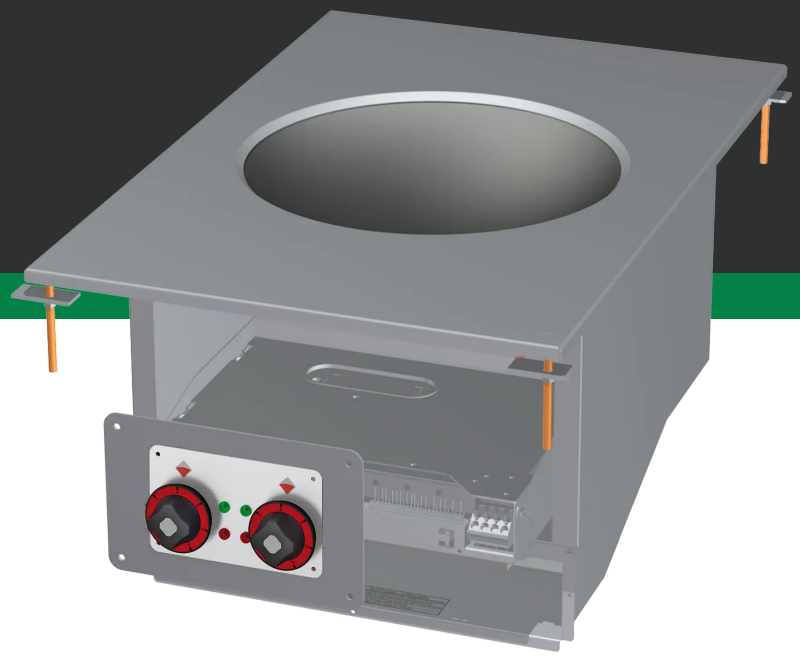
Bedienungsanleitung



2026-11-14

Induktionsherd drop-in elektrisch 1x drop-in Kochfeld 400 V / 3N
PCIWD-64ET

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 9

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 beigefügten Handbuch.

Netzbreite [MM]	Nettentiefe [MM]	Nettohöhe [MM]	Nettogewicht / kg]	Power Electric [KW]	Wird geladen
400	310	310	20.00	5.000	400 V / 3N - 50 Hz

Grobtiefe [MM]	Durchmesser der Geräte [MM]	Stärke der Glaskeramikplatte [mm]	Bruttohöhe [MM]	Belastungskapazität [kg]	Anzahl der Brenner/ heißen Teller
700	300	6	530	60	1

Anzahl der Stromkontrollstadien	Bruttovolumen [M3]	Nettovolumen [M3]	Bruttogewicht [kg]	Bruttobreite [MM]	Dicke der Arbeitsplatte [MM]
6	0.174	0.074	25.00	470	2.00

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 Mate-

rialien 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
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 Hitzeeinwirkung

5. INSTALLATION

Wichtig: Der Hersteller übernimmt keinerlei Garantie für Mängel, die durch unsachgemäße Verwendung, Nichtbeachtung der in der beigefügten 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: ZMAX = 0,042 + j 0,026 Ω für Phasenleiter und 0,028 + j 0,017 Ω für den Neutralleiter.**

Mark	Dimension cm	Spannung	Strom kW	Aktuell A	Abmessungen der Kabel mm2	Kochfeld
PCID - 64 ET	40 x 60 x 31	400 V / 3N / 50 Hz	10	14,4	4x1,5 mm^2	2x 5,0 kW, Ø 30 cm
PCID - 68 ET	80 x 60 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 Nennleistung des Geräts auf dem Typenschild auf der Rückseite des Geräts. Schließen Sie das Gerät direkt an das Stromnetz an, setzen Sie unbedingt einen 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 ausreichend weit von der Arbeitsfläche entfernt sein und müssen lang genug

sein, damit das Gerät im Falle von Reinigungs- und Wartungsarbeiten gehandhabt werden kann. Das Kabel darf nicht mit brennbaren Materialien wie Teppichen, Tischdecken usw. in Berührung kommen und darf keinen scharfen Gegenständen oder mechanischer Belastung ausgesetzt sein.

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 Stromschutzschalter 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.

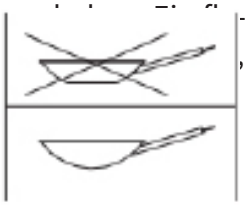
b) Rotierende Maschinen - Drehrichtung von 3-F-Motoren

7. ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

Töpfe und Pfannen.

Induktionsgeneratoren funktionieren nur mit Kochgeschirr (Töpfen, Pfannen), das einen Boden aus Eisen oder Gusseisen hat. Solche das Kochgeschirr kann verchromt oder emailliert sein.

Alle oben genannten Arten von Töpfen und Pfannen sind geeignet. Induktionsgeneratoren passen sich in Echtzeit an die Größe behälter (Töpfe), um sie mit der notwendigen Energie zu versorgen.Die für PCI-Induktionsherde verwendeten Pfannen müssen einen Durchmesser zwischen 160 mm und 260 m[illegible] cher Boden ist ideal.Pfannen für PCIW - Wok-Kocher müssen eine konkave (abgerundete) B[illegible], die sich an den



Standardplattendurchmesser Ø 311 mm anpasst (siehe Foto).

Ungeeignete Pfannen können nicht verwendet werden.



COMMISSIONING

Schalten Sie den Hauptschalter oberhalb des Geräts ein. Drehen Sie den Drehknopf der entsprechenden Platte von der Position "O" auf die gewünschte Heizstufe, zwischen 1

WARNUNG:

Die Heizzone des Geräts wird durch die vom Boden des Behälters (Töpfe, Pfannen) ausgehende Hitze erhitzt. Um Verbrennungen und Verletzungen zu vermeiden, darf die Heizzone nicht berührt werden.

a) Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz, dass die Spannung dem für den Induktionsherd erforderlichen Wert entspricht, d. h

die auf dem Typenschild des Geräts angegeben ist.



b) Stellen Sie den Behälter (Topf, Pfanne) in die Mitte der Kochzone, unter der sich die Induktoren befinden.

c) Drehen Sie den Potentiometerknopf im Uhrzeigersinn.

Das grüne Licht zeigt an, dass die Stromversorgung aktiviert wurde.

Wenn sich kein Behälter auf dem Kochfeld befindet, blinkt die grüne Lampe.

d) Wählen Sie die gewünschte Leistung mit dem Potentiometerknopf, die Heizung be-



Wenn Sie die Pfanne für kurze Zeit vom Kochfeld nehmen, wird die Erwärmung unterbrochen, aber wenn Sie die Pfanne wieder einsetzen, ist die Leistung sofort wieder auf demselben Niveau wie vorher. Wenn die Pfanne länger als 10 Minuten nicht benutzt wird, wird das Induktionskochfeld aus Sicherheitsgründen vollständig ausgeschaltet und muss wieder eingeschaltet werden. Stellen Sie die Pfanne wieder in die Mitte der Heizzone und schalten Sie zuerst den Leistungsregler aus, indem Sie die Drehknöpfe-potentiometer in die Position "0" drehen und dann den Knopf im Uhrzeigersinn auf

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.

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 Gerichte	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

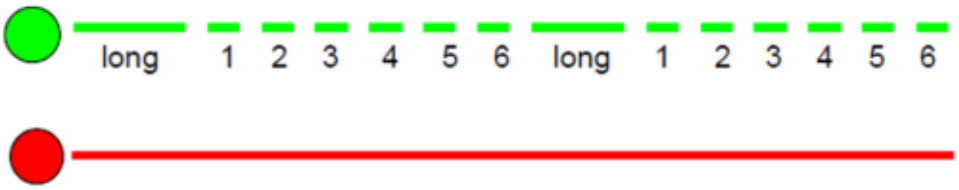
Es gibt zwei Arten von signalisierten Fehlern:

· (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	Stromversorgungs-anschlussfehler	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