

Swiss Indu Flex Auf Tisch-Geräte ***Einzel- und Doppel Induktions Kochzonen***



*Installations-, Bedienungs-
und Wartungsanweisung*



FLEX-Line Auftisch-Geräte

Einzel- und Doppel Induktions Kochzonen

Installations- und Bedienungsanleitung

- ⚠ VORSICHT:** Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät benutzen.
- ⚠ WARNUNG:** Wenn das Glas Risse aufweist, trennen Sie das Gerät unverzüglich vom Stromnetz.

Modelle

FLEX 3.5
FLEX 5
FLEX 10

FLEX Wok 3.5
FLEX Wok 5
FLEX Wok 8

Original Anleitung – Deutsch

LESEN SIE DIESES HANDBUCH

⚠ Warnung

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 Betriebsanleitung muss immer am Betriebsort zum Nachschlagen verfügbar sein.

Dieses Handbuch richtet sich an Küchenberater, Schrankkonstrukteure, 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 bei Installation, Betrieb und Wartung des Gerätes alle Sicherheitshinweise beachten.

Sollten Sie technische Unterstützung benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihren autorisierten Kundendienst oder Händler. **Haben Sie immer Ihre Modell- und Seriennummer zur Hand, wenn Sie anrufen.**

Ihr autorisierter Kundendienst und Kontaktinformationen

Ihr Gerätelieferant und Kontaktinformationen

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Gewerbestrasse 11
3322 Schönbühl
Schweiz

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 zu Informationszwecken 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 Frachtführer und fordern Sie einen schriftlichen Inspektionsbericht von einem Schadensachbearbeiter an.

Bewahren Sie alle Verpackungen auf.

BEWAHREN SIE DEN LIEFERSCHEIN AUF

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

Sicherheitshinweise

DEFINITIONEN

GEFAHR

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.

Warnung

Weist auf eine gefährliche Situation hin, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen könnte, wenn sie nicht vermieden wird.

Vorsicht

Weist auf eine gefährliche Situation hin, die zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen könnte, wenn sie nicht vermieden wird.

Hinweis

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.

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

SICHERHEITSSYMBOLS UND WARNHINWEISE AM GERÄT

	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.
	GEFAHR - HOCHSPANNUNG Dieses Symbol weist auf die Gefahr eines elektrischen Schlages und Gefahren durch gefährliche Spannung hin.
	Elektromagnetisches Feld Dieses Symbol warnt vor nichtionisierender elektromagnetischer Strahlung.
	Potenzialausgleich Dieses Symbol kennzeichnet die Klemme, die mit dem Potentialausgleich zu verbinden ist.
 Warnung  BRANDGEFAHR ODER STROMSCHLAGGEFAHR! NICHT ÖFFNEN! 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.	
 GEFAHR	
Trennen Sie die Stromzufuhr bevor sie das Gerät öffnen.	
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px;"> <p style="text-align: center;">CAUTION  ATTENTION</p> <p style="text-align: center;">DISCONNECT FROM SUPPLY CIRCUIT BEFORE OPENING</p> <p style="text-align: center;">COUPER L'ALIMENTATION ELECTRIQUE AVANT D'OUVRIR</p> <p style="text-align: center;">DESCONECTAR DEL CIRCUITO DE SUMINISTRO ANTES DE ABRIR</p> <p style="text-align: center;">Αποσυνδέστε από τον καλωδιακό εξοπλισμό πριν ανοίξετε</p> <p style="text-align: center;">إفصل الجهاز عن الدائرة الكهربائية قبل الفتح.</p> </div>	

HAFTUNGS AUSSCHLÜSSE**⚠ 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

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

⚠ 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

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 beigefügten 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

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

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 und/oder Kohlenmonoxid in der Luft ausgesetzt. Das Einatmen von Partikeln aus Glaswolle oder Keramikfasern in der Luft ist dem US-Bundesstaat Kalifornien als krebserregend bekannt. Das Einatmen von Kohlenmonoxid ist dem US-Bundesstaat Kalifornien als Ursache für Geburtsfehler oder andere reproduktive Schäden 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.

▲ GEFAHR

Geräte welche für die Entsorgung vorgesehen sind, dürfen nicht weiter betrieben werden.

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

Definitionen	4
Sicherheitssymbole und Warnhinweise am Gerät	4
Haftungsausschlüsse	5
Ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produktes	7

Inhaltsverzeichnis

Abschnitt 1

Allgemeines

Beschreibung des Produkts	10
Anwendung	10
Konformität	10
Position des Typenschilds	10
Modellnummer.....	10
Seriennummer.....	10
Zubehör	11

Abschnitt 2

Installation

Installationssicherheit—Haftungsausschluss.....	12
Installationssicherheit—Abstand und Belüftung.....	12
Installationssicherheit—Elektrische Anschlüsse	13
Schutz von Personen	14
Spezifikationen	15
Abmessungen: FLEX 3.5, FLEX 5	15
Abmessungen: FLEX 10	16
Abmessungen: FLEX Wok 3.5, FLEX Wok 5, FLEX Wok 8.....	17
Elektrische Spezifikationen.....	18
Elektrische Kabel	18
Installationsbeispiel	18
Betriebsbedingungen	19
Gewicht.....	19
Installationsanleitung	20
Standort des Induktionsgerätes	20
Belüftungsanforderungen	20
Gerätefuß justieren.....	20
Inbetriebnahme.....	21
Funktionstest	21

Abschnitt 3

Betrieb

Betriebssicherheit—Haftungsausschluss.....	22
Betriebssicherheit—Personenschutz.....	23

Wichtige Regeln—Betrieb und Wartung	26
Geeignetes Induktionskochgeschirr	27
Zustand	27
Wok-Pfannen mit rundem Boden	27
Material	28
Siedetest.....	28
Pfannengröße.....	28
Platzieren der Pfanne auf einer Kochzone	29
Kurzübersicht Display und Steuerung	30
Steuerung	31
Gerät einschalten	31
LED-Ring.....	31
Umschalten zwischen Koch- und Warmhaltemodus.....	31
Einstellen der Leistungsstufe (1 bis 12) und Sperren/Entriegeln.....	31
Auswahl der Warmhaltetemperatur und Sperren/Entriegeln	31
Timer einstellen	31
Ausschalten	32
Weitere Einstellungen	32
Automatische Pfannenerkennung, ohne Pfanne keine Hitze	33
Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist	33
Außerbetriebnahme	33

Abschnitt 4 Wartung

Wartungssicherheit—Haftungsausschluss.....	34
Gefährliche elektrische Spannung.....	34
Wartungssicherheit—Reinigung.....	35
Schutz von Personen	36
Tägliche Reinigung und Wartung	37
Glasreinigung	37
Edelstahl	37
Sichtprüfung der Silikondichtung	37
Wöchentliche Reinigung und Wartung	38
Luftansaugfilter.....	38
Jährliche Wartung	39

Abschnitt 5 Fehlersuche

Gefährliche elektrische Spannung.....	40
Häufig auftretende Probleme	40
Symptome	40
Siedetest	41
Gefahren Vermeidung bei Unfällen oder Störungen	41
Fehlersuche ohne Fehlercode	42
Fehlersuche – Fehlercode	44

Abschnitt 1

Allgemeines

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.

Anwendung

Die RTCSmp®-Induktionsgeräte sind als kompakte Geräte für den Einsatz auf der Theken- oder Tischoberfläche konzipiert.

Mit Ihrem Gerät sind täglich viele Anwendungen möglich, wie z.B. Kochen, Aufwärmen, Warmhalten, Flambieren 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.

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

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.

Modellnummer

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

MODELLNUMMER LESEN

FLEX	Kochoberfläche
FLEX Wok	Einzel-Wok
3.5 / 5 / 8 / 10	Gesamtleistung in kW HINWEIS: 10 kW kennzeichnet Doppelkochflächen

Seriennummer

Die Seriennummer befindet sich auf dem Typenschild.

Zubehör

Induktionskochgeräte erfordern zum Betrieb **induktionsgeeignete** Pfannen. Eine Liste unserer Pfannenauswahl und Preise erhalten Sie bei Ihrem Lieferanten.



Hinweis- Wok-Ausrüstung

Wok-Pfannen mit der richtigen Form verwenden

Die verwendeten Wok-Pfannen müssen die richtige Form für die Ceran®-Glasschale haben. Um vorzeitige Störungen wie z.B. Überhitzung zu vermeiden, sollten Wok-Pfannen nicht das Glas berühren, sondern nur auf dem oberen Rand aufliegen.

Um die richtige Form zu garantieren, bieten wir eine Auswahl an Wok-Induktionspfannen an. Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrem Lieferanten nach Details.



Abschnitt 2 Installation

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

Um eine Instabilität zu vermeiden, muss der Installationsbereich dafür ausgelegt sein, das Gesamtgewicht von Gerät und Lebensmitteln zu tragen. Das Gerät muss von Seite zu Seite und von vorne nach hinten eben stehen.

⚠ 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

Bei nicht korrekt installierten Induktionsgeräten erlischt die Gewährleistung.

INSTALLATIONSSICHERHEIT—ABSTAND UND BELÜFTUNG

⚠ GEFAHR

Brandgefahr, Stromschlag- und Ausfallgefahr

Alle Mindestabstände müssen eingehalten werden. Zuluft- und Abluftöffnungen dürfen durch die Installation 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: Halten Sie für Wartung und Instandhaltung stets genügend Platz zwischen und um das Gerät frei.

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.

⚠ Warnung

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

⚠ Warnung

Dieses Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Stecker zugänglich ist, es sei denn, es sind andere Mittel zum Trennen vom Stromnetz vorgesehen, wie z.B. Schutzschalter oder Trennschalter.

⚠ 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 zugfrei verlegt werden.

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 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.

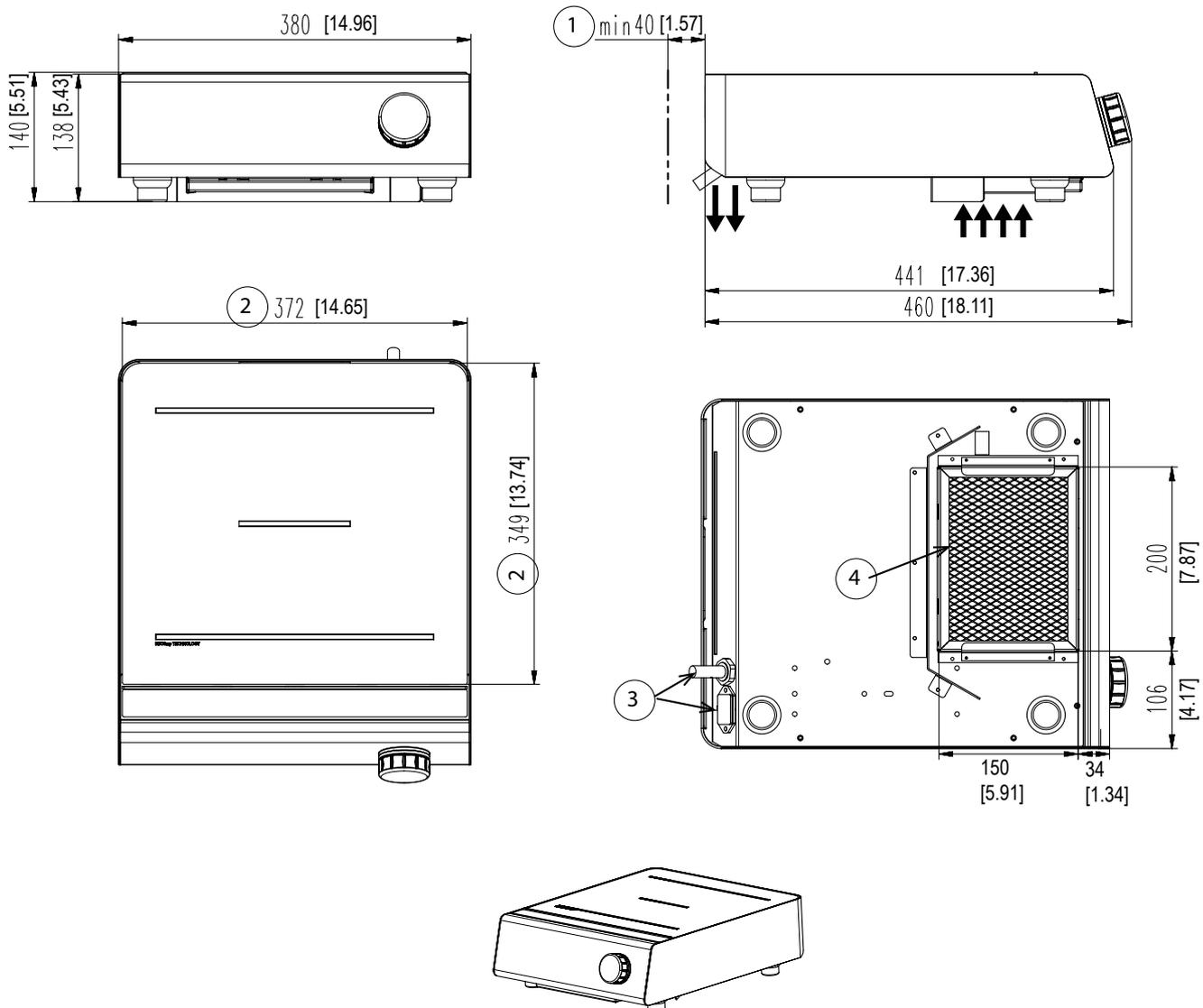
⚠ Vorsicht

Seien Sie vorsichtig mit den Metallkanten der Geräte.

Spezifikationen

ABMESSUNGEN: FLEX 3.5, FLEX 5

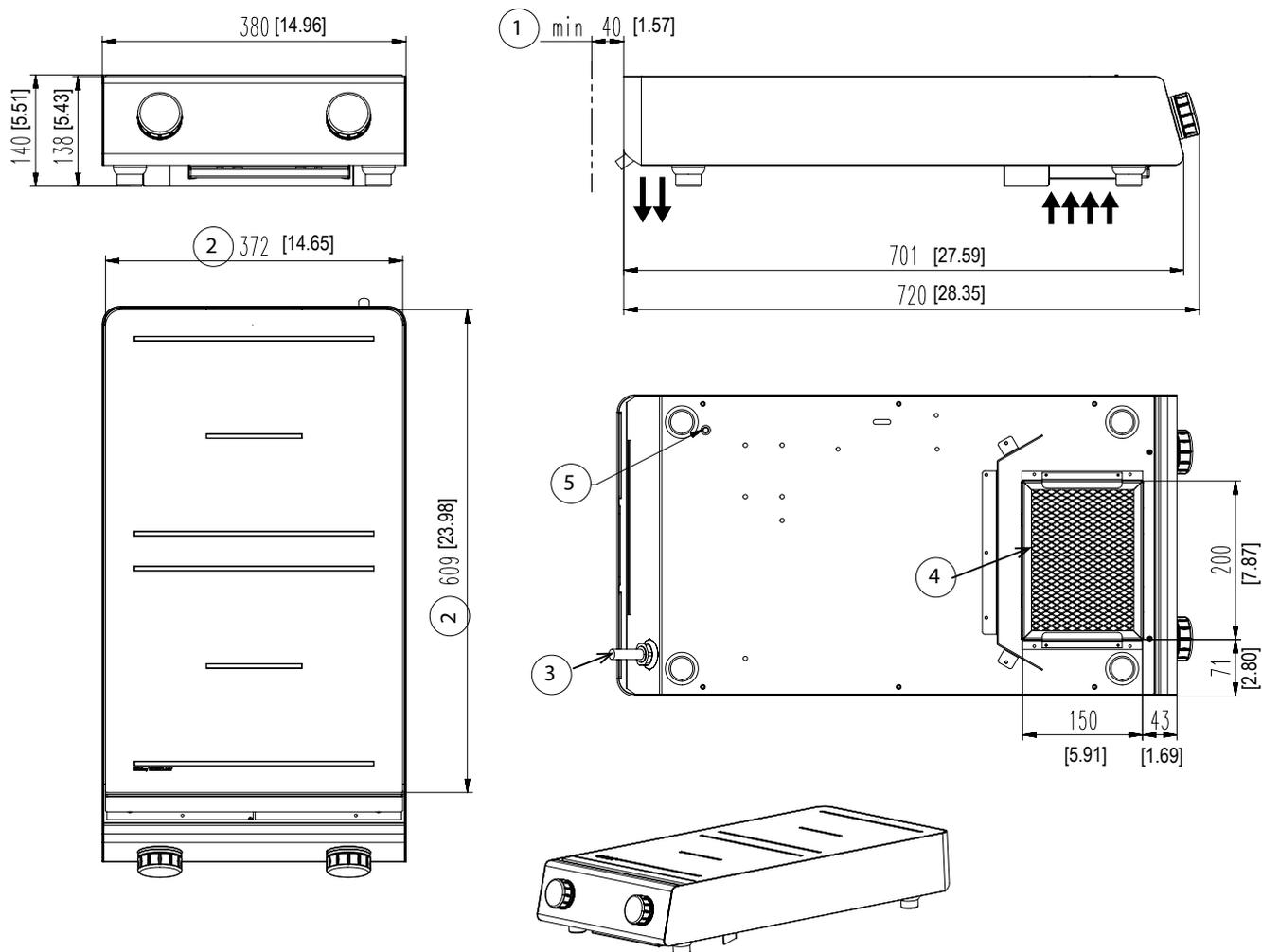
Abmessungen sind in mm [Zoll] angegeben.



➔	Zeigt die Richtung des Luftstroms an
1	Abstand zur Wand oder anderen Hindernissen, Mindestabstand = 40 mm [1,57"]
2	Abmessungen Ceranglas-Kochfeld
3	Netzkabelanschluss
4	Luftfilter

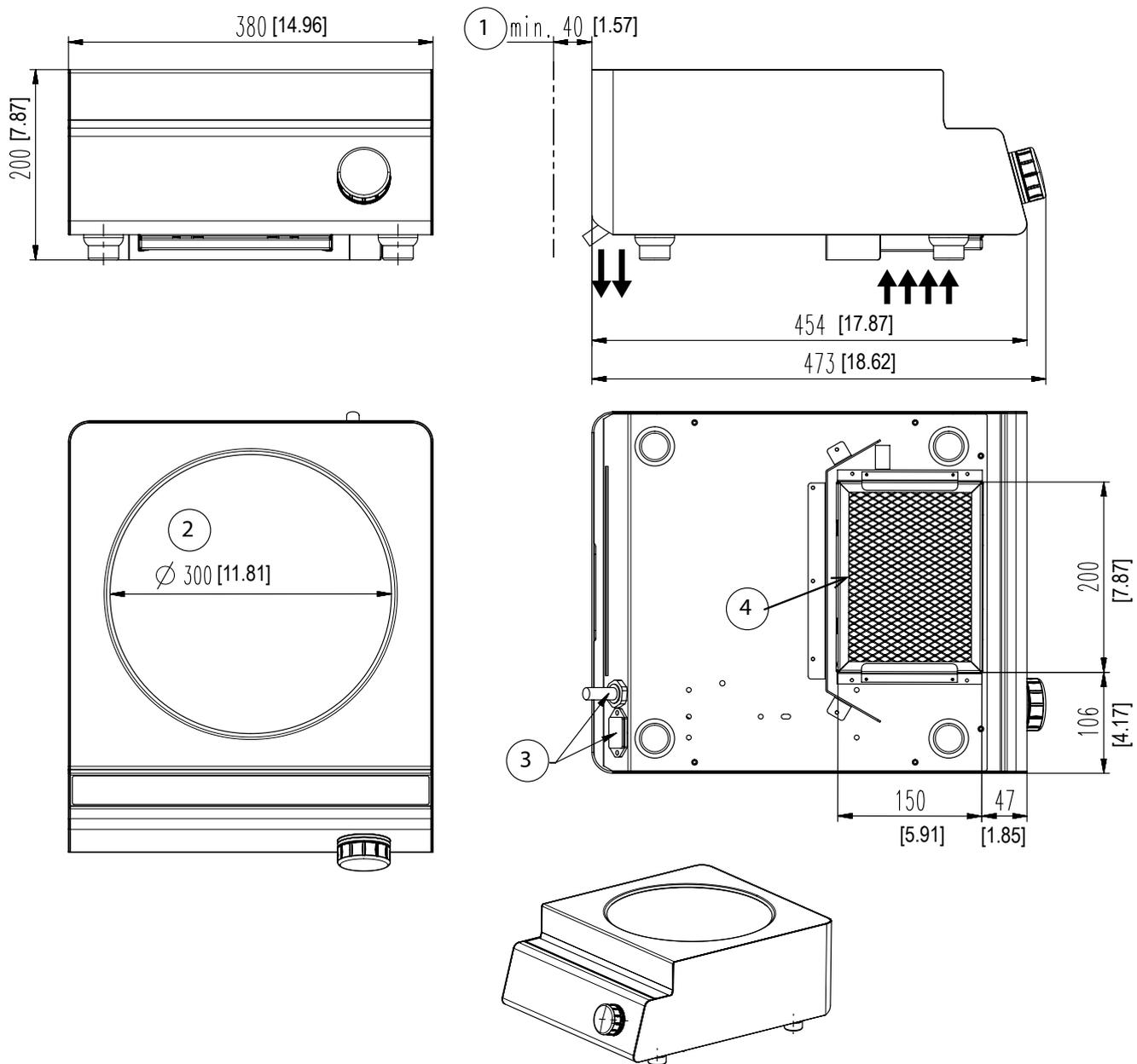
ABMESSUNGEN: FLEX 10

Abmessungen sind in mm [Zoll] angegeben.



➔	Zeigt die Richtung des Luftstroms an
1	Abstand zur Wand oder anderen Hindernissen, Mindestabstand = 40 mm [1,57"]
2	Abmessungen Ceranglas-Kochfeld
3	Netzkabelanschluss
4	Luftfilter
5	Potenzialausgleichspunkt ⚡ (EN60335)

ABMESSUNGEN: FLEX WOK 3.5, FLEX WOK 5, FLEX WOK 8



➔	Zeigt die Richtung des Luftstroms an
1	Abstand zur Wand oder anderen Hindernissen, Mindestabstand = 40 mm [1,57"]
2	Durchmesser Ceranglas-Wokschale
3	Netzkabelanschluss
4	Luftfilter

ELEKTRISCHE SPEZIFIKATIONEN

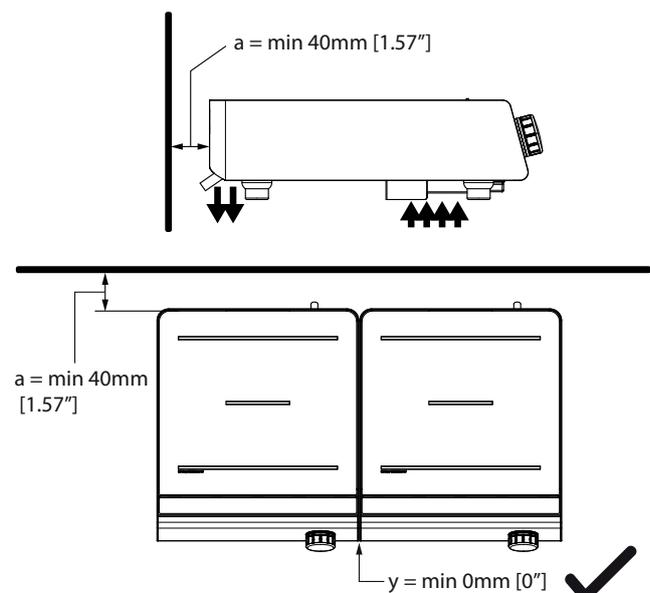
Modell	Leistung / Strom	Spannung / Phasen	Stecker
FLEX 3.5	3500W / 16A	230V / 1Φ	 EU1-16P
	3500W / 17A	208V / 1Φ 208V / 2Φ	 NEMA 6-20P
FLEX 5	5000W / 8A	400V / 3Φ	 EU 5-Pole
	5000W / 14A	208V / 3Φ	 NEMA 15-20P
FLEX 10	10000W / 16A	400V / 3Φ	 EU 5-Pole
	10000W / 28A	208V / 3Φ	 NEMA 15-50P
FLEX Wok 3.5	3500W / 16A	230V / 1Φ	 EU1-16P
	3500W / 17A	208V / 1Φ 208V / 2Φ	 NEMA 6-20P
FLEX Wok 5	5000W / 8A	400V / 3Φ	 EU 5-Pole
	5000W / 14A	208V / 3Φ	 NEMA 15-20P
FLEX Wok 8	8000W / 12A	400V / 3Φ	 EU 5-Pole

INSTALLATIONSBEISPIEL

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

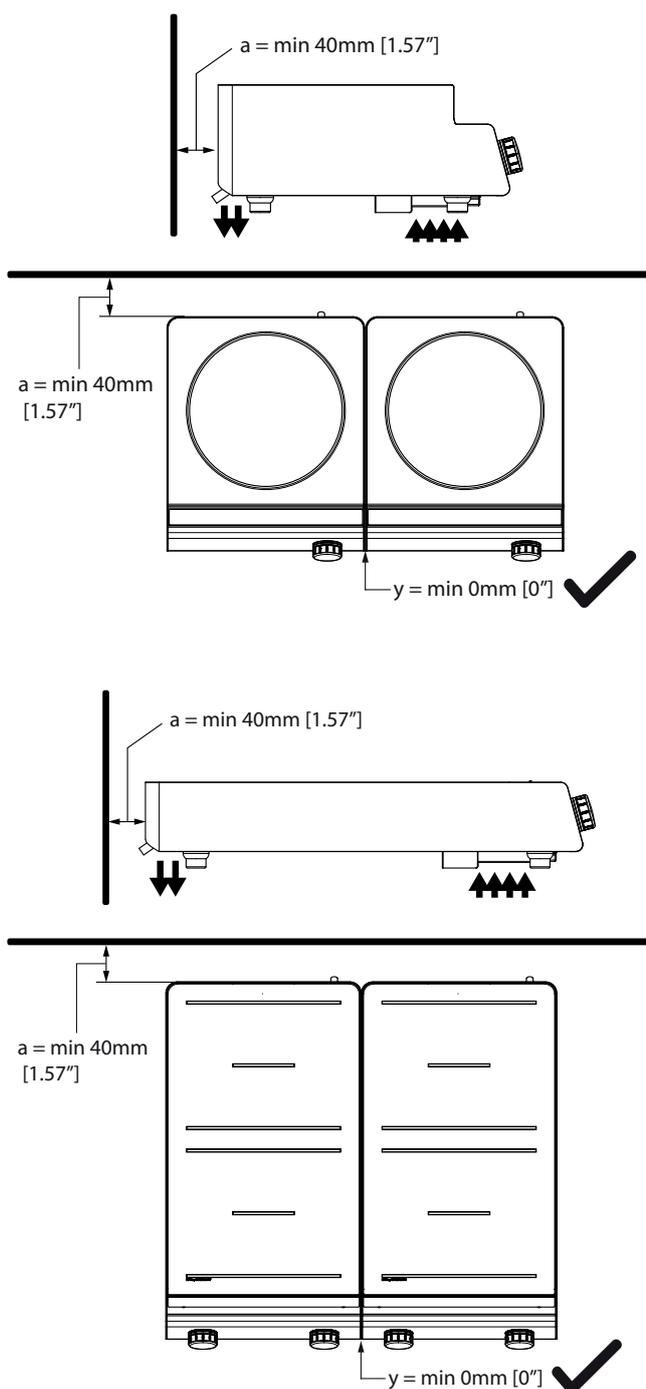
Siehe Beispiel unten:

	Zeigt die Richtung des Luftstroms an
a	Abstand zur Wand oder anderen Hindernissen, Mindestabstand = 40 mm [1,57"]
y	Es ist keine Lücke zwischen zwei Arbeitsplatten erforderlich.



ELEKTRISCHE KABEL

Netzanschlusskabel und Stecker sind im Lieferumfang enthalten, 1,8 Meter [6 Fuß] lang.



BETRIEBSBEDINGUNGEN

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

Maximale Toleranz der Nennversorgungsspannung	+6 /-10 %
Netzfrequenz	50/60 Hz
Schutzart	IP X3
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%
Geräuschpegel	< 45 dB

GEWICHT

Modell	Nettogewicht	
	kg	lb
FLEX 3.5	12	27
FLEX 5	14	31
FLEX 10	21	47
FLEX Wok 3.5	14	31
FLEX Wok 5	16	36
FLEX Wok 8	18	40

Installationsanleitung

STANDORT DES INDUKTIONSGERÄTES

Vorsicht

Achten Sie darauf, dass sich der Lufteinlass nicht in der Nähe des Dampf- oder Wärmeabzugs eines anderen Gerätes befindet.

- Das Induktionsgerät muss auf einem flachen, ebenen, nicht brennbaren Untergrund installiert werden.
- Die Oberfläche muss eine Last von 40 kg [88,2 lb] je Gerät tragen können.
- Vergewissern Sie sich, dass das Induktionsgerät stabil steht und nicht herunterfällt oder rutscht.
- Das Induktionsgerät darf nicht in der Nähe oder auf einer heißen Oberfläche installiert oder aufgestellt werden.
- Das Induktionsgerät muss eben stehen.
- Wie andere elektronische Geräte sind Induktionsgeräte empfindlich gegen Feuchtigkeit und große Hitze. Schützen Sie das Induktionsgerät vor Hitze, Dampf und Fett, das durch andere Geräte wie Backofen, Fritteuse, Nudelkocher, Dampfgarer und Wasserbad entsteht.
- Die Bedienschalter an der Gerätefront dürfen nicht blockiert oder versperrt werden.
- Halten Sie das Induktionsgerät fern von brennbaren Stoffen, Dämpfen oder Flüssigkeiten.

BELÜFTUNGSANFORDERUNGEN

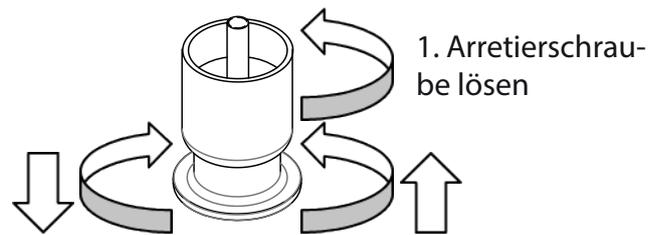


Bitte lesen und beachten Sie alle Sicherheitshinweise für die Installation bezüglich des Mindestabstandes und der Belüftung am Beginn dieses Kapitels.

- Achten Sie darauf, dass das Induktionsgerät keine heiße Umgebungsluft oder Dampf von einem anderen Gerät aufnimmt, insbesondere wenn das Gerät in der Nähe von Wärme erzeugenden Geräten wie Fritteusen oder Öfen installiert wird.
- Siehe auch Installationsbeispiel

GERÄTEFUSS JUSTIEREN

Stellen Sie die Höhe des Gerätefußes ein, indem Sie den unteren Teil wie abgebildet drehen:



2. Stellen Sie die Höhe des Gerätefußes mit der unteren Schraube ein.

INBETRIEBNAHME

Bitte lesen und beachten Sie alle Sicherheitshinweise zum elektrischen und persönlichen Schutz.

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

⚠ Vorsicht

Fahren Sie nicht fort, wenn die Glasplatte gerissen, gesplittert oder anderweitig beschädigt ist. Wenden Sie sich zwecks Reparatur an eine autorisierte Servicestelle.

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

Funktionstest

- Bitte lesen und beachten Sie alle Sicherheitshinweise zum Personenschutz.
- Beachten Sie auch ALLE Sicherheitsbestimmungen für den Betrieb in Kapitel 3 Bedienung.

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.
 - Sperrfunktion
 - Timerfunktion
4. Nehmen Sie die Pfanne von der Kochzone; nun erscheint im Display das „Keine Pfanne“-Symbol.
5. Stellen Sie die Pfanne wieder auf die Kochzone und der Aufheizvorgang wird fortgesetzt. HINWEIS: Der LED-Ring leuchtet wieder dauerhaft, wenn die Energie auf die Pfanne übertragen wird.
6. Schalten Sie das Gerät aus. Auf der Anzeige erscheint  und der LED-Ring leuchtet nicht.

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.

Abschnitt 3

Betrieb

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 induktionsgeeignete 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.

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.

⚠ 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.

⚠ GEFAHR

Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker. Alle Reparaturen müssen von einem qualifizierten Serviceunternehmen durchgeführt werden.

⚠ GEFAHR

HALTEN Sie das Netzkabel von **HEISSEN** Oberflächen **FERN**. Tauchen Sie das Netzkabel und den Stecker **NICHT** in Wasser ein. Lassen Sie das Netzkabel **NICHT** über den Tischrand oder die Thekenkante hängen.

⚠ 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**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.

⚠ 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.

⚠ 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.

Betrieb des Induktions Gerätes**⚠️ 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 kommen.

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.

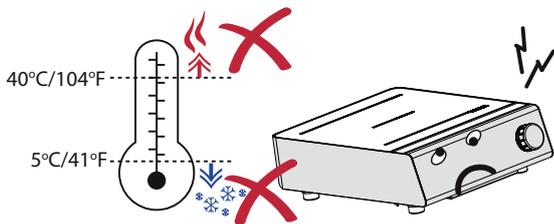
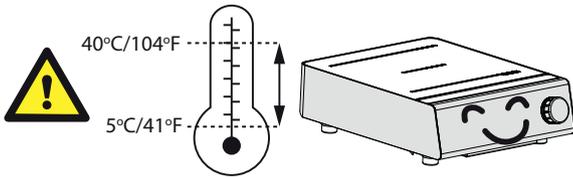
⚠️ Warnung

Lassen Sie niemals eine Pfanne während des Kochvorgangs unbeaufsichtigt.

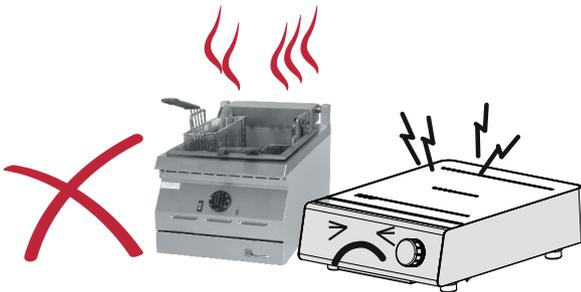
Wichtige Regeln—Betrieb und Wartung

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

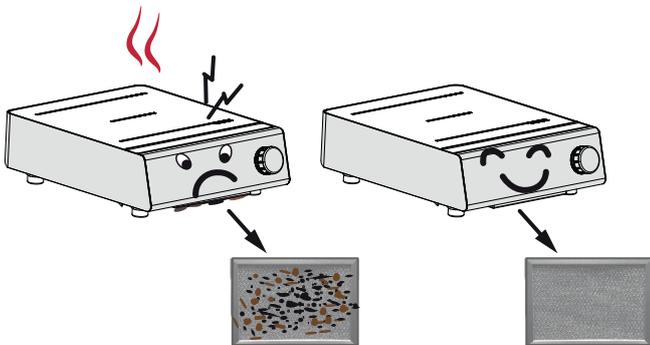
- 1 Halten Sie die Küchentemperatur unter 40°C [104°F].**



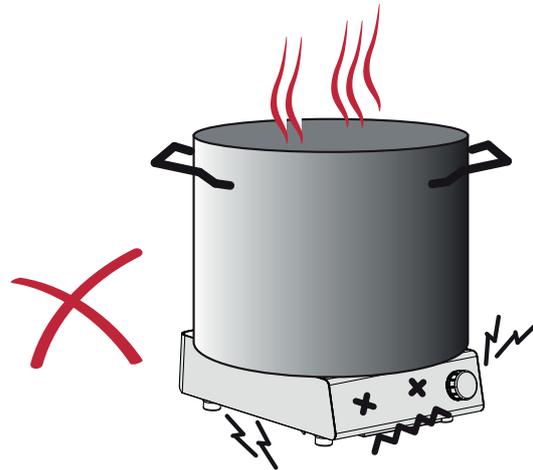
- 2 Ihre Induktionsgeräte dürfen niemals in der Nähe von dampf- oder wärmeerzeugenden Vorrichtungen aufgestellt werden.**



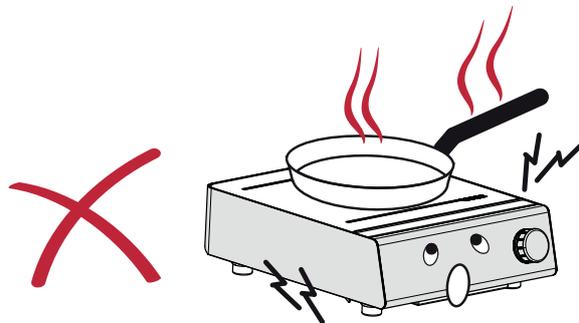
- 3 Reinigen Sie den Ansaugfilter mindestens einmal wöchentlich oder so oft wie nötig.**



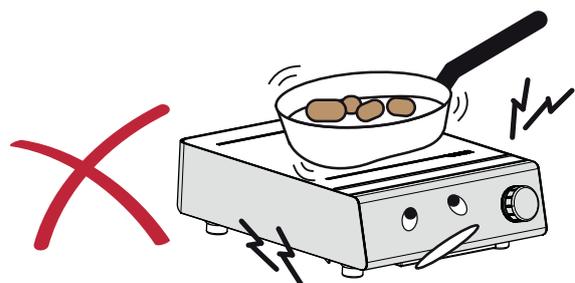
- 4 Verwenden Sie ausschließlich Pfannen in einer für die Kochfläche geeigneten Größe. Verwenden Sie keine zu großen Pfannen.**



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



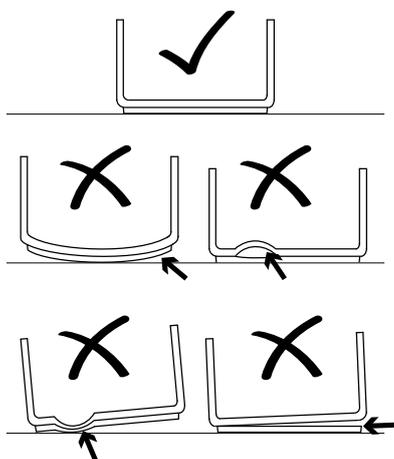
- 6 Verwenden Sie keine verbeulten Pfannen, da diese die Elektronik beschädigen könnten.**



Geeignetes Induktionskochgeschirr

ZUSTAND

- Pfannen mit defektem Pfannenboden (nach außen und innen gerichtete Blasen), der gewölbte oder teilweise abgetrennt ist, 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.)



WOK-PFANNEN MIT RUNDEM BODEN

- Für Modelle mit Ceran®-Glas-Wokschalen:

Hinweis-Wok-Utensilien

Wok-Pfannen mit der richtigen Form verwenden

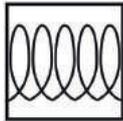
Die verwendeten Wok-Pfannen müssen die richtige Form für die Ceran®-Glasschale haben. Um vorzeitige Störungen wie z.B. Überhitzung zu vermeiden, sollten Wok-Pfannen nicht das Glas berühren, sondern nur auf dem oberen Rand aufliegen.

Um die richtige Form zu garantieren, bieten wir eine Auswahl an Wok-Induktionspfannen an. Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrem Lieferanten nach Details.



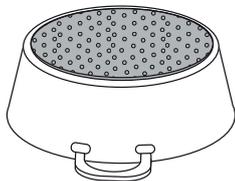
MATERIAL

- **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.



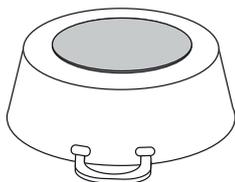
- **VERWENDEN SIE KEIN** Kochgeschirr aus Aluminium, Kupfer, Glas oder Keramik.
- **HINWEIS**—Magnetische Einsätze auf der Unterseite:

Kochgeschirrböden mit Magnetische Einsätze 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.

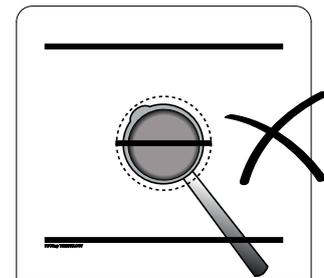
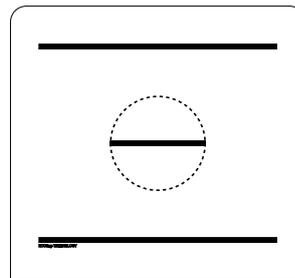


SIEDETEST

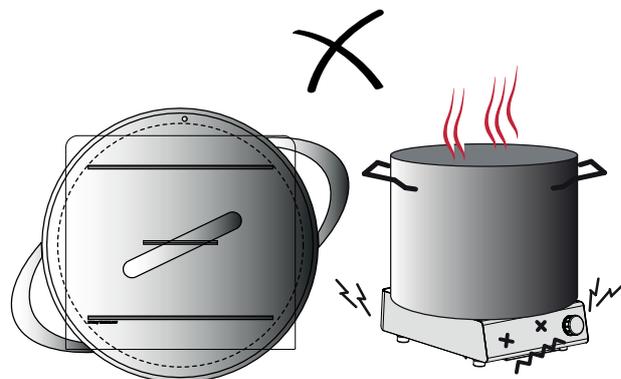
Um die Eignung einer Pfanne für das Induktionskochen zu testen, führen Sie einen Siedetest durch. Siehe Anleitung in Abschnitt 5 Fehlerbehebung.

PFANNENGRÖSSE

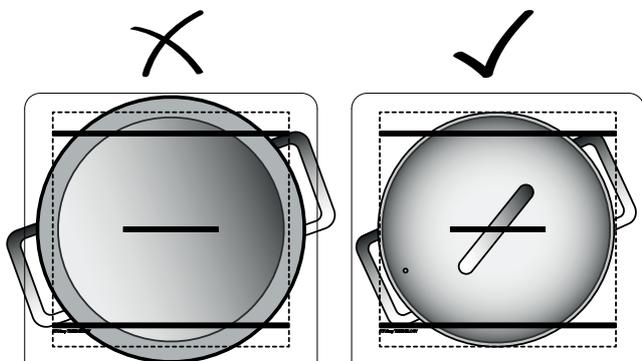
- **MINDESTGRÖSSE: Der Boden der Pfanne muss einen Mindestdurchmesser von 12 cm [5"]** (innerhalb der gepunkteten Linien) haben. Andernfalls wird die Pfanne nicht erhitzt. Dies ist ein Sicherheitsmechanismus, damit das Gerät kleine Metallgegenstände, wie z.B. Schmuck, nicht erhitzt. **HINWEIS:** Aus 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 (unten, gepunktete Linien).

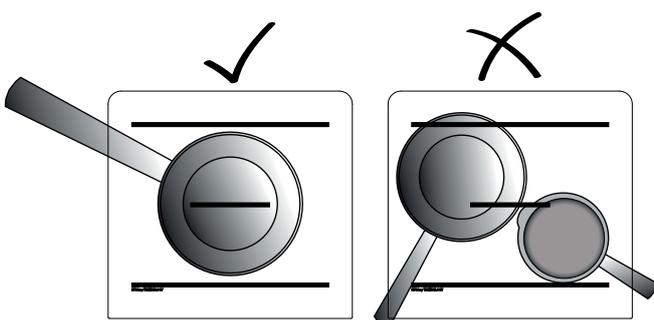


Platzieren der Pfanne auf einer Kochzone

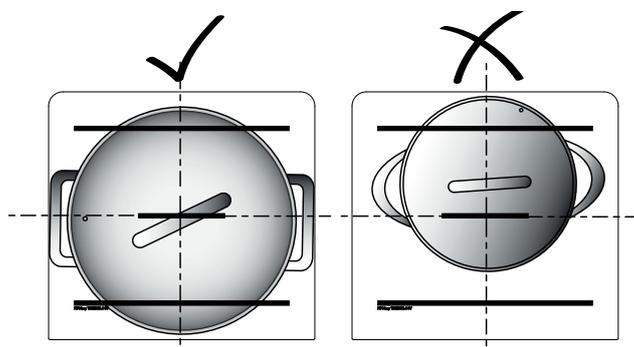
Jede Kochzone unserer Geräte ist mit den neuesten RTCS®- oder RTCSmp®-Sensoren ausgestattet. Diese Sensoren überwachen Temperatur und Kochgeschirr kontinuierlich in Echtzeit.

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.

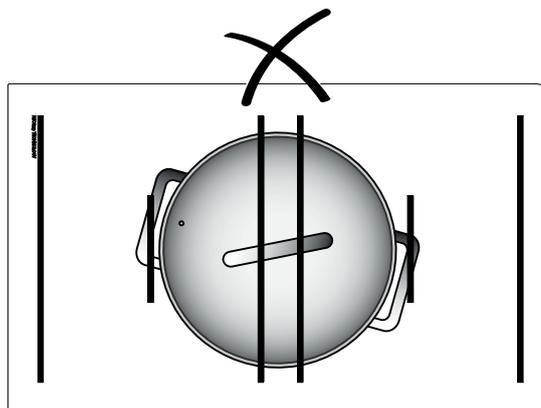
- **MAXIMAL EINE PFANNE PRO KOCHZONE.**



- **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.**



Kurzübersicht Display und Steuerung

Hinweis: Warmhaltefunktion 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 der 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.

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 Countdown zu starten.

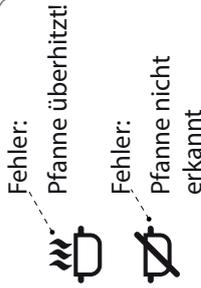
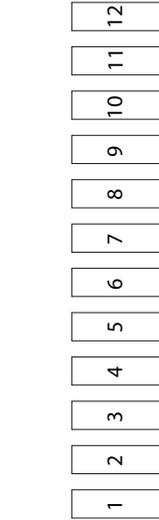
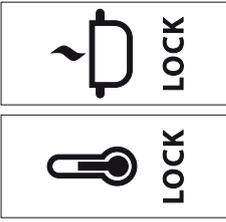
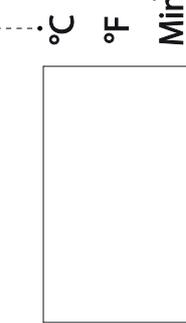
Fehler:



Gerät überhitzt!



Fehler:
Informieren Sie Ihren Servicetechniker



Warmhalten, Temperatur

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

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.

Gerät einschalten

- Drehknopf einmal drücken

Gerät ausschalten

- Drehknopf auf die niedrigste Temperatur oder Leistungsstufe drehen. Wenn der LED-Ring zu blinken beginnt Drehknopf leicht weiter drehen, um das Gerät auszuschalten.

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.



LED-Ring

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

Steuerung

GERÄT EINSCHALTEN

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

LED-RING

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

UMSCHALTEN ZWISCHEN KOCH- UND WARMHALTEMODUS

1. Drücken Sie den Drehknopf während des Betriebs einmal. Die LED blinkt.
2. Während Sie das Display beobachten, 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.

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

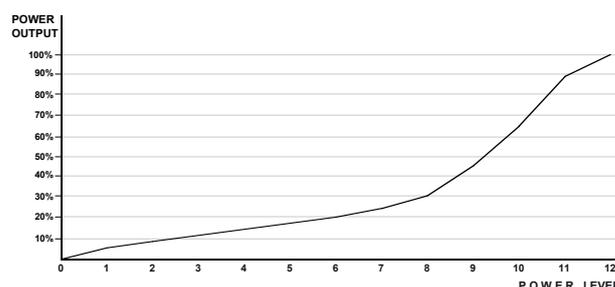
1. Drehen Sie den Drehknopf im Leistungsstufenmodus im Uhrzeigersinn, um die Leistungsstufe zu wählen:
 - Leistungsstufe (1) = geringste Leistung
 - Leistungsstufe (12) = höchste Leistung
2. Um die Leistung auf der eingestellten Stufe zu sperren, drücken Sie den Drehknopf, bis das Wort „LOCK“ (SPERREN) 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.

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.

TIMER EINSTELLEN

Die Timerfunktion kann sowohl für den Kochmo-

das als auch für den Warmhaltemodus verwendet werden.

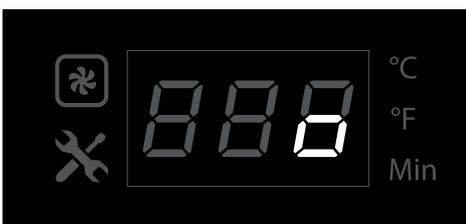
1. Nach der Einstellung der Leistungsstufe oder der Temperatur drücken Sie zweimal auf den Drehknopf, um in den Timermodus zu wechseln.
2. Drehen Sie den Drehknopf, um den Timer von 1 Minute auf bis zu 240 Minuten einzustellen. Der LED-Ring blinkt.
3. Drücken Sie den Knopf einmal, um den Countdown zu 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.

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.



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.

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.

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.

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.

GEFÄHR

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

Abschnitt 4

Wartung

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.

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.

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. Achten Sie auf die Konzentration des Reinigungsmittels und die Verweildauer des Reinigers auf den mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Oberflächen oder Geräteoberflächen.

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**Silikondichtung prüfen**

Wenn die Silikondichtung beschädigt ist, kann das Gerät durch Eindringen von Wasser ausfallen, und jede Funktionsstörung kann zu Personenschäden führen.

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.

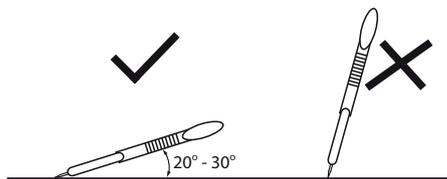
Tägliche Reinigung und Wartung

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.



EDELSTAHL

1. Reinigen Sie die Edelstahloberfläche mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel und/oder einem lebensmittelechten Flüssigreiniger.
2. Mit einem weichen, sauberen Tuch trockenwischen.

SICHTPRÜFUNG DER SILIKONDICHTUNG

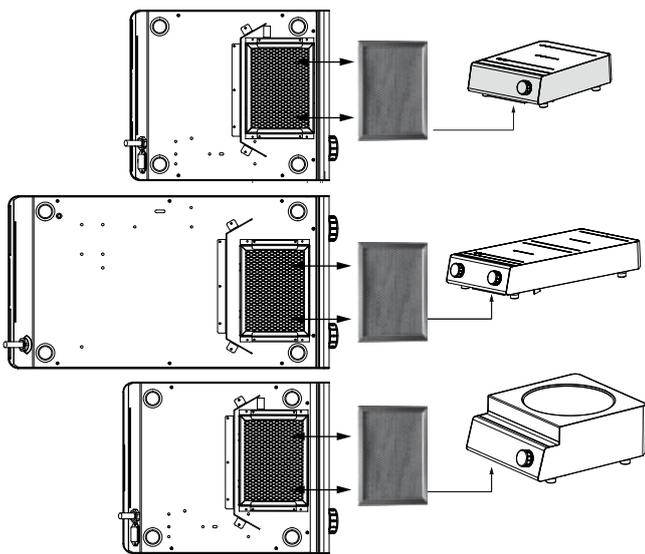
Prüfen Sie die Silikondichtung um den Glasrand. Rufen Sie sofort den Kundendienst, wenn Sie folgendes feststellen:

- Risse in der Silikondichtung.
- Die Silikondichtung löst sich vom Glas/Gehäuse oder bewegt sich beim Herunterdrücken der Dichtung.

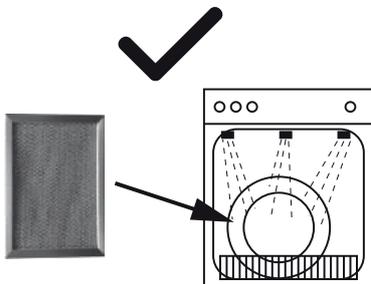
Wöchentliche Reinigung und Wartung

LUFTANSAUGFILTER

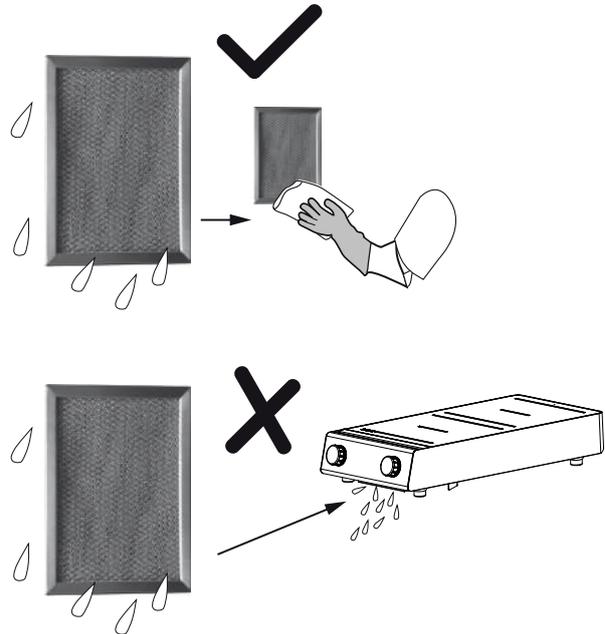
1. Der Luftansaugfilter befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Zum Herausnehmen schieben Sie den Filter aus der Halterung.



2. Der Filter ist spülmaschinengeeignet.



3. Der Filter MUSS TROCKEN SEIN, bevor Sie ihn wieder in den Halter einsetzen.



Bei unzureichender Reinigung des Gerätes erlöschen die Garantieansprüche.

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 den Luftfilter herum gebildet haben.

Abschnitt 5

Fehlersuche

GEFÄHRLICHE ELEKTRISCHE SPANNUNG

⚠ 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.

⚠ GEFAHR

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

⚠ Warnung

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 Fehlerbehebung, bevor Sie den Kundendienst anrufen. Routinemäßige Einstellungen und Wartungsarbeiten sind von der Garantie ausgeschlossen.

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.
- Unzureichende Belüftung, so dass heiße Luft durch die Lufteinlassschlitze erneut eindringen kann.
- Verschmutzter Luftansaugfilter.
- Überhitzung durch Leerkochen der Pfanne.

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. Der Kocher läuft im nicht ständigen Betrieb. Dieser Modus ist zu hören.

Siedetest

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

Dieser Test ist nicht für Grillplatten geeignet. Erhitzen Sie NIEMALS eine Kochpfanne auf einer Grillplatte.

(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, ca. 140 Sekunden
 - 5,0 kW Spule, ca. 85 Sekunden

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, siehe Hinweise zur Fehlersuche.

Gefahren Vermeidung 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.

GEFAHR

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

Fehlersuche ohne Fehlercode

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

Fehlersuche – Fehlercode

Fehlercode (Anzeige)	Problem	Vorgehen
E01	Normaler Betrieb. Ungeeignete Induktionskochpfanne. Interne Verdrahtung/Anschluss der Spule fehlerhaft. (2)	Normaler Betrieb. Pfannenmaterial prüfen. Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle.
E02	Ungeeignete Induktionskochpfanne. Spulenüberstrom. (2)	Pfannenmaterial prüfen. Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle.
E03 + 	Luftkühlung ist blockiert. Fehlfunktion des Lüfter. 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 Servicestelle.
E04 + 	Kochzone überhitzt. Überhitzte Pfanne erkannt. Sensorausfall.	Gerät und/oder Pfanne abkühlen lassen. Pfannenmaterial prüfen. Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind. Luftfilter überprüfen und reinigen. Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle.
E41, E42, E43, E44, E45, E46	Sensor überhitzt oder defekt. (2) HINWEIS: Fehler E41 bis E46, Grillplatten und Bratpfannen funktionieren möglicherweise weiterhin.	Gerät abkühlen lassen. Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind. Luftfilter überprüfen und reinigen. Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle.
E06, E30 + 	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 Servicestelle.
E29	Ausfall der Generatorkomponente. (2)	Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle.
E47	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.
E21 + 	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.

Fehlercode (Anzeige)	Problem	Vorgehen
E24 + 	Sensorfehler von CPU. Umgebungstemperatur außerhalb des normalen Betriebsbereichs. (2)	Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind. Luffilter 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.



*Wir sind Ihr Partner für innovative
Küchenkonzepte und wirtschaftliches
Küchenmanagement. Heute und in Zukunft.*

www.hugentobler.com

CH | EU
Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Gewerbstrasse 11, 3322 Schönbühl, Schweiz
Tel.+41 (0)848 400 900, Fax+41 (0)31 858 17 15

D
Hugentobler + Partner GmbH Deutschland
Lise-Meitner-Strasse 4, 85716 Unterschleissheim
Tel.+49 (0)89 85 15 77, Fax+49 (0)89 85 15 47