

CE

Bartscher

INDUKTIONSHERDE

INDUCTION STOVES

FOURNEAU A INDUCTION

CUCINA A INDUZIONE

COCINAS DE INDUCCION

FOGÕES DE INDUÇÃO

INDUCTIE KOOKTOESTELLEN

KUCHNIE INDUKCYJNE

DE

GB

FR

IT

ES

PT

NL

PL

296318 / ID091M01

296319 / ID092M01



INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS-
UND WARTUNGSANWEISUNGEN

INSTALLATION, OPERATING
AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

MANUEL D'INSTALLATION,
D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MANUALE DI INSTALLAZIONE,
USO E MANUTENZIONE

MANUAL DE INSTALACIÓN,
USO Y MANTENIMIENTO

MANUAL DE INSTALAÇÃO,
UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE,
GEBRUIK EN ONDERHOUD

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI,
UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI



Rev.-Nr.: 01-2017

DE TECHNISCHE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

GB TECHNICAL CHANGES RESERVED!

FR SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS TECHNIQUES !

IT CI RISERVIAMO LA POSSIBILITÀ DI INTRODURRE MODIFICHE TECNICHE!

ES ¡SE RESERVA EL DERECHO A INTRODUCIR MODIFICACIONES TÉCNICAS!

PT SUJEITO A ALTERAÇÕES TÉCNICAS!

NL TECHNISCHE WIJZIGINGEN VOORBEHOUDEN!

PL WPROWADZANIE ZMIAN TECHNICZNYCH ZASTRZEŻONE!

1. INHALTSVERZEICHNIS

1. INHALTSVERZEICHNIS	1
2. SACHREGISTER	2
3. SICHERHEIT	3
4. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN UND WARNHINWEISE	4
4.1. Allgemeine Hinweise	4
4.2. Beschreibung des Gerätes	4
4.3. Typenschild	5
4.4. Austausch von Bauteilen (Servicetechniker)	5
4.5. Sicherheitsvorrichtungen	5
5. GEBRAUCH UND FUNKTION	6
5.1. Beschreibung der Bedienelemente	6
5.2. Ein- und Ausschalten der Kochzone	6
5.3. Gebrauchshinweise	7
6. REINIGUNG UND WARTUNG	8
6.1. Hinweise zur Reinigung und Wartung	8
6.2. Ordentliche Wartung	9
6.3. Reinigung des Glaskeramikfeldes	9
7. FUNKTIONSTÖRUNGEN	9
7.1. Erkennung und Behebung von Störungen	10
7.2. Fehlercode	10
7.3. Fehlermeldungen vom Generator (E1)	11
8. INSTALLATION	12
8.1. Verpackung und Auspacken des Gerätes	12
8.2. Installation (Servicetechniker)	12
8.3. Montage des Geräts in Reihe	13
8.4. Anschluss an die Stromversorgung (Servicetechniker)	13
8.5. Abnahme (Servicetechniker)	15
9. ENTSORGUNG DES GERÄTES	15
ANLAGEN	I

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str. 28
 33154 Salzkotten
 Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

2. SACHREGISTER**A**

Abnahme 15
Allgemeine Hinweise 4
Anschluss an die Stromversorgung 13
Auspacken 12
Austausch von Bauteilen 5

B

Beschreibung der Bedienelemente 6
Beschreibung des Gerätes 4

E

Ein- und Ausschalten der Kochzone 6
Entsorgung des Gerätes 15

F

Fehlercode 10
FUNKTIONSTÖRUNGEN 9

G

Gebrauchshinweise 7

H

Hinweise für den normalen Gebrauch 7
Hinweise zur Reinigung und Wartung 8

I

Installation 12

K

Kreditkarten 8

L

Längere Nichtbenutzung 7

M

Montage des Geräts in Reihe 13

O

Ordentliche Wartung 9

R

Reinigung des Glaskeramikfeldes 9

S

SICHERHEIT 3
Sicherheitsvorrichtungen 5

T

Temperaturregler 6
Typenschild 5

V

Verpackung 12

3. SICHERHEIT



Vor Gebrauch des Gerätes die in der vorliegenden Anleitung enthaltenen Anweisungen und Warnungen aufmerksam durchlesen.

Die Anleitung enthält grundlegende Informationen zur Gebrauchssicherheit und Wartung des Geräts. Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf, damit Sie bei Bedarf stets nachlesen können.

 Die Elektroanlage wurde gemäß der Norm CEI EN **60335-1** und **60335-2-36** geplant.

Der Hersteller hat bei Entwurf und Herstellung besondere Sorgfalt darauf verwendet, Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit von Personen durch den Umgang mit dem Gerät zu vermeiden.

Lesen Sie aufmerksam die in der mitgelieferten Anleitung angegebenen Anweisungen sowie die direkt am Gerät angebrachten Hinweise, beachten Sie insbesondere alle die Sicherheit betreffenden Anweisungen.

Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder manipuliert noch entfernt werden. Die Nichtbeachtung dieser Anforderung kann zu schweren Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit von Personen führen.

Es wird empfohlen, einige Testvorgänge durchzuführen, um die Anordnung und Hauptfunktionen der Bedienelemente, besonders zum Ein- und Ausschalten, kennenzulernen.

Das Gerät ist nur für den Gebrauch bestimmt, für den es entworfen wurde; jeder andere Gebrauch ist als unsachgemäß anzusehen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden an Sachen oder Personen ab, die durch unsachgemäßen oder fehlerhaften Gebrauch verursacht werden.

Alle Wartungsarbeiten, die eine bestimmte technische Qualifikation oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich durch qualifiziertes Personal ausgeführt werden.

Um die Hygiene zu gewährleisten und die Lebensmittel vor Verunreinigung zu schützen, müssen alle Elemente, die direkt oder indirekt mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen, sowie alle angrenzenden Bereiche sorgfältig gereinigt werden. Hierzu sollten ausschließlich Reiniger für den Lebensmittelbereich verwendet werden, vermeiden Sie den Gebrauch entzündlicher oder gesundheitsschädlicher Mittel.

Vergewissern Sie sich nach jedem Gebrauch, dass die Bedienelemente deaktiviert und die Versorgungsleitungen abgetrennt sind.

Bei längerer Nichtbenutzung müssen nicht nur alle Versorgungsleitungen abgetrennt, sondern auch alle inneren und äußeren Teile des Gerätes sorgfältig gereinigt werden.



Für den direkten Anschluss an das Netz muss eine Vorrichtung angebracht werden, die die Abtrennung vom Netz sicherstellt, bei der der Öffnungsabstand der Kontakte so groß ist, dass die Abtrennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III erfolgt, was den Installationsregeln entspricht.



Sollte das Anschlusskabel des Gerätes beschädigt sein, muss es vom Hersteller oder von einem Elektriker ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.



Das Gerät erfordert einige Vorsichtsmaßnahmen bei der Installation, Positionierung, Befestigung und Anschluss an das Stromnetz. Siehe **Abschnitt 8 "INSTALLATION"**.



Das Gerät darf nicht mit direktem Wasserstahl gereinigt werden.



Wenn die Oberfläche des Kochfeldes Risse aufweist, schalten Sie sofort das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromversorgung.



Keine Plastikbehälter auf die beheizte Oberfläche des Kochfeldes setzen.



Um Überhitzung zu vermeiden, keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Geräteoberfläche legen.

i Wissenschaftliche Tests haben erwiesen, dass Induktionskocher keine Gefahr darstellen. Jedoch sollten Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, einen Mindestabstand von 60 cm zu dem Gerät einhalten, wenn es in Betrieb ist.

i Beachten Sie, dass Gegenstände, die Sie tragen, wie z. B. Ringe, Uhren, usw. heiß werden können, wenn sie nah an die Kochebene kommen.

4. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN UND WARNHINWEISE

4.1. Allgemeine Hinweise

Diese Anleitung wurde vom Hersteller erstellt, um autorisierten Personen die für den Umgang mit dem Gerät notwendigen Informationen zu liefern.

Es wird den Adressaten der Informationen empfohlen, diese aufmerksam zu lesen und strikt anzuwenden.

Durch das Lesen der im folgenden Dokument enthaltenen Informationen können Risiken für die Gesundheit und Sicherheit von Menschen vermieden werden.

Bewahren Sie diese Anleitung für die gesamte Lebensdauer des Geräts an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit Sie sie jederzeit zur Hand haben, wenn Sie etwas nachschlagen müssen.

Zum Hervorheben einiger wichtiger Textstellen, oder um auf einige wichtige Daten hinzuweisen, werden besondere Symbole benutzt, deren Bedeutung im Folgenden beschrieben wird: **rsicht is**
Warnung!



Weist auf wichtige Sicherheitshinweise hin. Um die Gesundheit und Sicherheit der Personen nicht zu gefährden und keine Schäden zu verursachen, müssen Sie sich angemessene Verhaltensweisen aneignen.

Vorsicht!

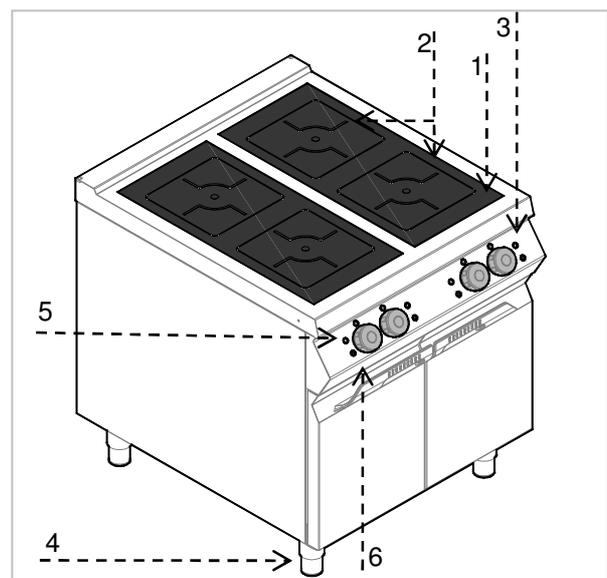


Weist auf besonders wichtige, nicht zu vernachlässigende technische Informationen hin.

4.2. Beschreibung des Gerätes

Der Elektroherd mit Induktions-Glaskeramik-Kochfeld wurde für die Zubereitung und Garung von Lebensmitteln im Bereich der professionellen Gastronomie entworfen und hergestellt.

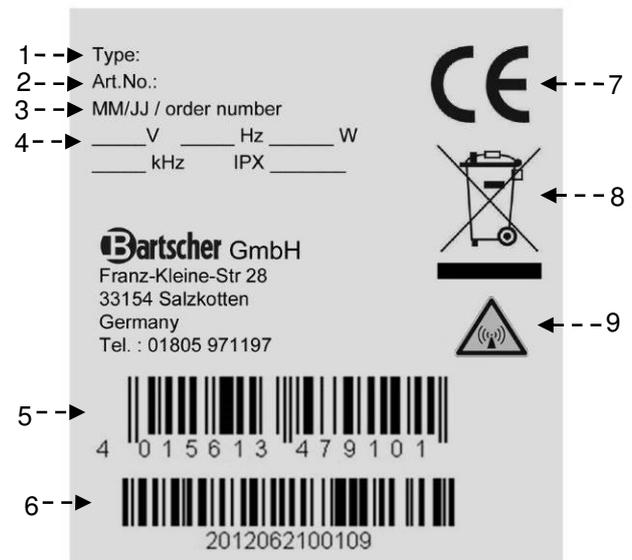
- 1) **Kochfeld** : Aus Glaskeramik
- 2) **Kochzone** : besteht aus einem Modul, das Wärme auf den Topf überträgt;
- 3) **Temperaturregler** : aktiviert, deaktiviert und regelt die Leistung der Kochzone
- 4) **Einstellbare** Standfüße ;
- 5) **Netzspannungsleuchte**: Zeigt die Aktivierung der Kochzone an.
- 6) **Alarm Leuchte**: Zeigt eventuelle Funktionsstörungen der Kochzone an.



4.3. Typenschild

Das abgebildete Typenschild ist direkt am Gerät angebracht. Darauf sind alle für die Betriebssicherheit erforderlichen Hinweise und Angaben aufgeführt.

- 1) Modell-Nr.
- 2) Art.-Nr.
- 3) Herstellungsdatum
- 4) Versorgungsspannung / Frequenz / Leistung / Frequenz des Magnetfeldes / Schutzart
- 5) EAN-Nummer
- 6) Serien-Nummer
- 7) CE-Kennzeichnung
- 8) WEEE-Symbol
- 9) Symbol „Elektromagnetisches Feld“



DE

4.4. Austausch von Bauteilen (Servicetechniker)



Aktivieren Sie alle vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen, bevor Sie ein Bauteil austauschen.



Deaktivieren Sie insbesondere die Stromversorgung mit dem Potenzialtrennschalter. Ersetzen Sie, falls erforderlich, abgenutzte Bauteile ausschließlich durch Original-Ersatzteile.



Es wird jede Haftung für Schäden an Personen oder Bauteilen abgelehnt, die auf den Einsatz von nicht originalen Ersatzteilen und Eingriffen ohne Genehmigung des Herstellers zurückzuführen sind, die die Sicherheitsanforderungen verändern können.

4.5. Sicherheitsvorrichtungen

Das Gerät ist mit den folgenden Sicherheitssystemen ausgerüstet:

1. **Vorrichtung zur Topferkennung:** Dies ist eine Vorrichtung, die die Kochzone deaktiviert, falls sich kein Topf darauf befindet, oder für den Fall das der Topf leer ist.
2. **Vorrichtung zur Temperaturerkennung:** Dies ist eine Vorrichtung, die die Kochzone deaktiviert, falls die Temperatur zu hoch sein sollte. Sobald die Temperatur unter die Alarmgrenze absinkt, schaltet das Gerät automatisch wieder ein.



Prüfen Sie täglich, ob die Sicherheitsvorrichtungen ordnungsgemäß installiert und funktionstüchtig sind.

5. GEBRAUCH UND FUNKTION

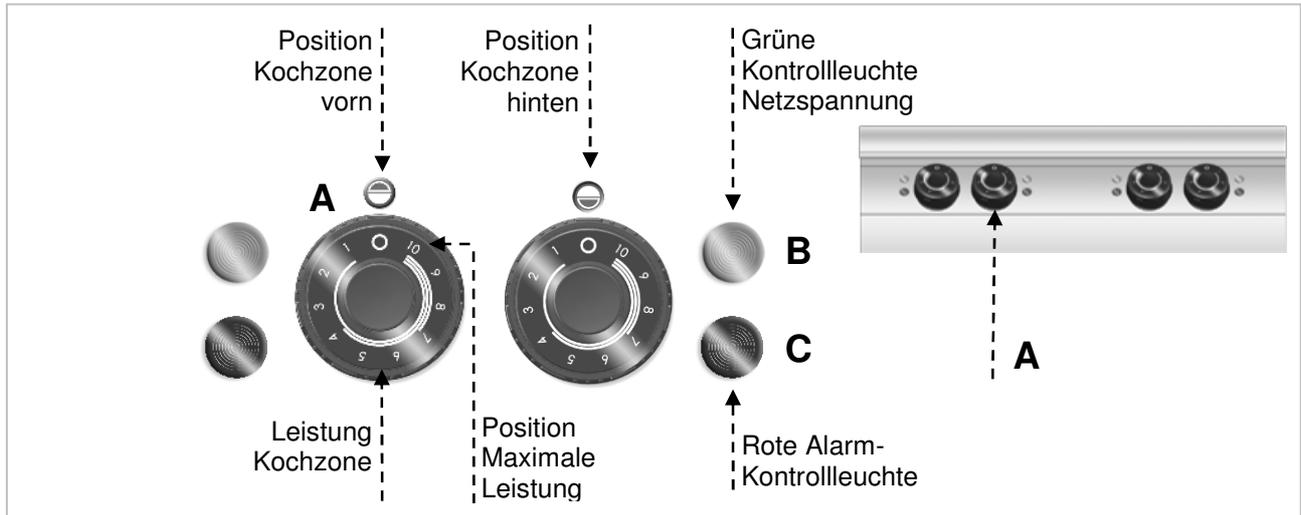
5.1. Beschreibung der Bedienelemente.

Die Bedienelemente für die wichtigsten Funktionen sind auf dem Bedienfeld des Geräts angeordnet.

A) Temperaturregler: regelt die Heizleistung der Kochzone

B) Grüne Kontrollleuchte: Zeigt die Erwärmung der Kochzone an.

C) Rote Kontrollleuchte: Zeigt eine Störung der Kochzone an.



5.2. Ein- und Ausschalten der Kochzone

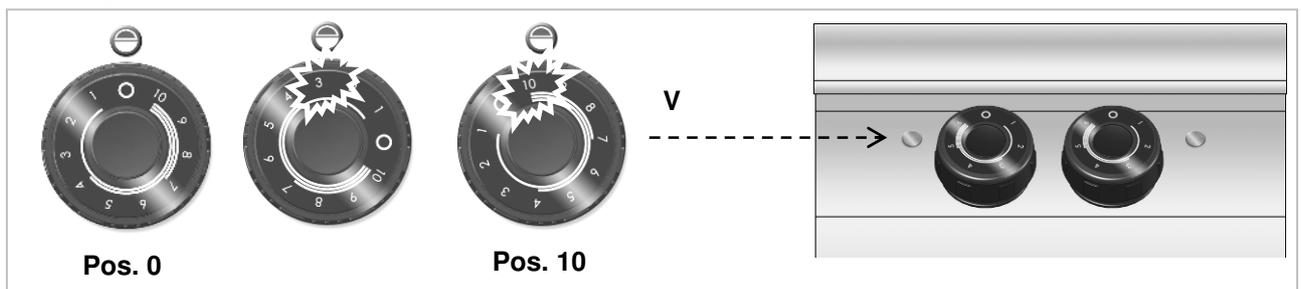
Um die Kochzone zu aktivieren, wie folgt vorgehen:

- Betätigen Sie den automatischen Trennschalter, um den Anschluss an die Stromversorgung einzuschalten.
- Auf die entsprechende Kochzone einen Kochtopf mit Gargut stellen.
- Den Temperaturregler (A) im Uhrzeigersinn drehen, um die Kochzone bei minimaler Leistung zu aktivieren: die grüne Leuchte leuchtet auf.
- Stellen Sie den Temperaturregler danach in die gewünschte Position.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf 10, um die Kochzone mit maximaler Leistung einzuschalten.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf 0, um die Kochzone auszuschalten. Die grüne Leuchte (V) erlischt.

G) Betätigen Sie, wenn nötig, zum Unterbrechen der Stromversorgung den automatischen Trennschalter.

! Entfernt man kurz den Topf, liefert der Generator keine Leistung; wird der Topf wieder auf die Kochzone gestellt, arbeitet das Gerät mit der gewählten Leistung weiter.

! Sollte man gleichzeitig mit mehreren Töpfen kochen, muss darauf geachtet werden, dass sich die Handgriffe nicht überkreuzen und dass diese sich nicht im Induktionsfeld befinden. Je nach Art des Materials, könnten sich die Griffe erhitzen.



5.3. Gebrauchshinweise

Längere Nichtbenutzung

Bleibt das Gerät für eine längere Zeit unbenutzt, gehen Sie wie folgt vor:

1. Betätigen Sie den automatischen Trennschalter, um den Anschluss an die Stromversorgung auszuschalten;
2. Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Bereiche sorgfältig;
3. Tragen Sie auf die Edelstahlflächen einen Film aus Vaselineöl auf;
4. Führen Sie alle Wartungsarbeiten durch.

Hinweise für den normalen Gebrauch

Aufgrund der besonderen Funktionsweise des Induktionskochfeldes eignet sich nur Kochgeschirr mit einem magnetisierbaren Boden.

Verwenden Sie nur Kochgeschirr aus Eisen/emailliertem Eisen, Gusseisen/emailliertem Gusseisen, Stahl oder Edelstahl, wenn dies als für Induktion geeignet gekennzeichnet ist (Beschreibung des Kochgeschirrs beachten).

Pfannen müssen einen Durchmesser im Bereich von 160 mm bis 260 mm haben.



Produkte, die in diesem Abschnitt nicht genannt wurden, verstehen sich automatisch als ausgeschlossen und nicht für den Betrieb geeignet.

Um einen einwandfreien Gebrauch des Geräts garantieren zu können, sollten folgende Hinweise beachtet werden:

- Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.
- Verwenden Sie die Kochzonen ausschließlich zum Erhitzen von Töpfen, erhitzen Sie Speisen nicht direkt auf dem Kochfeld.
- Halten Sie das Gerät und die angrenzenden Bereiche stets sauber.
- Verwenden Sie immer nur Kochgeschirr, deren Durchmesser nicht kleiner als der der Kochzonen ist.



- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit flachem Boden.



i Steakpfannen aus Gusseisen oder anderen Legierungen sind nicht geeignet für den Gebrauch auf einem Glaskeramikfeld, da die große Dicke des Bodens zu gefährlichen Hitzekonzentrationen auf dem Kochfeld führen kann. Der raue Boden kann außerdem die Oberfläche zerkratzen, die Legierung kann bleibende Flecken auf dem Kochfeld hinterlassen.

- Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich Reinigungsmittel für den Lebensmittelbereich.
- Vermeiden, dass kochende Flüssigkeiten überlaufen und sich über die Platten gießen.

i Die Kochzonen nicht ohne einen geeigneten Kochtopf/Pfanne oder mit einem leeren Kochtopf/Pfanne in Betrieb nehmen.

- Keine heißen Pfannen oder Töpfe auf kalte Kochzonen stellen.
- Die Töpfe müssen einen Mindestabstand zueinander halten, man muss darauf achten, dass sich diese nicht berühren.
- Die Kochzone abschalten, wenn man den Topf entfernt, um zu vermeiden, dass sich das Heizsystem wieder aktiviert auch wenn man dies nicht wünscht.
- Keine Materialien (Papier, Karton, Stoff, usw.) zwischen den Topf und die Kochzone legen, diese könnten sich entzünden.



Verwenden Sie die Kochzonen nicht ohne Töpfe. Schalten Sie die Kochzonen bei Nichtbenutzung aus.



Versuchen Sie nicht, das Kochfeld während des Betriebs mit Aluminiumfolie zu schützen.

 Reinigen und trocknen Sie die Böden der Töpfe gut, bevor Sie sie auf das Kochfeld stellen. Geriffelte Böden von Töpfen und Pfannen können Spuren oder Rillen hinterlassen, wenn sie über das Kochfeld geschoben werden.

 **Gegenstände aus Metall heizen sehr schnell auf, wenn sie sich auf einer eingeschalteten Kochzone befinden, deswegen keine anderen Gegenstände (Dosen, geschlossene Schachteln, Aluminium, Besteck, Ringe, Schlüssel, Uhren, usw. ...), darauf ablegen, nur Kochtöpfe/Pfannen darauf stellen.**

 Keine Kreditkarten, Telefonkarten, Kassetten oder andere magnetischen Gegenstände auf der Glaskeramikfläche des Induktionsherdes ablegen.

 Während des Betriebs dürfen die Lüftungsöffnungen im Unterbau nicht durch Töpfe oder Pfannen blockiert oder verdeckt werden.

 **Beachten Sie, dass bei plötzlichen Stromausfällen Verbrennungsgefahr besteht, da die Kochzonen noch heiß sein können.**

Funktionstest

Nachdem das Gerät angeschlossen ist, führen Sie ein Funktionstest durch.

1. Topf von der Kochzone entfernen.
2. Garstufe auf „0“ stellen.
3. Netzspannung einschalten (die grünen Kontrollleuchten blinken dabei kurz auf).
4. Grüne und rote Kontrollleuchten dürfen nicht leuchten oder blinken.
5. Eine beliebige Garstufe einstellen.
6. Grüne Kontrollleuchte muss gleichmäßig im Sekundentakt blinken (Topferkennungsmodus).



7. Es darf keine Störungsmeldung auftreten.
8. Rote Kontrollleuchte darf nicht leuchten.
9. Mit Wasser gefüllten Topf mit mind. 12 cm Ø auf die Kochzone stellen.
10. Grüne Kontrollleuchte muss konstant leuchten.



11. Maximale Leistung einstellen.
12. Nach wenigen Minuten muss sich der Lüfter einschalten.

 **Pfanne oder Topf immer in die Mitte der Kochzone stellen. Leeres Kochgeschirr nicht unbeaufsichtigt aufheizen. Pfannen dürfen nicht über 300 °C erhitzt werden.**

Im Störfall im Kapitel „Funktionsstörungen“ nachlesen.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

6.1. Hinweise zur Reinigung und Wartung

 **Aktivieren Sie alle vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen, bevor Sie Wartungsarbeiten ausführen.**

Deaktivieren Sie insbesondere die Stromversorgung mit dem automatischen Trennschalter.

6.2. Ordentliche Wartung

Die ordentliche Wartung besteht in der täglichen Reinigung aller Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

Eine sorgfältige Wartung ermöglicht beste Leistungen, eine längere Lebensdauer des Geräts und eine ordnungsgemäße Funktion der Sicherheitseinrichtungen.

Keine direkten Wasserstrahlen oder Hochdruckreiniger auf das Gerät richten.

Verwenden Sie zur Reinigung des rostfreien Stahls keine Eisenwolle oder -bürsten, da diese Eisenpartikel zurücklassen können, die durch Oxidation zu Rostbildung führen.

Verwenden Sie zum Entfernen von angetrockneten Rückständen Spatel aus Holz oder Kunststoff oder weiche Scheuerschwämme.

Tragen Sie bei Zeiten langer Nichtbenutzung Vaselineöl auf alle Edelstahlflächen auf.



Verwenden Sie keine Reiniger, die gefährliche oder gesundheitsschädliche Stoffe enthalten (Lösungsmittel, Benzin usw.).

Am Ende des Arbeitstages sollten gereinigt werden:

- das Kochfeld;
- das Gerät.

Lassen Sie **regelmäßig** die folgenden Wartungen durch spezialisiertes Personal ausführen:

- Prüfung der Elektroanlage auf Funktionsfähigkeit;
- Prüfung der Leistungsfähigkeit des Induktionsgenerators.

DE

6.3. Reinigung des Glaskeramikfeldes

Gehen Sie hierzu auf die angegebene Weise vor:

- Schalten Sie die Kochzonen aus und lassen Sie sie abkühlen;
- betätigen Sie den automatischen Trennschalter, um den Anschluss an die Stromversorgung auszuschalten;
- reinigen Sie das Kochfeld sorgfältig mit einem Schwamm und neutralem Reiniger;
- Ablagerungen und Flecken auf der Glaskeramikfläche müssen schnell und vorzugsweise bei noch lauwarmem Kochfeld entfernt werden;
- Wischen Sie das Kochfeld ab und trocknen Sie es anschließend.



Richten Sie keine Wasserstrahlen direkt auf das Kochfeld, besonders wenn dieses noch heiß ist.



Kein Wasser direkt auf das Kochfeld gießen.



Verwenden Sie keine scheuernde Reiniger!



Zum Entfernen von hartnäckigen Ablagerungen kann das Kochfeld über Nacht mit einem in Wasser und Reiniger getränkten Tuch abgedeckt werden. Am nächsten Morgen die Reinigung wiederholen.

Um Essensreste oder Fettspritzer zu entfernen, benutzen Sie einen speziellen Schaber für Glaskeramikfelder.

7. FUNKTIONSTÖRUNGEN

Die folgenden Informationen dienen der Erkennung und Behebung eventueller Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten könnten. Einige dieser Probleme können

vom Benutzer gelöst werden, für alle anderen ist eine genaue Fachkenntnis erforderlich, sie dürfen daher ausschließlich durch qualifiziertes Personal behoben werden.

7.1. Erkennung und Behebung von Störungen

Störung	Mögliche Ursache	Maßnahme
Kochfeld heizt zu wenig	Ungeeignetes Kochgeschirr	Geeignetes Kochgeschirr verwenden
Kochfeld heizt dauernd mit maximaler Leistung	Knebelschalter defekt	Knebelschalter kontrollieren / ersetzen
Leeres Kochfeld schaltet ein	Topferkennung falsch	Generator ersetzen / reparieren lassen
Kleine Metall-Gegenstände werden erhitzt	Topferkennung falsch	Generator ersetzen / reparieren lassen
Kochfeld heizt nicht	Topf-Bodendurchmesser kleiner als 12 cm / Topferkennung falsch	Geeignetes Topfmaterial verwenden
	Generator defekt	Generator ersetzen / reparieren lassen
Gerät reagiert nicht	Netzsicherung / elektrische Zuleitung defekt	Netzanschluss kontrollieren
Sicherungen brennen beim Einschalten durch	Kurzschluss im Generator	Generator ersetzen / reparieren lassen

7.2. Fehlercode

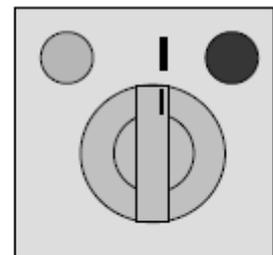
i Funktionsfehler werden vom Generator erkannt und an die Bedienung weitergeleitet.

Beim Auftreten eines Fehlers leuchtet die grüne Kontrollleuchte 1 Mal lang, danach blinkt sie. Die kurze Impulse wiederholen sich gleichmäßig. Die Anzahl dieser kurzen Impulse ist die Nummer des Fehlers.

So leuchtet bzw. blinkt die grüne Kontrollleuchte z. B. beim Fehler E1 ↔ 06:



Die rote Kontrollleuchte leuchtet bei einem Fehler dauernd.



7.3. Fehlermeldungen vom Generator (E1)

Fehler-Code	Name	Mögliche Ursache	Maßnahme
E1 ↔ 01	Hardware Überstrom	Ungeeignetes Kochgeschirr	Geeignetes Kochgeschirr verwenden
		Falsche oder defekte Spule	Spule kontrollieren
E1 ↔ 02	Kein Induktionsstrom	Keine Spule oder kein Strom auf Leistungsteil	Spule anschließen
E1 ↔ 03	Temperatur IGBT zu hoch	Lüftungsöffnungen verstopft, Ventilator verschmutzt, IGBT Temperatursensor kaputt	Lüftungsöffnungen freimachen Ventilator reinigen Kundendienst kontaktieren
E1 ↔ 04	Temperatur Kochfeld zu hoch oder zu tief	Leeres Kochgeschirr	Kochgeschirr wegnehmen, ausschalten und ein paar Minuten warten, bis Kochfeld abgekühlt ist.
		Temperaturfühler defekt	Fühler ersetzen
		Endstufe defekt	Generator ersetzen
E1 ↔ 05	Kabelbruch bei der Bedieneinheit	Kabel hat Wackelkontakt oder Kabelbruch	Generator ausschalten, Kabel kontrollieren, eventuell ersetzen
		Digitalbedienung hat falsche ID	Generator ausschalten, DIP-Schalter kontrollieren, eventuell einstellen
		Bedieneinheit defekt	Bedieneinheit kontrollieren / ersetzen
E1 ↔ 06	Innentemperatur zu hoch oder zu niedrig	Lüftungsöffnungen verstopft, Ventilator verschmutzt, Innentemperatursensor defekt	Lüftungsöffnungen freimachen, Ventilator reinigen
E1 ↔ 07	Spulentemperatur	Spulentemperatur zu hoch	Kochgeschirr wegnehmen, ausschalten und ein paar Minuten warten, bis Kochfeld abgekühlt ist.
		Temperaturfühler defekt	Fühler ersetzen
E1 ↔ 08	Netzphasen	Ausfall Netzphase oder Netzqualität ungenügend	Netzphasen kontrollieren
E1 ↔ 10	Kommunikation	Fehler auf LIN oder CAN-Bus, keine Verbindung zwischen Tastatur und Generator	Gerät vom Netz trennen und Verbindung kontrollieren
E1 ↔ 11	Initialisierung	Überflüssige Bedienung angeschlossen	Bedienung ausstecken oder am richtigen Control-Stecker anschließen
		Digitalbedienung hat falsche ID	Generator ausschalten und DIP-Schalter richtig einstellen
		Fehler beim Initialisieren der Hardware	Warten, Gerät aktualisiert sich ca. alle 30 Sekunden automatisch
E1 ↔ 13	Netzanschluss	Fehler bei zu hoher oder zu tiefer Netzspannung	Netzanschlüsse kontrollieren
E1 ↔ 14	Netzteilfehler	Fehler bei zu hoher oder zu tiefer Netzspannung	Netzanschlüsse kontrollieren
E1 ↔ 15	Leerkochschutz	Netzfehler	Hauptsicherung ausschalten und nach ein paar Sekunden einschalten
		Leeres Kochgeschirr	Kochgeschirr wegnehmen, ausschalten und ein paar Minuten warten, bis Kochfeld abgekühlt ist.
		Temperaturfühler defekt	Temperaturfühler ersetzen

8. INSTALLATION

8.1. Verpackung und Auspacken des Gerätes

Beachten Sie beim Handling und bei der Installation die Herstellerinformationen, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät und in der vorliegenden Anleitung angegeben sind.

Zum Heben und Transportieren des Produkts ist der Einsatz eines Gabelstaplers oder Hubwagens vorgesehen, wobei besonders auf die gleichmäßige Gewichtsverteilung zu achten ist, um die Gefahr des Umkippens zu vermeiden (vermeiden Sie übermäßige Neigungen!).



Achten Sie beim Einsetzen der Hebevorrichtung auf das Stromversorgungskabel und auf die Position der Standfüße.

Die Verpackung besteht aus Karton und der Holzpalette. Auf der Kartonverpackung ist eine Reihe von Symbolen aufgedruckt, die, entsprechend den internationalen Bestimmungen, auf die Vorschriften hinweisen, die beim Laden und Entladen, Transport und Lagerung der Geräte einzuhalten sind.



Prüfen Sie beim Empfang, dass die Verpackung vollständig ist und während des Transports nicht beschädigt wurde.

Eventuelle Beschädigungen sind unverzüglich beim Transporteur zu beanstanden.

Packen Sie das Gerät sobald wie möglich aus, um zu prüfen, ob es unversehrt und unbeschädigt ist.

Ritzen Sie die Kartonverpackung nicht mit scharfen Schneidwerkzeugen ein. Dies kann zu Beschädigungen der darunter liegenden Edelstahlbleche führen.

Ziehen Sie die Kartonverpackung nach oben vom Gerät ab.

Prüfen Sie nach dem Auspacken, ob die Ausstattung des Geräts mit Ihrer Bestellung übereinstimmt.

Verständigen Sie im Fall von Unregelmäßigkeiten unverzüglich den Händler.



Lagern Sie das Verpackungsmaterial (Nylonbeutel, Styropor, Klammern ...) nicht in der Reichweite von Kindern!

Entfernen Sie den PVC-Schutzfilm von den Innen- und Außenwänden. Benutzen Sie hierfür möglichst keine Metallwerkzeuge.

8.2. Installation (Servicetechniker)

Alle Installationsphasen sind von Beginn der Projektumsetzung an zu bedenken.

Der Aufstellungsort muss mit sämtlichen Versorgungsanschlüssen sowie dem Abfluss für Produktionsrückstände ausgerüstet und angemessen beleuchtet sein und über alle Hygiene- und sanitären Voraussetzungen entsprechend den geltenden Gesetzen verfügen.

Die Installation muss in einem Abstand von mindestens 5 cm von der Wand erfolgen.

Richten Sie das Gerät durch Einstellen der einzelnen Standfüße horizontal aus.



Um einen einwandfreien Betrieb des Geräts zu gewährleisten, darf dieses nur in permanent belüfteten Räumen installiert und betrieben werden.



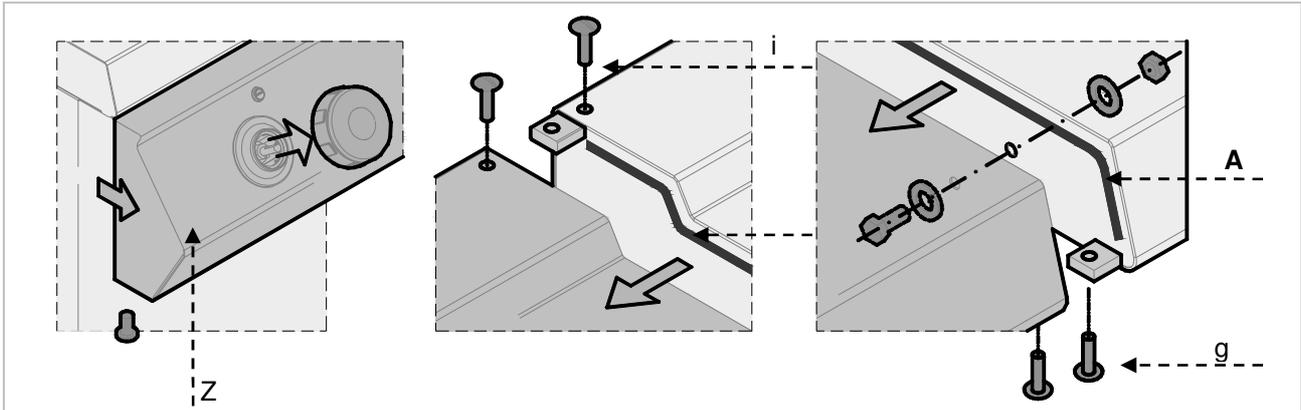
Das Gerät nicht in der Nähe anderer Geräte installieren, die erhöhte Temperaturen erreichen können.

8.3. Montage des Geräts in Reihe

Um die Geräte in Reihe (Seite an Seite) zu montieren, gehen Sie wie angegeben vor.

1. Montieren Sie die Bedientafeln ab und entfernen Sie wenn nötig den Gussrahmen vom Kamin.
2. Verwenden Sie auf den aneinander stoßenden Seitenteilen Dichtband (A).

3. Schieben Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie horizontal aus (durch Einstellen der Standfüße).
4. Verbinden Sie die Geräte mit den Befestigungselementen.



DE

8.4. Anschluss an die Stromversorgung (Servicetechniker)

Der Anschluss ist durch autorisiertes und qualifiziertes Personal unter Beachtung der dafür geltenden Gesetze und unter der Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material auszuführen.

Die Geräte werden mit einer Betriebsspannung von

400V 3N~ 50/60 Hz

ausgeliefert.

Der richtige Querschnitt der Kabel ist den Anhängen zu entnehmen und durch eine Elektrofachkraft festzulegen.



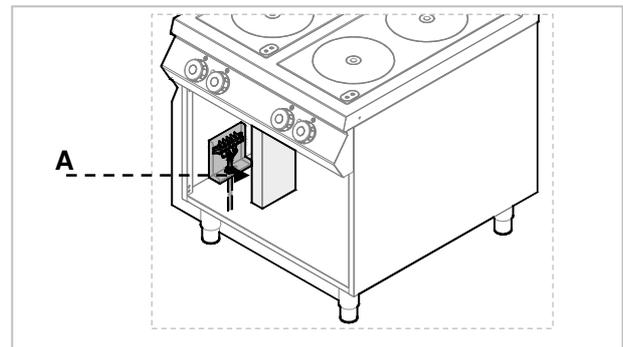
Sollte das Anschlusskabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller oder von einem Fachmann ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.



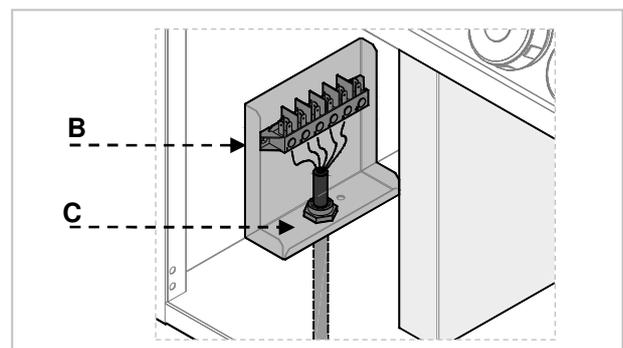
Bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, stellen Sie sicher, dass dem Gerät ein geeigneter allpoliger Schalter mit einer Mindest-Kontaktöffnungsweite von 3 mm vorgeschaltet ist.

Folgen Sie für einen ordnungsgemäßen Anschluss den Anweisungen:

- Die Schutzabdeckung der Klemmleiste (A) entfernen.



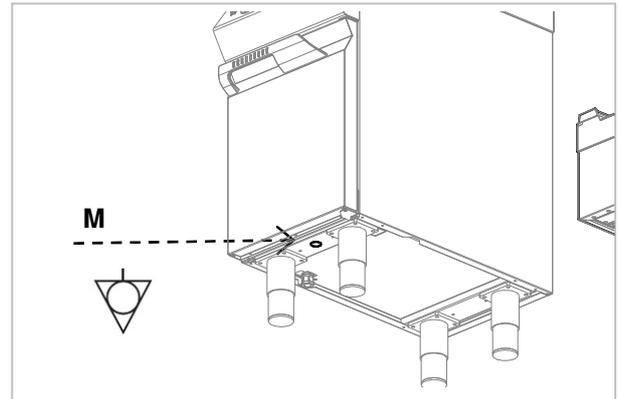
- Schließen Sie den Trennschalter an der Klemmleiste (B) des Geräts an, wie in der Abbildung und im Schaltplan (siehe Anhänge) angegeben. Verwenden Sie Kabel vom Typ H07RN-F oder besser.
- Ziehen Sie die Kabelklemme (C) fest.
- Die Abdeckung der Klemmleiste wieder aufsetzen.



Äquipotentialklemme

Das Gerät ist mit Äquipotentialklemme (M) ausgestattet. In Übereinstimmung mit der Klemme

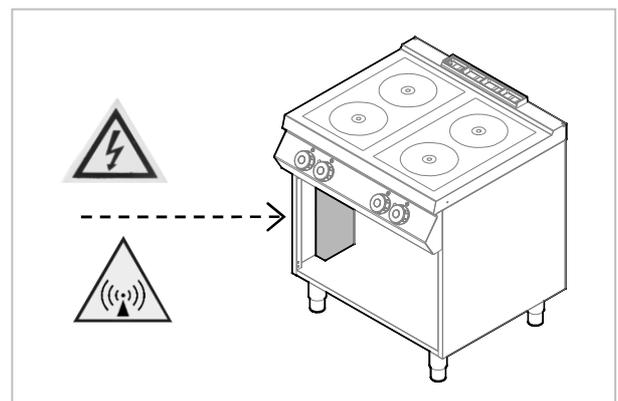
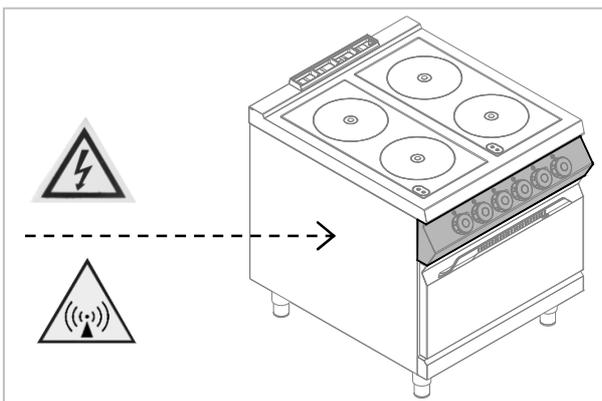
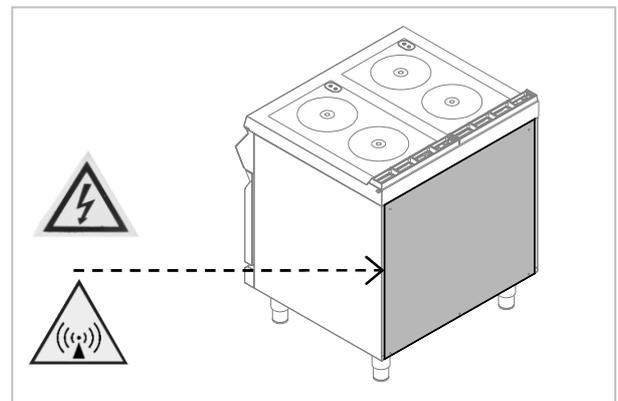
ist ein spezifisches Etikett vorgesehen: 



Symbole

Das folgende Symbol  „Warnung vor elektrischer Spannung“ weist darauf hin, dass sich hinter der Abdeckung spannungsführende Teile befinden.

Das folgende Symbol  „VORSICHT! Elektromagnetisches Feld!“ weist darauf hin, dass es durch die während des Betriebes entstehenden magnetischen Felder zu Beeinträchtigungen kommen kann.



8.5. Abnahme (Servicetechniker)

Vor der Inbetriebnahme muss das Gerät geprüft werden, um die Funktionstüchtigkeit eines jeden Bauteils zu kontrollieren und eventuelle Störungen ausfindig zu machen.

Führen Sie für die Prüfung folgende Kontrollen durch:

1. Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der des Gerätes übereinstimmt.
2. Betätigen Sie den automatischen Trennschalter, um die elektrische Verbindung zu prüfen.
3. Prüfen Sie, ob die Sicherheitsvorrichtungen einwandfrei funktionieren.

9. ENTSORGUNG DES GERÄTES

 Dieses Gerät ist entsprechend der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE) gekennzeichnet.

 **Wenn Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, leisten Sie einen Beitrag zur Vorbeugung von möglichen negativen Folgen für Umwelt und Gesundheit.**



Das Symbol  auf dem Produkt oder auf der Begleitdokumentation weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern der entsprechenden Sammelstelle zum Recycling von Elektro- und Elektronik-Geräten zugeführt werden muss.

Beachten Sie die örtlichen Bestimmungen zur Abfallentsorgung.

Weitere Informationen zu Behandlung, Wiederverwertung und Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei der zuständigen örtlichen Behörde, dem Abfallentsorgungsdienst oder dem Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.

ANLAGEN

ATTACHMENTS

ANNEXES

ALLEGATI

ANEXOS

ANEXOS

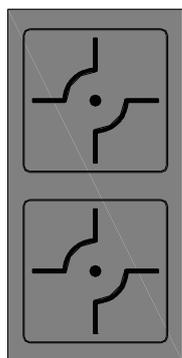
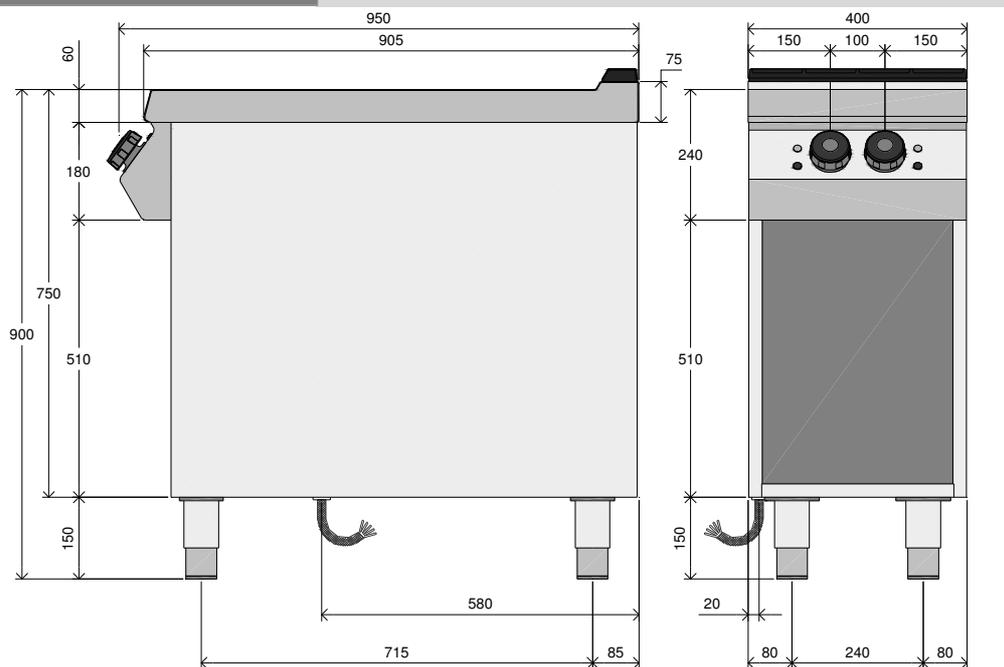
BIJLAGEN

ZAŁĄCZNIKI

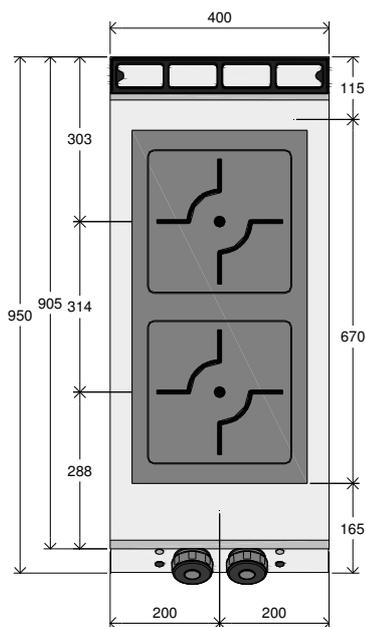
Modell	Kochplatte	Leistung	Daten zu Elektrik			Gewicht
	Hob	Power	Electrical connection			Weight
Modèle	Plaque de cuisson	Puissance	Raccordement électrique			Poids
Modello	Piastra scaldante	Potenza	Dati relativi all'impianto elettrico			Peso
Modelo	Placa de cocción	Potencia	Datos de instalación eléctrica			Peso
Modelo	Placa de cozedura	Potência	Dados para a instalação elétrica			Peso
Model	Verwarmingsplaat	Vermogen	Gegevens van de elektrische installatie			Gewicht
Model	Płyta grzewcza	Moc	Dane dot. instalacji elektrycznej			Ciężar
	Ø 270 5 kW	kW	V	Hz	Supply cable	kg
ID091M01	2	10	380-415V 3N~	50-60	4x1,5 mm ²	53,8
ID092M00	4	20	380-415V 3N~	50-60	4x4 mm ²	84,6

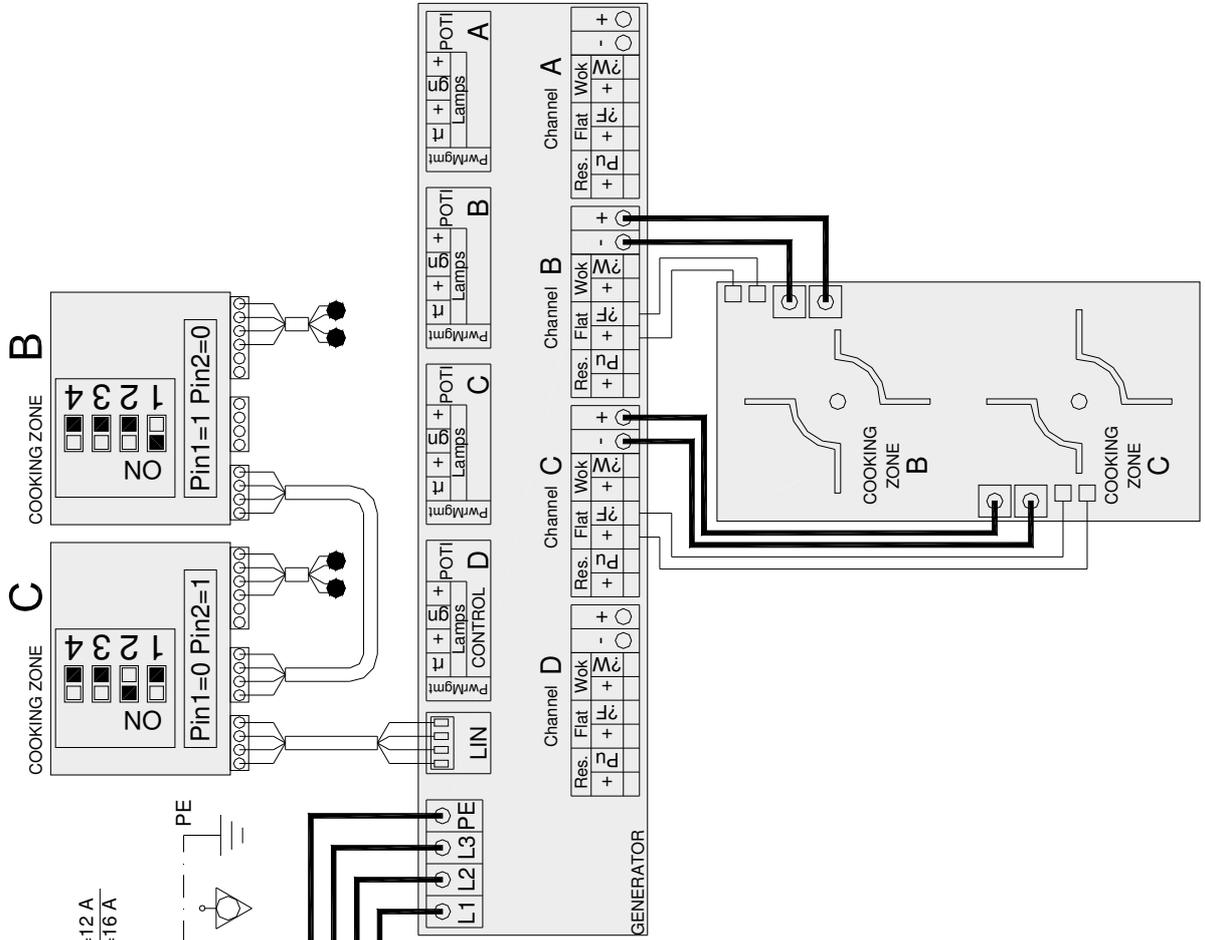
ID091M01

**ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS -
SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES -
PLAN AANSLUITINGEN - SCHEMAT PODŁĄCZENIA**



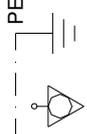
**INDUCTION
2 x 5000 watt
E.G.O.**





380-415V 3~ 50/60Hz

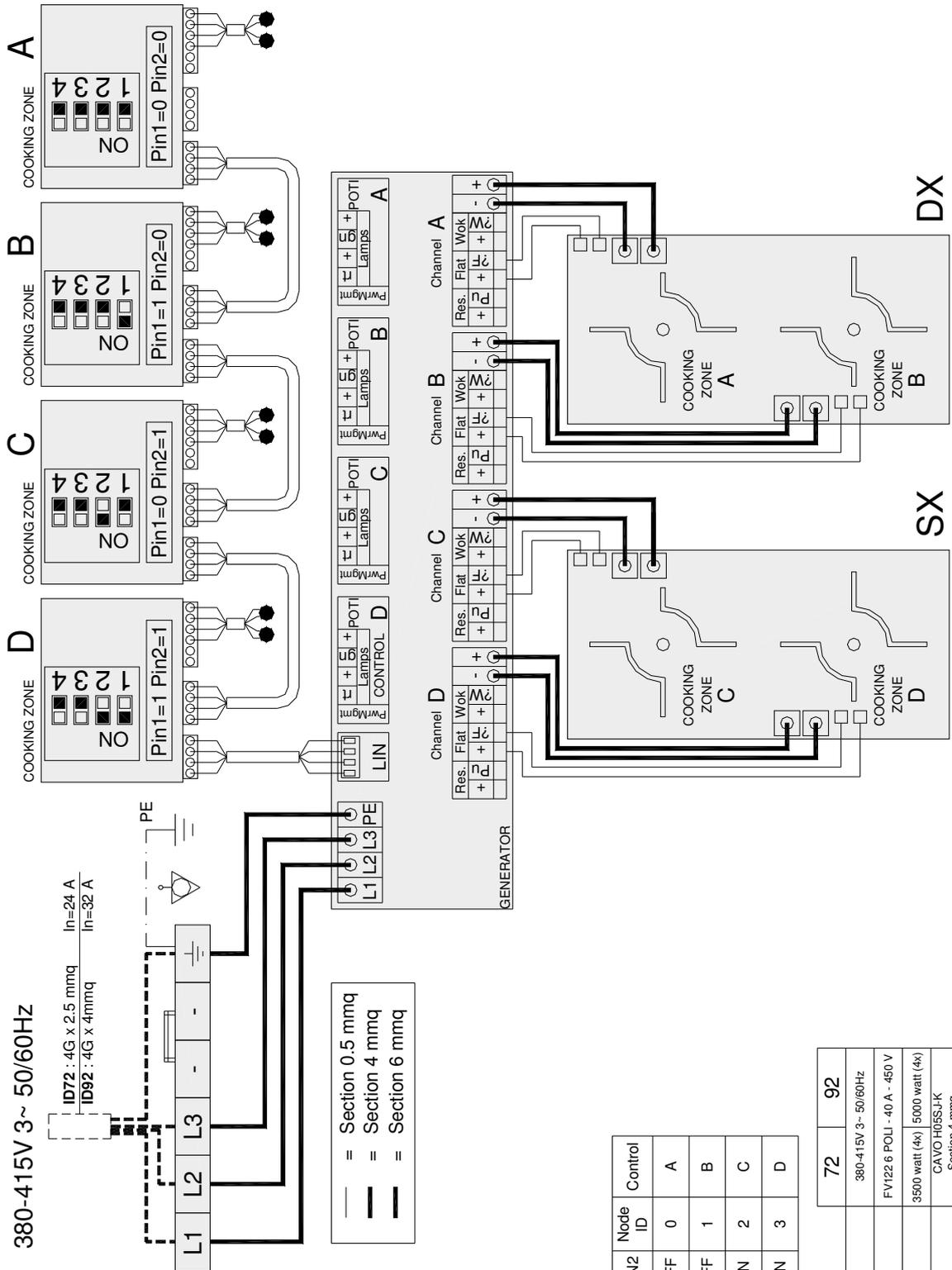
ID71 : 4G x 1.5 mmq In=12 A
ID91 : 4G x 1.5 mmq In=16 A



- = Section 0.5 mmq
- = Section 4 mmq
- = Section 6 mmq

1	2	3	4	PIN1	PIN2	Node ID	Control
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	OFF	OFF	0	A
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	ON	OFF	1	B
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	OFF	ON	2	C
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	ON	ON	3	D

71	91
ALIMENTAZIONE FEED	380-415V 3- 50/60Hz
M = MORSETTIERA TERMINAL	FV122 6 POLI - 40 A - 450 V
POTENZA INDUTTORE POWER	3500 watt (2x) 5000 watt (2x)
CABLAGGIO CABLE	CAVO H05SJ-K Section 4 mmq



380-415V 3~ 50/60Hz

ID72 : 4G x 2.5 mmq In=24 A
ID92 : 4G x 4mmq In=32 A

— = Section 0.5 mmq
— = Section 4 mmq
— = Section 6 mmq

1	2	3	4	PIN1	PIN2	Node ID	Control
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	OFF	OFF	0	A
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ON	OFF	1	B
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	OFF	ON	2	C
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ON	ON	3	D

72	92
ALIMENTAZIONE FEED	380-415V 3~ 50/60Hz
M = MORSE TTIERA TERMINAL	FV122 6 POLI - 40 A - 450 V
POTENZA INDUTTORE POWER	3500 watt (4x) 5000 watt (4x)
CABLAGGIO CABLE	CAVO H05SJ-K Section 4 mmq

DE

LAUT GESETZLICHER VORSCHRIFT STEHT DIESES HANDBUCH UNTER EIGENTUMS-
VORBEHALT UND DARF AUS DIESEM GRUND NICHT OHNE UNSERE GENEHMIGUNG
VERVIELFÄLTIGT UND/ODER IN JEDLICHER FORM AN DRITTE WEITERGEGEBEN WERDEN!

GB

IN COMPLIANCE WITH THE LAW IN FORCE, IT IS PROHIBITED TO REPRODUCE AND/OR
DISTRIBUTE THIS MANUAL IN ANY WAY WITHOUT THE AUTHORISATION OF THE PROPRIETOR!

FR

AUX TERMES DE LA LOI, LA PROPRIETE DE CETTE NOTICE EST RESERVEE. IL EST DONC
INTERDIT DE LA REPRODUIRE ET/OU DE LA DISTRIBUER SOUS QUELQUE FORME QUE CE SOIT
SANS NOTRE AUTORISATION!

IT

A TERMINI DI LEGGE È RISERVATA LA PROPRIETÀ DI QUESTO MANUALE CON DIVIETO DI
RIPRODURLO E/O DISTRIBUIRLO IN QUALSIASI FORMA SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE!

ES

DE ACUERDO CON LOS TÉRMINOS DE LA LEY ESTÁ RESERVADA LA PROPIEDAD DE ESTE
MANUAL CON EXPRESA PROHIBICIÓN DE REPRODUCIRLO Y /O DISTRIBUIRLO EN CUALQUIER
FORMA SIN NUESTRA AUTORIZACIÓN!

PT

A PROPRIEDADE DESTE MANUAL É RESERVADA POR LEI, SENDO PROIBIDA A SUA
REPRODUÇÃO E/OU DISTRIBUIÇÃO EM QUALQUER FORMA SEM A NOSSA AUTORIZAÇÃO!

NL

DE FABRIKANT BEHOUDT ZICH HET RECHT VOOR OM DE KENMERKEN VAN DE
TOESTELLEN DIE IN DEZE PUBLICATIE WORDEN VOORGESTELD TE WIJZIGEN ZONDER
VOORAF TE VERWITTIGEN!

PL

ZGODNIE Z PRZEPISAMI PRAWNYMI NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST NASZĄ WŁASNOŚCIĄ
I Z TEGO POWODU NIE MOŻE BYĆ BEZ NASZEJ ZGODY POWIELANA I / LUB PRZEKAZYWANA
W JAKEJKOLWIEK FORMIE OSOBOM TRZECIM!