

# EKU

# Großküchentechnik

Innovation und Qualität

Bedienungsanleitung

## Induktions-Wok

Standgerät



Vor Inbetriebnahme Bedienungsanleitung lesen

2023-04-26

Geräte-Typ	Variante	Bauart	Modell
Induktions-Wok	Elektro	Standgerät	IE-850-WOK-8
			IE-850-WOK-5
			IE-850-WOK-3,5
			IE-750-WOK-8
			IE-750-WOK-5
			IE-750-WOK-3,5
			IE-650-WOK-8
			IE-650-WOK-5
			IE-650-WOK-3,5

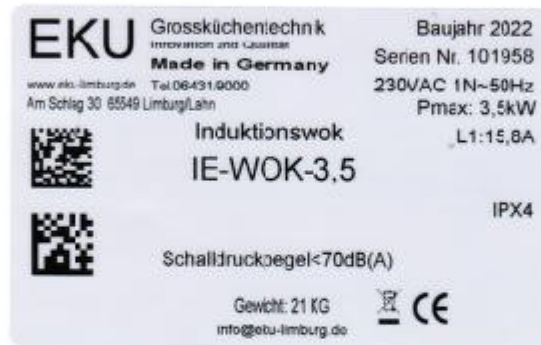
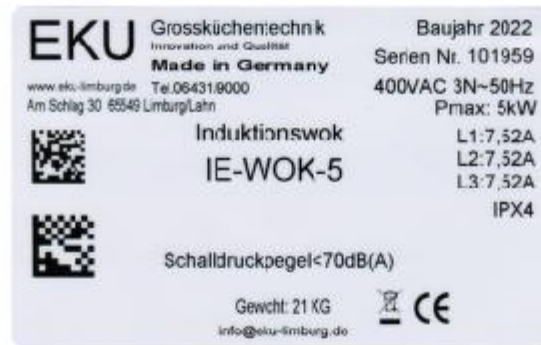
**Hersteller:**

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**



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

## Inhaltsverzeichnis

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

---

Fettfilter.....	23
Fettfilter regelmäßig reinigen .....	23
Technische Daten .....	24
Vorteile der Induktion .....	26
Schaltplan IE-WOK-8 .....	27
Schaltplan IE-WOK-5 .....	28
Schaltplan IE-WOK-3,5 .....	29
Störungen beseitigen .....	31
Fehler-Code: .....	32
Fehlerbehebung vom Generator (E1) .....	33
Fehlerbehebung vom Generator (E2) .....	34

**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-Induktions-Wok/ IE-WOK-3,5; IE-WOK-5; IE-WOK-8

Bevollmächtigt zur Zusammenstellung der technischen Unterlagen ist die Firma:

**EKU Großküchentechnik GmbH**  
**Am Schlag 30**  
**D-65549 Limburg**

Limburg, den 26. Apr. 2023



Michael Schärf/Geschäftsführer

## EU-Konformitätserklärung

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

<b>EMV-Richtlinie</b>	2014/30/EG
<b>Elektrische Sicherheitsrichtlinie</b>	2014/35/EG
<b>EMV</b>	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
<b>Elektrische Sicherheit</b>	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-Induktions-Wok** 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 26. April 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

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

### Piktogramme

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 Induktions-Wok 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 (CO<sub>2</sub>) 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-Induktions-WOK** 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-Induktions-Wok** 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 (CO<sub>2</sub>) löschen.
- Nie Wasser oder Pulverlöcher verwenden.

## Lieferumfang

- **EKU-Induktions-WOK** Tischgerät
- Bedienungsanleitung
- Fettfilter

## Optionales Zubehör

- Fettfilter
- Klemmsteg

## Transport



**VORSICHT**

**Gewicht > 20 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 **EKU-Induktions-WOK** 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 **EKU-Induktions-WOK** 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 Sie vorsichtig die Transportverpackung des Gerätes.
- Entfernen Sie sorgfältig den PVC-Schutzfilm vom Gerät.
- Entfernen Sie verbleibende PVC-Reste mit einem neutralen Reinigungsmittel.
- Entfernen Sie keine werkseitig montierten Bauteile und Abdeckungen. Diese Bauteile und Abdeckungen dienen zum Schutz gegen Überhitzung und Spritzwasser.

## Beschädigung durch Transport



**GEFAHR**



- 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 Klemmsteges (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**



- 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.
- 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

Der **EKU Induktions-WOK** ist das Produkt intensiver Forschungs- und Entwicklungsarbeit und bietet neben hohem Sicherheitsstandard, einfacher Bedienung und modernster Technik höchsten Komfort beim:



- Kochen
- Braten
- Warmhalten
- Flambieren
- Grillen

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

Die Energie erhitzt die 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 Kochstelle verloren geht. Das Leerkochen (keine Flüssigkeit mehr) einer Pfanne wird durch einen Temperaturfühler überwacht. Dieser schaltet die Kochstelle bei Überhitzung ab.

## Spezielle Sicherheitsvorschriften



### WARNUNG



- Leere Pfannen nicht unbeaufsichtigt aufheizen.
- Pfannen dürfen nicht über 300° C erhitzt werden.
- 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 an der Schalterblende wegen Brandgefahr nicht abdecken.
- Die zur Kühlung angesaugte Luft darf nicht fetthaltig und nicht wärmer als 25°C sein.
- 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.

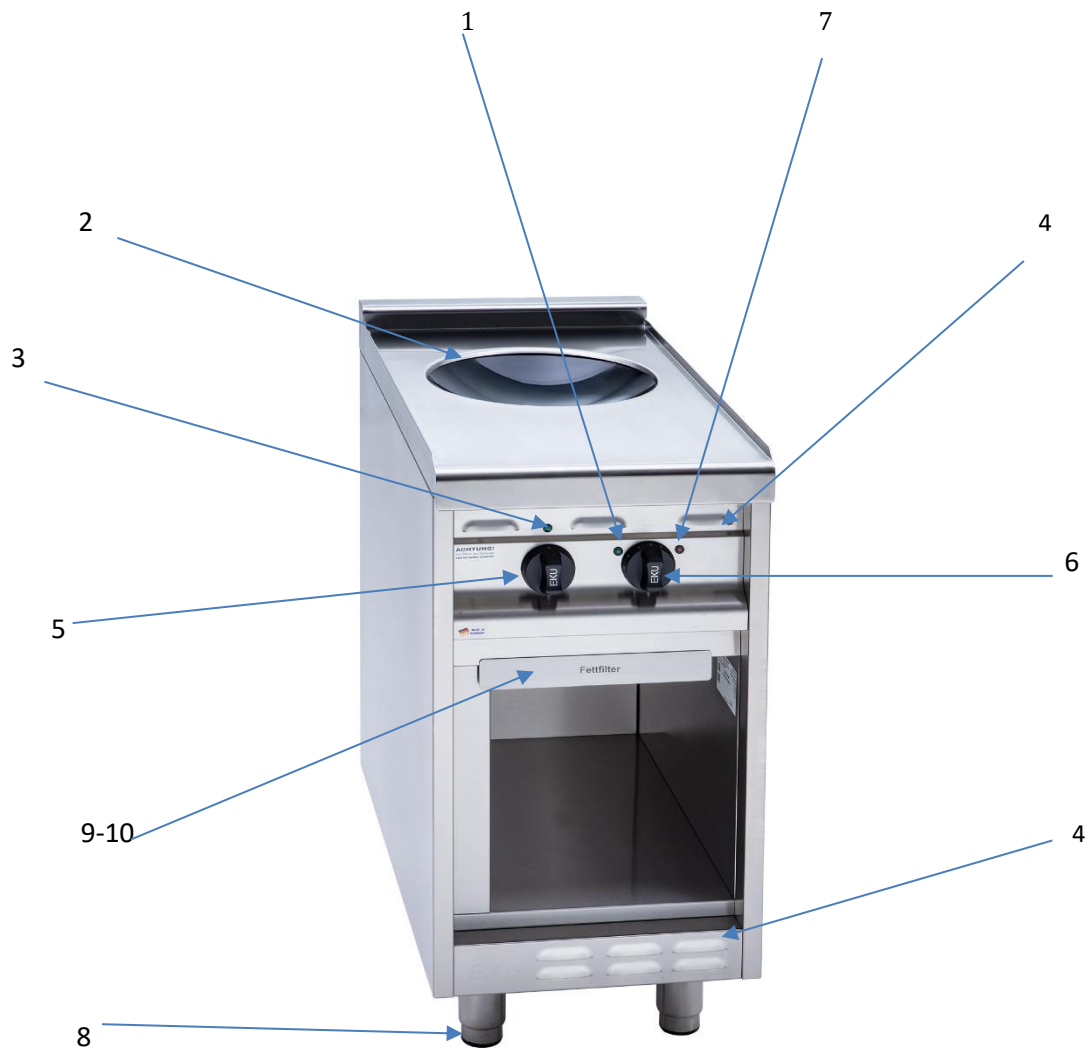
## Geräusche am Kochfeld



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

Der **EKU-Induktions-WOK** 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.

## Gerätebeschreibung



1	LED „grün“ Betrieb/Topferkennung	6	Stufenloser Leistungsregler
2	Cuvette Ø 300 mm	7	LED „rot“ (Störung)
3	Kontrollleuchte „grün“ Ein/Aus	8	Gerätefuß
4	Kiemen Abluft	9	Fettfilter
5	Geräteschalter Ein/Aus	10	Schublade Fettfilter

## Gerät einschalten



- Ein/Aus Schalter auf Stufe „1“ drehen. Gerät ist eingeschaltet.
- Eine beliebige Kochstufe mit dem Leistungsregler einstellen,
- Die grüne Lampe muss gleichmäßig im Sekundentakt blinken.



- Es darf keine Störungsmeldung auftreten. Die rote Lampe darf nicht leuchten
- Einen mit Wasser gefüllten Pfanne mit einem Durchmesser von mind. 300mm 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.

## Gerät ausschalten



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

## Gerät Bedienung

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-Induktions-WOK** optimal nutzen zu können und Wärmeverluste zu vermeiden:



- Hochwertige Induktionstaugliche Pfannen verwenden.
- Überkochen vermeiden.
- Stellen Sie den **EKU-Induktions-WOK** nach Benutzung mit dem „Ein\Aus“ Geräteschalter auf Stufe“0“ um Energie zu sparen.

## Beschädigungsgefahr durch Fett und Feuchtigkeit

**VORSICHT**

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

## Pflegehinweise

**WARNUNG**

- **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-Induktions-WOK** führt zu einer Verlängerung der Lebensdauer.
- Gerät nicht schockartig abkühlen
- Gerät nicht mit einem Hochdruckreiniger säubern.

## 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.

### Fettfilter



**Technische Daten**

<b>Gerätetyp</b>	<b>Induktions-Wok IE-850/750/650- WOK-8</b>	<b>Induktions-Wok IE-850/750/650- WOK-5</b>	<b>Induktions-Wok IE-850/750/650- WOK-3,5</b>
<b>Nennspannung</b>	400 V ~ 3N AC 50 Hz	400 V ~ 3N AC 50 Hz	230V ~ 1N AC 50Hz
<b>Nennaufnahme</b>	8 KW	5 KW	3,5 KW
<b>Nennstrom</b>	12,03 A	7,52 A	15,8A
<b>Schutzklasse</b>	I	I	I
<b>Schutzart</b>	Spritzwasser geschützt	Spritzwasser geschützt	Spritzwasser geschützt
<b>Netzanschluss Leitung</b>	H07RN-F 3G 2,5mm <sup>2</sup>	H07RN-F 5G 2,5mm <sup>2</sup>	H07RN-F 5G 2,5mm <sup>2</sup>
<b>Gewicht</b>			
<b>Breite</b>	400mm	400mm	400mm
<b>Tiefe</b>	850/750/650mm	850/750/650mm	850/750/650mm
<b>Höhe</b>	850mm	850mm	850mm



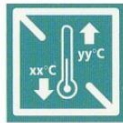
## Allgemeine technische Informationen



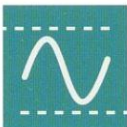
Min. Pfannenboden Ø: 120 mm  
Wok Glasradius: 210,7 mm für 300 mm Wok  
Die Wokpfanne sollte sich nicht um mehr als  
-1 % von dem äquivalenten Hohlraum des  
Wokelements unterscheiden



Relative  
Luftfeuchtigkeit: 10 % bis 90 % nicht kondensierend



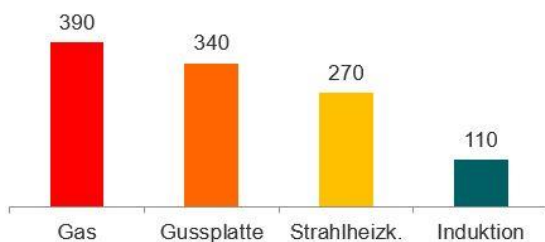
Umgebungstemperatur:  
Betrieb: 0 °C bis +40 °C  
Lagerung: -20 °C bis +70 °C



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

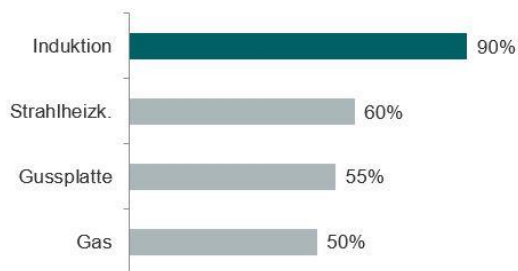
## Vorteile der Induktion

**Oberflächentemperatur nach dem Kochen  
1L Wasser**  
in °C

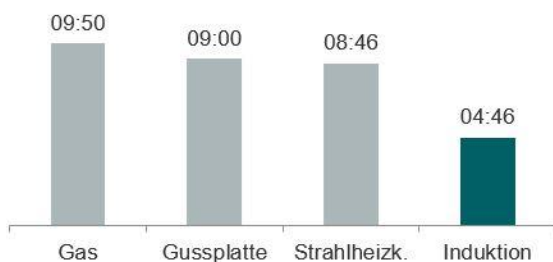


- **Schnell**
- **Wärme sofort im Topfboden**
- **Keine Raumerwärmung**
- **Keine Verbrennung auf der Koch Zone**
- **Leicht zu reinigen**
- **Kein weiteres Kochen nach dem Abschalten**

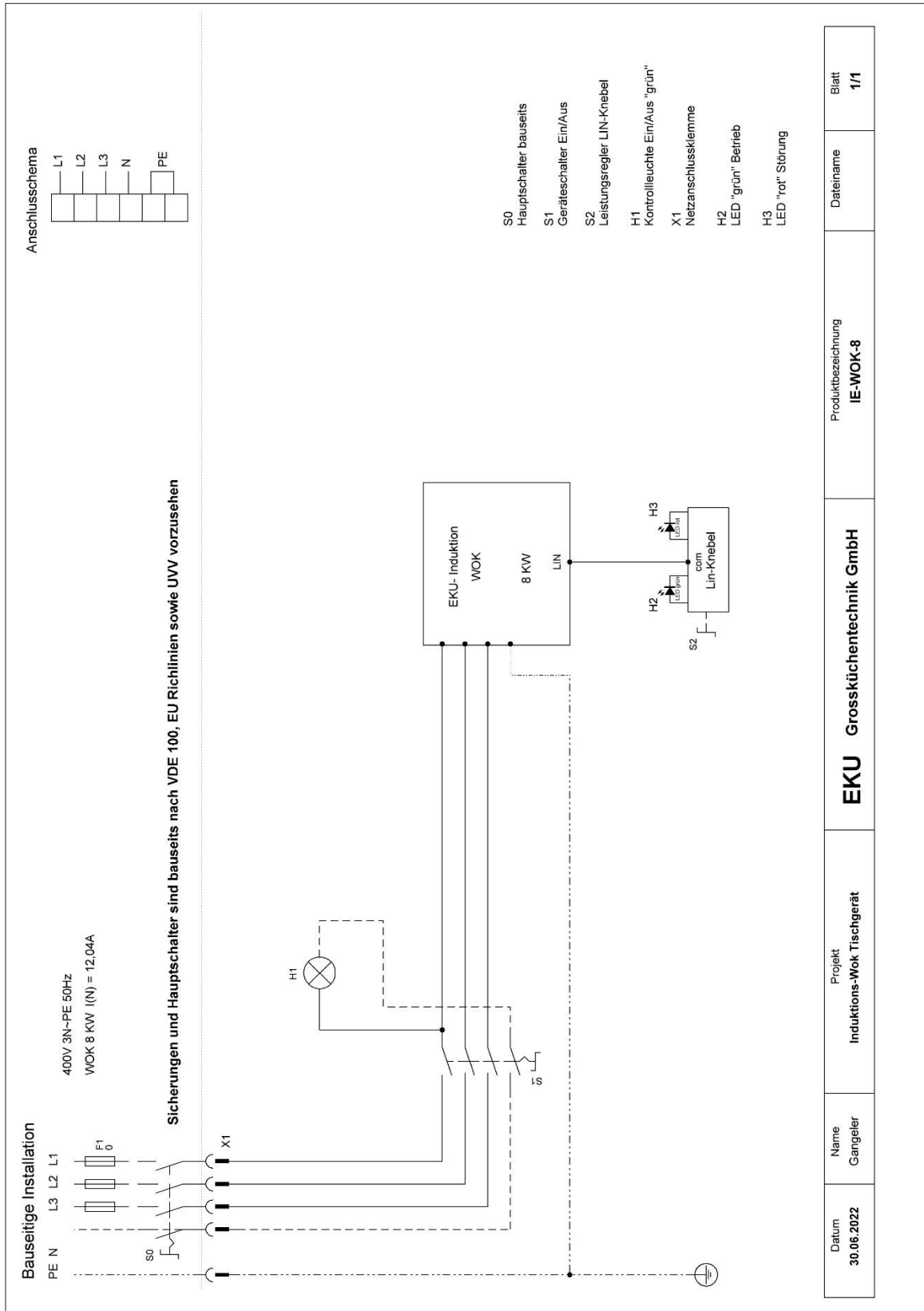
**Wirkungsgrad**



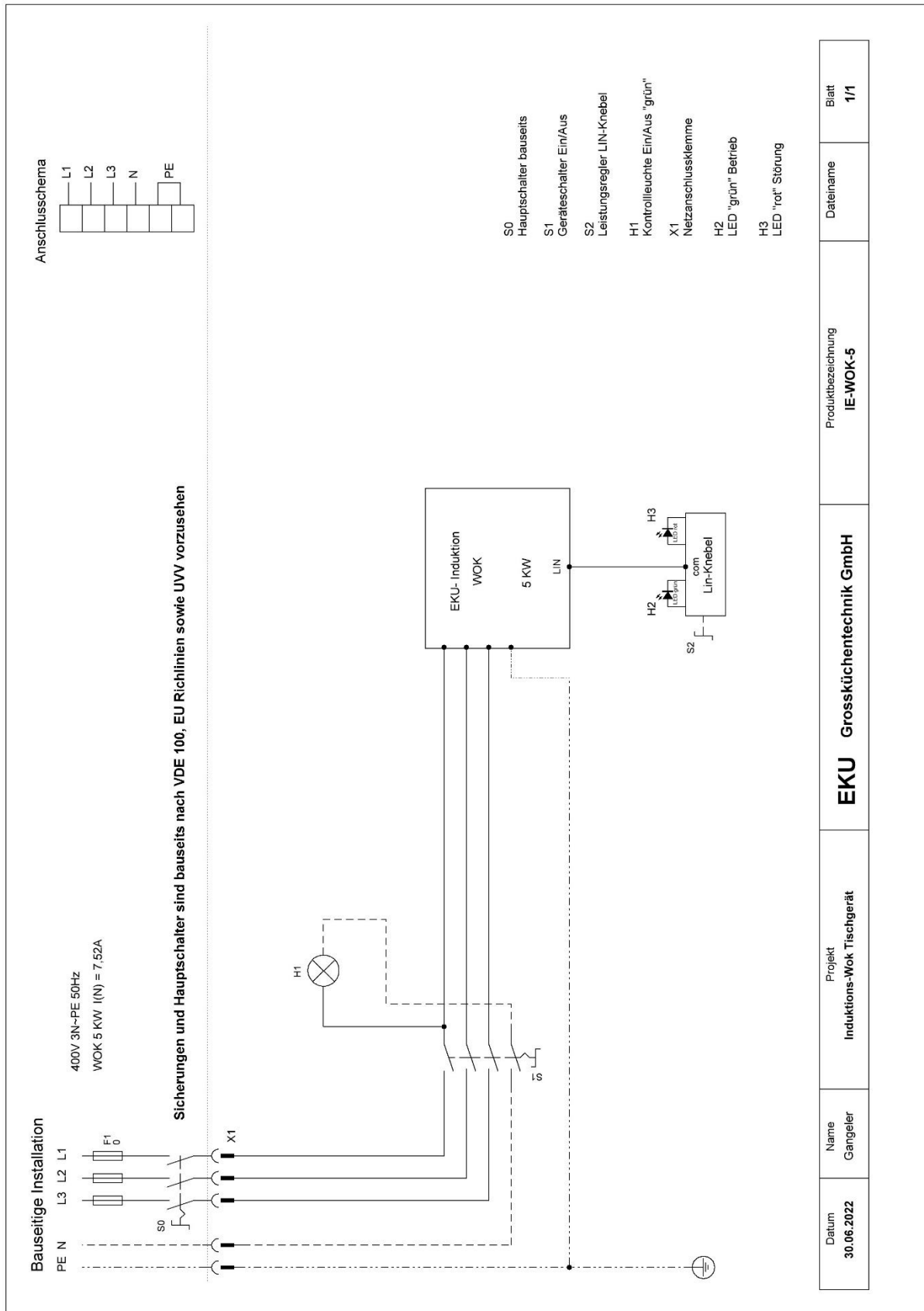
**Zeit zum Kochen von 2 L Wasser von 20 °  
bis 95 ° C**  
in min



Schaltplan IE-WOK-8

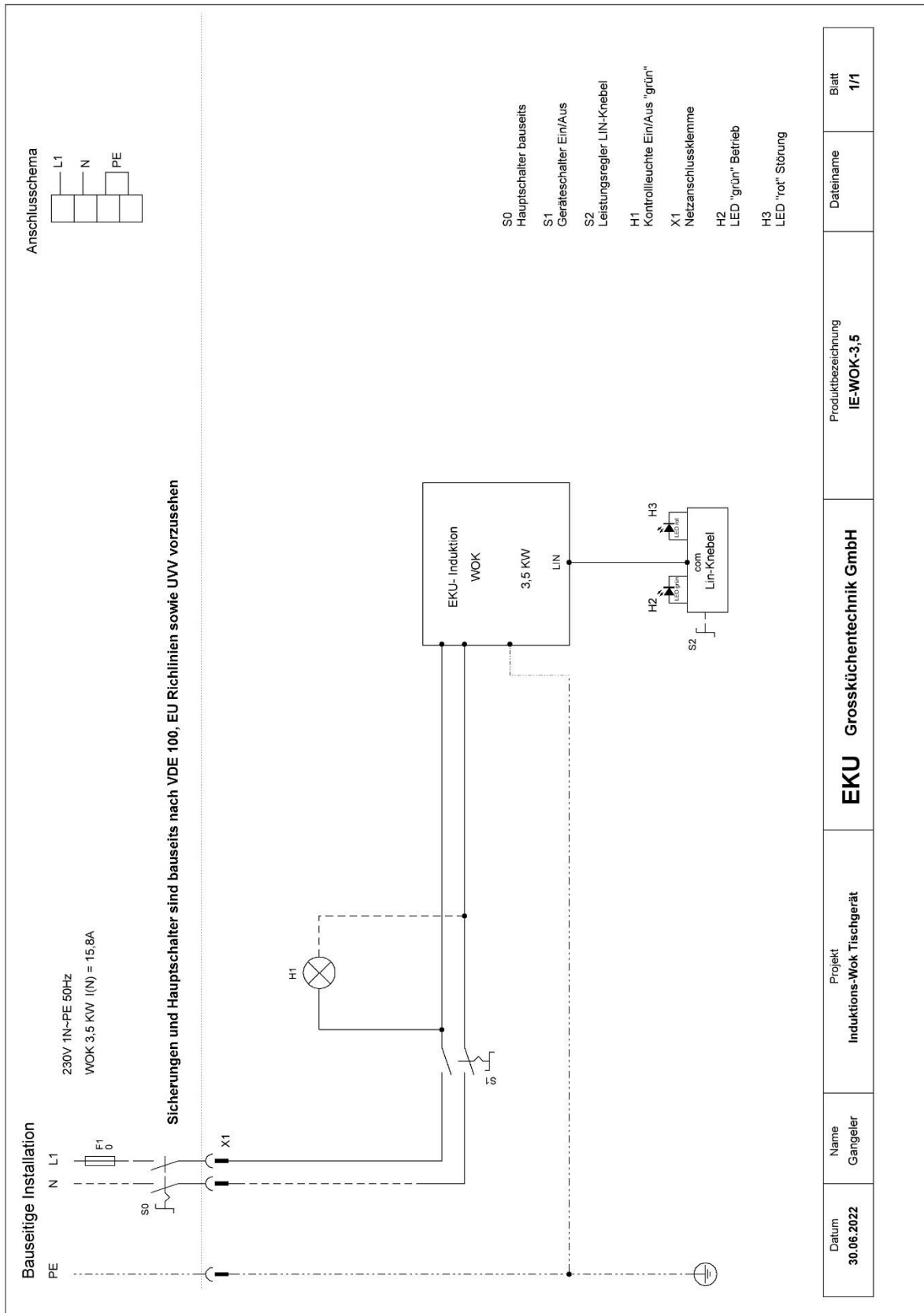


Schaltplan IE-WOK-5



Datum 30.06.2022	Name Gangler	Projekt Induktions-Wok Tischgerät	EKU Grossküchentechnik GmbH	Produktbezeichnung IE-WOK-5	Dateiname 1/1	Blatt 1/1
---------------------	-----------------	--------------------------------------	-----------------------------	--------------------------------	------------------	--------------

Schaltplan IE-WOK-3,5



Datum 30.06.2022	Name Gangeler	Projekt Induktions-Wok Tischgerät	<b>EKU</b> Grossküchentechnik GmbH	Produktbezeichnung IE-WOK-3,5	Dateiname Blatt 1/1
---------------------	------------------	--------------------------------------	------------------------------------	----------------------------------	---------------------------

## Hinweise zur Reparatur



**GEFAHR**



- Reparaturen am Gerät dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden!
- Der **EKU-Induktions-Wok** 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:**

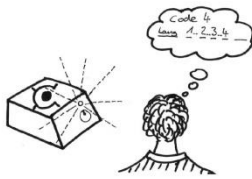


- Umbau oder technischen Veränderungen am Gerät
- Unsachgemäßer Inbetriebnahme, Bedienung oder Wartung des Gerätes.
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Fehler die auf Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung zurückzuführen sind.

## 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 Störungslampe 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.





## Fehlerbehebung vom Generator (E1)

Fehler Nr.	Name	Mögliche Ursache	Massnahme
E 1 ↔ 01	Hardware Überstrom	Ungeeignetes Topfmaterial	Geeignetes Topfmaterial verwenden
		Falsche oder defekte Spule	Spule kontrollieren
E 1 ↔ 02	Kein Induktorstrom	Keine Spule oder kein Strom auf Leistungsteil	Spule anschliessen
E 1 ↔ 03	Temperatur IGBT zu hoch	Lüftungswege verstopft, Ventilator verschmutzt, IGBT Temperatursensor defekt	Luftwege freimachen, Ventilator reinigen
E 1 ↔ 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
E 1 ↔ 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
E 1 ↔ 06	Innentemperatur zu hoch oder zu tief	Lüftungswege verstopft, Ventilator verschmutzt, Innentemperatursensor defekt	Luftwege freimachen, Ventilator reinigen
E 1 ↔ 07	Spulentemperatur	Spulentemperatur zu hoch	Kochgeschirr wegnehmen, ausschalten und ein paar Minuten warten bis Kochfeld abgekühlt ist
		Temperaturfühler defekt	Fühler ersetzen
E 1 ↔ 08	Netzphasen	Ausfall Netzphase oder Netzqualität ungenügend	Netzphasen kontrollieren
E 1 ↔ 09	Externe Temperatur	Ext. Temperatur zu tief / hoch; Fühler Kurzschluss / Bruch	Ext. Fühler kontrollieren / ersetzen
E 1 ↔ 10	Kommunikation	Fehler auf LIN oder CAN-Bus, keine Verbindung zwischen Tastatur und Generator	Netz trennen und Verbindung kontrollieren
E 1 ↔ 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
E 1 ↔ 13	Netzanschluss	Fehler bei zu hoher oder zu tiefer Netzspannung	Netzanschlüsse kontrollieren
E 1 ↔ 14	Netzteilfehler	Fehler bei zu hoher oder zu tiefer Netzteilspannung	Netzanschlüsse kontrollieren
E 1 ↔ 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

## Fehlerbehebung vom Generator (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	Busknoten 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 ↔ FF	LIN Knebel und FlexTouch	Unbekannter Fehler	Es ist ein Fehler aufgetreten, dessen Ursache unbekannt ist	Kundendienst kontaktieren