



Bedienungsanleitung



2026-04-16

Induktionsherd 4 Zonen PCID-88ET

www.rmgastro.com



INHALTSVERZEICHNIS

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	3
2. TECHNISCHE DATEN	3
3. ELEKTRISCHE INSTALLATION UND PLATZIERUNG	3
4. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ	3
5. INSTALLATION	4
6. ANSCHLUSS DES ELEKTRISCHEN KABELS AN DAS NETZ	4
7. ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH	7
8. REINIGUNG UND WARTUNG	13

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Verordnung des Gesundheitsministeriums 38/2001 Slg. Verordnung 1907/2006/EC - REACH Regulation, 1935/2004/EC – Food contact regulation.

Die Produkte erfüllen die Anforderungen des §26 des Gesetzes Nr. 258/2000 in der jeweils gültigen Fassung. Die Produkte erfüllen die Anforderungen der RoHS-Richtlinie 2015/863/EU, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095.

Achtung: Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden ab, die durch unsachgemäße Installation, falsche Eingriffe oder Modifikationen, unzureichende Wartung, unsachgemäße Verwendung oder durch andere Ursachen entstehen, die in den Verkaufsbedingungen aufgeführt sind. Dieses Gerät ist ausschließlich für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von qualifizierten Personen bedient werden. Teile, die nach der Einstellung vom Hersteller oder einem beauftragten Fachmann gesichert wurden, dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.

2. TECHNISCHE DATEN

Das Etikett mit den technischen Daten befindet sich auf der Seiten- oder Rückseite des Geräts. Bitte lesen Sie vor der Installation den Schaltplan und alle folgenden Informationen im beigegeführten Handbuch.

Netzbreite [MM]	Nettentiefe [MM]	Nettohöhe [MM]	Nettogewicht / kg]	Power Electric [KW]	Wird geladen
800	422	422	43.00	20.000	400 V / 3N - 50 Hz

3. ELEKTRISCHE INSTALLATION UND PLATZIERUNG

Für die ordnungsgemäße Funktion und Platzierung des Geräts müssen alle vorgeschriebenen Normen für den jeweiligen Markt eingehalten werden. Packen Sie das Gerät aus und prüfen Sie, ob es während des Transports beschädigt wurde. Platzieren Sie das Gerät auf einer waagerechten Fläche (maximale Unebenheit bis zu 2°). Kleine Unebenheiten können mit den verstellbaren Füßen ausgeglichen werden. Wenn das Gerät so aufgestellt wird, dass es mit Möbelwänden in Kontakt kommt, müssen diese Temperaturen von bis zu 60 °C standhalten. Die Installation, Einstellung und Inbetriebnahme müssen von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist, und dies gemäß den geltenden Normen. Das Gerät kann entweder einzeln oder in Serie mit Geräten unserer Produktion installiert werden. Es ist erforderlich, einen Mindestabstand von 10 cm zu brennbaren Materialien einzuhalten. In diesem Fall müssen entsprechende Maßnahmen getroffen werden, um eine thermische Isolierung der brennbaren Teile sicherzustellen. Das Gerät darf nur auf einer nicht brennbaren Oberfläche oder an einer nicht brennbaren Wand installiert werden. **Vom Hersteller oder seinem Vertreter gesicherte Teile des Geräts dürfen von der Person, die die Installation durchführt, nicht verändert werden.**

4. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ

- Die Bedienung des Geräts darf nur von erwachsenen Personen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf sicher und gemäß den geltenden Normen des jeweiligen Marktes verwendet werden.

Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung

Schutz vor Hitzeeinwirkung

- Das Gerät muss so aufgestellt oder befestigt werden, dass es stabil auf einer nicht brennbaren Unterlage steht oder hängt.

In einem Abstand von weniger als der Sicherheitsdistanz dürfen keine Gegenstände aus brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts platziert werden. (Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und brennbaren Materialien beträgt 10 cm.)

Tabelle: Brennbarkeitsstufe von Baumaterialien gemäß ihrer Klassifizierung

Brennbarkeitsstufe	Baumaterialien
A – nicht brennbar	Granit, Sandstein, Beton, Ziegel, Keramikfliesen, Putz

Brennbarkeitsstufe	Baumaterialien
B – schwer entflammbar	Akumin, Heraklit, Lihnos, Itaver
C1 – schwer brennbar	Laubholz, Sperrholz, Hartpapier, Resopal
C2 – mittel brennbar	Spanplatten, Solodur, Korkplatten, Gummi, Bodenbeläge
C3 – leicht brennbar	Faserplatten, Polystyrol, Polyurethan, PVC

- Die obige Tabelle enthält Informationen zur Brennbarkeitsstufe von gängigen Baumaterialien. Geräte müssen sicher installiert werden. Bei der Installation sind außerdem die entsprechenden Planungs-, Sicherheits- und Hygienevorschriften zu beachten:
- Brandschutz von lokalen Geräten und Wärmequellen
- Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung
- Schutz vor Hitze einwirkung

5. INSTALLATION

Wichtig: Der Hersteller übernimmt keinerlei Garantie für Mängel, die durch unsachgemäße Verwendung, Nichtbeachtung der in der beigelegten Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen oder unsachgemäßen Umgang mit den Geräten entstehen. Die Installation, Anpassung und Reparatur von Geräten für Großküchen sowie deren Demontage aufgrund möglicher Beschädigungen der Gaszufuhr dürfen ausschließlich im Rahmen eines Wartungsvertrags durchgeführt werden. Ein solcher Vertrag kann mit einem autorisierten Händler abgeschlossen werden, wobei technische Vorschriften, Normen sowie Vorschriften für die Installation, die Stromversorgung, den Gasanschluss und die Arbeitssicherheit einzuhalten sind. Technische Anweisungen zur Installation und Einstellung sind AUSSCHLIESSLICH für spezialisierte Techniker bestimmt. Die folgenden Anweisungen richten sich an den für die Installation qualifizierten Techniker, damit alle Vorgänge so korrekt wie möglich und gemäß den geltenden Normen ausgeführt werden können. Alle Arbeiten im Zusammenhang mit der Einstellung usw. müssen ausschließlich bei vom Netz getrennten Geräten durchgeführt werden. Sollte es notwendig sein, das Gerät unter Spannung zu halten, ist äußerste Vorsicht geboten. Der Typ des Geräts für die Abzugsinstallation ist auf dem Typenschild angegeben und entspricht Geräten des Typs A1.

6. ANSCHLUSS DES ELEKTRISCHEN KABELS AN DAS NETZ

Installation der Stromzufuhr – diese Zufuhr muss separat abgesichert sein. Dies erfolgt durch einen passenden Leistungsschutzschalter mit einem Nennstrom, der von der Leistung des installierten Geräts abhängt. Die Leistung des Geräts entnehmen Sie dem Typenschild auf der Rückseite (oder Seite) des Geräts. Der angeschlossene Schutzleiter muss länger sein als die anderen Leiter. Schließen Sie das Gerät direkt an das Netz an. Es ist erforderlich, zwischen Gerät und Netz einen Schalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm zu installieren, der den geltenden Normen und Belastungsanforderungen entspricht. Der Schutzleiter (gelb-grün) darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden. Geräte, die für den Anschluss an eine Steckdose vorgesehen sind, dürfen nur angeschlossen werden, wenn die Steckdose ordnungsgemäß abgesichert ist. In jedem Fall muss das Netzkabel so verlegt werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50 Grad über der Umgebungstemperatur liegt. Bevor das Gerät an das Netz angeschlossen wird, muss sichergestellt werden:

- Der vorgeschaltete Leistungsschutzschalter und die interne Verkabelung halten die Strombelastung des Geräts aus (siehe Typenschild).
- Die Stromversorgung ist mit einer wirksamen Erdung ausgestattet, die den Normen des jeweiligen Marktes und den gesetzlichen Vorgaben entspricht.
- Die Steckdose oder der Schalter in der Stromzufuhr sind gut vom Gerät aus zugänglich.
- Das elektrische Anschlusskabel des Geräts besteht aus ölbeständigem Material.

Wir lehnen jegliche Verantwortung ab, wenn diese Normen nicht eingehalten werden oder die oben genannten Grundsätze verletzt werden. Vor der ersten Inbetriebnahme muss das Gerät gemäß der Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ gereinigt werden. Das Gerät muss über eine

Schraube mit Erdungssymbol geerdet werden.

- Stecken Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen in die Steckdose und ziehen Sie ihn nicht durch Ziehen am Netzkabel heraus!
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.
- **Der Netzanschlusspunkt darf maximal die folgende Impedanz aufweisen: $Z_{MAX} = 0,042 + j 0,026 \Omega$ für Phasenleiter und $0,028 + j 0,017 \Omega$ für den Neutralleiter.**

Mark	Dimension cm	Spannung	Strom kW	Aktuell A	Abmessungen der Kabel mm ²	Kochfeld
PCID-84ET	40 x 80 x 31	400 V / 3N / 50 Hz	10	14,4	4x1,5 mm ²	2x 5,0 kW, Ø 30 cm
PCID-88ET	80 x 80 x 31	400 V / 3N / 50 Hz	20	29	4x4 mm ²	4x 5,0 kW, Ø 30 cm

Anschließen des Netzkabels an das Stromnetz:

Vor dem Anschluss des Geräts an die Elektroinstallation ist zu prüfen, ob die neue oder reparierte Elektroinstallation vom ausführenden Unternehmen ordnungsgemäß verdrahtet wurde und ob ein Prüfbericht über die Fähigkeit zum sicheren Betrieb der elektrischen Anlage erstellt wurde. Wir raten davon ab, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen, wenn diese Bedingung nicht erfüllt ist!

Installation der elektrischen Versorgung - Das Versorgungskabel zum Gerät muss separat mit einem geeigneten Schutzschalter abgesichert werden, dessen Nennstrom von der Leistungsaufnahme und der Art des installierten Geräts abhängt. Der für den jeweiligen Gerätetyp empfohlene Schutzschalter ist in der Wertetabelle angegeben. Überprüfen Sie die Nennwerte des Geräts auf dem Typenschild auf der Rückseite des Geräts. Um das Gerät direkt an das Stromnetz anzuschließen, muss unbedingt ein Schalter mit einem Mindestabstand von 3 mm Abstand zwischen den Kontakten, der den geltenden Normen und Belastungen entspricht. Die Erdungsleitung (gelb-grün) darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden.

Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur von 50o C über der Umgebungstemperatur erreicht.

Sie muss so verlegt werden, dass sie bei normalem Betrieb und normaler.

Wartung nicht mechanisch beschädigt werden kann, und sie muss ausreichend und ausreichend lang sein, damit das Gerät im Falle von Wartungsarbeiten gehandhabt werden kann.

Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, müssen Sie prüfen, ob:

- der Versorgungsschutzschalter und die interne Verkabelung der Belastung des Geräts standhalten (siehe Matrixetikett)
- die Verteilung ist mit einer wirksamen Erdung gemäß den Normen (CSN) und den gesetzlich vorgeschriebenen Bedingungen ausgestattet
- die Steckdose oder der Schalter in der Zuleitung vom Gerät aus leicht zugänglich ist

Es wird empfohlen, im H07RN-F flexible Kabel zu verwenden, sofern in der Installationsanleitung nichts anderes angegeben ist (DIES ist die Installationsanleitung!), oder ein Kabel, das von der CSN für den Gerätetyp im Hinblick auf seinen Standort und die Art seines Betriebs zugelassen ist. Das Erdungskabel (gelb-grün) muss länger sein als die anderen Kabel und darf nicht mit dem Schalter verbunden oder anderweitig unterbrochen werden. Die Kabel müssen frei verlegt werden und dürfen den normalen Betrieb nicht beeinträchtigen; sie müssen weit genug von der Arbeitsfläche entfernt sein und müssen lang genug sein, um das Gerät zu Reinigungs- und Wartungszwecken handhaben zu können. Das Kabel darf nicht mit brennbaren Materialien wie Teppichen, Tischdecken usw. in Berührung kommen und nicht mit scharfen Gegenständen in Berührung kommen oder mechanischer Belastung ausgesetzt werden.

Der Schutzleiter "PE" muss an alle Elektrogeräte angeschlossen werden, die Schrauben oder Klemmen mit der Aufschrift "PE" haben. Es wird empfohlen, für jedes Gerät einen eigenen "PE"-Schutzleiter anzuschließen.

Die empfohlene Größe des Versorgungskabels für den jeweiligen Gerätetyp ist in der Wertetabelle angegeben.

Fest angeschlossene Geräte und Geräte mit einer Erdungszange oder -klemme müssen an den Schutzleiter angeschlossen werden. Es wird empfohlen, an den Stromkreis jedes Geräts einen separaten Schutzschalter anzuschließen.

Nachdem das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wurde, muss es überprüft und ein Prüfbericht erstellt werden, um sicherzustellen, dass das Gerät sicher funktioniert.

WIR LEHNEN JEDE HAFTUNG FÜR DEN FALL AB, DASS DIE OBEN GENANNTEN REGELN, EMPFEHLUNGEN UND EINSCHLÄGIGEN GELTENDEN NORMEN NICHT BEFOLGT WERDEN

Inbetriebnahme

Achtung! Vor der Benutzung des Geräts muss die Schutzfolie des Edelstahlblechs, der Oberfläche und der Leitung auf der gesamten Oberfläche entfernt werden. alle Oberflächen und Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen gründlich mit Geschirrspülmittel gewaschen und anschließend mit klarem Wasser abgewischt werden.

Liste der durchzuführenden Aktivitäten:

1. Überprüfen Sie den funktionalen und sicheren Zustand der Verbindungsnetze:

a) Die Stromzufuhr muss geschlossen und sicher sein, ordnungsgemäß nach den elektrotechnischen Vorschriften angeschlossen, mit einem Leistungsschalter, Fehlerstromschutzschalter (FI) und Schalter entsprechend der Geräteleistung ausgestattet und durch einen Prüfbericht über den sicheren Betrieb genehmigt.

b) Die Verkabelung muss gemäß den elektrischen Vorschriften ordnungsgemäß verdrahtet und mit einem für die Leistung des Geräts geeigneten Trennschalter, Stromschutzschalter und Schalter ausgestattet sein. Genehmigt durch einen Bericht über die Überprüfung der Betriebssicherheit. Fest angeschlossene Geräte und Geräte mit einer Erdungszange müssen mit einem Schutzleiter verbunden sein.

(c) Der Wasseranschluss muss geschlossen und dicht, gespült und frei von groben Verunreinigungen sein und innerhalb des vorgeschriebenen Druck- und Härtebereichs geregelt werden.

(d) Die Abwasserleitung muss geschlossen und dicht sein, ein Gefälle vom Gerät weg aufweisen und mit einem Geruchsverschluss nach hinten ausgestattet sein.

2. Überprüfen Sie den entsprechenden Typ und die Parameter des Mediums auf dem Typenschild des Geräts und den Versorgungsnetzen:

a) Spannung 3 x 400V/50Hz, 230V/50Hz

b) Wasserdruck 3 - 5 bar weich; 3 - 5 bar hart

c) Abfälle knapp über dem Boden freier Fall aus Gerät 40, 50, 70HT

Oberirdische Abfälle bis zu 1,0 m mit der Abfallpumpe des Geräts 40, 50HT

3. Prüfen Sie alle Verbindungen auf Dichtheit

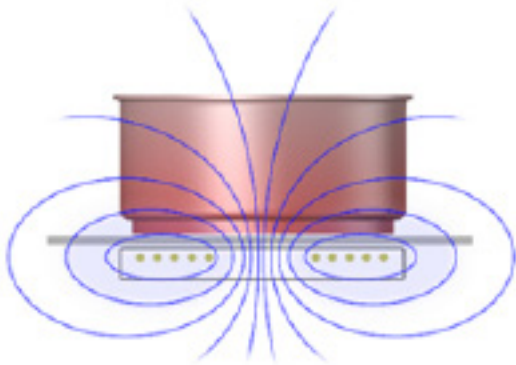
4. Schalten Sie das Gerät ein, überprüfen Sie die Funktion und die Einstellung des Geräts entsprechend der Spezifikation

a) Elektrische Geräte – Leistungsregelung der Kochzonen, Einstellung der Ofentemperatur und Kontrolle der Funktionen sowie der Sicherheitsensoren.

b) Rotierende Maschinen - Drehrichtung von 3-F-Motoren

7. ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

Induktionskochfeld



Das Grundprinzip des Induktionskochens ist sehr einfach. Wenn der Topf auf die Keramikoberfläche des Kochfeldes gestellt wird, gerät er in das vom Induktionssystem erzeugte Magnetfeld.

Der Eisenboden des Topfes erhitzt sich schnell, da die Moleküle aneinander "reiben" und Wärme erzeugen. Die Geschwindigkeit und Intensität der Hitze wird durch die Steuerung des Magnetfelds kontrolliert.

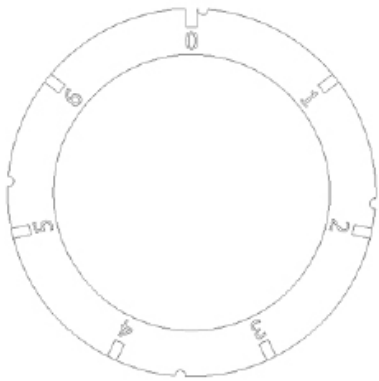
Aus Sicherheitsgründen gibt es keine Flammen oder Wärmequellen, die eine Gefahr darstellen könnten, wenn der Topf von der Kochstelle genommen wird.

Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn Sie den Topf entfernen.

Um die Geschwindigkeit zu erhöhen, wird die Hitze im Topf selbst erzeugt, wodurch dieser sofort warm wird. Aus demselben Grund passt sich die Temperatur im Vergleich zum Gaskochen sofort an.

Was die Effizienz betrifft, so hat die Induktion im Vergleich zu anderen Kochmethoden eine sehr hohe Energieausbeute von etwa 85 %.

Dieses Kochsystem sorgt für eine gesunde und frische Umgebung, da es keine Wärmeabstrahlung wie bei anderen Kochgeräten gibt.



Auf der Vorderseite, oberhalb des Drehknopfes, befindet sich ein Etikett mit einem Index 

Drehen Sie den Schalter an der Vorderseite des Geräts. Drehen Sie den Drehknopf, der der Platte entspricht, von "0" auf die gewünschte Heizstufe, zwischen 1 und 6.

Hinweis

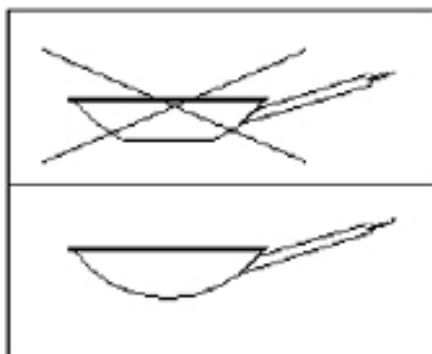
Jede Platte ist an einen Leistungsregler angeschlossen, der eine Auswahl von 6 verschiedenen Temperaturen ermöglicht. Zu Beginn des Garvorgangs werden höhere Temperaturen empfohlen.

Jede Platte verfügt über einen Temperaturbegrenzer, der ausgelöst wird, wenn die erreichte Temperatur das Glas beschädigen könnte.

Pfannen

Induktionsgeneratoren funktionieren nur bei Verwendung von Pfannen mit Eisenboden richtig.

PCI Der Durchmesser der Schüssel muss zwischen 120 mm und 260 mm betragen.



Der Generator akzeptiert keine ungeeigneten Töpfe. Jedes andere Produkt, das in diesem Abschnitt nicht aufgeführt ist, wird automatisch als ausgeschlossen und ungeeignet für den ordnungsgemäßen Betrieb von Induktionsgeneratoren betrachtet.

Funktionelle Kontrollen

Nachdem alle Anschlüsse hergestellt wurden, überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit des Geräts:

- Entfernen Sie den Topf von der Kochstelle
- Stellen Sie die Kochstufe auf Null
- Schalten Sie die Stromversorgung ein
- Die grünen und roten Kontrollleuchten dürfen nicht aufleuchten oder blinken
- Bei Geräten mit elektronischer Steuerung darf das Display nur die Kochstufe 0 anzeigen
- Erhöhen Sie die Kochstufe auf die gewünschte Zahl
- Das grüne Licht muss periodisch im Sekundentakt blinken (Topferkennungsmodus)

- Bei Geräten mit elektronischer Steuerung muss das Symbol für die Topferkennung blinken
- Es darf kein Mangel vorliegen
- Die Kontrollleuchte darf nicht aufleuchten / Bei Geräten mit elektronischer Steuerung darf kein Fehlercode auf dem Display erscheinen
- Stellen Sie den mit Wasser gefüllten Induktionstopf auf die Kochstelle
- Der Durchmesser dieses Topfes muss mindestens 12 cm betragen
- Die grüne Warnleuchte oder das Display muss ständig leuchten
- Einstellung auf maximale Leistung
- Das Gebläse muss nach ein paar Minuten wieder eingeschaltet werden

Herunterfahren

- Drehen Sie den Schalter/Potentiometer im oder gegen den Uhrzeigersinn auf [OFF]
- Einige Teile des Generators bleiben unter Strom, auch wenn die Platten ausgeschaltet sind
- Trennen Sie daher bei Wartungsarbeiten zuerst das Gerät vom Netz
- Achten Sie darauf, dass bei normalem Gebrauch, bei der Reinigung oder Wartung keine Flüssigkeit in den Induktionsgenerator gelangt

Fehlersignale

Das MOD1-Plattformkonzept bietet spezielle Fehlercodes für eine schnelle und effiziente Fehlersuche. Der Fehlercode hat das Format EX.YY, wobei:

- Zeigt einen Fehler als solchen an
- X bezeichnet die Komponente, die den Fehler meldet
- (E1) Generatorfehler
- (E2) Durch LIN-Knopf verursachte Fehler



gezeigt.

- Rote LED: Leuchtet so lange, wie der Fehler besteht.
- Langes Blinken zeigt die Anfangssequenz der Fehlercodes an
- Grüne LED: blinkt zyklisch zur Anzeige des Fehlercodes
- 1 bis 4 Blinkzeichen zeigen an, dass eine Komponente einen Fehler meldet
- Eine Pause bedeutet, dass ein "." (Punkt) den Teilecode vom Fehlercode trennt
- 1 bis 26 Blinkzeichen zeigen den Fehlercode als solchen an

Die Bedeutung dieser Fehlercodes, einschließlich möglicher Ursachen und Abhilfemaßnahmen, wird in den folgenden Abschnitten erläutert.

FEHLERCODES, DIE DURCH DEN GENERATOR MOD1 (E1) VERURSACHT WERDEN.

Fehler	Nummer	Beschreibung	Ursache	Maßnahmen
E1	1	Initialisierungsfehler	1 - Beschädigte LIN- oder CAN-Bus-Kabel 2 - Beschädigter LIN-Knauf 3 - Beschädigtes Spulenmodul 4 - MOD 1 Generator interner Fehler	1 - Prüfen Sie die Verkabelung 2 - Ersetzen Sie den LIN-Knopf 3 - Ersetzen Sie das Spulenmodul 4 - Kontaktieren Sie den Kundendienst
E1	2	Überhitzung des internen Kühlers	1 - Luftkanal oder Fettfilter ist verstopft 2 - Beschädigter Ventilator 3 - Interner Fehler	1 - Filter / Luftkanäle reinigen 2 - Den Ventilator austauschen 3 - Kontaktieren Sie den Kundendienst
E1	3	Überhitzung im Inneren des Generators	1 - Umgebungstemperatur zu hoch 2 - Der Ventilator ist beschädigt 3 - Interner Fehler	1 - Reduzieren Sie die Umgebungstemperatur 2 - Den Ventilator austauschen 3 - Kontaktieren Sie den Kundendienst
E1	4	Zuweisungsfehler	Falsch konfigurierter DIPS-Schalter für die Adresseinstellung	Überprüfen und korrigieren Sie die Konfiguration
E1	5	Überstrom der Spule	1 - Beschädigte Spule 2 - Beschädigter Generator	1 - Spulenwiderstand prüfen, ggf. austauschen 2 - Kontaktieren Sie den Kundendienst
E1	6	Überspannung in einem DC-Spulenstromkreis	1 - Netzspannung zu hoch 2 - Verbindung zwischen 2 Spulen durch Verwendung von ungeeigneten Behältern beschädigt	1 - Prüfen Sie die Netzspannung 2 - Empfohlene Pfannen verwenden
E1	7	Aufhängung	1 - Beschädigte Sicherung/defekte Phase 2 - Netzspannung zu niedrig	1 - Stellen Sie sicher, dass alle 3 Phasen vorhanden sind 2 - Prüfen Sie die Versorgungsspannung
E1	8	Kein Spulenstrom erkannt	1 - Spulenschaden durch falschen Anschluss 2 - Generator beschädigt	1 - Prüfen Sie den Anschluss der Spule und testen Sie den Spulenwiderstand 2 - Kontaktieren Sie den Kundendienst
E1	9	Überstrom der Spule	1 - Ungeeignete Töpfe 2 - Falsche oder defekte Spule	1 - Verwenden Sie die empfohlenen Töpfe 2 - Prüfen Sie die Spule und tauschen Sie sie ggf. aus
E1	10	Interner Fehler	MOD1 Generator interner Fehler	Kontakt zum Kundendienst
E1 E1	11 12	LIN-Bus-Kommunikationsfehler	1 - Beschädigte LIN-Busleitung 2 - Beschädigter LIN-Anschluss (z.B. LIN-Knopf)	1 - Beschädigte Kabel austauschen 2 - Ersetzen Sie den beschädigten LIN
E1	13	Fehler im Spulenmodul	1 - Spule ist beschädigt / nicht richtig angeschlossen 2 - Spulenmodul ist beschädigt	1 - Spulen-ID prüfen/ersetzen 2 - Ersetzen Sie das Spulenmodul
E1	14	Keine Kommunikation mit dem Spulenmodul	1 - Beschädigte CAN-Bus-Verkabelung 2 - Beschädigtes Spulenmodul	1 - Überprüfung und Austausch der Verkabelung 2 - Ersetzen Sie das Spulenmodul
E1	15	Keine Kommunikation mit der Kochzone	Falsch konfigurierter DIP-Schalter für die Adresseinstellung	Prüfen und korrigieren Sie die Konfiguration
E1	16	CAN-Bus-Fehler	1 - Beschädigte CAN-Bus-Verkabelung 2 - CAN-Bus falsch terminiert 3 - CAN-Bus-Störung durch schlechte Masseverbindung	1 - Beschädigte Verkabelung austauschen 2 - Kontrolle der CAN-Bus-Endklemme 3 - Stellen Sie sicher, dass die Masseverbindung korrekt ist.
E1	17	LIN-Version für inkompatible Geräte	LIN-Knopf mit alter Firmware	LIN-Knopf mit Firmware F120.0.1.0 oder höher verwenden
E1	18	Interner Fehler	MOD1 Generator interner Fehler	Kontakt zum Kundendienst
E1	19	Interner Fehler	MOD1 Generator interner Fehler	Kontakt zum Kundendienst
E1	20	Konfigurationsfehler bei der Topferkennung	Die Topferkennung wurde nicht korrekt durchgeführt	Wiederholen Sie die Einstellungen der Topferkennung
E1	23	CAN-Bus-Stop-Fehler	Der CAN-Bus wurde aufgrund eines schwerwiegenden Fehlers in einer anderen Komponente deaktiviert	Überprüfen Sie die Fehlercodes der anderen Komponenten und beheben Sie Fehler, die vor dem
E1	26	IGBT-Temperatur >140°C	1 - Umgebungstemperatur zu hoch 2 - Verstopfter Fettfilter oder Entlüftung 3 - Lüfter ist blockiert oder defekt	1 - Lassen Sie den Generator abkühlen, senken Sie die Umgebungstemperatur 2 - Überprüfen Sie den Fettfilter und die Entlüftungsöffnungen 3 - Gebläse prüfen; Gebläse austauschen

LIN-TREIBER-FEHLERCODES (E2)

Fehler	Nummer	Beschreibung	Ursache	Maßnahmen
--------	--------	--------------	---------	-----------

E2	2	Systemintegrität	Beschädigter LIN-Knauf	Ersetzen Sie den LIN-Knopf
E2	3	Die Zwei-Zonen-Steuerung ist verloren gegangen	Eines der Bedienelemente ist beschädigt	Überprüfen Sie den LIN-Bus-Anschluss
E2	5	LIN-Bus offen	Keine Kommunikationserkennung	Überprüfung des LIN-Busses Ersetzen Sie das Anschlusskabel
E2	6	LIN-Bus-Kollision	Adressenkonflikt	Node-ID prüfen / LIN-Bus-Anschluss prüfen
E2	10	1 - Defekte Verkabelung 1 - Fehlerhafte ID	1 - Überprüfen Sie die Verbindung zwischen der Tastatur und dem Generator 2 - Steuergerät hat eine fehlerhafte ID	1 - Stellen Sie die richtige Verbindung her 2 - Schalten Sie den Generator aus und stellen Sie den DIP-Schalter richtig ein
E2	14	Versorgungsspannung	Probleme mit der Versorgungsspannung der Tastatur	Überprüfen Sie das Anschlusskabel// Setzen Sie den LINK-Knopf wieder ein
E2	20	Kompatibilität der LIN-Version	LIN-Version nicht kompatibel	Kontakt zum Kundendienst
E2	FFØ	Unbekannter Fehler	Unbekannte Ursache	Kontakt zum Kundendienst

7-SEGMENT-ANZEIGE (E3) FEHLERCODES

Fehler	Nummer	Beschreibung	Ursache	Maßnahmen
E3	1	Systemintegrität	Beschädigte 7-Segment-Anzeige	Ersetzen Sie die 7-Segment-Anzeige
E3	2	Versorgungsspannung	Problem mit der Versorgungsspannung des Displays	Automatische Rückstellung
E3	3	Innentemperatur zu hoch	1 - Temperaturanzeige zu hoch 2 - Beschädigter interner Temperatursensor	1 - Nehmen Sie die Töpfe heraus und schalten Sie das System aus. Einige Minuten warten, bis die Kochzone abgekühlt ist 2 - Ersetzen Sie die 7-Segment-Anzeige
E3	5	LIN-Bus offen	Keine Kommunikationserkennung	LIN-Bus prüfen// Anschlusskabel austauschen
E3	6	Kollision mit LIN-Bus	Adress- oder Konfigurationskonflikt	Drehknopfkonfiguration prüfen// LIN-Bus-Anschluss prüfen
E3	FFØ	Unbekannter Fehler	Es ist ein Fehler aufgetreten, aber die Ursache ist unbekannt	Kontakt zum Kundendienst

SPULENMODUL-FEHLERCODES (E4)

Fehler	Nummer	Beschreibung	Ursache	Maßnahmen
E4	1	Initialisierungsfehler	1 - Systemkonfiguration ist nicht korrekt 2 - LIN/CAN-Bus ist beschädigt 3 - LIN-Knopf ist beschädigt	1 - Überprüfen Sie die Systemkonfiguration gemäß der Installationsanleitung 2 - Prüfen Sie die Verkabelung 3 - Prüfen und ersetzen Sie den LIN-Knauf
E4	2 3	Überhitzung der Spule	1 - Spule ist zu hoch 2 - Spulentemperatursensor ist beschädigt	1 - Schalten Sie die Kochstelle aus, nehmen Sie die Töpfe heraus und warten Sie, bis die Kochstelle abgekühlt ist 2 - Den Temperatursensor der Spule austauschen
E4	4	Zuweisungsfehler	Falsch konfigurierter DIP-Schalter für die Adresseinstellung	Prüfen und korrigieren Sie die Konfiguration
E4	5 6	Fehler im externen Temperatursensor	1 - Beschädigung der Verkabelung des externen Temperatursensors 2 - Externer Temperatursensor beschädigt	1 - Die Verkabelung überprüfen und ersetzen 2 - Den Temperatursensor austauschen

E4	7	Die Umgebungstemperatur ist zu hoch	Die Umgebungstemperatur ist zu hoch	Reduzieren Sie die Umgebungstemperatur um das Spulenmodul
E4	8	Spulen-ID fehlt	Spulen-ID ist nicht mit dem Spulenmodul verbunden	Spulen-ID-Stecker
E4	9 10	Interner Fehler	Fehler im Inneren des Spulenmoduls	Ersetzen Sie das Spulenmodul
E4	11	CAN-Bus-Fehler	1 - CAN-Bus-Leitung beschädigt 2 - CAN-Bus falsch terminiert 3 - FAN-Bus-Störung durch schlechte Masseverbindung	1 - Beschädigte Verdrahtung austauschen 2 - Busklemme prüfen 3 - FAN-Bus-Störung durch schlechte Erdung verursacht
E4	12	Kommunikationsfehler in der Kochzone	Falsch konfigurierter DIP-Schalter für die Adresseinstellung	Prüfen und korrigieren Sie die Konfiguration
E4	13	Kommunikationsfehler	1 - Beschädigte CAN-Bus-Verkabelung 2 - Beschädigtes Spulenmodul	1 - Prüfen und ersetzen Sie die Verkabelung 2 - Ersetzen Sie das Spulenmodul
E4	14	Interner Fehler	Beschädigter Generator	Ersetzen Sie den Generator
E4	15	Kommunikationsfehler	1 - Beschädigte CAN-Bus-Verkabelung 2 - Beschädigtes Spulenmodul	1 - Prüfen und ersetzen Sie die Verkabelung 2 - Ersetzen Sie das Spulenmodul

REINIGUNG UND WARTUNG

Hinweis: Waschen Sie die Außenseite des Geräts bei der Reinigung niemals mit einem direkten Wasserstrahl oder unter Druck stehendem Wasser.

Glasreinigung

Glas sollte mit einem geeigneten Produkt auf Essig- oder Zitronenbasis gereinigt werden, das zum Reinigen und Entfetten geeignet ist keramiken und Glas.

Wir empfehlen, dass das Glas beim Reinigen nicht ganz kalt ist. Verschüttetes Essen, angebranntes Fett und andere Essensreste auf dem Glas zunächst mit einem feuchten Tuch aufweichen und dann mit einem Schaber entfernen, solange sie noch heiß sind, um eine Beschädigung zu vermeiden den Zustand der Glasoberfläche.

Verwenden Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel.

Trennen Sie vor der Reinigung die Stromzufuhr.

- Das Gerät darf nicht gereinigt werden:
- wasser unter Druck
- mit einer Metallbürste
- aggressive und ätzende Stoffe und Ätzmittel
- mittel, die Schleifpartikel enthalten
- mit Chlor

Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden. Die tägliche Wartung des Geräts verlängert seine Lebensdauer und Funktionalität. Edelstahlteile können mit einem feuchten Tuch und Spülmittel gereinigt werden, dann mit Spülmittel abgewaschen und trocken gewischt werden.

Unterbrechung des Dienstes:

Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, muss es gründlich gewaschen und mit geeigneten Mitteln mit einem Schutzanstrich versehen und von der Stromzufuhr getrennt werden.

Anweisungen für den Notfall: Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und rufen Sie einen Servicetechniker.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

Es wird empfohlen, das Gerät mindestens einmal im Jahr von einem Fachkundendienst überprüfen zu lassen. Alle Eingriffe am Gerät dürfen nur von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist. **ACHTUNG!** Das Gerät darf nicht mit direktem oder Hochdruckwasser gereinigt werden. Reinigen Sie das Gerät täglich. Eine tägliche Wartung verlängert die Lebensdauer und Effizienz des Geräts. Schalten Sie immer die Hauptstromzufuhr des Geräts aus. Reinigen Sie die Edelstahlteile mit einem feuchten Tuch und einem Reinigungsmittel ohne grobe Partikel und wischen Sie sie trocken. Verwenden Sie keine abrasiven oder korrosiven Reinigungsmittel. Achtung! Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen alle Schutzfolien von den Oberflächen entfernt werden. Anschließend reinigen Sie das Gerät gründlich mit Wasser und einem Geschirrspülmittel und wischen es mit einem feuchten Tuch ab. **HINWEIS** Die Garantie deckt keine Verbrauchsteile ab, die dem normalen Verschleiß unterliegen (Gummidichtungen, Glühlampen, Glas- und Kunststoffteile usw.). Ebenso gilt die Garantie nicht, wenn das Gerät nicht gemäß der Anleitung – durch einen autorisierten Techniker nach entsprechenden Normen – installiert wurde oder unsachgemäß behandelt wurde (Eingriffe in die interne Technik usw.) oder von ungeschultem Personal und entgegen der Bedienungsanleitung betrieben wurde. Die Garantie deckt auch keine Schäden ab, die durch Naturgewalten oder äußere Einwirkungen verursacht wurden. **Zweimal jährlich ist eine Kontrolle durch den Kundendienst erforderlich. Geben Sie Transportverpackungen und Geräte nach Ablauf ihrer Lebensdauer gemäß den Vorschriften zur Abfallentsorgung und zur Entsorgung von gefährlichem Abfall ab.**

Fehlerbehebung

DEFEKT	URSACHE	KORREKTURMASSNAHMEN
Unzureichende Erhitzung der Kochzone	Verwendung ungeeigneter Geschirre	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem ferritischen Boden, der für das Induktionskochen geeignet ist
Permanente Erwärmung der Kochzone auf maximale Leistung	Fehlerhafte Drehknopfsteuerung	Überprüfe/korrekte Knopfsteuerung
Kochzone-Erhitzen ohne Kochgeschirr	Sensor zur Erkennung fehlerhafter Behälter	Ersetze den Generator. / Lass es reparieren
Erhitzen kleiner Metallgegenstände in der Kochzone	Sensor zur Erkennung fehlerhafter Behälter	Generator ersetzen / reparieren lassen
Die Kochzone heizt sich nicht auf	Der Boden des Behälters ist weniger als Ø 12 cm. / Defekter Generator	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Boden größer als Ø 12 cm. / Ersetzen Sie den Generator. / Lass es reparieren
Das ganze Gerät funktioniert nicht	Unterbrechungsstromversorgung	Überprüfen Sie den Status der elektrischen Verbindung

Eingriff von thermomagnetischen/differenziellen Schaltern vor dem Gerät	Kurzschluss im Generator / Dispersion zur Masse	Überprüfen Sie den Status der elektrischen Verkabelung. / Ersetze den Generator. / Lass es reparieren.
---	---	--

Fehlermeldung

Es gibt zwei Arten von signalisierten Fehlern:

- (E1) Fehler, die durch den Generator verursacht werden
- (E2) Fehler verursacht durch digitale Steuerung (nur für Instrumente mit digitaler Steuerung)

Fehler, die durch den Generator verursacht werden

Dies sind Anomalien, die vom Generator erkannt und die Kontrolle übergeben wurden. Bei Geräten mit digitaler

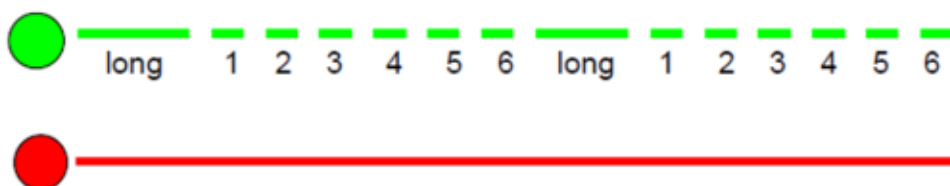
Steuerung erscheint „E1“ auf dem Display. Bei Geräten mit analoger Steuerung werden Fehler auf Basis der

Dauer und Häufigkeit des grünen Lichtblinkens erkannt. Das grüne Licht leuchtet einmal für längere Zeit auf und

blinkt dann kurz, periodisch, während das rote Licht während der Dauer des Fehlers kontinuierlich leuchtet. Die

Anzahl dieser kurzen Blinker entspricht der Fehlerzahl. Dieses Muster wiederholt sich ständig.

Zum Beispiel: Generatorfehlercode E1 06



Lin-Knopf-Fehlersignalisierung

Bei Verwendung von Indikatorleuchten wird eine Fehlermeldung angezeigt, die auf der Dauer und Häufigkeit des

grünen Blinkens basiert. Das grüne Licht leuchtet einmal, gefolgt von einem mittleren Blitz (E1) oder zwei mittleren Blitzen (E2), gefolgt von einem kurzen periodischen Blitz. Die Anzahl dieser kurzen Blinker entspricht

der Fehlerzahl. Dieses Muster wiederholt sich ständig.

Beispiel: Fehlercode E2 05 der digitalen Steuerung:



GENERATORFEHLERTABELLE (E1)

FEHLER	N.	BESCHREIBUNG	URSACHE	KORREKTURMASSNAHMEN
E1	1	Zu viel Strom in der Hardware	1 – Verwendung ungeeigneter Kochgeschirr 2 – Beschädigte oder defekte Induktion	1 – Verwendung geeigneter Kochgeschirr 2 – Induktion prüfen

E1	2	Kein Strom in der Induktivität	Unterbrochene Verkabelung	Die Induktivität neu verdrahtet
E1	3	Die IGBT-Temperatur ist zu hoch	Verstopfte Lüftungskanäle, verstopfter Ventilator, defekter Sensor IGBT	Reinigen Sie die Lüftungsschlitze, reinigen Sie den Ventilator, überprüfen Sie die korrekte Lüfterrotation.
E1	4	Kochzone Temperatur zu hoch oder zu niedrig	1 – Leerer Kochtopf 2 – Defekter Temperatursensor 3 – Defekte Steckdosenplatte	1 – Entfernen Sie den Kochtopf, schalten Sie das Gerät aus und warten Sie ein paar Minuten, bis die Kochzone abgekühlt ist 2 – Austausch des Temperatursensors 3 – Austausch des Generators
E1	5	Controller defekt	1 – Fehlerhafte Verkabelung 2 – Digitale Steuerung hat fehlerhafte ID 3 – Fehlerhafte Steuereinheit	1 – Überprüfe die Verkabelung der Steuereinheit 2 – Generator ausschalten, DIP-Schalter korrekt stellen 3 – Steuereinheit ersetzen
E1	6	Die Innentemperatur der Elektronik ist zu hoch	Verstopfte Lüftungskanäle, verstopfter Ventilator, defekter Temperatursensor	Reinigen Sie die Lüftungsschlitze, reinigen Sie den Ventilator, überprüfen Sie die korrekte Lüfterrotation
E1	7	Windtemperatur	1 – Wicklungstemperatur zu hoch 2 – Defekter Temperatursensor	1 – Entfernen Sie den Kochtopf, schalten Sie das Gerät aus und warten Sie ein paar Minuten, bis die Kochzone abgekühlt ist 2 – Ersetzen Sie den Temperatursensor
E1	8	Netzausfall in der Phase des Netzes	Unzureichende Qualität der Netzphasenverteilung	Überprüfen Sie die Hauptstromversorgung
E1	10	Kommunikationsfehler	Kein LIN oder CAN-Bus, keine Verbindung zwischen Tastatur und Generator	Trenne dich vom Stromnetz und überprüfe die Verkabelung
E1	11	Initialisierungsfehler	1 – Kein Controller angeschlossen 2 – Digitale Steuerung hat fehlerhafte ID 3 – Fehler während der Hardware-Initialisierung	1 – Steuereinheit richtig anschließen 2 – Generator ausschalten, DIP-Schalter korrekt stelle 3 – Warte, das Gerät setzt sich etwa alle 30 Sekunden zurück
E1	13	Stromversorgungsanschlussfehler	Die Netzspannung ist zu hoch oder zu niedrig	Überprüfe deine Netzwerkverbindung
E1	14	Netzwerkadapterfehler	Die Netzspannung ist zu hoch oder zu niedrig	Überprüfe deine Netzwerkverbindung
E1	15	Schutz für leeres Kochgeschirr	1 – Netzfehler 2 – Leerer Kochtopf 3 – Defekter Temperatursensor der Induktivität	1 – Das Gerät ausschalten, ein paar Sekunden warten und wieder einschalten 2 – Kochtopf entfernen, Gerät ausschalten und ein paar Minuten warten, bis die Kochzone abgekühlt ist 3 – Den Temperatursensor der Induktivität ersetzen

Fehler verursacht durch digitale Steuerung (nur für Instrumente mit digitaler Steuerung)

Dies sind Fehler, die durch das digitale Managementsystem verursacht werden; werden durch die Anzeige von „E2“ und die Fehlernummer auf dem Display angezeigt.

TABELLE DER DURCH DIGITALE STEUERUNG VERURSACHTEN FEHLER (E2)

FEHLER	N.	BESCHREIBUNG	URSACHE	KORREKTURMASSNAHMEN
E2	2	Systemintegrität	Beschädigter LIN-Steuerknopf	Ersetze den LIN-Reglerknopf

E2	3	Tastatur dauerhaft auf AN	1 – Wasser oder Kochgeschirr in der Kochzone 2 – Defekte Knöpfe	1 – Steuerbereich reinigen 2 – Steuereinheit ersetzen
E2	5	Bus LIN geöffnet	Keine Kommunikation festgestellt	Überprüfen Sie die LIN des Busses
E2	6	LIN Bus-Kollision	Adresskonflikt	Überprüfe die Knoten-ID. / Überprüfe die Bus-LIN-Verbindung.
E2	10	1 – Kabelbruch 1 – Fehlerhafte ID	1 – Überprüfen Sie die Verbindung zwischen Tastatur und Generator 2 – Die Steuereinheit hat eine fehlerhafte ID	1 – Die richtige Verbindung herstellen 2 – Den Generator ausschalten, den DIP-Schalter korrekt einstellen
E2	11	Selbstdiagnosefehler	Selbstdiagnostische Software	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, wenn das Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie das Servicezentrum.
E2	13	Ungültige Konfigurationsdaten	Das Gerät findet ungültige Konfigurationsdaten	Service kontaktieren
E2	14	Versorgungsspannung	Probleme mit der Versorgungsspannung der Tastatur	Automatischer Reset
E2	20	LIN-Versionskompatibilität	Die LIN-Version ist nicht kompatibel	Kontaktieren Sie den Service
E2	FF	Unbekannter Fehler	Unbekannte Ursache	Kontaktieren Sie den Service