

# C2S

## Induktion Dualkochzonen Induction two cooking zones

### Installations- und Bedienungsanleitung Installation and operating instructions

**⚠ VORSICHT:** Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät benutzen.

**⚠ WARNUNG:** Wenn das Glas Risse aufweist, trennen Sie das Gerät unverzüglich vom Stromnetz.

**HINWEIS:** Dieses Produkt ist ausschliesslich für den professionellen Einsatz bestimmt.

**DE**

**⚠ CAUTION:** Read the instruction before using the machine.

**⚠ WARNING:** If the surface is cracked, immediately disconnect the appliance from supply.

**NOTE:** This product is approved for professional use only.

**EN**

#### Modelle | Models

C2S 600 R 2x2.5

#### Weitere Kombinationen | Other combinations

C2S 600 R 4x2.5

## 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 Betriebshandbuch muss immer am Betriebsort zum Nachschlagen verfügbar sein.

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

**DE** Eigentümer, Berater, Hersteller und Konstrukteure:

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

Installateure, Bediener und Personal:

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

Sollten Sie technische Unterstützung benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihren autorisierten Kundendienst oder Händler. **Haben Sie bei einem Anruf stets die Modell- und Seriennummer zur Hand.**

Ihr autorisierter Kundendienst und Kontaktinformationen

Ihr Händler und Kontaktinformationen

Modellnummer

Seriennummer

Installationsdatum

## **ÜBER DIESES HANDBUCH**

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

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

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

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

DE

## **LIEFERUNG PRÜFEN**

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

Bewahren Sie alle Verpackungen auf.

## **BEWAHREN SIE DEN LIEFERSCHEIN AUF**

Der 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.

## SICHERHEITSSYMBOLE 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.



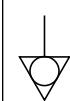
#### **GEFAHR - HOCHSPANNUNG**

Dieses Symbol weist auf die Gefahr eines elektrischen Schlages und Gefahren durch gefährliche Spannung hin.



#### **Elektromagnetisches Feld**

Dieses Symbol warnt vor nicht ionisierender elektromagnetischer Strahlung.



#### **Potentialausgleich**

Dieses Symbol kennzeichnet die Klemme, die mit dem Potentialausgleich zu verbinden ist.



**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.

**CAUTION** **ATTENTION**

DISCONNECT FROM SUPPLY CIRCUIT BEFORE OPENING  
COUPER L'ALIMENTATION ELECTRIQUE AVANT D'OUVRIR  
DESCONECTAR DEL CIRCUITO DE SUMINISTRO ANTES DE ABRIR  
Αποσυνδέστε από τον καλωδιακό εξοπλισμό πριν ανοίξετε  
إفصل الجهاز عن الدائرة الكهربائية قبل الفتح.

## HAFTUNGSAUSSCHLÜSSE

### ! GEFAHR

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

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

### ! GEFAHR

Eigentümer und Bediener werden darauf hingewiesen, dass Wartungs- und Reparaturarbeiten nur durch einen autorisierten Servicetechniker mit Originalersatzteilen durchgeführt werden dürfen. Der Hersteller übernimmt keinerlei Verpflichtungen bezüglich jeglicher Produkte, welche nicht gemäß den nationalen oder regionalen Bestimmungen beziehungsweise gemäß 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

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

### ! GEFAHR

Unsachgemäßes installieren, einstellen, ändern, warten oder instandhalten dieses Geräts oder Installieren eines beschädigten Geräts kann zu TOD, VERLETZUNGEN, SCHÄDEN AN DER ANLAGE und zum Erlöschen der Garantie führen.

### ! GEFAHR

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

### ! GEFAHR

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

### ! Warnung

Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere entzündbare Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder anderer Geräte. Verwenden Sie zur Reinigung niemals entflammable 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 Abschaltungs / Sicherung gegen Wiedereinschalten / Tag-Out-Verfahren für alle Versorgungseinrichtungen einschließlich Strom, Gas, Wasser und Dampf.

**⚠ Warnung**

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

**Hinweis**

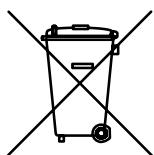
Dieses Gerät ist nicht für den Hausgebrauch zugelassen oder freigegeben, sondern ausschließlich für gewerbliche Anwendungen bestimmt. Der Hersteller bzw. zuständige Vertreter übernimmt ausschließlich Service-, Garantie-, Wartungs- und Kundendienstaufgaben im Rahmen gewerblicher Anwendungen.

**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 Webseite für Updates der Bedienungsanleitungen, Übersetzungen oder Kontaktinformationen von Servicestellen in Ihrer Nähe.

## **ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTES**



Diese Kennzeichnung auf dem Produkt bedeutet, dass das Produkt nicht im Hausmüll oder normalen Gewerbeabfall entsorgt werden darf. Stattdessen ist es an der für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten zuständigen Sammelstelle abzugeben. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts tragen Sie dazu bei, potenzielle Umweltschäden oder Gesundheitsrisiken zu vermeiden, die durch eine unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts verursacht werden könnten.

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

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

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

### **Wichtig**

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

# Inhaltsverzeichnis

---

## Sicherheitshinweise

Definitionen .....	4
Ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produktes .....	7

## Inhaltsverzeichnis

### Abschnitt 1 Allgemeines

<b>Beschreibung des Produkts .....</b>	<b>13</b>
<b>Anwendung .....</b>	<b>13</b>
<b>Konformität .....</b>	<b>13</b>
<b>Position des Typenschildes .....</b>	<b>13</b>
<b>Modellnummer und Seriennummer .....</b>	<b>14</b>
<b>Bestellinformationen .....</b>	<b>14</b>
Generatoren .....	14
Bedienungen .....	14
Cerangläser .....	15
Einbaurahmen .....	15
Kits .....	15

### Abschnitt 2 Installation

Installationssicherheit—Haftungsausschluss .....	16
Installationssicherheit—Abstand und Belüftung .....	16
Installationssicherheit—Elektrische Anschlüsse .....	17
Schutz von Personen .....	18
<b>Lieferumfang .....</b>	<b>19</b>
Einbaurahmen (optional erhältlich) .....	20
Lüftungskit (optional erhältlich) .....	20
<b>Spezifikationen .....</b>	<b>21</b>
Abmessungen: C2S Generator .....	21
Abmessung: Potentiometer Drehschalter mit LED .....	22
<b>Elektrische Anschlüsse .....</b>	<b>23</b>
C2S Generator .....	23
<b>Elektrische Spezifikationen .....</b>	<b>24</b>
Kabel .....	24
Betriebsbedingungen .....	25
Gewicht des Generators .....	25
<b>Installationsanleitung .....</b>	<b>25</b>
<b>Anforderungen an das Herd-Design .....</b>	<b>26</b>
Beschreibung Einbaurahmen (Kompakt-Variante) .....	27
Beschreibung Einbaurahmen (INSTALL-Variante) .....	28
<b>Belüftungsanforderungen .....</b>	<b>29</b>

Beispiel: Belüftung mit Lüftungskit.....	29
<b>Inbetriebnahme.....</b>	<b>30</b>
Funktionstest.....	30
<b>Abschnitt 3</b>	
<b>Betrieb</b>	
<b>Betriebssicherheit .....</b>	<b>31</b>
Haftungsausschluss .....	31
Personenschutz .....	32
<b>Wichtige Regeln – Betrieb und Wartung.....</b>	<b>34</b>
<b>Geeignetes Induktionskochgeschirr.....</b>	<b>35</b>
Zustand .....	35
Material.....	35
Siedetest.....	36
Pfannengrösse .....	36
<b>Anwendungshinweise .....</b>	<b>38</b>
Leistungs-Drehschalter (Potentiometer).....	38
Leistungsstufen .....	38
Automatische Pfannenerkennung, ohne Pfanne keine Hitze .....	39
Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.....	39
<b>Ausserbetriebnahme.....</b>	<b>39</b>
<b>Abschnitt 4</b>	
<b>Wartung</b>	
<b>Wartungssicherheit .....</b>	<b>40</b>
Haftungsausschluss .....	40
Gefährliche elektrische Spannung .....	40
Reinigung .....	41
Persönlicher Schutz.....	42
<b>Tägliche Reinigung und Wartung .....</b>	<b>43</b>
Glasreinigung .....	43
Sichtprüfung der Silikonfugen.....	43
<b>Wöchentliche Reinigung und Wartung .....</b>	<b>43</b>
<b>Jährliche Wartung.....</b>	<b>43</b>
<b>Abschnitt 5</b>	
<b>Fehlersuche</b>	
<b>Häufig auftretende Probleme.....</b>	<b>44</b>
<b>Siedetest.....</b>	<b>45</b>
<b>Gefahrenvermeidung bei Unfällen oder Störungen.....</b>	<b>45</b>
<b>Fehlersuche ohne Fehlercode .....</b>	<b>46</b>
<b>Fehlersuche mit Fehlercode .....</b>	<b>48</b>

# Abschnitt 1

## Allgemeines

### Beschreibung des Produkts

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

Die RTCSm®-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:

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

### Anwendung

Die C2S-Induktionsgeräte sind als kompakte Geräte für die Installation in einen geschlossenen Herd oder Counter konzipiert.

Mit diesem Gerät sind täglich viele Anwendungen möglich, wie z.B. Kochen, aufwärmen, warmhalten und braten von Speisen. All diese Anwendungen sind möglich, weil:

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

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

### 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 Typenschildes

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

## Modellnummer und Seriennummer

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

### MODELLNUMMER LESEN

[Modellbezeichnung] [Glassgröße] [Spulentyp] [Leistung]

Modellbezeichnung	Glassgröße	Spulentyp	Leistung
C2S	600 = 600mm	R = Rundspule	2x2.5 = 2 Felder à 2.5kW

### Bestellinformationen

#### GENERATOREN

Erhältliche Modelle	Leistung pro Kochzone	Glassgröße	Spulentyp	Nennspannung
C2S 600 R 2x2.5	2 x 2.5kW	600	Rund	3 x 400V

### BEDIENUNGEN

Erhältliche Modelle	Beschreibung
Bedienung C2S	Diese Bedienung besteht aus einem Drehschalter mit Rastung in der 0-Stellung und einer LED Betriebsanzeige.

DE

## CERANGLÄSER

Erhältliche Modelle	Anordnung	Beschreibung
Ceranglas 300x600x6mm R - 2 Kochzonen		Ceranglas 300mm x 600mm x 6mm mit Aufdruck für Rundspulen.

## EINBAURAHMEN

Erhältliche Modelle	Beschreibung
Einbaurahmen C2S 600 - 2 Kochzonen	Einbaurahmen zum Einbau eines C2S mit der Größe 600.
Einbaurahmen C2S 600 - 4 Kochzonen	Einbaurahmen zum Einbau von zwei C2S nebeneinander mit der Größe 600 für ein Viererkochfeld.

## KITS

Erhältliche Modelle	Beschreibung
Lüftungskit C2S	Wird zur Verbesserung der Belüftung im Counter oder Herd verwendet

DE

## 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

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

##### ! Vorsicht

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

##### Hinweis

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

##### 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 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 die 40°C [104°F] nicht überschreiten.**

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

##### Hinweis

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

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

## INSTALLATIONSSICHERHEIT—ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

### ⚠ GEFAHR

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

### ⚠ GEFAHR

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

### ⚠ Warnung

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

### ⚠ Warnung

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

### ⚠ Warnung

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

### Hinweis

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

### Hinweis

Alle Kabel müssen geschützt und zugentlastet verlegt werden.

## 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.

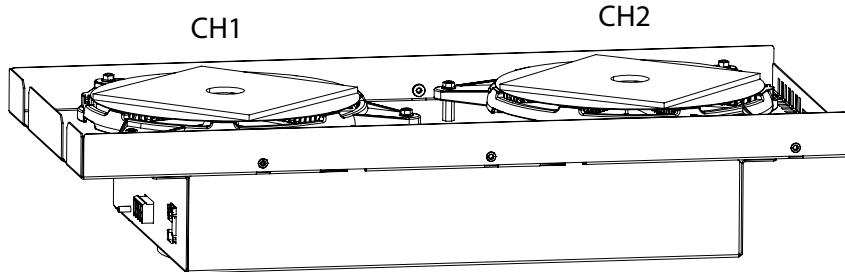
### ! Vorsicht

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

DE

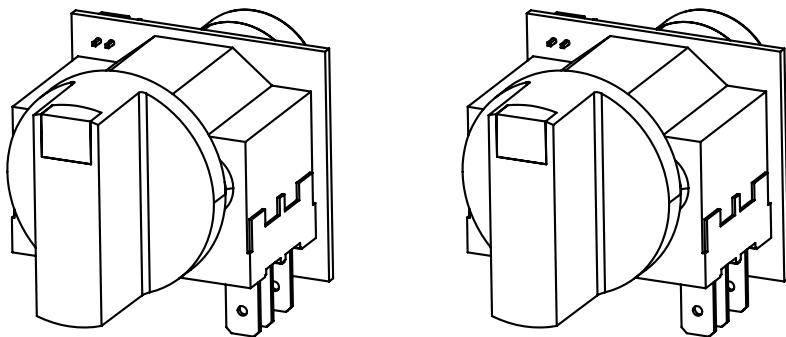
## Lieferumfang

### 1 × C2S GENERATOR



DE

### 2 × POTENTIOMETER DREHSCHALTER MIT LED



### 2 × RJ-45-KABEL MIT EINER LÄNGE VON 1 M

Wird verwendet, um die Drehschalter am Generator anzuschliessen.

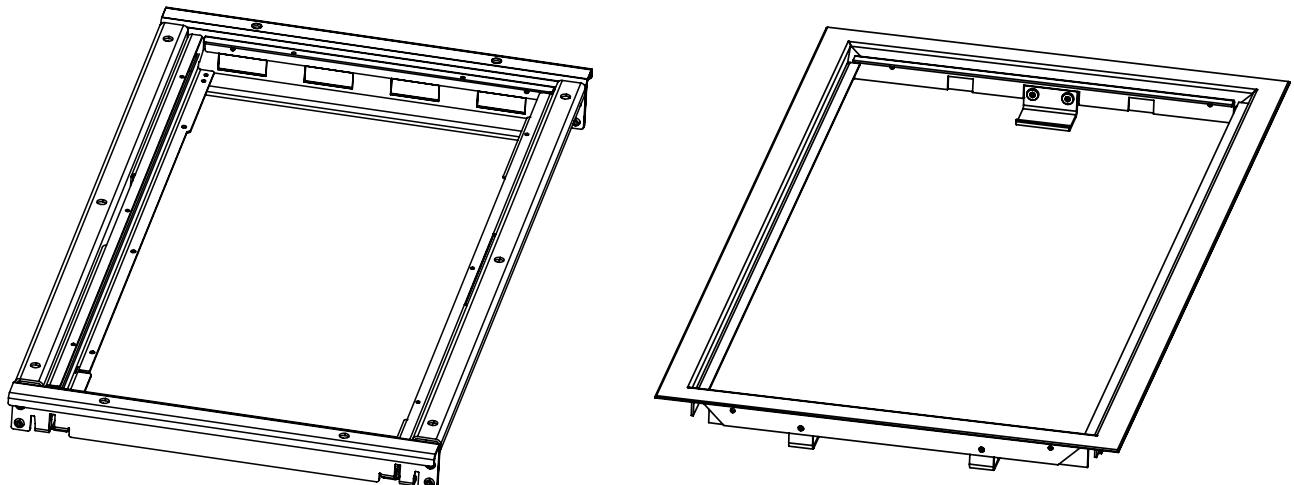
### 1 × VERPACKUNG

**EINBAURAHMEN (OPTIONAL ERHÄLTLICH)**

Die Einbaurahmen sind dazu da, den Einbau und Ausbau sowie Austausch zu erleichtern.

Wir empfehlen es, einen dieser Einbaurahmen einzusetzen.

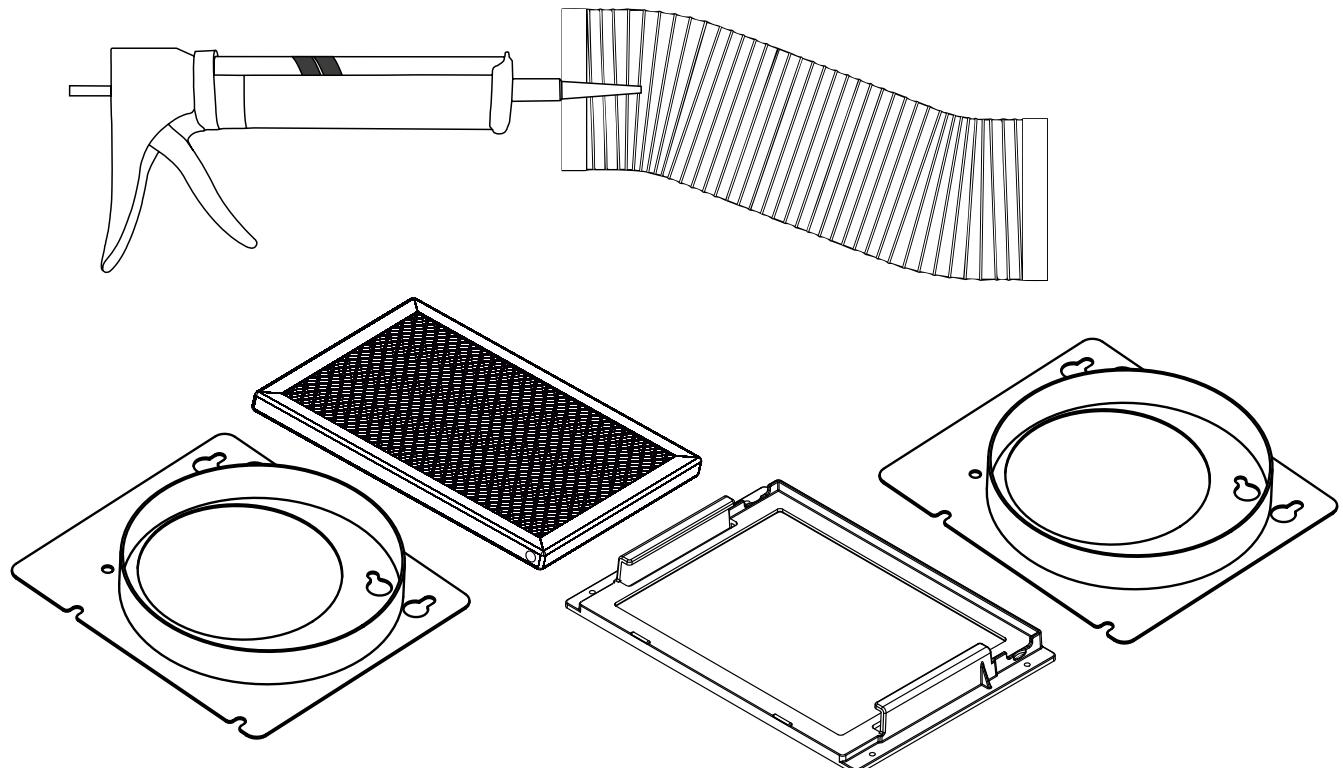
Kompakt-Variante (nutzt Führungsschienen):      Install-Variante:



DE

**LÜFTUNGSKIT (OPTIONAL ERHÄLTLICH)**

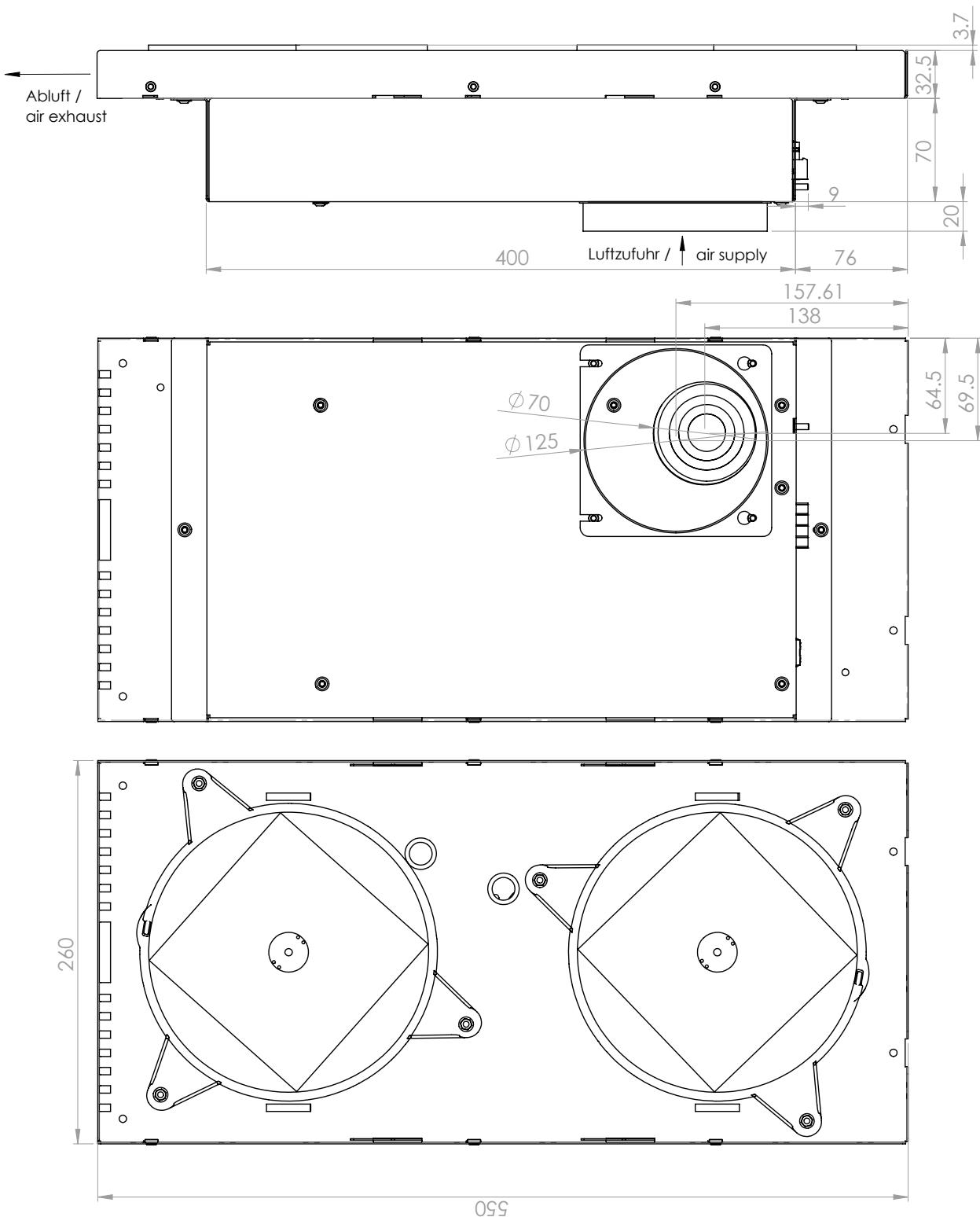
Dieses Kit wird zur Optimierung der Kühlung verwendet. Enthalten darin sind Ansaugmuffe, Fettfilterrahmen und Fettfilter, Lüftungsrohr, Rohrschelle und Befestigungsmaterial

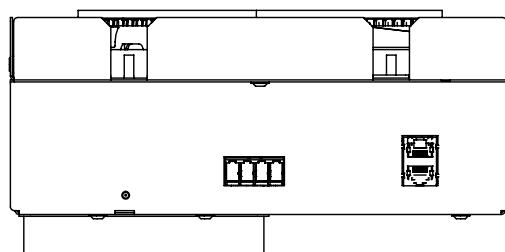


## Spezifikationen

### ABMESSUNGEN: C2S GENERATOR

Abmessungen sind in mm angegeben.

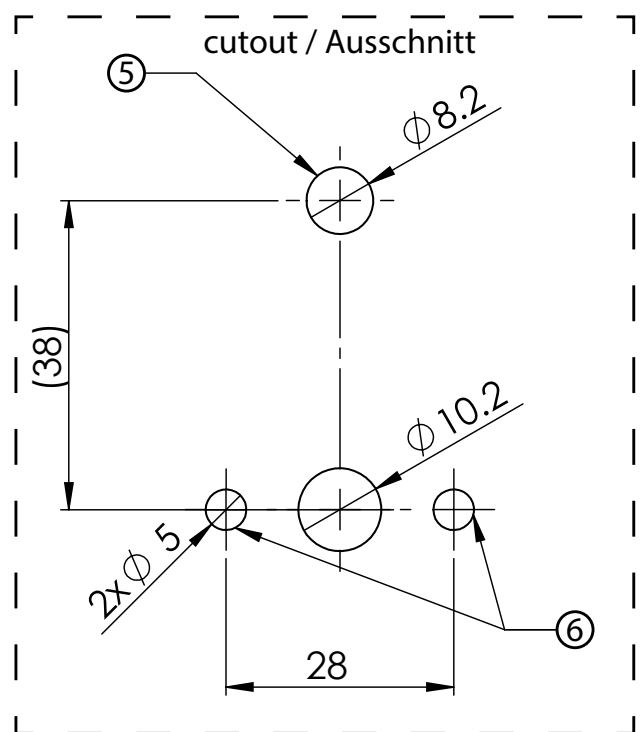
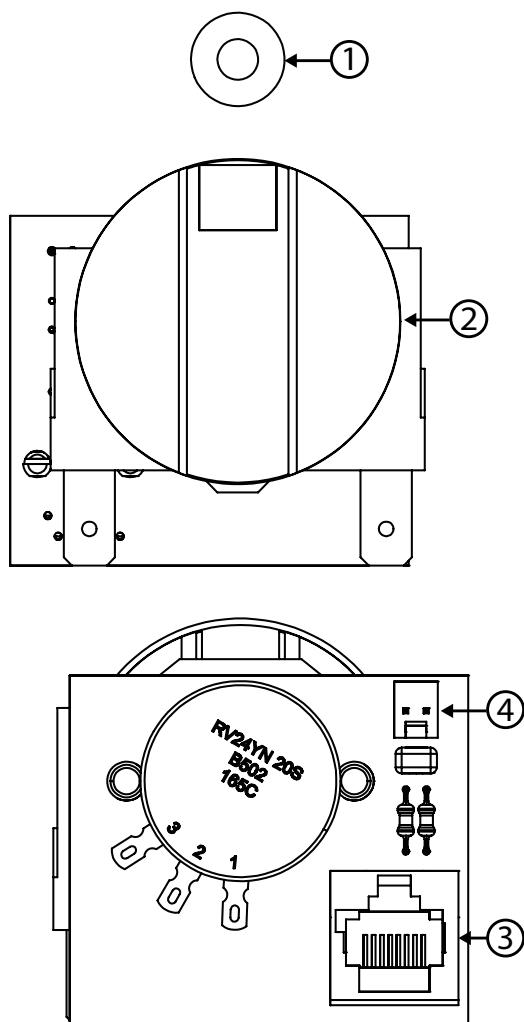




### ABMESSUNG: POTENTIOMETER DREHSCHALTER MIT LED

Für die vorgesehene Montage auf eine Blende muss das benötigte Lochbild für den Drehschalter und der LED berücksichtigt werden. Die Länge des RJ-45 Kabel zum Anschliessen der Bedienung an den Generator beträgt 1m.

Masse sind in mm angegeben.

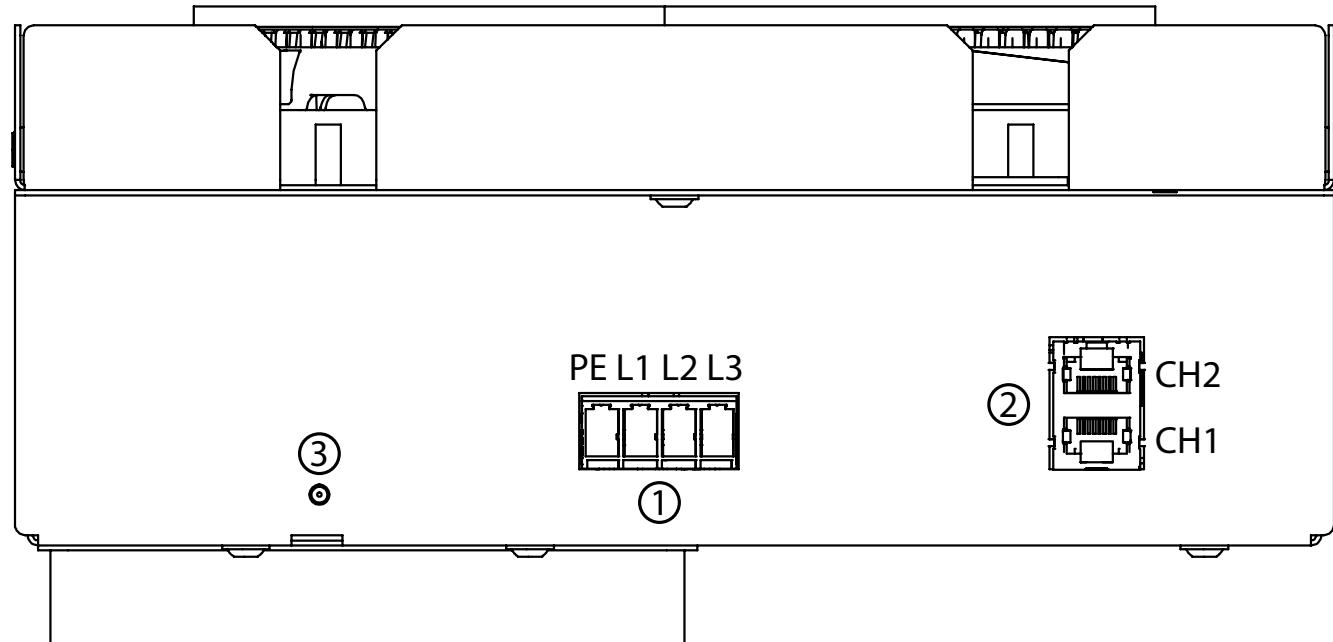


DE

<b>1</b>	LED	<b>4</b>	Anschluss für LED
<b>2</b>	Drehknebel	<b>5</b>	Öffnung für LED
<b>3</b>	RJ-45-Buchse (zum Generator)	<b>6</b>	3 Löcher für die Befestigung vom Drehschalter

## Elektrische Anschlüsse

### C2S GENERATOR



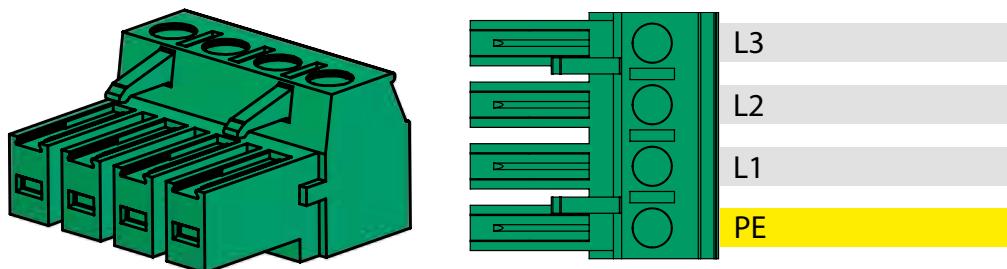
1	Netzanschluss
2	RJ-45-Anschluss für Potentiometer-Bedienungen (Kanal 1 und Kanal 2)
3	Potentialausgleichspunkt  (EN60335)

## Elektrische Spezifikationen

Modell	Leistung / Nennstrom	Spannung / Phasen
C2S 600 R 2x2.5	5kW / 8A	380–440V / 3Φ

### KABEL

Netzanschlusskabel sind im Lieferumfang nicht enthalten.



Das RJ-45-Kabel zur Bedienung ist der Bedienung beigelegt.  
Die Kabel sind so zu verlegen, dass diese nicht mechanisch beschädigt werden.

#### Hinweis

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

## BETRIEBSBEDINGUNGEN

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

Maximale Toleranz der Nennversorgungsspannung	+6 /-10 %
Netzfrequenz	50/60 Hz
Mindestdurchmesser 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%

DE

## GEWICHT DES GENERATORS

Gewicht C2S inklusive Packungsbeilage (Potentiometer und Kabel)

Modell	Nettogewicht	
	kg	lb
C2S ohne Verpackung	4.6	10.1
C2S mit Verpackung	6.5	14.3

## Installationsanleitung



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

- Die Öffnungen des Spulenträgerbleches unterhalb der Spulen dürfen nicht verschlossen werden.
- Das Ceranglas muss mit einem lebensmittelverträglichen und hitzeresistentem Silikon eingeklebt werden.
- Der Platz der Bedienschalter darf nicht blockiert oder versperrt werden.
- Halten Sie brennbare Stoffe, Dämpfe oder Flüssigkeiten fern vom Induktionsgerät.
- Beim Einbau ist die Position der Anschlüsse zu beachten. Ansonsten kann es sein, dass die Kochzonen nicht mit der Bedienung übereinstimmen (Buchsen am Generator immer links oder vorne).

### Hinweise zu den Führungsschienen:

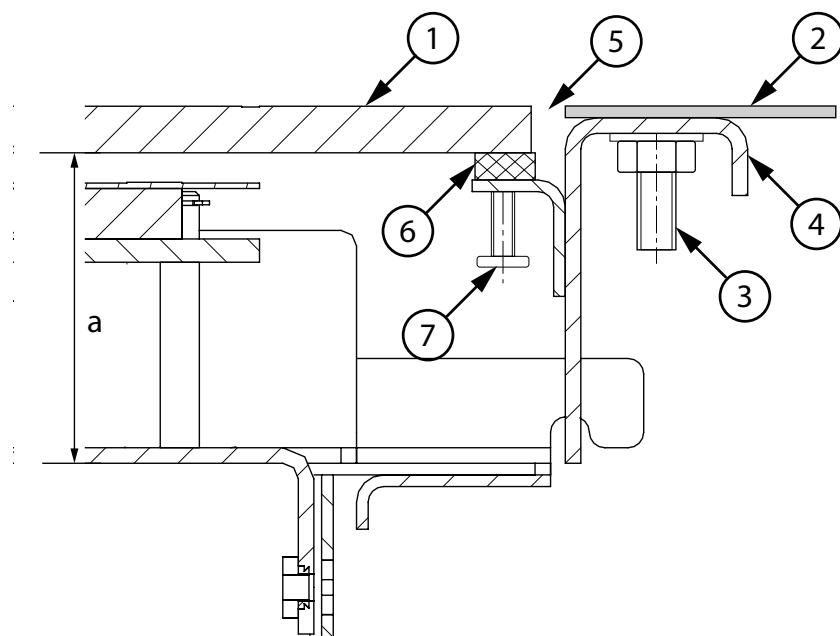
- Zur Montage und als Abstützung des Induktionsgerätes sind die Führungsschienen vorgesehen.
- Die Lasche an den Führungsschienen dient der genauen Positionierung des Induktionsgerätes

unterhalb des Ceranglases. Die Endposition ist dann erreicht, wenn die Lasche in die Kerbe der Tragschiene eingerastet ist.

## Anforderungen an das Herd-Design

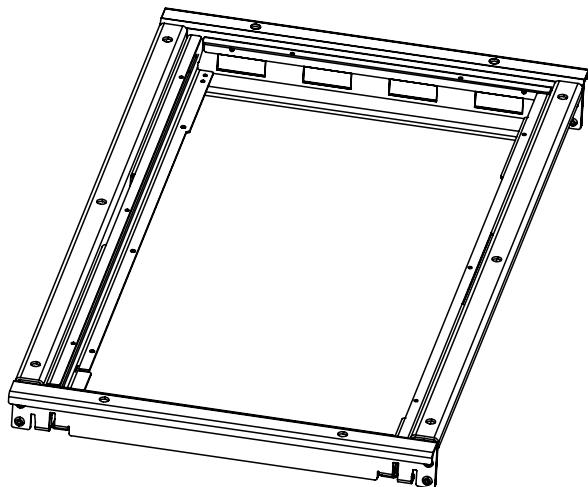
- Der Abstand von **35.5 mm** Abstand (+/- 0.5 mm) von der Unterseite des Spulenträgerblechs zum Ceranglas muss eingehalten werden (siehe Zeichnung).
- Seitlich vom Generator muss mindestens 50 mm Abstand vorhanden sein zu den Herdwänden.
- In der Umgebung der Spulen müssen die Bauteile aus nichtmagnetischem Stahl gefertigt sein.
- Beim Einbau von zwei Generatoren im selben Rahmen muss zwischen den Spulenträgerblechen ein Trennblech aus nichtmagnetischem Stahl vorhanden sein.
- Der Generator muss für den Ein- und Ausbau leicht zugänglich sein.

Nachfolgend ist der vorgegebene Abstand illustriert anhand des Kompakt-Einbaurahmens:



$$a = 35.5 \text{ mm} \pm 0.5 \text{ mm}$$

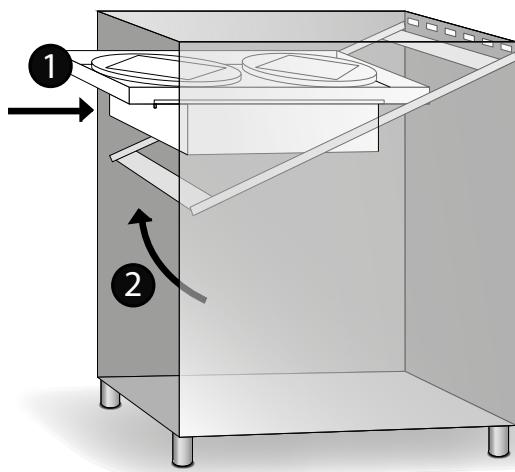
1	Ceranglas
2	Herdoberblatt mit 1.5–4 mm [0.06–0.16"] Dicke
3	M5 Befestigungsbolzen
4	Kompakt-Einbaurahmen
5	Spalt zwischen Herdoberblatt und Ceranglas für Silikonfuge
6	Silikonstreifen
7	Optionale M4-Schraube, um punktweise die Höhe des Glases zu korrigieren

**BESCHREIBUNG EINBAURAHMEN (KOMPAKT-VARIANTE)**

DE

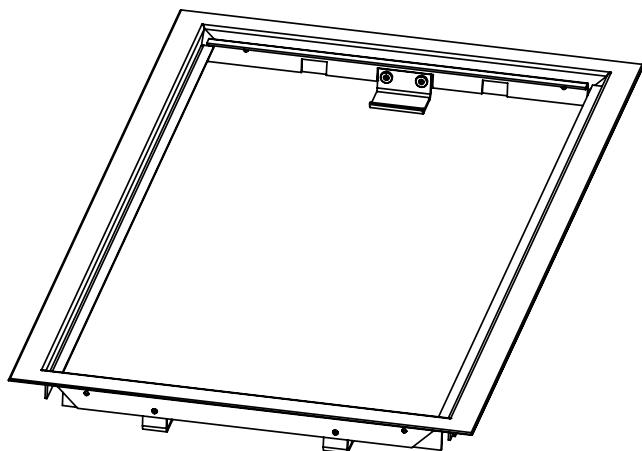
**Einbau**

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



Der Generator wird eingebaut, indem er nach dem Einschieben (1) in die Tragschiene verankert wird mittels den Führungsschienen. Die Halteschiene wird hochgeklappt (2).

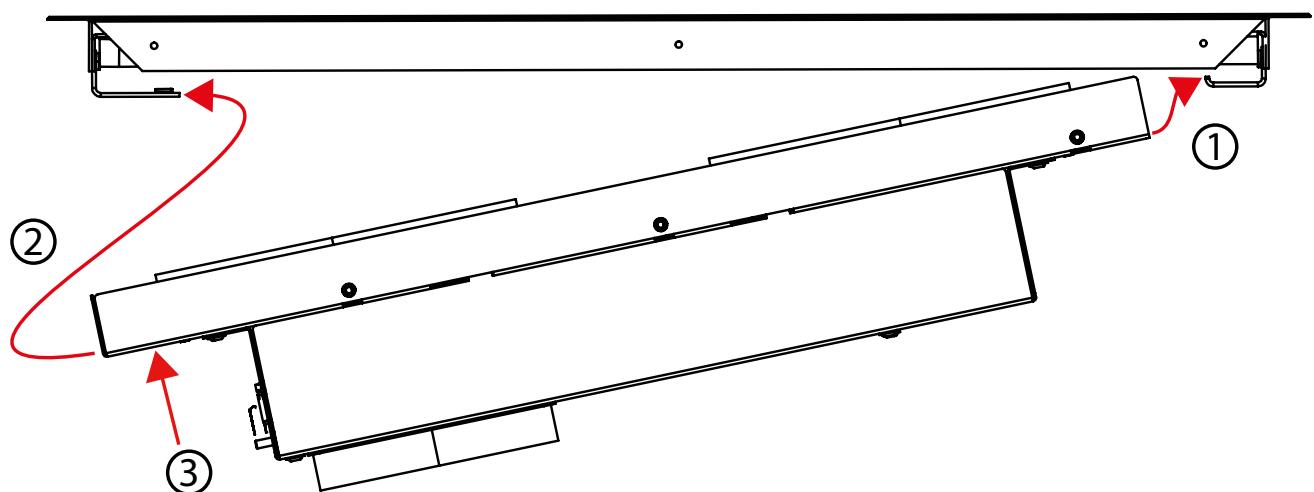
Um den Generator auszubauen, lösen Sie die beiden seitlichen Halteschrauben und klappen das Gerät samt Führungsschiene herunter. Nun kann das Gerät aus der Halterung gezogen werden.

**BESCHREIBUNG EINBAURAHMEN (INSTALL-VARIANTE)****Einbau**

DE



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



Als erstes ist der Generator auf der Rückseite einzuhängen (1).

Dann wird der Generator hochgehoben und vorne eingehängt. (2). Mit zwei M4-Schrauben von unten wird der Generator fixiert (3).

Um den Generator auszubauen, lösen Sie die beiden M4-Schrauben (3). Anschliessend lässt sich der Generator vom Montagerahmen lösen, indem der Generator nach hinten geschoben wird (2).

Sobald der Generator wie im Bild vorne frei ist, kann der Generator auch am hinteren Haken gelöst werden (1).

## Belüftungsanforderungen

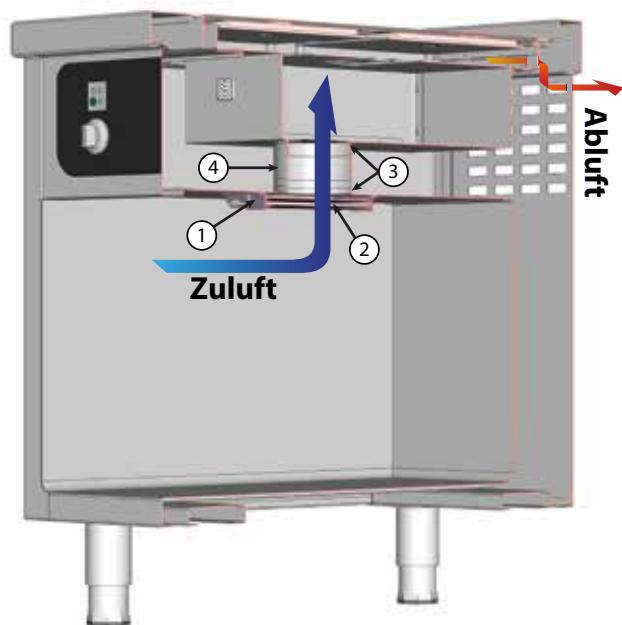


Bitte lesen und beachten Sie alle Sicherheitshinweise für die Installation bezüglich des Mindestabstandes und der Belüftung am Beginn dieses Kapitels.

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

## BEISPIEL: BELÜFTUNG MIT LÜFTUNGSKIT

In diesem Beispiel wird ein kurzes Luftrohr eingesetzt (4). Dieses wird mit zwei Ansaugmuffen positioniert (3).



1	Filterrahmen
2	Filter
3	Ansaugmuffe
4	Luftrohr

## 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 als die Minimumgrösse 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:
  - Kochen mit verschiedenen Leistungsstufen.
4. Nehmen Sie die Pfanne von der Kochzone; Die LED fängt nun an zu Blinken.
5. Stellen Sie die Pfanne wieder auf die Kochzone und der Aufheizvorgang wird fortgesetzt.  
HINWEIS: Die LED leuchtet wieder dauerhaft, wenn die Energie auf die Pfanne übertragen wird.
6. Schalten Sie das Gerät aus. Die LED erlischt.

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 (Fehlersuche).

## 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. Lüftungsschlitz 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**

###### **Nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr verwenden**

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

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

## 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 Bedienungsknebel trennt NICHT die Stromzufuhr.

Wenden Sie sich für weitere Informationen an eine autorisierte Servicestelle.

### ! 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 verletzen. 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 am Material 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 Dampf von Ihrem Gesicht und Körper weggeleitet wird.

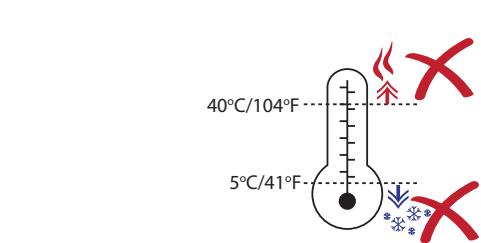
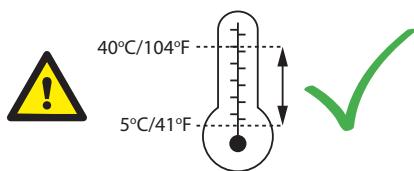
**⚠ Warnung**

Lassen Sie niemals ein Gerät während Kochvorgängen 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].**



- 4 Verwenden Sie ausschliesslich Pfannen in einer für die Kochfläche geeigneten Grösse. Verwenden Sie keine zu grossen Pfannen.**

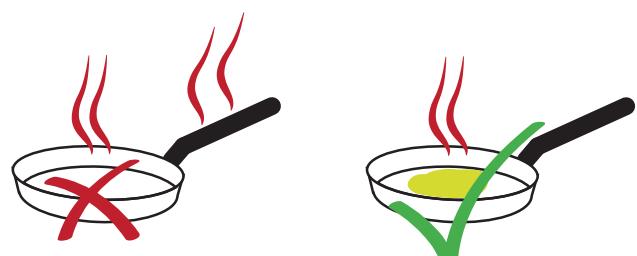


DE

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



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



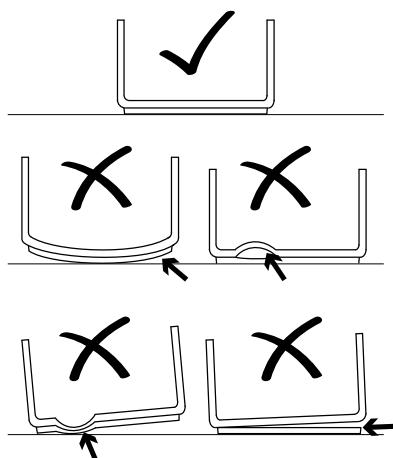
- 3 Verwenden Sie keine verbeulten Pfannen, da diese die Elektronik beschädigen könnten.**



## Geeignetes Induktionskochgeschirr

### ZUSTAND

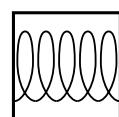
- Pfannen mit defekten Pfannenböden (nach aussen und innen gerichtete Blasen), die gewölbt oder teilweise abgetrennt sind, sind auszutauschen.
- Bei Verwendung solcher Pfannen können die Sensoren unter der Glasplatte die Temperatur nicht korrekt erfassen. Diese Pfannen würden überhitzen und beschädigen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



DE

### MATERIAL

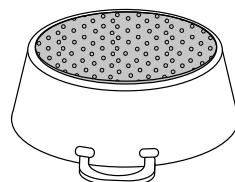
- VERWENDEN SIE** Kochgeschirr aus **leitfähigen und magnetischen** Materialien.
- Test: Wenn der Pfannenboden einen Magneten anzieht, eignet sich die Pfanne üblicherweise zum Induktionskochen.
- Wählen Sie Kochgeschirr aus, das mit **Induktionsgeeignet** beschriftet oder mit einem Induktionssymbol gekennzeichnet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



- VERWENDEN SIE KEIN** Kochgeschirr aus Aluminium, Kupfer, Glas oder Keramik.

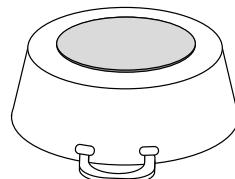
### Magnetische Einsätze auf der Unterseite:

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



### Nichtmagnetisches 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.

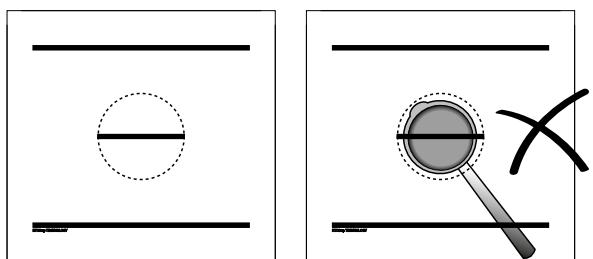


## SIEDETEST

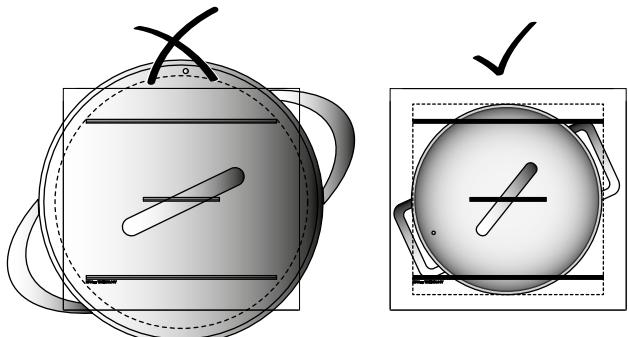
Um die Effizienz einer Pfanne für das Induktionskochen einzuschätzen, können Sie einen Siedetest durchführen. Siehe Anleitung in Abschnitt 5 Fehlerbehebung.

## PFANNENGRÖSSE

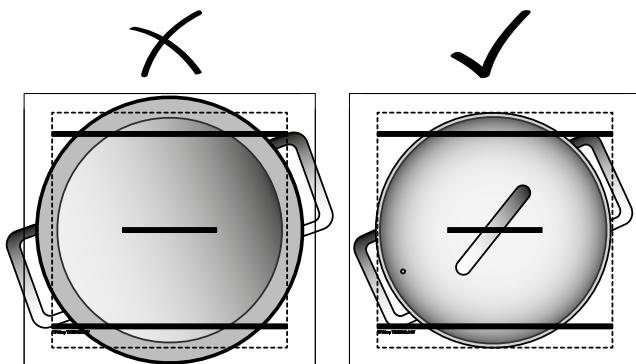
- MINDESTGRÖSSE:** Der Boden der Pfanne muss einen **Mindestdurchmesser von 12 cm [5"]** (innerhalb der gepunkteten Linien) haben. Andernfalls wird die Pfanne nicht erhitzt. Dies ist ein Sicherheitsmechanismus, damit das Gerät kleine Metallgegenstände, wie z.B. Schmuck, nicht erhitzt. **HINWEIS:** Aus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



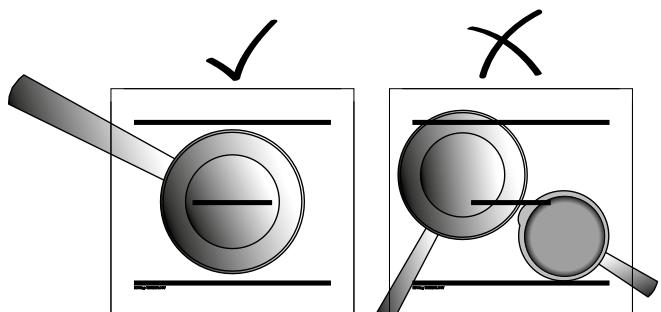
- Platzieren der Pfanne auf einer Kochzone**

Jede Kochzone unserer Geräte ist mit Temperatursensoren ausgestattet. Diese Sensoren überwachen Temperatur und Kochgeschirr kontinuierlich in Echtzeit.

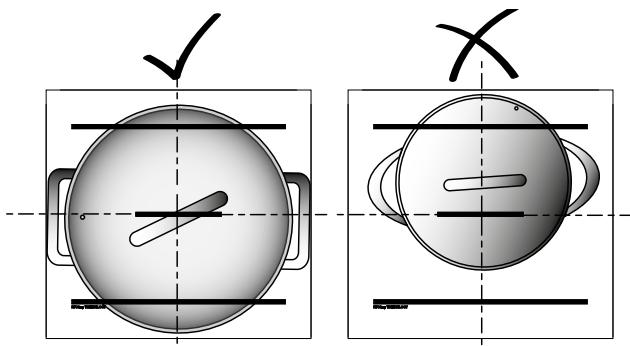
DE

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.

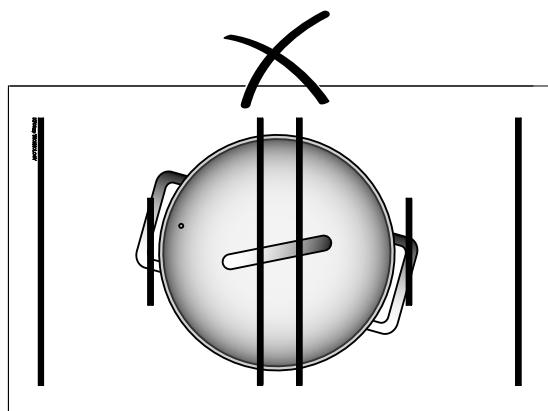
- Nur eine Pfanne pro Kochzone!**



- **Platzieren Sie die Pfanne immer in der Mitte der Kochfelder.**



- **Die Pfanne darf nicht mehr als eine Kochzone abdecken. Weder auf dem selben Gerät oder quer über zwei Geräte.**

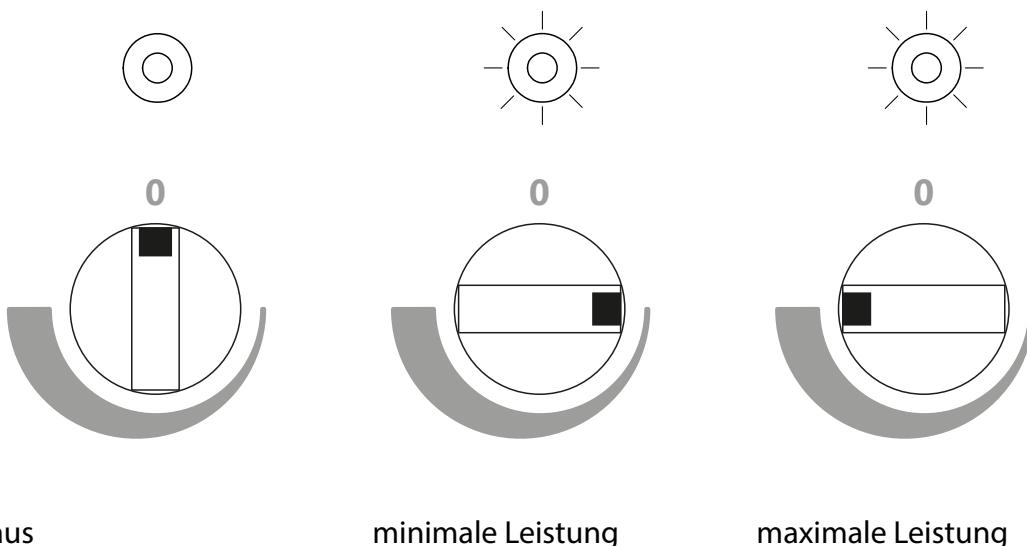


DE

## Anwendungshinweise

### LEISTUNGS-DREHSCHALTER (POTENTIOMETER)

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

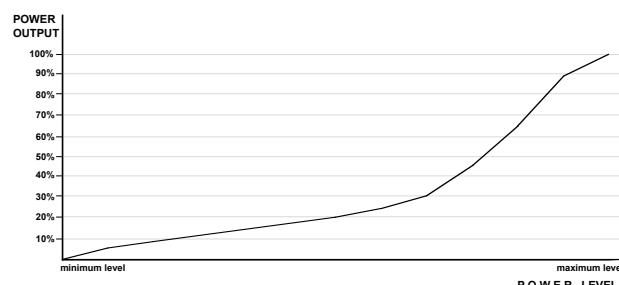


### LEISTUNGSSTUFEN

Die Leistungskurve (unten) zeigt, 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.

**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.

DE

**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 am Hauptschutzschalter.

## Abschnitt 4

### Wartung

#### Wartungssicherheit

#### HAFTUNGSAUSSCHLUSS

##### ⚠ GEFahr

Es liegt in der Verantwortung des Geräteeingentümers, 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 die 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.

DE

## 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 Reinigungsmittelerückstände von den Kochflächen entfernt werden. Wischen Sie solche Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

### ⚠ Vorsicht

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

### Hinweis

### Luftfilter prüfen und reinigen

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

### ⚠ Warnung

### Silikonfugen prüfen

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

## PERSÖNLICHER SCHUTZ

### ! 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 verletzen. 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.

DE

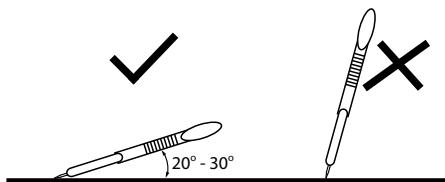
## Tägliche Reinigung und Wartung

### GLASREINIGUNG



**DE** 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.



### SICHTPRÜFUNG DER SILIKONFUGEN

Prüfen Sie die Silikonfugen um den Glarrand. Rufen Sie sofort den Kundendienst, wenn Sie folgendes feststellen:

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

## Wöchentliche Reinigung und Wartung

Falls Luftfilter im Herd verbaut sind, so sind diese zu reinigen und nach dem vollständigen Trocknen wieder einzusetzen.

### Jährliche Wartung

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

### Allgemeine Wartungstipps:

- Induktionskochgeschirr auf ordnungsgemässen Zustand überprüfen.
- Lassen Sie einen zugelassenen Techniker prüfen und sicherstellen, dass ...
  - alle Lüfter einwandfrei funktionieren.
  - sich keine Fettansammlungen um das Gerät und im Lüfter gebildet hat.
  - die Silikonfugen vom Ceranglas in gutem Zustand sind.

## 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 Hinweise zur Fehlersuche, 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 (>40°C).
- Unzureichende Belüftung, so dass heisse Luft durch die Lufteinlassschlitze erneut eindringen kann.
- Verschmutzter Luftansaugfilter.
- Überhitzung durch Leerkochen der Pfanne.

DE

#### 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 interne Temperatur 40 °C [104 °F] überschreitet.

Bei einer Überhitzung der Kühlkörpertemperatur von mehr als 65 °C [149 °F] reduziert das Gerät automatisch die Leistung, um sich unter normalen Betriebsbedingungen zu halten.

Die Induktion schaltet daher das Kochfeld regelmässig ab. Diese Abschaltung ist hörbar.

## Siedetest

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

(Test für 2.5-kW-Induktionsspule)

Führen Sie einen Siedetest durch, um die Eignung eines Topfes für das Induktionskochen zu überprüfen.

- Geben Sie einen Liter kaltes Wasser in den Topf (optimal ist ein Topf mit Durchmesser von 24 cm) und bringen Sie ihn zum Kochen. Vergleichen Sie die Gesamtsiedezeit mit dem nachfolgenden Richtwert:
  - 2.5-kW-Spule, unter 2½ Minuten

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

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

DE

## Gefahrenvermeidung bei Unfällen oder Störungen

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

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

### ! GEFAHR

Falls der Netzstecker nicht gefahrlos erreichbar ist, trennen Sie die Stromzufuhr am Hauptschutzschalter.

## Fehlersuche ohne Fehlercode

Symptom	Mögliche Ursache	Vorgehen
Pfanne erwärmt sich nicht und die Anzeige oder das LED 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. Trennen Sie das Gerät nur dann von der Hauptstromversorgung, wenn dies möglich und sicher ist. Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle. (1)
Die Pfanne erwärmt sich nicht und das LED blinkt.	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	Verwenden Sie eine geeignete Pfanne mit einem Bodendurchmesser von mindestens 12 cm [5"]. Schieben Sie die Pfanne in die Mitte des Kochfeldes. Geignetes 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)
Unzureichende Erwärmung, LED leuchtet	Auft kühlung ist blockiert. Ungeeignete Pfanne.	Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind. Vergewissern Sie sich, dass der Luftfilter sauber ist. 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.
	Die Umgebungstemperatur ist zu hoch. Das Kühlssystem kann das Gerät nicht unter normalen Betriebsbedingungen halten. Eine Phase fehlt. Defektes Gerät.	Prüfen Sie die Stromzufuhr (ist z.B. das Netzkabel in die Steckdose eingesteckt?). Hauptsicherungskasten in der Küche überprüfen. 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 Bedieneingaben	Das Gerät ist nicht eingeschaltet. Drehknopf ist defekt.	Schalten Sie das Gerät ein.  Trennen Sie das Gerät nur dann von der Hauptstromversorgung, wenn dies möglich und sicher ist. Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle. (1)

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

## Fehlersuche mit Fehlercode

<b>Fehlercode</b>	<b>Blink-Code</b>	<b>Problem</b>	<b>Vorgehen</b>
EXX	Normaler Betrieb.	Normaler Betrieb.	
E03	2 3	Allgemeiner Fehler Luftkühlung ist blockiert. Fehlfunktion des Lüfter. Kühlkörper überheizt. (2)	Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle. Gerät abkühlen lassen. Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind. Luftfilter überprüfen und reinigen.
E04	4	Kochzone überheizt. Überheizte Pfanne erkannt. Sensorsausfall.	Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle. Ausschalten, um Gerät und/oder Pfanne abkühlen lassen. Pfannenmaterial prüfen. Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind. Luftfilter überprüfen und reinigen.
E41, E42	4	Sensor (war) überheizt oder defekt. (2) Überheizte Pfanne erkannt.	Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle. Leistungsabgabe bleibt gesperrt, bis Nutzerinteraktion erkannt wird.
E05	5	Potentiometer defekt	Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle. Servicetechniker: Verdrahtung kontrollieren.
E06, E30	6	Umgebungstemperatur zu hoch (das Kühlsystem kann das Induktionsgerät nicht unter normalen Betriebsbedingungen halten). Interne Komponente überheizt. (2)	Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle. 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.
E07	7	Phasenausfall	Überprüfen Sie die Hauptschutzschalter. Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle. Service: Phasen kontrollieren am Gerät (Stecker).
E08	7	Überspannung Netz	Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle.
E10 E13	10 kein	Internes Problem	Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle.

<b>Fehlercode (Service)</b>	<b>Blink- Code</b>	<b>Problem</b>	<b>Vorgehen</b>
E12	kein	Kühlkörper (KK) Temperatur ist zu hoch $T > 65^{\circ}\text{C}$ Somit wird die Leistung reduziert	Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind. Luftfilter überprüfen. Senken Sie die Umgebungstemperatur. Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle.
E20	kein	Interne Temperatur zu hoch	
E29	7	Ausfall der Generatorkomponente. (2)	Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle.
E47	4	Warnung von Sensor für überhitze/ leere Pfanne oder Spulenverbindung fehlerhaft. (2)	Gerät und/oder Pfanne abkühlen lassen. Pfannenmaterial prüfen. Lebensmittel in der Pfanne oder leeren Pfanne kontrollieren. Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle.
E21	8	Sensorfehler vom Kühlkörper. Sensor defekt oder ausgesteckt. Umgebungstemperatur ausserhalb des plausiblen Betriebsbereichs. (2)	Service: Spulen- und Sensorverkabelung prüfen. Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind. Luftfilter überprüfen. Senken Sie die Umgebungstemperatur. Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle.
E24	8	Sensorfehler von CPU. Platine überhitzt. Sensor defekt. Umgebungstemperatur ausserhalb des plausiblen Betriebsbereichs. (2)	Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind. Luftfilter überprüfen. Senken Sie die Umgebungstemperatur. Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle.

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

## **READ THIS MANUAL**

### **⚠ Warning**

Read this manual thoroughly before installing, operating, or performing maintenance on the equipment. Failure to follow instructions in this manual can cause property damage, injury or death.

This manual must always be available for reference at the place of operation.

This manual is intended for kitchen consultants, cabinet designers, fabricators, installers, owners and operators of our appliances.

Owners, consultants, fabricators and designers:

In order for the appliance to function safely and normally, you must read and understand all specific and critical requirements (such as location, ventilation, clearance) when designing the location and/or the electrical cabinet for the appliance.

Installers, operators and staff:

For your safety and safety of the others, you must follow all safety instructions during installation, operation and maintenance of the equipment.

Should you require technical assistance, call your authorized service agent or distributor.

**Always have the model number and serial number available before you call.**

Your Authorized Service Company and Contact Information

Your Equipment Supplier and Contact Information

Model Number

Serial Number

Date of Installation

**EN**

## **ABOUT THIS MANUAL**

Throughout this manual, the induction appliance model indicated on the cover page is referred to as **appliance**, **induction appliance** or **equipment**.

A period (.) is used in this manual as the decimal separator.

Original measurements are in metrics. Measurements in imperial are provided for reference.

Not ALL models, options and accessories are available in all geographical regions. Please consult your equipment supplier for the availability of the specific products in your region.

## **INSPECT THE SHIPMENT**

Thoroughly inspect the equipment upon delivery. Immediately report to the delivery carrier, any damage that occurred during transportation and request for a written inspection report from a claim adjustor.

Keep all packaging.

**EN**

## **KEEP THE DELIVERY NOTE**

The delivery note attached to the shipment contains detailed information on all components. Keep the delivery note for reference.

## Safety Notices

### DEFINITIONS

#### **! DANGER**

Indicates a hazardous situation that, if not avoided, will result in death or serious injury. This applies to the most extreme situations.

#### **! Warning**

Indicates a hazardous situation that, if not avoided, could result in death or serious injury.

#### **! Caution**

Indicates a hazardous situation that, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

#### **Notice**

Indicates information considered important, and is used to address practices not related to physical injury. For example, messages relating to property damage.

NOTE: Indicates useful, extra information about the action you are performing.

Reference: ANSI Z535.6-2011

### SAFETY SYMBOLS AND WARNINGS ON THE APPLIANCE



This symbol alerts you to a hazardous situation that WILL or COULD cause serious bodily harm or death. Be alert and implement relevant safety precautions.



#### **DANGER - HIGH VOLTAGE**

This dangerous voltage warning symbol indicates a risk of electric shock and hazards from dangerous voltage.



#### **Electromagnetic Field**

This symbol warns against non-ionizing electromagnetic radiation.



#### **Equipotential bonding**

This symbol marks the terminal which has to be connected with the equipotential bonding system.



#### **Warning**



#### RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK!

DO NOT OPEN!

To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove or open cover.

Refer servicing to qualified personnel.

#### **! DANGER**

Disconnect from supply circuit before opening.

#### CAUTION ATTENTION

DISCONNECT FROM SUPPLY CIRCUIT BEFORE OPENING 55

COUPER L'ALIMENTATION ELECTRIQUE AVANT D'OUVRIR 55

DESCONECTAR DEL CIRCUITO DE SUMINISTRO ANTES DE ABRIR 01648

Αποσυνδέστε από τον καλωδιακό εξοπλισμό πριν ανοίξετε

إفصل الجهاز عن الدائرة الكهربائية قبل الفتح.

## DISCLAIMERS

### ⚠ DANGER

Disregarding any safety instructions may cause harm to people, the surroundings, and the equipment. The manufacturer and/or authorized representative are not responsible for any damages or personal injury caused by failure to observe any safety instructions. Risks involved when disregarding safety instructions include, but not limiting to:

- Death or injury caused by electric shock.
- Burn injury caused by contacting hot cooking surface, cookware, or oil and grease.
- Damage to the equipment caused by using unsuitable cookware.

### ⚠ DANGER

Do not install or operate equipment and/or accessories that have been misused, abused, neglected, damaged, or altered from that of original manufactured specifications.

### ⚠ DANGER

Contact the manufacturer if you intend to make any changes on the equipment. For safety reasons, always use genuine parts and accessories approved by the manufacturer or authorized representative. Refer to the warranty documents for your equipment.

### ⚠ DANGER

Owners and operators are cautioned that maintenance and repairs must be performed by an authorized service agent using only genuine replacement parts. The manufacturer will have no obligation with respect to any product that has been improperly installed, adjusted, operated or not maintained in accordance with national and local codes and/or installation instructions provided with the product or any product that has its serial number defaced, obliterated or removed, and/or which has been modified or repaired using unauthorized parts or by unauthorized service agents.

### ⚠ DANGER

Improper installation, adjustment, alteration, service, or maintenance of this appliance or installation of a damaged appliance can result in DEATH, INJURY, EQUIPMENT DAMAGE, and void the warranty.

### ⚠ DANGER

All power connections and fixtures must be maintained in accordance with local and national codes.

### ⚠ Warning

Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance. Never use flammable oil soaked cloths or combustible cleaning solutions for cleaning.

**⚠ Warning**

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Do not allow children to play with this appliance.

**⚠ Warning**

This product contains chemical known to the State of California to cause cancer and/or birth defects or other reproductive harm. Operation, installation, and servicing of this product could expose you to airborne particles of glass-wool or ceramic fibers, crystalline silica, and/or carbon monoxide. Inhalation of airborne particles of glass-wool or ceramic fibers is known to the State of California to cause cancer. Inhalation of carbon monoxide is known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

**⚠ Warning**

Authorized Service Representatives are obligated to follow industry standard safety procedures, including, but not limited to, local/national regulations for disconnection / lock out / tag out procedures for all utilities including electric, gas, water and steam.

**Notice**

This appliance is not approved or authorized for home or residential use, but is intended for commercial applications only. The manufacturer and/or authorized representative will not provide service, warranty, maintenance or support of any kind other than in commercial applications.

**Notice**

Routine adjustments and maintenance procedures outlined in this manual are not covered by the warranty.

NOTE: Proper installation, care and maintenance are essential for maximum performance and trouble-free operation of your equipment. Visit our website for manual updates, translations, or contact information for service agents in your area.

EN

## CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This marking shown on the product indicates that the product should not be disposed as household waste or regular commercial waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed correctly, you will help prevent potential harm to the environment or human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

For more detailed information regarding recycling of the product, please contact your local city office or your waste disposal service.

**NOTE:** The appliance is built with common electrical, electromechanical and electronic parts. No batteries are used.

**NOTE:** The owner and operator are responsible for the proper and safe disposal of the appliance.

**EN**

### Important

**Additional Safety Notices are stated in the relevant sections throughout the manual.**

# Table of Contents

---

## Safety Notices

Definitions .....	49
Correct Disposal of this Product .....	52

## Table of Contents

### Section 1

#### General Information

<b>Description of Product .....</b>	<b>55</b>
<b>Application .....</b>	<b>55</b>
<b>Compliances .....</b>	<b>55</b>
<b>Serial Plate Location .....</b>	<b>55</b>
<b>Model number and serial number.....</b>	<b>56</b>
<b>Ordering information .....</b>	<b>56</b>
Generators .....	56
Controls .....	56
Ceran glasses .....	57
Mounting Frame.....	57
Kits.....	57

### Section 2

#### Installation

Installation Safety—Disclaimer.....	58
Installation Safety—Clearance and Ventilation .....	58
Installation Safety—Electrical .....	59
Personal Protection .....	60
<b>Package contents.....</b>	<b>61</b>
2 × Potentiometer Rotary switch with LED .....	61
Mounting Frame (optionally available).....	62
Ventilation set (optionally available) .....	62
<b>Specifications.....</b>	<b>63</b>
Dimensions: C2S generator.....	63
Dimension: Potentiometer Rotary switch with LED .....	64
<b>Electrical connections .....</b>	<b>65</b>
Generator .....	65
<b>Electrical Specifications .....</b>	<b>66</b>
Cables .....	66
Operating Conditions.....	67
Weight of the generator .....	67
<b>Installation instructions .....</b>	<b>67</b>
<b>Stove design requirements.....</b>	<b>68</b>
Description of the “compact” mounting frame).....	69
Description of the “install” mounting frame.....	70
<b>Ventilation requirements.....</b>	<b>71</b>

EN

## Table of Contents (continued)

---

Example: Stove with ventilation kit .....	71
<b>Commissioning .....</b>	<b>72</b>
Function Test.....	72
<b>Section 3 Operation</b>	
<b>Operation safety .....</b>	<b>73</b>
Disclaimer .....	73
Personal Protection .....	74
<b>Important Rules – Operation and Maintenance.....</b>	<b>76</b>
<b>Proper induction cookware .....</b>	<b>77</b>
Condition .....	77
Material.....	77
Boil Test.....	78
Size of Pan.....	78
<b>Operational instructions .....</b>	<b>80</b>
Rotary power switch (Potentiometer) .....	80
Power Levels .....	80
Automatic Pan Detection, No Pan No Heat.....	81
When the application is not in use .....	81
<b>Decommissioning .....</b>	<b>81</b>
<b>Section 4 Maintenance</b>	
<b>Maintenance safety .....</b>	<b>82</b>
Disclaimer .....	82
Dangerous Electrical Voltage.....	82
Cleaning .....	83
Personal Protection .....	83
<b>Daily cleaning and maintenance .....</b>	<b>85</b>
Glass Cleaning.....	85
Visual Inspection of Silicone Seal .....	85
<b>Weekly cleaning and maintenance .....</b>	<b>85</b>
<b>Yearly Maintenance .....</b>	<b>85</b>
<b>Section 5 Troubleshooting</b>	
<b>Common Problems .....</b>	<b>86</b>
<b>Boil Test.....</b>	<b>87</b>
<b>Avoiding dangers in case of accidents or malfunctions .....</b>	<b>87</b>
<b>Troubleshooting without Error Code .....</b>	<b>88</b>
<b>Troubleshooting with Error code .....</b>	<b>89</b>

## Section 1

### General Information

#### Description of Product

Built with a robust construction, our induction appliances are compact and powerful with the revolutionary RTCSmp® Technology (Realtime Temperature Control System).

The RTCSmp® Technology monitors continuously in real time, the energy supply, temperature of the cook zone and the state of the components such as the induction coil. This monitoring system ensures the most efficient energy transfer, as well as maximizes safety:

- Safety functions such as Pan Detection and Boil Dry Protection are therefore guaranteed.
- The appliance starts heating only when a pan is placed in the cook zone.
- When a malfunction occurs, the integrated fault diagnostic system reports the malfunction instantly.

#### Application

The C2S induction units are designed as compact units for installation in a closed stove or counter.

Many applications throughout the day with your appliance are possible, such as cooking, warming up, keeping warm, and roasting of food:

- Thanks to RTCSmp temperature control happens instantly.
- With inductive energy transmission, your cookware can be heated very quickly.
- High power is possible for braising application and quick sauté.
- High power also means you can heat up a bigger pot quickly.

NOTE: To guarantee the reliability and performance of the appliance, you must use the recommended types and sizes of pans with the appliance. See section 3 Operation.

#### Compliances



The units comply the latest Norms:

##### Europe models

- 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

#### Serial Plate Location

The serial plate is located on the bottom panel of the unit. It specifies the model number, serial number, and electrical specifications of the appliance.

EN

## Model number and serial number

The model and serial numbers are located on the nameplate. This manual applies only to the models listed on the front of this manual.

### READING THE MODEL NUMBER

[Model Name] [Glass Size] [Coil Type] [Power]

Model Name	Glass Size	Coil Type	Power
C2S	600 = 600mm [23.62in]	R = Round	2x2.5 = 2 cook zones; 2.5kW per zone

## Ordering information

### GENERATORS

Available models	Power per Hob	Glass Size	Coil Type	Nominal Voltage
C2S 600 R 2x2.5	2x2.5kW	600	Round	3x400V

### CONTROLS

Available models	Description
C2S control	This control consists of a rotary switch (which locks in the 0 position) and an LED signal lamp.

## CERAN GLASSES

Available models	Layout	Description
Ceran glass 300x600x6mm R - 2 cook zones		Ceran glass 300x600x6mm [11.81 x 23.62 x 0.24in] with markings for round coils.

## MOUNTING FRAME

Available models	Description
Mounting Frame C2S 600 - 2 cook zones	Mounting frame for installation of a compact module of size 600.
Mounting Frame C2S 600 - 4 cook zones	Mounting frame for installation of two compact modules of size 600 in combination.

## KITS

Available kits	Description
Ventilation kit C2S	Used to improve ventilation in the counter or stove.

EN

## Section 2

### Installation

#### INSTALLATION SAFETY—DISCLAIMER

##### ⚠ DANGER

Installation must be carried out by registered installation contractors only.

The contractors are responsible for interpreting all instructions correctly and performing the installation in compliance with all applicable national and local regulations.

The warning signs and serial plates on the equipment must strictly be followed.

##### ⚠ Warning

This equipment is intended for indoor use only. Do not install or operate this equipment in outdoor areas.

##### ⚠ Warning

Before installation, make sure that the load capacity of the stove or counter is sufficient. It is important to ensure that the ceramic glass is mounted flush with the stove top sheet. Lateral impacts on the ceramic glass can quickly lead to a bursting of the ceramic glass.

##### ⚠ Caution

Consultants, fabricators and designers must consult their induction suppliers when designing an appropriate support structure and device clearance and the installation.

##### Notice

The Ceran® glass must be bonded using silicone that is compatible with foodstuff.

##### Notice

Induction equipment that is not installed correctly will have warranty voided.

#### INSTALLATION SAFETY—CLEARANCE AND VENTILATION

##### ⚠ DANGER

##### Risk of Fire or Shock or Equipment Failure

All minimum clearances must be maintained. Air intake vents and exhaust vents must not be blocked or be restricted.

##### ⚠ Caution

This equipment must only be operated under an approved ventilation system in accordance with all applicable national and local regulations. Exceptions may apply.

##### Notice

**The maximum ambient temperature for the induction appliance to operate must not exceed 40°C [104°F].**

**Failure to provide adequate ventilation will cause the appliance to overheat, to reduce power, or to shutdown.**

##### Notice

The induction unit must not be installed above an oven or other sources of heat.

NOTE: Always maintain enough space between and around the equipment for maintenance and service.

**INSTALLATION SAFETY—ELECTRICAL****⚠ DANGER**

Installation must be carried out by registered installation contractors only.

The contractors are responsible for interpreting all instructions correctly and performing the installation in compliance with all applicable national and local regulations.

The warning signs and serial plates on the equipment must strictly be followed.

**Notice**

Always refer to the serial plate on the appliance to verify the electrical data. When the data listed on the serial plate is different than that listed in this manual, contact the manufacturer or the authorized representative.

**Notice**

All cables must be routed, protected and tension free.

**⚠ DANGER**

The device must be protected and connected with an all-pole circuit breaker which ensures complete separation under overvoltage category III.

**⚠ Warning**

This equipment is intended for indoor use only. Do not install or operate this equipment in outdoor areas.

**⚠ Warning**

The device must be operated with an all-pole circuit breaker or disconnector of overvoltage category III.

**EN****⚠ Warning**

**CE Induction Appliance only:** If ground fault current protective switches are used, they must be designed for a minimum fault current of 30mA, Type B or B+.

**Notice**

Ensure the supply voltage and the line current match the specifications given on the serial plate affixed to the appliance. Wrong voltage will damage the appliance. A stable power supply must be provided.

**PERSONAL PROTECTION****⚠ DANGER**

All utilities (gas, electric, water and steam) must be OFF to all equipment and locked out of operation according to national/regional regulations, as well as company approved practices during installation, maintenance and servicing. Always allow appliance to cool.

**⚠ Caution**

Use caution when handling the device. The device may have sharp metal edges.

**⚠ DANGER**

Use appropriate safety equipment during installation, maintenance and servicing.

**⚠ DANGER**

Never stand, sit, or lean on the equipment! They are not designed to hold the weight of an adult, and may collapse or tip if misused in this manner.

**⚠ DANGER**

To avoid cardiac pacemaker malfunction, consult your physician or pacemaker manufacturer about effects of electromagnetic field on your pacemaker.

**⚠ DANGER**

Replace defective power cables immediately by an authorized service agency.

**⚠ Warning**

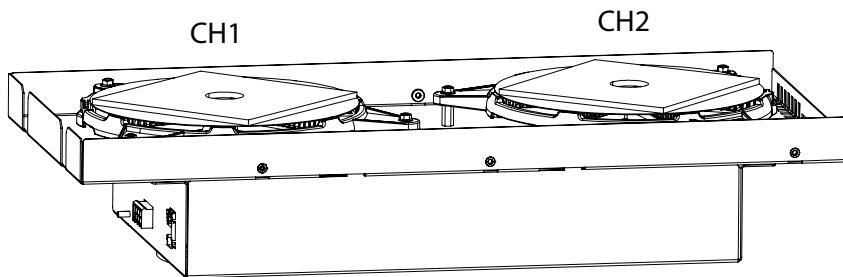
Markings and warning labels mounted directly on the equipment must be observed at all times and kept in a fully legible condition.

**⚠ Warning**

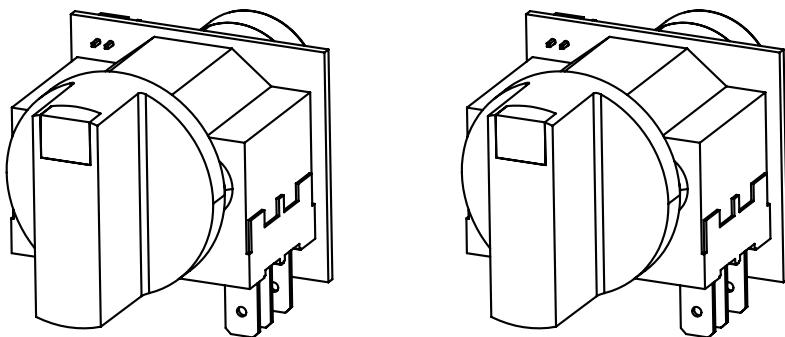
Risk of burns from high temperatures. You may get burnt if you touch any of the parts during operation. Surfaces close to the cooking area including side panels may get hot enough to burn skin. Use extreme caution to avoid coming in contact with hot surfaces or hot grease. Wear personal protective equipment.

## Package contents

### 1 × C2S GENERATOR



### 2 × POTENTIOMETER ROTARY SWITCH WITH LED



EN

### 2 × RJ-45 CABLE WITH A LENGTH OF 1 M

Used to connect the rotary switch to the Generator.

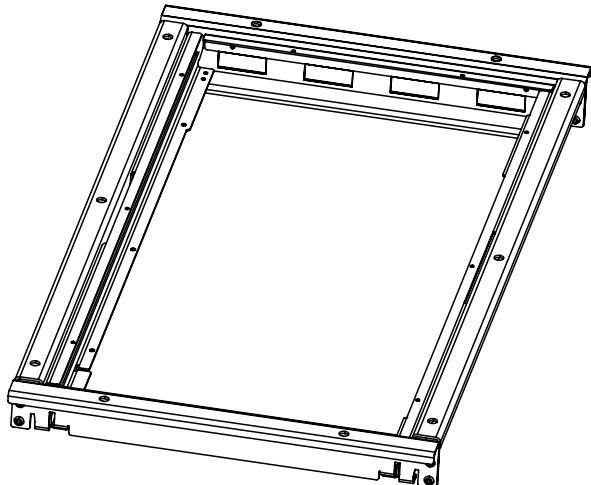
### 1 × PACKAGING

**MOUNTING FRAME (OPTIONALLY AVAILABLE)**

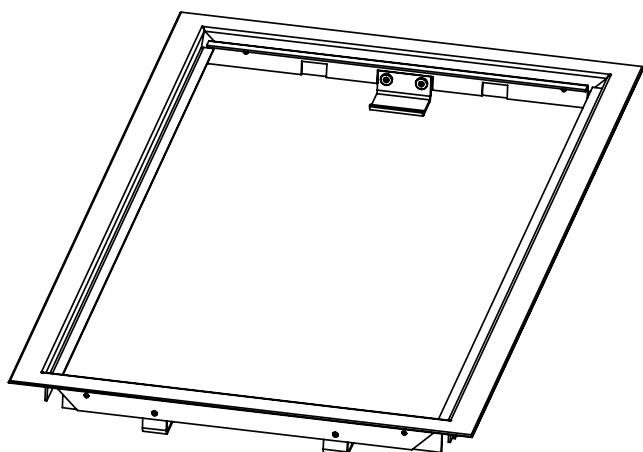
The mounting frame allows an easy installation of the C2S generator in your range or counter.

We recommend utilizing one of these mounting frames.

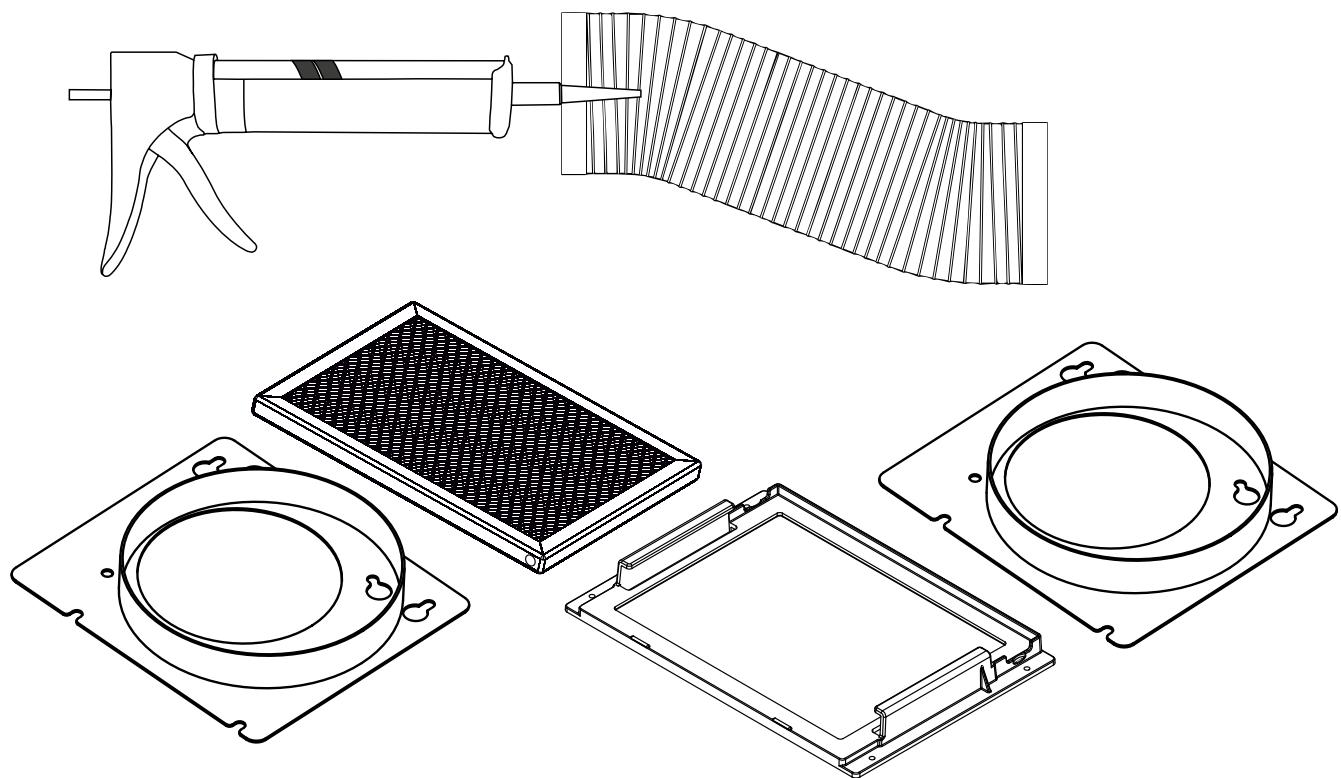
"Compact" variant:



"Install" variant:

**VENTILATION SET (OPTIONALLY AVAILABLE)**

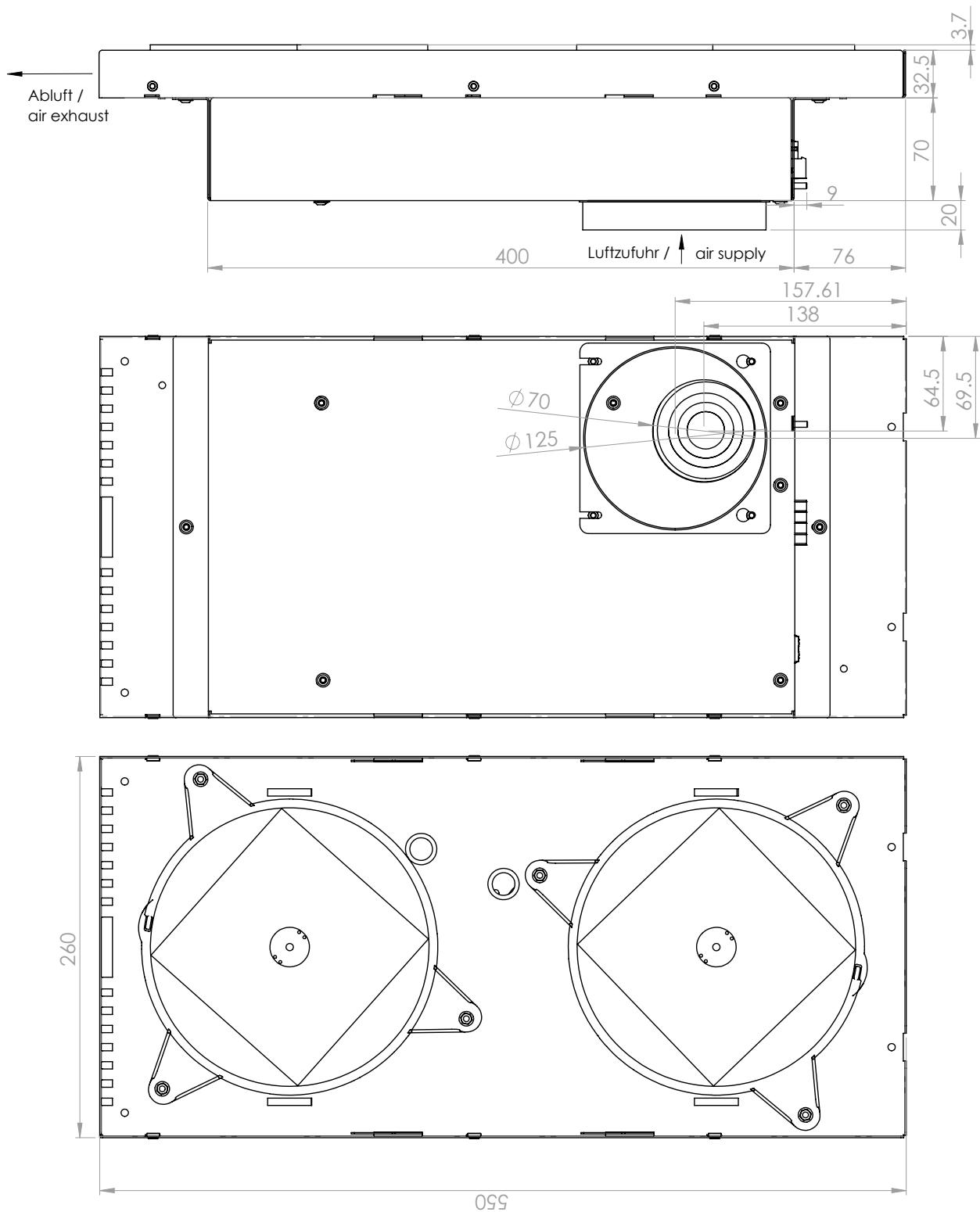
This set is used to optimize cooling. Included in it is a suction sleeve, grease filter frame and grease filter, ventilation pipe, pipe clamp and mounting hardware

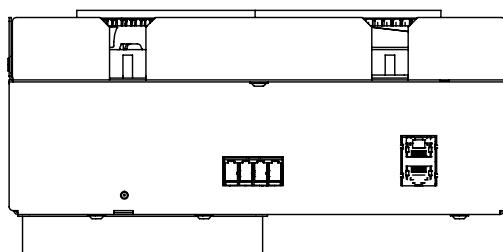
**EN**

## Specifications

### DIMENSIONS: C2S GENERATOR

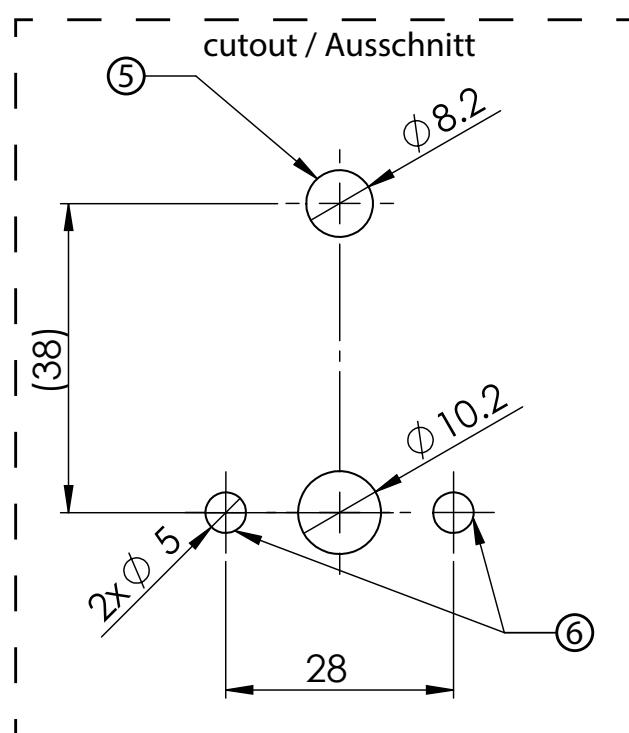
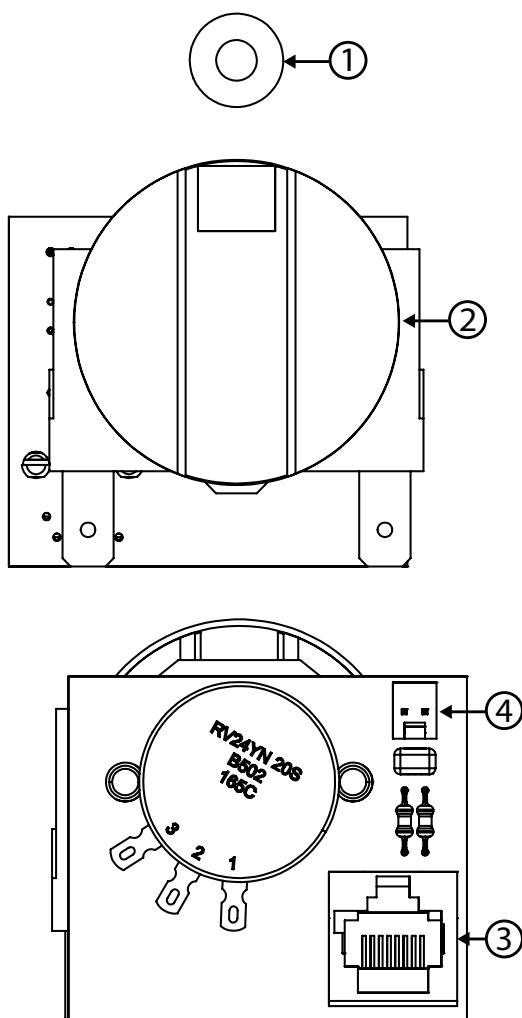
Dimensions are specified in mm.





### DIMENSION: POTENTIOMETER ROTARY SWITCH WITH LED

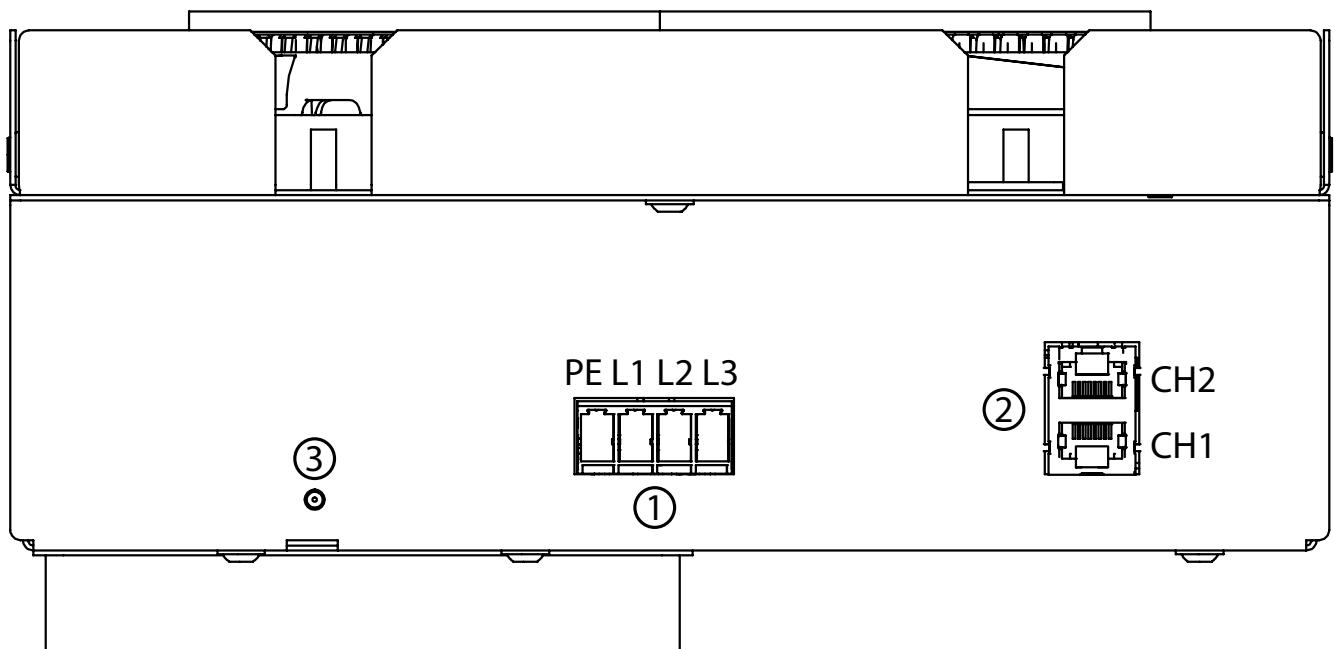
When designing the front panel with the rotary switches, please refer to the required hole pattern for the rotary switch and the LED. The length of the RJ-45 cable to connect the control to the generator is 1m.



<b>1</b>	LED	<b>4</b>	Socket for LED
<b>2</b>	Knob	<b>5</b>	Cutout for LED
<b>3</b>	RJ-45 socket (to Generator)	<b>6</b>	3 holes for the mounting of the rotary switch

## Electrical connections

### GENERATOR



1	Mains connection terminal
2	RJ-45 connection for the potentiometer control (Channel 1 and channel 2)
3	Connection for equipotential bonding  (EN60335)

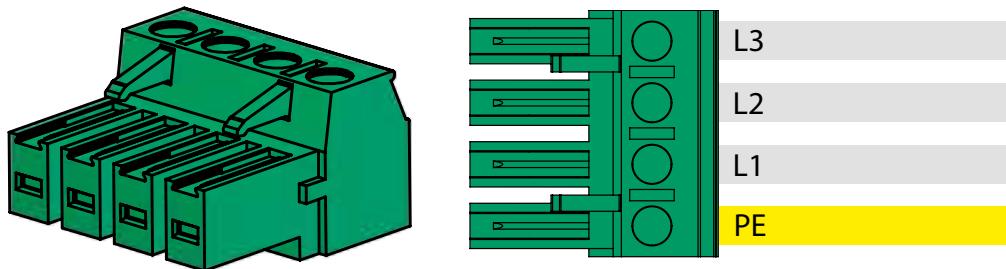
EN

## Electrical Specifications

Model	Power / Rated current	Voltage / Phases
C2S 600 R 2x2.5	5kW / 8A	380–440V / 3Φ

## CABLES

Power cords are not included.



The RJ-45 cable for the control is enclosed with the control.

The cables must be routed so that they will not mechanically damaged.

EN

### Notice

The placement of multiple devices nearby will affect the ventilation requirements. Ensure the final installation meets all operating and ventilation requirements.

## OPERATING CONDITIONS

For the appliance to function properly, the following conditions must be maintained.

Maximum tolerance of the nominal mains voltage	+6 /-10 %
Mains frequency	50/60 Hz
Minimum diameter of induction pan	12 cm [5in]
Maximum ambient temperature	In storage: -20°C to +70°C [-4°F to +158°F]  In operation: +5°C to +40°C [+41°F to +104°F]
Maximum Relative Air Humidity	In Storage, 10% to 90%  In Operation, 30% to 90%

## WEIGHT OF THE GENERATOR

Model	Net Weight	
	kg	lb
C2S without packaging	4.6	10.1
C2S with packaging	6.5	14.3

## Installation instructions



Read and understand all installation safety instructions regarding Clearance and Ventilation at the beginning of this chapter.

EN

- The openings in the coil carrier sheet below the coils must not be closed.
- The Ceran® glass must be bonded using silicone that is compatible with foodstuff.
- The space of the control switches must not be blocked.
- Keep flammable substances, vapors or liquids away from the induction unit.
- When installing, pay attention to the position of the connections. Otherwise, it may be that the cooking zones do not match the control. (Best practice is to keep the generator side with the sockets on the left side or at the front).

### Hints on the guide rails:

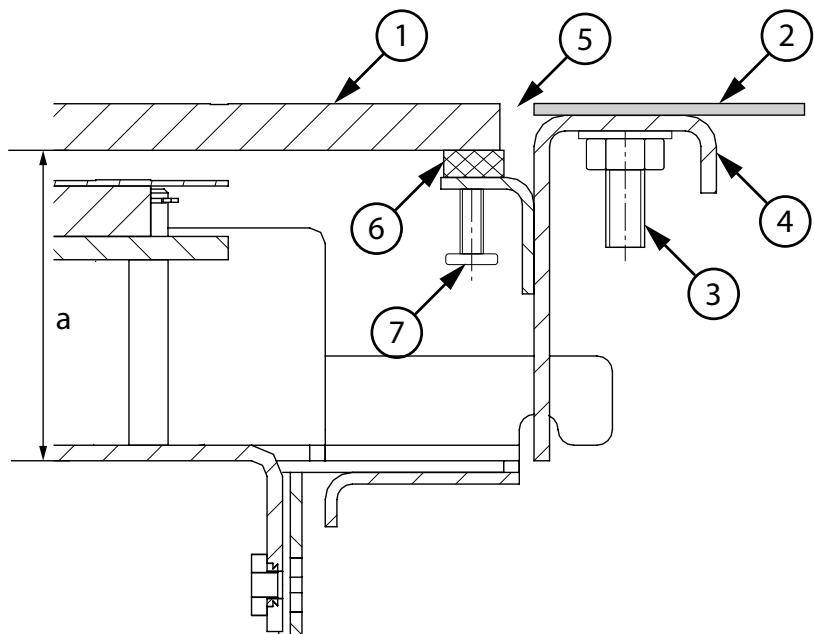
- The guide rails are designed for mounting and for supporting the induction device in the stove.
- The straps on the guide rails ensure correct position below the Ceran glass of the induction unit. The final position of the unit is achieved once the straps are engaged in the cutouts of the support rails.

## Stove design requirements

- The distance of **35.5 mm**,  $\pm 0.5$  mm, from the bottom of the coil carrier to the Ceran glass must be observed (see the drawing).
- There must be at least 50 mm of clearance from the side of the generator to the metal enclosure walls.
- Components made from steel in the vicinity of the coils must not be magnetic.
- If installing two C2S Generators: Between the two coil carrier sheets, a partitioning part made from non-magnetic steel must be installed between the coil carrier sheets.
- The C2S must be easily accessible for installation and removal.

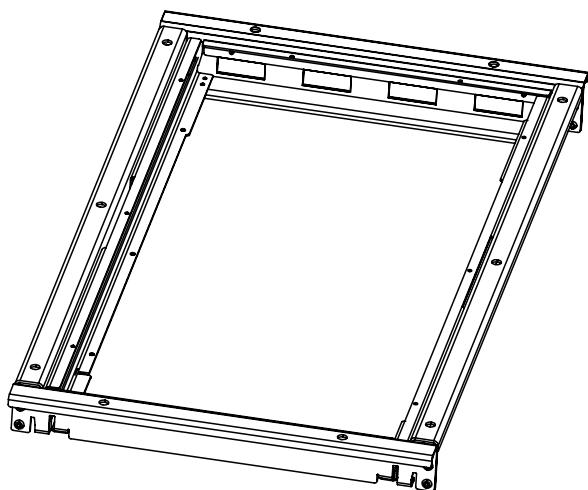
Following an illustration of the required distance. Shown on the "compact" mounting frame.

EN

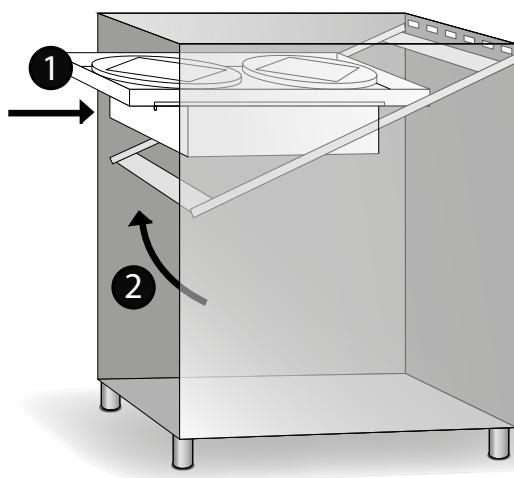


$a = 35.5 \text{ mm } \pm 0.5 \text{ mm}$

1	Ceran glass
2	Stove top sheet with a thickness of 1.5–4 mm [0.06–0.16"]
3	M5 mounting bolts
4	"Compact" mounting frame
5	Gap between the stove top sheet and the ceran glass for silicone sealing
6	Silicone strips
7	Optional M4 screw to adjust the glass height in some spots

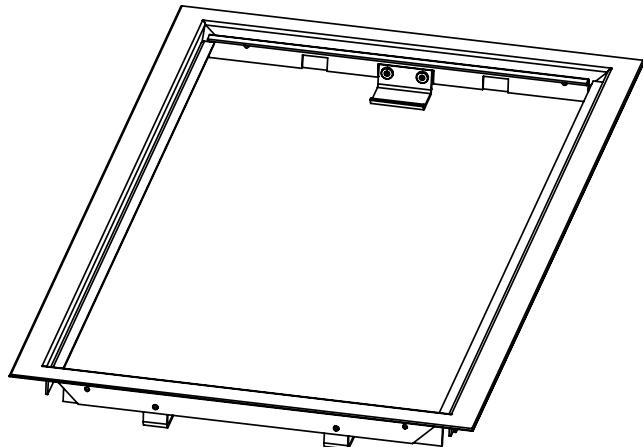
**DESCRIPTION OF THE "COMPACT" MOUNTING FRAME)****Installation**

**!** Read and understand all installation safety instructions regarding Clearance and Ventilation at the beginning of this chapter.



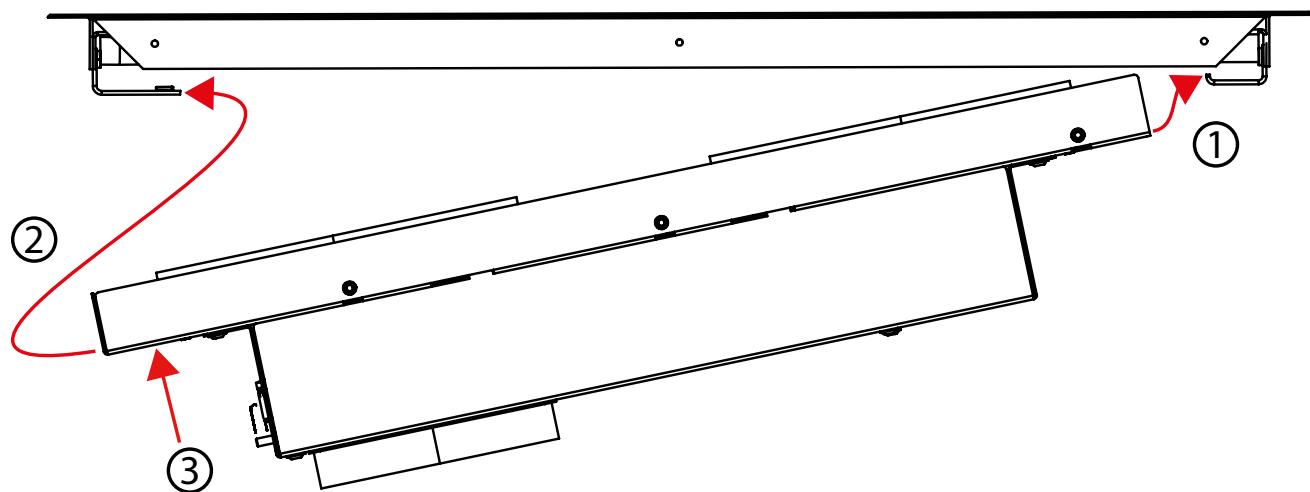
The generator can be installed by pushing the generator (1) onto the support rails. The guide rails straps lock into the support rails. Then the support rails can be lifted up (2) and secured with the two retaining screws..

To remove the generator, loosen the two retaining screws and lower the support rails back down. Now the device can be pulled out.

**DESCRIPTION OF THE "INSTALL" MOUNTING FRAME****Installation**

**!** Read and understand all installation safety instructions regarding Clearance and Ventilation at the beginning of this chapter.

EN



Firstly hook in the back side of the generator to the mounting frame strap (1).

Secondly lift up the generator and insert the straps to the front side (2). Fix it from below with two M4 screws (3).

To remove the generator, loosen the two M4 screws (3). Then you can remove the generator on the front hinge of the mounting frame by moving the generator a bit backwards (2).

Finally, once the generator is in a position like in the image, you can pull out the generator from the back hinge (1).

## Ventilation requirements

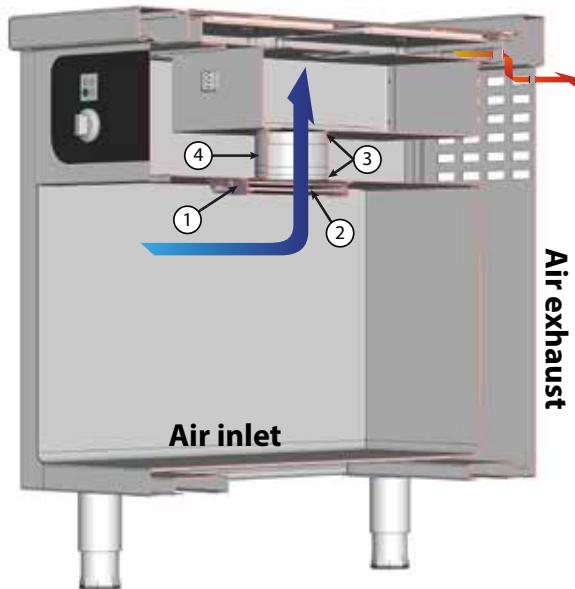


Read and understand all installation safety instructions regarding Clearance and Ventilation at the beginning of this chapter.

- Make sure that the induction device does not pull in hot ambient air or steam from another device, especially if the device is installed near heat-generating equipment such as fryers or ovens.
- See also installation example
- Optimal air circulation must also not be impaired by the generator components.
- The devices are to be equipped with a guided air supply. We recommend the use of the optionally available installation kit, which guarantees optimal air supply of the generator.
- The exhaust air must also be able to leave the stove.
- The maximum air flow of the fan is 120m<sup>3</sup>/h, so a minimum suction opening of 6500mm<sup>2</sup> must be guaranteed.
- The exhaust air must not mix directly with the supply air
- The induction unit has an internal air cooling system. Prevent blocking the air duct (supply and exhaust air) with objects (fabric, wall, etc.).

## EXAMPLE: STOVE WITH VENTILATION KIT

In this example a short fan tube is used (4). It is installed and mounted with the two tube connectors.



1	Filter frame
2	Filter
3	Tube connector
4	Fan tube

EN

## Commissioning



Read and understand all installation safety instructions regarding Electrical and Personal Protection.

1. Remove all objects from the glass-top and examine the glass.

**Caution**

Do not continue if the glass-top is cracked, chipped or damaged in any other way. Contact an authorized service agency for assistance.

2. Connect the appliance to the power supply.
3. Test different functions of the appliance.

## FUNCTION TEST



- Read and understand all installation safety instructions regarding Personal Protection.
- Observe ALL operation safety requirements in section 3 (Operation).

Testing procedure:

1. Examine the cookware for induction cooking:
    - Pans must be induction ready. See details in section 3 (Operation).
    - Minimum pan size: Pan must have bottom diameter larger than 12cm [5in]. Otherwise, the pan will not be heated. This is a safety feature. The sensors does not detect pan smaller than this minimum size.
  2. Put some water in an induction pan and place it in the center of the cook-zone.
  3. Follow operational instructions described in section 3 to test following:
    - Cooking with different power levels.
  4. Remove pan away from the cook-zone. The LED starts blinking.
  5. Place the pan back on the cook-zone and the heating process resumes.<sup>1</sup>
- NOTE: The LED illuminates continuously again when energy is being transferred to the pan.
6. Turn the appliance off.

If the appliance does not function as expected despite using quality induction pans, refer to section 5 (Troubleshooting).

To test the efficiency of a pan for induction cooking, refer to section 5 (Troubleshooting).

## Section 3 Operation

### Operation safety

#### DISCLAIMER

##### **⚠ DANGER**

The on-site supervisor is responsible to train operators for operating, maintaining and ensuring that operators are made aware of the inherent dangers of operating this equipment.

##### **⚠ DANGER**

Risk of fire/shock/equipment failure. **All minimum clearances must be maintained. Do not obstruct vents or openings.**

##### **⚠ Warning**

This equipment is intended for indoor use only. Do not install or operate this equipment in outdoor areas.

##### **Notice**

The reliability of the appliance can only be guaranteed when it is used properly. The appliance must always be operated within the limits and/or the operating conditions provided in this manual.

##### **Notice**

Avoid dropping any hard objects onto the equipment. Damages to the heating surface will shorten the life cycle of the equipment or incur high service costs.

##### **Notice**

##### **Only use induction suitable cookware**

Use only induction suitable cookware with proper sizes and made of proper material. The induction suitable cookware must be in good condition without any uneven, arched or partially detached bottoms.

Using unsuitable cookware can cause the appliance to fail prematurely, void your warranty, and incur high service costs.

EN

## PERSONAL PROTECTION

### Notice

Induction appliances are more powerful, heat up pans quicker, and cook food faster than conventional cooking equipment. Your induction appliance needs to be operated and looked after in a different way than other conventional equipment.

Do not operate the equipment without reading this manual and understanding all safety requirements.

### ⚠ DANGER

If any part of the appliance is cracked or broken, **turn off the appliance and immediately disconnect the appliance from supply**. Only if it is possible and safe, disconnect the equipment from main power supply. Do not touch any parts inside the appliance.

Disconnect electric power at the main power disconnector for all equipment being serviced.

Failure to disconnect the power at the main power supply could result in serious injury or death. The control knob DOES NOT disconnect incoming power.

Contact an authorized service agency for assistance.

### ⚠ DANGER

To avoid cardiac pacemaker malfunction, consult your physician or pacemaker manufacturer about effects of electromagnetic field on your pacemaker.

### ⚠ DANGER

Never stand, sit, or lean on the equipment! They are not designed to hold the weight of an adult, and may collapse or tip if misused in this manner.

### ⚠ Caution

#### Short Cook Time

Induction appliances cook food faster than conventional cooking equipment. To avoid overheating and burning, check the cooking process frequently. Never leave the appliance unattended during operation.

### ⚠ Caution

Metallic objects are heated up very quickly when placed on the induction cook zone during operation. To avoid injury,

- DO NOT place any objects such as closed cans, aluminum objects (aluminum foils), cutlery, jewelry, or watches on the appliance.
- DO NOT place any object such as paper, cardboard, or cloth on the cooking surface, because this creates a fire hazard.
- DO NOT place credit cards, phone cards, tapes, or any objects that are sensitive to magnetism on the appliance.
- DO NOT use the appliance for storage.
- DO NOT place any paper products, cooking utensils, cutlery, plastic vessels or food on the appliance.
- DO NOT place metallic objects such as kitchen utensils, cutlery etc. on the hob surface within the cooking zones since they could get hot.

### ⚠ Caution

Aluminum foil must not be used with induction appliances! Aluminum foil may ignite and cause a fire!

### Notice

Do not use the cooktop for food preparation such as cutting and chopping.

**⚠ Warning**

Risk of burns from high temperatures. You may get burnt if you touch any of the parts during operation. Surfaces close to the cooking area including side panels may get hot enough to injure skin. Use extreme caution to avoid coming in contact with hot surfaces or hot grease. Wear personal protective equipment.

**⚠ Warning**

Take care when operating the appliance, as rings, watches and similar objects worn by the user could get hot when in close proximity to the hob surface.

**⚠ Warning**

During operation, it is possible that the floor around the unit become slippery. Wear suitable footwear and clean the floor if necessary.

**Cooking with Induction Counter-Tops Models****⚠ Warning****Never leave an empty pan on the cooktop**

Induction appliances heat up empty pans very quickly. Never operate the appliance with an empty pan. Do not pre-heat pan. Always put food products, water or oil into the pan before turning on the appliance. Failure to do so will result in irreparable damage.

**Notice****Broil-Dry Protection**

Cook zones are monitored by temperature sensors. The sensors can detect overheating at the base of a cooking pan.

When an overheated pan (overheated oil, empty pan) is detected, the appliance stops transferring energy to the pan immediately. You must turn off the appliance and let it cool down before re-starting the appliance.

**⚠ Caution****Do not touch an overheated appliance**

To avoid burn injuries, do not touch the appliance when a pan is overheated and take all the necessary precautions when removing the overheated pan.

**⚠ Warning**

Steam can cause serious burns. Always wear some type of protective covering on your hands and arms when removing lids or pans from the appliance. Lift the lid or pan in a way that will direct escaping steam away from your face and body.

**⚠ Warning**

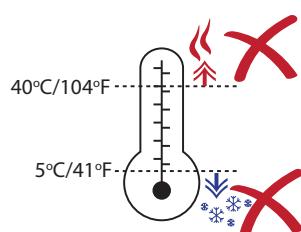
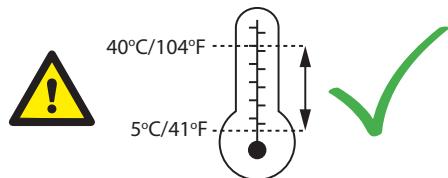
Never leave any pan during cooking unattended.

EN

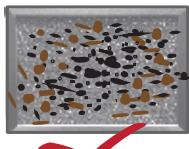
## Important Rules – Operation and Maintenance

Follow these simple rules to ensure reliable and optimal performance of your induction equipment:

- 1 Keep kitchen temperature below 40 °C [104 °F].**



- 2 Clean the intake filter at least once a week or as often as required.**



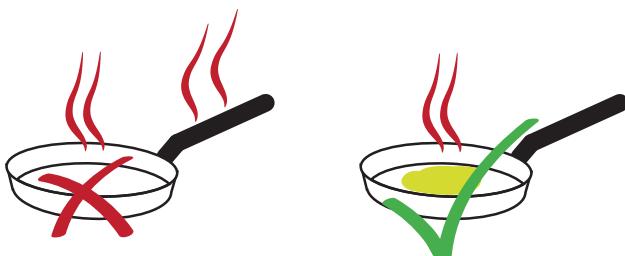
- 3 Do not use dented pans because it will cause damages to the electronics.**



- 4 Use only pans that fits the glass markings. Do not use oversized pans.**



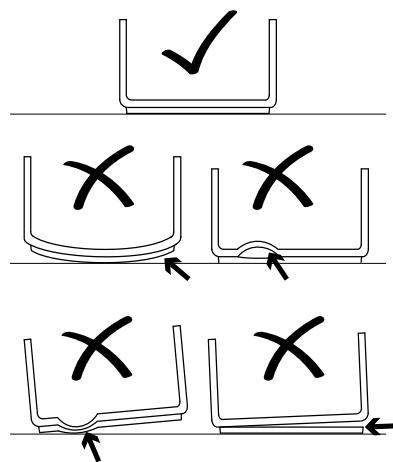
- 5 Never pre-heat the pan. Place the pan on the cooktop once you are ready to cook.**



## Proper induction cookware

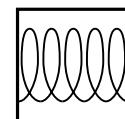
### CONDITION

- Pans with layer separation (outward and inward bubbles), arching or partially detached bottoms must be replaced.
- When these pans are used, the sensors under the glass-top cannot detect temperature correctly. These pans would overheat the sensors and eventually will damage the sensors and the generator. (Below, examples of good and bad pans in cross-sections.)



### MATERIAL

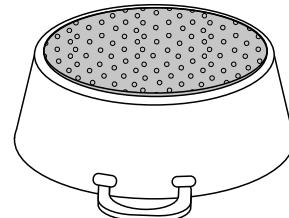
- USE** cookware made of **conductive and magnetic** materials.
- Test: If the pan bottom attracts a magnet, the pan usually is suitable for induction cooking.
- Look for cookware that is labeled **suitable for induction** or with an induction compatible symbol.



- DO NOT USE** cookware made of aluminum, copper, glass or ceramics.

### Steel inserts on bottom:

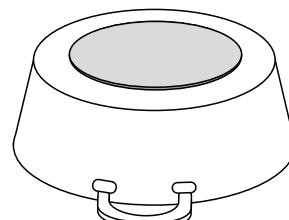
Cookware base inserted with areas of aluminum reduces the magnetic area for induction cooking. The appliance may supply less energy to the cookware or have difficulties in detecting the pan.



EN

### Non-magnetic cookware with a small magnetic base:

The exposed non-magnetic metal on the base may affect the induction field and subsequently, less energy may be supplied to the cookware.

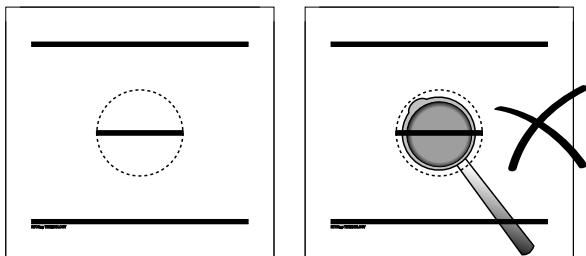


## BOIL TEST

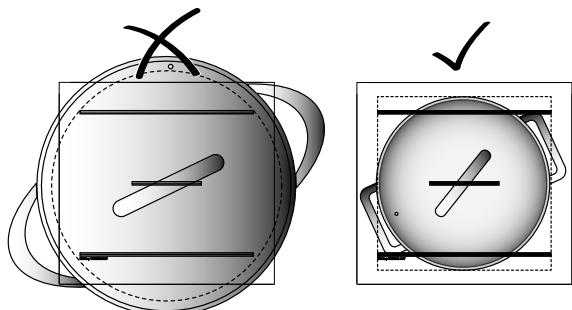
To test the efficiency of a pan for induction cooking, perform a boil test. See instructions in section 5 Troubleshooting.

## SIZE OF PAN

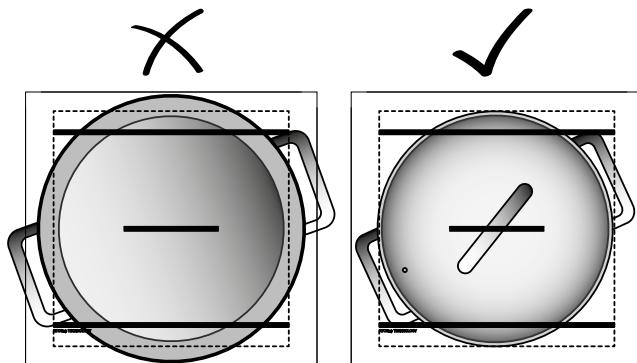
- MINIMUM SIZE:** The bottom of pan must have a minimum diameter of 12 cm [5"] (below, dotted lines). Otherwise, the pan will not be heated. This is a safety feature such that the unit do not detect and heat up small metal objects, such as jewelry. NOTE: For personal safety, never place any small metallic objects on a cook zone.



- DO NOT USE OVERSIZED PAN!** The bottom of the pan must fit the glass. When a hot, oversized pan covers the silicone seal underneath, the heat from the pan may dry out the silicone overtime. When the silicone seal dries out and breaks, liquid can penetrate into the appliance and damage the electronics.



- PAN MUST FIT THE GLASS!** The best pan to use is the one with a bottom that fits the coil (below, dotted lines).

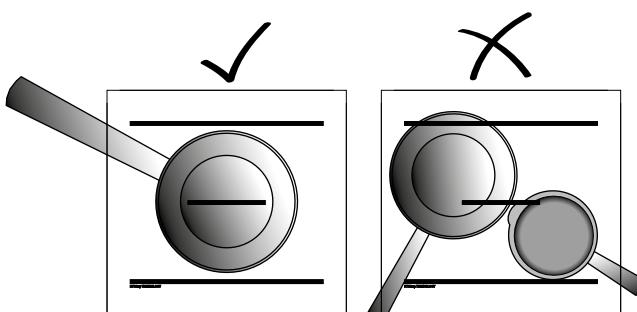


## Placing pans on a cooking zone

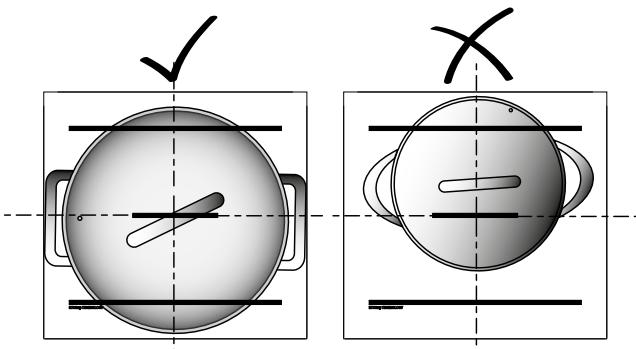
Each cook zone of our appliances is equipped with temperature sensors. These sensors monitor temperature and cookware continuously in real time.

To obtain optimal results from the sensors, you must **always place pan in the center of the cook zone**. Otherwise, the bottom of the pan is heated unequally and the food inside the pan may burn.

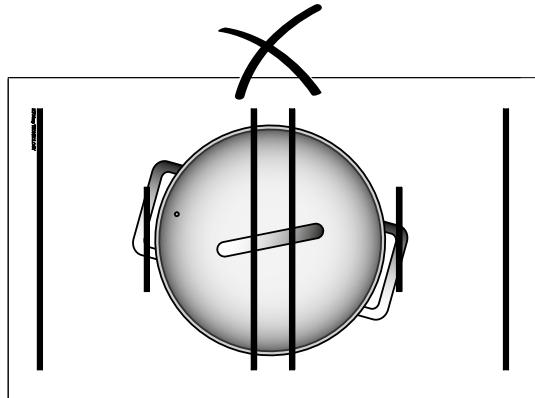
## Only place one pan per cooking zone



- **Always place the pan on the middle of the cooking zone.**



- **The pan must not cover more than one cooking zone. Neither on the same device nor on two separate devices.**



EN

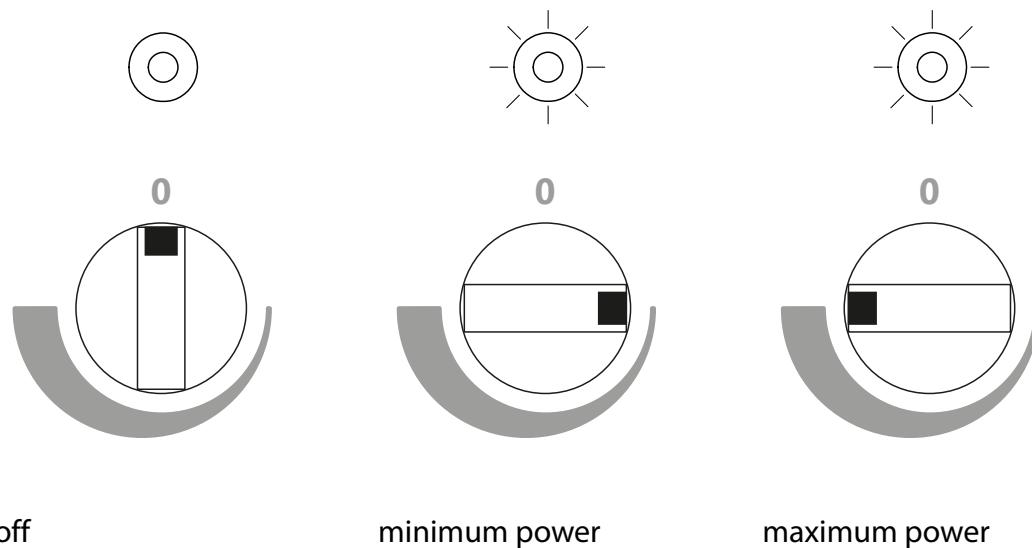
•

## Operational instructions

### ROTARY POWER SWITCH (POTENTIOMETER)

The induction unit is turned on by turning the power rotary switch (OFF / ON). It is ready for immediate use. The signal lamp indicates that energy is being transferred to the pan.

The power level is set by turning the power selector:



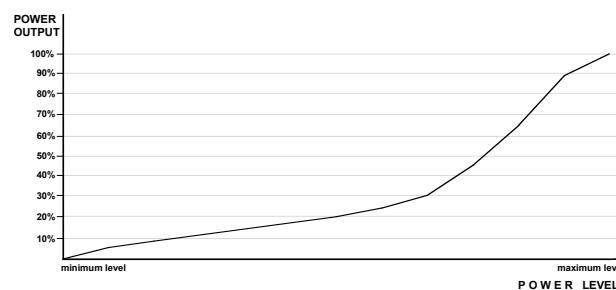
EN

### POWER LEVELS

The Power Diagrams (below) show that the difference in power output between two higher power levels is much larger than that between two lower power levels.

This power level and output relationship gives you a fine simmer-rate control in the low power range, and an instant response in the high power range.

#### POWER DIAGRAM 1: POWER LEVEL 0 TO 12



The settings from (1) to (9) span the lower 50% of the total Power Output; the settings from (10) to (12) cover the 50% to 100% output range.

## AUTOMATIC PAN DETECTION, NO PAN NO HEAT

When a temperature or a power level is selected, the appliance supplies energy only when a pan is placed in the cook zone.

When you remove the pan from the cook zone, the appliance stops power output immediately. The power output resumes, when the pan is placed back on the cooking zone.

### Notice

Switch off the cook-top by means of the control. Do not rely on the Pan Detection as the ON-OFF control.

### Notice

Pan with a bottom diameter smaller than 12cm or 5" is not detected by the system.

## WHEN THE APPLICATION IS NOT IN USE

When the induction appliance is not in use, always turn off the appliance.

### Notice

Switch the appliance off if you take the cookware away for a while. This will prevent the heating process to start automatically and unintentionally when a pan is placed back on the heating area. If any person needs to use the induction appliance, he/she will have to turn the appliance ON intentionally.

EN

## Section 4

### Maintenance

#### Maintenance safety

##### DISCLAIMER

###### **! DANGER**

It is the responsibility of the equipment owner to perform a Personal Protective Equipment Hazard Assessment to ensure adequate protection during maintenance procedures.

###### **! Warning**

A good maintenance of the appliance requires regular cleaning, care and servicing. The site-supervisor and the operator must ensure all components relevant to safety are in perfect working order at all times.

NOTE: Cleaning tools and supplies are not provided.

#### DANGEROUS ELECTRICAL VOLTAGE

###### **! DANGER**

Do not open the appliance. Maintenance and servicing work other than cleaning as described in this manual must be done by an authorized service personnel.

###### **! DANGER**

If any part of the appliance is cracked or broken, **turn off the appliance and immediately disconnect the appliance from supply.** Only if it is possible and safe, disconnect the equipment from main power supply. Do not touch any parts inside the appliance.

Disconnect electric power at the main power for all equipment being serviced.

Failure to disconnect the power at the main power supply could result in serious injury or death. The power switch DOES NOT disconnect all incoming power.

Contact an authorized service agency for assistance.

EN

**CLEANING****⚠ Warning**

Never use a high-pressure water jet for cleaning or hose down or flood interior or exterior of the equipment with water. Ensure that no liquid can enter into the equipment.

**⚠ Warning**

Allow heated equipment / glass surface to cool down before attempting to clean, service or move.

**⚠ Warning**

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

**⚠ Warning**

When cleaning the exterior, care should be taken to avoid front power switch and the electrical cords. Keep water and cleaning solutions away from these parts.

**⚠ Caution**

Do not use caustic cleaners on any part of the equipment. Use mild, non abrasive soaps or detergents, applied with a sponge or soft cloth.

**⚠ Caution**

Ensure to remove all residues of cleaning agents from the cooking surfaces. Use a clean moist cloth to wipe off any surfaces.

**⚠ Caution**

Using commercial cleaning fluids or chemicals: Read the directions for use and precautionary statements before use. Pay attention to the concentration of cleaner and the length of time the cleaner remains on the food-contact surfaces or equipment surfaces.

**Notice****Inspect and Clean Fresh Air Intake Filter**

We strongly recommend using air intake filters in all installations to protect the equipment from grease particles. A dirty, blocked air intake filter blocks the air vent and can cause damages to the electronic components. Inspect, clean or replace the air intake filters at least once a week or as often as necessary.

**⚠ Warning****Inspect Silicone Seal**

When the silicone seal is broken, water penetration could cause the appliance to fail, and any malfunction could cause personal harm.

**PERSONAL PROTECTION****⚠ DANGER**

All utilities (gas, electric, water and steam) must be OFF to all equipment and locked out of operation according to national/regional regulations, as well as company approved practices during installation, maintenance and servicing. Always allow appliance to cool.

**⚠ DANGER**

Use appropriate safety equipment during installation, maintenance and servicing.

**⚠ DANGER**

Never stand, sit, or lean on the equipment! They are not designed to hold the weight of an adult, and may collapse or tip if misused in this manner.

**⚠ DANGER**

To avoid cardiac pacemaker malfunction, consult your physician or pacemaker manufacturer about effects of electromagnetic field on your pacemaker.

**⚠ DANGER**

Replace defective power cables immediately by an authorized service agency.

**⚠ Warning**

Markings and warning labels mounted directly on the equipment must be observed at all times and kept in a fully legible condition.

**⚠ Warning**

Risk of burns from high temperatures. You may get burnt if you touch any of the parts during operation. Surfaces close to the cooking area including side panels may get hot enough to burn skin. Use extreme caution to avoid coming in contact with hot surfaces or hot grease. Wear personal protective equipment.

**⚠ Warning**

During operation or cleaning, it is possible for the floor to become slippery around the unit. Wear suitable footwear and clean the floor when needed.

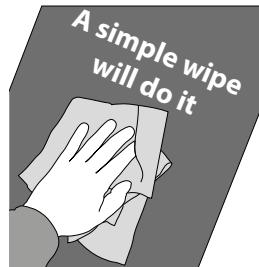
**⚠ Caution**

Use caution when handling the device. Metal edges can be sharp.

**EN**

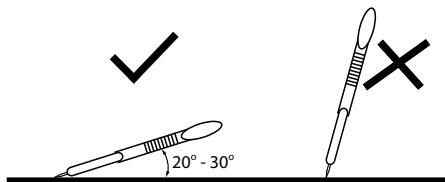
## Daily cleaning and maintenance

### GLASS CLEANING



**NOTE:** The cleaning of Ceran® glass is identical to cleaning other similar glass surfaces. You may use any regular glass cleaning products available from a hardware store.

You may use a razor blade scraper or a non-scratching sponge to remove tough residues. When scraping, place your razor blade scraper at an angle of about 20° to 30° from the glass. Then wipe clean the glass with a cleaning product.



### VISUAL INSPECTION OF SILICONE SEAL

Inspect the silicone seal around the glass perimeter. Call for service immediately if you notice:

- Cracks on the silicone seal.
- The silicone seal comes away from the glass/housing or moves when you press down on the seal.

### Weekly cleaning and maintenance

If there is an intake air filter, clean and fully dry it.

### Yearly Maintenance

**Best Practice:** Have the induction appliance examined once a year by an authorized technician.

#### General Maintenance Tips:

- Inspect all induction cookware to ensure proper condition.
- Have an authorized technician inspect and ensure that ...
  - all ventilation fans are working properly.
  - no grease built-up around the equipment and air filter.
  - the silicone seals of the ceramic glass are in good condition.

EN

## Section 5

### Troubleshooting

#### DANGEROUS ELECTRICAL VOLTAGE

##### ⚠ DANGER

If any part of the appliance is cracked or broken, **immediately turn off the appliance and disconnect the appliance from the power supply.** Only if it is possible and safe, disconnect the equipment from main power supply. Do not touch any parts inside the appliance.

Disconnect electric power at the main power for all equipment being serviced.

Failure to disconnect the power at the main power supply could result in serious injury or death.

The power switch DOES NOT disconnect all incoming power.

Contact an authorized service agency for assistance.

##### ⚠ DANGER

Do not open the appliance. Maintenance and servicing work other than cleaning as described in this manual must be done by an authorized service personnel.

##### ⚠ Warning

Markings and warning labels mounted directly on the equipment must be observed at all times and kept in a fully legible condition.

NOTE: If a problem arises during operation of your induction appliance, follow the Troubleshooting Charts before calling service. Routine adjustments and maintenance procedures are not included by the warranty.

#### Common Problems

One or more of the following conditions may affect the function or cause the induction equipment to fail:

- Using unsuitable cookware such as non-induction pans, oversized pans, or damaged pans.
- High ambient temperature.
- Inadequate ventilation causing hot air to re-enter through the air intake slots.
- Dirty air intake filter.
- Empty pan is left on the hob when the appliance is ON.

#### Symptoms

- When a malfunction occurs, the appliance may be in one of the following states:
  - The appliance switches off immediately.
  - The appliance continues to operate in a power reduction mode.
  - The appliance continues to operate normally.
- NOTE:

The cooling fan starts when the internal temperature exceeds 40 °C [104 °F].

If overheating the heatsink to 65 °C [149 °F], the controller automatically reduces power to keep the appliance in normal operating conditions.

The appliance would be turned off repeatedly. This is audible.

## Boil Test

To test the quality of a pan for induction cooking, perform a boil test.

(Test for 2.5 kW induction coil)

Perform a boil test to verify the performance of a pan for induction cooking.

- Add one liter of cold water into the pot (optimal when using pot with bottom diameter of 24 cm) and make it boil. Compare the total boil time to the guideline below:
- 2.5 kW Coil, approx. 150 seconds

If time to boil exceeds the above guideline, then the pan is not suitable for achieving optimal efficiency. Please contact your supplier to purchase suitable induction pans.

If the induction appliance does not function as expected despite using quality induction pans, refer to the troubleshooting charts.

## Avoiding dangers in case of accidents or malfunctions

To avoid hazards in the event of a malfunction or accident related to the device, proceed as follows.

1. Disconnect the power supply from the circuit breaker provided for the device.
2. Disconnect the mains plug of the affected device to prevent it from being switched on again.

### ⚠ DANGER

If the plug is not safely accessible, the device must be switched off at the main circuit breaker.

EN

## Troubleshooting without Error Code

EN

Symptom	Possible Cause	Action
Pan does not heat up on glass-top. LED is OFF (dark)	No power supply.	Check incoming power supply (Example, power cable plugged into the wall socket). Check kitchen main fuse box.
	Unit is turned off.	Turn control knob to an ON-position.
	Defective unit.	Only if possible and safe, disconnect the appliance from the power supply. Contact an authorized service agency. (1)
Pan does not heat up and LED is blinking.	Pan is too small. Pan is not placed in the center of the hob; pan is not detected by sensor. (2)	Use a suitable pan with bottom diameter larger than 12cm[5"]. Move the pan to the center of the hob.
	Unsuitable pan.	Select only induction-ready cookware.
Poor heating, LED is ON	Air-cooling system is obstructed. Defective unit.	Only if possible and safe, disconnect the appliance from the power supply. Contact an authorized service agency. (1) Verify that air vents are not obstructed. Ensure the fresh air filter is clean.
	Unsuitable pan.	Select various induction-ready cookware for induction cooking. Then compare the results.
Ambient temperature is too high. The cooling system is not able to keep the appliance in normal operating conditions. One phase is missing.	Ambient temperature is too high. The cooling system is not able to keep the appliance in normal operating conditions.	Verify that no hot air is taken in by the fan. Reduce the ambient temperature. The intake air temperature must be lower than 40 °C [104 °F].
	One phase is missing.	Check incoming power supply (For example, check if power cable is correctly plugged into the wall socket). Check kitchen main fuse box.
	Defective unit.	Only if possible and safe, disconnect the appliance from the power supply. Contact an authorized service agency. (1)
Appliance does not react to control knob positions	Unit is turned off.	Turn control knob to an ON-position.
	Defective control knob.	Only if possible and safe, disconnect the appliance from the power supply. Contact an authorized service agency. (1)

- (1) **! DANGER** If the plug is not safely accessible, the device must be switched off at the main circuit breaker.  
 (2) The appliance switches off immediately.

## Troubleshooting with Error code

Error Code (Service)	Blink Code	Problem	Action
		Normal Operation.	Normal Operation.
E02	2	Generic error	Contact an authorized service agency.
E03	3	Air-cooling system obstructed. Fan malfunction. Heat sink overheated. (2)	Let appliance cool down. Verify that air vents are not obstructed. Check and clean air filter. Contact an authorized service agency.
E04	4	Overheated cook zone. Overheated pan detected. Sensor failure.	Turn off to let appliance and/or pan cool down. Check pan material. Verify that air vents are not obstructed. Check and clean air filter. Contact an authorized service agency.
E41, E42	4	Overheated or defective sensor. (2) Overheated pan detected. No power emission until user input is detected.	
E05	5	Potentiometer defective.	Contact an authorized service agency. Service technician: Check the wiring
E06, E30	6	Ambient temperature too high (the cooling system is not able to keep the induction appliance in normal operating conditions). Internal component overheated. (2)	Let appliance cool down. Verify that air vents are not obstructed. Check and clean air filter. Verified that no hot air is taken in by the fan. Reduce the ambient temperature. The intake air temperature must be lower than 40 °C [104 °F]. Contact an authorized service agency.
E07	7	Phase failure.	Check the fuses belonging to the socket to which the device is connected. Contact an authorized service agency. Service technician: Check the three phases on the mains plug.
E08	7	Mains overvoltage	Contact an authorized service agency.
E10	10	Internal problem	
E13	none		Contact an authorized service agency.

EN

Error Code (Service)	Blink Code	Problem	Action
E29	7	Generator component failure. (2)	Contact an authorized service agency.
E12	none	Heatsink (KK) temperature too high, $T > 65^{\circ}\text{C}$ Thus, maximum power is reduced	Verify that air vents are not obstructed. Check air filter. Reduce ambient temperature. Contact an authorized service agency.
E20	none	Internal temperature too high	Contact an authorized service agency.
E29	7	Failure of the generator component	Let equipment / pan cool down.
E47	4	Coil sensor warning of overheated/ empty pan. Sensor or coil connection failed. (2)	Check food in the pan or empty pan. Contact an authorized service agency. Service: Check coil and sensor wiring.
E21	8	Sensor error from heat sink. Sensor defective or unplugged. Ambient temperature beyond plausible operating range. (2)	Verify that air vents are not obstructed. Check air filter. Reduce ambient temperature. Contact an authorized service agency.
E24	8	Sensor error from CPU. Board overheated. Sensor defective. Ambient temperature beyond plausible operating range. (2)	Verify that air vents are not obstructed. Check air filter. Reduce ambient temperature. Contact an authorized service agency.

- (1) **! DANGER** If the plug is not safely accessible, the device must be switched off at the main circuit breaker.  
 (2) The appliance switches off immediately.

EN



INDUCS AG  
BAHNHOFSTRASSE 25 CH-9100 HERISAU / AR SCHWEIZ  
+41-(0)71 560 70 00  
WWW.INDUCS.COM

---