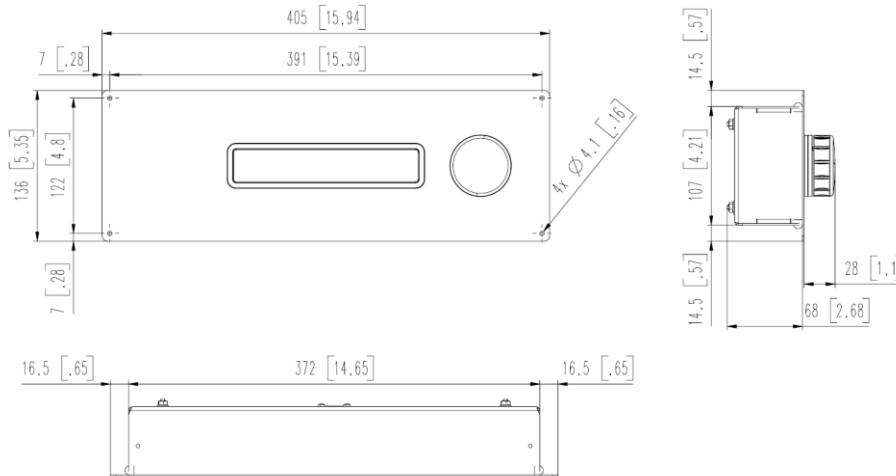


### 2.2.5 ABMESSUNGEN FLEX-BEDIENUNG SINGLE MIT FRONTBLENDE

Die Flex-Bedienung Single ermöglicht es Ihnen die Warmhalte- und Timerfunktion zu nutzen. Die Länge des Verbindungskabel zum Anschließen der Bedieneinheit an den Generator beträgt 1m.

Blendenausschnitt 380mm x 115mm [15" x 4.25"]

Installationstiefe 115mm [4.25"]

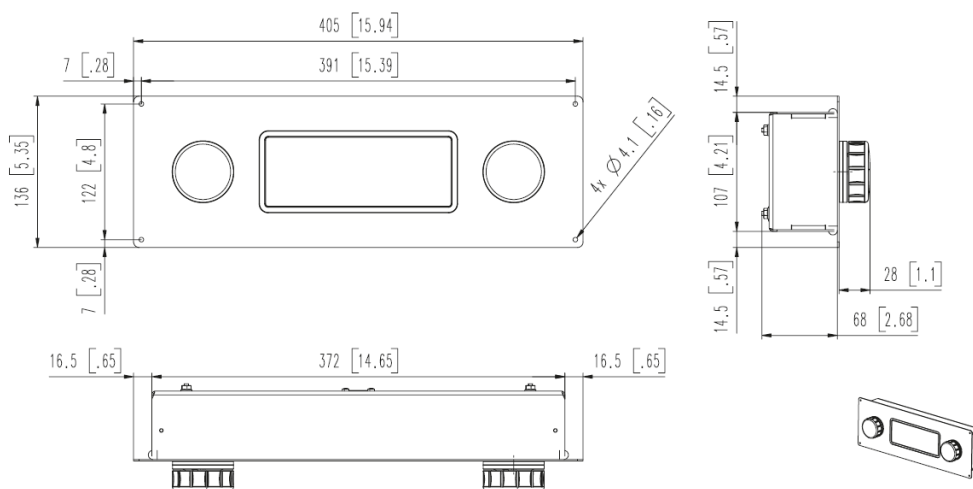


### 2.2.6 ABMESSUNGEN FLEX-BEDIENUNG DUAL MIT FRONTBLENDE

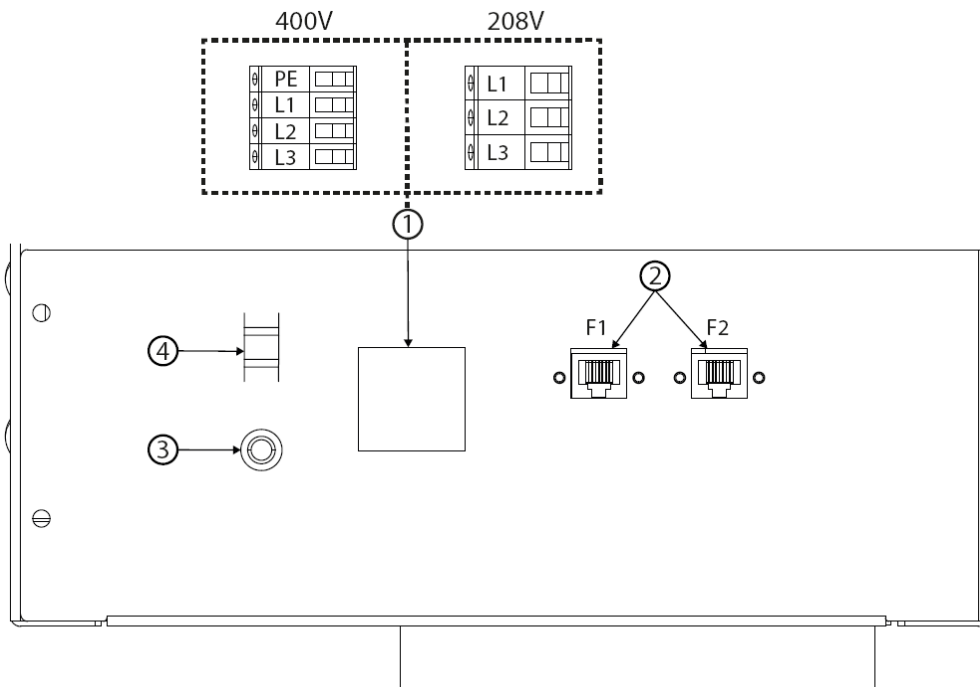
Die Flex-Bedienung Dual ermöglicht es Ihnen die Warmhalte- und Timerfunktion zu nutzen. Die Länge des Verbindungskabel zum Anschließen der Bedieneinheit an den Generator beträgt 1m.


Blendenausschnitt 380mm x 115mm [15" x 4.25"]

Installationstiefe 115mm [4.25"]



### 2.3 ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE GENERATOR



1	Netzanschluss
2	Anschluss für Drehschalter oder Flex-Bedienung
3	Potenzialausgleichspunkt  (EN60335)
4	Kabelbinder-Sockel zur Zugentlastung des Netzkabels

Bei der Spannungs-Variante 208V wird der Schutzleiter außen am Gehäuse befestigt (Potentialausgleichspunkt). Bei der Spannungs-Variante 400V wird der Schutzleiter direkt an der gekennzeichneten Stelle der Durchführungsklemme angebracht.

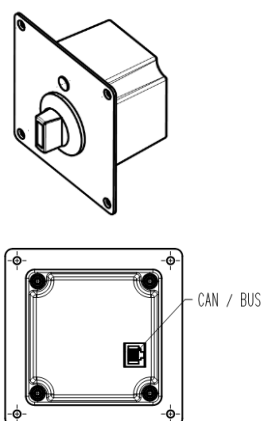
Um die Federklemme bei der 400V Version optimal zu kontaktieren entfernen Sie 12mm Isolation von den Anschlussdrähten.



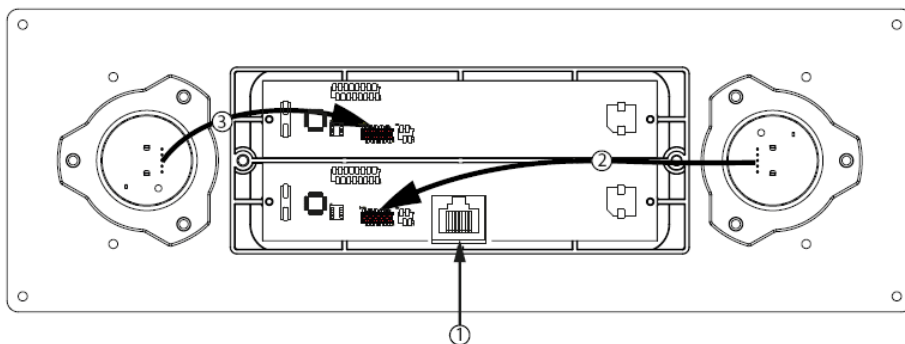
## 2.4 ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE BEDIENUNG

Verwenden Sie nur eine Bedienungsvariante

### 2.4.1 DREHSCHALTER



### 2.4.2 FLEX-BEDIENUNG MIT ANZEIGE



1	CAN Anschluss
2	Verbindungskabel von Drehknopf zur Anzeige für hinteres Kochfeld <sup>1</sup>
3	Verbindungskabel von Drehknopf zur Anzeige für vorderes Kochfeld <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Die Anschlüsse für die beiden Drehknöpfe können bei Bedarf getauscht werden.

### 2.4.3 ELEKTRISCHE KABEL

Netzanschlusskabel sind im Lieferumfang nicht enthalten. Das Kabel zur Bedienung ist der Bedienung beigelegt.

Die Kabel sind so zu verlegen, dass diese nicht mechanisch beschädigt werden.

### 2.4.4 INSTALLATIONSBEISPIEL

#### Hinweis

Stehen Geräte neben einander, beeinflusst dies die Belüftungsanforderungen. Achten Sie darauf, dass die Endmontage allen Betriebs- und Belüftungsanforderungen entspricht.

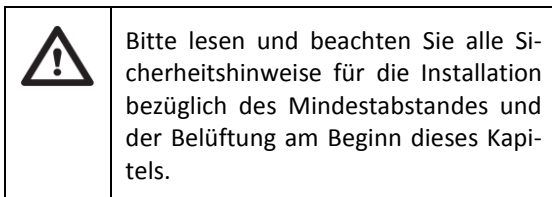
### 2.4.5 BETRIEBSBEDINGUNGEN

Damit das Gerät einwandfrei funktioniert, müssen folgende Bedingungen eingehalten werden.

Maximale Toleranz der Nennversorgungsspannung	+6/-10%
Netzfrequenz	50/60 Hz
Minstdurchmesser für Induktionspfannen	12 cm [5"]
Maximale Umgebungstemperatur	Lagerung: -20°C bis +70°C [-4°F bis +158°F]
	Betrieb: +5°C bis +40°C [+41°F bis +104°F]
Maximale relative Luftfeuchtigkeit	Lagerung: 10% bis 90%
	Betrieb: 30% bis 90%



## 2.5 INSTALLATIONSANLEITUNG UNI-LINE

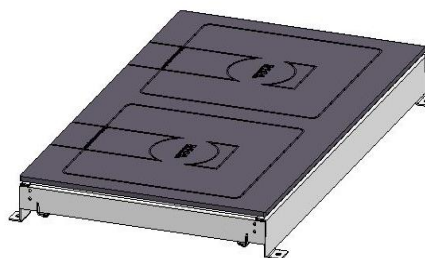


- Der Unterbaurahmen wird unter dem Deckplattenausschnitt montiert.
- Der Einbaurahmen mit aufgeklebten Ceranglas wird danach an den Unterbaurahmen montiert und in der Höhe eingestellt.
- Die Fugen zwischen Ceranglas und Deckplatte müssen mit einem lebensmittelverträglichen und wärmeresistenten Silikon verschlossen werden.
- Das Induktionsgerät wird in den Einbaurahmen eingehängt und mit Schrauben befestigt.
- Die Öffnungen des Spulenträgerbleches unterhalb der Spulen dürfen nicht verschlossen werden.
- In der Umgebung der Spulen müssen die Bauteile aus nicht magnetischem Stahl gefertigt sein.
- Beim Einbau von zwei Modulen im selben Rahmen muss zwischen den Spulenträgerblechen ein Trennblech aus nichtmagnetischem Stahl vorhanden sein.
- Das Uni-Line Gerät muss für den Ein- und Ausbau leicht zugänglich sein.
- Die Bedienschalter dürfen nicht blockiert oder versperrt werden.
- Halten Sie brennbare Stoffe, Dämpfe oder Flüssigkeiten fern vom Induktionsgerät.
- Beim Einbau ist die Position der Anschlüsse zu beachten. Ansonsten kann es sein, dass die Kochzonen nicht mit der Bedienung übereinstimmt. (Anschlüsse immer auf der linken Seite oder vorne).

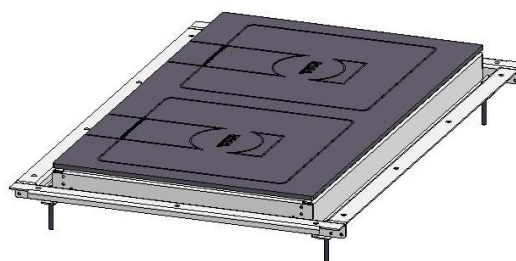
Unterbaurahmen:



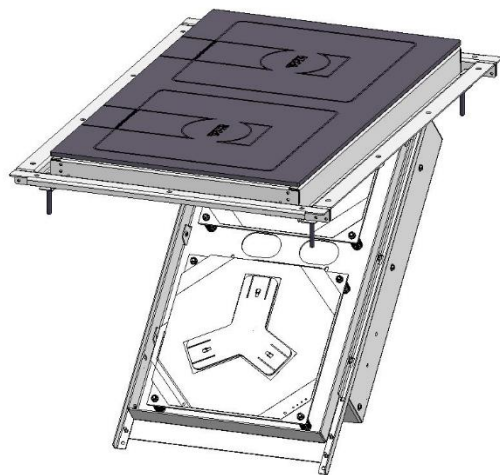
Einbaurahmen mit aufgeklebtem Ceranglas:



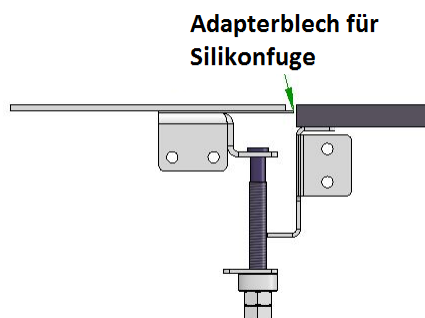
Unterbaurahmen mit montierten Einbaurahmen:



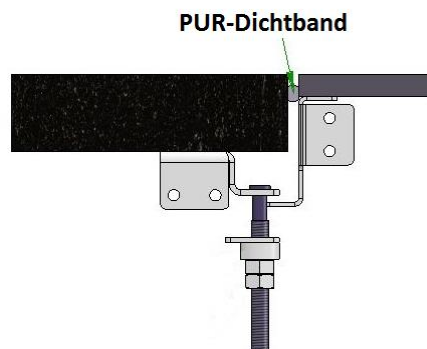
Unterbaurahmen mit montierten Einbaurahmen,  
Generator eingehängt:



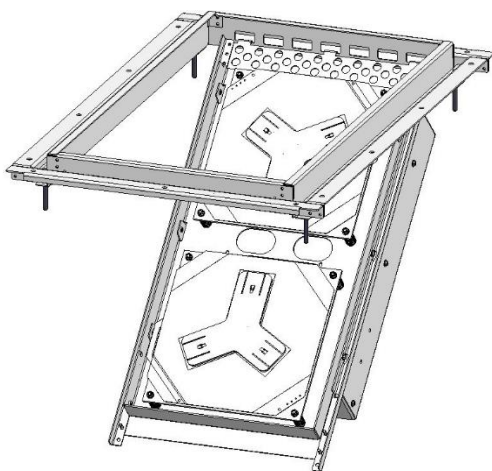
Deckplatte bis 10mm Dicke:



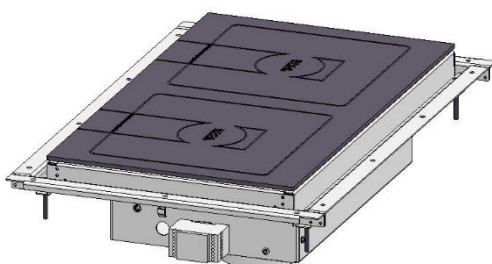
Deckplatte ab 10mm Dicke:




Unterbaurahmen mit montierten Einbaurahmen  
(Glas nicht dargestellt), Generator eingehängt:



Unterbaurahmen mit montierten Einbaurahmen,  
Generator eingehängt, hochgeklappt und festge-  
schraubt:

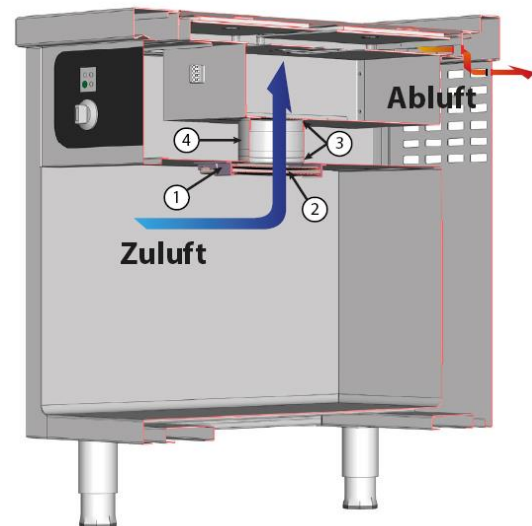


## 2.6 BELÜFTUNGSANFORDERUNGEN

	<p>Bitte lesen und beachten Sie alle Sicherheitshinweise für die Installation bezüglich des Mindestabstandes und der Belüftung am Beginn dieses Kapitels.</p>
---	---

- Achten Sie darauf, dass das Induktionsgerät keine heiße Umgebungsluft oder Dampf von einem anderen Gerät aufnimmt insbesondere, wenn das Gerät in der Nähe von wärmeerzeugenden Geräten wie Fritteusen oder Öfen installiert wird.
- Siehe auch Installationsbeispiel.
- Eine optimale Luftzirkulation darf durch den Einbau nicht beeinträchtigt werden.
- Die Induktionsgeräte sind mit einer geführten Zuluft auszustatten. Wir empfehlen die Verwendung des optional erhältlichen Einbaukits, mit welchem die Frischluftzufuhr mittels Luftzufuhrschlauch (inklusive Befestigung) garantiert werden kann.
- Abluft muss ebenfalls ungehindert den Herd verlassen können.
- Der maximale Luftstrom des Lüfters beträgt 120m<sup>3</sup>/h, deshalb muss eine minimale Ansaugöffnung von 6500 mm<sup>2</sup> gewährleistet sein.
- Die Abluft darf sich nicht direkt mit der Zuluft vermischen.
- Das Induktionsgerät hat ein internes Luftkühlsystem. Verhindern Sie ein blockieren der Luftführung (Zu- und Abluft) durch Gegenstände (Stoff, Wand etc.).

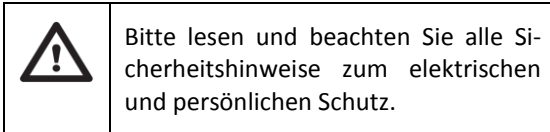
### 2.6.1 BEISPIEL BELÜFTUNG MIT LÜFTUNGSKIT



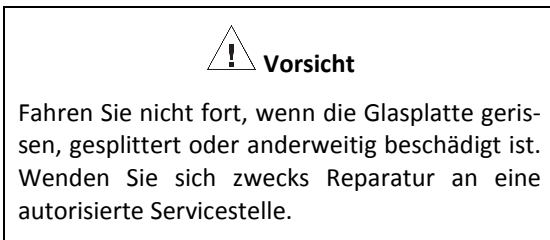
<b>1</b>	Filterrahmen
<b>2</b>	Filter
<b>3</b>	Ansaugmuffe
<b>4</b>	Lüfterrohr



## 2.7 INBETRIEBNAHME

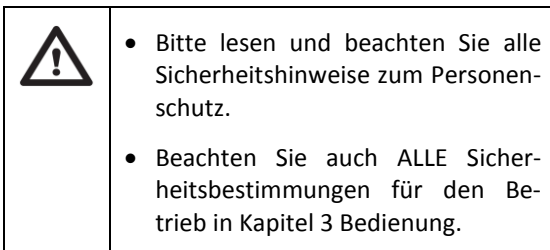


1. Entfernen Sie alle Gegenstände von der Glasoberfläche und kontrollieren Sie das Glas.



2. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
3. Probieren Sie verschiedene Funktionen des Gerätes aus.


## 2.8 FUNKTIONSTEST



Testverfahren:

1. Prüfen Sie das Kochgeschirr für das Induktionskochen:
  - Pfannen müssen induktionsgeeignet sein. Siehe Erläuterungen in Abschnitt 3 Bedienung.
  - Mindestgröße der Pfanne: Die Pfanne muss einen Bodendurchmesser von mindestens 12 cm [5"] haben. Andernfalls wird die Pfanne nicht erhitzt. Hierbei handelt es sich um ein Sicherheitsmerkmal. Das Gerät erkennt keine Pfannen, die kleiner 12cm sind.

2. Geben Sie etwas Wasser in eine Induktionspfanne und stellen Sie diese in die Mitte der Kochzone.
3. Folgen Sie zum Testen den Anweisungen in Abschnitt 3:
  - Kochmodus mit verschiedenen Leistungsstufen.
  - Warmhaltemodus mit eingestellten Temperaturen.<sup>1</sup>
  - Sperrfunktion<sup>1</sup>
  - Timerfunktion<sup>1</sup>
4. Nehmen Sie die Pfanne von der Kochzone. Die LED fängt nun an zu blinken. Es erscheint im Display das "Keine Pfanne"-Symbol.<sup>1</sup>
5. Stellen Sie die Pfanne wieder auf die Kochzone und der Aufheizvorgang wird fortgesetzt.
 

HINWEIS: Die LED respektive der LED-Ring leuchtet wieder dauerhaft, wenn die Energie auf die Pfanne übertragen wird.
6. Schalten Sie das Gerät aus. Die LED erlischt. Auf der Anzeige erscheint  und der LED-Ring leuchtet nicht.<sup>1</sup>

Funktioniert das Gerät trotz der Verwendung hochwertiger Induktionspfannen nicht wie erwartet, siehe Kapitel 5 Fehlersuche.

Um die Eignung einer Pfanne für das Induktionskochen zu testen, siehe Abschnitt 5 Fehlerbehebung.

<sup>1</sup> Diese Funktionen sind nur mit der Flex-Bedienung verfügbar



### 3 BETRIEB

#### 3.1 HINWEISE

##### 3.1.1 BETRIEBSSICHERHEIT — HAFTUNGSAUSSCHLUSS

#### GEFAHR

Der Betriebsleiter vor Ort ist dafür verantwortlich, dass das Bedienpersonal für den Betrieb, den Unterhalt sowie auf die mit dem Betrieb dieser Geräte verbundenen Gefahren geschult werden.

#### GEFAHR

Gefahr von Feuer/Stromschlag/Anlagenausfall. **Alle Mindestabstände müssen eingehalten werden. Lüftungsschlitze und Öffnungen nicht blockieren.**

#### Warnung

Dieses Gerät darf nur im Innenbereich verwendet werden. Installieren oder betreiben Sie das Gerät nicht im Außenbereich.

#### Hinweis

Die Zuverlässigkeit des Gerätes kann nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung gewährleistet werden. Das Gerät darf ausschließlich innerhalb der in dieser Anleitung angegebenen Grenzwerte und/oder Betriebsbedingungen betrieben werden.

#### Hinweis

Lassen Sie keine harten Gegenstände auf das Gerät fallen. Schäden an der Heizfläche verkürzen die Lebensdauer des Geräts und verursachen hohe Wartungskosten.

#### Hinweis — Modelle mit Ceranglas

##### Nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr verwenden

Verwenden Sie nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr mit geeigneten Größen und aus geeignetem Material. Das Kochgeschirr muss sich in gutem Zustand befinden und darf keine unebenen, gewölbten oder teilweise abgetrennte Böden aufweisen.

Die Verwendung von ungeeignetem Kochgeschirr kann zu einem vorzeitigen Geräteausfall, zum Erlöschen der Garantie und zu hohen Wartungskosten führen.

### 3.1.2 BETRIEBSSICHERHEIT — PERSONENSCHUTZ

#### Hinweis

Induktionsgeräte sind leistungsfähiger, heizen Pfannen schneller auf und kochen Lebensmittel schneller als herkömmliche Kochgeräte. Ihr Induktionsgerät erfordert eine andere Handhabung und Pflege als herkömmliche Geräte.

Betreiben Sie das Gerät nicht, ohne dieses Handbuch gelesen und alle Sicherheitsanforderungen verstanden zu haben.



#### Vorsicht

##### Kurze Kochzeit

Induktionsgeräte kochen Lebensmittel schneller als herkömmliche Kochgeräte. Um ein Überhitzen und Verbrennen zu vermeiden, sollten Sie den Kochvorgang regelmäßig kontrollieren. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.



#### GEFAHR

Wenn ein Teil des Gerätes beschädigt oder defekt ist, **schalten Sie das Gerät sofort aus und trennen Sie es unverzüglich vom Stromnetz.** Berühren Sie keine Teile im Inneren des Gerätes.

Trennen Sie die Stromzufuhr am Hauptschutzschalter für alle Geräte, die gewartet werden.

Wenn die Stromzufuhr nicht getrennt wird, kann dies zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen. Der Drehknopf trennt NICHT die Stromzufuhr.

Wenden Sie sich für weitere Informationen an eine autorisierte Servicestelle.



#### Vorsicht

Metallgegenstände werden sehr schnell erwärmt, wenn sie während des Betriebs auf der Induktionskochzone abgelegt werden. Um Verletzungen zu vermeiden:

Stellen Sie KEINE Gegenstände wie geschlossene Konservendosen, Aluminiumgegenstände (Aluminiumfolien), Besteck, Schmuck oder Uhren auf das Gerät.

Legen Sie KEINE Dinge wie Papier, Pappe oder Stofftücher auf die Kochfläche, da sonst Brandgefahr besteht.

Legen Sie KEINE Kreditkarten, Telefonkarten, Aufnahmekassetten oder andere magnetisch empfindliche Gegenstände auf das Gerät.

Verwenden Sie das Gerät NICHT als Ablage.

Legen Sie KEINE Papierprodukte, Kochutensilien, Besteck, Plastikbehälter oder Lebensmittel auf das Gerät.

Stellen Sie KEINE Metallgegenstände wie Küchenutensilien, Besteck usw. auf die Kochfeldoberfläche innerhalb der Kochzonen, da sie heiß werden können.



#### GEFAHR

Um eine Störung Ihres Herzschrittmachers zu vermeiden, informieren Sie sich bei Ihrem Arzt oder dem Hersteller des Herzschrittmachers über die Auswirkungen elektromagnetischer Felder auf Ihren Herzschrittmacher.



#### GEFAHR

Niemals auf das Gerät stehen, sitzen oder sich anlehnen! Es ist nicht dazu bestimmt, das Gewicht eines Erwachsenen zu tragen und kann zusammenbrechen oder kippen, wenn es auf diese Weise missbräuchlich verwendet wird.



#### Vorsicht

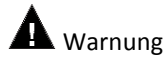
Aluminiumfolie darf nicht zusammen mit einem Induktionskochfeld verwendet werden! Aluminiumfolie kann sich entzünden und einen Brand verursachen!





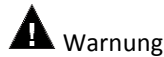
### Hinweis

Verwenden Sie die Kochfläche nicht zur Vorbereitung von Speisen (z.B. Schneiden und Hacken).



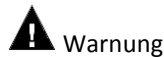
### Warnung

Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen. Sie könnten sich verbrennen, wenn Sie während des Betriebs Geräteteile berühren. Flächen in der Nähe des Kochfeldes einschließlich der Seitenwände können so heiß werden, dass sie die Haut verbrennen. Seien Sie äußerst vorsichtig, um den Kontakt mit heißen Oberflächen oder heißem Fett zu vermeiden. Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.



### Warnung

Achten Sie beim Bedienen des Gerätes darauf, dass sich Ringe, Uhren und ähnliche vom Benutzer getragene Gegenstände in unmittelbarer Nähe der Kochfeldoberfläche erwärmen können.



### Warnung

Während des Betriebes oder der Reinigung ist es möglich, dass der Boden in der Umgebung des Gerätes rutschig wird. Tragen Sie daher geeignetes Schuhwerk und reinigen Sie den Boden bei Bedarf.

### Hinweis

#### Leerkochschutz

Die Kochzonen werden durch Temperatursensoren überwacht. Die Sensoren können eine Überhitzung am Pfannenboden erkennen.

Wird eine überhitzte Pfanne (überhitztes Öl, leere Pfanne) erkannt, stoppt das Gerät sofort die Energieübertragung zur Pfanne. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.



### Vorsicht

#### Überhitztes Gerät nicht berühren

Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie das Gerät nicht, wenn eine Pfanne überhitzt wurde, und treffen Sie zum Wegnehmen der überhitzten Pfanne alle erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen.



### Warnung

Dampf kann schwere Verbrennungen verursachen. Tragen Sie immer Schutzhandschuhe, wenn Sie Deckel oder Pfannen vom Gerät nehmen. Heben Sie den Deckel oder die Pfanne so an, dass der austretende Dampf von Ihrem Gesicht und Körper weggeleitet wird.



### Warnung

Lassen Sie niemals eine Pfanne während des Kochvorgangs unbeaufsichtigt.

### 3.1.3 BETRIEB DES INDUKTIONSGERÄTES



### Warnung

#### Niemals eine leere Pfanne auf dem Kochfeld stehen lassen

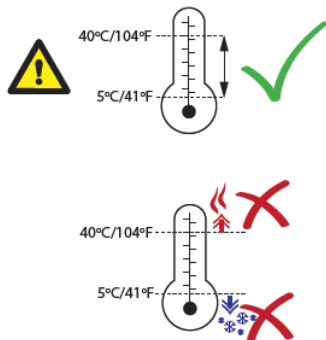
Leere Pfannen werden durch Induktionsgeräte sehr schnell erhitzt. Betreiben Sie das Gerät niemals mit einer leeren Pfanne. Pfanne nicht vorheizen. Geben Sie vor dem Einschalten des Gerätes immer Lebensmittel, Wasser oder Öl in die Pfanne. Andernfalls kann es zu irreparablen Schäden am Material kommen.



### 3.2 WICHTIGE REGELN — BETRIEB UND WARTUNG

Befolgen Sie diese einfachen Regeln, um eine zuverlässige und gleichmäßige Leistung Ihrer Induktionsgeräte zu gewährleisten:

1. Halten Sie die Küchentemperatur unter 40°C [104°F].



2. Reinigen Sie den Filter mindestens einmal wöchentlich oder so oft wie nötig.



3. Verwenden Sie keine verbeulten Pfannen, da diese die Elektronik beschädigen könnten.



4. Verwenden Sie ausschließlich Pfannen in einer für die Kochfläche geeigneten Größe. Verwenden Sie keine zu großen Pfannen.



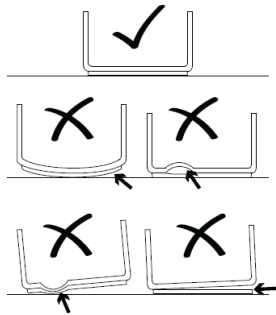
5. Heizen Sie die Pfanne auf keinen Fall vor. Stellen Sie die Pfanne erst dann auf die Kochzone, wenn Sie bereit zum Kochen sind.



### 3.3 GEEIGNETES INDUKTIONSKOCHGESCHIRR

#### 3.3.1 ZUSTAND

- Pfannen mit defekten Pfannenböden (nach außen und innen gerichtete Blasen), die gewölbt oder teilweise abgetrennt sind, sind auszutauschen.
- Bei Verwendung solcher Pfannen können die Sensoren unter der Glasplatte die Temperatur nicht korrekt erfassen. Diese Pfannen überhitzen und beschädigen schließlich das Gerät. (Unten sehen Sie Beispiele für geeignete und ungeeignete Pfannen im Querschnitt.)



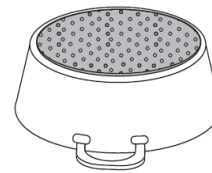
#### 3.3.2 MATERIAL

- **VERWENDEN SIE** Kochgeschirr aus **leitfähigen und magnetischen** Materialien. Wenn der Pfannenboden einen Magneten anzieht, eignet sich die Pfanne zum Induktionskochen. Wählen Sie Kochgeschirr aus, das mit **Induktionsgeeignet** beschriftet oder mit einem Induktionssymbol gekennzeichnet ist.



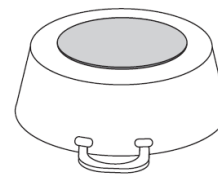
- **VERWENDEN SIE KEIN** Kochgeschirr aus Aluminium, Kupfer, Glas oder Keramik.
- **HINWEIS** — Magnetische Einsätze auf der Unterseite:

Kochgeschirrböden mit magnetischen Einsätzen haben eine reduzierte magnetische Fläche. Das Gerät überträgt möglicherweise weniger Energie an das Kochgeschirr oder hat Schwierigkeiten, die Pfanne zu erkennen.



- **HINWEIS** — Nicht magnetisches Kochgeschirr mit einem kleinen magnetischen Boden:

Das freiliegende nichtmagnetische Metall am Boden kann sich auf das Induktionsfeld auswirken, und in der Folge wird dem Kochgeschirr möglicherweise weniger Energie zugeführt.



#### 3.3.3 SIEDETEST

Um die Eignung einer Pfanne für das Induktionskochen zu testen, führen Sie einen Siedetest durch. Siehe Anleitung in Abschnitt 5 Fehlerbehebung.



### 3.3.4 PFANNENGRÖßE

- **MINDESTGRÖßE: Der Boden der Pfanne muss einen Mindestdurchmesser von 12 cm [5"]** haben. Andernfalls wird die Pfanne nicht erhitzt. Dies ist ein Sicherheitsmechanismus, damit das Gerät kleine Metallgegenstände, wie z.B. Schmuck, nicht erhitzt. **HINWEIS:** Aus Sicherheitsgründen sollten Sie keine kleinen metallischen Gegenstände auf eine Kochzone legen.
- **VERWENDEN SIE KEINE ZU GROSSE PFANNE!** Die Größe des Pfannenbodens muss zum Glas passen. Wenn eine heiße, zu große Pfanne die Silikondichtung darunter bedeckt, kann die Hitze der Pfanne das Silikon über einen längeren Zeitraum austrocknen. Wenn die Silikondichtung austrocknet und reißt, kann Flüssigkeit in das Gerät eindringen und die Elektronik beschädigen.
- **DIE GRÖßE DER PFANNE MUSS ZUM GLAS PASSEN!** Die am besten geeignete Pfanne ist die mit einem Boden, der zur Spule passt.

### 3.4 PLATZIEREN DER PFANNE AUF EINER KOCHZONE

Jede Kochzone unserer Geräte ist mit RTCSmp<sup>®</sup>-Sensoren ausgestattet. Diese Sensoren überwachen Temperatur und Kochgeschirr kontinuierlich in Echtzeit.

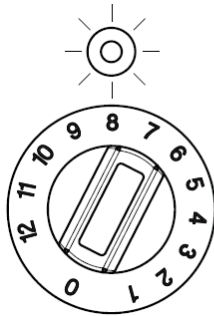
Um optimale Ergebnisse mit den Sensoren zu erzielen, **müssen Sie die Pfanne immer in der Mitte der Kochzone platzieren**. Andernfalls wird der Pfannenboden ungleichmäßig erhitzt und die Speisen in der Pfanne könnten anbrennen.

- **Maximal eine Pfanne pro Kochzone.**
- **Platzieren Sie die Pfanne immer in der Mitte der Kochzone.**
- **Die Pfanne darf nicht mehr als eine Kochzone auf einem Dual-/Quad-Gerät oder auf zwei Einzelgeräten bedecken.**

### 3.5 LEISTUNGSDREHSCHALTER

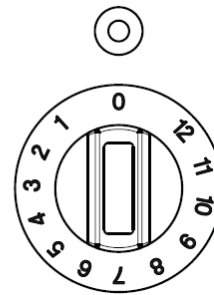
Die Zahl, welche zur Betriebsanzeige zeigt, markiert die aktuelle Position des Leistungsdrehschalters.

Position EIN:



Jede Position, die zur Betriebsanzeige zeigt außer 0.

Position AUS:



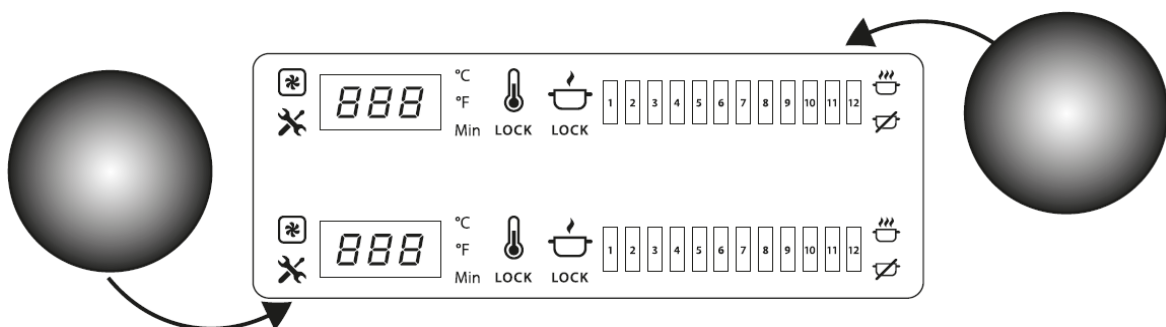
0 zeigt zur Betriebsanzeige.

Das Induktionsgerät wird eingeschaltet, in dem man den Leistungsdrehschalter dreht (AUS / EIN). Es ist sofort betriebsbereit. Die leuchtende Betriebsanzeige zeigt an, dass Energie in die Pfanne geleitet wird. Die Leistungsstufe wird durch Drehen des Leistungsdrehschalters gewählt. Die induktive Leistungsübertragung hängt von der Position der Leistungsstufen ab:

- Position 1 > 1 minimale Leistung
- Position 12 > 12 maximale Leistung

### 3.6 FLEX-BEDIENUNG

Die Anzeige für das hintere Kochfeld ist auf der oberen Hälfte der Anzeige und für das vordere Kochfeld ist die Anzeige unten. Die beiden Pfeile zeigen welcher Drehknopf für welche Anzeige ist.



### 3.7 KURZÜBERSICHT FLEX-STEUERUNG UND DISPLAY

Hinweis: Warmhaltemodus und Temperaturfunktion sind bei Wok-Modellen nicht verfügbar.

**Temperatur, °C oder °F**

- Um °C oder °F einzustellen, drücken Sie den Drehknopf während Sie das Gerät an die Steckdose anschließen.
- Drehknopf drehen bis P2 im Display erscheint.
- Drehknopf drücken um die Auswahl zu bestätigen.
- Drehknopf drehen um °C oder °F einzustellen und drücken, um die Auswahl zu bestätigen.
- Um in den normalen Betriebsmodus zu wechseln halten Sie den Drehknopf gedrückt bis die Anzeige wechselt.

**Fehler:**  
Gerät überhitzt!

**Fehler:**  
Informieren Sie Ihren Service-techniker

**Timer, Minuten**

- Nach dem Einstellen der Temperatur oder Leistungsstufe, Knopf zweimal drücken um in den Timermode zu gelangen.
- Drehknopf drehen um die Zeit in Minuten einzustellen.
- Drehknopf 1 x drücken um den Count down zu starten.

**Wärmhalten, Temperatur**

- Drehknopf drehen um Temperatur einzustellen
- Um die Temperatur zu sperren / entsperren halten Sie den Drehknopf für 2 Sekunden gedrückt.

**Drehknopf DREHEN**

- Zur Temperatur-, Leistungsstufen-, Zeit- oder Options-Einstellung.

**TASTE**

- einmal (1x) um zwischen Koch und Warmhalte-Modus zu wechseln oder um die Auswahl zu bestätigen.
- zweimal (2x) um die Timerfunktion auszuwählen.
- 2 Sekunden gedrückt halten um das Gerät zu sperren / entsperren.

**Kochmodus, Leistungsstufen von 1 bis 12**

- Drehknopf drehen um Leistungsstufe zu wählen
- Um die Leistungsstufe zu sperren / entsperren, halten Sie den Drehknopf für 2 Sekunden gedrückt.

**LED-Ring**

- Leuchtet während der Energieabgabe.
- Blinkt wenn eine Eingabe erforderlich ist.

### 3.8 STEUERUNG

#### 3.8.1 GERÄT EINSCHALTEN

Drücken Sie auf den Drehknopf und drehen Sie ihn, um die Leistungsstufe auszuwählen.

#### 3.8.2 LED-RING

- Der LED-Ring blinkt, wenn eine Bedieneingabe erforderlich ist.
- Der LED-Ring leuchtet während des Kochens oder Warmhaltens dauerhaft.

#### 3.8.3 UMSCHALTEN ZWISCHEN KOCH- UND WARMHALTEMODUS

Der Warmhaltemodus ist beim Wok nicht verfügbar.

1. Drücken Sie den Drehknopf während des Betriebs einmal. Die LED blinkt.
2. Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn, um die Leistungsstufenmodus oder den Warmhaltemodus zu aktivieren.
3. Durch erneutes Drücken des Drehknopfes bestätigen Sie die Auswahl.

#### 3.8.4 EINSTELLEN DER LEISTUNGSSTUFE (1 BIS 12) UND SPERREN/ENTRIEGELN

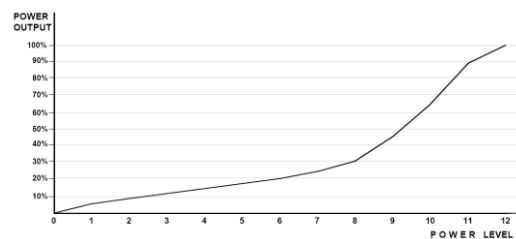
1. Drehen Sie den Drehknopf im Leistungsstufenmodus im Uhrzeigersinn, um die Leistungsstufe zu wählen:
  - Leistungsstufe (1) = geringste Leistung
  - Leistungsstufe (12) = höchste Leistung
2. Um die Leistung auf der eingestellten Stufe zu sperren, drücken Sie den Drehknopf, bis das Wort "LOCK" (SPERREN) auf dem Display aufleuchtet. Dies dauert 2 Sekunden.
3. Zum Entriegeln drücken Sie den Drehknopf erneut, bis das Wort "LOCK" (SPERREN) auf dem Display erlischt. Dies dauert 2 Sekunden.

#### Leistungsstufen-Einstellungen

Die Leistungskurven (unten) zeigen, dass der Leistungsunterschied zwischen zwei höheren Leistungsstufen viel größer ist als der Unterschied zwischen zwei niedrigeren Leistungsstufen.

Dieses Leistungs- und Ausgangsverhältnis gibt Ihnen die Möglichkeit für eine präzise Regelung.

#### LEISTUNGSKURVE 1: LEISTUNGSSTUFE 0 BIS 12



Die Einstellungen von (1) bis (9) erstrecken sich über die unteren 50 % der Gesamtleistung; die Einstellungen von (10) bis (12) decken den Leistungsbereich von 50 % bis 100 % ab.

#### 3.8.5 AUSWAHL DER WARMHALTETEMPERATUR UND SPERREN/ENTRIEGELN

1. Drehen Sie den Drehknopf im Warmhaltemodus, bis die gewünschte Temperatur auf dem Display angezeigt wird.
2. Halten Sie den Drehknopf ca. 5 Sekunden lang gedrückt; auf dem Display wird die aktuell gemessene Temperatur angezeigt.
3. Um die Temperatur auf der eingestellten Stufe zu sperren, drücken Sie den Drehknopf, bis das Wort "LOCK" (SPERREN) auf dem Display aufleuchtet. Dies dauert 2 Sekunden.
4. Zum Entriegeln drücken Sie den Drehknopf erneut, bis das Wort "LOCK" (SPERREN) auf dem Display erlischt. Dies dauert 2 Sekunden.



### 3.8.6 TIMER EINSTELLEN


Die Timerfunktion kann sowohl für den Kochmodus als auch für den Warmhaltemodus verwendet werden.

1. Nach der Einstellung der Leistungsstufe oder der Temperatur drücken Sie zweimal auf den Drehknopf, um in den Timermodus zu wechseln.
2. Drehen Sie den Drehknopf, um den Timer von 1 Minute auf bis zu 240 Minuten einzustellen. Der LED-Ring blinkt.
3. Drücken Sie den Knopf einmal, um den Countdown zu bestätigen und zu starten.
4. Beachten Sie, dass im Warmhaltemodus mit Timer abwechselnd die aktuelle Temperatur und der Countdown angezeigt werden.
5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn der Bediener nichts unternimmt.

### 3.8.7 AUSSCHALTEN

Drehen Sie den Drehknopf im Koch- oder Warmhaltemodus auf die niedrigste Leistungsstufe oder Temperatur.

Wenn der LED-Ring blinkt, drehen Sie den Drehknopf leicht, um das Gerät auszuschalten.

Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, erscheint  im Display.



### 3.9 WEITERE EINSTELLUNGEN

Zusätzliche Einstellungen sind verfügbar, um den Stromverbrauch zu verringern und die Anzeige auf °C oder °F einzustellen.

Aktivieren der zusätzlichen Einstellungen:

1. Drücken Sie den Drehknopf, während Sie das Gerät an die Steckdose anschließen.
2. Drehen Sie dann den Drehknopf, um die Einstellung P1 oder P2 zu wählen:
  - P1 = Reduzieren der maximalen Nennleistung von 100 % bis auf 25 %.
  - P2 = Temperatur von °C auf °F ändern (Funktion bei Wok-Modellen nicht verfügbar)
  - P3 = Zeigt die aktuelle Firmwarenummer an.
  - P4 = Summer aktivieren / deaktivieren (Timerfunktion)
3. Drücken Sie den Knopf einmal (1x), um die Auswahl zu bestätigen.
4. Drehen Sie den Drehknopf in P1, um die Leistung zu wählen.  
Drehen Sie den Drehknopf in P2, um °C oder °F zu wählen.  
Drehen Sie den Drehknopf in P4, um "on" oder "off" zu wählen.
5. Drücken Sie den Knopf einmal (1x), um die Auswahl zu bestätigen.
6. Zum Verlassen der Sondereinstellungsfunktion halten Sie den Drehknopf solange gedrückt, bis der normale Koch- oder Warmhaltemodus im Display angezeigt wird.



### 3.10 AUTOMATISCHE PFANNENERKENNUNG, OHNE PFANNE KEINE HITZE

Wenn eine Temperatur oder eine Leistungsstufe gewählt wurde, liefert das Gerät nur dann Energie, wenn eine Pfanne auf die Kochzone gestellt wird.

Wenn Sie die Pfanne von der Kochzone nehmen, stoppt das Gerät unverzüglich die Energieabgabe. Wird die Pfanne wieder auf die Kochzone gestellt, wird die Energieabgabe fortgesetzt.

#### Hinweis

Schalten Sie das Kochfeld, wenn es nicht verwendet wird über die Steuerung aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Pfannenerkennung als EIN-AUS-Steuerung.

#### Hinweis

Pfannen mit einem Bodendurchmesser kleiner als 12 cm oder 5" werden vom System nicht erkannt.

### 3.11 WENN DAS GERÄT NICHT IN GEBRAUCH IST

Wenn das Induktionsgerät nicht in Gebrauch ist, schalten Sie es immer aus.

#### Hinweis

Schalten Sie das Gerät aus, wenn Sie das Kochgeschirr für eine Weile wegnehmen. Dadurch wird verhindert, dass der Aufheizvorgang automatisch und unbeabsichtigt gestartet wird, wenn eine Pfanne wieder auf den Heizbereich zurückgestellt wird. Wenn eine Person das Induktionsgerät benutzen möchte, muss sie das Gerät bewusst einschalten.

### 3.12 AUßERBETRIEBNAHME

Vorgehen wenn das Gerät längere Zeit nicht gebraucht wird.

1. Gerät am Drehschalter ausschalten.  
(Siehe Abschnitt 3 Ausschalten)
2. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz am Hauptschutzschalter.

## 4 WARTUNG

### 4.1 HINWEISE

#### 4.1.1 WARTUNGSSICHERHEIT — HAFTUNGSAUSSCHLUSS

#### GEFAHR

Es liegt in der Verantwortung des Geräteeigentümers, eine Gefährdungsbeurteilung bezüglich der persönlichen Schutzausrüstung durchzuführen, um einen angemessenen Schutz während der Wartungsarbeiten zu gewährleisten.

#### Warnung

Eine korrekte Wartung des Gerätes erfordert die regelmäßige Reinigung, Pflege und Instandhaltung. Der leitende Mitarbeiter vor Ort und der Bediener müssen sicherstellen, dass alle sicherheitsrelevanten Komponenten jederzeit einwandfrei funktionieren.

HINWEIS: Reinigungswerkzeuge und -mittel werden nicht mitgeliefert.

#### 4.1.2 GEFÄHRliche ELEKTRISCHE SPANNUNG

#### GEFAHR

Öffnen Sie das Gerät nicht. Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten außer der in dieser Anleitung beschriebenen Reinigung dürfen nur von zugelassenem Fachpersonal durchgeführt werden.

#### GEFAHR

Wenn ein Teil des Gerätes beschädigt oder defekt ist, **schalten Sie das Gerät sofort aus und trennen Sie es unverzüglich vom Stromnetz**. Berühren Sie keine Teile im Inneren des Gerätes.

Trennen Sie die Stromzufuhr am Hauptschutzschalter für alle Geräte, die gewartet werden.

Wenn die Stromzufuhr nicht getrennt wird, kann dies zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen. Der Drehknopf trennt NICHT die Stromzufuhr.

Wenden Sie sich für weitere Informationen an eine autorisierte Servicestelle.

#### 4.1.3 WARTUNGSSICHERHEIT — REINIGUNG

 **Warnung**

Verwenden Sie keinesfalls einen Hochdruckreiniger für die Reinigung und spritzen Sie niemals Wasser mit einem Schlauch in oder auf das Gerät. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in das Gerät eindringen kann.

 **Warnung**

Lassen Sie erhitzte Geräte / Glasflächen abkühlen, bevor Sie diese reinigen, warten oder bewegen.

 **Warnung**

Verwenden Sie zur Reinigung des Drehknopfes oder des Netzkabels ausschliesslich ein feuchtes Putztuch. Trennen Sie zur Reinigung des Drehrades oder des Netzkabels das Gerät vom Strom.

 **Vorsicht**

Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel für das Gerät. Verwenden Sie milde, nicht scheuernde Seifen oder Reinigungsmittel, die mit einem Schwamm oder einem weichen Tuch aufgetragen werden.

 **Vorsicht**

Achten Sie darauf, dass alle Reinigungsmittelrückstände von den Kochflächen entfernt werden. Wischen Sie solche Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

 **Vorsicht**

Verwendung von handelsüblichen Reinigungsmitteln oder Chemikalien: Vor Gebrauch die Gebrauchsanweisungen und Sicherheitshinweise lesen.

**Hinweis**

**Luftfilter prüfen und reinigen**

Wir empfehlen dringend, in allen Anlagen Luftfilter einzusetzen, um das Gerät vor Fettpartikeln zu schützen. Ein verschmutzter, verstopfter Luftansaugfilter blockiert die Belüftung und kann Schäden an der Elektronik verursachen. Die Luftfilter mindestens einmal pro Woche oder so oft wie nötig kontrollieren, reinigen oder austauschen.

 **Warnung**

**Silikonfugen prüfen**

Wenn die Silikonfugen zwischen Glas und Herdoberblatt beschädigt sind, kann das Gerät durch Eindringen von Wasser ausfallen, und eine Funktionsstörung kann zu Personenschäden führen.

#### 4.1.4 SCHUTZ VON PERSONEN

##### GEFAHR

Alle Versorgungseinrichtungen (Gas, Strom, Wasser und Dampf) müssen gemäß den nationalen / regionalen Vorschriften und den vom Unternehmen zugelassenen Verfahren während der Installation, Wartung und Instandhaltung AUSGESCHALTET und gegen Wiedereinschalten gesichert werden. Lassen Sie das Gerät immer abkühlen.

##### GEFAHR

Bei Installation, Wartung und Instandhaltung geeignete Schutzausrüstung verwenden.

##### GEFAHR

Niemals auf das Gerät stehen, sitzen oder sich anlehnen! Es ist nicht dazu bestimmt, das Gewicht eines Erwachsenen zu tragen und kann zusammenbrechen oder kippen, wenn es auf diese Weise missbräuchlich verwendet wird.

##### GEFAHR

Um eine Störung Ihres Herzschrittmachers zu vermeiden, informieren Sie sich bei Ihrem Arzt oder dem Hersteller des Herzschrittmachers über die Auswirkungen elektromagnetischer Felder auf Ihren Herzschrittmacher.

##### GEFAHR

Ersetzen Sie defekte Netzkabel sofort über eine zugelassene Servicestelle.

##### Warnung

Direkt am Gerät angebrachte Kennzeichnungen und Warnschilder sind unbedingt zu beachten und in gut lesbarem Zustand zu halten.

##### Warnung

Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen. Sie könnten sich verbrennen, wenn Sie während des Betriebs Geräteteile berühren. Flächen in der Nähe des Kochfeldes einschließlich der Seitenwände können so heiß werden, dass sie die Haut verbrennen. Seien Sie äußerst vorsichtig, um den Kontakt mit heißen Oberflächen oder heißem Fett zu vermeiden. Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

##### Warnung

Während des Betriebes oder der Reinigung ist es möglich, dass der Boden in der Umgebung des Gerätes rutschig wird. Tragen Sie daher geeignetes Schuhwerk und reinigen Sie den Boden bei Bedarf.

##### Vorsicht

Seien Sie vorsichtig mit den Metallkanten der Geräte.

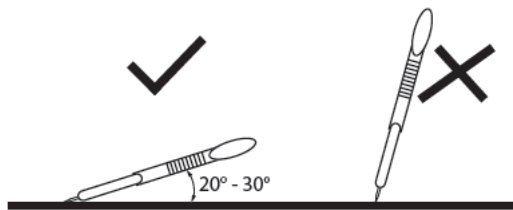
## 4.2 TÄGLICHE REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie die Oberfläche mit einem milden Reinigungsmittel und/oder einem lebensmittel-echten Flüssigreiniger, der die Silikondichtung um das Glas nicht durchdringt.

### 4.2.1 GLASREINIGUNG

**HINWEIS:** Die Reinigung von Ceran®-Glas unterscheidet sich nicht von der Reinigung anderer ähnlicher Glasoberflächen. Sie können alle handelsüblichen Glasreinigungsprodukte verwenden.

Zur Entfernung von hartnäckigen Rückständen können Sie einen Klingenschaber oder einen nicht kratzenden Schwamm verwenden. Beim Schaben setzen Sie Ihren Klingenschaber in einem Winkel von ca. 20° bis 30° am Glas an. Anschließend das Glas mit einem Reinigungsmittel reinigen.



## 4.3 WÖCHENTLICHE REINIGUNG UND WARTUNG

Falls Luftfilter im Herd verbaut sind, so sind diese zu reinigen und wieder trocken einzusetzen.

## 4.4 JÄHRLICHE WARTUNG

**Empfehlung:** Lassen Sie das Induktionsgerät einmal jährlich durch einen zugelassenen Techniker überprüfen.

### Allgemeine Wartungstipps:

- Induktionskochgeschirr auf ordnungsgemäßen Zustand überprüfen.
- Lassen Sie einen zugelassenen Techniker prüfen und sicherstellen, dass:
  - Alle Lüfter einwandfrei funktionieren.
  - Sich keine Fettansammlungen um das Gerät und im Lüfter gebildet haben.
  - Die Silikonfugen vom Ceran- und Displayglas in gutem Zustand sind.



## 5 FEHLERSUCHE

### 5.1 HINWEISE

#### 5.1.1 GEFÄHRliche ELEKTRISCHE SPANNUNG



Wenn ein Teil des Gerätes beschädigt oder defekt ist, **schalten Sie das Gerät sofort aus und trennen Sie es unverzüglich vom Stromnetz.** Berühren Sie keine Teile im Inneren des Gerätes.

Trennen Sie die Stromzufuhr am Hauptschutzschalter für alle Geräte, die gewartet werden.

Wenn die Stromzufuhr nicht getrennt wird, kann dies zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen. Der Drehknopf trennt NICHT die Stromzufuhr.

Wenden Sie sich für weitere Informationen an eine autorisierte Servicestelle.



Öffnen Sie das Gerät nicht. Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten außer der in dieser Anleitung beschriebenen Reinigung dürfen nur von zugelassenem Fachpersonal durchgeführt werden.



Direkt am Gerät angebrachte Kennzeichnungen und Warnschilder sind unbedingt zu beachten und in gut lesbarem Zustand zu halten.

HINWEIS: Wenn während des Betriebs Ihres Induktionsgerätes ein Problem auftritt, folgen Sie bitte den Hinweisen zur Fehlersuche, bevor Sie den Kundendienst anrufen. Routinemäßige Einstellungen und Wartungsarbeiten sind von der Garantie ausgeschlossen.

### 5.2 HÄUFIG AUFTRETENDE PROBLEME

Eine oder mehrere der folgenden Umstände können die Funktion beeinträchtigen oder zum Ausfall des Induktionsgerätes führen:

- Verwendung von ungeeignetem Kochgeschirr wie z.B. nicht induktionsgeeignete Pfannen, zu große Pfannen oder beschädigte Pfannen.
- Zu hohe Umgebungstemperatur (>40°C).
- Unzureichende Belüftung, so dass heiße Luft durch die Lufteinlassschlitze erneut eindringen kann.
- Verschmutzter Luftansaugfilter.
- Überhitzung durch Leerkochen der Pfanne.

### 5.3 SYMPTOME

- Wenn eine Fehlfunktion auftritt, kann sich das Gerät in einem der folgenden Zustände befinden:

- Das Gerät schaltet sich sofort aus.
- Das Gerät arbeitet mit reduzierter Leistung.
- Das Gerät arbeitet normal weiter.

- HINWEIS:

Der Lüfter läuft an, wenn die Umgebungstemperatur im Kontrollbereich 55°C [130°F] überschreitet.

Bei einer Kühlkörpertemperatur von mehr als 70°C [160°F] reduziert der Regler automatisch die Leistung, um das Gerät unter normalen Betriebsbedingungen zu halten. Die Induktion schaltet daher das Kochfeld regelmäßig ab. Diese Abschaltung ist hörbar.

#### 5.4 SIEDETEST

Um die Qualität einer Pfanne für das Induktionskochen zu testen, führen Sie einen Siedetest durch.

(Test für 3,5 kW oder 5,0 kW Induktionsspule)

Führen Sie einen Siedetest durch, um die Eignung einer Pfanne für das Induktionskochen zu überprüfen.

- Geben Sie einen Liter kaltes Wasser in die Pfanne (optimal bei Verwendung einer Pfanne mit einem Durchmesser von 24 cm) und bringen Sie es zum Kochen. Vergleichen Sie die Gesamtsiedezeit mit den nachfolgenden Richtwerten:
  - 3,5 kW Spule, unter 2 Minuten
  - 5,0 kW Spule, unter 1½ Minuten

Wenn die Siedezeit über den oben genannten Richtwert liegt, ist die Pfanne nicht geeignet, um einen optimalen Wirkungsgrad zu erreichen. Wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler, um geeignete Induktionspfannen zu erwerben.

Funktioniert das Gerät trotz der Verwendung hochwertiger Induktionspfannen nicht wie erwartet, lesen Sie Hinweise zur Fehlersuche auf den folgenden Seiten.

#### 5.5 GEFAHRENVERMEIDUNG BEI UNFÄLLEN ODER STÖRUNGEN

Um bei einer Störung oder einem Unfall, welcher in Zusammenhang mit dem Gerät steht, Gefahren zu vermeiden gehen Sie wie folgt vor.

1. Trennen Sie die Stromzufuhr am Schutzschalter, welcher für das Gerät vorgesehen ist.
2. Ziehen Sie den Netzstecker des betroffenen Gerätes, um ein Wiedereinschalten zu verhindern.




Falls der Netzstecker nicht ohne sich in Gefahr zu begeben vom Stromnetz zu trennen ist, trennen Sie die Stromzufuhr am Hauptschutzschalter.

## 5.6 FEHLERSUCHE OHNE FEHLERCODE



Symptom	Mögliche Ursache	Vorgehen
Pfanne erwärmt sich nicht und die Anzeige oder die LED ist AUS (dunkel).	Keine Stromversorgung.	Prüfen Sie die Stromzufuhr (ist z.B. das Netzkabel in die Steckdose eingesteckt?). Hauptsicherungskasten in der Küche überprüfen.
	Gerät ist ausgeschaltet.	Drehknopf auf EIN-Stellung drehen.
	Defektes Gerät	Trennen Sie das Gerät nur dann von der Hauptstromversorgung, wenn dies möglich und sicher ist. Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle. (1)
Die Pfanne erwärmt sich nicht und es erscheint das "Keine Pfanne"-Symbol.	Pfanne ist zu klein.	Verwenden Sie eine geeignete Pfanne mit einem Bodendurchmesser von mindestens 12 cm [5"].
	Die Pfanne ist nicht in der Mitte des Kochfeldes platziert; sie wird vom Sensor nicht erkannt. (2)	Schieben Sie die Pfanne in die Mitte des Kochfeldes.
	Ungeeignete Pfanne.	Geeignetes Induktionskochgeschirr verwenden.
	Defektes Gerät	Trennen Sie das Gerät nur dann von der Hauptstromversorgung, wenn dies möglich und sicher ist. Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle. (1)
Unzureichende Erwärmung, LED-Ring leuchtet	Reduzierte Leistungseinstellung	Zusätzliche Einstellung "P1" prüfen. Siehe "Weitere Einstellungen" auf Seite 41.
	Luftkühlung ist blockiert.	Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind. Vergewissern Sie sich, dass der Luftfilter sauber ist.
	Ungeeignete Pfanne.	Prüfen Sie verschiedene induktionsgeeignete Kochgeschirre für das Induktionskochen aus. Vergleichen Sie anschließend die Resultate.
	Die Umgebungstemperatur ist zu hoch. Das Kühlsystem kann das Gerät nicht unter normalen Betriebsbedingungen halten.	Vergewissern Sie sich, dass keine heiße Luft vom Lüfter angesaugt wird. Senken Sie die Umgebungstemperatur. Die Zulufttemperatur muss unter 40°C [104°F] liegen.
	Eine Phase fehlt.	Prüfen Sie die Stromzufuhr (ist z.B. das Netzkabel in die Steckdose eingesteckt?). Hauptsicherungskasten in der Küche überprüfen.
	Defektes Gerät.	Trennen Sie das Gerät nur dann von der Hauptstromversorgung, wenn dies möglich und sicher ist. Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle. (1)






Symptom	Mögliche Ursache	Vorgehen
Gerät reagiert nicht auf Drehknopfstellungen	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
	Drehknopf defekt.	Trennen Sie das Gerät nur dann von der Hauptstromversorgung, wenn dies möglich und sicher ist. Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle. (1)
"Gerät überhitzt"-Symbol leuchtet, Lüfter läuft	Luftkühlung ist blockiert. Der interne Lüfter ist verschmutzt.	Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind. Vergewissern Sie sich, dass der Zuluftfilter sauber ist. Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle.
"Gerät überhitzt"-Symbol leuchtet, Lüfter läuft nicht	Lüfter oder Lüftersteuerung defekt.	Trennen Sie das Gerät nur dann von der Hauptstromversorgung, wenn dies möglich und sicher ist. Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle. (1)
"Gerät überhitzt"-Symbol leuchtet	Überhitzte Induktionsspule; Kochbereich ist zu heiß. Pfanne überhitzt. Pfanne ist leer.	Schalten Sie das Gerät aus. Nehmen Sie, sofern vorhanden, die Pfanne vorsichtig vom Gerät. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es wieder einschalten.
Kleine Metallgegenstände (z.B. Löffel) werden in der Kochzone erhitzt.	Die Pfannenerkennung ist defekt.	Trennen Sie das Gerät nur dann von der Hauptstromversorgung, wenn dies möglich und sicher ist. Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle. (1)

- (1)  **GEFAHR** Wenn der Stecker nicht gefahrlos erreichbar ist, dann ist das Gerät am Hauptschutzschalter auszuschalten.
- (2) Das Gerät schaltet sich sofort aus.

## 5.7 FEHLERSUCHE — FEHLERCODE

Fehlercode (Anzeige)	Blink-Code	Problem	Vorgehen
		Normaler Betrieb.	Normaler Betrieb.
E01	1	Ungeeignete Induktionskochpfanne. Interne Verdrahtung/Anschluss der Spule fehlerhaft. (2)	Pfannenmaterial prüfen. Wenden Sie sich an eine autorisierte Service-stelle.
E02	2	Ungeeignete Induktionskochpfanne. Spulenüberstrom. (2)	Pfannenmaterial prüfen. Wenden Sie sich an eine autorisierte Service-stelle.
E03 + 	3	Luftkühlung ist blockiert. Fehlfunktion des Lüfters. Kühlkörper überhitzt. (2)	Gerät abkühlen lassen. Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind. Luftfilter überprüfen und reinigen. Wenden Sie sich an eine autorisierte Service-stelle.
E04 + 	4	Kochzone überhitzt. Überhitzte Pfanne erkannt. Sensorausfall.	Gerät und/oder Pfanne abkühlen lassen. Pfannenmaterial prüfen. Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
E41, E42, E43, E44, E45, E46	4	Sensor überhitzt oder defekt. (2) HINWEIS: Fehler E41 bis E46, Grillplatten und Bratpfannen funktionieren möglicherweise weiterhin.	Luftfilter überprüfen und reinigen. Wenden Sie sich an eine autorisierte Service-stelle.
E05	5	Potentiometer defekt	Wenden Sie sich an eine autorisierte Service-stelle.
E06, E30 + 	6	Umgebungstemperatur zu hoch (das Kühlsystem kann das Induktionsgerät nicht unter normalen Betriebsbedingungen halten). Interne Komponente überhitzt. (2)	Gerät abkühlen lassen. Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind. Luftfilter überprüfen und reinigen. Vergewissern Sie sich, dass keine heiße Luft vom Lüfter angesaugt wird. Senken Sie die Umgebungstemperatur. Die Zulufttemperatur muss unter 40°C [104°F] liegen. Wenden Sie sich an eine autorisierte Service-stelle.
E07	-	Phasenausfall	Überprüfen Sie den Hauptschutzschalter und wenden Sie sich an eine autorisierte Service-stelle.
E08	-	Über- oder Unterspannung	Wenden Sie sich an eine autorisierte Service-stelle.
E10	10	Kommunikationsproblem der CAN-Schnittstelle	Wenden Sie sich an eine autorisierte Service-stelle.
E29	7	Ausfall der Generatorkomponente. (2)	Wenden Sie sich an eine autorisierte Service-stelle.
E47	4	Warnung von Sensor für überhitzte/ leere Pfanne oder Spulenverbindung fehlerhaft. (2)	Gerät und/oder Pfanne abkühlen lassen. Pfannenmaterial prüfen. Lebensmittel in der Pfanne oder leeren Pfanne kontrollieren.

Fehlercode (Anzeige)	Blink-Code	Problem	Vorgehen
E21 + 	8	Sensorfehler vom Kühlkörper. Umgebungstemperatur außerhalb des normalen Betriebsbereichs. (2)	Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind. Luftfilter überprüfen. Senken Sie die Umgebungstemperatur. Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle.
E24 + 	8	Sensorfehler von CPU. Umgebungstemperatur außerhalb des normalen Betriebsbereichs. (2)	Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind. Luftfilter überprüfen. Senken Sie die Umgebungstemperatur. Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle.

- (1)  **GEFAHR** Wenn der Stecker nicht gefahrlos erreichbar ist, dann ist das Gerät am Hauptschutzschalter auszuschalten.
- (2) Das Gerät schaltet sich sofort aus.