

Modul Line **X2**

INDUCS®

Modular system for induction cooking Modulares System für Induktionskochen

User and installation manual

Benutzer- und Installationshandbuch

- ⚠ **CAUTION:** Read the instruction before using the machine.
- ⚠ **WARNING:** If the surface is cracked, immediately disconnect the appliance from supply.
Notice: This unit is approved for professional use only.
- ⚠ **VORSICHT:** Lesen Sie die Anleitung, bevor Sie das Gerät benutzen.
- ⚠ **WARNUNG:** Wenn Glas Risse aufweist, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
Hinweis: Dieses Gerät ist nur für den professionellen Gebrauch zugelassen.

EN

DE

Generator type / Generatortyp: Modul Line X2, 2x5kW

Modular system variants / Varianten des modularen Systems

Modul Line 360 R 1 x 5 kW	Modul Line 720 R 2 x 3.5 / 5 kW
Modul Line 500 R 1 x 5 kW	Modul Line 720 R 4 x 3.5 / 5 kW
Modul Line Wok 1 x 5 kW	Modul Line 720 F 2 x 5 / 7 kW
	Modul Line 720 F 4 x 5 / 7 kW
Modul Line 360 R 2 x 3.5 / 5 kW	Modul Line 720 Q 2 x 5 kW
Modul Line 360 R 4 x 3.5 / 5 kW	Modul Line 720 Q 4 x 5 kW
Modul Line 360 F 1 x 5 / 7 kW	
Modul Line 360 F 2 x 5 / 7 kW	Modul Line 400 ALC 1 x 5 kW
	Modul Line 400 ALC 2 x 5 kW
Modul Line 650 R 2 x 3.5 / 5 kW	
Modul Line 650 R 4 x 3.5 / 5 kW	Modul Line Griddle 2 x 3.5 / 5 kW
Modul Line 650 F 2 x 5 / 7 kW	Modul Line Kombi 2 x 5 kW - 65
Modul Line 650 F 4 x 5 / 7 kW	Modul Line Kombi 2 x 5 kW - 100
Modul Line 650 Q 2 x 5 kW	
Modul Line 650 Q 4 x 5 kW	

This manual can also be found online.
Dieses Handbuch finden Sie auch online.



www.inducs.com

User and installation manual

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 and serial number available when you call.

Your Authorized Service Company and Contact Information (Service agency)

--

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 (.) or a comma (,) are used in this manual as decimal separators.

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.

KEEP THE DELIVERY NOTE

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

EN

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 must 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
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.

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 due to contact with a 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 is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. 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.

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 device is built with common electrical, electromechanical, and electronic parts.

This device contains a button cell battery.

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

Important

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

Table of Contents

User and installation manual.....	2
Safety Notices.....	4
Table of Contents.....	7
Section 1: General Information	8
Description of Product	8
Application.....	8
Compliances	9
Serial number plate Location	9
Product key.....	9
Section 2: Installation	10
Scope of delivery.....	13
Electrical Connections	14
Electrical Specifications	32
Installation Instructions Modul Line	33
Section 3: Operation	39
Functionality	42
Important Rules – Operation and Maintenance	43
Proper Induction Cookware	44
Rotary power switch (Potentiometer)	47
Tap Control	47
Tap Control, Tap basic and Tap plus	48
Section 4: Maintenance	52
Daily Cleaning and Maintenance	53
Weekly Cleaning and Maintenance	53
Yearly Maintenance	53
Section 5: Troubleshooting	54
Common Problems.....	54
Symptoms.....	54
Boil Test.....	55
Avoiding dangers in case of accidents or malfunctions.....	55
Troubleshooting without error code on the MODUL LINE X2.....	56
Troubleshooting with error code on the MODUL LINE X2.....	58

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 cooking 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 cooking zone.
- When a malfunction occurs, the integrated fault diagnostic system reports the malfunction instantly.

Synchrotec offers our customers:

- Absolute flexibility in your range planning
- All cooking zones are synchronized with each other, there is no interference whatsoever.
- Many different operating concepts can be selected.

InnovativeElectronics offers our customers:

- Due to the latest electronic components, it is possible to greatly reduce the waste heat, which leads to an increased service life of the electronics.
- Unprecedented efficiency is achieved through state-of-the-art components.
- Most powerful generator in this size

Connectivity* offers our customers:

- Control over kitchen processes
- Warning against misuse
- Remote maintenance
- Remote diagnosis
- Predictive Maintenance
- IoT ready via RS-485

* Available as an option

Application

The Modul Line induction units are designed for installation in a closed stove or counter. Many day-to-day applications are possible with this appliance, 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 available and recommended 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 device complies with the latest Norms:

European Standards

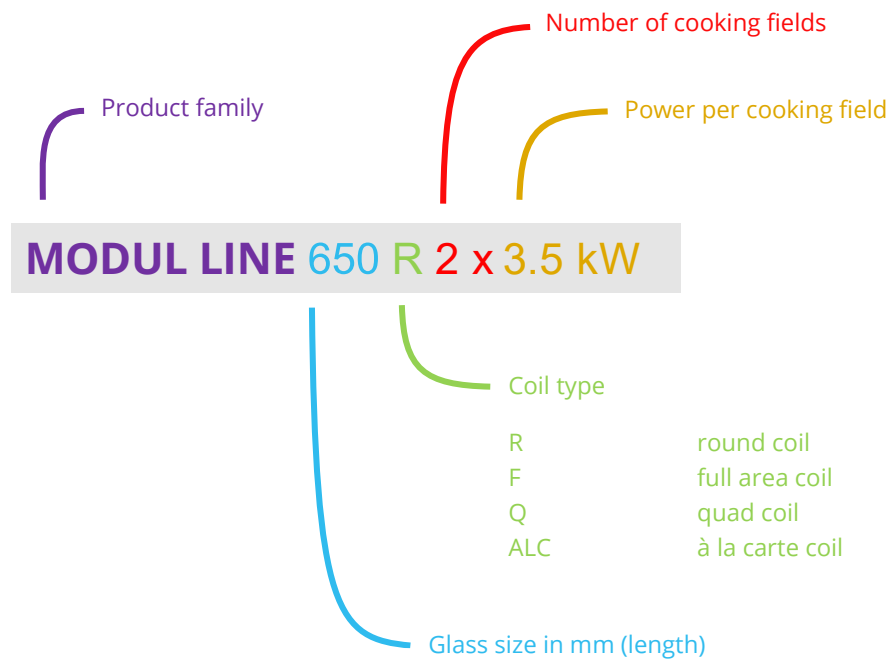
- EN 55014-1
- EN 55014-2
- EN 60529
- EN 62233 (EMC/ EMV)
- EN 60335-1
- EN 60335-2-36
- EN 61000-3-11
- EN 61000-3-12

EN

Serial number plate Location

The serial number plate is located on top of the black housing of the unit. It specifies the model number, serial number and electrical specifications of the appliance.

Product key



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 to design an appropriate support structure. And for information regarding 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, 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 shut down and to refuse power, until the temperature decreases.

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.

DANGER

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

⚠ Warning

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

⚠ Warning

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.

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 neatly, protected and tension free.

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 manufacture 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.

Caution

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

Scope of delivery

The Modul Line is a modular induction system which is composed of interchangeable or optional components, which can be ordered individually to ideally fit your built-in situation and application.

All Modul Line systems have crucial components. You need all of them to make the system work. Interchangeable components are parts which replace a crucial component to match a specification which is not part of the standard. Optional components are parts which are not required to run the system. You need them to ease the built-in of the components or fulfil special specifications.

Crucial components

Generator
Potentiometer
Control Unit
Cable kit
Coil carrier

EN

Interchangeable components

Control options (see General Information – Control Options)
Cable kit 4m and 6m
Control Unit with EMI (see General Information – Further Options)
Control Unit with RS-485 (see General Information – Further Options)

Optional components

Ceran® glass
Mounting frame
Grease filter
Grease filter frame
Coil ventilation kit

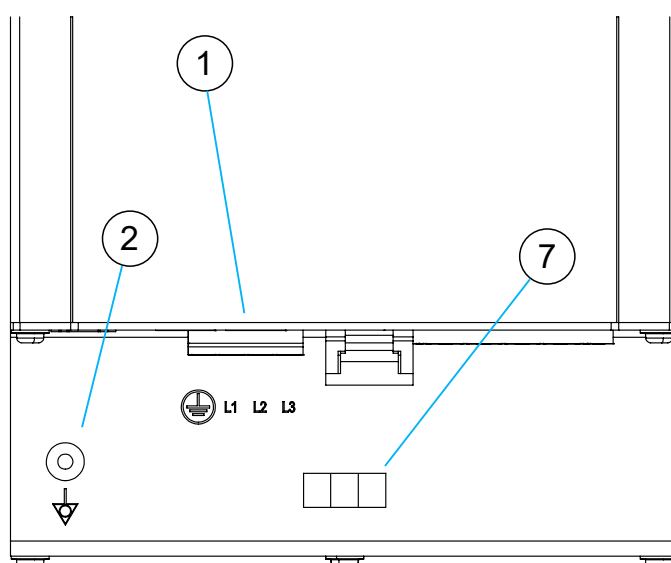
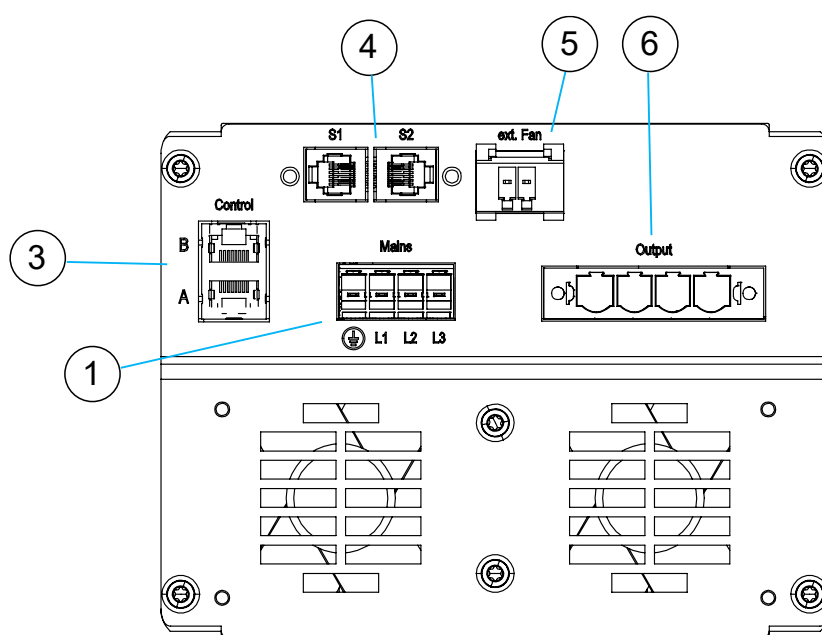
In the **packaging box** of the Modul Line X2 Generator, the following components are included:

1x Modul Line X2 Generator
1x Power plug
1x Communication cable (RJ-45)
1x Synchronization cable (RJ-12)
2x connection brackets (to attach two generators to each other)
This user manual

Electrical Connections

Generator

1	Mains connection terminal
2	Connection for equipotential bonding
3	RJ-45 connection for Control Unit (Control A and B)
4	RJ-12 connection for synchronisation (S1 and S2)
5	Connection for optional coil ventilation kit (external fan)
6	Connection for coil cable (Output)
7	Cable tie support for strain relief of the power cable



Generator settings (DIP switch)

The Modul Line X2 system works with one generator covering all described applications in this manual. To set the generator according to the required application it is necessary to set the DIP switch on the power board correctly.

DANGER

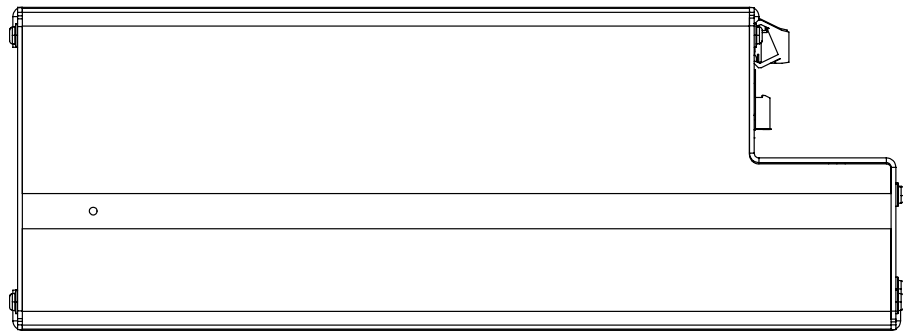
Important: Please adhere to the safety instructions provided under "Personal Safety."

Notice

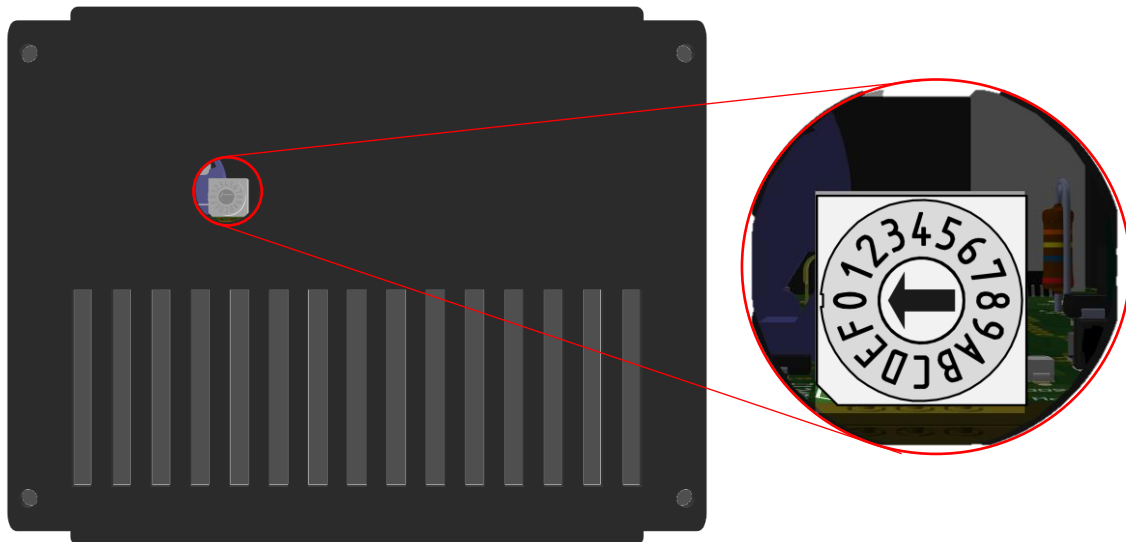
Changing the dip switch setting resets custom parameters. Parameters can be accessed via the IR-Terminal. The IR-communication is part of the Control Unit.

Either remove just the plug or remove the whole back panel on the back side.

Back panel →



Location of the DIP switch S600:



The full list of DIP switch settings can be found on a separate provided document.

Electrical Connections

System wiring

General

Various colors are used for the following system wiring diagrams:

- Coil cable
- Sensor cable (D-SUB connector)
- Communication cable (RJ-45 connector)
- Synchronization cable (RJ-12 connector)
- Fan cable for coil ventilation

Combination of multiple Modul Line systems

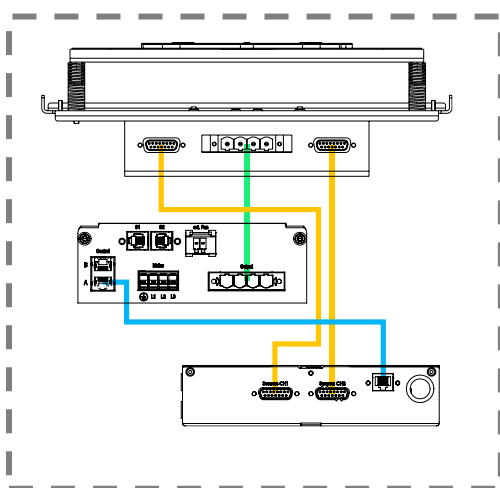
Notice

If you want to combine multiple Modul Line systems with different coil types (R, F, Q, ALC, etc.), the **synchronization cable** between the systems must not be used. This applies even if the coils are inserted side by side in the same coil carrier.

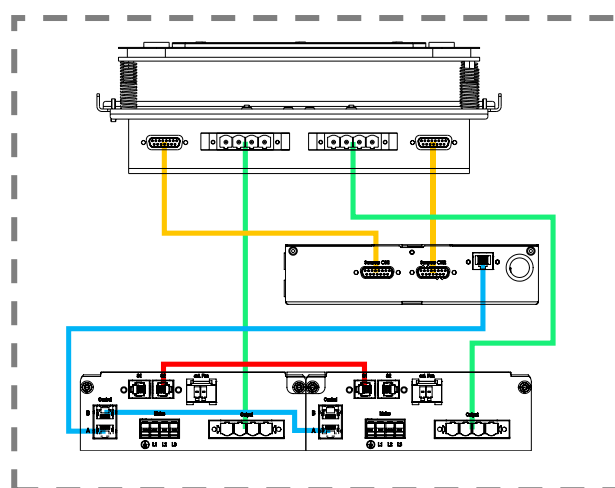
EN

Here is an example of combining **Modul Line 720 R 2 x 5 kW** and **Modul Line 720 F 2 x 7 kW**. Within a Modul Line system, the synchronization cables are connected as usual, as shown.

Modul Line system 1



Modul Line system 2




NO RJ-12 synchronization cable

Hint: There are many Modul Line systems, which are a combination of multiple Generators, like Modul Line 650 R 4x5 kW. Refer to the following system wiring illustrations.

Electrical Connections

System wiring

Modul Line 360 R 1 x 5 kW

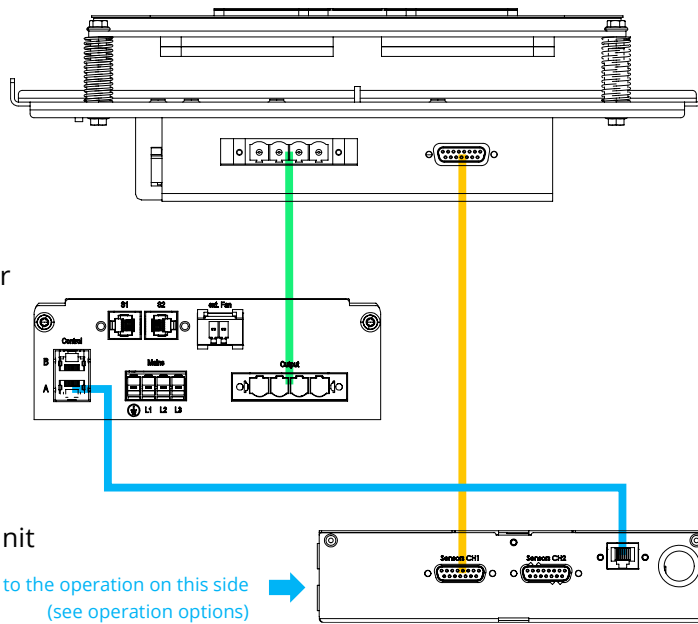
Modul Line 500 R 1 x 5 kW

Coil carrier

Generator

Control Unit

Connections to the operation on this side
(see operation options)



System wiring

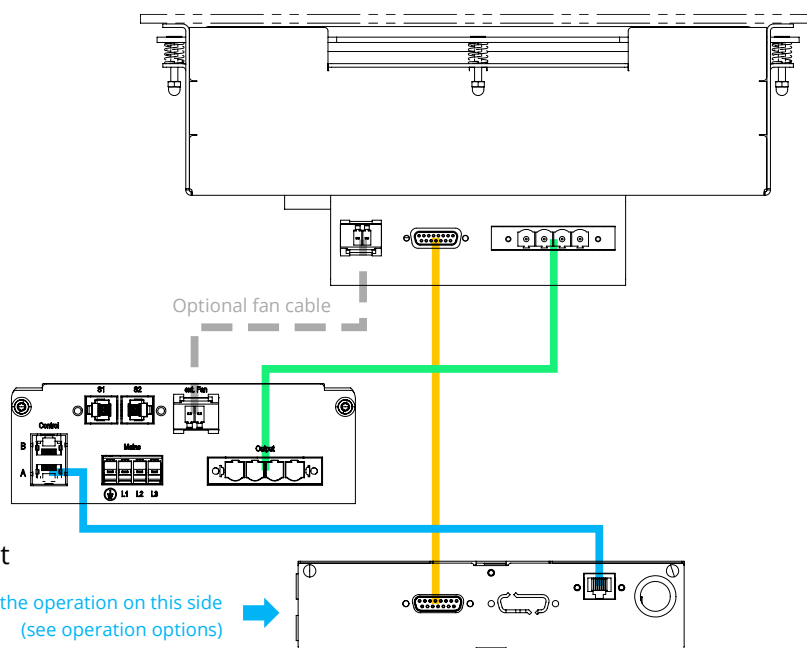
Modul Line Wok 1 x 5 kW

Coil carrier

Generator

Control Unit

Connections to the operation on this side
(see operation options)

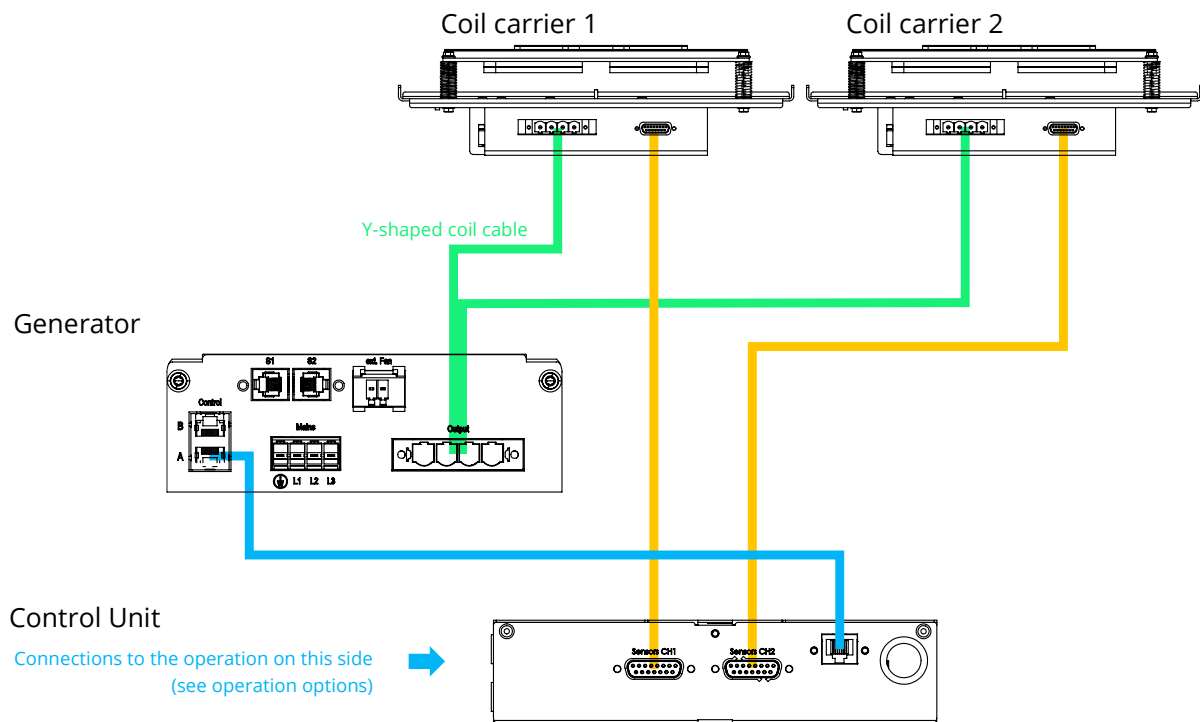


Electrical Connections

System wiring

Modul Line 360 R 2 x 3.5 kW

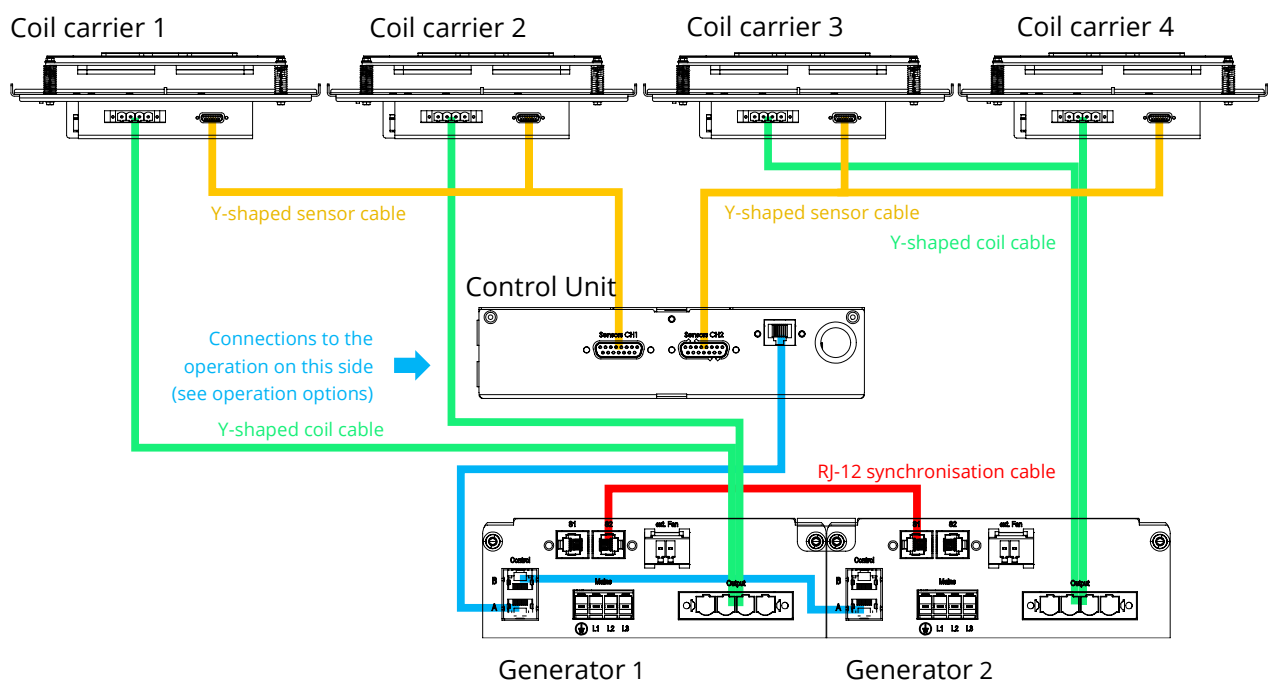
Modul Line 360 R 2 x 5 kW



System wiring

Modul Line 360 R 4 x 3.5 kW

Modul Line 360 R 4 x 5 kW

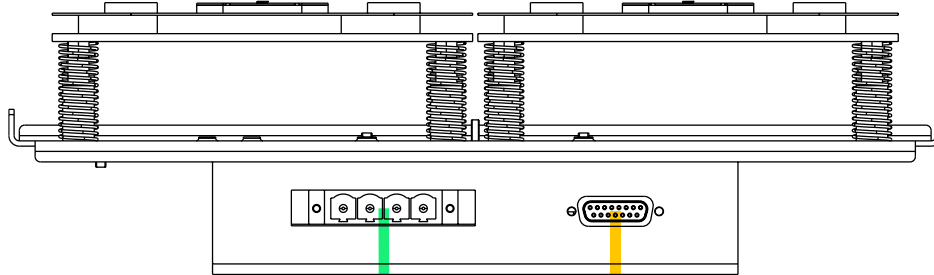


Electrical Connections

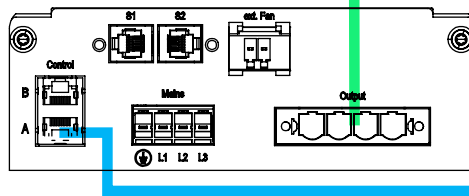
System wiring

Modul Line 360 F 1 x 7 kW

Coil carrier

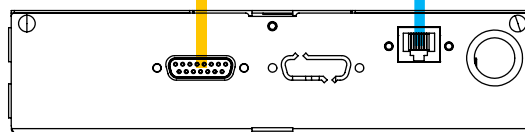


Generator



Control Unit

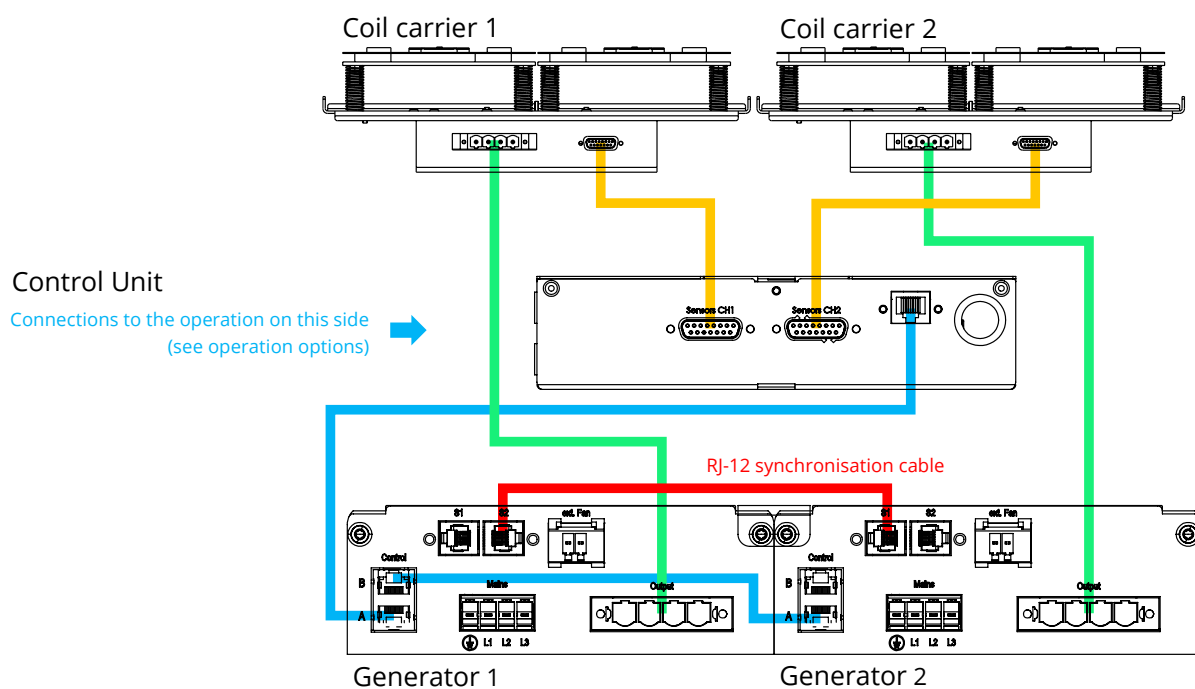
Connections to the operation on this side
(see operation options)



System wiring

Modul Line 360 F 2 x 5 kW

Modul Line 360 F 2 x 7 kW



Electrical Connections

System wiring

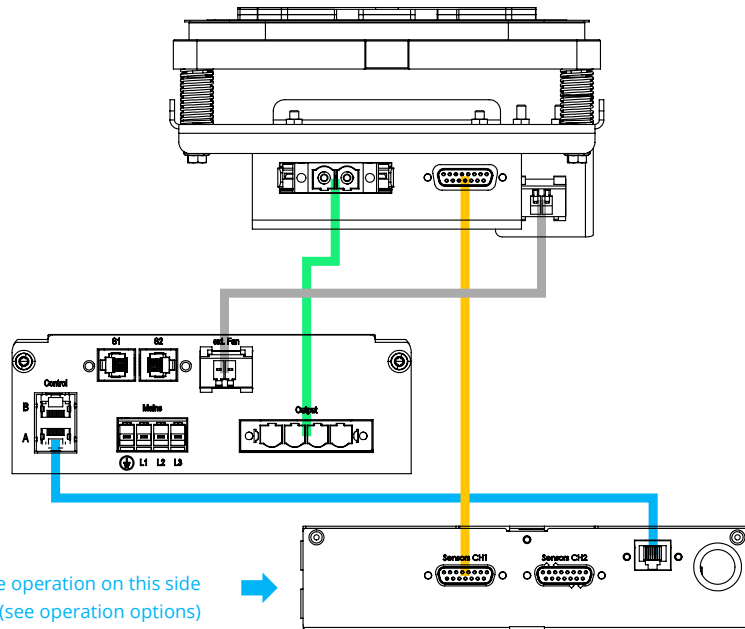
Modul Line 400 ALC 1 x 5 kW

Coil carrier

Generator

Control Unit

Connections to the operation on this side
(see operation options)



EN

System wiring

Modul Line 400 ALC 2 x 5 kW

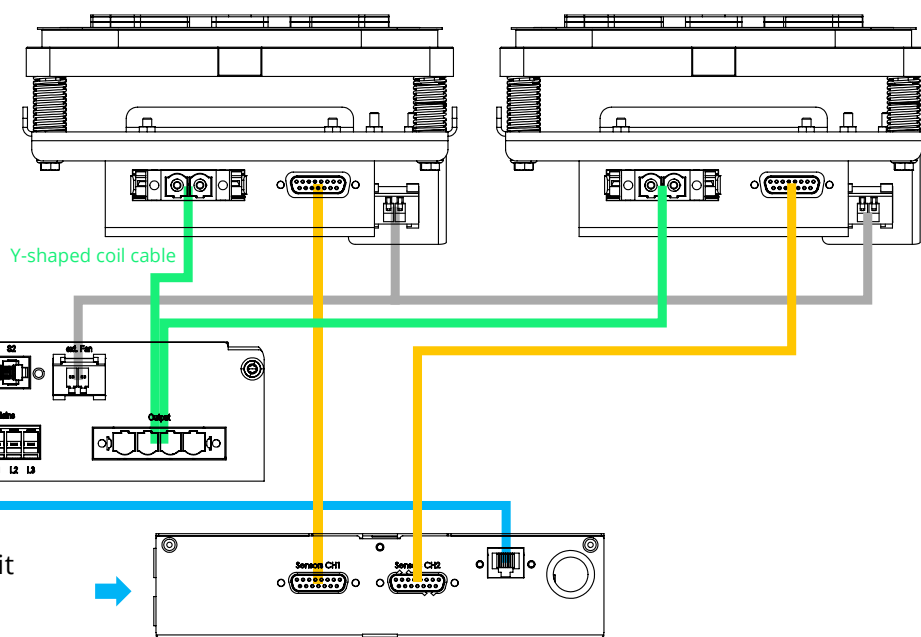
Coil carrier 1

Coil carrier 2

Generator

Control Unit

Connections to the operation on this side
(see operation options)



Electrical Connections

System wiring

Modul Line 650 R 2 x 3.5 kW

Modul Line 650 R 2 x 5 kW

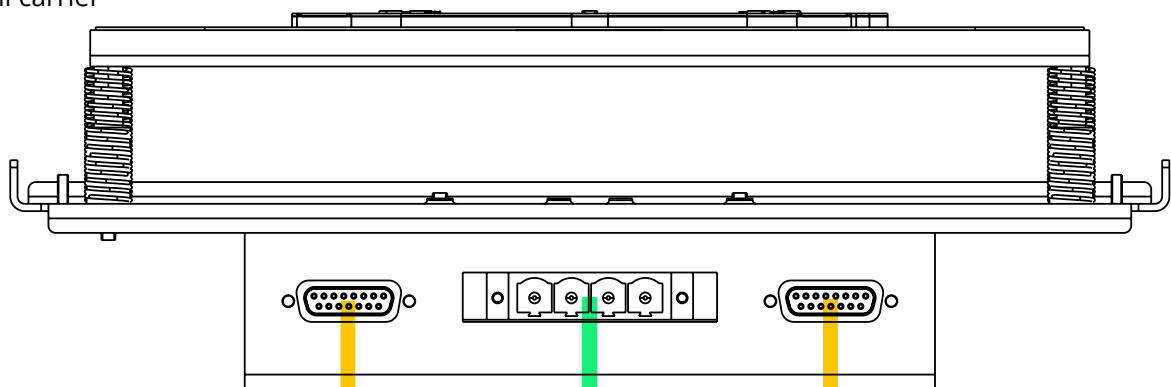
Modul Line 650 Q 2 x 5 kW

Modul Line 720 R 2 x 3.5 kW

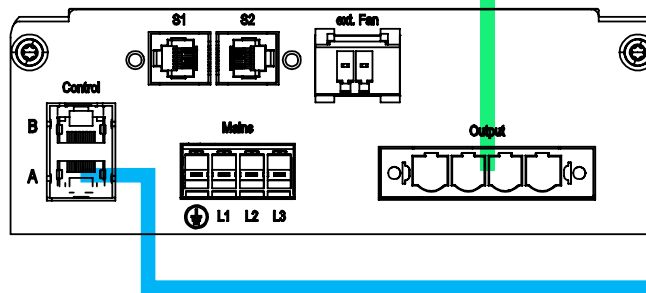
Modul Line 720 R 2 x 5 kW

Modul Line 720 Q 2 x 5 kW

Coil carrier

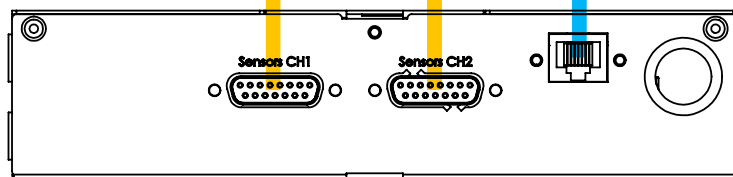


Generator



Control Unit

Connections to the operation on this side
(see operation options) →



Electrical Connections

System wiring

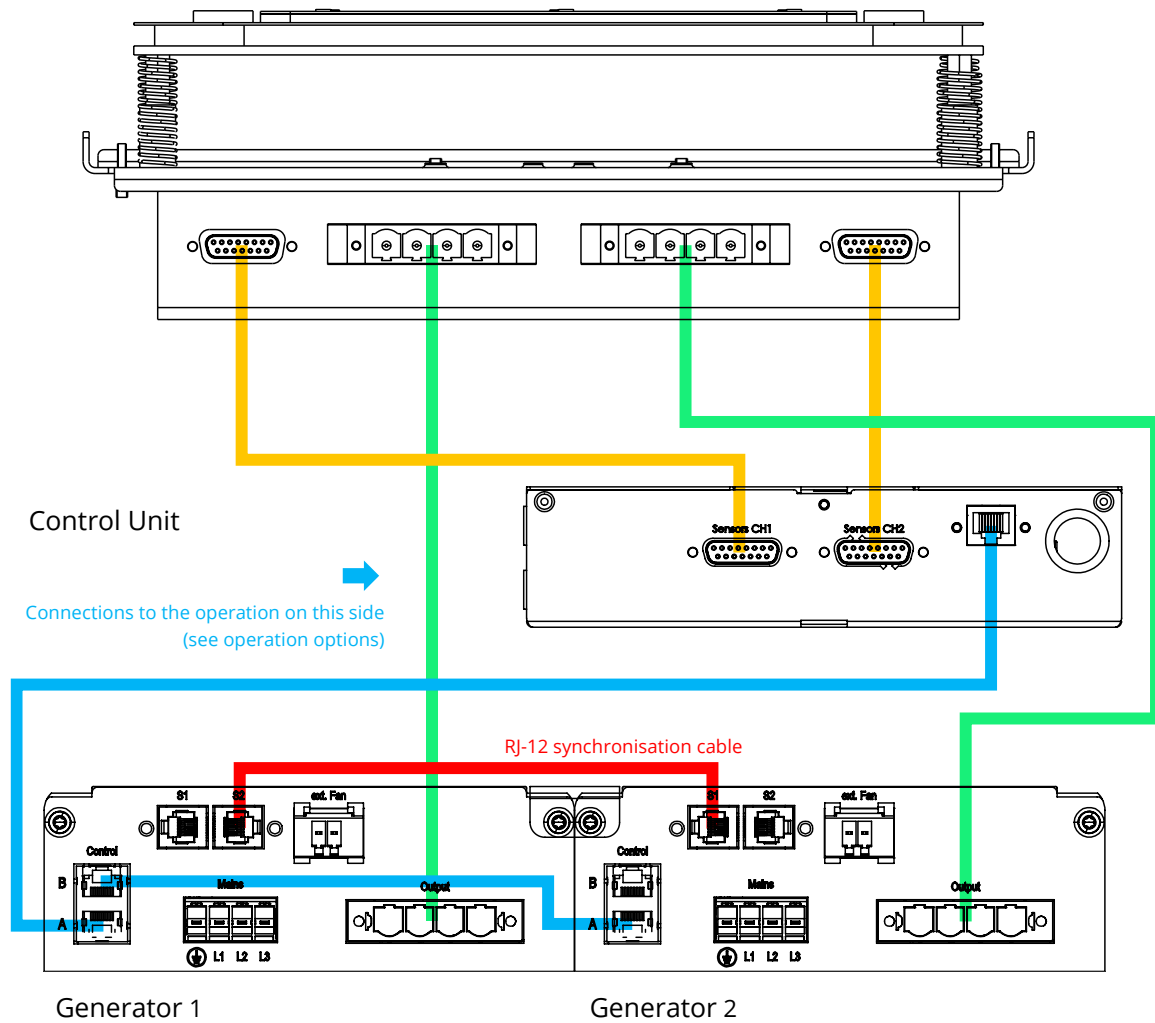
Modul Line 650 F 2 x 5 kW

Modul Line 650 F 2 x 7 kW

Modul Line 720 F 2 x 5 kW

Modul Line 720 F 2 x 7 kW

Coil carrier



Electrical Connections

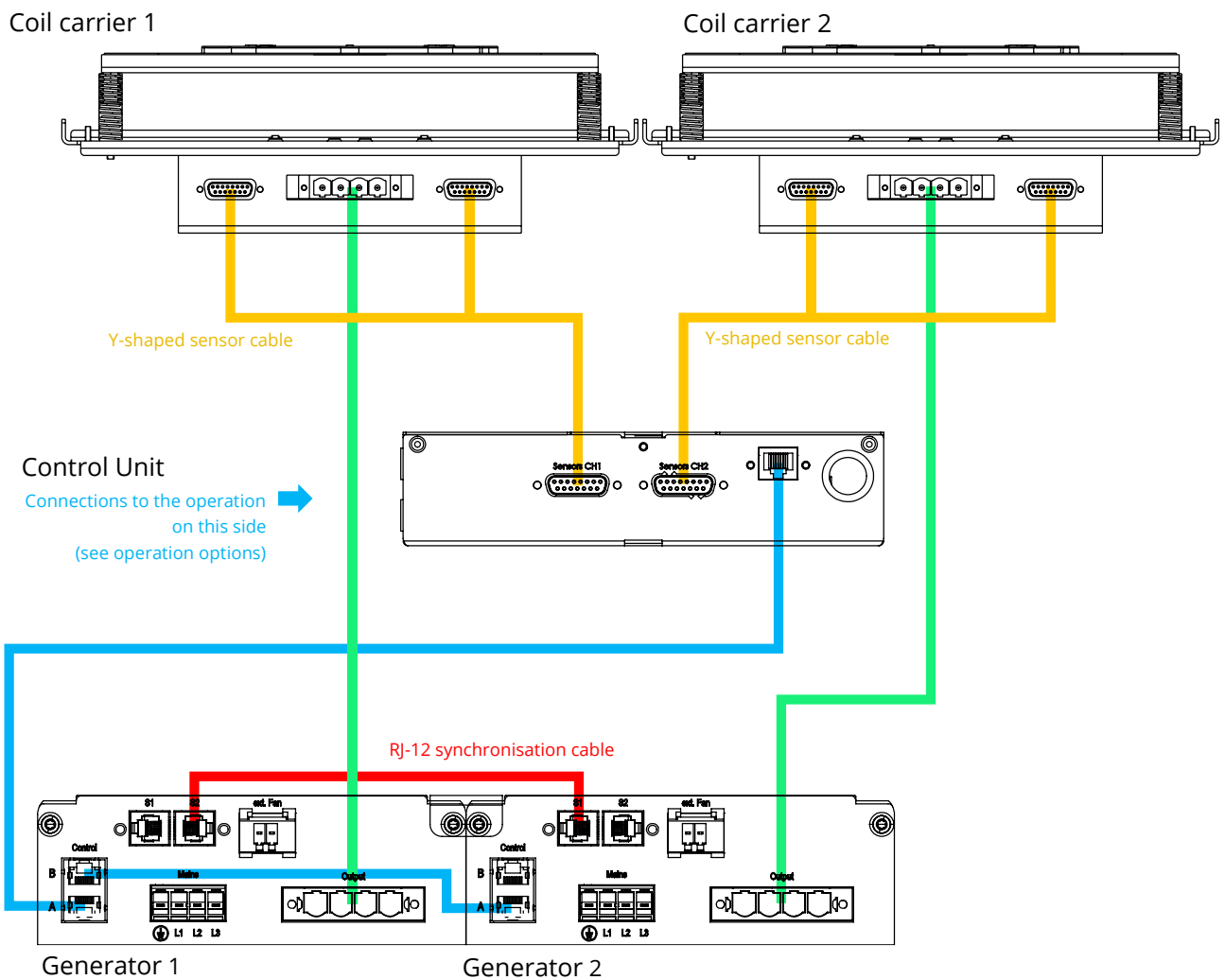
System wiring

Modul Line 650 R 4 x 3.5 kW

Modul Line 650 R 4 x 5 kW

Modul Line 720 R 4 x 3.5 kW

Modul Line 720 R 4 x 5 kW



Second option

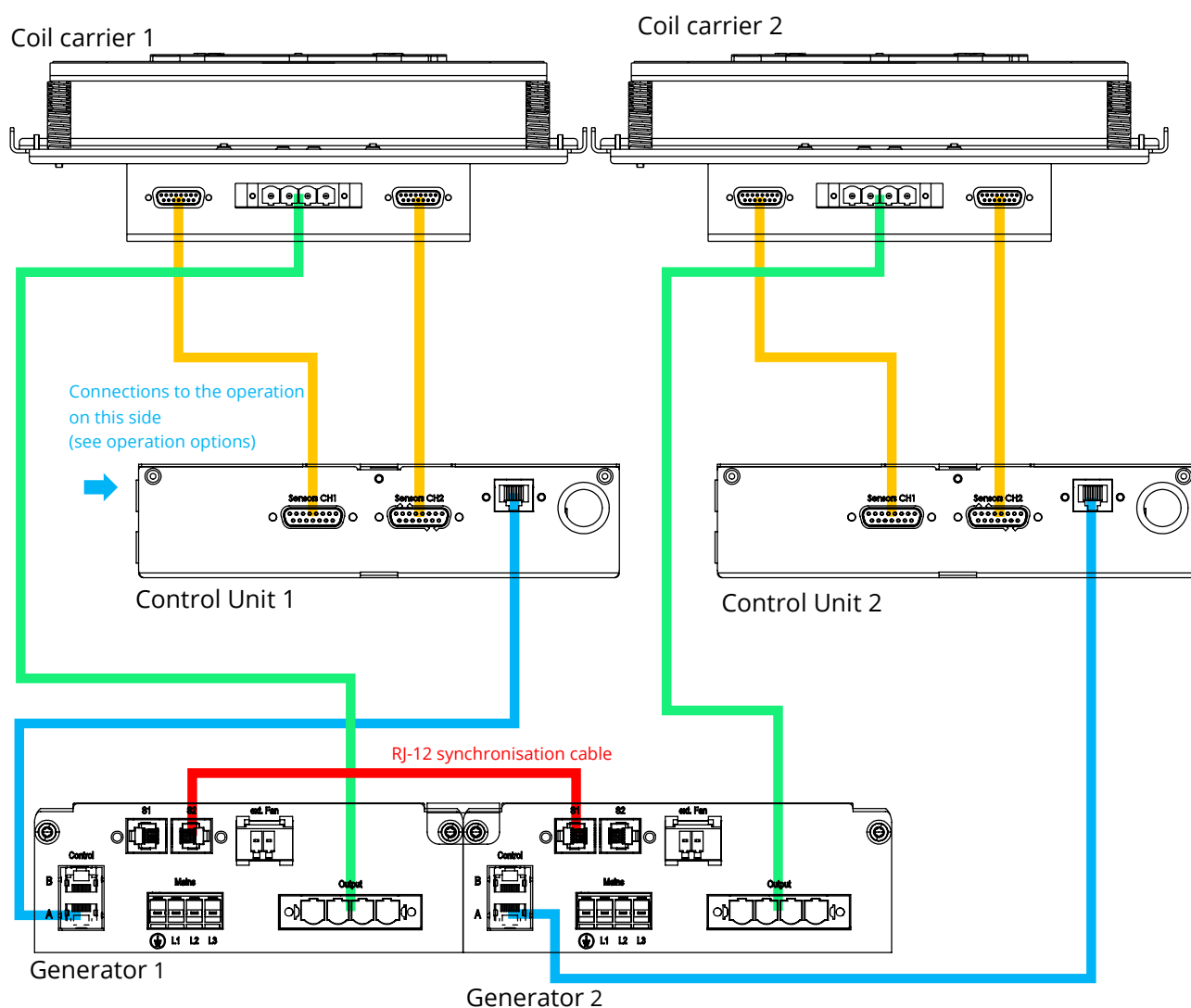
Alternatively, the configuration can be set up like Modul Line Q 4 x 5 kW (or 3.5 kW). A second control unit is required for this, and no Y-shaped sensor cable is needed. This will have the same functionality as the 4 x 5kW configuration.

Electrical Connections

System wiring

Modul Line 650 Q 4 x 5 kW

Modul Line 720 Q 4 x 5 kW



Connect controls 1 and 2 to Control Unit 1,
connect controls 3 and 4 to Control Unit 2.

Electrical Connections

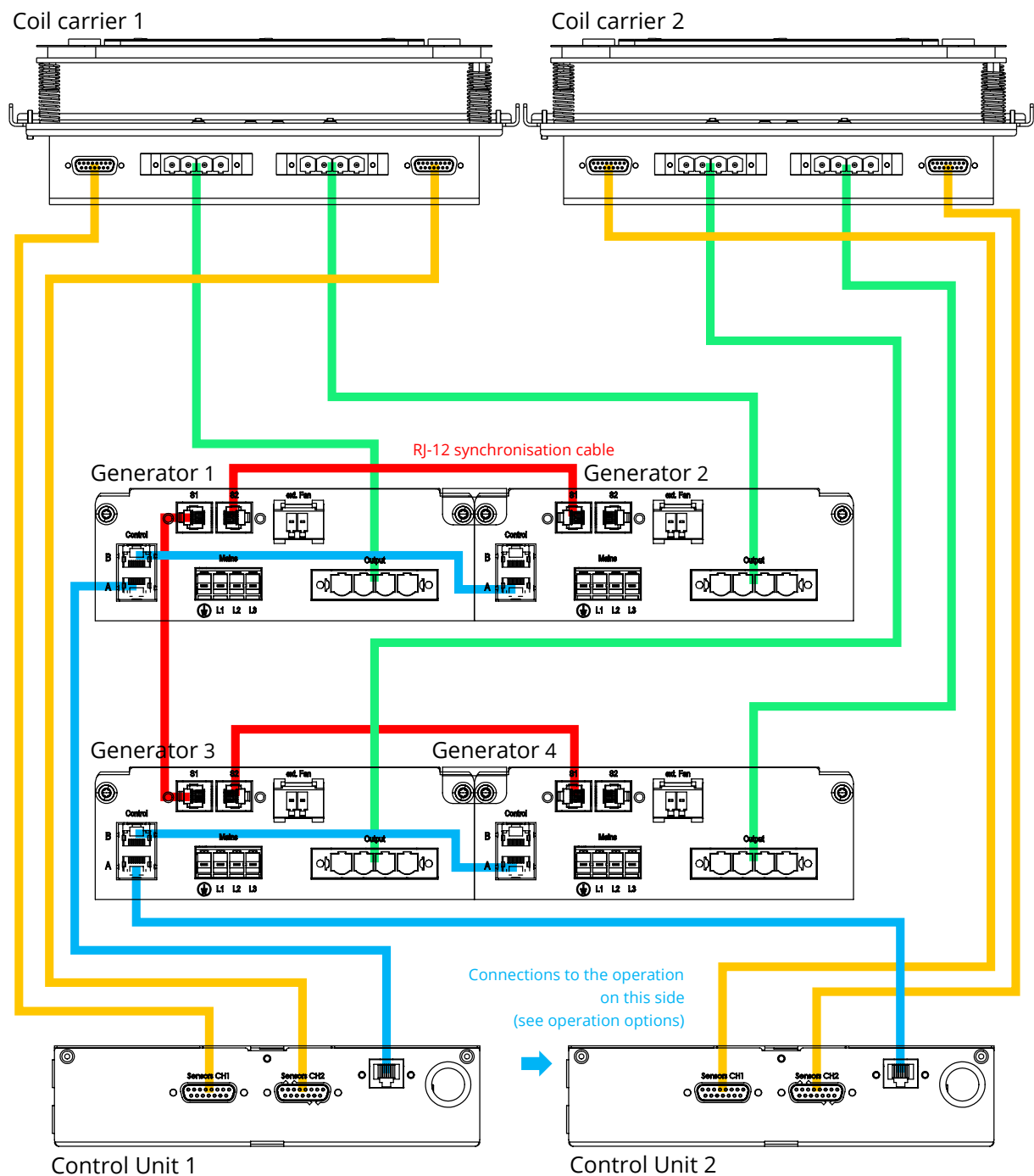
System wiring

Modul Line 650 F 4 x 5 kW

Modul Line 650 F 4 x 7 kW

Modul Line 720 F 4 x 5 kW

Modul Line 720 F 4 x 7 kW



Electrical Connections

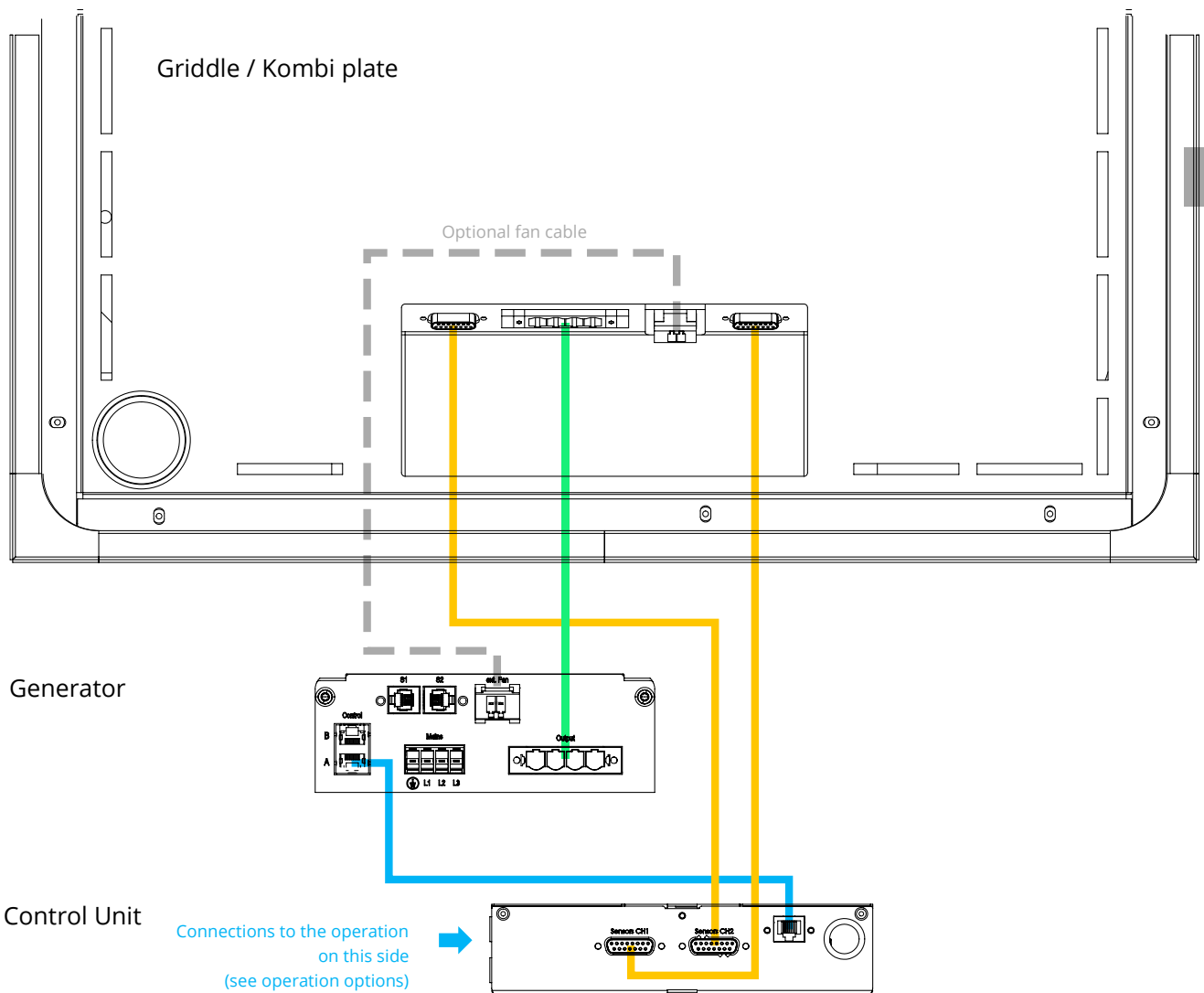
System wiring

Modul Line Griddle 2 x 3.5 kW

Modul Line Griddle 2 x 5 kW

Modul Line Kombi 2 x 5 kW – 65

Modul Line Kombi 2 x 5 kW – 100

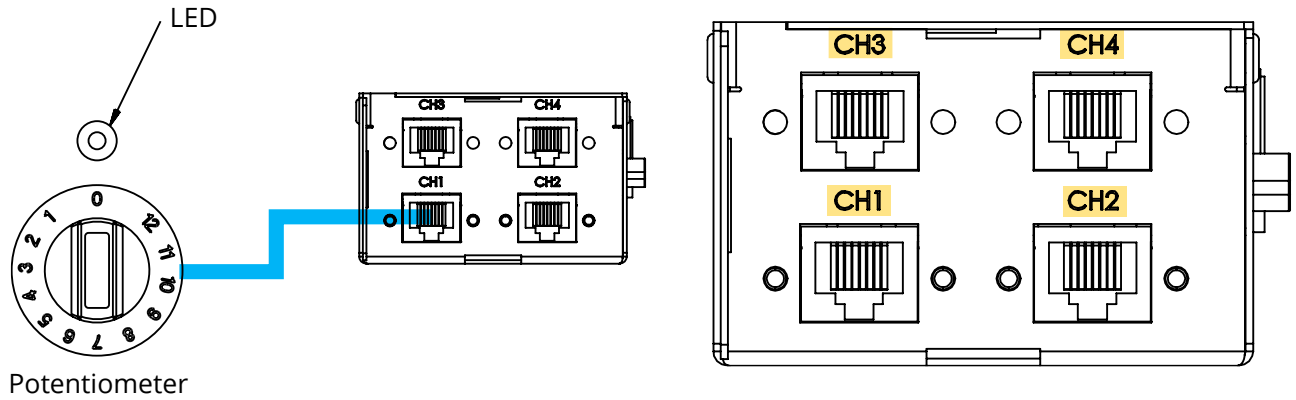


Electrical Connections

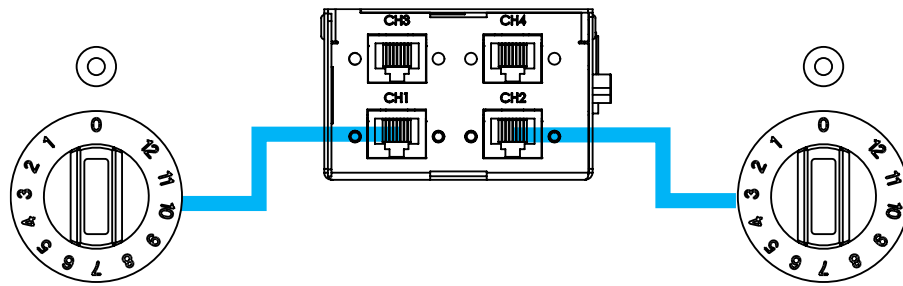
Connecting the controls

Potentiometer

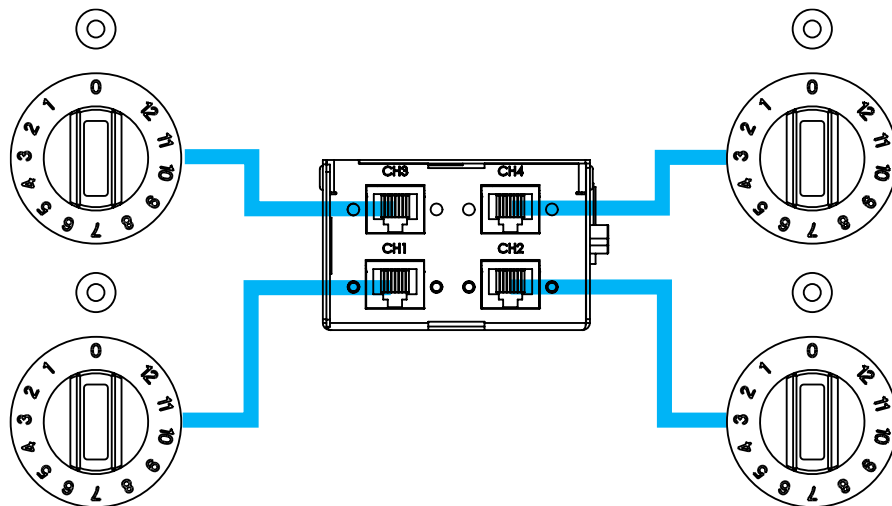
1 Cooking zone



2 Cooking zones

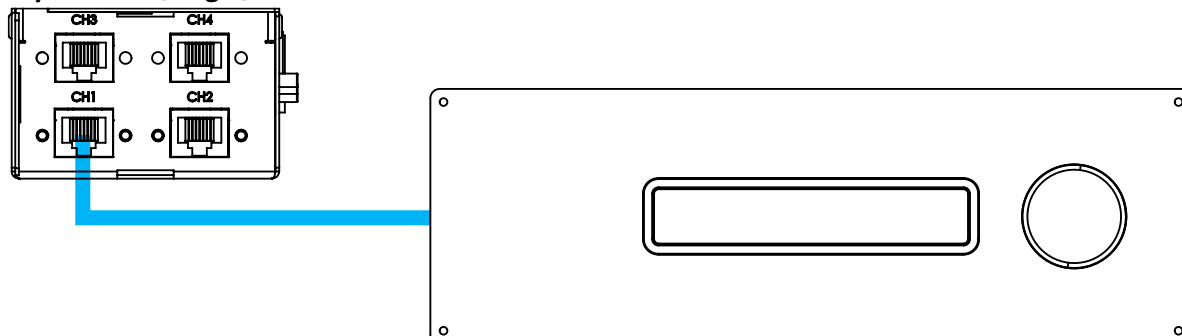


4 Cooking zones

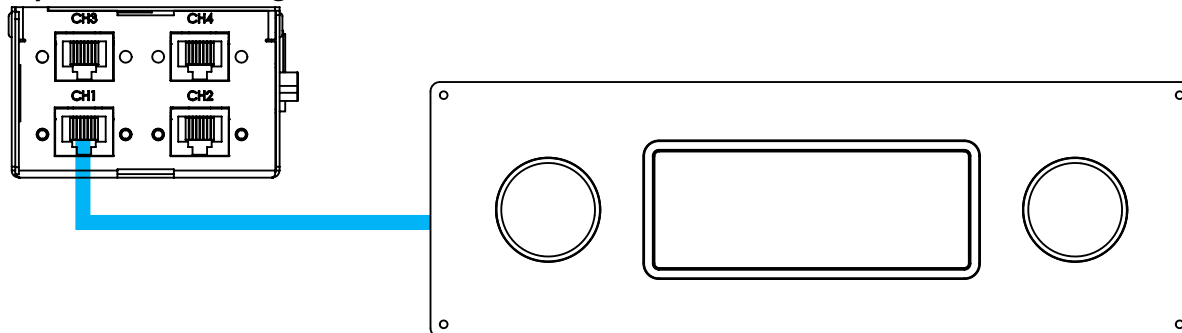


Electrical Connections

Tap Control (Single)



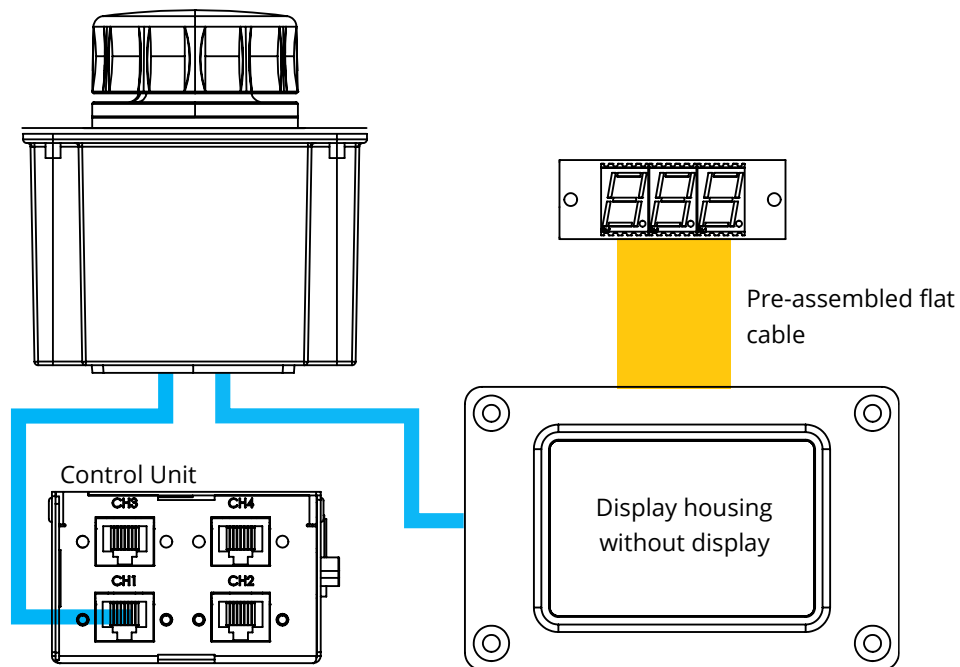
Tap Control (2 cooking zones)



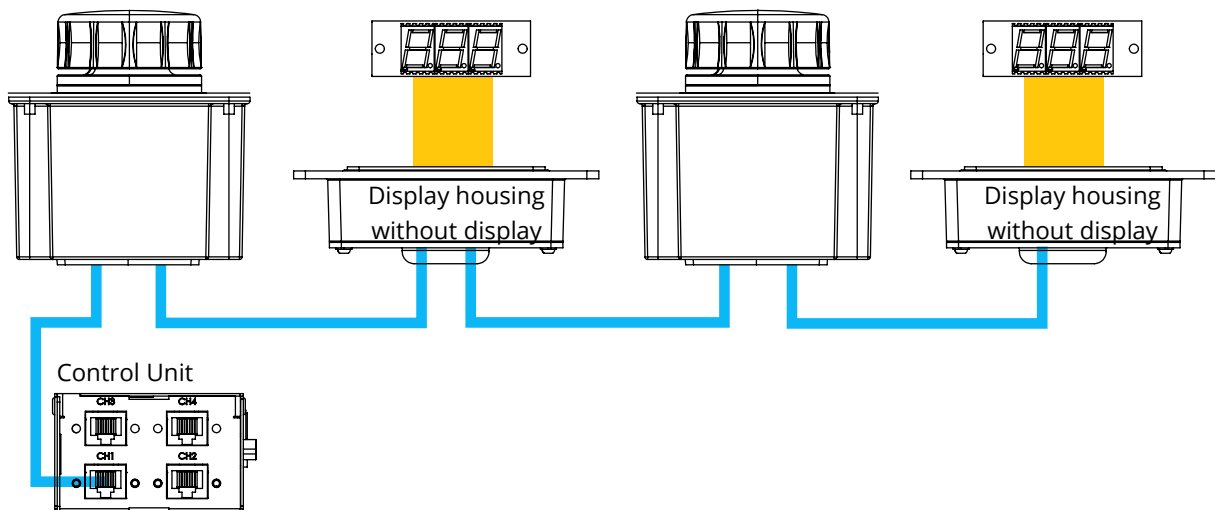
EN

Electrical Connections

Tap basic (Single)

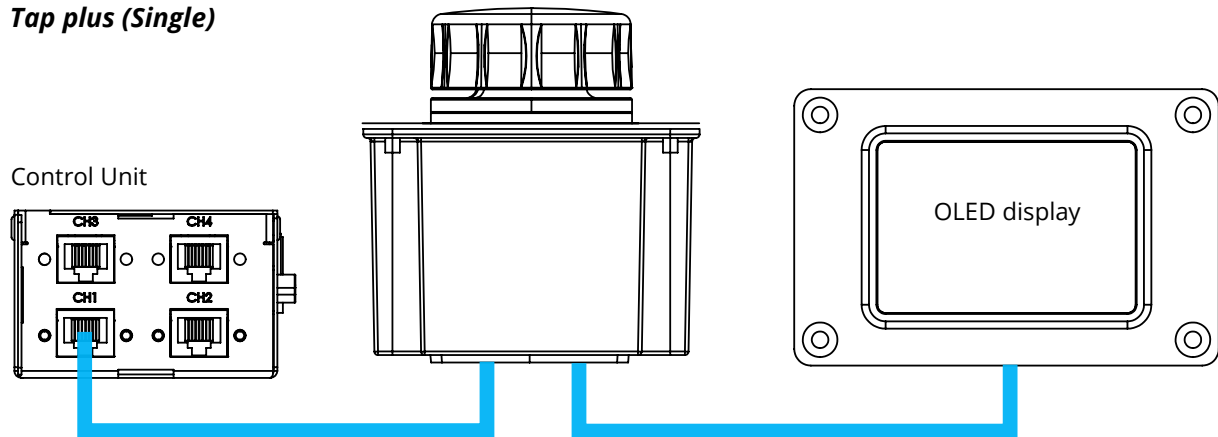


Tap basic (2 Kochzonen)

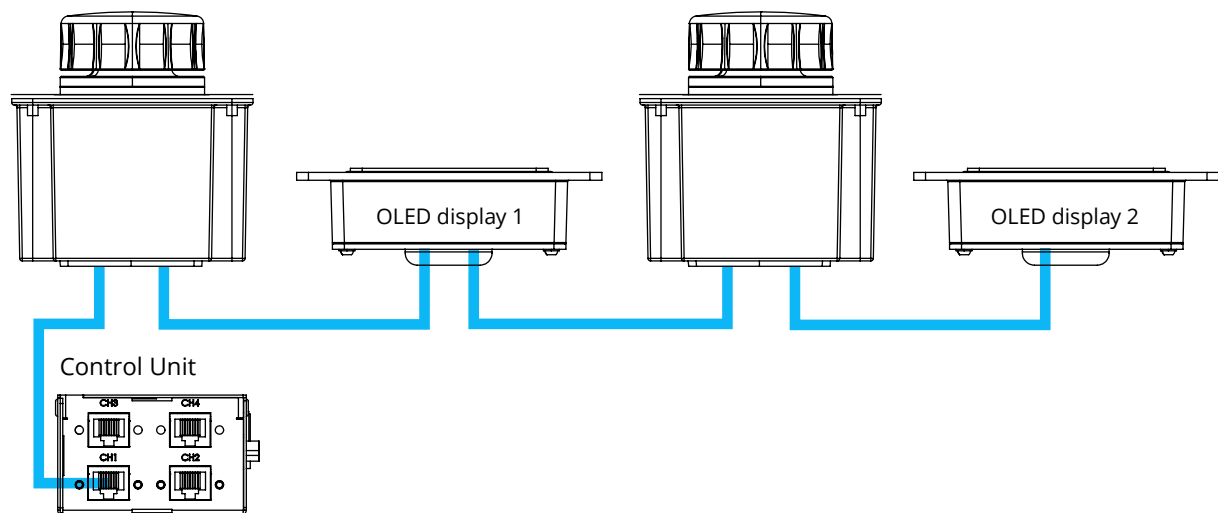


Electrical Connections

Tap plus (Single)



Tap plus (2 Kochzonen)



EN

Electrical Specifications

Model	Configured power	Power / Current	Voltage / Phases
Modul Line X2	2x5.0kW	max. 10kW / 16A	400V / 3Φ
Modul Line X2	2x3.5kW	max. 7kW / 11A	400V / 3Φ
Modul Line X2	2x2.5kW	max. 5kW / 8A	400V / 3Φ

Caution

Incorrect voltage can damage the induction generator.

ELECTRICAL WIRES

Power cable is not included. The RJ-45 cable for the control is enclosed with the Control Unit. The cables must be routed so that they will not be mechanically damaged. Coil cables must have a minimal distance of 1cm to the other cables.

Caution

Make sure that the power plug is connected correctly:
 400V 3-phase appliance
 Phase 1: brown
 Phase 2: black
 Phase 3: grey
 Earthing: yellow-green
 Voltage: +6% / -10%
 Frequency: 50Hz / 60Hz
 Nominal value: 8A for a 5kW generator (4 x 1.5mm²)
 10A for a 7kW generator (4 x 1.5mm²)
 15A for a 10kW generator (4 x 2.5mm²)

INSTALLATION CLEARANCE

Notice

The orientation of each appliance in a parallel configuration 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 supply voltage	+6 / -10 %
Supply frequency	50 / 60Hz
Minimal Diameter of induction pan	12cm [5inch]
Maximal 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 %
Operating frequency	20 – 60kHz

WEIGHTS

Model	Net Weight	Gross Weight
Modul Line X2 (generator)	5.5kg	6.4kg

Installation Instructions Modul Line



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



While the generator is already connected to the mains, it is forbidden to remove or plug in any connectors.

- The 40mm [1.57 inch] clearance, $\pm$ 1mm [0.04 inch], from the underside of the coil carrier to the Ceran® glass must be observed (see the drawing at number 7).
- The straps on the support rails enable correct positioning of the induction unit below the Ceran® glass. The final position of the unit is achieved once the straps are clicked into place.
- The guide rails are intended for mounting and supporting the induction device,
- The openings in the coil carrier sheet below the coils must not be closed or blocked.
- **In the area around the coils, the components must not be made of magnetic steel.**
- **If two coil carrier plates are installed in the same frame, a non-magnetic separator plate must be installed between the coil carrier plates.**
- The coil carrier and generator must be easily accessible for installation and removal.
- The Ceran® glass must be bonded using silicone that is compatible with foodstuff.
- The control switches must not be blocked.
- **Keep flammable substances, vapors, or liquids away from the induction unit.**
- When installing, pay attention to the selection of the control connections. Otherwise, it may be that the cooking zones do not match the controls.
- **Make sure that no liquids can ingress into the immediate vicinity of the generator.**
- The equipotential bonding (grounding) between all components must be direct and with the shortest possible wire length, especially between the generator and the coil carrier sheet.

EN

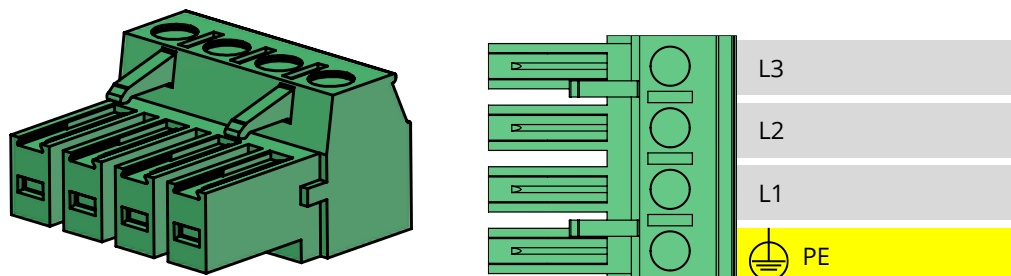
Cable routing

The coil and sensor cables must be laid separately and removed from each other. Additionally, coil cables must be laid separately from power cables, synchronization cables, and RJ-45 communication cables.

The distance of the coil cable from other cables should be at least 1 cm.

Power plug

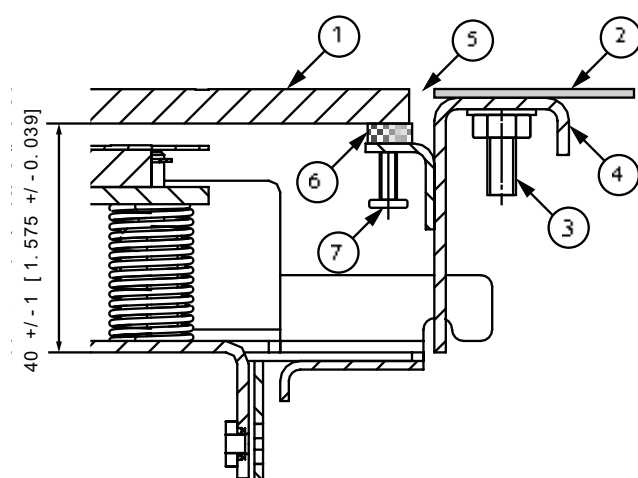
The generator is delivered with this power plug (see illustration below).



To optimally contact the above illustrated power plug on the 400V version, remove 12mm of insulation from the leads. The induction generator must be equipped with a mains cable in accordance with the national regulations and be connected by an approved electrician.

Fault current protective switches must be provided with selective activation and designed for a fault current of minimum of 30mA. Multiple generators with a mains connection must not be connected to a single fault current protective switch.

Installation with mounting frame



1	Ceran® glass
2	Stove top plate 1.5mm – 4mm [0.06 inch – 0.16 inch] thickness
3	M5 mounting bolts
4	Mounting frame
5	Gap between stove top plate and Ceran® glass for silicone joint
6	Silicone strips
7	M4 thread for adjusting the ceramic glass. Make sure, that the distance between Ceran® glass underside and coil support plate meets 40mm ±1mm [1.575 inch ±0.039 inch].

Installation instructions, coil carrier/coils

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

- The coils (temperature sensor) on the coil carrier sheet must be installed so that they have uniform contact pressure on the ceramic surface. Make sure that the spacer bolts from the coil carrier sheet are pushed through approx. 5mm.
- The coil support with coils may only be installed above an oven or other heat source if the air temperature there is less than 70°C [158°F]. In addition, an external fan must be used for extraction of the air.
- The coils and sensor cables must be routed separately and away from each other. Coil cables also must be routed away from data and mains wiring.
- The coils and sensor cable must be correctly connected and fixed.
- Installation tasks must only be carried out by trained and approved skilled personnel.
- Make sure that no liquids can ingress into the immediate vicinity of the coils.

Installation instructions, control unit

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

- The control unit must be near the controls. Please observe maximum 80cm from the coil carrier sheet. Make sure that the Infrared window on the control unit, for servicing purposes, is easily accessible.
- The assembly must be attached to the installation brackets provided on the oven or counter.
- The control unit may only be installed above an oven or other heat source if the surrounding ambient temperature is less than 60°C [140°F]. In addition, an external fan must be used for extraction of the air.
- The coil sensor cable and RJ45 cable (CAN Bus) must be routed separately and not rest on one another.
- The coil sensor cable must be correctly connected.
- The RJ45 cable (CAN bus) must be correctly connected. Make sure that the insertion clip engages.
- After the generator is connected to the mains, do not disconnect or connect the Control Unit to the generator.

Installation instructions, controls

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

- The controls must be installed near the control unit. Maximum of 80 cm away from the control unit.
- The Potentiometer switch must be attached with 2 screws M4.
- The cables must be routed and tension-free.
- Make sure that the side straps on the plug of the controls engage in the location on the control unit.
- The controls may only be installed above an oven or another heat source if the surrounding ambient temperature is less than 60°C [140°F]. In addition, an external fan must be used for extraction of the air.
- After the generator is connected to the mains, do not remove or plug in the control cables to the Control Unit.

Replacement or Servicing of the coil carrier

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

To replace the coil carrier, disconnect the system from power supply, loosen the two retaining screws on the mounting frame and fold down the carrier. Now the device can be pulled out of the holder. This only applies to the coil carriers which have been mounted with mounting frame.

Replacement or Servicing of the generator



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

To replace the generator, disconnect the system from the power supply and disconnect all plugged connections. Now the device can be pulled out of the generator compartment.

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.
- **Also see installation example.**
- The air circulation must not be impaired by the installation.
- The Modul Line generator are to be equipped with a guided air supply.
- The exhaust air must be able to leave the stove.
- **The maximum air flow of the fan is 120m³/h, so a minimum suction opening of 6500mm² must be guaranteed.**
- The exhaust air must not mix directly with the supply air.
- The exhaust air must be able to escape uninterrupted in every case and be properly vented.
- The induction unit has an internal air-cooling system. Prevent blocking the air duct (supply and exhaust air) with objects (fabric, wall, etc.).
- Make sure that a grease filter is installed downstream of the air intake, which will purify the induced air before arriving at the fan.
- Make sure that the apertures for the air supply and exhaust designated are a minimum of 40mm and the side clearance in the installation compartment is a minimum of 10mm from obstacles, such as a wall or floor.
- The induction generator must only be installed above a baking oven or other heat source located above it in the base, if the suction temperature and room climate is less than 40°C [104°F]. In addition, an external fan must be used for extraction of the air.
- If the integrated generator is installed in the upper structure (control panel), an additional fan must be used on site for the required room climate.

Installation example

Freestanding range



1	Air intake with fitted air filter behind
2	Generator compartment
3	Air outlet

EN

Range mounted towards a wall



1	Air intake with fitted air filter behind
2	Generator compartment
3	Air outlet integrated into front panel

INITIAL OPERATION (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 power supply.
3. Test different functions of the appliance.

Function Test

Read and understand all installation safety instructions regarding Personal Protection. Also 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 [5 in]. Otherwise, the pan will not be heated. This is a safety feature. The sensors do 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 in section 3 to test:
 - Cook Mode with different power levels.
 - Hold Mode with set temperatures.¹
 - Lock Function¹
 - Timer Function¹
 4. Remove pan away from the cook-zone, the No Pan Icon is shown on display.¹
 5. Place the pan back on the cook-zone and the heating process resumes.¹
- NOTE: The LED or LED ring illuminates continuously again when energy is being transferred to the pan.
6. Turn the appliance off. When the unit is switched off, a o appears on the display.¹

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).

¹ These functions are only available with the Tap Control Unit, Tap basic and Tap plus

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 cause high service costs.

Notice – Models with Glass-Top Only use Induction Suitable Cookware

Only use 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 cause high service costs.

OPERATION SAFETY—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 disconnecter for all equipment being serviced.

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

Contact an authorized service agency for assistance.

DANGER

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

EN

DANGER

Never stand, sit, or lean on the equipment!

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 heat up very quickly when placed on the induction cooktop during operation.

DO NOT place any objects such as cans, aluminum objects (aluminum foils), cutlery, jewelry, or watches on the cooktop.

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 cooktop.

DO NOT use the cooktop as storage surface.

DO NOT place any paper products, cooking utensils, cutlery, plastic vessels or food on the cooktop.

DO NOT place metallic objects such as kitchen utensils, cutlery etc. on the cooktop since they could get hot.

Caution

Aluminum foil must not be used on the induction cooktop! 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 burn skin. Use extreme caution to avoid meeting hot surfaces or hot grease. Wear personal protective equipment.

Warning

Be cautious when wearing rings, watches, and similar objects while operating the appliance. They can become hot if they are near the cooking 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**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**

Cooking 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 object**

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

If a splashback or similar device is used: The splashback and surrounding area must be free of metallic surfaces, if this is necessary due to the design of the appliance.

Warning

Never leave any pan during the cooking process unattended.

Functionality

The induction of a magnetic field causes magnetic and electrical losses in the bottom of the pan. The bottom of the pan is heated up by these losses efficiently.

Material quality

Pots or pans with good ferritic properties are well suited for induction cooking.

Pots and pans with low ferritic properties (e.g., with a high proportion of aluminum) are less suitable for induction cooking.

Important Rules – Operation and Maintenance

Follow these simple rules to ensure reliable and predictable performance of your induction equipment. In this context, “pans” also includes pots:

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



2 Clean the intake filter, if available, at least once a week or as often as required.



EN

3 Do not use dented pans because it will cause damages to the internal components.



4 Only use pans that fits the glass markings. Do not use oversized pans.



5 Don't pre-heat the pan. Place the pan on the glass once you are ready to cook.



Proper Induction Cookware

Notice

Follow the instructions below, as improper use may void the warranty.
This device is intended only for use with professional induction cookware.

Note: When “pans” are mentioned, this term also refers to other cookware (e.g., pots).

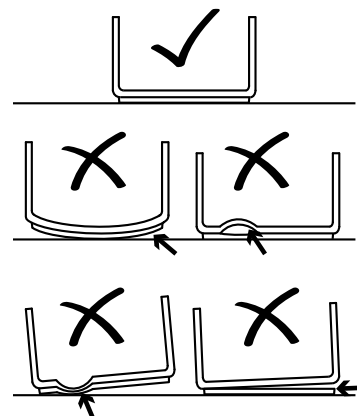
Condition

- Pans must be replaced if the bottom is damaged, such as when it is warped or partially detached. Indicators include inward or outward bulges.

Caution

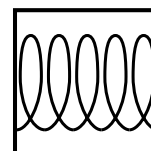
Using such pans can prevent sensors under the glass surface from accurately detecting the temperature. These pans may overheat and eventually damage the device., also posing a serious risk of injury.

On the right, you will see cross-sectional examples of suitable and unsuitable pan.

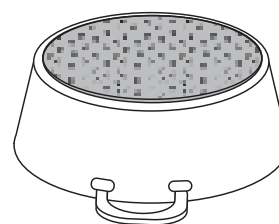


Material

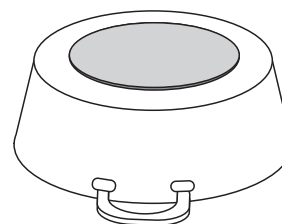
- Use cookware made from conductive and magnetic materials. If the pan bottom attracts a magnet, the pan is suitable for induction cooking. Look for cookware that is labeled as induction-compatible, often marked with the induction symbol.
- Warning:** Do not use cookware made from aluminum, copper, glass or ceramic.



- Caution: Magnetic inserts at the pan bottom:**
Cookware with magnetic inserts has a reduced magnetic surface area. The device may transfer less energy or struggle to detect the pan. Avoid using such pans as they are generally of poor quality and are not designed for professional use.



- Note: Non-magnetic cookware with a small magnetic base:**
Exposed non-magnetic metal at the bottom can affect the induction field, reducing energy transfer. Avoid using such pans as they are generally of poor quality and are not designed for professional use.



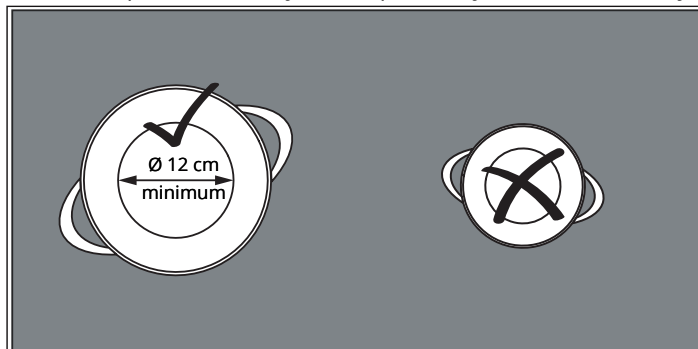
Using low-quality pans that do not meet the professional standards can damage the device and void the warranty.

Boil test

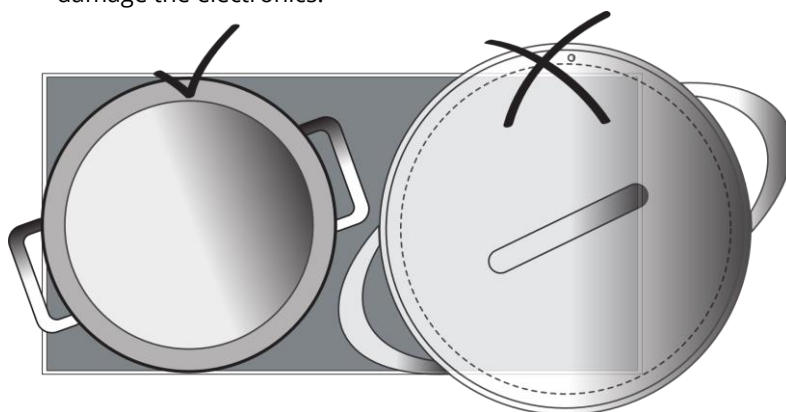
To test the efficiency of a pan for induction cooking, perform a boil test.
See instructions in "Section 5: Troubleshooting".

Pan usage instructions (for all models except griddle)

- **Minimum pan size:** The bottom of pan must have a minimum diameter of 12cm [5"].
Otherwise, the pan will not be heated. This is a safety feature so that the unit does not detect and heat up small metal objects, such as jewelry and cutlery.
Notice: For personal safety, never place any small metallic objects on a cooking zone.



- **The pan must fit the glass!**
The best pan to use is the one with a bottom that fits the coil size.
- **Do not use oversized pans!** 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 over time. When the silicone seal dries out or breaks, liquid can penetrate the appliance and damage the electronics.

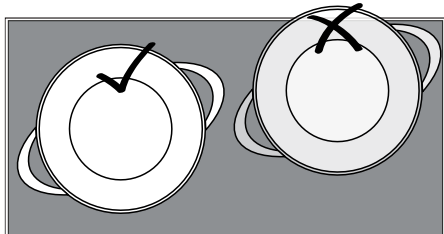


- **Placing the pan on the center of the cooking zone**

Each cooking zone of our appliances is equipped with our RTCSmp® sensors. These sensors continuously monitor the temperature and cookware in real time.

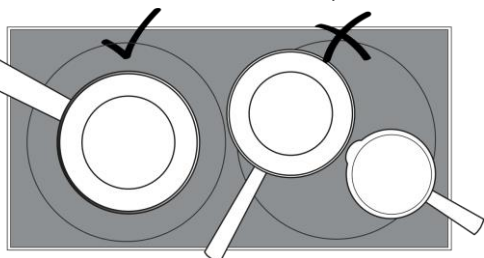
To ensure optimal results from the sensors, cookware should be placed in the center of the cooking zone.

Improper placement may cause the bottom of the pan to heat unevenly, potentially resulting in burned food



Instructions only for round coil (R) models:

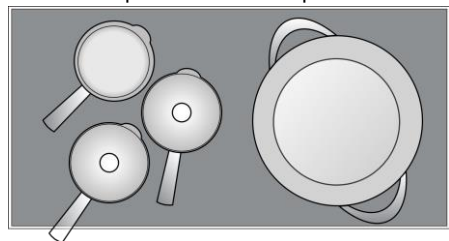
- Place no more than one pan on a cooking zone equipped with a round coil (R).



- On large hobs with four cooking zones (round coils), it is permitted to place a large pot that covers all four zones.

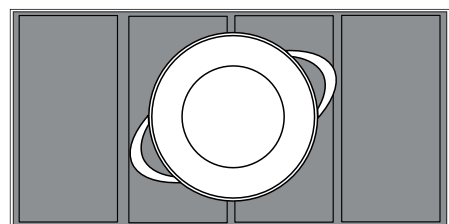
For all quad coil (Q) and full area coil (F) models:

- Small pans should be placed within the cooking zone so that they don't touch each other.



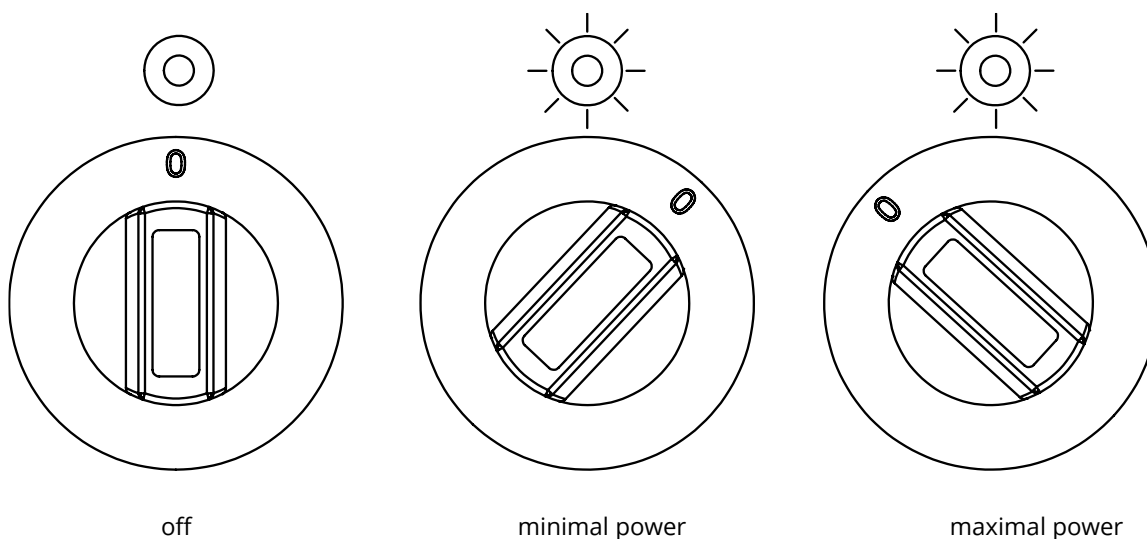
On full area coil models only, it is allowed to place a pan on multiple cooking zones.

On quad coil and round coil models however, this is disallowed.



Rotary power switch (Potentiometer)

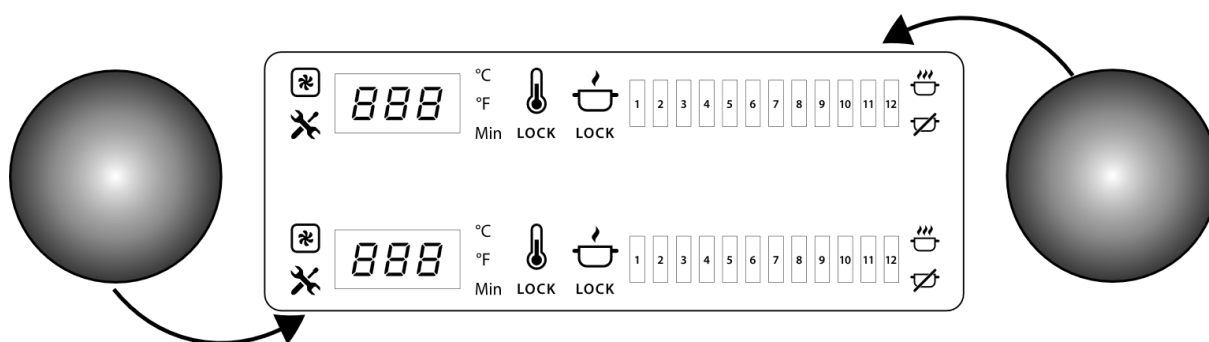
The induction unit is turned on by turning the power rotary switch (OFF / ON). It is ready for immediate use. The glowing power indicator indicates that energy is transferred to the pan. The power level is set by turning the power switch according to following illustration.



EN

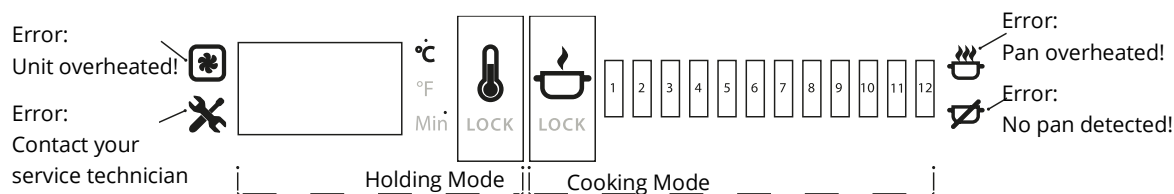
Tap Control

The rear hob display is on the top half of the display and the front hob is the bottom of the display. The two arrows show which knob is for which display.



Tap Control, Tap basic and Tap plus

OVERVIEW OF SYMBOLS



TURN ON THE UNIT

Press the rotary knob. Afterward, turn to enter the cooking or holding mode.

LED RING

- The LED ring flashes if operator input is needed.
- The LED ring lights up continuously during cooking or holding.
- The LED ring is permanently off when the cooktop is turned off.

SWITCH BETWEEN COOKING AND HOLDING MODES

NOTE: Holding mode is not available for the Wok.

For Griddle and Combi, the step-cook mode is not available.

1. Press the rotary knob once. The LED ring flashes.
2. While observing the display, turn the knob clockwise or counterclockwise to select Power Level Mode or Hold Mode.
3. Click the knob again to confirm the selection and start the mode.

ADJUST POWER LEVEL (1 TO 12)

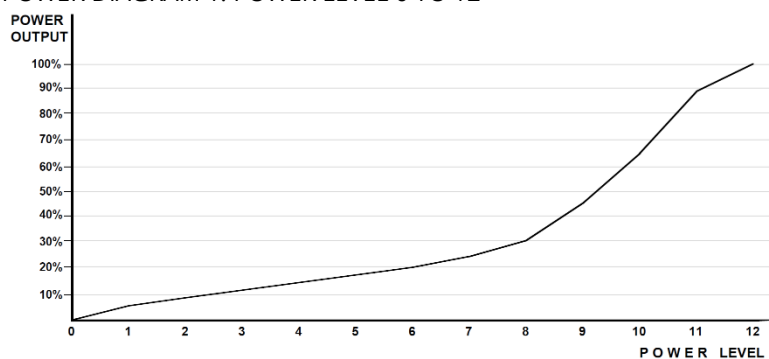
1. Turn the knob in Power Level mode clockwise to increase the power level:
 - Power level (1) = lowest power
 - Power level (12) = highest power

Power Level Behaviour

The following power curve shows that the power difference between two higher power levels is much greater than the difference between two lower power levels.

This power and output ratio provides precise control.

POWER DIAGRAM 1: POWER LEVEL 0 TO 12



Settings from (1) to (9) cover the lower 50% of the total power; settings from (10) to (12) cover the power range from 50% to 100%

SELECTING THE HOLDING TEMPERATURE

1. Turn the knob in Holding mode until the desired temperature is displayed on the screen.
2. The target temperature and the actual temperature are alternately displayed.
 - The display remains constant while the target temperature is shown.
 - The display blinks while the actual temperature is shown.

LOCK / UNLOCK

1. To lock user input on this cooktop, press the knob twice quickly. A lock symbol or "LoC" (lock) appears on the display.
2. To unlock, double-click the knob again and the lock symbol on the display clears. With Tap basic, there is no feedback on unlocking, but the cooktop is now unlocked.



NOTE: The lock function can be activated not only in cooking mode or holding mode but also while the cooktop is turned off.

NOTE: The cooktop can be turned off at any time by pressing the knob for 2 seconds, even when locked.

SETTING THE TIMER

The timer function can be used for both cooking mode and warm-keeping mode.

1. While in cooking mode or warm-keeping mode, press the knob three times quickly to start the timer function.

NOTE: After two seconds without user input, the timer starts automatically.

2. Turn the knob to set a duration between 30 seconds and 240 minutes. The LED ring blinks.
3. When entering a time of fewer than 10 minutes, turning counterclockwise allows more precise time adjustment in 10-second increments.
4. To start the countdown, wait for two seconds or press the knob.
5. After the set time elapses, a beep sounds, and the device automatically turns off if the operator takes no action.

NOTE: When using "Tap basic" in holding mode, the target temperature and countdown are alternately displayed while the timer is in use.

The current temperature is not shown while a timer is active.

The time indication on the "Tap basic" display is represented with a dot; the temperature has no dot.

TURN OFF THE UNIT

- Press and hold the knob for two seconds. The cooktop turns off.
- Alternatively, you can turn the knob to the lowest power level or temperature in cooking or warm-keeping mode to turn off the cooktop.



When the device is turned off, on the Tap control and "Tap basic", a  appears on the display.

For "Tap plus", you will see a small white LED light up in the bottom right while the device is turned off.

Additional settings

Additional settings are available to reduce power consumption and set the display to °C or °F, among other options.

Activate Setting Function

Option 1:

1. Press the knob while connecting the device to the power outlet.

Option 2:

1. While the device is in Stand-By, activate the lock with a double-click.
2. Press and hold the knob.
3. Turn the knob half a turn counterclockwise.
4. Release the knob only now.

Adjust an option

1. Turn the knob to select a setting from P1 to P6.
 - P0 = Exit the Settings Function
 - P1 = Reduce the maximum rated power.
Choices range from 25% to 100%.
25% allows only 25% of the maximum power.
100% allows the full power (default setting).
NOTE: Power limitation affects each cooking level uniformly.
 - P2 = Choose temperature unit °C or °F (Not available for Wok models).
 - P3 = Displays the current firmware number.
This function is for information only and cannot be edited.
 - P4 = Activate / deactivate the timer function beep.
Beep on is displayed with "on" (activated by default).
Beep off is displayed with "oFF."
 - P5 = Choose the color for the LED ring (10 colors available).
By default, color 1 (white) is set.
 - P6 = Preview of custom error codes.
Turn the wheel to display a preview of the different error codes.
In "Tap plus", in addition to the error code, an error text is displayed.
To visually distinguish this preview from a real error, "P6" is additionally overlaid in "Tap plus".
On the first option E00, the start-up logo is displayed for "Tap plus".
2. Press the knob once (1x) to open the selected setting.
3. Turn the knob to set a new value (as described above).
4. Press the knob again (1x) to confirm and save the selection. Upon successful saving of the values, three dashes "---" appear on the Tap control and "Tap basic", or a floppy disk symbol appears on "Tap plus".
5. To cancel, hold the knob down until the selection of setting options P1 to P7 reappears.



Exiting Settings

1. To exit the setting function, hold the knob down for two seconds until the device returns to Stand-By mode.
2. If Stand-By mode is not reached, the knob must be pressed again for two seconds to exit the settings.

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 cooking zone.

When you remove the pan from the cooking 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

Decommissioning

Procedure if the device is not needed for a long time.

1. Switch off the device on the knob. (See Section 3 Turning Off)
2. Disconnect the device from the mains.

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 always in perfect working order.

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.

MAINTENANCE SAFETY—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 the equipment.

Warning

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

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, nonabrasive 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.

Daily Cleaning and Maintenance

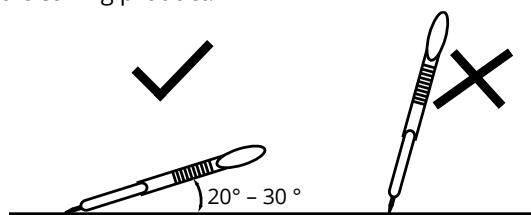
Clean the surface with a mild detergent and / or a food-safe liquid cleaner which does not penetrate the silicone seal around the glass.

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 filter, clean and dry it regularly.

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 to inspect and ensure that:
 - All ventilation fans are working properly.
 - No grease built-up around the equipment and air filter.
 - The silicone joints of the ceramic and display glass are in good condition.

Section 5: Troubleshooting

DANGEROUS ELECTRICAL VOLTAGE

DANGER

If any part of the appliance is cracked or broken, turn off directly 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.

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 covered 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 and blocked air supply.
- 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.

NOTICE: The fan starts running when the ambient temperature in the control area exceeds 55 °C [130 °F].

Once the heatsink temperature reaches a certain threshold, the controller automatically reduces the power to protect the device from overheating. The cooking appliance then operates in a non-continuous mode. This mode is audible.

Boil Test

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

This test is not applicable to griddles. NEVER heat any cooking pan on a griddle plate.

(Test for 3.5kW or 5.0kW Induction Coil)

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

- Add one litre of cold water into the pan (optimally use pan with bottom diameter of 24cm) and bring it to boil. Compare the total boil time to the guideline below:
 - 3.5kW Coil, approx. 140 seconds
 - 5.0kW Coil, approx. 85 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 on the MODUL LINE X2

Symptom	Possible cause	Action
Pan does not heat up on glass top and the display is OFF (dark).	No power supply	Check the power supply (e.g. is the power cable plugged into the outlet?). Also, check the main circuit breaker box in the kitchen.
	Unit is still turned off.	On tap control, press down the control knob and turn left to turn on cooking mode. If device is locked, unlock it as described in "Section 3: Operation". On Potentiometer controls, turn the knob to a setting between 1 – 12.
	Defective device	Only if possible and safe, disconnect the device from the main power supply. Contact your authorized service agency.
Pan does not heat up and the "no pan" icon lights up. (Not applicable to griddles)	Pan is too small.	Use a suitable pan with base diameter of at least 12cm [5"].
	Round coils only: Pan is not placed in the center of the cooking zone.	Place the pan in the center of the cooking zone.
	Unsuitable pan	Use appropriate induction-compatible cookware.
	Defective device	Only if possible and safe, disconnect the device from the main power supply. Contact your authorized service agency.
Poor heating, LED is shining.	Device has been configured to a lower power setting.	Check the advanced setting "P1", see "section 3: Operation"
	Air cooling is blocked, and the device is overheating.	Make sure the ventilation openings are clear.
	The ambient temperature is too high, and the device is overheating.	Ensure that no hot air being drawn in by the fan. Lower the ambient temperature.
	Incompatible pan (not applicable to griddles and tilt fryers.)	Try various induction-compatible cookware. Then compare the results.
	One phase is missing.	Check the main circuit breaker in the kitchen.
	Defective device	Only if possible and safe, disconnect the device from the main power supply. Contact your authorized service agency.

Continued on the next page →

← Continued from previous page

Symptom	Possible cause	Action
Appliance does not react to control knob user input.	Unit is turned off.	Turn control knob to an ON-position.
	Defective control knob.	Only if possible and safe, disconnect the device from the main power supply. Contact your authorized service agency.
Symbol for "overheated device" lights up.	Air cooling is blocked. The internal fan is dirty.	Make sure the ventilation openings are clear. Contact your authorized service agency.
	Defective fan or fan control.	Only if possible and safe, disconnect the device from the main power supply. Contact your authorized service agency.
	Overheated induction coil, cooking zone is too hot. Overheated pan. Pan is empty.	Turn off the appliance. Remove the pan from the cooking zone. Wait a moment until the device has cooled down before turning it back on.
Small metal objects (e.g. spoons) are heating up in the cooking zone, even though no cookware is placed on it.	The pan detection is faulty.	Only if possible and safe, disconnect the device from the main power supply. Contact your authorized service agency.

Troubleshooting with error code on the MODUL LINE X2

Error code (Display)	Blink code ¹⁾ (LED)	Problem / cause	Action
		Normal operation	No action required.
E03	3	Heatsink is overheated. Malfunction of the fan.	Allow the device to cool down. Ensure that the fresh air intake is clear. Ensure that no hot air is being drawn in by the fan.
E06, E30	6	Temperature too high in the Modul Line system. Internal components overheated.	Contact your authorized service agency.
E04	4	Cooking zone was overheated. Overheated pan detected.	Allow the device and cooking zone to cool down.
E41, E42, E43, E44, E45, E46	4	Cooking zone is overheated. Or the sensor on the cooking zone is faulty. E41 corresponds to sensor 1, E42 to sensor 2, etc.	Turn off the control (Potentiometer). Ensure that the fresh air intake is clear. Contact your authorized service agency.
E47	4	Cooking zone is severely overheated.	Contact your authorized service agency.
E05	5	Operation not accessible (Potentiometer or tap operation).	Contact your authorized service agency.
E07, E08	7	Phase failure, or mains voltage is too high.	Check the fuses (circuit breakers) that are connected to the outlet to which the device is connected to. Contact your authorized service agency.
E10	10	Communication issue in the Modul Line system.	Contact your authorized service agency.
E21, E24	8	Temperature sensor error on internal components.	Contact your authorized service agency.
E29	7	Problem with internal components.	Only if possible and safe, the device must be disconnected from the power supply. ²⁾ Contact your authorized service agency.
E91, Off	9	Device externally locked via IoT.	Contact your authorized service agency.
E92, E94	2	Problem with the setup or configuration of the Modul Line setup	Only if possible and safe, the device must be disconnected from the power supply. ²⁾ Contact your authorized service agency.
Other error codes	2	Unknown error	Contact your authorized service agency.

DANGER

¹⁾ The LED blink code on the Potentiometer appears only within positions 1 – 12 for some error codes.

²⁾ To disconnect the device from the power supply: If the plug is not safely accessible, the device should be switched off at the main circuit breaker.

Benutzer- und Installationshandbuch

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, Schrankkonstrukteure, Hersteller, Installateure, Eigentümer und Bediener unserer Geräte.

Eigentümer, Berater, Hersteller und Konstrukteure:

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

Installateure, Bediener und Personal:

Zu Ihrer Sicherheit und zur Sicherheit anderer Personen müssen Sie bei Installation, Betrieb und Wartung des Gerätes alle Sicherheitshinweise beachten.

Sollten Sie technische Unterstützung benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihren autorisierten Kundendienst oder Händler.

Haben Sie immer Ihre Modell- und Seriennummer zur Hand, wenn Sie anrufen.

Ihr autorisierter Kundendienst und Kontaktinformationen (Servicestelle)

--

Ihr Gerätelieferant 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 Punkt (.) oder ein Komma (,) verwendet.

Die Originalmasse sind in metrischen Massen angegeben. Die Massangaben in Zoll sind zu Informationszwecken angegeben.

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

LIEFERUNG PRÜFEN

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

Bewahren Sie alle Verpackungen auf.

BEWAHREN SIE DEN LIEFERSCHEIN AUF

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

DE

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.

Referenz: ANSI Z535.6-2011

SICHERHEITSSYMBOLS UND WARNHINWEISE AM GERÄT

	Dieses Symbol weist Sie auf eine gefährliche Situation hin, die schwere körperliche Verletzungen oder den Tod zur Folge haben WIRD oder KÖNNTE. Achten Sie auf entsprechende Sicherheitsvorkehrungen.
	GEFAHR – HOCHSPANNUNG Dieses Symbol weist auf die Gefahr eines elektrischen Schlages und Gefahren durch gefährliche Spannung hin.
	Elektromagnetisches Feld Dieses Symbol warnt vor nichtionisierender elektromagnetischer Strahlung.
	Potentialausgleich Dieses Symbol kennzeichnet die Klemme, die mit dem Potentialausgleich zu verbinden ist.
 Warnung  BRANDGEFAHR ODER STROMSCHLAGGEFAHR! NICHT ÖFFNEN! Um die Gefahr von Bränden oder Stromschlägen zu verringern, darf die Abdeckung nicht entfernt oder geöffnet werden. Wenden Sie sich für Wartungsarbeiten an qualifiziertes Fachpersonal.	

GEFAHR

Trennen Sie die Stromzufuhr, bevor Sie das Gerät öffnen.

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
 إ فصل 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 etwaige Sach- oder Personenschäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise verursacht werden. Zu den Risiken bei Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise gehören unter anderem:

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

GEFAHR

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

GEFAHR

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

GEFAHR

Eigentümer und Bediener werden darauf hingewiesen, dass Wartungs- und Reparaturarbeiten nur durch einen autorisierten Servicetechniker mit Originalersatzteilen durchgeführt werden dürfen. Der Hersteller übernimmt keinerlei Verpflichtungen bezüglich jeglicher Produkte, welche nicht gemäss den nationalen oder regionalen Bestimmungen beziehungsweise gemäss den dem Produkt beigefügten Installationsanleitung installiert, eingestellt, bedient oder gewartet wurden oder bezüglich jeglicher Produkte, deren Seriennummer unlesbar, überdeckt oder entfernt wurde oder die unter Verwendung nicht autorisierter Teile oder durch nicht autorisierte Servicetechniker modifiziert oder verändert wurden.

GEFAHR

Unsachgemässes Installieren, Einstellen, Ändern, Warten oder Instandhalten dieses Geräts oder Installieren eines beschädigten Geräts kann zu TOD, VERLETZUNGEN, SCHÄDEN AN DER ANLAGE und zum Erlöschen der Garantie führen.

GEFAHR

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

Warnung

Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere entzündbare Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder anderer Geräte. Verwenden Sie zur Reinigung niemals entflammbare ölgetränkte Tücher oder brennbare Reinigungslösungen.

Warnung

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und fehlenden Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt. Lassen Sie Kinder nicht mit diesem Gerät spielen.

Warnung

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

Warnung

Autorisierte Servicetechniker sind verpflichtet, die branchenüblichen Sicherheitsvorschriften einzuhalten, einschliesslich, aber nicht beschränkt auf, örtliche/nationale Vorschriften für die Abschaltungsverfahren / Sicherung gegen Wiedereinschalten / Tag-Out-Verfahren für alle Versorgungseinrichtungen einschliesslich Strom, Gas, Wasser und Dampf.

Hinweis

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

Hinweis

Routinemässige Einstellungen und Wartungsarbeiten, die in diesem Handbuch beschrieben sind, sind von der Garantie ausgeschlossen.

HINWEIS: Die ordnungsgemässe Installation, Pflege und Wartung ist für die maximale Leistung und den störungsfreien Betrieb Ihrer Anlage unerlässlich. Besuchen Sie unsere Website für Updates der Bedienungsanleitungen, Übersetzungen oder Kontaktinformationen von Servicestellen in Ihrer Nähe.

ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS

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. Dieses Gerät enthält eine Knopfatterie.

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

Benutzer- und Installationshandbuch	60
Sicherheitshinweise	62
Inhaltsverzeichnis	65
Abschnitt 1: Generelle Informationen	66
Beschreibung des Produkts	66
Anwendung	66
Konformitäten	67
Position des Typenschildes	67
Produkteschlüssel	67
Abschnitt 2: Installation	68
Lieferumfang	71
Elektrische Anschlüsse	72
Elektrische Spezifikationen	90
Installationsanweisungen Modul Line	91
Abschnitt 3: Betrieb	97
Funktionsweise	100
Wichtige Regeln – Betrieb und Wartung	101
Geeignetes Induktions-Kochgeschirr	102
Leistungs-Drehknopf (Poti)	105
Tap-Bedienung	105
Tap-Bedienung, Tap basic und Tap plus	106
Abschnitt 4: Wartung	110
Tägliche Reinigung und Wartung	111
Wöchentliche Reinigung und Wartung	111
Jährliche Wartung	111
Abschnitt 5: Fehlersuche	112
Häufig auftretende Probleme	112
Symptome	112
Siedetest	113
Gefahren vermeiden bei Unfällen oder Störungen	113
Fehlersuche ohne Fehlercode am MODUL LINE X2	114
Fehlersuche mit Fehlercode am MODUL LINE X2	116

DE

Abschnitt 1: Generelle Informationen

Beschreibung des Produkts



Mit einer robusten Konstruktion versehen, sind unsere Induktionsgeräte kompakt und kraftvoll dank der revolutionären RTCSmp®-Technologie (**Realtime Temperature Control System**). Die RTCSmp®-Technologie überwacht kontinuierlich in Echtzeit die Energieversorgung, die Temperatur der Kochzone und den Zustand der Komponenten wie der Induktionsspule. Dieses Überwachungssystem gewährleistet einen äusserst effizienten Energieübertrag und maximiert die Sicherheit:

- Sicherheitsfunktionen wie Topferkennung und Überhitzungsschutz sind daher garantiert.
- Das Gerät beginnt erst mit dem Aufheizen, wenn ein Topf in der Kochzone platziert wird.
- Bei Fehlfunktionen meldet das integrierte Fehlerdiagnosesystem den Fehler sofort.

Synchrotec bietet unseren Kunden:

- Absolute Flexibilität bei der Planung Ihres Sortiments
- Alle Kochfelder sind miteinander synchronisiert, es gibt keinerlei Störungen.
- Viele verschiedene Bedienkonzepte können ausgewählt werden.

InnovativeElectronics bietet unseren Kunden:

- Dank der neuesten elektronischen Komponenten ist es möglich, die Abwärme erheblich zu reduzieren, was zu einer verlängerten Lebensdauer der Elektronik führt.
- Eine beispiellose Effizienz wird durch hochmoderne Komponenten erreicht.
- Leistungsstärkster Generator in dieser Grösse

Connectivity* bietet unseren Kunden:

- Kontrolle über Küchenprozesse
- Warnung vor Missbrauch
- Fernwartung
- Ferndiagnose
- Planbare Wartung
- IoT-fähig über RS-485

* Als Option erhältlich

Anwendung

Die Induktionsgeräte der Modul Line sind für die Installation in einem geschlossenen Herd oder einer Theke konzipiert. Mit diesem Gerät sind viele alltägliche Anwendungen möglich, wie zum Beispiel Kochen, Aufwärmen, Warmhalten und Braten von Lebensmitteln:

- Dank der RTCSmp-Temperaturregelung erfolgt dies sofort.
- Mit induktiver Energieübertragung kann Ihr Kochgeschirr sehr schnell erhitzt werden.
- Hohe Leistung ist verfügbar und empfohlen für das Schmoren und schnelles Anbraten.
- Hohe Leistung bedeutet auch, dass Sie einen grösseren Topf schnell erhitzen können.

HINWEIS: Um die Zuverlässigkeit und Leistung des Geräts zu gewährleisten, müssen Sie Pfannen und Töpfe unseren Anforderungen entsprechen, siehe Abschnitt 3 Betrieb.

Konformitäten



Das Gerät entspricht den neuesten Normen:

Europäische Normen

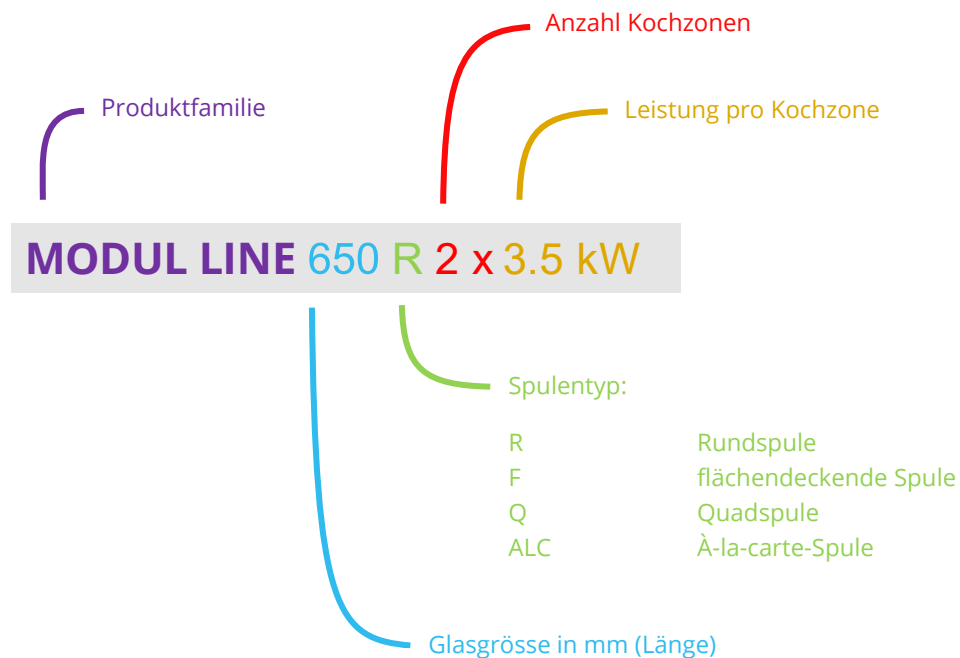
- EN 55014-1
- EN 55014-2
- EN 60529
- EN 62233 (EMC/ EMV)
- EN 60335-1
- EN 60335-2-36
- EN 61000-3-11
- EN 61000-3-12

Position des Typenschilds

Das Typenschild befindet sich oben auf dem Gehäuse des Generators. Es enthält die Modellnummer, die Seriennummer und die elektrischen Daten des Geräts.

DE

Produkteschlüssel



Abschnitt 2: Installation

INSTALLATIONSSICHERHEIT – HAFTUNGSAUSSCHLÜSSE

GEFAHR

Die Installation darf nur von zugelassenen Installateuren durchgeführt werden.
Die Installateure sind dafür verantwortlich, alle Instruktionen korrekt zu interpretieren und die Installation unter Einhaltung aller geltenden nationalen und lokalen Vorschriften durchzuführen.
Die Warn- und Typenschilder am Gerät sind unbedingt zu beachten.

Warnung

Dieses Gerät darf nur im Innenbereich verwendet werden. Installieren oder betreiben Sie das Gerät nicht im Aussenbereich.

Warnung

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

Vorsicht

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

Hinweis

Das Ceran®-Glas muss mit lebensmittelechtem Silikon verklebt werden.

Hinweis

Bei nicht korrekt installierten Induktionsgeräten erlischt die Garantie.

INSTALLATIONSSICHERHEIT – ABSTAND UND BELÜFTUNG

GEFAHR

Brandgefahr, Stromschlag- und Ausfallgefahr:
Alle Mindestabstände müssen eingehalten werden. Zuluft- und Abluftöffnungen dürfen durch die Installation nicht blockiert oder eingeschränkt werden.

Vorsicht

Dieses Gerät darf nur mit einer zugelassenen Lüftungsanlage gemäss den geltenden nationalen und lokalen Vorschriften betrieben werden. Ausnahmen sind möglich.

Hinweis

Die maximale Umgebungstemperatur des Induktionsgerätes darf 40°C [104°F] nicht überschreiten. Wenn keine ausreichende Belüftung gewährleistet ist, wird das Gerät überhitzen, die Leistung reduzieren oder den Betrieb einstellen.

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

INSTALLATIONSSICHERHEIT – ELEKTRISCH**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.

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

GEFAHR

Das Gerät muss geschützt und mit einem allpoligen Leitungsschutzschalter verbunden werden, der unter Überspannungskategorie III für eine vollständige Trennung sorgt.

⚠ Warnung

Das Gerät muss mit einem allpoligen Leitungsschutzschalter oder Trennschalter der Überspannungskategorie III betrieben werden.

⚠ Warnung

Bei Verwendung von FI-Schutzschaltern müssen diese für einen minimalen Fehlerstrom von 30 mA ausgelegt und vom Typ B oder B+ sein.

Hinweis

Vergewissern Sie sich, dass die Versorgungsspannung und der Netzstrom mit den Angaben auf dem Typenschild am Gerät übereinstimmen. Eine falsche Spannung kann das Gerät beschädigen. Eine stabile Stromversorgung muss gewährleistet sein.

Hinweis

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

Hinweis

Alle Kabel müssen geschützt und zugfrei verlegt werden.

PERSÖNLICHER SCHUTZ**GEFAHR**

Alle Versorgungseinrichtungen (Gas, Strom, Wasser und Dampf) müssen gemäss den nationalen/regionalen Vorschriften und den von Unternehmen zugelassenen Verfahren während der Installation, Wartung und Instandhaltung **AUSGESCHALTET** und gegen Wiedereinschalten gesichert werden. Lassen Sie das Gerät immer abkühlen.

GEFAHR

Bei Installation, Wartung und Instandhaltung geeignete Schutzausrüstung verwenden.

GEFAHR

Niemals auf das Gerät stehen, sitzen oder sich anlehnen! Es ist nicht dazu bestimmt, das Gewicht eines Erwachsenen zu tragen und kann zusammenbrechen oder kippen, wenn es auf diese Weise missbräuchlich verwendet wird.

GEFAHR

Um eine Störung Ihres Herzschrittmachers zu vermeiden, informieren Sie sich bei Ihrem Arzt oder dem Hersteller des Herzschrittmachers über die Auswirkungen elektromagnetischer Felder auf Ihren Herzschrittmacher.

GEFAHR

Ersetzen Sie defekte Netzkabel sofort über eine zugelassene Servicestelle.

Warnung

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

Warnung

Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen. Sie könnten sich verbrennen, wenn Sie während des Betriebs Geräteteile berühren.
Flächen in der Nähe des Kochfeldes einschliesslich der Seitenwände können so heiss werden, dass sie die Haut verbrennen.
Seien Sie äusserst vorsichtig, um den Kontakt mit heissen Oberflächen oder heissem Fett zu vermeiden.
Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

Vorsicht

Seien Sie vorsichtig mit den Metallkanten der Geräte.

Lieferumfang

Das Modul Line ist ein modulares Induktionssystem, das aus austauschbaren oder optionalen Komponenten besteht, die einzeln bestellt werden können, um ideal zu Ihrer Einbausituation und Anwendung zu passen.

Alle Modul-Line-Systeme haben wesentliche Komponenten. Diese werden alle benötigt, damit das System funktionieren kann. Austauschbare Komponenten sind Teile, die eine wesentliche Komponente ersetzen, um eine Spezifikation zu erfüllen, die nicht Teil des Standards ist. Optionale Komponenten sind Teile, die nicht erforderlich sind, um das System zu betreiben. Sie werden nur benötigt, um den Einbau der Komponenten zu erleichtern oder besondere Anforderungen zu erfüllen.

Wesentliche Komponenten für ein Modul-Line-System

Generator
Potentiometer
Control Unit
Kabel-Kit
Spulenträger

Austauschbare Komponenten

Bedienungs-Optionen (siehe Generelle Informationen – Optionen der Bedienung)
Kabel-Kit 4 m und 6 m
Control Unit mit EMI (siehe Generelle Informationen – Weitere Optionen)
Control Unit mit RS-485 (siehe Generelle Informationen – Weitere Optionen)

Optionale Komponenten

Ceran®-Glas
Montagerahmen
Fettfilter
Rahmen für Fettfilter
Spulenbelüftungs-Kit

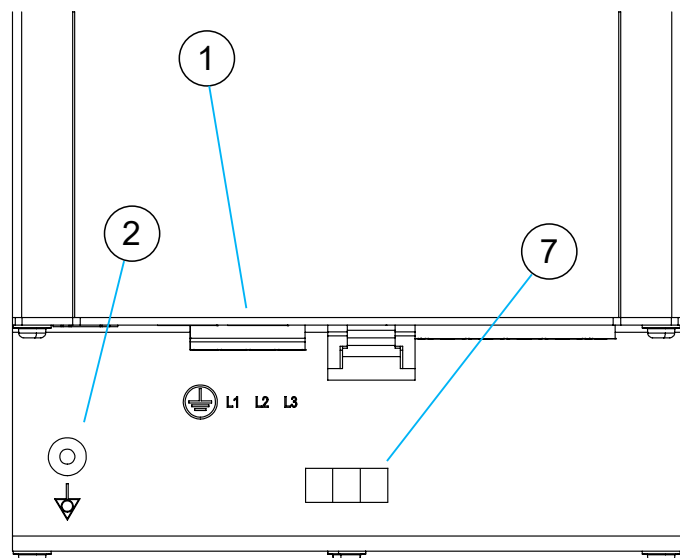
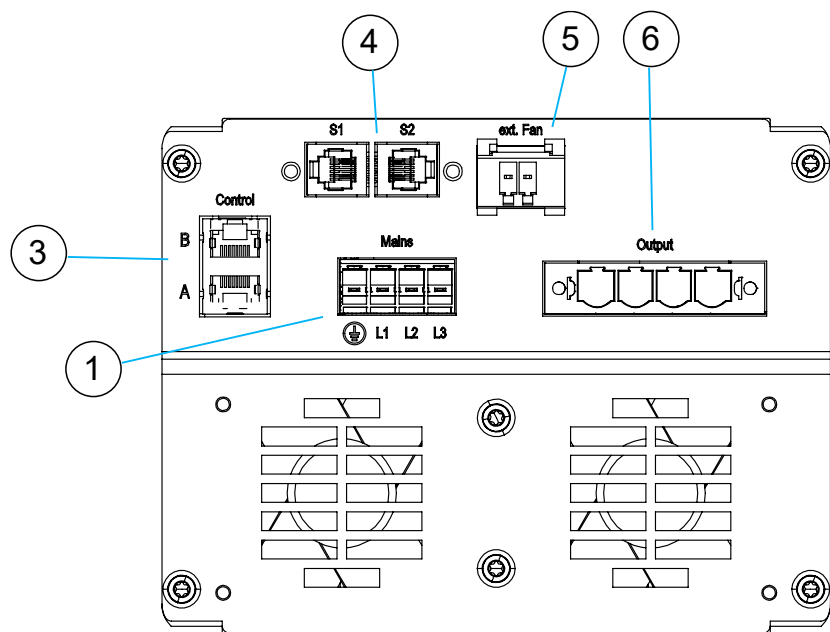
In der **Verpackung** des Modul Line X2 Generators werden folgende Komponenten **mitgeliefert**:

1x Modul Line X2 Generator
1x Netzstecker
1x Kommunikationskabel (RJ-45)
1x Synchronisationskabel (RJ-12)
2x Verbindungswinkel (um zwei Generatoren aneinander zu befestigen)
Diese Bedienungsanleitung

Elektrische Anschlüsse

Generator

1	Netzanschlussbuchse
2	Anschluss für Potentialausgleich
3	RJ-45-Anschluss für Control Unit (Control A und B)
4	RJ-12-Anschluss für Synchronisation (S1 und S2)
5	Anschluss für optionales Spulenbelüftungs-Kit (externer Lüfter)
6	Anschluss für Spulenkabel (Ausgang)
7	Kabelbinderhalter zur Zugentlastung des Stromkabels



Generator: DIP-Switch-Einstellung

Das Modul-Line-X2-System funktioniert mit einem Generator, der alle in diesem Handbuch beschriebenen Anwendungen abdeckt. Um den Generator gemäss der erforderlichen Anwendung einzustellen, ist es notwendig, den DIP-Switch auf dem Leistungsteil korrekt einzustellen.

GEFAHR

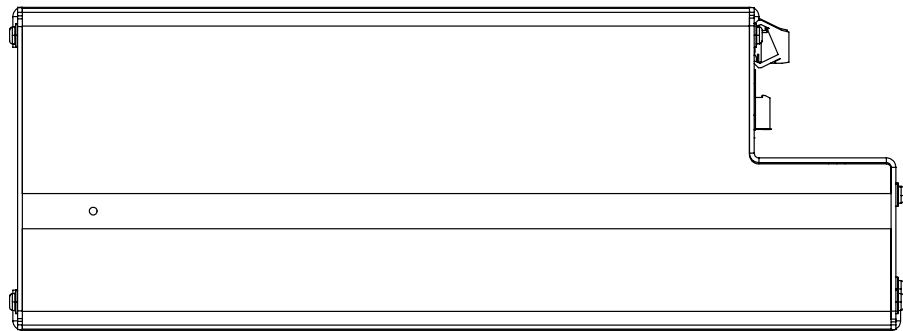
Wichtig: Halten Sie sich an die Sicherheitsanweisungen unter «Persönliche Sicherheit».

Hinweis

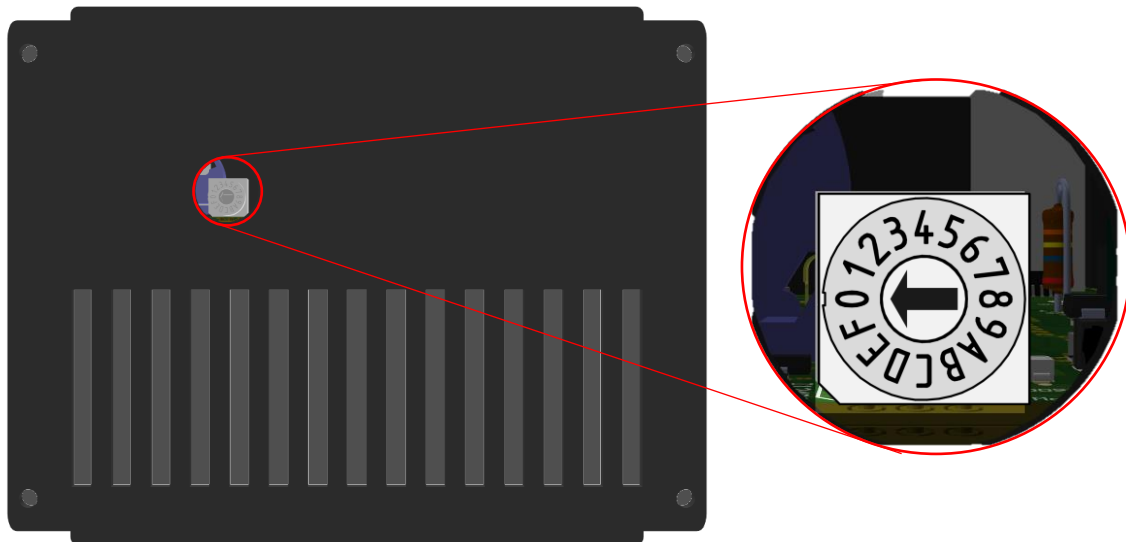
Die Änderung der DIP-Schalter-Einstellung setzt benutzerdefinierte Parameter zurück. Parameter können über das IR-Terminal abgerufen werden. Die IR-Kommunikation ist Teil der Control Unit.

Entweder nur den Stöpsel entfernen oder die gesamte Rückwand auf der Rückseite entfernen.

Rückwand →



Position des DIP-Switch S600:



Die Übersicht der DIP-Switch-Einstellungen finden Sie auf einem separaten mitgelieferten Dokument.

Elektrische Anschlüsse

Systemverkabelung

Allgemeines

Für die folgenden Pläne der Systemverkabelung werden verschiedene Farben verwendet:

- Spulenkabel
- Sensorkabel (D-SUB-Stecker)
- Kommunikationskabel (RJ-45-Stecker)
- Synchronisationskabel (RJ-12-Stecker)
- Lüfterkabel für Spulenbelüftung

Kombination von mehreren Modul Line-Systemen

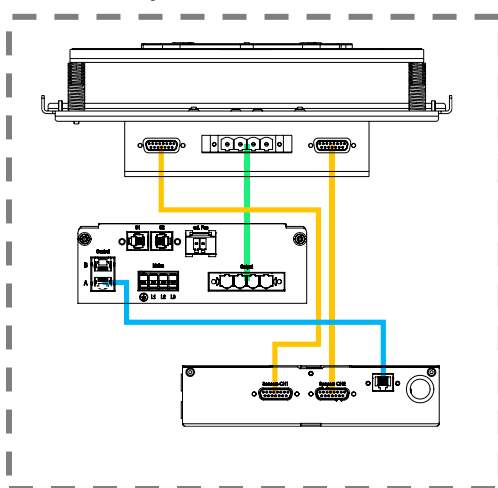
Hinweis

Falls Sie mehrere Modul Line-Systeme mit unterschiedlichen Spulentypen (R, F, Q, ALC usw.) kombinieren möchten, darf das **Synchronisationskabel** zwischen den Systemen nicht verwendet werden. Das gilt auch dann, wenn die Spulen im selben Spulenträger nebeneinander eingesetzt werden.

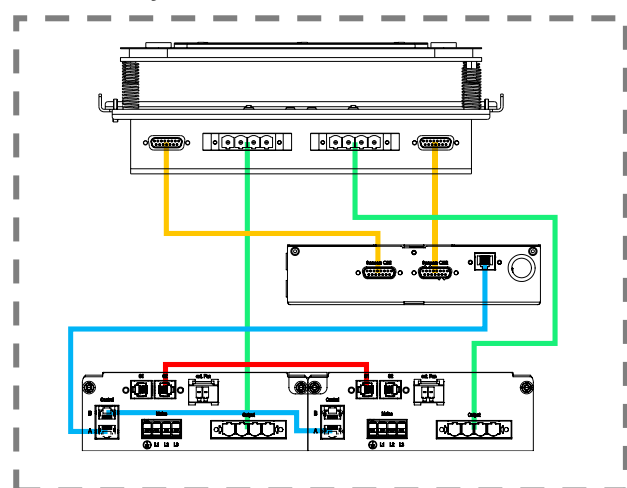
DE

Anbei ein Beispiel für die Kombination von **Modul Line 720 R 2 x 5 kW** und **Modul Line 720 F 2 x 7 kW**. Innerhalb eines Modul Line Systems werden die Synchronisationskabel normal angeschlossen, wie gezeigt.

Modul Line System 1



Modul Line System 2



KEIN RJ-12 Synchronisationskabel

Hinweis: Einige der Modul-Line-Systeme sind eine Kombination von mehreren Generatoren, wie das Modul Line 650 R 4 x 5 kW. Siehe dazu die folgenden Systemverkabelungs-Diagramme.

Elektrische Anschlüsse

Systemverkabelung

Modul Line 360 R 1 x 5 kW

Modul Line 500 R 1 x 5 kW

Spulenträger

Generator

Control Unit

Anschlüsse für Bedienung an dieser Seite
(siehe «Optionen der Bedienung») →

Systemverkabelung

Modul Line Wok 1 x 5 kW

Spulenträger

Generator

Control Unit

Anschlüsse für Bedienung an dieser Seite
(siehe "Optionen der Bedienung") →

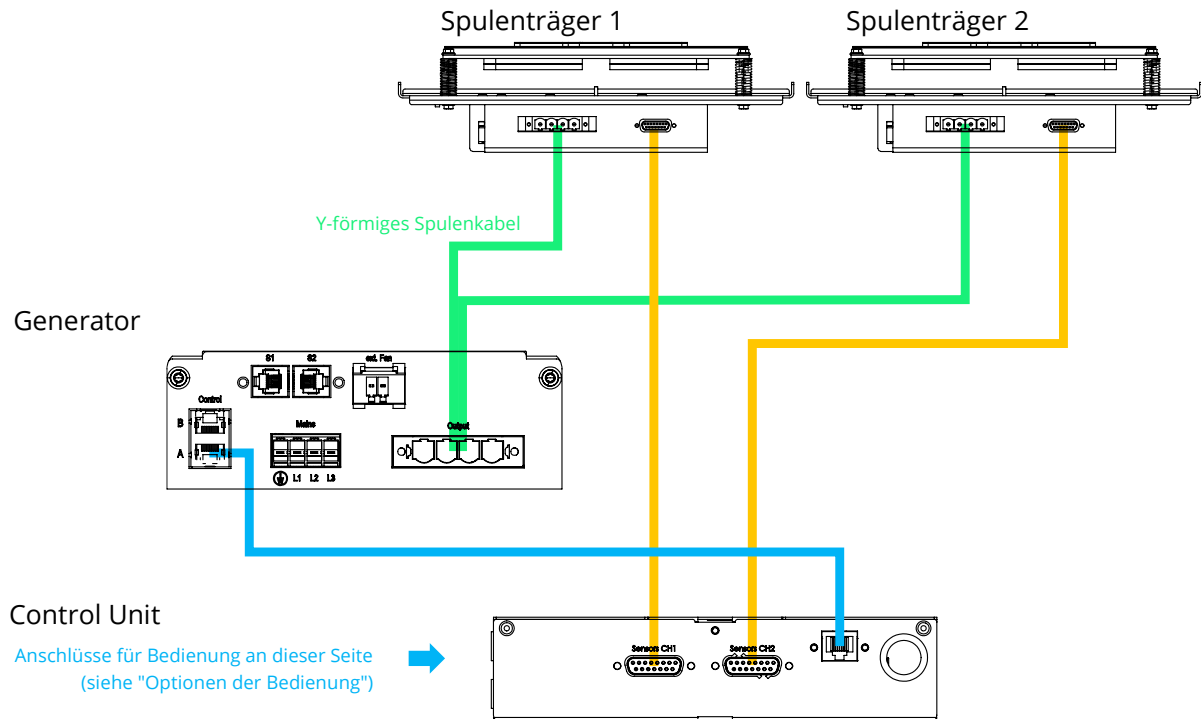
Optionales Lüfterkabel

Elektrische Anschlüsse

Systemverkabelung

Modul Line 360 R 2 x 3.5 kW

Modul Line 360 R 2 x 5 kW

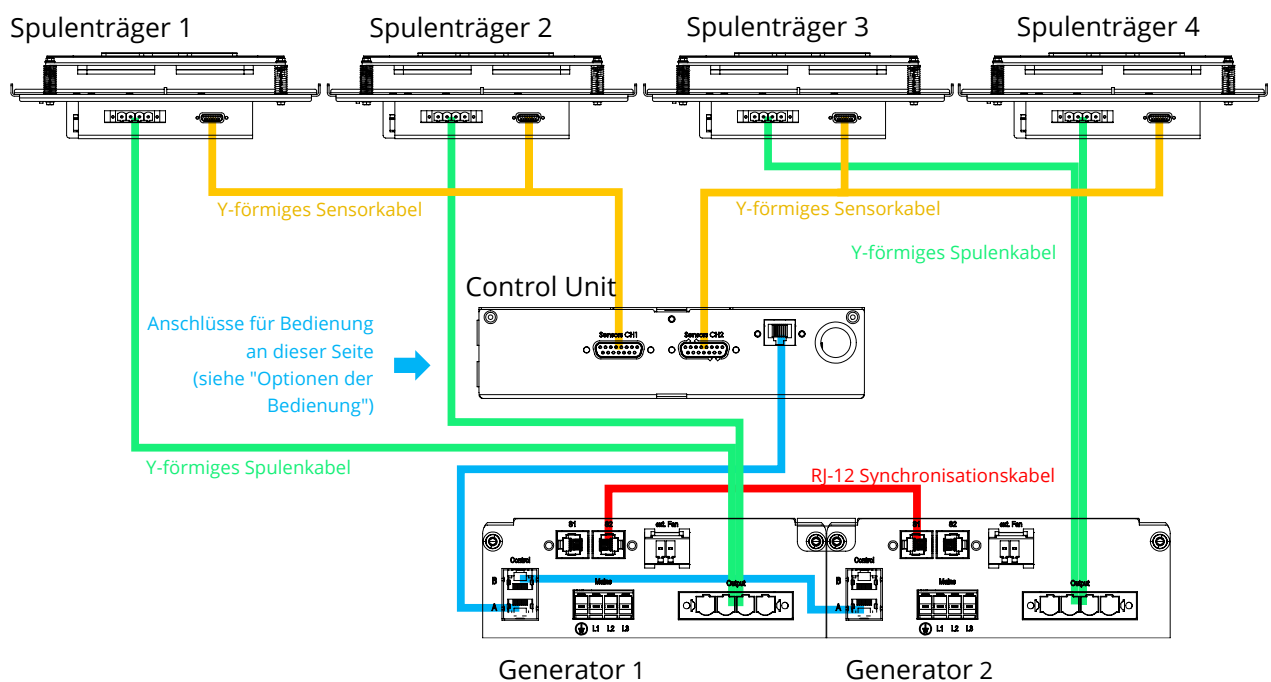


DE

Systemverkabelung

Modul Line 360 R 4 x 3.5 kW

Modul Line 360 R 4 x 5 kW

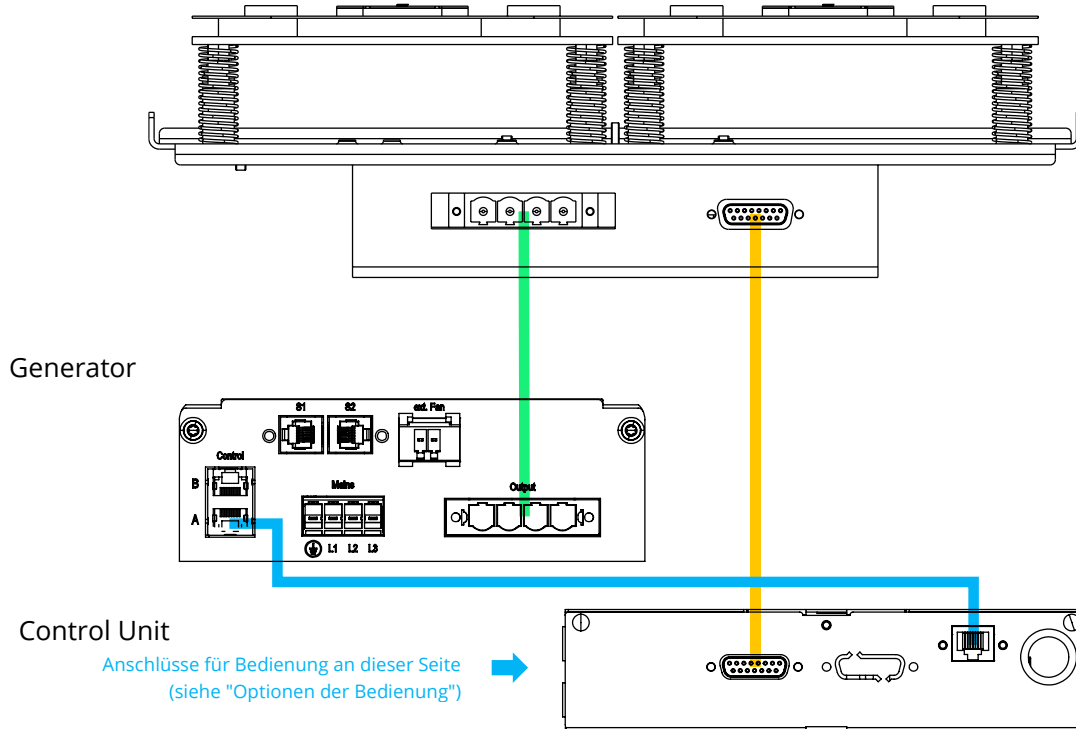


Elektrische Anschlüsse

Systemverkabelung

Modul Line 360 F 1 x 7 kW

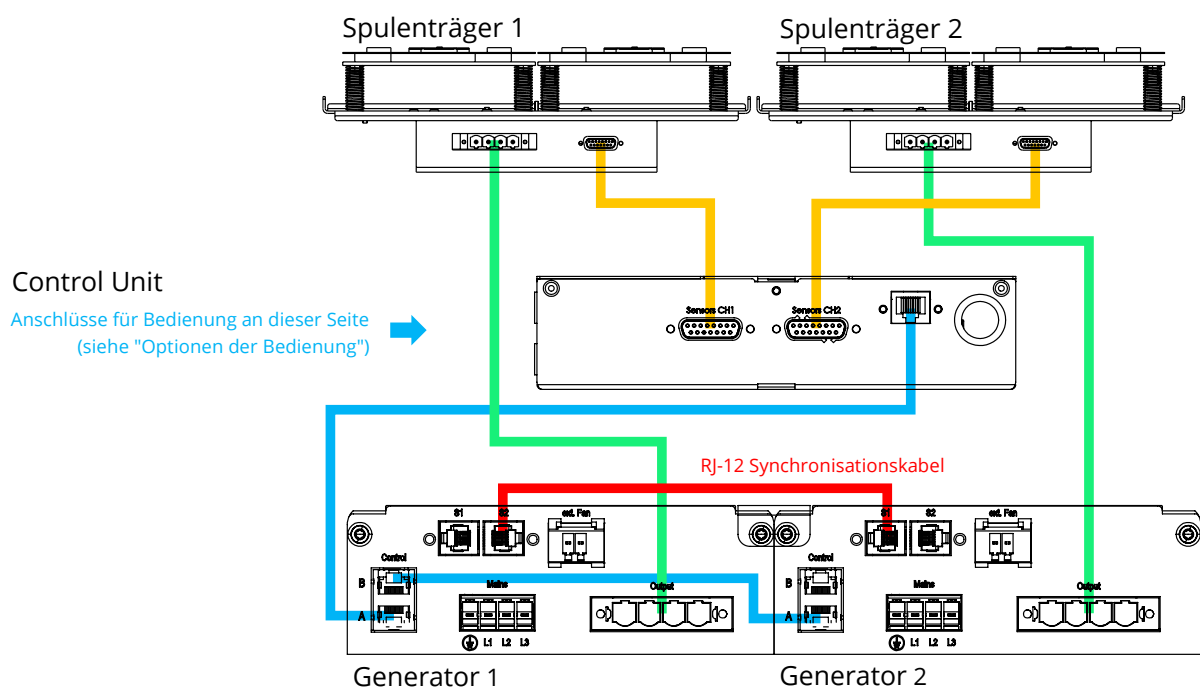
Spulenträger



Systemverkabelung

Modul Line 360 F 2 x 5 kW

Modul Line 360 F 2 x 7 kW

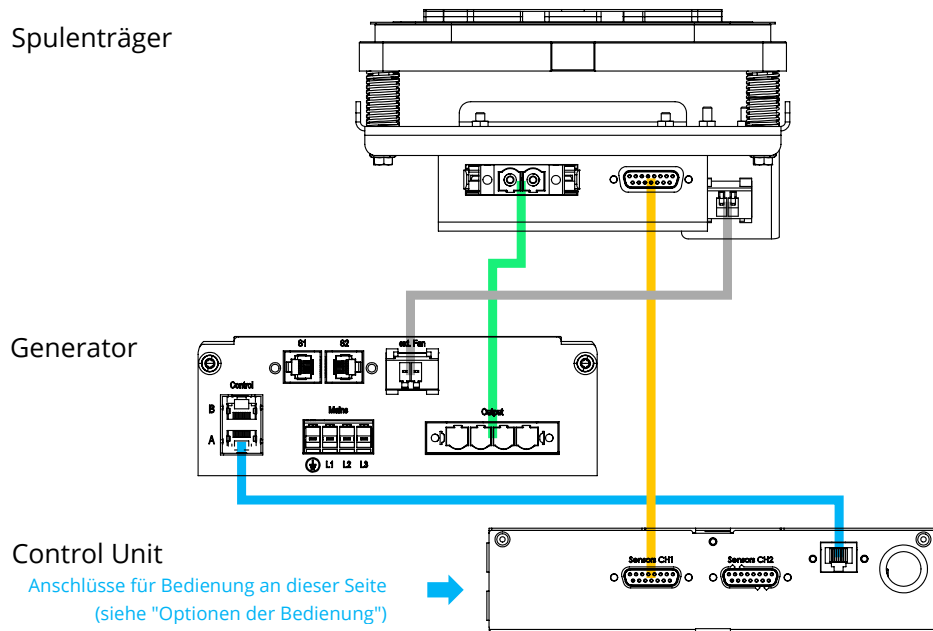


Elektrische Anschlüsse

Systemverkabelung

Modul Line 400 ALC 1 x 5 kW

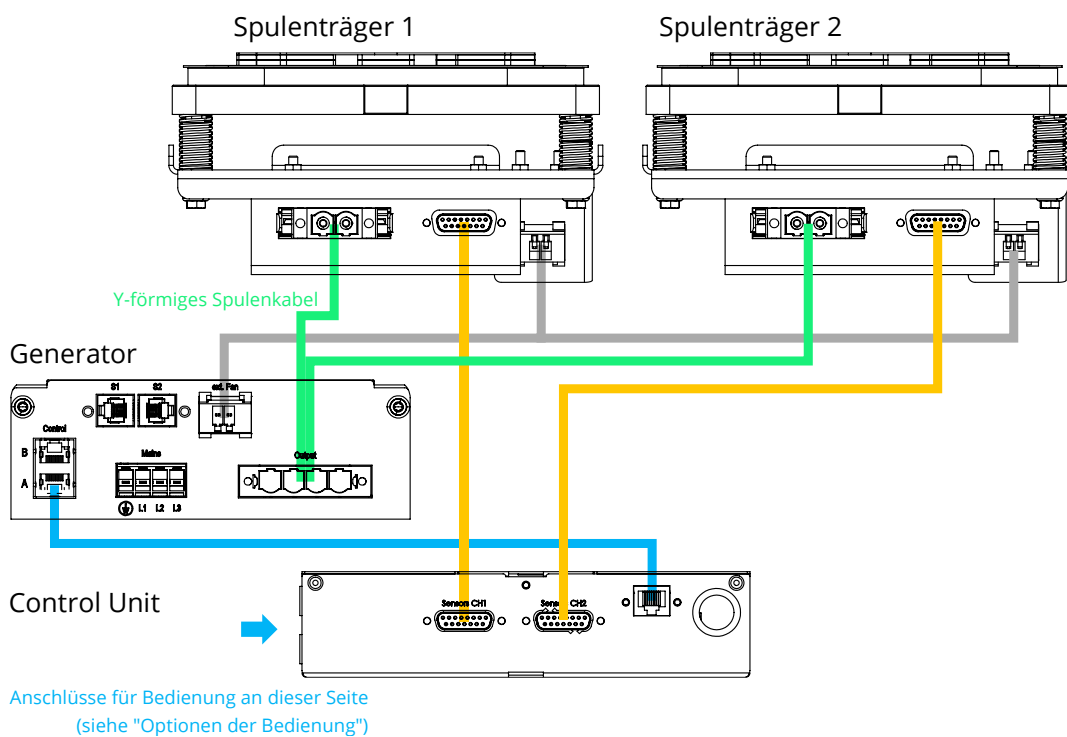
Spulenträger



DE

Systemverkabelung

Modul Line 400 ALC 2 x 5 kW



Elektrische Anschlüsse

Systemverkabelung

Modul Line 650 R 2 x 3.5 kW

Modul Line 650 R 2 x 5 kW

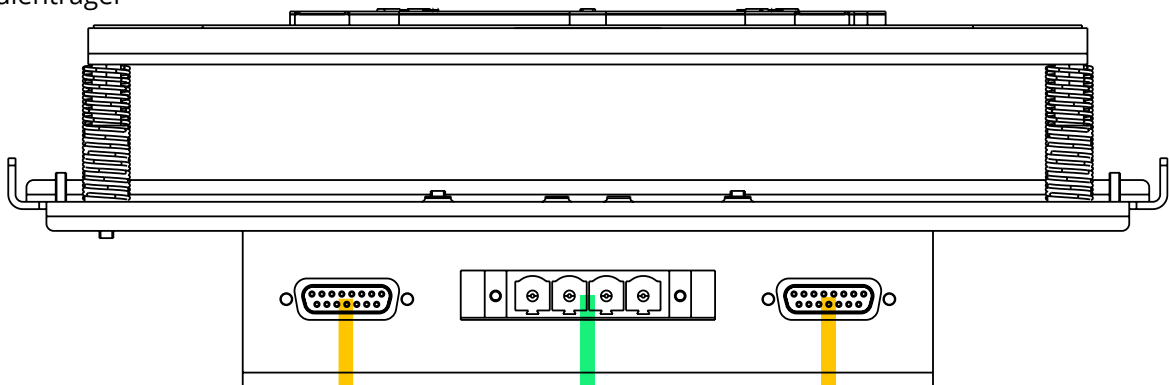
Modul Line 650 Q 2 x 5 kW

Modul Line 720 R 2 x 3.5 kW

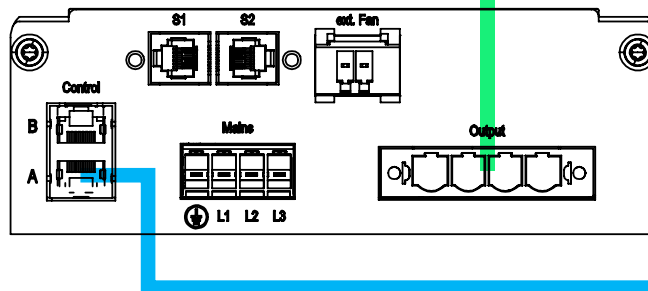
Modul Line 720 R 2 x 5 kW

Modul Line 720 Q 2 x 5 kW

Spulenträger

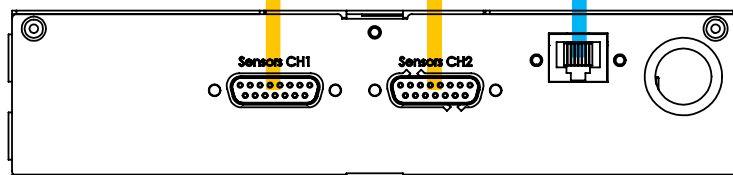


Generator



Control Unit

Anschlüsse für Bedienung an dieser Seite
(siehe "Optionen der Bedienung") →



Elektrische Anschlüsse

Systemverkabelung

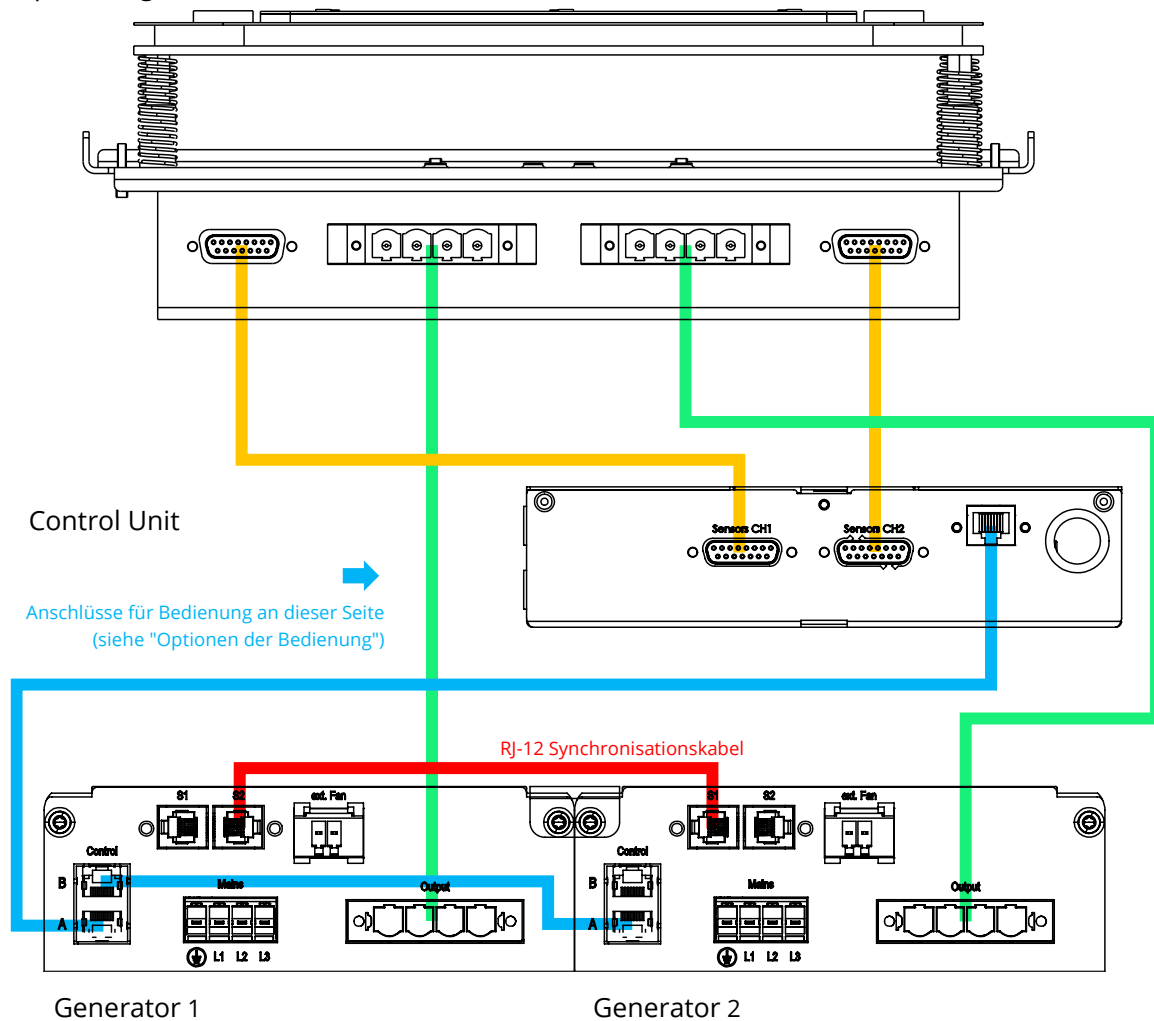
Modul Line 650 F 2 x 5 kW

Modul Line 650 F 2 x 7 kW

Modul Line 720 F 2 x 5 kW

Modul Line 720 F 2 x 7 kW

Spulenträger



Elektrische Anschlüsse

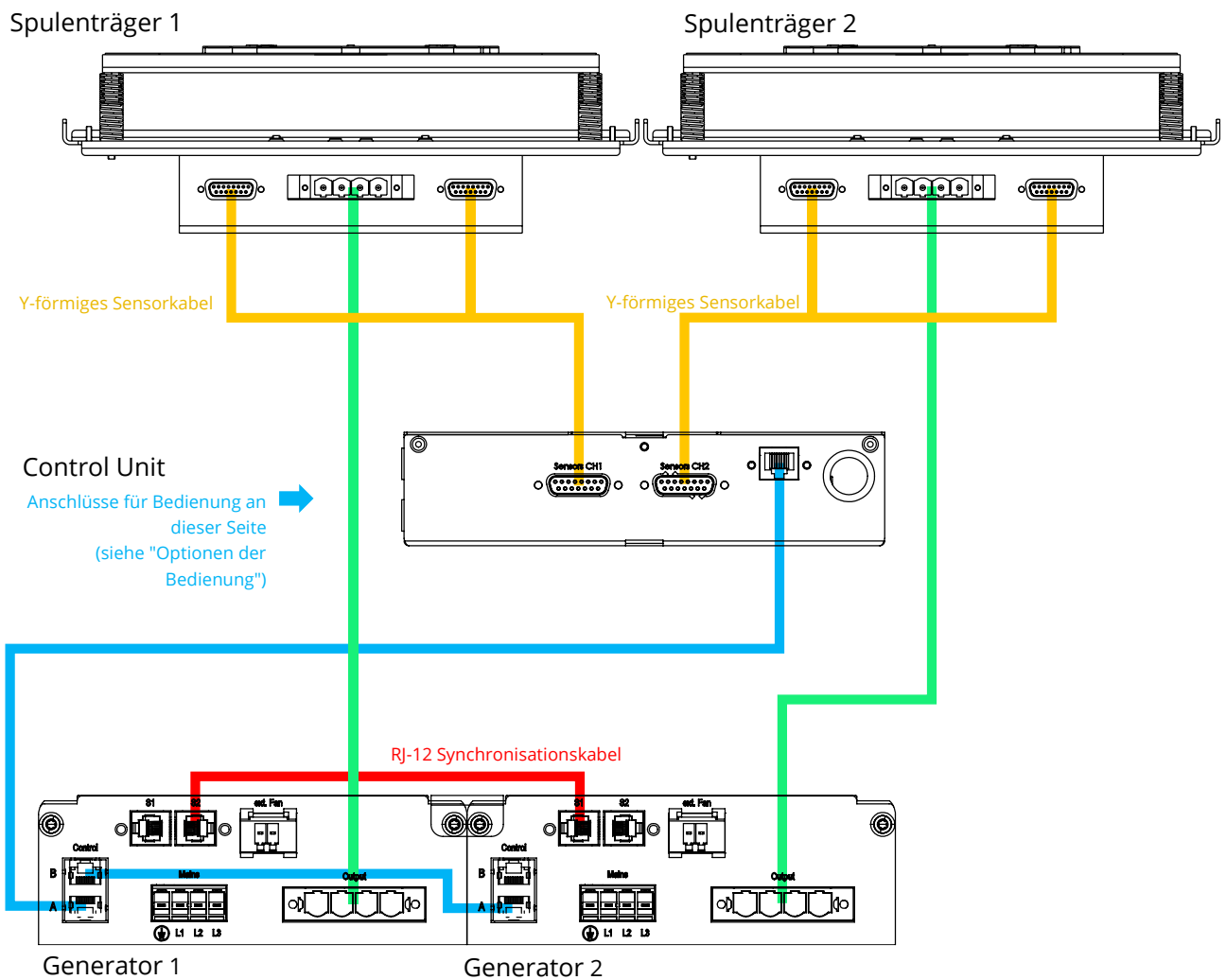
Systemverkabelung

Modul Line 650 R 4 x 3.5 kW

Modul Line 650 R 4 x 5 kW

Modul Line 720 R 4 x 3.5 kW

Modul Line 720 R 4 x 5 kW



Alternative

Alternativ kann dieser Aufbau realisiert werden wie bei Modul Line Q 4 x 5 kW (oder 3.5 kW).

Dazu wird eine zweite Control Unit benötigt, dafür kein Y-förmiges Sensorkabel.

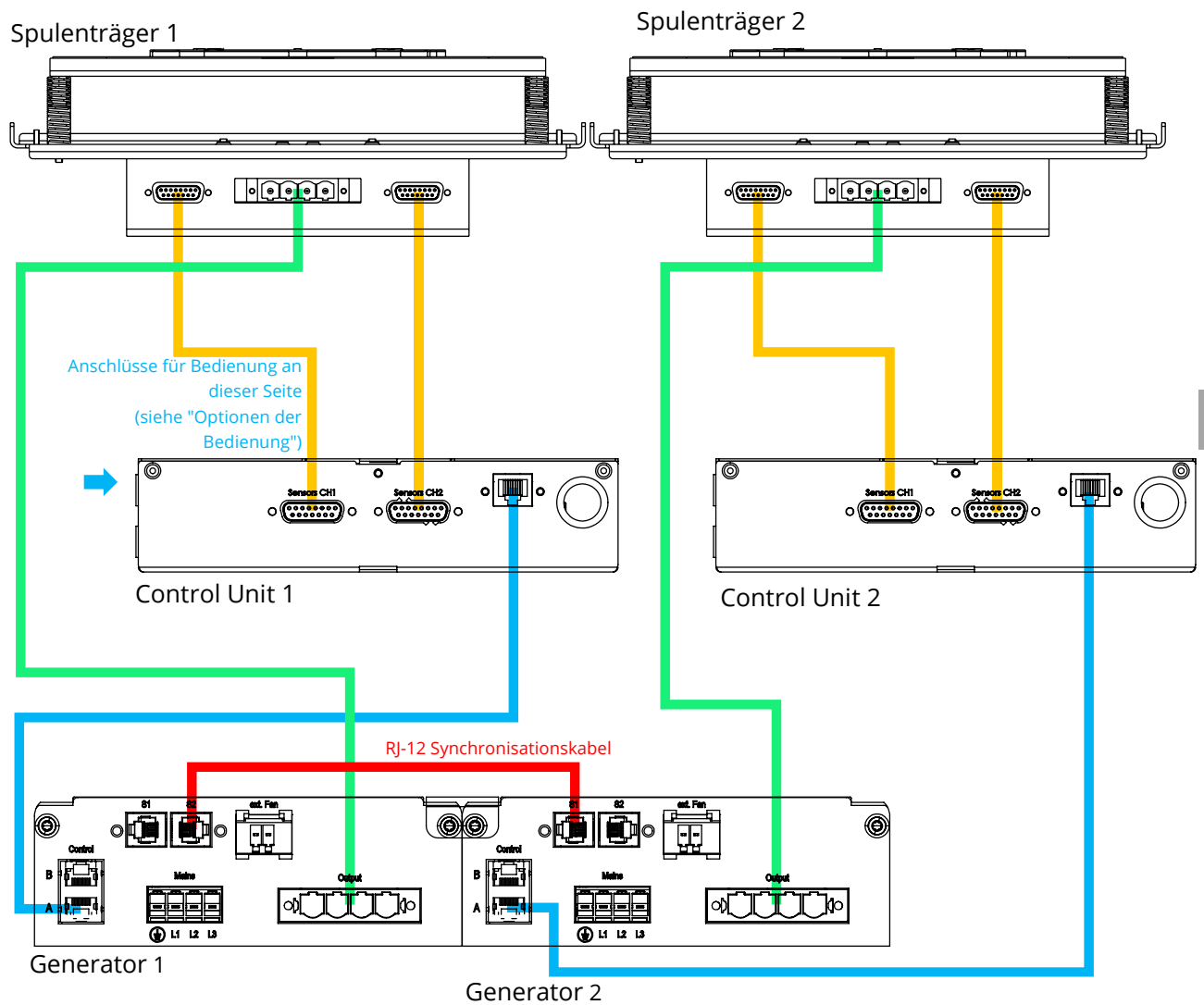
Diese Alternative hat die gleiche Funktionalität wie dieser 4 x 5-kW-Aufbau.

Elektrische Anschlüsse

Systemverkabelung

Modul Line 650 Q 4 x 5 kW

Modul Line 720 Q 4 x 5 kW



Verbinden Sie Bedienungen 1 und 2 an Control Unit 1, verbinden Sie Bedienungen 3 und 4 an Control Unit 2.

Elektrische Anschlüsse

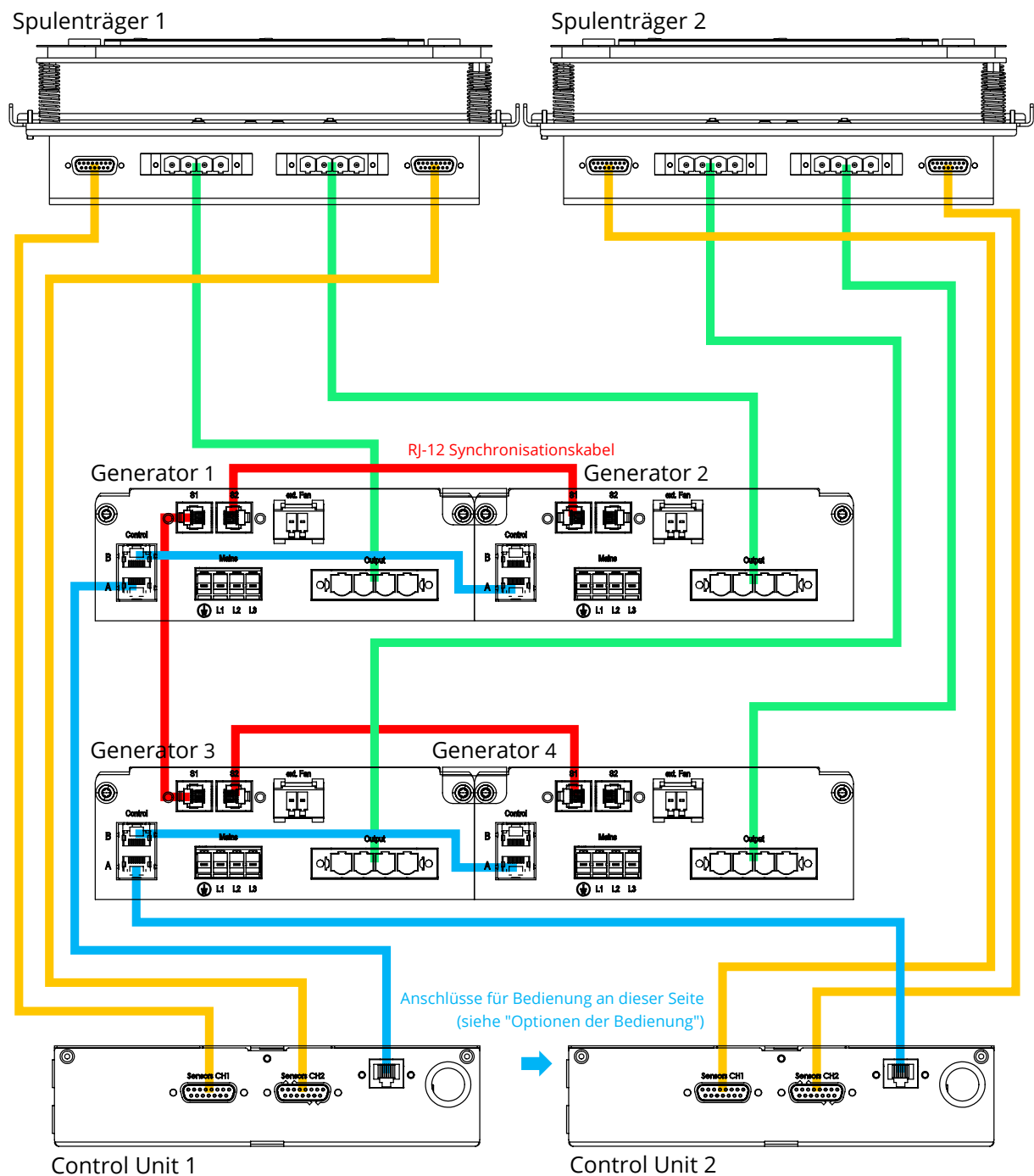
Systemverkabelung

Modul Line 650 F 4 x 5 kW

Modul Line 650 F 4 x 7 kW

Modul Line 720 F 4 x 5 kW

Modul Line 720 F 4 x 7 kW



Elektrische Anschlüsse

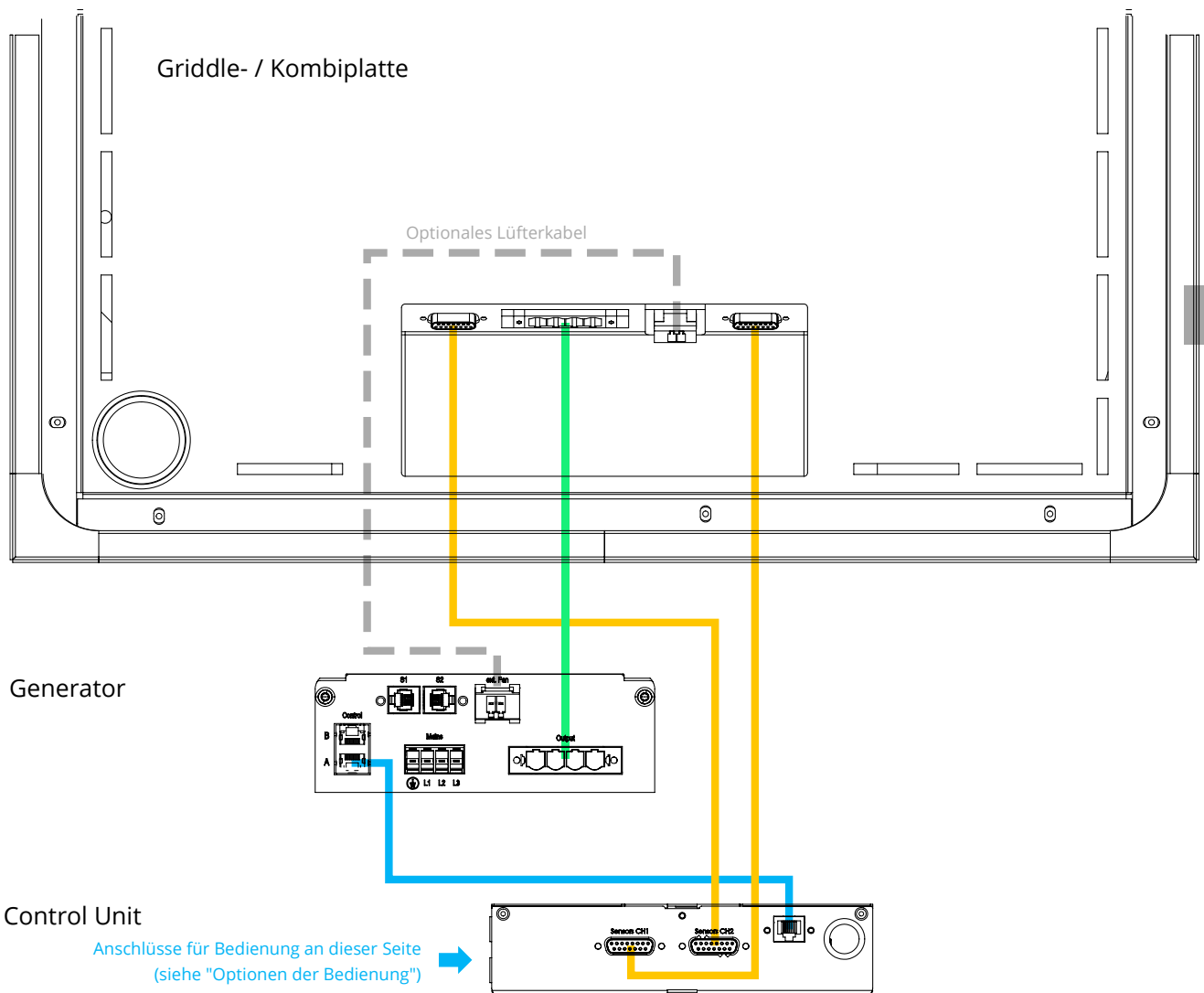
Systemverkabelung

Modul Line Griddle 2 x 3.5 kW

Modul Line Griddle 2 x 5 kW

Modul Line Kombi 2 x 5 kW – 65

Modul Line Kombi 2 x 5 kW – 100



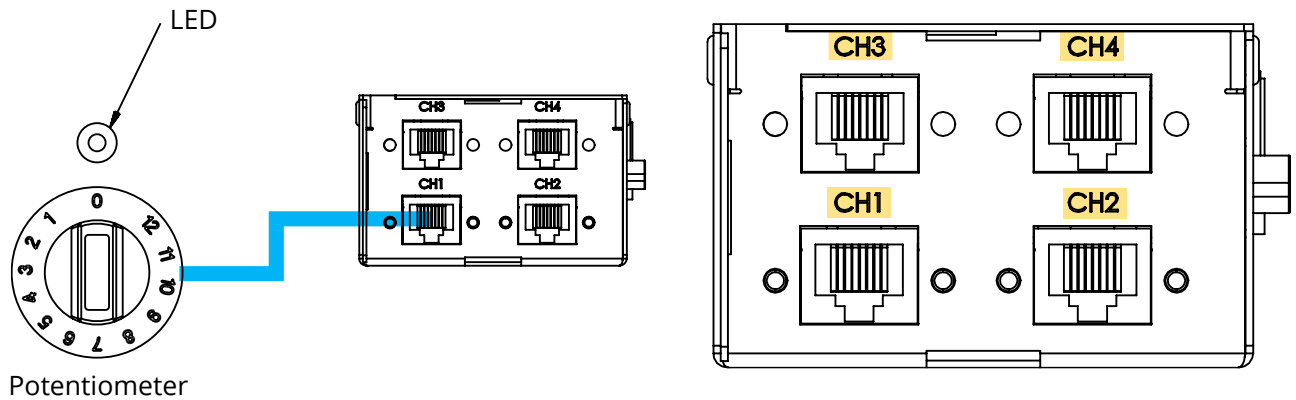
DE

Elektrische Anschlüsse

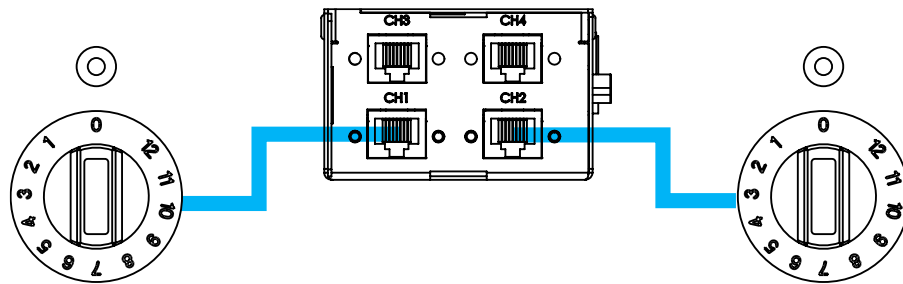
Bedienungen anschliessen

Potentiometer

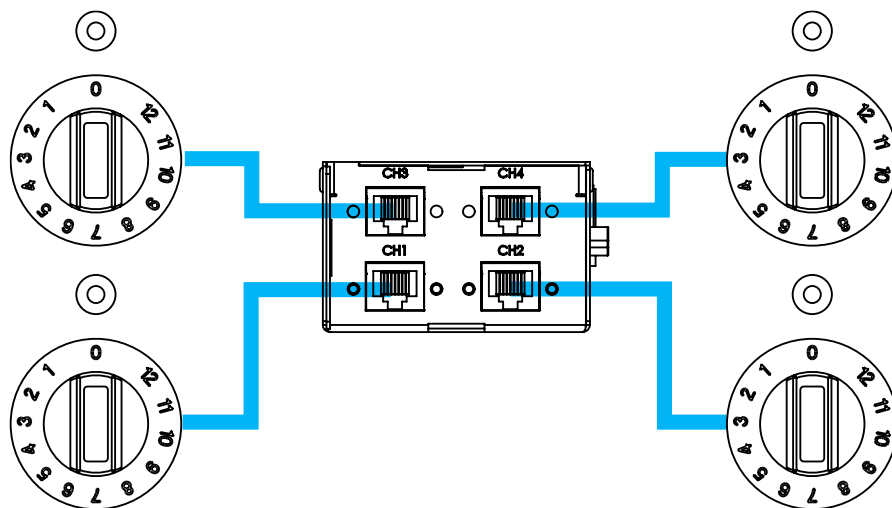
1 Kochzone



2 Kochzonen

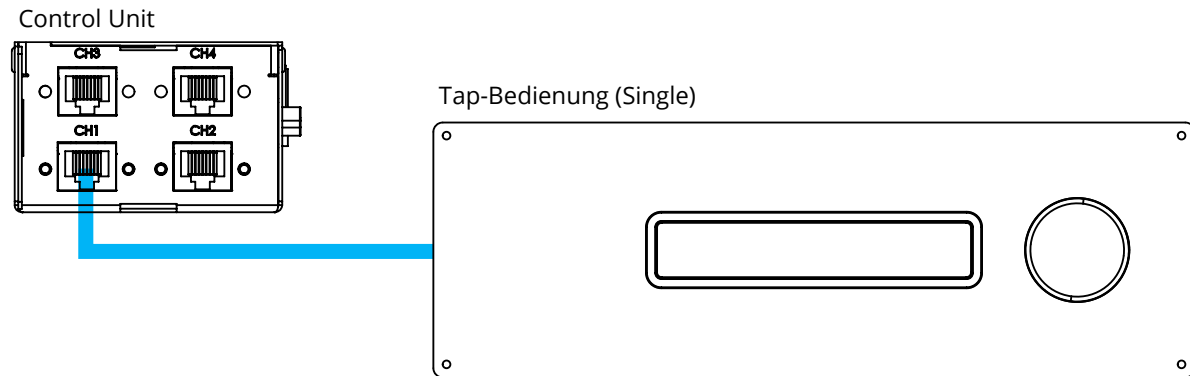


4 Kochzonen

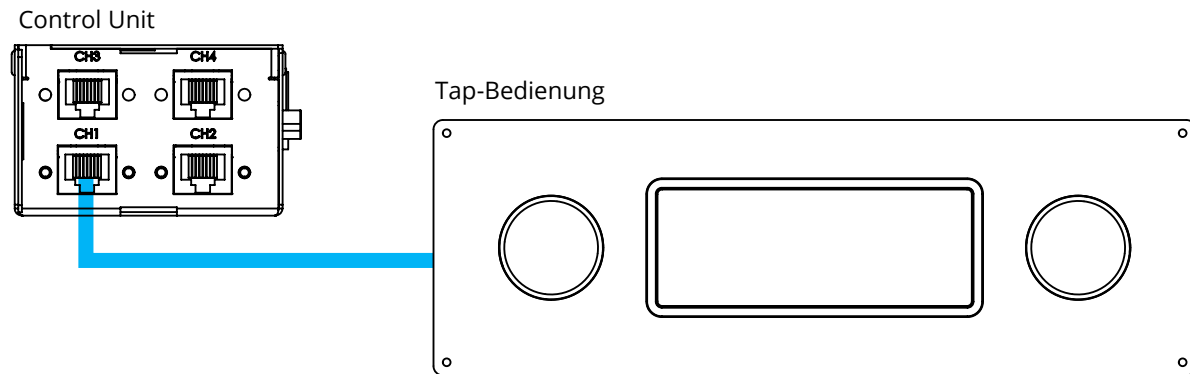


Elektrische Anschlüsse

Tap-Bedienung (Single)

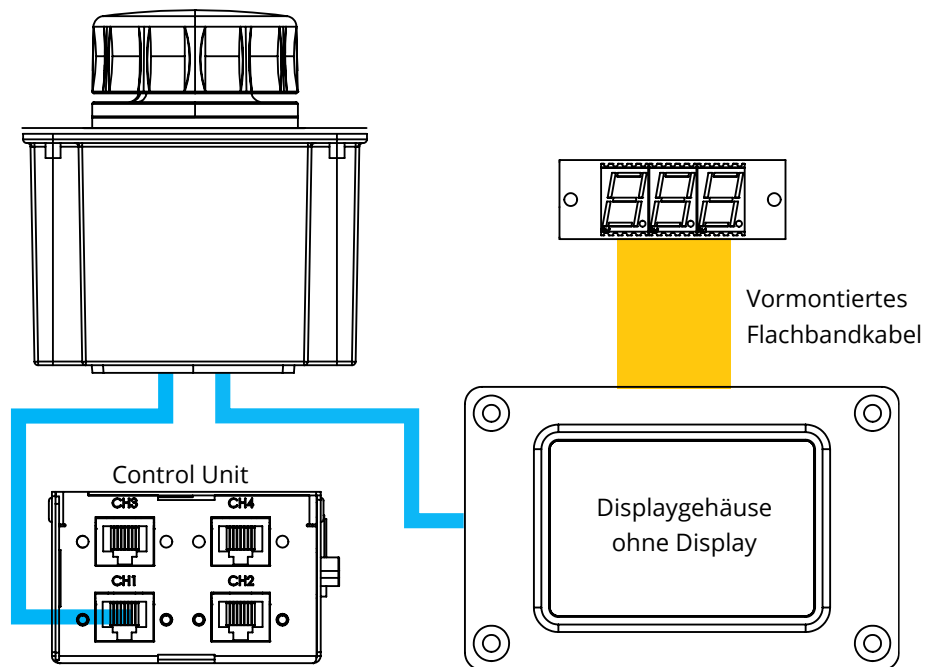


Tap-Bedienung (2 Kochzonen)

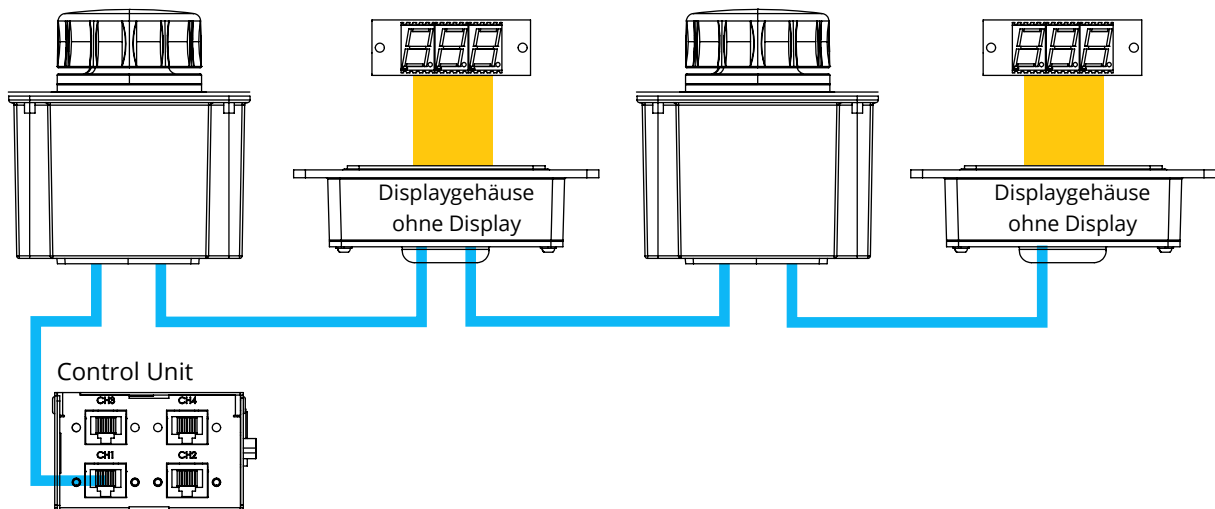


Elektrische Anschlüsse

Tap basic (Single)

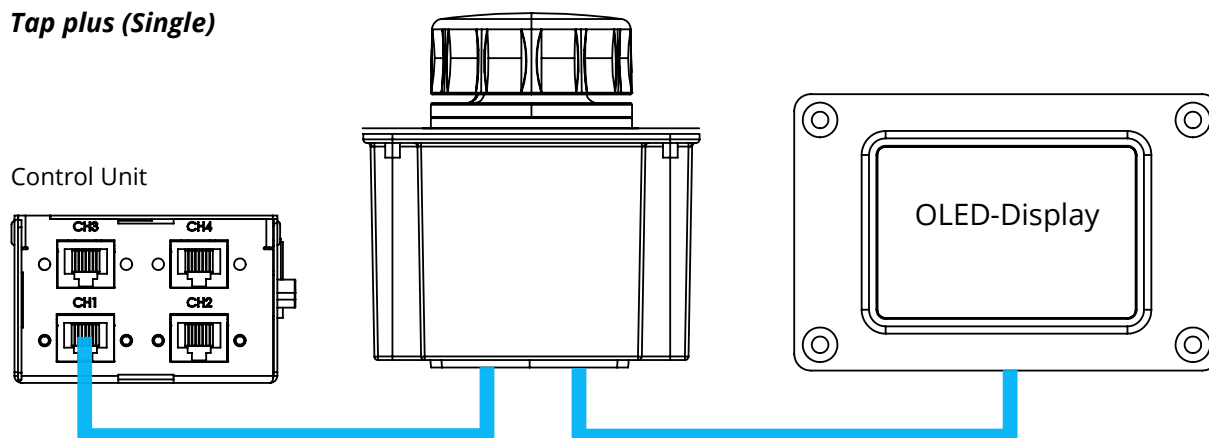


Tap basic (2 Kochzonen)

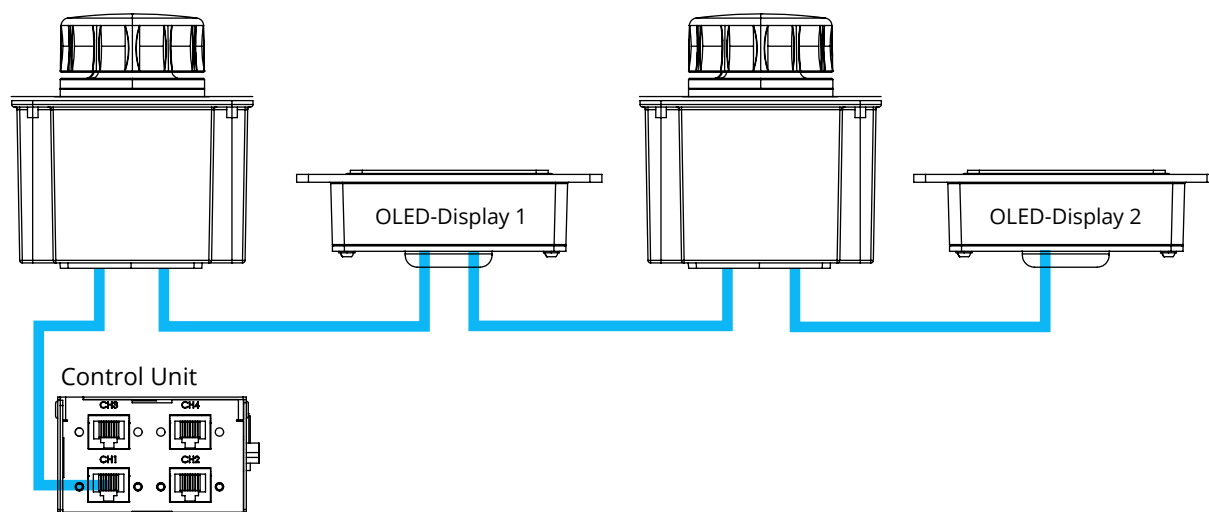


Elektrische Anschlüsse

Tap plus (Single)



Tap plus (2 Kochzonen)



DE

Elektrische Spezifikationen

Modell	Konfigurierte Leistung	Leistung / Strom	Spannung / Phasen
Modul Line X2	2x5.0 kW	max. 10 kW / 16 A	400 V / 3Φ
Modul Line X2	2x3.5 kW	max. 7 kW / 11 A	400 V / 3Φ
Modul Line X2	2x2.5 kW	max. 5 kW / 8 A	400 V / 3Φ

Vorsicht

Falsche Spannung kann den Induktionsgenerator beschädigen.

ELEKTRISCHE KABEL

Netzkabel sind nicht enthalten. Das RJ-45-Kabel für die Steuerung ist mit der Control Unit mitgeliefert. Die Kabel müssen so verlegt werden, dass sie nicht mechanisch beschädigt werden. Die Spulenkabel müssen einen Abstand von min. 1 cm zu den anderen Kabeln haben.

Vorsicht

Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker korrekt angeschlossen ist:

400V 3-Phasen-Gerät

Phase 1: braun

Phase 2: schwarz

Phase 3: grau

Erde: gelb-grün

Spannung: +6% / -10%

Frequenz: 50 Hz / 60 Hz

Nennwert: 8A für einen 5 kW-Generator (4 x 1.5 mm²)

10A für einen 7 kW Generator (4 x 1,5 mm²)

15A für einen 10 kW Generator (4 x 2,5 mm²)

FREIRAUM ZWISCHEN INSTALLATIONEN

Hinweis

Die Ausrichtung jedes Geräts in einer parallelen Konfiguration beeinflusst die Belüftungsanforderungen. Stellen Sie sicher, dass die endgültige Installation alle Betriebs- und Belüftungsanforderungen erfüllt.

BETRIEBSBEDINGUNGEN

Damit das Gerät ordnungsgemäss funktioniert, müssen die folgenden Bedingungen eingehalten werden.

Maximale Toleranz der Nennspannung	+6 / -10 %
Netzfrequenz	50 / 60 Hz
Minimaler Durchmesser der Induktionspfanne	12 cm [5 inch]
Maximale Umgebungstemperatur	Beim Lagern -20 °C bis +70 °C [-4 °F bis +158 °F]
	Im Betrieb +5 °C bis +40 °C [+41 °F bis +104 °F]
Maximale relative Luftfeuchtigkeit	Beim Lagern, 10 % bis 90 %
	Im Betrieb, 30 % bis 90 %
Betriebsfrequenz	20 – 60 kHz

GEWICHTE

Modell	Nettogewicht	Bruttogewicht
Modul Line X2 (Generator)	5.5 kg	6.4 kg

Installationsanweisungen Modul Line



Studieren Sie alle Installations-Sicherheitsanweisungen bezüglich Freiraum und Belüftung am Anfang dieser Anleitung.



Während der Generator bereits an das Stromnetz angeschlossen ist, dürfen keine Steckverbinder entfernt oder angeschlossen werden.

- Der Freiraum von 40 mm [1,57 Zoll], ± 1 mm [0,04 Zoll], von der Unterseite des Spulenträgers bis zum Ceran®-Glas muss beachtet werden (siehe die Zeichnung unter der Nummer 7).
- Die Riemen an den Stützschiene ermöglichen eine korrekte Positionierung der Induktionseinheit unter dem Ceran®-Glas. Die endgültige Position der Einheit wird erreicht, sobald die Riemen eingerastet sind.
- Die Führungsschiene sind für die Montage und Unterstützung des Induktionsgeräts vorgesehen.
- Die Öffnungen im Spulenträgerblech unter den Spulen dürfen nicht geschlossen oder blockiert werden.
- **Im Bereich um die Spulen herum dürfen die Komponenten nicht aus magnetischem Stahl sein.**
- **Wenn zwei Spulenträgerbleche im selben Rahmen installiert sind, muss eine nicht-magnetische Trennplatte zwischen den Spulenträgerblechen installiert werden.**
- Der Spulenträger und der Generator müssen leicht zugänglich für Installation und Entfernung sein.
- Das Ceran®-Glas muss mit lebensmittelechtem Silikon verklebt werden.
- Die Schalter für die Bedienung dürfen nicht blockiert sein.
- **Halten Sie brennbare Substanzen, Dämpfe oder Flüssigkeiten von der Induktionseinheit fern.**
- Achten Sie beim Einbau auf die Auswahl der Steckverbindungen. Andernfalls kann es sein, dass die Kochzonen nicht zu den Steuerelementen passen.
- **Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeiten in die unmittelbare Umgebung des Generators eindringen können.**
- Der Potentialausgleich (Erdung) zwischen sämtlichen Komponenten muss direkt und mit möglichst kurzer Drahtlänge erfolgen, besonders zwischen Generator und Spulenträgerblech.

DE

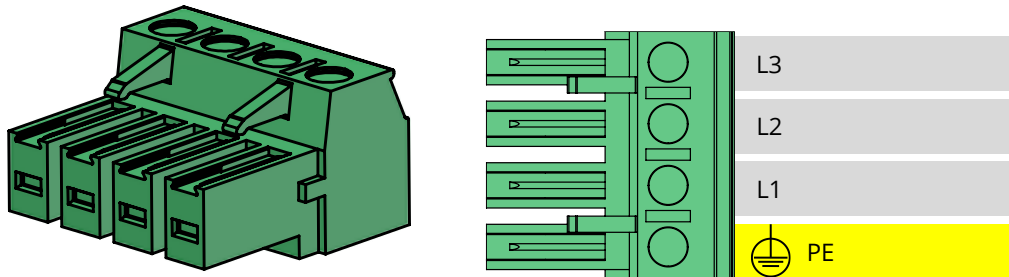
Kabelführung

Die Spulen- und Sensorkabel müssen getrennt und voneinander entfernt verlegt werden. Ausserdem müssen Spulen- und Sensorkabel von Stromkabel, Synchronisationskabel und RJ-45-Kommunikationskabel entfernt verlegt werden.

Der Abstand des Spulen- und Sensorkabels zu den übrigen Kabeln soll mindestens 1 cm betragen.

Netzstecker

Der Generator wird mit diesem Stecker geliefert (siehe nachfolgende Abbildung).

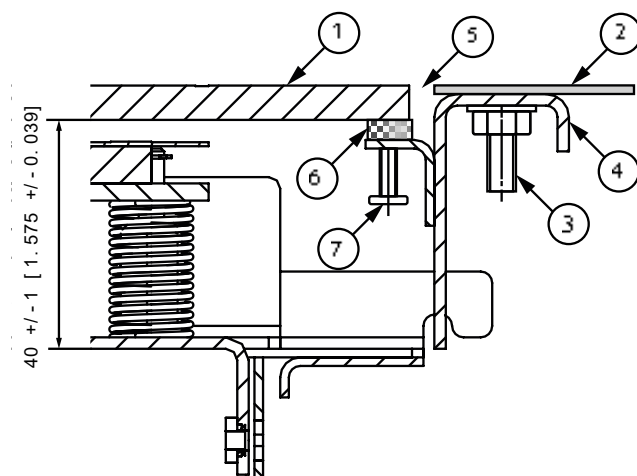


Um den oben abgebildeten Netzstecker in der 400V-Version optimal zu kontaktieren, entfernen Sie 12 mm Isolierung von den Leitungen. Der Induktionsgenerator muss mit einem Netzkabel gemäss den nationalen Vorschriften ausgestattet und von einer zugelassenen Fachperson angeschlossen werden.

Fehlerstromschutzschalter müssen über eine selektive Auslösung verfügen und für einen Fehlerstrom von mindestens 30 mA ausgelegt sein. Mehrere Generatoren mit einem Netzanschluss dürfen nicht an einen einzelnen Fehlerstromschutzschalter angeschlossen werden.

DE

Installation mit Montagerahmen



1	Ceran®-Glas
2	Kochfeldplatte mit Dicke von 1.5 mm - 4 mm [0.06 Zoll – 0.16 Zoll]
3	M5-Montageschrauben
4	Montagerahmen
5	Abstand zwischen Kochfeldplatte und Ceran®-Glas für Silikonfuge
6	Silikonstreifen
7	M4-Gewinde zur Fixierung des Keramikglases. Stellen Sie sicher, dass der Abstand zwischen der Unterseite des Ceran®-Glases und der Spulenträgerplatte 40 mm ± 1 mm [1.575 Zoll ± 0.039 Zoll] beträgt.

Installationsanweisungen, Spulenträger und Spulen

Lesen Sie am Anfang dieser Anleitung alle Installations-Sicherheitsanweisungen bezüglich Freiraum und Belüftung, und verstehen Sie sie.

- Die Spulen (Temperatursensor) auf dem Spulenträgerblech müssen so installiert werden, dass sie gleichmässigen Kontaktdruck auf der Keramikoberfläche haben. Stellen Sie sicher, dass die Distanzbolzen vom Spulenträgerblech ca. 5 mm durchgesteckt sind.
- Der Spulenträger mit Spulen darf nur über einem Ofen oder einer anderen Wärmequelle installiert werden, wenn dort die Lufttemperatur unter 70 °C liegt. Ausserdem muss ein externer Lüfter zur Warmluftableitung verwendet werden.
- Die Spulen- und Sensorkabel müssen getrennt und voneinander entfernt verlegt werden. Auch müssen Spulenkel von Daten- und Stromleitungen entfernt verlegt werden.
- Die Spulen- und Sensorkabel müssen ordnungsgemäss angeschlossen und befestigt sein.
- Installationsaufgaben dürfen nur von geschultem und zugelassenem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeiten in die unmittelbare Umgebung der Spulen eindringen können.

Installationsanweisungen, Control Unit

Lesen Sie am Anfang dieser Anleitung alle Installations-Sicherheitsanweisungen bezüglich Freiraum und Belüftung, und verstehen Sie sie.

- Die Control Unit muss in der Nähe der Bedienungen sein. Bitte beachten Sie den maximalen Abstand von 80 cm der Control Unit zum Spulenträgerblech. Stellen Sie sicher, dass das Infrarotfenster an der Control Unit für Wartungszwecke leicht zugänglich ist.
- Am Ofen, Herd oder Tresen muss die Control Unit an den vorgesehenen Installationshalterungen montiert werden.
- Die Control Unit darf nur bei einem Ofen oder einer anderen Wärmequelle installiert werden, wenn dort die Umgebungstemperatur unter 60 °C liegt. Ausserdem muss ein externer Lüfter zur Warmluftableitung vorhanden sein.
- Das Spulenkel und das RJ-45-Kabel (CAN-Bus) müssen getrennt voneinander verlegt werden und dürfen nicht aneinander anliegen.
- Das RJ-45-Kabel (CAN-Bus) muss ordnungsgemäss angeschlossen und befestigt sein. Stellen Sie sicher, dass der Einsteckclip einrastet.
- Die Spulen- und Sensorkabel müssen ordnungsgemäss angeschlossen und befestigt sein.

Installationsanweisungen, Bedienungen

Lesen Sie am Anfang dieser Anleitung alle Installations-Sicherheitsanweisungen bezüglich Freiraum und Belüftung, und verstehen Sie sie.

- Die Bedienungen müssen in der Nähe der Control Unit installiert werden. Maximal 80 cm von der Control Unit entfernt.
- Das Poti muss mit 2 Schrauben M4 befestigt werden.
- Die Kabel müssen ordnungsgemäss verlegt und mechanisch spannungsfrei sein.
- Stellen Sie sicher, dass die seitlichen Riemen am Stecker der Bedienungen am vorgesehenen Ort an der Control Unit einrasten.
- Die Bedienungen dürfen nur über einem Ofen oder einer anderen Wärmequelle installiert werden, wenn die Raumtemperatur unter 60 °C liegt. Ausserdem muss ein externer Lüfter zur Warmluftableitung verwendet werden.

Ersatz und Wartung des Spulenträgers



Lesen Sie am Anfang dieser Anleitung alle Installations-Sicherheitsanweisungen bezüglich Freiraum und Belüftung, und verstehen Sie sie.

Um den Spulenträger zu ersetzen, trennen Sie das System von der Stromversorgung, lösen Sie die beiden Halteschrauben am Montagerahmen und klappen Sie das Trägerblech nach unten. Jetzt kann der Spulenträger aus der Halterung gezogen werden.

Dies gilt nur für die Spulenträger, die mit einem Montagerahmen montiert wurden.

Ersatz und Wartung des Generators



Lesen Sie am Anfang dieser Anleitung alle Installations-Sicherheitsanweisungen bezüglich Freiraum und Belüftung, und verstehen Sie sie.

Um den Generator auszutauschen, trennen Sie das System von der Stromversorgung, entfernen Sie die Fettfilter und trennen Sie alle gesteckten Verbindungen. Nun kann das Gerät aus dem Generatorschacht gezogen werden.

Voraussetzungen für die Belüftung



Lesen Sie alle Installations-Sicherheitsanweisungen zum Abstand und zur Belüftung zu Beginn dieses Kapitels und verstehen Sie sie.

- Stellen Sie sicher, dass das Induktionsgerät keine heiße Umgebungsluft oder Dampf von einem anderen Gerät ansaugt, insbesondere wenn das Gerät in der Nähe von wärmeerzeugenden Geräten wie Fritteusen oder Öfen installiert ist.
- **Siehe das Installationsbeispiel als Referenz.**
- Der Luftumlauf darf durch die Installation nicht beeinträchtigt werden.
- Die Modul Line Generatoren müssen mit einer geführten Luftzufuhr ausgestattet sein.
- Die Abluft muss den Herd verlassen können.
- **Der maximale Luftstrom des Lüfters beträgt 120 m³/h, daher muss eine Mindestsaugöffnung von 6500 mm² gewährleistet sein.**
- Die Abluft darf sich nicht direkt mit der Zuluft vermischen.
- Die Abluft muss kontrolliert abgeführt werden und ungehindert entweichen können.
- Die Induktionseinheit verfügt über ein internes Luftkühlssystem. Verhindern Sie das Blockieren des Luftkanals (Zu- und Abluft) durch Gegenstände (Stoff, Wand usw.).
- Stellen Sie sicher, dass stromabwärts des Lufteinlasses ein Fettfilter installiert ist, der die angesaugte Luft vor dem Erreichen des Lüfters reinigt.
- Stellen Sie sicher, dass die Öffnungen für die Luftzufuhr und -abfuhr einen Mindestabstand von 40 mm haben und der seitliche Freiraum im Installationsfach einen Mindestabstand von 10 mm zu Hindernissen wie einer Wand oder dem Boden aufweist.
- Der Induktionsgenerator darf nur über einem Backofen oder einer anderen Wärmequelle im unteren Bereich installiert werden, wenn die Ansaugtemperatur und das Raumklima weniger als 40 °C betragen. Zusätzlich muss für die Luftabsaugung ein externer Lüfter verwendet werden.
- Wenn der integrierte Generator in der oberen Struktur (Bedienfeld) installiert ist, muss vor Ort ein zusätzlicher Lüfter für das erforderliche Raumklima verwendet werden.

Installationsbeispiel

Freistehender Herd:



1	Luftansaugung mit eingebautem Luftfilter hinten
2	Generatorfach
3	Luftauslass

DE

Herd, der zur Wand hin angebracht ist:



1	Luftansaugung mit eingebautem Luftfilter hinten
2	Generatorfach
3	Luftauslass in die Frontblende integriert

INBETRIEBNAHME

Lesen und verstehen Sie alle sicherheitsrelevanten Installationsanweisungen in Bezug auf Elektrik und persönlichen Schutz.

4. Entfernen Sie alle Objekte von der Glasplatte und inspizieren Sie das Glas.

Vorsicht

Fahren Sie nicht fort, wenn die Glasplatte Spuren von Rissen aufweist oder anderweitig beschädigt ist. Wenden Sie sich zur Unterstützung an einen autorisierten Kundendienst.

5. Schliessen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
6. Testen Sie verschiedene Funktionen des Geräts.

Funktionstest

Lesen und verstehen Sie alle sicherheitsrelevanten Installationsanweisungen in Bezug auf den persönlichen Schutz. Beachten Sie auch ALLE Betriebssicherheitsanforderungen im Abschnitt 3 (Betrieb).

Prüfverfahren

1. Überprüfen Sie das Kochgeschirr für das Kochen mit Induktion:
 - Pfannen müssen induktionstauglich sein. Details finden Sie im Abschnitt 3 (Betrieb).
 - Mindestpfannengröße: Die Pfanne muss einen Bodendurchmesser von mehr als 12 cm haben. Andernfalls wird die Pfanne nicht korrekt erhitzt. Dies ist eine Sicherheitsfunktion. Die Sensoren erfassen keine Pfanne kleiner als diese Mindestgröße.
 2. Füllen Sie etwas Wasser in eine Induktionspfanne und stellen Sie diese in die Mitte der Kochzone.
 3. Befolgen Sie die Betriebsanweisungen im Abschnitt 3, um zu testen:
 - Kochmodus mit verschiedenen Leistungsstufen.
 - Haltemodus mit eingestellten Temperaturen.¹
 - Sperrfunktion¹
 - Timer-Funktion¹
 4. Entfernen Sie die Pfanne aus dem Kochfeld. Das Symbol "Keine Pfanne" wird auf dem Display angezeigt.¹
 5. Setzen Sie die Pfanne wieder auf die Kochzone. Somit wird der Heizvorgang wieder fortgesetzt.¹
- HINWEIS: Die LED oder der LED-Ring leuchtet wieder kontinuierlich auf, wenn Energie an die Pfanne übertragen wird.
6. Schalten Sie das Gerät aus. Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, erscheint eine "0" auf dem Display.¹

Wenn das Gerät trotz Verwendung von hochwertigen Induktionspfannen nicht wie erwartet funktioniert, lesen Sie Abschnitt 5 (Fehlersuche).

Um die Effizienz einer Pfanne für das Kochen mit Induktion zu testen, lesen Sie Abschnitt 5 (Fehlersuche).

¹ Diese Funktionen sind nur mit der Tap Control (Tap-Bedienung), Tap basic und Tap plus verfügbar.

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 oder Anlagenausfall. **Alle Mindestabstände müssen eingehalten werden. Lüftungsschlitze und Öffnungen nicht blockieren.**

Warnung

Dieses Gerät darf nur im Innenbereich verwendet werden. Installieren oder betreiben Sie das Gerät nicht im Aussenbereich.

Hinweis

Die Zuverlässigkeit des Gerätes kann nur bei bestimmungsgemässer Verwendung gewährleistet werden. Das Gerät darf ausschliesslich innerhalb der in dieser Anleitung angegebenen Grenzwerte und/oder Betriebsbedingungen betrieben werden.

Hinweis

Lassen Sie keine harten Gegenstände auf das Gerät fallen. Schäden an der Heizfläche verkürzen die Lebensdauer des Geräts und verursachen hohe Wartungskosten.

Hinweis – Modelle mit Ceran-Glas

Nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr verwenden

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

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

BETRIEBSSICHERHEIT – PERSONENSCHUTZ

Hinweis

Induktionsgeräte sind leistungsfähiger, heizen schneller auf und kochen Lebensmittel schneller als herkömmliche Kochgeräte. Ihr Induktionsgerät erfordert eine andere Handhabung und Pflege als herkömmliche Geräte.

Betreiben Sie das Gerät nicht, ohne dieses Handbuch gelesen und alle Sicherheitsanforderungen verstanden zu haben.

GEFAHR

Wenn ein Teil des Gerätes beschädigt oder defekt ist, **schalten Sie das Gerät sofort aus und trennen Sie es unverzüglich vom Stromnetz.** Berühren Sie keine Teile im Inneren des Gerätes.

Trennen Sie die Stromzufuhr am Hauptschutzschalter für alle Geräte, die gewartet werden.

Wenn die Stromzufuhr nicht getrennt wird, kann dies zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen. Der Drehknopf trennt NICHT die Stromzufuhr.

Wenden Sie sich für weitere Informationen an eine autorisierte Servicestelle.

GEFAHR

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 Konservendosen, Aluminiumgegenstände (Aluminiumfolien), Besteck, Schmuck oder Uhren auf die Kochfläche.

Legen Sie **KEINE** Dinge wie Papier, Pappe oder Stofftücher auf die Kochfläche, da sonst Brandgefahr besteht.

Legen Sie **KEINE** Kreditkarten, Telefonkarten, Musikkassetten oder andere magnetisch empfindliche Gegenstände auf die Kochfläche.

Verwenden Sie die Kochfläche **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 Kochfläche, 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 können sich verbrennen, wenn Sie während des Betriebs Geräteteile berühren. Flächen in der Nähe des Kochfeldes können so heiss werden, dass Sie die Haut verbrennen. Seien Sie äusserst vorsichtig, um den Kontakt mit heissen Oberflächen oder heissem Fett zu vermeiden. Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

Warnung

Achten Sie beim Bedienen des Gerätes darauf, dass sich Ringe, Uhren und ähnliche vom Benutzer getragene Gegenstände in unmittelbarer Nähe der Kochfeldoberfläche erwärmen können.

Warnung

Während des Betriebes oder der Reinigung ist es möglich, dass der Boden in der Umgebung des Gerätes rutschig wird. Tragen Sie daher geeignetes Schuhwerk und reinigen Sie den Boden bei Bedarf.

Kochen mit Induktion**Warnung****Lassen Sie niemals eine leere Pfanne auf dem Kochfeld stehen.**

Leere Pfannen werden durch Induktionsgeräte sehr schnell erhitzt. Betreiben Sie das Gerät niemals mit einer leeren Pfanne. Pfanne nicht vorheizen. Geben Sie vor dem Einschalten des Gerätes immer Lebensmittel, Wasser oder Öl in die Pfanne. Andernfalls kann es zu irreparablen Schäden kommen.

Hinweis**Leerkochschutz**

Die Kochzonen werden durch Temperatursensoren überwacht. Die Sensoren können eine Überhitzung am Pfannenboden erkennen.

Wird eine überhitzte Pfanne (überhitztes Öl, leere Pfanne) erkannt, stoppt das Gerät sofort die Energieübertragung zur Pfanne. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

Vorsicht**Berühren Sie kein überhitztes Objekt**

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 Kochfeld nehmen. Heben Sie den Deckel oder die Pfanne so an, dass der austretende Dampf von Ihrem Gesicht und Körper weggeleitet wird.

Warnung

Falls ein Spritzschutz oder ähnliches verwendet wird: Der Spritzschutz und die umgebende Fläche, soweit dies die Ausführung des Gerätes erforderlich macht, dürfen keine metallenen Oberflächen haben.

Warnung

Lassen Sie niemals eine Pfanne während des Kochvorgangs unbeaufsichtigt.

Funktionsweise

Die Induktion eines magnetischen Feldes verursacht magnetische und elektrische Verluste im Boden der Pfanne. Der Pfannenboden erhitzt sich effizient durch diese Verluste.

Materialqualität

Töpfe oder Pfannen mit guten ferritischen Eigenschaften eignen sich gut für das Induktionskochen. Töpfe und Pfannen mit geringen ferritischen Eigenschaften (z. B. mit einem hohen Aluminiumanteil) sind weniger geeignet für das Induktionskochen.

Wichtige Regeln – Betrieb und Wartung

Befolgen Sie diese einfachen Regeln, um eine zuverlässige und vorhersehbare Leistung Ihres Induktionsgeräts sicherzustellen. In dieser Anleitung sind mit Pfannen auch Töpfe gemeint:

1 Halten Sie die Raumtemperatur unter 40 °C [104 °F].



2 Reinigen Sie den Luftfilter, falls vorhanden, mindestens einmal pro Woche oder so oft wie nötig.



3 Verwenden Sie keine eingedellten Pfannen, da dies Schäden an den internen Komponenten verursachen kann.



4 Verwenden Sie nur Pfannen, die zu den Glasmarkierungen passen. Und verwenden Sie keine überdimensionierten Pfannen.



5 Heizen Sie die Pfanne nicht vor. Setzen Sie die Pfanne auf das Glas, sobald Sie bereit zum Kochen sind.



Geeignetes Induktions-Kochgeschirr

Warnung

Halten Sie sich an die folgenden Anweisungen, da Fehlanwendungen zur Folge haben können, dass die Ansprüche auf die Garantie erlöschen.

Dieses Gerät ist nur für professionelles Induktions-Kochgeschirr vorgesehen.

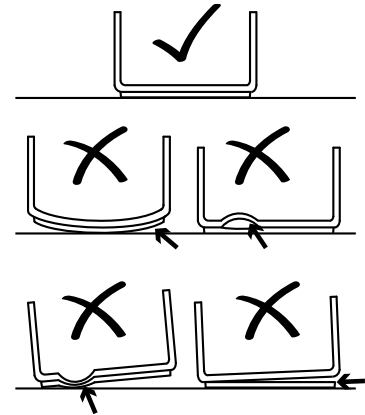
Hinweis: Wenn von Pfannen die Rede ist, sind auch andere Kochgeschirre gemeint (z. B. Töpfe).

Zustand

- Pfannen sind zu ersetzen, wenn der Pfannenboden defekt ist, z. B. wenn der Boden gewölbt oder teilweise abgetrennt ist. Dies zeigt sich auch durch nach innen oder nach aussen gerichteten Blasen.

Vorsicht

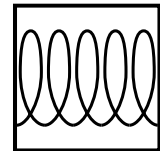
Bei Verwendung solcher Pfannen können die Sensoren unter der Glasplatte die Temperatur nicht korrekt erfassen. Diese Pfannen überhitzen und beschädigen schliesslich das Gerät. Das Überhitzen der Pfanne stellt ausserdem ein immenses Verletzungsrisiko dar.



Rechts sehen Sie Beispiele für geeignete und ungeeignete Pfannen im Querschnitt.

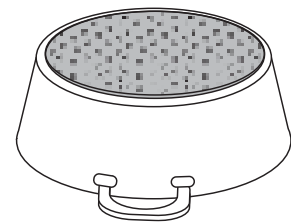
Material

- Verwenden Sie Geschirr aus leitfähigen und magnetischen Materialien. Wenn der Pfannenboden einen Magneten anzieht, eignet sich die Pfanne für die Induktionskochtechnik. Suchen Sie nach Geschirr, das als für Induktion geeignet gekennzeichnet ist, zum Beispiel mit folgendem Symbol für Induktionskompatibilität.



- Warnung:** Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Aluminium, Kupfer, Glas oder Keramik!

- HINWEIS:** Magnetische Einsätze am Pfannenboden:
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. Es wird dringend davon abgeraten, solche Pfannen zu verwenden. Pfannen mit Stahleinsätzen am Boden sind in der Regel von geringer Qualität. Viele sind nicht für den professionellen Einsatz vorgesehen.

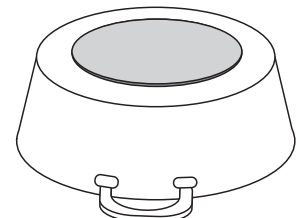


- HINWEIS:** Nichtmagnetisches Kochgeschirr mit einem kleinen magnetischen Boden:

Das freiliegende nichtmagnetische Metall am Pfannenboden kann sich auf das Induktionsfeld auswirken und in der Folge wird dem Kochgeschirr möglicherweise weniger Energie zugeführt.

Es wird dringend davon abgeraten, solche Pfannen zu verwenden.

Auch nichtmagnetische Pfannen mit einer kleinen magnetischen Basis am Boden sind in der Regel von geringer Qualität. Viele sind nicht für den professionellen Einsatz vorgesehen.



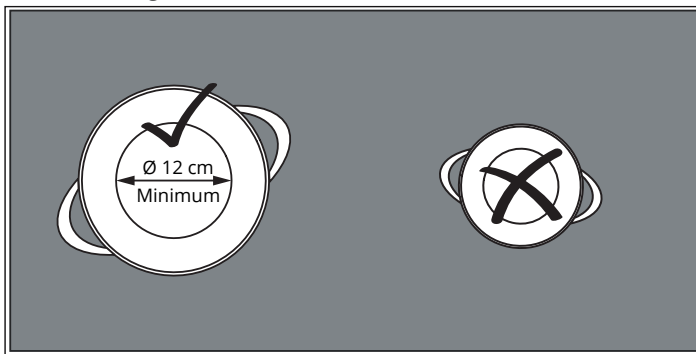
Gebrauch von minderwertigen Pfannen, die nicht den professionellen Anforderungen entsprechen, können das Gerät beschädigen und die Garantieansprüche erlöschen lassen.

Siedetest

Um die Effizienz einer Pfanne für das Induktionskochen zu testen, können Sie einen Siedetest durchführen. Siehe Anweisungen im «Abschnitt 5: Fehlerbehebung».

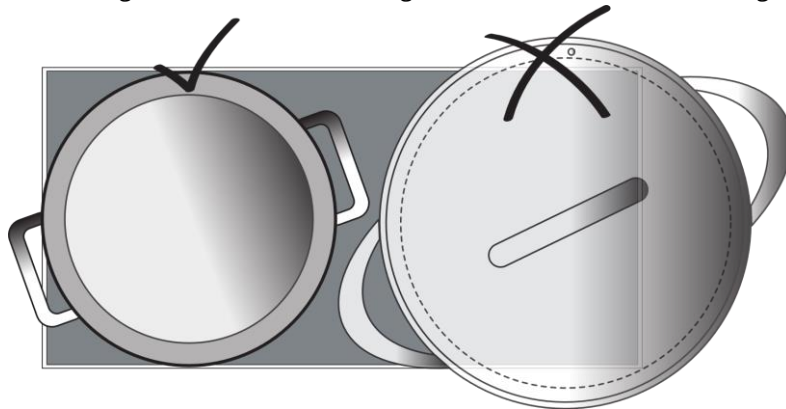
Anweisungen zur Anwendung der Pfannen und Töpfe

- **Mindestgrösse:** Der Pfannenboden muss einen Mindestdurchmesser von 12 cm [5"] haben. Andernfalls wird die Pfanne nicht erhitzt. Dies ist eine Sicherheitsfunktion, damit das Gerät kleine Metallgegenstände wie Schmuck und Besteck nicht erkennt und erhitzt.
HINWEIS: Setzen Sie niemals kleine metallische Gegenstände auf eine Kochzone, um Ihre persönliche Sicherheit zu gewährleisten.



DE

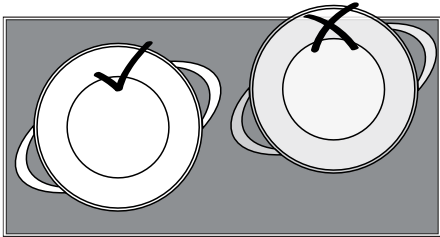
- **Die Pfanne muss auf das Glas passen!** Die beste Pfanne ist diejenige mit einem Boden, der zur Spulengrösse passt.
- **Keine übergrossen Pfannen verwenden!** Der Boden der Pfanne muss auf das Glas passen. Wenn eine heisse, übergrosse Pfanne die darunter liegende Silikondichtung abdeckt, kann die Hitze der Pfanne im Laufe der Zeit das Silikon austrocknen. Wenn die Silikondichtung austrocknet oder bricht, kann Flüssigkeit in das Gerät eindringen und die Elektronik beschädigen.



- **Platzierung der Pfanne in die Mitte der Kochzone**

Jede Kochzone unserer Geräte ist mit unseren RTCsmp®-Sensoren ausgestattet. Diese Sensoren überwachen die Temperatur und das Kochgeschirr kontinuierlich in Echtzeit. Um optimale Ergebnisse von den Sensoren zu erhalten, sollte das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone platziert werden.

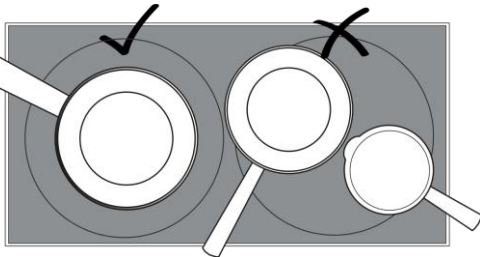
Ausserdem wird bei solcher Platzierung der Boden der Pfanne einseitig erhitzt und der Pfanneninhalt könnte anbrennen.



Anweisungen nur für Modelle mit Rundspule (R):

- Platzieren Sie maximal eine Pfanne auf eine Kochzone, die mit einer Rundspule (R) ausgestattet ist.

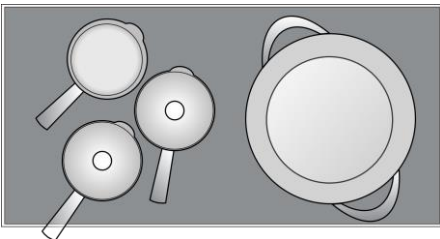
DE



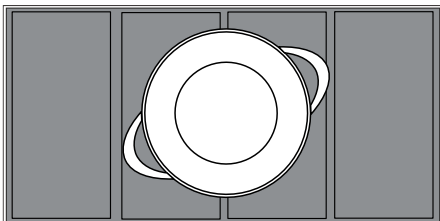
- Auf einem grossen Kochfeld (4 Rundspulen) ist es gestattet, einen grossen Topf aufzusetzen, der alle vier Felder bedeckt.

Anweisungen nur für Modelle mit Quadspulen (Q) oder flächendeckende Spulen (F):

- Kleine Pfannen sollen innerhalb der Kochzone so platziert werden, dass sie sich nicht berühren.

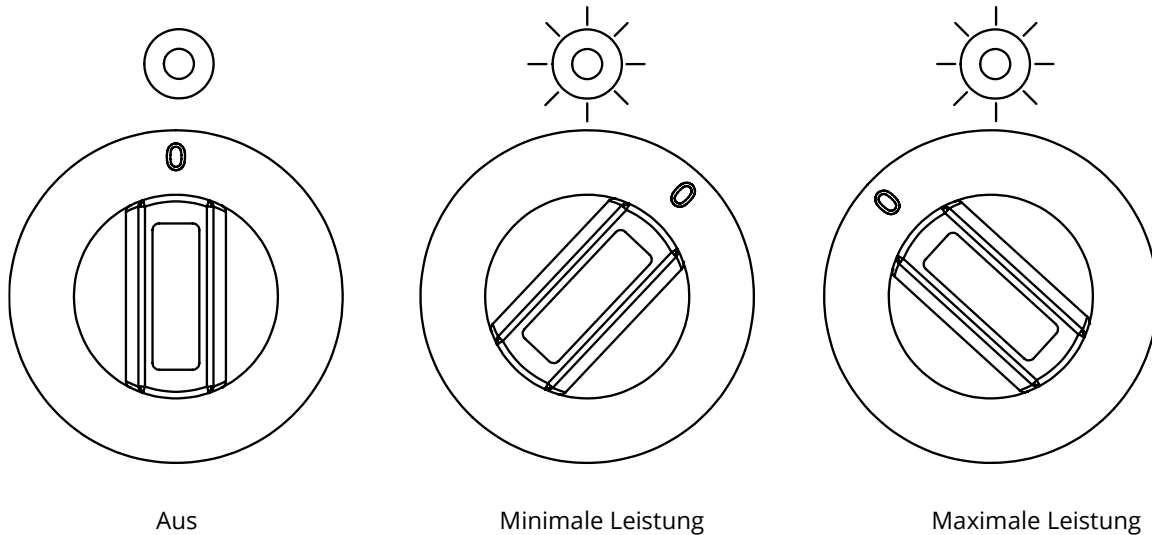


Nur auf flächendeckenden Spulen ist es erlaubt, die Pfanne zwischen mehrere Kochzonen zu platzieren. Auf Quad- und Rundspulen hingegen ist dies nicht gestattet.



Leistungs-Drehknopf (Poti)

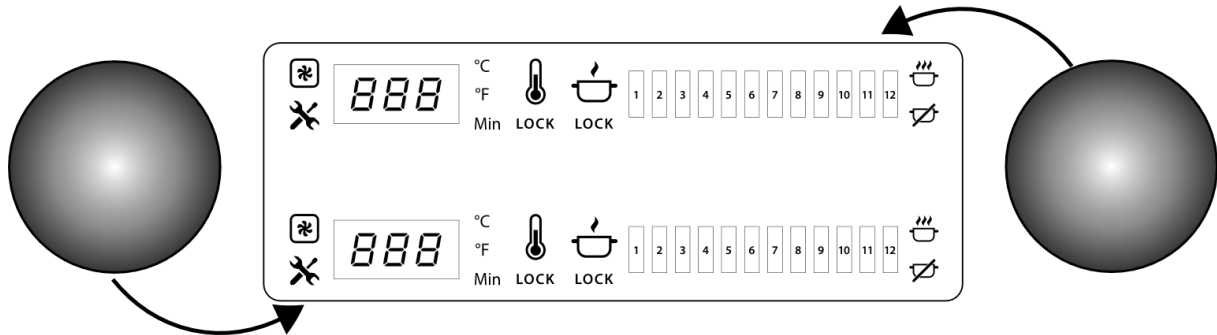
Die Induktionseinheit wird eingeschaltet, indem Sie den Leistungs-Drehschalter (AUS / EIN) drehen. Sie ist sofort einsatzbereit. Die leuchtende Leistungsanzeige zeigt an, dass Energie an die Pfanne übertragen wird. Die Leistungsstufe wird durch Drehen des Leistungsschalters entsprechend der folgenden Abbildung eingestellt.



DE

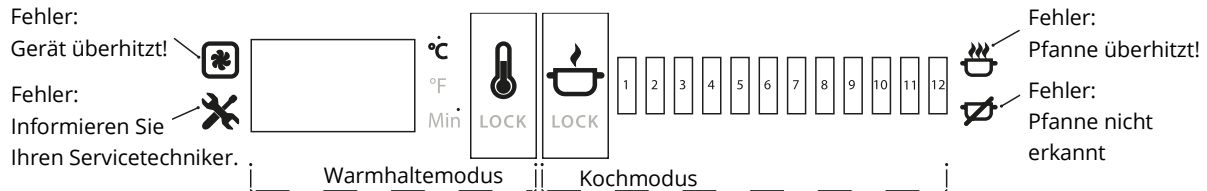
Tap-Bedienung

Die Anzeige für das hintere Kochfeld ist im oberen Bereich des Displays, während das vordere Kochfeld im unteren Bereich des Displays angezeigt wird. Die beiden Pfeile zeigen an, welcher Knopf für welche Anzeige ist.



Tap-Bedienung, Tap basic und Tap plus

ÜBERSICHT DER SYMBOLE



GERÄT EINSCHALTEN

Auf den Drehknopf drücken. Danach drehen, um in den Koch- oder Warmhaltemodus zu gelangen.

LED-RING

- Der LED-Ring blinkt, wenn eine Bedienereingabe erforderlich ist.
- Der LED-Ring leuchtet dauerhaft während des Kochens oder Warmhaltens.
- Der LED-Ring ist dauerhaft dunkel, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

ZWISCHEN KOCH- UND WARMHALTEMODUS WECHSELN

HINWEIS: Der Warmhaltemodus ist bei Wok nicht verfügbar.

Ausserdem ist bei Griddle und Kombi der Stufenkochmodus nicht verfügbar.

1. Drücken Sie den Drehknopf einmal. Der LED-Ring blinkt.
2. Während Sie das Display beobachten, drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn, um den Leistungsstufen-Kochmodus oder den Warmhaltemodus zu selektieren.
3. Durch erneutes Drehen des Drehknopfes in dieselbe Richtung bestätigen Sie die Auswahl und starten den Modus.

EINSTELLEN DER LEISTUNGSSTUFE (1 BIS 12)

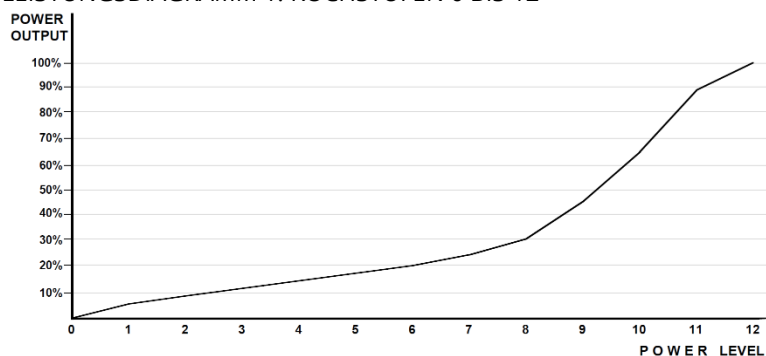
2. Drehen Sie den Drehknopf im Leistungsstufenmodus im Uhrzeigersinn, um die Leistungsstufe zu erhöhen:
 - Leistungsstufe (1) = geringste Leistung
 - Leistungsstufe (12) = höchste Leistung

Leistungsstufen-Verhalten

Die folgende Leistungskurve 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.

LEISTUNGSDIAGRAMM 1: KOCHSTUFEN 0 BIS 12



Die Einstellungen von (1) bis (9) erstrecken sich über die unteren 50% der Gesamtleistung; die Einstellungen von (10) bis (12) decken den Leistungsbereich von 50% bis 100% ab.

AUSWAHL DER WARMHALTETEMPERATUR

1. Drehen Sie den Drehknopf im Warmhaltemodus, bis die gewünschte Temperatur auf dem Display angezeigt wird.
2. Es wird abwechselungsweise die Solltemperatur und die tatsächliche Temperatur angezeigt.
 - Die Anzeige leuchtet durchgehend, solange die Solltemperatur angezeigt wird.
 - Die Anzeige blinkt, solange die tatsächliche Temperatur angezeigt wird.

SPERREN / ENTRIEGELN

3. Um auf diesem Kochfeld die Benutzereingabe zu sperren, drücken Sie den Drehknopf zweimal zügig. Ein Schloss-Symbol oder «LoC» («lock» für sperren) erscheint auf dem Display.
4. Zum Entriegeln doppelklicken Sie den Drehknopf erneut, damit das Schloss-Symbol auf dem Display erlischt. Mit der Tap basic gibt es keine Rückmeldung über das Entriegeln, jedoch ist das Kochfeld nun entsperrt.



HINWEIS: Die Sperrfunktion kann nicht nur im Kochmodus oder Warmhaltemodus aktiviert werden, sondern auch, solange das Kochfeld ausgeschaltet ist.

HINWEIS: Das Kochfeld kann jederzeit abgeschaltet werden durch langes Drücken des Drehknopfes (2 Sekunden), auch im gesperrten Zustand.

TIMER EINSTELLEN

Die Timerfunktion kann sowohl für den Kochmodus als auch für den Warmhaltemodus verwendet werden.

1. Während aktiviertem Kochmodus oder Warmhaltemodus drücken Sie dreimal zügig auf den Drehknopf, um die Timerfunktion zu starten.

HINWEIS: Nach zwei Sekunden ohne Benutzereingabe wird der Timer automatisch gestartet.

2. Drehen Sie den Drehknopf, um eine Dauer zwischen 30 Sekunden und 240 Minuten einzustellen. Der LED-Ring blinkt.
3. Bei der Eingabe einer Zeit von unter 10 Minuten kann mit einer Drehung im Gegenuhrzeigersinn eine präzisere Zeit einstellen in 10-Sekunden-Schritten.
4. Um den Countdown starten, warten Sie zwei Sekunden oder drücken Sie auf den Drehknopf.
5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn der Bediener nichts unternimmt.

HINWEIS: Bei Verwendung von «Tap basic» wird im Warmhaltemodus während Benützung des Timers abwechselnd die Warmhaltetemperatur und der Countdown angezeigt.

Die aktuelle Temperatur wird nicht dargestellt, solange ein Timer aktiv ist.

Die Zeitangabe auf der Anzeige der «Tap basic» wird mit einem Punkt dargestellt, die Temperatur hat keinen Punkt.

DAS GERÄT AUSSCHALTEN

- Halten Sie den Drehknopf für zwei Sekunden gedrückt. Das Kochfeld wird ausgeschaltet.
- Alternativ können Sie den Drehknopf im Koch- oder Warmhaltemodus auf die niedrigste Leistungsstufe oder Temperatur drehen, um das Kochfeld auszuschalten.



Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, erscheint auf der Tap-Bedienung und «Tap basic» ein  auf der Anzeige.

Bei der «Tap plus» sehen Sie rechts unten eine kleine weisses LED aufleuchten, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

Erweiterte Einstellungen

Zusätzliche Einstellungen sind verfügbar, um u. a. den Stromverbrauch zu verringern und die Anzeige auf °C oder °F einzustellen.

Einstellungsfunktion aktivieren

Möglichkeit 1:

1. Drücken Sie den Drehknopf, während Sie das Gerät an die Steckdose anschliessen

Möglichkeit 2:

1. Solange das Gerät sich im Stand-By befindet, aktivieren Sie die Verriegelung mit einem Doppelklick.
2. Drücken und halten Sie den Drehknopf.
3. Drehen Sie den Drehknopf um eine halbe Umdrehung im Gegenuhrzeigersinn.
4. Lassen Sie erst jetzt den Drehknopf los.

Einstellung anpassen

1. Drehen Sie den Drehknopf, um eine Einstellung von P1 bis P6 zu selektieren.
 - P0 = Einstellungsfunktion verlassen
 - P1 = Reduzieren der maximalen Nennleistung.
Wahlmöglichkeiten zwischen 25% und 100%.
25% lässt nur noch 25% der maximalen Leistung zu.
100% lässt die vollständige Leistung zu (Standardeinstellung).
HINWEIS: Die Leistungsbegrenzung wirkt sich auf jede Kochstufe gleichmässig aus.
 - P2 = Temperatureinheit °C oder °F wählen (Funktion bei Wok-Modellen nicht verfügbar)
 - P3 = Zeigt die aktuelle Firmwarenummer an
Diese Funktion dient nur zur Information und kann nicht bearbeitet werden.
 - P4 = Signalton der Timerfunktion aktivieren / deaktivieren.
Signalton ein sieht so aus: «on» (standardmässig aktiviert)
Signalton aus sieht so aus: «off».
 - P5 = Farbe für den LED-Ring auswählen (10 Farben stehen zur Wahl)
Standardmässig ist Farbe 1 (weiss) eingestellt.
 - P6 = Vorschau der benutzerdefinierten Error-Codes
Drehen Sie am Drehrad, um eine Vorschau der verschiedenen Fehlercodes anzeigen zu lassen. An «Tap plus» wird nebst dem Fehlercode auch ein Fehlertext angezeigt.
Um diese Vorschau visuell abzugrenzen von einem echten Fehler, wird bei «Tap plus» überlagert zusätzlich «P6» dargestellt.
Bei der ersten Auswahlmöglichkeit E00 wird bei «Tap plus» das Start-Up-Logo angezeigt.
2. Drücken Sie den Drehknopf einmal (1x), um die gewählte Einstellung zu öffnen.
3. Drehen Sie den Drehknopf, um einen neuen Wert festzulegen (wie oben beschrieben).
4. Drücken Sie den Drehknopf ein weiteres Mal (1x), um die Auswahl zu bestätigen und zu speichern.
Bei erfolgreichem Speichern der Werte erscheinen an der Tap-Bedienung und «Tap basic» drei Striche «---» und an «Tap plus» erscheint ein Diskettensymbol.
5. Um abzubrechen, halten Sie den Drehknopf solange gedrückt, bis die Auswahl der Einstellungsmöglichkeiten P1 bis P7 wieder erscheint.



Verlassen der Einstellungen

1. Zum Verlassen der Einstellungsfunktion halten Sie den Drehknopf zwei Sekunden lang gedrückt, bis sich das Gerät wieder im Stand-By-Modus befindet.
2. Falls der Stand-By-Modus nicht erreicht wurde, muss der Drehknopf ein weiteres Mal zwei Sekunden lang gedrückt werden, um die Einstellungen zu verlassen.

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 Bedienung aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Pfannenerkennung als EIN-AUS-Steuerung.

Hinweis

Pfannen mit einem Bodendurchmesser kleiner als 12 cm oder 5" werden vom System nicht erkannt.

Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist

Wenn das Induktionsgerät nicht in Gebrauch ist, schalten Sie es immer aus.

Hinweis

Schalten Sie das Gerät aus, wenn Sie das Kochgeschirr für eine Weile wegnehmen. Dadurch wird verhindert, dass der Aufheizvorgang automatisch und unbeabsichtigt gestartet wird, wenn eine Pfanne wieder auf den Heizbereich zurückgestellt wird. Wenn eine Person das Induktionsgerät benutzen möchte, muss sie das Gerät bewusst einschalten.

DE

Ausserbetriebnahme

Vorgehen wenn das Gerät längere Zeit nicht gebraucht wird.

1. Gerät am Drehschalter ausschalten.
2. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

Abschnitt 4: Wartung

WARTUNGSSICHERHEIT – HAFTUNGSAUSSCHLUSS

GEFAHR

Es liegt in der Verantwortung des Geräteeigentümers, eine Gefährdungsbeurteilung bezüglich der persönlichen Schutzausrüstung durchzuführen, um einen angemessenen Schutz während der Wartungsarbeiten zu gewährleisten.

Warnung

Eine korrekte Wartung des Gerätes erfordert die regelmässige Reinigung, Pflege und Instandhaltung. Der leitende Mitarbeiter vor Ort und der Bediener müssen sicherstellen, dass alle sicherheitsrelevanten Komponenten jederzeit einwandfrei funktionieren.

HINWEIS: Reinigungsutensilien werden nicht mitgeliefert.

GEFÄHRLICHE ELEKTRISCHE SPANNUNG

GEFAHR

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

GEFAHR

Wenn ein Teil des Gerätes beschädigt oder defekt ist, schalten Sie das Gerät sofort aus und trennen Sie es unverzüglich vom Stromnetz. Berühren Sie keine Teile im Inneren des Gerätes.

Trennen Sie die Stromzufuhr am Hauptschutzschalter für alle Geräte, die gewartet werden.

Wenn die Stromzufuhr nicht getrennt wird, kann dies zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen. Der Drehknopf trennt NICHT die Stromzufuhr.

Wenden Sie sich für weitere Informationen an eine autorisierte Servicestelle.

WARTUNGSSICHERHEIT – REINIGUNG

Warnung

Verwenden Sie keinesfalls einen Hochdruckreiniger für die Reinigung und spritzen Sie niemals Wasser mit einem Schlauch in oder auf das Gerät. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in das Gerät eindringen kann.

Warnung

Lassen Sie erhitzte Geräte / Glasflächen abkühlen, bevor Sie diese reinigen, warten oder bewegen.

Warnung

Verwenden Sie zur Reinigung des Drehknopfes oder des Netzkabels ausschliesslich einen feuchten Lappen. Trennen Sie zur Reinigung des Drehrades oder des Netzkabels das Gerät vom Strom.

Vorsicht

Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel für das Gerät. Verwenden Sie milde, nicht scheuernde Seifen oder Reinigungsmittel, die mit einem Schwamm oder einem weichen Tuch aufgetragen werden.

Vorsicht

Achten Sie darauf, dass alle Reinigungsmittelrückstände von den Kochflächen entfernt werden. Wischen Sie solche Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

Vorsicht

Verwendung von handelsüblichen Reinigungsmitteln oder Chemikalien: Vor Gebrauch die Gebrauchsanweisungen und Sicherheitshinweise lesen. Achten Sie auf die Konzentration des Reinigungsmittels und die Verweildauer des Reinigers auf den mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Oberflächen oder Geräteoberflächen.

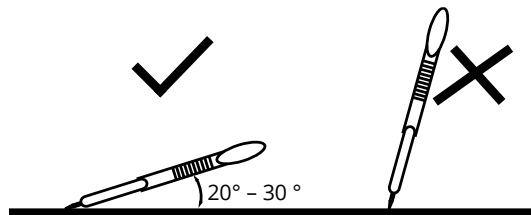
Tägliche Reinigung und Wartung

Reinigen Sie die Oberfläche mit einem milden Reinigungsmittel und / oder einem lebensmittelsicheren Flüssigreiniger, der nicht in die Silikondichtung um das Glas eindringt.

GLASREINIGUNG

HINWEIS: Die Reinigung von Ceran®-Glas unterscheidet sich nicht von der Reinigung anderer ähnlicher Glasoberflächen. Sie können alle handelsüblichen Glasreinigungsprodukte verwenden.

Zur Entfernung von hartnäckigen Rückständen können Sie einen Klingenschaber oder einen nicht kratzenden Schwamm verwenden. Beim Schaben setzen Sie Ihren Klingenschaber in einem Winkel von ca. 20° bis 30° am Glas an. Anschliessend das Glas mit einem Reinigungsmittel reinigen.



DE

SICHTPRÜFUNG DER SILIKONDICHTUNG

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

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

Wöchentliche Reinigung und Wartung

Falls ein Luftfilter vorhanden ist an der Frischluftzufuhr, waschen und trocknen Sie diesen regelmässig.

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 an der Luftzufuhr herum gebildet haben.

Abschnitt 5: Fehlersuche

GEFÄHRLICHE ELEKTRISCHE SPANNUNG

GEFAHR

Wenn ein Teil des Gerätes beschädigt oder defekt ist, schalten Sie das Gerät sofort aus und trennen Sie es unverzüglich vom Stromnetz. Berühren Sie keine Teile im Inneren des Gerätes.

Trennen Sie die Stromzufuhr am Hauptschutzschalter für alle Geräte, die gewartet werden.

Wenn die Stromzufuhr nicht getrennt wird, kann dies zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen. Der Drehknopf trennt NICHT die Stromzufuhr.

Wenden Sie sich für weitere Informationen an eine autorisierte Servicestelle.

GEFAHR

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

Warnung

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

DE

HINWEIS: Wenn während des Betriebs Ihres Induktionsgerätes ein Problem auftritt, folgen Sie bitte den Hinweisen zur Fehlerbehebung, bevor Sie den Kundendienst anrufen. Routinemässige Einstellungen und Wartungsarbeiten sind kein Teil der Garantie.

Häufig auftretende Probleme

Eine oder mehrere der folgenden Umstände können die Funktion beeinträchtigen oder zum Ausfall des Induktionsgerätes führen:

- Verwendung von ungeeignetem Kochgeschirr wie z.B. nicht induktionsgeeignete Pfannen, zu grosse Pfannen oder beschädigte Pfannen.
- Zu hohe Umgebungstemperatur.
- Unzureichende Belüftung, so dass heisse Luft durch die Lufteinlassschlitze erneut eindringen kann.
- Blockaden oder Verschmutzungen an der Luftzufuhr
- Überhitzung durch Leerkochen der Pfanne.

Symptome

- Wenn eine Fehlfunktion auftritt, kann sich das Gerät in einem der folgenden Zustände befinden:
- Das Gerät schaltet sich sofort aus.
- Das Gerät arbeitet mit reduzierter Leistung.
- Das Gerät arbeitet normal weiter.

HINWEIS: Der Lüfter läuft auch an, wenn die Umgebungstemperatur im Gerät 55 °C [130 °F] überschreitet. Bei einer Kühlkörpertemperatur ab einer gewissen Schwelle reduziert der Regler automatisch die Leistung, um das Gerät vor einer Überhitzung zu schützen. Das Kochgerät läuft dann im getakteten Betrieb. Dieser Modus ist hörbar.

Siedetest

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

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

(Test für 3.5 kW oder 5.0 kW Induktionsspule)

Führen Sie einen Siedetest durch, um die Eignung einer Pfanne für das Induktionskochen zu überprüfen.

- Geben Sie einen Liter kaltes Wasser in die Pfanne (optimal bei Verwendung einer Pfanne mit einem Durchmesser von 24 cm) und bringen Sie es zum Kochen. Vergleichen Sie die Gesamtsiedezeit mit den nachfolgenden Richtwerten:
 - 3.5 kW Spule, ca. 140 Sekunden
 - 5.0 kW Spule, ca. 85 Sekunden

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

Funktioniert das Gerät trotz der Verwendung hochwertiger Induktionspfannen nicht wie erwartet, siehe Hinweise zur Fehlersuche.

DE

Gefahren vermeiden bei Unfällen oder Störungen

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

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

GEFAHR

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

Fehlersuche ohne Fehlercode am MODUL LINE X2

Symptom	Mögliche Ursachen	Aktion
Die Pfanne erwärmt sich nicht und das Display (LED) ist AUS (dunkel).	Keine Stromversorgung.	Prüfen Sie die Stromzufuhr (ist z. B. das Netzkabel in die Steckdose eingesteckt?). Hauptsicherungskasten in der Küche überprüfen.
	Das Gerät ist noch ausgeschaltet.	Drehknopf der Tap-Bedienung drücken und drehen. Falls das Schlosssymbol leuchtet, Gerät entsperren gemäss «Abschnitt 3: Betrieb». Bei Poti-Bedienung Drehknopf drehen.
	Defektes Gerät.	Nur, wenn dies möglich und sicher ist, trennen Sie das Gerät von der Hauptstromversorgung. Wenden Sie sich an Ihre autorisierte Servicestelle.
Die Pfanne erwärmt sich nicht und es erscheint das „Keine Pfanne“-Symbol (Nicht zutreffend für Griddle und Kippbräter)). Die Pfanne «wird nicht akzeptiert».	Die Pfanne ist zu klein.	Verwenden Sie eine geeignete Pfanne mit einem Bodendurchmesser von mindestens 12 cm [5"].
	Nur Rundspulen: Die Pfanne ist nicht in der Mitte platziert.	Stellen Sie die Pfanne in die Mitte des Kochfeldes.
	Ungeeignete Pfanne	Geeignetes induktionstaugliches Kochgeschirr verwenden.
	Defektes Gerät	Nur, wenn dies möglich und sicher ist, trennen Sie das Gerät von der Hauptstromversorgung. Wenden Sie sich an Ihre autorisierte Servicestelle.
Unzureichende Erwärmung, LED an Bedienung leuchtet.	Das Gerät wurde so konfiguriert, dass es weniger Leistung abgibt.	Erweiterte Einstellung «P1» überprüfen, siehe Abschnitt 3.
	Luftkühlung ist blockiert und Gerät überhitzt.	Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen frei sind.
	Die Umgebungstemperatur ist zu hoch und das Gerät überhitzt.	Vergewissern Sie sich, dass keine heisse Luft vom Lüfter angesaugt wird. Senken Sie die Umgebungstemperatur.
	Ungeeignete Pfanne. (Nicht zutreffend für Griddle und Kippbräter)	Versuchen Sie es mit verschiedenen induktionsgeeigneten Kochgeschirren. Vergleichen Sie anschliessend die Resultate.
	Eine Phase fehlt.	Hauptsicherungskasten in der Küche überprüfen.
	Defektes Gerät.	Nur, wenn dies möglich und sicher ist, trennen Sie das Gerät von der Hauptstromversorgung. Wenden Sie sich an Ihre autorisierte Servicestelle.

Fortsetzung auf nächster Seite →

← Fortsetzung der Tabelle

Symptom	Mögliche Ursachen	Aktion
Gerät reagiert nicht auf Drehknopfstellungen	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Drehen Sie den Drehknopf auf die Position ON. Bei Tap-Bedienungen den Drehknopf drücken.
	Drehknopf defekt.	Nur, wenn dies möglich und sicher ist, trennen Sie das Gerät von der Hauptstromversorgung. Wenden Sie sich an Ihre autorisierte Servicestelle.
«Gerät überhitzt»-Symbol leuchtet	Frischlufzufuhr ist blockiert. Der interne Lüfter ist verschmutzt.	Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen frei sind. Wenden Sie sich an Ihre autorisierte Servicestelle.
	Lüfter oder Lüftersteuerung defekt.	Nur, wenn dies möglich und sicher ist, trennen Sie das Gerät von der Hauptstromversorgung. Wenden Sie sich an Ihre autorisierte Servicestelle.
	Überhitzte Induktionsspule; Kochzone ist zu heiss. Pfanne überhitzt. Pfanne ist leer.	Schalten Sie das Gerät aus. Nehmen Sie, sofern vorhanden, die Pfanne vorsichtig weg von der Kochzone. Warten Sie kurz, bis sich das Gerät abgekühlt hat, bevor Sie es wieder einschalten.
Kleine Metallgegenstände (z. B. Löffel) werden in der Kochzone erhitzt, obwohl kein Kochgeschirr aufgelegt ist.	Die Pfannenerkennung ist fehlerhaft.	Nur, wenn dies möglich und sicher ist, trennen Sie das Gerät von der Hauptstromversorgung. Wenden Sie sich an Ihre autorisierte Servicestelle.

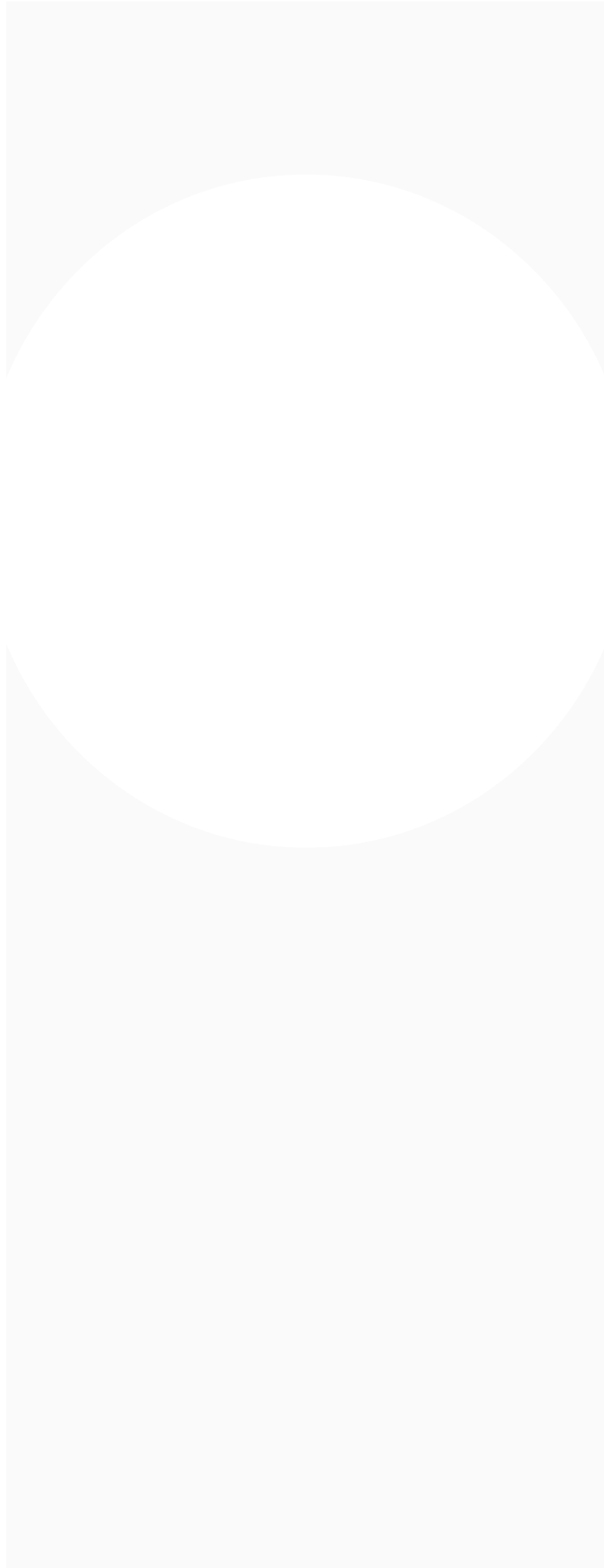
Fehlersuche mit Fehlercode am MODUL LINE X2

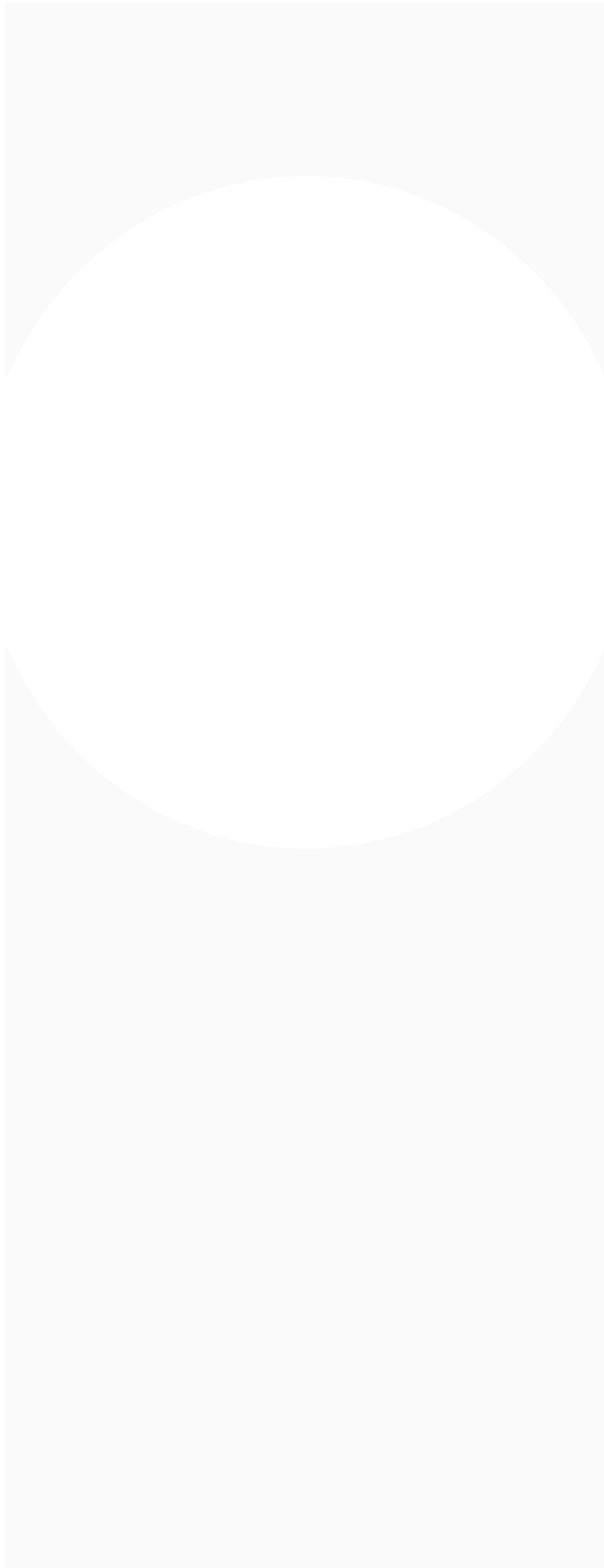
Fehlercode (Display)	Blinkcode ¹⁾ (LED)	Problem / Ursache	Fehlerbehebung
		Normaler Betrieb.	Keine Massnahmen erforderlich
E03	3	Kühlkörper ist überhitzt. Fehlfunktion des Lüfters.	Gerät abkühlen lassen. Vergewissern Sie sich, dass die Frischluftzufuhr frei ist.
E06, E30	6	Temperatur zu hoch am Modul-Line-System Interne Komponenten überhitzt.	Vergewissern Sie sich, dass keine heisse Luft vom Lüfter angesaugt wird. Wenden Sie sich an Ihre autorisierte Servicestelle.
E04	4	Kochzone war überhitzt. Überhitzte Pfanne wurde erkannt.	Gerät und Kochzone abkühlen lassen. Bedienung auf AUS stellen (Poti). Vergewissern Sie sich, dass die Frischluftzufuhr frei ist.
E41, E42, E43, E44, E45, E46	4	Kochzone ist überhitzt. Oder Sensor an Kochzone ist fehlerhaft E41 gehört zu Sensor 1, E42 zu Sensor 2, usw.	Wenden Sie sich an Ihre autorisierte Servicestelle.
E47	4	Kochzone ist stark überhitzt.	Wenden Sie sich an Ihre autorisierte Servicestelle.
E05	5	Bedienung nicht erreichbar (Poti oder Tap-Bedienung)	Wenden Sie sich an Ihre autorisierte Servicestelle.
E07, E08	7	Phasenausfall, oder Netzspannung ist zu hoch.	Überprüfen Sie die Sicherungen (Schutzschalter), die zu der Steckdose gehören, an die das Gerät angeschlossen ist. Wenden Sie sich an Ihre autorisierte Servicestelle.
E10	10	Kommunikationsproblem am Modul-Line-System	Wenden Sie sich an Ihre autorisierte Servicestelle.
E21, E24	8	Temperatur-Sensorfehler an internen Komponenten.	Wenden Sie sich an Ihre autorisierte Servicestelle.
E29	7	Problem an internen Komponenten	Nur wenn gefahrlos möglich, muss das Gerät vom Netz getrennt werden. ²⁾ Wenden Sie sich an Ihre autorisierte Servicestelle.
E91, Off	9	Gerät von extern gesperrt via IoT	Wenden Sie sich an Ihre autorisierte Servicestelle.
E92, E94	2	Problem an Aufbau oder Konfiguration des Modul-Line-Systems	Nur wenn gefahrlos möglich, muss das Gerät vom Netz getrennt werden. ²⁾ Wenden Sie sich an Ihre autorisierte Servicestelle
Übrige Fehlercodes	2	Unbekannter Fehler	Wenden Sie sich an Ihre autorisierte Servicestelle.

GEFAHR

¹⁾ Der LED-Blinkcode am Poti erscheint bei einigen Fehlercodes nur in den Einstellungen 1 – 12.

²⁾ Um das Gerät vom Netz zu trennen: Falls der Stecker nicht gefahrlos erreichbar ist, dann ist das Gerät am Hauptschutzschalter auszuschalten.





DE

