

EKU

Großküchentechnik

Innovation und Qualität

Bedienungsanleitung

Induktionsherd

Standgerät



Vor Inbetriebnahme Bedienungsanleitung lesen

Version 23-07-14

Geräte-Typ	Variante	Bauart	Modell
Induktionsherd	Elektro	Standgerät	IE-850-EST-6
			IE-850-EST-4
			IE-850-EST-2
			IE-750-EST-6
			IE-750-EST-4
			IE-750-EST-2

Hersteller:

EKU Großküchentechnik GmbH
Am Schlag 30
D-65549 Limburg / Lahn
Tel.: +49 (0) 6431 900-0
Fax: +49 (0) 6431 900-500
E-Mail: info@eku-limburg.de
www.eku-limburg.de



Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Betriebsanleitung darf in irgendeiner Form (Druck, Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung der **EKU Großküchentechnik GmbH** reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Copyright © 2023 by **EKU Großküchentechnik GmbH**


EKU Grossküchentechnik
Innovation und Qualität
Made in Germany
www.eku-limburg.de Tel.06431/9000
Am Schlag 30 65549 Limburg/Lahn

Baujahr 2019
Serien Nr. 00000
400VAC 3N~50Hz
Pmax: 10kW

Induktionsherd
IE-750-EST-2-01

L1:14,45A
L2:14,45A
L3:14,45A
IPX5

Gewicht: 58 KG
info@eku-limburg.de




EKU Grossküchentechnik
Innovation und Qualität
Made in Germany
www.eku-limburg.de Tel.06431/9000
Am Schlag 30 65549 Limburg/Lahn

Baujahr 2019
Serien Nr. 00000
400VAC 3N~50Hz
Pmax: 10kW

Induktionsherd
IE-850-EST-2-01

L1:14,45A
L2:14,45A
L3:14,45A
IPX5

Gewicht: 64 KG
info@eku-limburg.de



EKU Grossküchentechnik
Innovation und Qualität
Made in Germany
www.eku-limburg.de Tel.06431/9000
Am Schlag 30 65549 Limburg/Lahn


Baujahr 2019
Serien Nr. 00000
400VAC 3N~50Hz
Pmax: 20kW

Induktionsherd
IE-750-EST-4-01

L1:28,9A
L2:28,9A
L3:28,9A
IPX5

Schalldruckpegel<70dB(A)

Gewicht: 98 KG
info@eku-limburg.de



EKU Grossküchentechnik
Innovation und Qualität
Made in Germany
www.eku-limburg.de Tel.06431/9000
Am Schlag 30 65549 Limburg/Lahn


Baujahr 2019
Serien Nr. 00000
400VAC 3N~50Hz
Pmax: 20kW

Induktionsherd
IE-850-EST-4-01

L1:28,9A
L2:28,9A
L3:28,9A
IPX5

Schalldruckpegel<70dB(A)

Gewicht: 105 KG
info@eku-limburg.de



EKU Grossküchentechnik
Innovation und Qualität
Made in Germany
www.eku-limburg.de Tel.06431/9000
Am Schlag 30 65549 Limburg/Lahn


Baujahr 2019
Serien Nr. 00000
400VAC 3N~50Hz
Pmax: 30kW

Induktionsherd
IE-750-EST-6-01

L1:43,35A
L2:43,35A
L3:43,35A
IPX5

Schalldruckpegel<70dB(A)

Gewicht: 119 KG
info@eku-limburg.de



EKU Grossküchentechnik
Innovation und Qualität
Made in Germany
www.eku-limburg.de Tel.06431/9000
Am Schlag 30 65549 Limburg/Lahn


Baujahr 2019
Serien Nr. 00000
400VAC 3N~50Hz
Pmax: 30kW

Induktionsherd
IE-850-EST-6-01

L1:43,35A
L2:43,35A
L3:43,35A
IPX5

Schalldruckpegel<70dB(A)

Gewicht: 126 KG
info@eku-limburg.de



- Das Typenschild befindet sich an der Vorderseite des Gerätes. Es enthält alle für die Aufstellung notwendigen Daten.

Inhaltsverzeichnis

<i>EU-Konformitätserklärung</i>	6
<i>EU-Konformitätserklärung</i>	7
<i>Zu dieser Bedienungsanleitung</i>	8
<i>Aufbau der Sicherheitshinweise</i>	9
<i>Wichtige Sicherheitshinweise</i>	10
<i>Bestimmungsgemäße Verwendung</i>	10
<i>Fehlgebrauch Gefahr von Unfällen</i>	11
<i>Eigenmächtige Änderungen oder Umbauten</i>	11
<i>Notwendige Qualifikationen des Personals</i>	11
<i>Notwendige Qualifikation bei Wartung, Reparatur und Demontage</i>	12
<i>Notwendige Qualifikation für die Bedienung</i>	12
<i>Gefahr durch elektromagnetisches Feld</i>	12
<i>Verhalten im Notfall</i>	13
<i>Lieferumfang</i>	13
<i>Optionales Zubehör</i>	13
<i>Transport</i>	13
<i>Voraussetzung an den Installationsort</i>	14
<i>Gerät aufstellen</i>	14
<i>Geräusche am Kochfeld</i>	15
<i>Beschädigung durch Transport</i>	16
<i>Gerät installieren</i>	17
<i>Installation an ein Potentialausgleichsystem</i>	17
<i>Inbetriebnahme</i>	18
<i>Allgemeine technische Informationen</i>	19
<i>Vorteile der Induktion</i>	20
<i>Gerätebeschreibung</i>	21
<i>Bedien- und Anzeigeelemente</i>	22
<i>Gerät einschalten</i>	23
<i>Gerät ausschalten</i>	24
<i>Beschädigungsgefahr durch Fett und Feuchtigkeit</i>	24

<i>Pflegehinweise</i>	25
<i>Gerät Bedienen</i>	25
<i>Tipps zur Bedienung</i>	26
<i>Fettfilter</i>	26
<i>Fettfilter regelmäßig reinigen</i>	27
<i>Technische Daten Serie 850</i>	27
<i>Technische Daten Serie 750</i>	28
<i>Schaltplan IE-750/850-EST-2</i>	29
<i>Schaltplan IE-750/850-EST-4</i>	30
<i>Schaltplan 750/850-EST-6</i>	31
<i>Schaltplan IE-750/850-EST-6</i>	32
<i>Hinweise zur Reparatur</i>	33
<i>Garantie</i>	33
<i>Geeignetes Kochgeschirr für Induktion</i>	34
<i>Belüftung</i>	36
<i>Störungen beseitigen</i>	37
<i>Fehler-Code:</i>	38
<i>Fehlerbehebung vom Generator (E1)</i>	39
<i>Fehlermeldung von Digitalbedienungen (E2)</i>	40

EU-Konformitätserklärung**Hersteller**

EKU Großküchentechnik GmbH
Am Schlag 30
D-65549 Limburg

Hiermit erklären wir, dass die aufgeführten Geräte mit den in der EU- Baumusterprüfbescheinigung beschriebenen Baumuster übereinstimmt den angegebenen Bestimmungen EU-Richtlinien entspricht:

Gerätebeschreibung

Gerät zum Erwärmen und Zubereiten von Nahrungsmittel im gewerblichen Bereich

Bezeichnung /Geräte Typ

Elektro-Induktionsherd/ IE-850-EST-6/IE-850-EST-4/IE-850-EST-2;
IE-750-EST-6/IE-750-EST-4/IE-750-EST-2

Bevollmächtigt zur Zusammenstellung der technischen Unterlagen ist die Firma:

EKU Großküchentechnik GmbH
Am Schlag 30
D-65549 Limburg

Limburg, den 14. Jul. 2023



Michael Schärf/Geschäftsführer

EU-Konformitätserklärung

Die Induktionseinheit ist mit nachstehenden EU- Richtlinien und Normen konform.

EMV-Richtlinie	2014/30/EG
Elektrische Sicherheitsrichtlinie	2014/35/EG
EMV	EN 55014-1 :2006 + A1 :2009 + A2 :2011 CISPR 14-1:2005 + A1:2008 + A2 :2011
	EN 55014-2:2015 CISPR 14-2:2015
	EN 61000-3-2:2014 IEC 61000-3-2:2014
	EN 61000-3-3:2013 IEC 61000-3-3:2013
Elektrische Sicherheit	EN 60335-1:2012 + A11:2014 IEC 60335-1:2010
	EN 60335-2-36:2002 + A1:2004 + AC:2007 + A2:2008 + A11:2012 IEC 60335-2-36:2002 + A1:2004 + A2:2008
	EN 62233:2008+AC:2008 IEC 62233:2005

Die Installation und Inbetriebnahme von dem EKU- Induktionsherd müssen ebenfalls in Übereinstimmung mit den nationalen elektrischen Normen und allen lokalen Vorschriften und Gesetzen erfolgen. Der Nachweis der Konformität des fertigen Kochgerätes unterliegt dem Inverkehrbringer.

EKU Großküchentechnik GmbH
Am Schlag 30
D-65549 Limburg

Limburg, den 14. Juli 2023



Michael Schärf/Geschäftsführer

Zu dieser Bedienungsanleitung



Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit aufbewahren.




- Diese Betriebsanleitung ist Teil des Gerätes. Sie beschreibt Transport, Installation, Inbetriebnahme, Bedienung, Reinigung, Wartung, Fehlersuche, Reparatur, Demontage und Entsorgung des Gerätes.
- Die Beachtung dieser Betriebsanleitung ist Voraussetzung für den sicheren, störungsfreien Betrieb des Gerätes und für die Erreichung der angegebenen Geräteeigenschaften und Leistungsmerkmale.
- Diese Betriebsanleitung richtet sich an alle Personen, die das Gerät transportieren, installieren, in Betrieb nehmen, bedienen, reinigen, warten, reparieren, demontieren und entsorgen. Diese Personen müssen mit der Bedienungsanleitung vertraut sein.



- Lesen Sie zur Vermeidung von Unfällen vor der Benutzung des Gerätes die Betriebsanleitung.
- Unsachgemäßer Gebrauch des Gerätes kann zu Verletzungen führen.
- Befolgen Sie die Sicherheitshinweise in der Anleitung.
- Bewahren Sie die Anleitung während der gesamten Lebensdauer des Gerätes auf.
- Geben Sie die Anleitung an jeden nachfolgenden Besitzer oder Benutzer des Gerätes weiter.

Aufbau der Sicherheitshinweise

Sicherheitsstufen

 GEFAHR	Kennzeichnet eine drohende Gefahr, die zu Tod oder schweren Verletzungen führt!
 WARNUNG	Kennzeichnet eine Gefahr, die zu schweren oder mittleren Verletzungen führen kann.
 VORSICHT	Kennzeichnet eine mögliche Gefahrenstelle, die zu leichten Verletzungen führen kann.
ACHTUNG	Kennzeichnet eine Gefahr, die zu Sachschäden führen kann.

Symbolbedeutung

Sicherheitssymbol	Beschreibung
	Warnung vor einer Gefahrenstelle
	Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung
	Warnung vor Rutschgefahr
	Warnung vor heißen Oberflächen
	Warnung vor elektromagnetischer Strahlung
	Warnung vor schwerer Last
	Zeichen für den Potentialausgleich. Elektrische Verbindung, die die Körper elektrischer Betriebsmittel und fremde leitfähige Teile auf gleiches oder annähernd gleiches Potential bringt.
	Wichtige, nicht sicherheitsrelevante Informationen oder Tipps zur Arbeitserleichterung.
	Bedienungsanleitung lesen

Wichtige Sicherheitshinweise



GEFAHR



- Sobald ein Riss in der Oberfläche sichtbar wird, ist das Gerät oder der entsprechende Teil des Gerätes sofort vom Versorgungsnetz zu trennen.
- Es dürfen keine Aluminiumfolie und Kunststoffgefäße auf die heißen Oberflächen gelegt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss die Leitung durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist bauseits in der festverlegten elektrischen Installation über eine allpolige Trenneinrichtung vom Netz zu trennen.
- Mitarbeiter, Besucher und Fremdpersonal sind auf die möglichen Gefahren für Träger von Herzschrittmachern und Metall-Implantaten hinzuweisen. Der Träger hat Auskunft beim Arzt oder beim Hersteller einzuholen.



Bestimmungsgemäße Verwendung



- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung für gewerbliche Benutzung wie z.B. Küchen, Restaurants, Kantinen, Krankenhäuser und Betrieben wie Bäckereien, Fleischereien bestimmt.
- Das Gerät darf nur zum Garen von Lebensmittel benutzt werden.
- Das Gerät darf nur in überdachten und gut belüfteten Räumen betrieben werden.

Der Induktionsherd darf nicht verwendet werden für:



- Das Erwärmen von entzündlichen, gesundheitsschädlichen, leicht verflüchtigen oder ähnlichen Flüssigkeiten oder Stoffe.

Fehlgebrauch Gefahr von Unfällen



WARNUNG



- Verwenden Sie das Gerät nicht unter freiem Himmel, damit keine Feuchtigkeit in das Gerät gelangen kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in kleinen oder abgedichteten Räumen in denen sich ein Hitzestau bilden könnte oder die Wasserdämpfe nicht abziehen können. Brennende Geräte nur mit Kohlendioxyd (CO₂) löschen. Nie Wasser oder Pulverlöscher verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nur in der in dieser Anleitung beschriebenen Weise.

Eigenmächtige Änderungen oder Umbauten



GEFAHR



- Sollten Änderungen, Reparaturen oder Umbauten am Gerät notwendig sein, kontaktieren Sie Ihren Kundendienst oder die Firma **EKU Großküchentechnik GmbH**.
- Eigenmächtige Änderungen oder Umbauten am Gerät können zu Unfällen mit schweren Verletzungen oder Todesfolge führen.

Notwendige Qualifikationen des Personals



- Installation, Wartung, Reparatur und Demontage dürfen nur durch autorisierte Personen erfolgen, die über die nachstehend beschriebenen elektrotechnischen Kenntnisse verfügen.
- Die Benutzung des **EKU-Induktionsherds** darf nur durch Personen mit der notwendigen Qualifikation zur Bedienung erfolgen.

Notwendige Qualifikation bei Wartung, Reparatur und Demontage



WARNUNG

Personen für die Durchführung von elektrotechnischen Arbeiten am Gerät müssen über folgende Kenntnisse und Qualifikationen verfügen:



- Grundlagen der Elektrotechnik.
- Gefahren und Wirkungen des elektrischen Stroms.
- Schutzmaßnahmen und fachbezogene Vorschriften.
- Mind. 3 Jahre Erfahrung in der Installation, Wartung, Reparatur und Demontage elektrischer und elektronischer Bauteile von Küchengeräten in Industrie- und Gewerbebetrieben.
- Grundlagen „Erste Hilfe“.
- Kenntnisse dieser Betriebsanleitung.

Notwendige Qualifikation für die Bedienung

Bediener des Gerätes müssen über folgende Kenntnisse und Qualifikationen verfügen:



- Erfahrungen als Koch mit diesem oder ähnlichen Geräten.
- Unterweisung durch einen im Umgang mit diesem oder ähnlichen Geräten erfahrenen Koch.
- Kenntnisse dieser Betriebsanleitung.

Gefahr durch elektromagnetisches Feld



- Personen mit Herzschrittmachen sollten einen Mindestabstand von 60cm einhalten, wenn der Induktionsherd in Betrieb ist. Kochgeschirr immer von der Größe passend, mittig im Kochfeld platzieren, um das elektromagnetische Feld so weit wie möglich abzudecken. Magnetisierbare Gegenstände sollten sich nicht in unmittelbarer Nähe zum Gerät befinden.

Gefahr vor schweren Verbrennungen



WARNUNG



Das Tragen von schmelzender, brennbarer Kleidung aus Kunstfasern ist unbedingt zu vermeiden.
Tragen Sie beim Arbeiten mit dem Gerät nur Kleidung aus nicht brennbarem Material.

Verhalten im Notfall



- Schalten Sie im Notfall den **EKU-Induktionsherd** mit dem Geräteschalter aus, indem Sie den Hauptschalter in Position 0 drehen.
- Schalten Sie die Stromversorgung (bauseits) aus. Unterbrechen Sie die Stromzufuhr indem Sie die Sicherungen (bauseits) entfernen.
- Brennende Geräte nur mit Kohlendioxyd (CO₂) löschen.
- Nie Wasser oder Pulverlöscher verwenden.

Lieferumfang

- **EKU-Induktionsherd**
- Bedienungsanleitung
- Fettfilter

Optionales Zubehör

- Klemmsteg zum Verbinden benachbarter Geräte
- Fettfilter

Transport



VORSICHT

Gewicht > 80 kg Gefahr von Rückenschäden!



- Heben sie das Gerät nur mit mindestens 2 Personen.
- Nehmen Sie lose Gegenstände vor dem Transport aus dem Gerät.

Voraussetzung an den Installationsort



WARNUNG



- Installieren Sie das Gerät in unmittelbarer Nähe von Wänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. nur dann, wenn diese aus nicht brennbarem Material gefertigt sind.
- Beachten Sie unbedingt die örtlichen Brandvorschriften.
- Die Anschlussleitung (siehe Tabelle) muss in ausreichender Länge entsprechend der Leistungsaufnahme des Gerätes sein.
- Das Gerät muss witterungsgeschützt stehen.
- Der Untergrund muss waagrecht sein.
- Vermeiden Sie ein Blockieren der Luftzufuhr- und Luftauslasszone durch Gegenstände (Stoff, Wand etc.)
- Bei der Aufstellung des Induktionsherdes ist das Ansaugen warmer und fettiger Umgebungsluft zu beachten. Ein Aufstellen neben Geräten mit hoher Wärmeabstrahlung und Fettabgabe in die Luft (Fritteusen, Grillplatten, Kippbratpfannen, Gaskochkesseln, etc.) ist zu vermeiden bzw. sicherzustellen, dass ein Mindestabstand zu diesen Geräten rundum von 100 mm eingehalten wird. Unter die Fettfilter des Induktionsherdes dürfen keine heißen Bratpfannen, etc. abgestellt werden.
- Das Gerät hat einen Ansaugfilter zum Schutz der Elektronik. Trotzdem müssen Sie sicherstellen, dass keine fette Umgebungsluft, bzw. heiße Luft über 25°C welche durch andere Anwendungen verursacht wird, in das Induktionsgerät gesogen werden kann.

Gerät aufstellen

Entfernen von Bauteilen und Abdeckungen. Stromschlaggefahr, Brandgefahr!



- Entfernen Sie keine werkseitig montierten Bauteile und Abdeckungen. Diese Bauteile und Abdeckungen dienen zum Schutz gegen Überhitzung und Spritzwasser.
- Entfernen Sie vorsichtig die Transportverpackung des Gerätes.
- Entfernen Sie sorgfältig den PVC-Schutzfilm vom Gerät.
- Entfernen Sie verbleibende PVC-Reste mit einem neutralen Reinigungsmittel.

Geräusche am Kochfeld



Der **EKU-Induktionsherd** kann während des Betriebs pfeifende bzw. knisternde Geräusche erzeugen, diese entstehen von Töpfen und Pfannen als Folge der Materialeigenschaft bzw. unebenen Topf/Pfannen Böden. Diese Geräusche sind kein Hinweis auf einen Defekt.

Das **EKU-Induktionskochfeld** ist mit einem internen Kühlsystem ausgestattet, mit dem Zweck die Temperatur der elektronischen Komponenten zu kühlen; daher ist das Geräusch des Gebläses während des Betriebs und kurze Zeit, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde, normal.

Beschädigung durch Transport



GEFAHR

Gefahr durch elektrische Ströme



- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, z.B. Risse, Beulen usw. Schließen Sie nur unbeschädigte Geräte an eine Spannungsversorgung an. Benachrichtigen Sie Ihren Lieferanten oder den **EKU-Kundendienst**.
- Positionieren Sie das Gerät nach der elektrischen Installation am vorgesehenen Standort.
Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht auf dem Anschlusskabel steht.
- Gleichen Sie Unebenheiten des Untergrundes durch Ein- und Ausschrauben der höhenverstellbaren Füße so aus, dass das Gerät waagrecht steht.
- Falls gewünscht, können Sie das Gerät mit den benachbarten Geräten mittels eines Klemmsteiges (Zubehörteil) verbinden.
- Beachten Sie, dass die Stromanschlussleitung nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt.
Nicht quetschen, knicken oder offen im Arbeitsbereich verlegen.

Gerät installieren



GEFAHR


Unsachgemäße Installation kann zu einem Stromschlag führen



- Die Installation darf nur von autorisierten Personen mit elektrotechnischen Kenntnissen erfolgen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Spannungsquelle an, die mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Schließen sie das Gerät an ein geeignetes Potentialausgleichssystem an.
- Führen Sie die Leitung ordnungsgemäß von der hausseitigen Spannungsversorgung zum Gerät
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht auf dem Anschlusskabel steht.
- Prüfen sie, ob die Daten der Spannungsquelle, mit denen auf dem Typenschild übereinstimmen. Ist dies nicht der Fall, schließen Sie das Gerät nicht an, sondern benachrichtigen Sie Ihren Lieferanten oder den **EKU-Kundendienst**.
- Ist dies nicht der Fall, schließen Sie das Gerät nicht an, sondern benachrichtigen Sie Ihren Lieferanten oder den **EKU-Kundendienst**.
- Schließen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften an die hausseitige Spannungsversorgung an.
- Installieren Sie den Generator **nicht** in heißer Umgebung (zum Beispiel nicht neben einem Backofen)
- Bei Verwendung eines Fehlerstromschutzschalters empfehlen wir Typ B oder B+, der mit mindestens $I_n=30\text{mA}$ ausgelegt ist.
- Ein FI vom Typ A schützt nicht beim Berühren einer defekten Induktor-Leitung, da hier Gleichströme mit hoher Frequenz fließen, die keinen Nulldurchgang haben.

Installation an ein Potentialausgleichssystem



Schließen Sie das Gerät an ein geeignetes Potentialausgleichssystem an. Benutzen sie hierzu die mit „**Potentialausgleich**“  gekennzeichnete Schraube an der Geräterückseite.

- Prüfen Sie nach dem Anschluss des Potentialausgleichssystems die Wirksamkeit des Schutzleiters, des Potentialausgleichs und den Isolationswert gemäß den örtlichen Vorschriften.
- Bei negativem Prüfergebnis darf das Gerät nicht benutzt werden. Deinstallieren Sie den elektrischen Anschluss und benachrichtigen Sie Ihren Lieferanten oder den **EKU-Kundendienst**.

Inbetriebnahme

EKU-Induktionskochfelder sind das Produkt intensiver Forschungs- und Entwicklungsarbeit und bieten neben hohem Sicherheitsstandard, einfacher Bedienung und modernster Technik höchsten Komfort beim:



- Kochen
- Braten
- Warmhalten
- Flambieren
- Grillieren

Höchste Effizienz wird nur mit hochwertigen induktionstauglichen Pfannen und Töpfen erreicht.

Die Energie erhitzt Topf und Pfanne direkt und verlustarm ohne unnötige Erhitzung einer Kochplatte. Das Kochgut wird dadurch schneller erhitzt, Menüs können in kürzerer Zeit komfortabel und effizienter zubereitet werden. Eine Topferkennung bietet die Sicherheit, dass keine Energie über die Kochplatten verloren geht. Das Leerkochen (keine Flüssigkeit mehr) einer Pfanne wird durch einen Temperaturfühler überwacht. Dieser schaltet die Kochstelle bei Überhitzung ab.

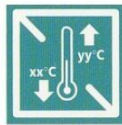
Allgemeine technische Informationen



Min. Pfannenboden Ø: 120 mm
Wok Glasradius: 210,7 mm für 300 mm Wok
Die Wokpfanne sollte sich nicht um mehr als
-1 % von dem äquivalenten Hohlraum des
Wokelements unterscheiden



Relative
Luftfeuchtigkeit: 10 % bis 90 % nicht kondensierend



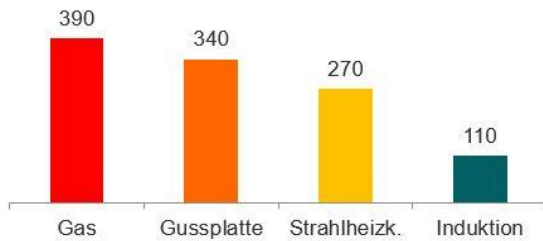
Umgebungstemperatur:
Betrieb:: 0 °C bis +40 °C
Lagerung: -20 °C bis +70 °C



Netzspannung: gemäß Typenschild
Spannungstoleranz: -10 % bis +6 %
Netzfrequenz: 50/60 Hz
Betriebsfrequenz: 18–40 kHz

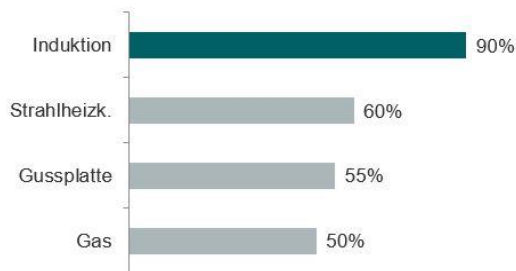
Vorteile der Induktion

Oberflächentemperatur nach dem Kochen
1L Wasser
in °C

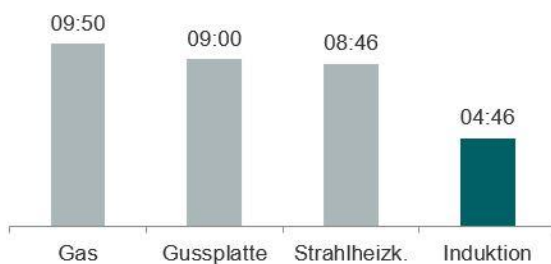


- Schnell
- Wärme sofort im Topfboden
- Keine Raumerwärmung
- Keine Verbrennung auf der Koch Zone
- Leicht zu reinigen
- Kein weiteres Kochen nach dem Abschalten

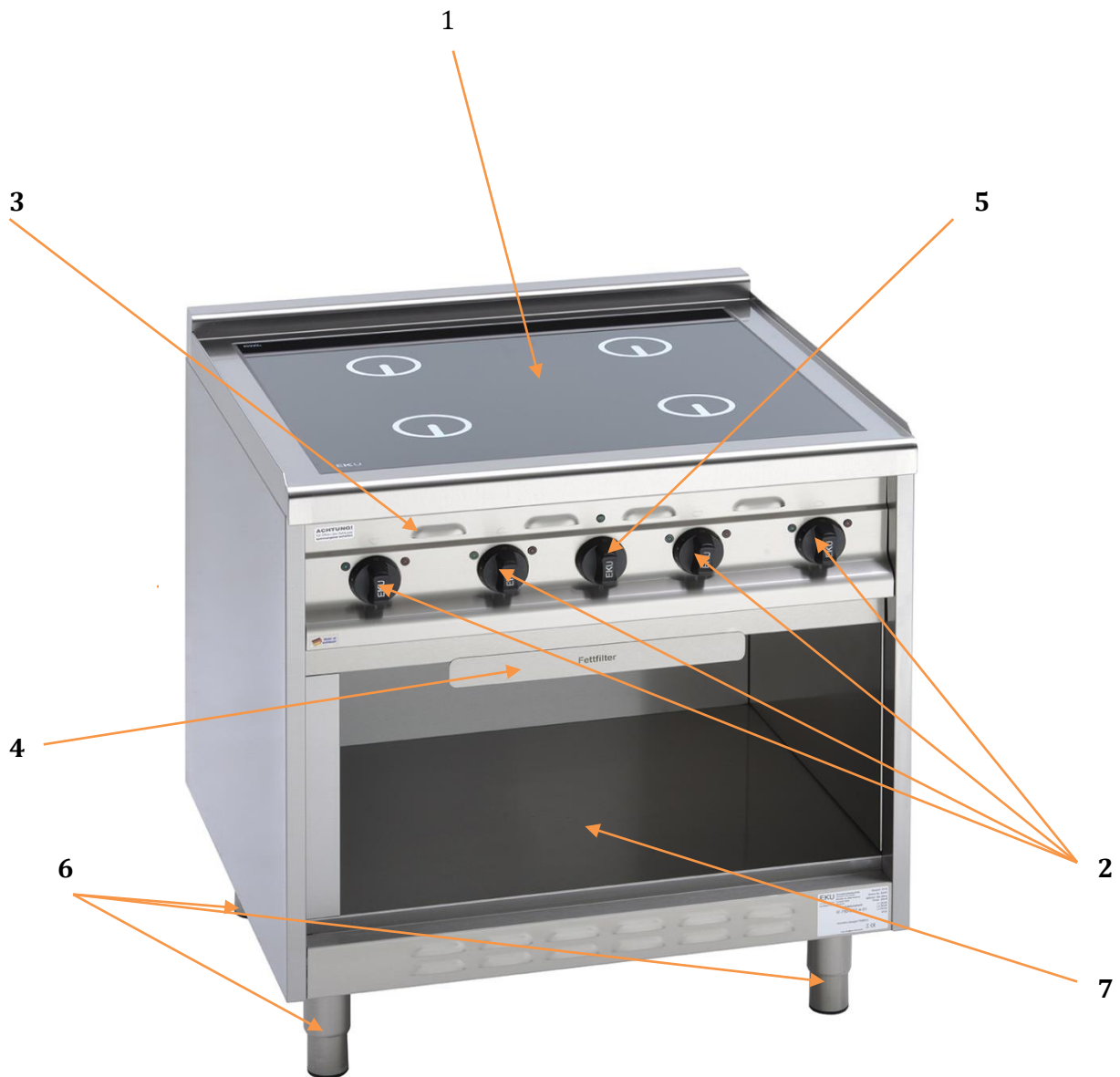
Wirkungsgrad



Zeit zum Kochen von 2 L Wasser von 20 ° bis 95 ° C
in min

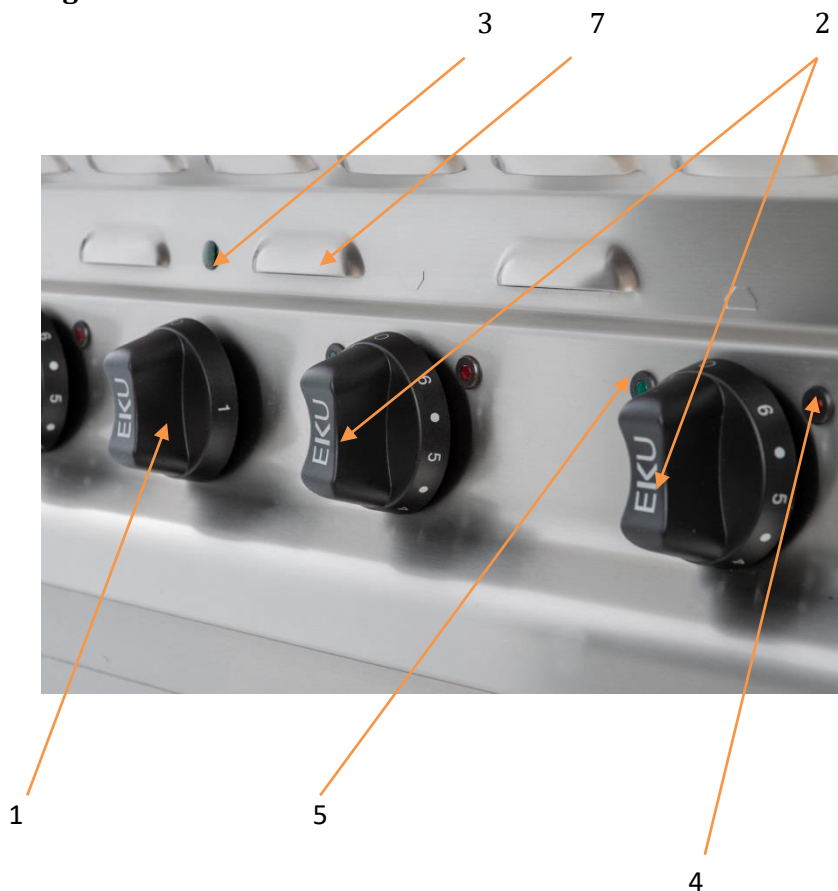


Gerätebeschreibung



1	Induktionskochfeld	5	Geräteschalter Ein/Aus
2	Stufenloser Leistungsregler	6	Höhenverstellbare Gerätefüße
3	Abluft Induktionsfeld	7	Abstellraum
4	Fettfilter-Schublade		

Bedien- und Anzeigeelemente



1	Ein/Aus Schalter	4	Rote Störungsleuchte
2	Stufenlose Leistungsschalter	5	Grüne Betriebsleuchte
3	Kontrollleuchte Ein/Aus Schalter	6	Lüftungsöffnungen

Gerät einschalten



- Hauptschalter auf Stufe „1“ drehen. Gerät ist eingeschaltet.
- Eine beliebige Kochstufe mit den Bedienknebel einstellen,
- Die grüne Lampe muss gleichmäßig im Sekundentakt blinken.



- Es darf keine Störungsmeldung auftreten. Die rote Lampe darf nicht leuchten
- Einen mit Wasser gefüllten Topf mit mind. 12 cm Ø auf die Koch Zone stellen.
- Die grüne Lampe muss konstant leuchten.



- Stellen Sie den Bedienknebel auf die maximale Leistung ein.
- Nach wenigen Minuten hören Sie, dass sich die Lüfter einschalten.

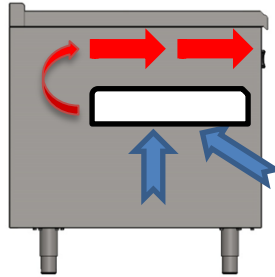


WARNUNG



- Pfanne immer in die Mitte der Koch Zone stellen.
 - Leere Pfannen nicht unbeaufsichtigt aufheizen.
 - Pfannen dürfen nicht über 300° C erhitzt werden.
 - Achten Sie drauf, dass Pfannen und Töpfe sich während des Kochens nicht berühren.
 - Die Zuluft muss immer durch einen Fettfilter zum Induktionsgenerator geführt werden. Ebenfalls muss sichergestellt werden, dass die Abluft dauerhaft aus dem Kochgerät austreten kann.
 - Lüftungsöffnungen der Generatoren wegen Brandgefahr nicht abdecken.
 - Die zur Kühlung angesaugte Luft darf nicht fetthaltig und nicht wärmer als 25°C sein.
 - Nur Kochtöpfe verwenden, die für Induktionsherde geeignet sind und die mindestens 12 cm Bodendurchmesser haben.
-
- Beachten, dass während dem Betrieb des Gerätes Metallgegenstände vom Benutzer, wie z.B. Ringe, Armband, Uhren usw. heiß werden können, wenn diese nah an die Kochebene herankommen.

- Kochfläche nicht beschädigen. Sobald ein Riss in der Kochfläche sichtbar ist, muss das Gerät sofort von der Netzspannung getrennt werden.
- Nach Gebrauch sind die Kochzonen abzuschalten und das Gerät mit dem Ein / Aus Geräteschalter von der Stromzufuhr zu trennen. Nicht auf die Topferkennung verlassen.



Gerät ausschalten



- Alle Kochstellenregler auf Stellung „0“ drehen.
- Kochstellen kurz abkühlen lassen.
- Bedienknebel Hauptschalter auf Stellung „0“ drehen.
- Grüne Ein/Aus Signallampe leuchtet nicht.
- Gerät ist ausgeschaltet.

Beschädigungsgefahr durch Fett und Feuchtigkeit



VORSICHT



- Das Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Gebläse ausgestattet.
- **Stellen Sie keine heißen Pfannen bzw. Töpfe in das Abstellfach.** Dadurch kann Fett in das Gerät eindringen und den Generator zerstören. Durch Fetteintritt verursachte Defekte an den Generatoren sind von der Garantie ausgeschlossen.
 - Das **EKU-Induktionskochfeld** darf nur mit Fettfilter betrieben werden.
 - Reinigen Sie regelmäßig den/die Fettfilter, um eine Überhitzung und Verschmutzung des Generators zu vermeiden

Pflegehinweise



WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen



- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Oberflächen des Gerätes sauber und luftzugänglich halten
- Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten von den Oberflächen des Gerätes entfernen
- Salzanreicherungen entfernen
- Kontaktflächen mit Wasser reinigen
- Keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden
- Kontakt mit Eisen und Stahl wie zum Beispiel Stahlwolle und Spachtel vermeiden.
- Regelmäßiges Reinigen des **EKU-Induktionsherds** führt zu einer Verlängerung der Lebensdauer.

Verletzung und Sachschäden durch unsachgemäße Reinigung

- Gerät nicht schockartig abkühlen
- Gerät nicht mit einem Hochdruckreiniger säubern.

Gerät Bedienen

Kochstufe	Zweck
0	Keine Leistung
1-2	Warmhalten von Speisen. Langsames Garen von kleinen Speisemengen
3	Langsames Garen
4-5	Kochen von größeren Speisemengen.
6	Braten und Anbraten

**VORSICHT**

Während des Betriebes kann sich Feuchtigkeit in unmittelbarer Nähe des Gerätes am Boden bilden.

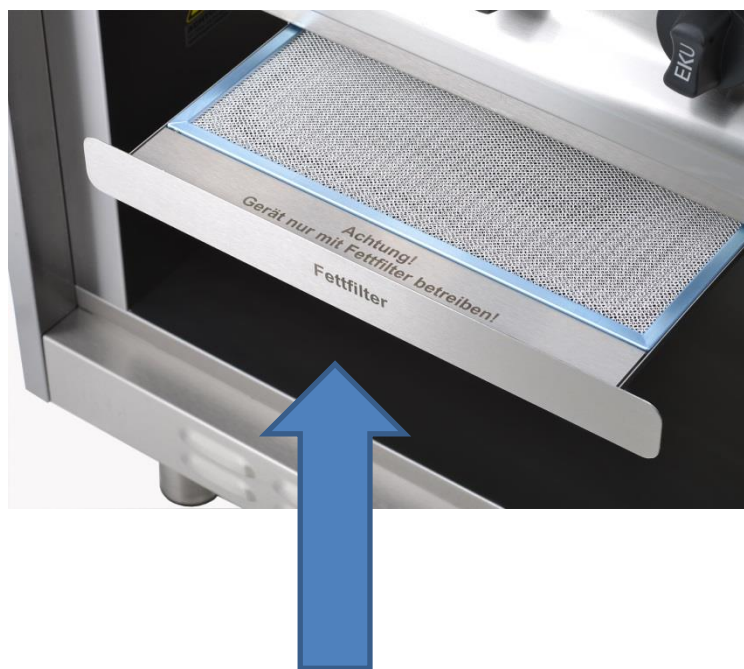
Tipps zur Bedienung

Um den **EKU-Induktionsherd** optimal nutzen und Wärmeverluste zu vermeiden:



- Deckel vom Kochgeschirr beim Zubereiten schließen.
- Hochwertige Induktionstaugliche Töpfe und Pfannen verwenden.
- Überkochen vermeiden.
- Stellen Sie den Induktionsherd nach Benutzung mit dem „Ein\Aus“ Geräteschalter auf Stufe“0“ um Energie zu sparen.

Fettfilter



Fettfilter regelmäßig reinigen



- Wir empfehlen die Reinigung in der Spülmaschine. Verwendet werden kann auch ein Schwamm und handelsübliches Spülmittel. Mit reichlich Wasser abspülen und trocknen lassen. Zur Reinigung keine scharfkantigen, metallischen Gegenstände verwenden. Keine chlorid- oder säurehaltigen Reiniger verwenden. Nicht geeignet sind alle Arten von Scheuermitteln.
- Vor dem Wiedereinsetzen den/ die Filter vollständig trocknen lassen.

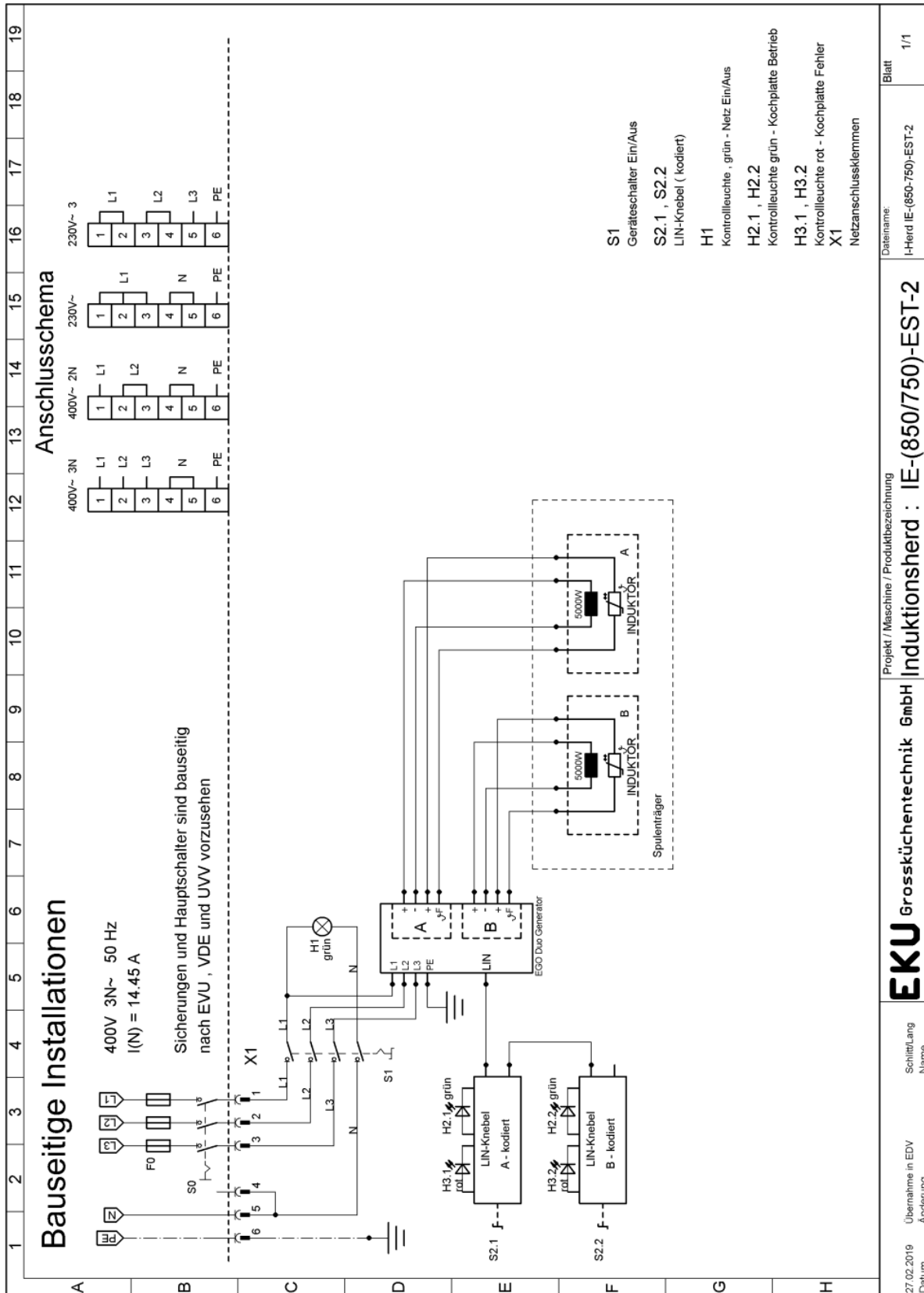
Technische Daten Serie 850

Gerätetyp	Induktions-Kochfeld	Induktions-Kochfeld	Induktions-Kochfeld	Induktions-Kochfeld	Induktions-Kochfeld	Induktions-Kochfeld
	IE-850-EST-2/3,5	IE-850-EST-2/5	IE-850-EST-4/3,5	IE-850-EST-4/5	IE-850-EST-6/3,5	IE-850-EST-6/5
Nennspannung	400V ~ 3N AC 50Hz	400V ~ 3N AC 50Hz	400V ~ 3N AC 50Hz	400 V ~ 3N AC 50 Hz	400V ~ 3N AC 50Hz	400V ~ 3N AC 50Hz
Nennaufnahme	7,0KW	10,0KW	14KW	20,0kW	21KW	30KW
Nennstrom	3 x10,12A	3 x 14,5A	20,23A	3 x 29A	3 x 43,4A	43,35A
Schutzklasse	I	I	I	I	I	I
Schutzart	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
Netzanschluss Leitung	H07RN-F 5G 2,5mm ²	H07RN-F 5G 2,5mm ²	H07RN-F 5G 4mm ²	H07RN-F 5G 2,5mm ²	H07RN-F 5G 4mm ²	H07RN-F 5G 6mm ²
Gewicht	64 Kg	64 Kg	105Kg	105Kg	126Kg	126Kg
Breite	400mm	400mm	800mm	800mm	1200mm	1200mm
Tiefe	850mm	850mm	850mm	850mm	850mm	850mm
Höhe	850mm	850mm	850mm	850mm	850mm	850mm

Technische Daten Serie 750

Gerätetyp	Induktions-Kochfeld	Induktions-kochfeld	Induktions-Kochfeld	Induktions-Kochfeld	Induktions-Kochfeld	Induktions-Kochfeld
	IE-750-EST-2/3,5	IE-750-EST-2/5	IE-750-EST-4/3,5	IE-750-EST-4/5	IE-750-EST-6/3,5	IE-750-EST-6/5
Nennspannung	400V ~ 3N AC 50Hz	400V ~ 3N AC 50Hz	400V ~ 3N AC 50Hz	400 V ~ 3N AC 50 Hz	400V ~ 3N AC 50Hz	400V ~ 3N AC 50Hz
Nennaufnahme	7,0KW	10,0KW	14KW	20,0kW	21KW	30KW
Nennstrom	3 x10,12A	3 x 14,5A	20,23A	3 x 29A	3 x 43,4A	43,35A
Schutzklasse	I	I	I	I	I	I
Schutzart	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
Netzanschluss Leitung	H07RN-F 5G 2,5mm ²	H07RN-F 5G 2,5mm ²	H07RN-F 5G 4mm ²	H07RN-F 5G 2,5mm ²	H07RN-F 5G 4mm ²	H07RN-F 5G 6mm ²
Gewicht	58 Kg	58 Kg	98Kg	98Kg	119Kg	119Kg
Breite	400mm	400mm	800mm	800mm	1200mm	1200mm
Tiefe	750mm	750mm	750mm	750mm	750mm	750mm
Höhe	850mm	850mm	850mm	850mm	850mm	850mm

Schaltplan IE-750/850-EST-2

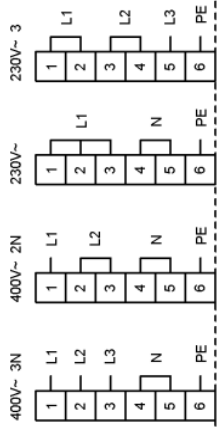


Bauseitige Installationen

400V 3N~ 50 Hz
I(N) = 14.45 A

Sicherungen und Hauptschalter sind bauseitig nach EVU, VDE und UVV vorzusehen

Anschlusschema

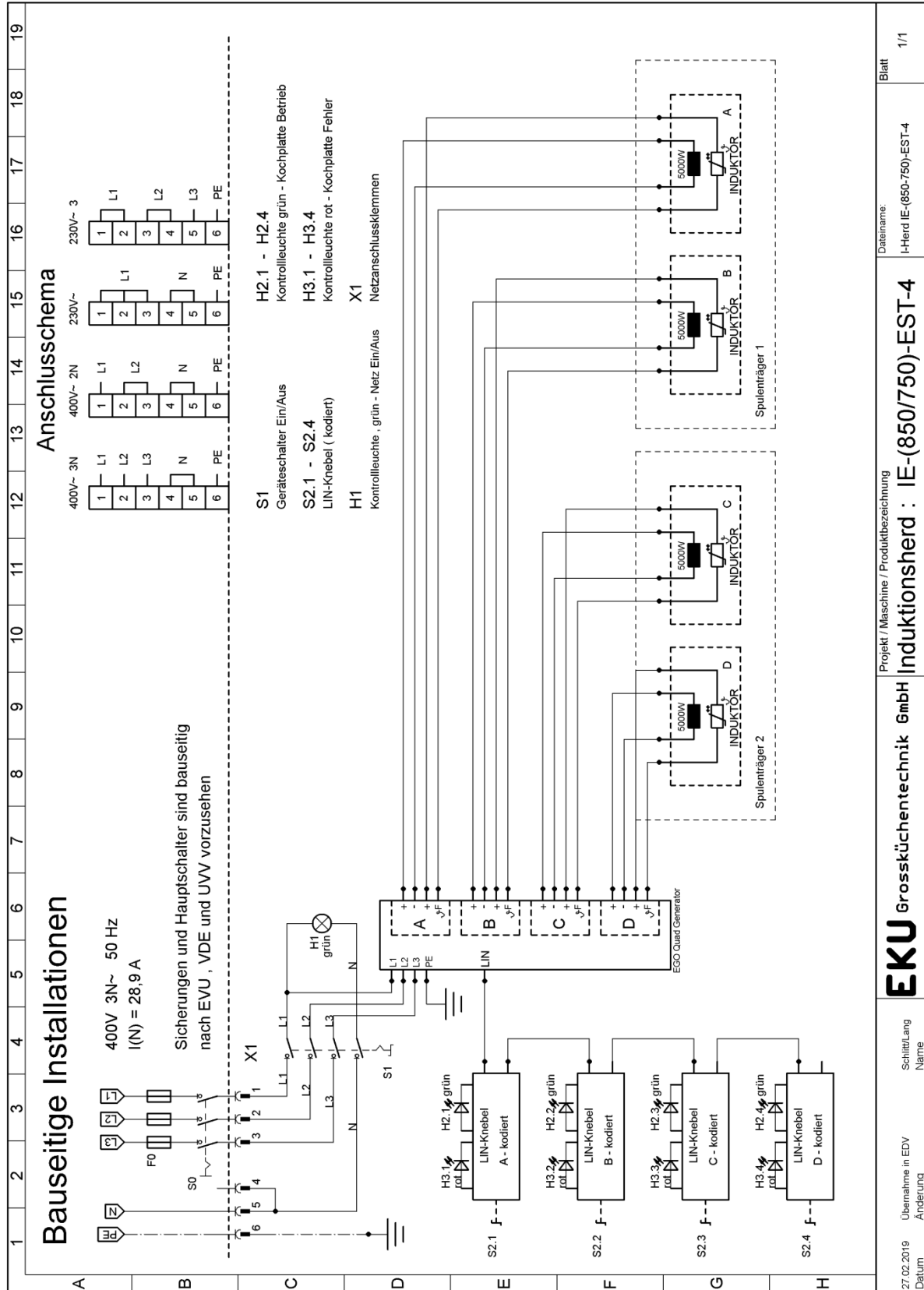


- S1 Geräteschalter Ein/Aus
- S2.1, S2.2 LIN-Knebel (kodiert)
- H1 Kontrollleuchte, grün - Netz Ein/Aus
- H2.1, H2.2 Kontrollleuchte grün - Kochplatte Betrieb
- H3.1, H3.2 Kontrollleuchte rot - Kochplatte Fehler
- X1 Netzanschlussklemmen

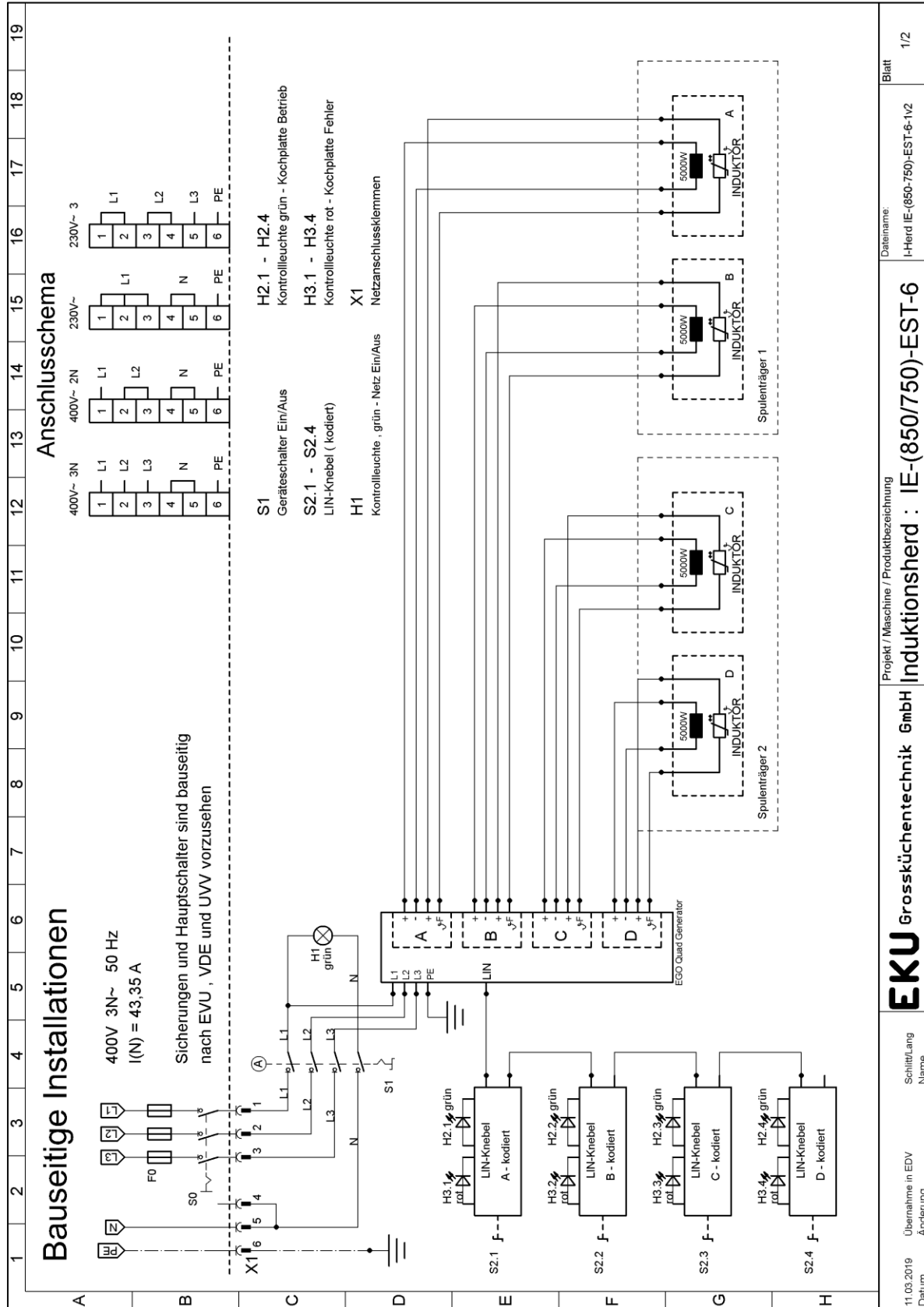
27.02.2019 Datum	Übernahme in EDV Änderung	Schüttling Name	Projekt / Maschine / Produktbezeichnung Induktionsherd : IE-(850/750)-EST-2	Datenname I-Herd IE-(850-750)-EST-2	Blatt 1/1
---------------------	------------------------------	--------------------	--	--	--------------

Hefttrand

Schaltplan IE-750/850-EST-4



Schaltplan 750/850-EST-6



11.03.2019	Übernahme in EDV	Schritt/Lang	Blatt
	Änderung	Name	1/2
Projekt / Maschine / Produktbezeichnung		Dateiname	
Induktionsherd : IE-(850/750)-EST-6		I-Herd IE-(850-750)-EST-6-1v2	

Hefttrand

Hinweise zur Reparatur



GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Schlag



- Reparaturen am Gerät dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden!
- Der **EKU-Induktionsherd** muss beim Austausch von Teilen von der Stromversorgung getrennt werden. Wird der Gerätestecker vom Stromnetz getrennt, muss das derart geschehen, dass die Bedienpersonen von jedem Platz, zu dem sie Zugang hat, kontrollieren kann, dass der Stecker noch vom Stromnetz getrennt ist.

Garantie

ACHTUNG

Die Garantie sowie die Gerätesicherheit sind erlöschen bei:



- Umbau oder technischen Veränderungen am Gerät
- Unsachgemäßer Inbetriebnahme, Bedienung oder Wartung des Gerätes.
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Fehler die auf Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung zurückzuführen sind.

Geeignetes Kochgeschirr für Induktion



Kompensböden

Starke Aluminiumschicht + dünne Stahllegierung



Mehrschichtmaterial

Eine oder mehrere Schichten



Eingepresste Böden

Aluminiumguss mit induktionsverträglicher Schicht, in der Aluminiumguss gepresst oder geschmolzen wird



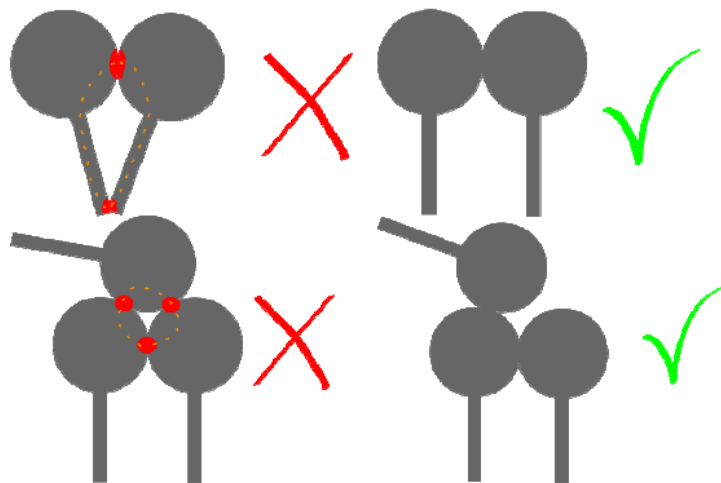
Guss

100% Gusseisen, geeignet für Induktion

Warum kann Kochgeschirr Funken oder schweißen zusammen?

Die Kontaktstellen zwischen den Pfannen sind sehr klein

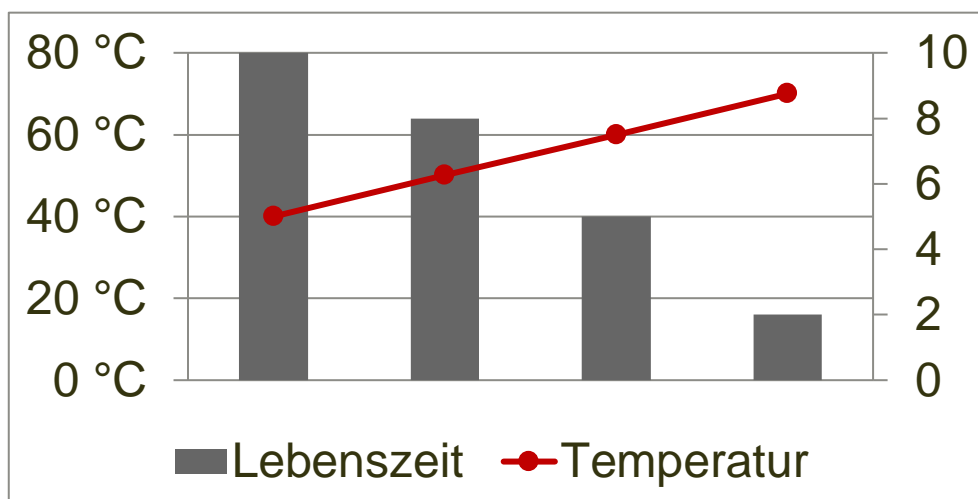
- Der induzierte Strom, der durch sie fließt, erzeugt einen heißen Punkt, der Funkenbildung und sogar kleine Punktschweißungen erzeugen kann
- Keine Gefahr eines elektrischen Stromschlages bei diesem Phänomen
- Vermeiden Sie daher das Schließen der gesamten Schaltung



Belüftung

Einfluss durch hohe Temperatur in der Elektronik

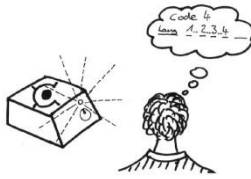
- Bei zu hoher Temperatur reduziert der Generator die Leistung oder schaltet zum Schutz aus
- Aber im Allgemeinen, je wärmer die Elektronik, desto kürzer die Lebenszeit



Störungen beseitigen

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

Bei der Reparatur wird dringend empfohlen immer Originalbauteile zu verwenden und mit den gleichen Verbindungselementen zu ersetzen.

Fehler-Code:

Es wird zwischen zwei verschiedenen Fehlertypen unterschieden:



- Generatorfehler (E1)
- Bedienungsfehler (E2)

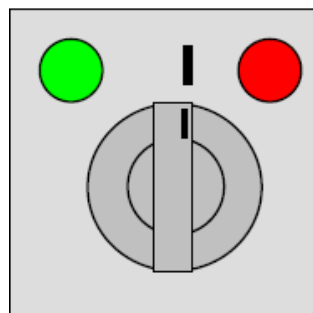
Generatorfehler sind Fehler, die vom Generator erkannt werden und an die Bedienung weitergeleitet werden. Bei digitalen Bedienungen erscheint E1 auf der Anzeige und dann die Fehlernummer.

Zum Beispiel beim Fehler E1 06:

- Die rote Störungs Lampe leuchtet bei einem Defekt dauernd.



Die grüne Lampe leuchtet 1-mal lang danach mit kurzen gleichmäßigen Impulsen wiederholend. Die Anzahl dieser kurzen Impulse ist die Nummer des Fehlers.



Bedienungsfehler sind Fehler die von der digitalen Bedienung ausgehen. Auf der Anzeige erscheint "E2", die grüne LED leuchtet zweimal lang und danach in kurzen gleichmäßigen Impulsen. Die Anzahl dieser kurzen Impulse ist die Nummer des Fehlers. Das Fehlermuster wird konstant wiederholt.

Fehlerbehebung vom Generator (E1)

Fehler Nr.	Name	Mögliche Ursache	Massnahme
E1 ↔ 01	Hardware Überstrom	Ungeeignetes Topfmaterial	Geeignetes Topfmaterial verwenden
		Falsche oder defekte Spule	Spule kontrollieren
		Falsche Initialisierung	Sollposition 0 im Knopf
E1 ↔ 02	Kein Induktorstrom	Keine Spule oder kein Strom auf Leistungsteil	Spule anschliessen
E1 ↔ 03	Temperatur IGBT zu hoch	Lüftungswege verstopft, Ventilator verschmutzt, IGBT Temperatursensor defekt	Luftwege freimachen, Ventilator reinigen
E1 ↔ 04	Temperatur Kochfeld zu hoch oder zu tief	Leeres Kochgeschirr	Kochgeschirr wegnehmen, ausschalten und ein paar Minuten warten bis Kochfeld abgekühlt ist
		Temperaturfühler defekt	Fühler ersetzen
		Endstufe defekt	Generator ersetzen
E1 ↔ 05	Unterbruch bei der Bedieneinheit	Kabel hat Wackelkontakt oder Unterbruch	Generator ausschalten, Kabel kontrollieren, eventuell ersetzen
		Digitalbedienung hat falsche ID	Generator ausschalten, DIP-Schalter kontrollieren, eventuell einstellen
		Bedieneinheit defekt	Bedieneinheit kontrollieren / ersetzen
E1 ↔ 06	Innentemperatur zu hoch oder zu tief	Lüftungswege verstopft, Ventilator verschmutzt, Innentemperatursensor defekt	Luftwege freimachen, Ventilator reinigen
E1 ↔ 07	Spulentemperatur	Spulentemperatur zu hoch	Kochgeschirr wegnehmen, ausschalten und ein paar Minuten warten bis Kochfeld abgekühlt ist
		Temperaturfühler defekt	Fühler ersetzen
E1 ↔ 08	Netzphasen	Ausfall Netzphase oder Netzqualität ungenügend	Netzphasen kontrollieren
E1 ↔ 10	Kommunikation	Fehler auf LIN oder CAN-Bus, keine Verbindung zwischen Tastatur und Generator	Netz trennen und Verbindung kontrollieren
E1 ↔ 11	Initialisierung	Überflüssige Bedienung angeschlossen	Bedienung ausstecken oder am richtigen Controlstecker anschliessen
		Digitalbedienung hat falsche ID	Generator ausschalten und DIP-Schalter richtig einstellen
		Fehler beim Initialisieren der Hardware	Warten, Gerät aktualisiert sich ca. alle 30 Sekunden automatisch
E1 ↔ 13	Netzanschluss	Fehler bei zu hoher oder zu tiefer Netzspannung	Netzanschlüsse kontrollieren
E1 ↔ 14	Netzteilfehler	Fehler bei zu hoher oder zu tiefer Netzteilspannung	Netzanschlüsse kontrollieren
E1 ↔ 15	Leerkochschutz	Netzfehler	Hauptsicherung ausschalten und nach ein paar Sekunden einschalten
		Leeres Kochgeschirr	Kochgeschirr wegnehmen, ausschalten und ein paar Minuten warten bis Kochfeld abgekühlt ist
		Temperaturfühler defekt	Fühler ersetzen

Fehlermeldung von Digitalbedienungen (E2)

Fehler Nr.	Digital-bedienungen	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Massnahmen
E2 ↔ 02	LIN Knebel	Systemintegrität	Beschädigter LIN Knebel	Ersetzen Sie den LIN Knebel
E2 ↔ 03	FlexTouch	Tasten-Dauerbetätigung	Wasser oder Kochgeschirr auf dem Bedienteil des Ceranglases	Kochstelle reinigen
			Taster defekt	Bedienung ersetzen
	LIN Knebel	Doppelseitenkontrolle verloren	Busnoten für die Doppelseitenkontrolle beschädigt	Überprüfen Sie die LIN Bus Verbindung
E2 ↔ 05	LIN Knebel und FlexTouch	LIN Bus nicht verbunden	Keine Kommunikation	LIN Bus Verbindung Überprüfen// Ersetzen des Anschlusskabels
E2 ↔ 06	LIN Knebel	LIN-Bus-Kollision	Adressenkonflikt	Überprüfen LIN Adresse des Knebels(Id) // prüfen LIN-Bus-Anschluss
E2 ↔ 10	LIN Knebel und FlexTouch	Leitungsbruch	Verbindungskabel zwischen Tastatur und Generator defekt	Kabelverbindung überprüfen, eventuell Kabel ersetzen
		Falsche ID	Digitalbedienung hat falsche ID	Generator ausschalten und DIP-Schalter richtig einstellen
E2 ↔ 11	FlexTouch	Selbstdiagnose-Fehler	Die Selbstdiagnose der Software hat einen Fehler festgestellt	Sollte dieser Fehler durch Netz aus / Netz ein nicht behoben werden können, den Kundendienst kontaktieren
E2 ↔ 13	FlexTouch	Konfigurationsdaten ungültig	Das Gerät hat keine gültigen Konfigurationsdaten gefunden	Kundendienst kontaktieren
E2 ↔ 14	LIN Knebel und FlexTouch	Versorgungsspannung	Problem mit der Versorgungsspannung der Bedienung	Setzt sich selbst zurück
E2 ↔ 20	LIN Knebel und FlexTouch	Kompatibilität der LIN Version	LIN Version ist nicht kompatibel	Kundendienst kontaktieren
E2 ↔ ΦΦ	LIN Knebel und FlexTouch	Unbekannter Fehler	Es ist ein Fehler aufgetreten, dessen Ursache unbekannt ist	Kundendienst kontaktieren