

SALVIS

Compactline

Induktions-Kocheinheit / Wok

Induction cooking unit / wok

Unité de cuisson à induction / Wok

Piastra a induzione / Wok



Serviceanleitung

de:Original-Anleitung

Bitte lesen Sie die Anleitung, bevor Sie das Gerät öffnen

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweis	6
Darstellung der Sicherheitshinweise.....	6
Sicherheitssymbole und Warnhinweise am Gerät.....	6
Weitere Gefahren.....	6
Qualifikation und Ausbildung des Personals	7
Sicherheitsvorschriften für Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten	7
Nachbau, Modifikation und Gebrauch von Ersatzteilen	7
Unsachgemäße Bedienung	7
Technische Daten.....	8
Single Geräte.....	8
Dual Geräte.....	9
Allgemeine Daten.....	9
Funkentstörung.....	9
Funktionen	10
Betriebssicherheit–Personenschutz	10
Kurze Kochzeit / Aufheizzeit	10
Wichtige Regel.....	10
Kurzübersicht Display und Steuerung.....	13
Bedienung Hob und Wok	14
Gerät einschalten.....	14
LED-Ring	14
Umschalten zwischen Koch- und Warmhaltemodus	14
Einstellen der Leistungsstufe (1 bis 12) und Sperren/Entriegeln	14
Leistungsstufen-Einstellungen.....	14
Auswahl der Warmhaltetemperatur und Sperren/Entriegeln.....	15
Timer einstellen.....	15
Ausschalten	15
Weitere Einstellungen.....	16
Automatische Pfannenerkennung, ohne Pfanne keine Hitze.....	16
Nicht Gebrauch	17
Außerbetriebnahme.....	17
Kurzübersicht Display und Steuerung INSTINCT Griddle	18
Bedienung INSTINCT Griddle	19
Gerät einschalten.....	19
LED-Ring	19
Temperatur wählen	19
Timer einstellen.....	19
Ausschalten	19
Fettauffangbehälter.....	20
Hinweise.....	20

Temperatur-Überwachung	21
Kühlkörper Temperatur	21
Induktionsspule	21
Geräte-Innenraum Temperatur	21
 Sicheres Arbeiten bei Unterhaltsarbeiten	 22
Zu Ihrer Sicherheit	22
Qualifikation des Personals für die Elektroinstallation	22
Vorschriften für die Elektroinstallation	22
Stromführende Teile	22
Heiße Oberflächen	22
 Unterhalt	 23
Lüftung überprüfen	23
Induktionsspule überprüfen:	23
Generell überprüfen	23
 Tests	 24
Induktions-Pfannen	24
Heiße Oberflächen	24
Pfannen-Erkennung	24
Test mit Pfannen	25
Test mit Testtellern	25
Lüfter	25
Kochgeräte	25
Griddle	25
Leistungskomponenten – Tests	26
Stromführende Teile	26
Gleichrichter	26
Transistor (IGBT)	27
 Fehlerfindung / Fehlerbehebung	 28
Stromführende Teile	28
Generell	28
Error-Code	28
Error Nr. 01	30
Error Nr. 02	30
Error Nr. 03	30
Error Nr. 04	31
Error Nr. 06	31
Error Nr. 07	31
Error Nr. 08	32
Error Nr. 10	32
Error Nr. 12	32
Error Nr. 20	32
Error Nr. 21	33
Error Nr. 23	33
Error Nr. 24	33
Error Nr. 29	33
Error Nr. 30	34
Error Nr. 41	34

Error Nr. 42.....	34
Error Nr. 43.....	34
Error Nr. 44.....	34
Error Nr. 45.....	35
Error Nr. 46.....	35
Error Nr. 47.....	35
Fehlerfindung ohne Error Code	36

Austausch von Ersatzteilen..... 38

Reparatur mit Ersatzteilen	38
Aufbau	38
INSTINCT Hob 3.5 / 5, INSTINCT Wok 3.5 / 5 / 8, INSTINCT Griddle 3.5 / 5.....	39
Gerät öffnen.....	39
Netzfilter ersetzen.....	40
Leistungsteile ersetzen	40
Lüfter ersetzen	41
Anzeige ersetzen.....	41
Bedienung ersetzen.....	42
Abnehmen und aufsetzen des Drehrades.....	42

Spule ersetzen 43

INSTINCT Hob	43
INSTINCT Wok	43
INSTINCT Griddle	43
Sensor-Einheit ersetzen.....	44
INSTINCT Hob 3.5 / 5 / 10	44
INSTINCT Wok 3.5 / 5 / 8	44
INSTINCT Griddle 3.5 / 5	44

IR Schnittstelle 45

IR-Verbindung aufbauen	45
Kommunikation INSTINCT Hob3.5 / 5, INSTINCT Wok 3.5 / 5 / 8, INSTINCT Griddle 3.5 / 5	45
Weitere Anzeige Funktionen	46
Infopage 1:.....	46
Infopage 2:.....	46
Infopage 3:.....	46
Infopage 4:	47
Infopage 5:	47
Infopage 6:	47
Kommunikation INSTINCT Hob 10, INSTINCT Griddle 10	48
Weitere Anzeige Funktionen sind:.....	49
Infopage 1:.....	49
Infopage 2:.....	49
Infopage 3:.....	49
Infopage 4:	50
Infopage 5:.....	50
Infopage 6:	50
Funktionstest Lüfter.....	51
Kommunikationsprobleme.....	51

Konfiguration der IR Schnittstelle.....	TS2
Hilfsmittel	TS2
Terminal Programm einrichten.....	TS3
 DIP Switch Einstellung des Anzeigepoints I172	 SW1
 INSTINCT Hob 3.5 / 5	 ETL2
Explosionszeichnung / <i>Exploded View</i>	ETL2
Verdrahtungszeichnung / <i>Wiring Diagram</i>	ETL3
 INSTINCT Hob 10	 ETL4
Explosionszeichnung / <i>Exploded View</i>	ETL4
Verdrahtungszeichnung / <i>Wiring Diagram</i>	ETL5
 INSTINCT Wok 3.5 / 5 / 8	 ETL6
Explosionszeichnung / <i>Exploded View</i>	ETL6
Verdrahtungszeichnung / <i>Wiring Diagram</i>	ETL7
 INSTINCT Griddle 3.5 / 5.....	 ETL8
Explosionszeichnung / <i>Exploded View</i>	ETL8
Verdrahtungszeichnung / <i>Wiring Diagram</i>	ETL9
 INSTINCT Griddle 10.....	 ETL10
Explosionszeichnung / <i>Exploded View</i>	ETL10
Verdrahtungszeichnung / <i>Wiring Diagram</i>	ETL11

Sicherheitshinweis

Darstellung der Sicherheitshinweise

Die Sicherheitshinweise sind nach folgenden Gefahrenstufen kategorisiert

Gefahrenstufe	Folgen	Wahrscheinlichkeit
 GEFAHR	Tod / schwere Verletzung (irreversibel)	Steht unmittelbar bevor
 Warnung	Tod / schwere Verletzung (irreversibel)	Möglicherweise
 Vorsicht	Leichte Verletzung (reversibel)	Möglicherweise
Achtung	Sachschäden	Möglicherweise

Sicherheitssymbole und Warnhinweise am Gerät

Warnhinweis	Beschreibung
	Dieses Symbol weist Sie auf eine gefährliche Situation hin, die schwerer körperliche Verletzungen oder den Tod zur Folge haben WIRD oder KÖNNTE. Achten Sie auf entsprechende Sicherheitsvorkehrungen.
	GEFAHR - HOCHSPANNUNG Dieses Symbol weist auf die Gefahr eines elektrischen Schlages und Gefahren durch gefährliche Spannung hin.
	Elektromagnetisches Feld Dieses Symbol warnt vor nicht ionisierender elektromagnetischer Strahlung.
	Potenzialausgleich Dieses Symbol kennzeichnet die Klemme, die mit dem Potentialausgleich zu verbinden ist.

Gefahrensymbole, welche direkt am Gerät angebracht sind, müssen jederzeit unbedingt beachtet werden.

Weitere Gefahren

Warnhinweis	Beschreibung
	Achtung heiß! Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen.

Qualifikation und Ausbildung des Personals

Das Montage-, Installations-, Inbetriebnahme-, Bedien- und Unterhalts-Personal muss den Anforderungen entsprechende Qualifikationen vorweisen. Der Verantwortungsumfang, die Kompetenzen und die Überwachung des Personals müssen durch das Bedienpersonal des Induktionsgerätes bestimmt und eingehalten werden.

Sicherheitsvorschriften für Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten

Das Bedienpersonal muss sicherstellen, dass alle Installations- Unterhalts- und Inspektionsarbeiten durch bevollmächtigtes und qualifiziertes Personal durchgeführt werden. Dieses Personal hat sich entsprechend den Anforderungen durch ein gründliches Studium der Bedienungsanleitung informiert. Für Einbau, Unterhalt, Service und Reparatur des Induktionsgerätes muss das Personal speziell qualifiziert sein, indem es sich durch einen speziellen Ausbildungslehrgang – bewilligt durch den Hersteller – instruieren lässt.

Grundsätzlich dürfen solche Arbeiten am Induktionsgerät nur ausgeführt werden, wenn es keine elektrische Spannung aufweist. Das Gerät muss ausgeschaltet und von der Stromleitung getrennt werden. Die Sicherheits- und Schutz-Installationen müssen vor Beendigung der Arbeiten wiederhergestellt oder installiert werden.

Nachbau, Modifikation und Gebrauch von Ersatzteilen

Jegliches Nachbauen oder Änderungen am Induktionsgerät sind nicht erlaubt. Modifikationen sind ohne die ausdrückliche Genehmigung des Herstellers nicht zulässig. Bei Modifikationen der Geräte ohne Zustimmung des Herstellers erlischt jeglicher Garantie- und Haftungsanspruch. Um die Sicherheit zu gewährleisten, verwenden Sie nur Original-Ersatzteile und Zubehörteile, welche durch den Hersteller bewilligt sind. Bei Verwendung von nicht originalen Komponenten erlischt jegliche Haftung für Folgekosten.

Unsachgemäße Bedienung

Die Funktionstüchtigkeit des Induktionsgerätes kann nur bei richtiger Anwendung gewährleistet werden. Die Grenzwerte gemäß „Technische Daten“ dürfen unter keinen Umständen überschritten werden.

Technische Daten

Single Geräte

Modell	INSTINCT Hob 3.5 (208-240 VAC)	INSTINCT Hob 5 (380-440 VAC)	INSTINCT Hob 5 (208-240 VAC)
Spannung	208 - 240 VAC 1 Ph	380 - 440 VAC 3Ph	208 - 240 VAC 3Ph
Leistung	3500 W	5000 W	5000W
Strom	16 A	8 A	14 A
Leistungsfaktor Cos φ	>0.95	>0.95	>0.95
Ableitstrom mA	4 mA	4 mA	4 mA

Modell	INSTINCT Wok 3.5 (208-240 VAC)	INSTINCT Wok 5 (380-440 VAC)	INSTINCT Wok 5 (208-240 VAC)
Spannung	208 - 240 VAC 1 Ph	380 - 440 VAC 3Ph	208 - 240 VAC 3Ph
Leistung	3500 W	5000 W	5000 W
Strom	16A	8 A	14 A
Leistungsfaktor Cos φ	>0.95	>0.95	>0.95
Ableitstrom	4 mA	4 mA	4 mA

Modell	INSTINCT Wok 8 (380-440 VAC)
Spannung	380 - 440 VAC 3Ph
Leistung	8000 W
Strom	12 A
Leistungsfaktor Cos φ	>0.95
Ableitstrom	4 mA

Modell	INSTINCT Griddle 3.5 (208-240 VAC)	INSTINCT Griddle 5 (380-440 VAC)	INSTINCT Griddle 5 (208-240 VAC)
Spannung	208 - 240 VAC 1Ph	380 - 400 VAC 3Ph	208 - 240 VAC 3Ph
Leistung	3500 W	3500 W	3500 W
Strom	16A	8 A	14 A
Leistungsfaktor Cos φ	>0.95	>0.95	>0.95
Ableitstrom	4 mA	4 mA	4 mA

Dual Geräte

Modell	INSTINCT Hob 10 (380-440 VAC)	INSTINCT Hob 10 (208-240 VAC)
Spannung	380 - 440 VAC 3Ph	208 – 240 VAC 3Ph
Leistung	10kW (2 x 5000 W)	10kW (2 x 5000 W)
Strom	16 A	28 A
Leistungsfaktor Cos φ	>0.95	>0.95
Ableitstrom	4 mA	4 mA

Modell	INSTINCT Griddle 10 (380-440 VAC)	INSTINCT Griddle 10 (208-240 VAC)
Spannung	380 - 440 VAC 3Ph	208 – 240 VAC 3Ph
Leistung	10kW (2 x 5000 W)	10kW (2 x 5000 W)
Strom	16A	28A
Leistungsfaktor Cos φ	>0.95	>0.95
Ableitstrom	4 mA	4 mA

Allgemeine Daten

Max. Toleranz der Netzspannung	Nominalspannung +6 / -10 %
Frequenz	50 / 60 Hz
Schutzklasse	IP X3
Minimaler Durchmesser der Induktionspfanne	12cm [5"]
Umgebungstemperatur Lagerung	-20 bis +70°C
Umgebungstemperatur in Funktion	+5 bis +40°C
relative Luftfeuchtigkeit Lagerung	10 % bis 90%
relative Luftfeuchtigkeit in Funktion	30 % bis 90%

Funkentstörung

Im Gerät ist ein Netzfilter für die Funkentstörung integriert. Der Netzfilter schützt vor elektrischen Störungen.

Funktionen

Betriebssicherheit–Personenschutz

⚠ GEFAHR

Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile und lockere Kabel.

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.

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.

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.

Kurze Kochzeit / Aufheizzeit

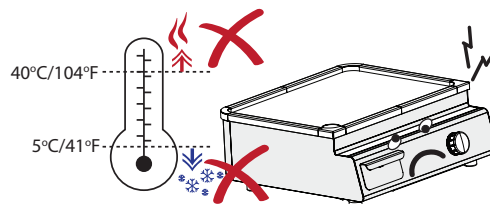
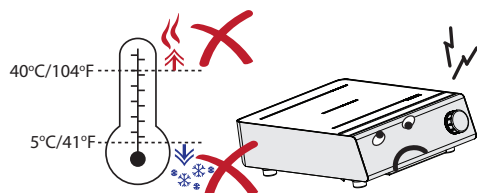
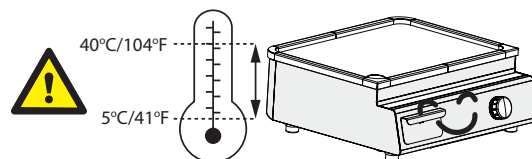
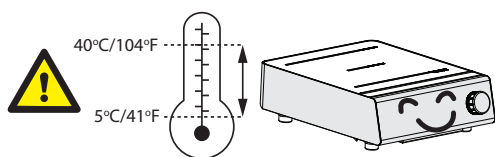
⚠ Vorsicht

Induktionsgeräte heizen das Kochgeschirr schneller auf 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.**

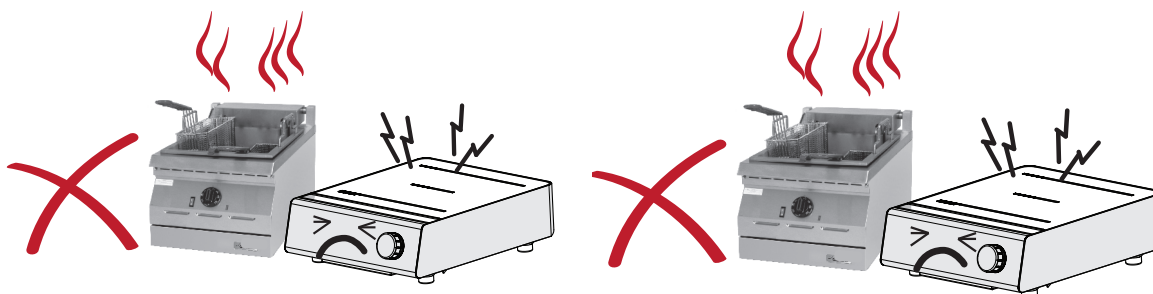
Wichtige Regel

Befolgen Sie diese Regeln, um eine zuverlässige und gleichmäßige Leistung Ihrer Induktionsgeräte zu gewährleisten.

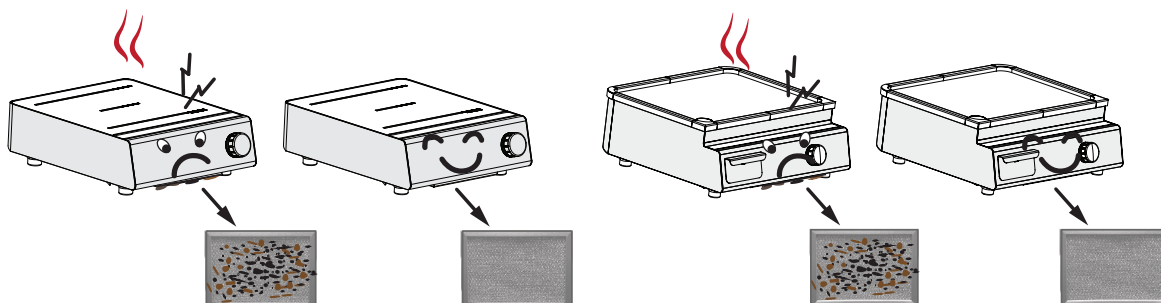
1 Halten Sie die Küchentemperatur unter 40°C [104°F].



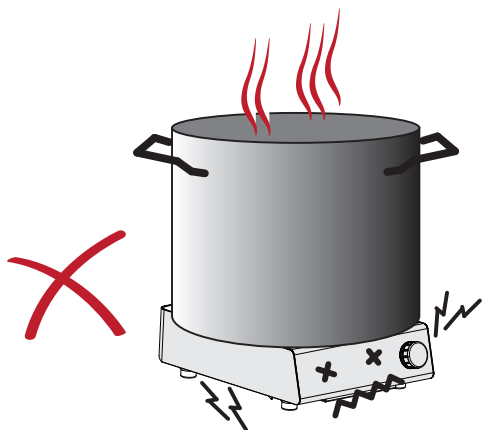
- 2** Ihre Induktionsgeräte dürfen niemals in der Nähe von Dampf- oder Wärme erzeugenden Vorrichtungen aufgestellt werden.



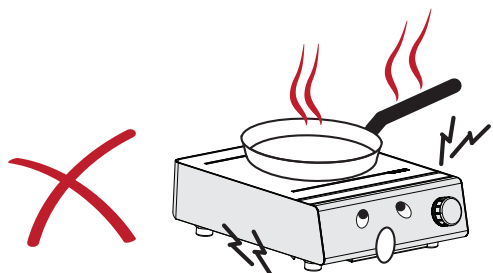
- 3** Reinigen Sie den Ansaugfilter mindestens einmal wöchentlich oder so oft wie nötig.



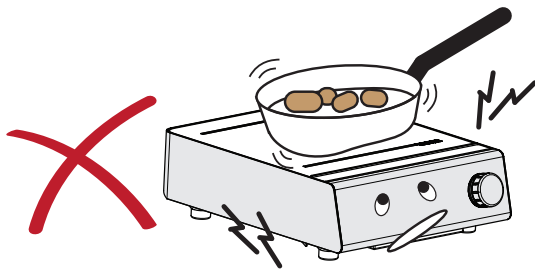
- 4** Verwenden Sie ausschließlich Pfannen in einer für die Kochfläche geeigneten Größe. Verwenden Sie keine zu großen Pfannen.



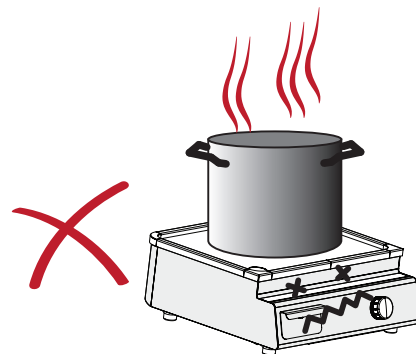
- 5** Heizen Sie die Pfanne auf keinen Fall vor. Stellen Sie die Pfanne erst dann auf die Kochzone, wenn Sie bereit zum Kochen sind.



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



- 7** Verwenden Sie keine Pfannen auf der Grillplatte. Das Verwenden von Pfannen kann die Grillplatte verformen und die Beschichtung kann beschädigt werden.



Kurzübersicht Display und Steuerung

Hinweis: Warmhaltemodus und Temperaturfunktion sind bei Wok-Modellen nicht verfügbar.

Temperatur, °C oder °F

- Um °C oder °F einzustellen, drücken Sie den Drehknopf während Sie das Gerät an der Steckdose anschließen.
- Drehknopf drehen bis P2 im Display erscheint.
- Drehknopf drücken um die Auswahl zu bestätigen.
- Drehknopf drehen um °C oder °F einzustellen und drücken, um die Auswahl zu bestätigen.
- Um in den normalen Betriebsmodus zu wechseln halten Sie den Drehknopf gedrückt bis die Anzeige wechselt.

Timer, Minuten

- Nach dem Einstellen der Temperatur oder Leistungsstufe, Knopf zweimal drücken um in den Timermode zu gelangen.
- Drehknopf drehen um die Zeit in Minuten einzustellen.
- Drehknopf 1 x drücken um den Countdown zu starten.

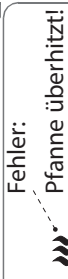
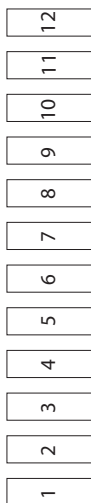
Fehler:

Gerät überhitzt!

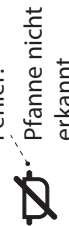


Fehler:

Informieren Sie Ihren Servicetechniker



Fehler: Pfanne überhitzt!



Fehler: Pfanne nicht erkannt

Warmhalten, Temperatur

- Drehknopf drehen um Temperatur einzustellen
- Um die Temperatur zu sperren / entsperren halten Sie den Drehknopf für 2 Sekunden gedrückt.

Kochmodus, Leistungsstufen von 1 bis 12

- Drehknopf drehen um Leistungsstufe zu wählen
- Um die Leistungsstufe zu sperren / entsperren, halten Sie den Drehknopf für 2 Sekunden gedrückt.

Gerät einschalten

- Drehknopf einmal drücken

Gerät ausschalten

- Drehknopf auf die niedrigste Temperatur oder Leistungsstufe drehen. Wenn der LED-Ring zu blinken beginnt Drehknopf leicht weiter drehen, um das Gerät auszuschalten.

Drehknopf

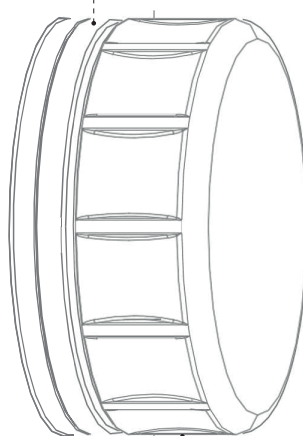
DREHEN

- Zur Temperatur-, Leistungsstufen-, Zeit- oder Options-Einstellung.

TASTE

- Einmal (1x) um zwischen Koch und Warmhalte-Modus zu wechseln oder um die Auswahl zu bestätigen.
- Zweimal (2x) um die Timerfunktion auszuwählen.
- 2 Sekunden gedrückt halten um das Gerät zu sperren / entsperren.

LED-Ring



- Leuchtet während der Energieabgabe.
- Blinkt wenn eine Eingabe erforderlich ist.

Bedienung Hob und Wok

Gerät einschalten

Drücken Sie auf den Drehknopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um die Leistungsstufe auszuwählen.

LED-Ring

- Der LED-Ring blinkt, wenn eine Bedieneingabe erforderlich ist.
- Der LED-Ring leuchtet während des Kochens oder Warmhaltens dauerhaft.

Umschalten zwischen Koch- und Warmhaltemodus

Die Warmhaltefunktion ist nur bei den Hob Geräten verfügbar.

1. Drücken Sie den Drehknopf während des Betriebs einmal. Die LED blinkt.
2. Während Sie das Display beobachten, drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn, um den Leistungsstufenmodus oder den Warmhaltemodus zu aktivieren.
3. Durch erneutes Drücken des Drehknopfes bestätigen Sie die Auswahl.

Einstellen der Leistungsstufe (1 bis 12) und Sperren/Entriegeln

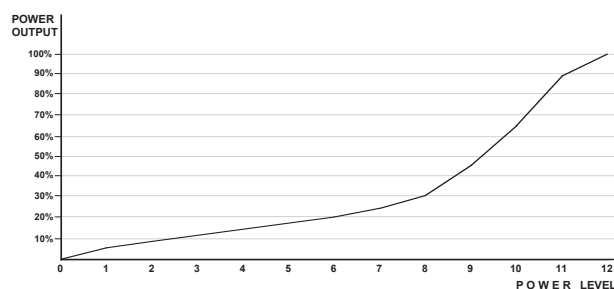
1. Drehen Sie den Drehknopf im Leistungsstufenmodus im Uhrzeigersinn, um die Leistungsstufe zu wählen:
 - Leistungsstufe (1) = geringste Leistung
 - Leistungsstufe (12) = höchste Leistung
2. Um die Leistung auf der eingestellten Stufe zu sperren, drücken Sie den Drehknopf, bis das Wort „LOCK“ (SPERREN) auf dem Display aufleuchtet. Dies dauert 2 Sekunden.
3. Zum Entriegeln drücken Sie den Drehknopf erneut, bis das Wort „LOCK“ (SPERREN) auf dem Display erlischt. Dies dauert 2 Sekunden.

Leistungsstufen-Einstellungen

Die Leistungskurven (unten) zeigen, dass der Leistungsunterschied zwischen zwei höheren Leistungsstufen viel größer ist als der Unterschied zwischen zwei niedrigeren Leistungsstufen.

Dieses Leistungs- und Ausgangsverhältnis gibt Ihnen die Möglichkeit für eine präzise Regelung.

Leistungskurve 1: Leistungsstufe 0 bis 12



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

Auswahl der Warmhaltetemperatur und Sperren/Entriegeln

Die Warmhaltefunktion ist nur bei den Hob-Geräten verfügbar

1. Drehen Sie den Drehknopf im Warmhaltemodus, bis die gewünschte Temperatur auf dem Display angezeigt wird.
2. Halten Sie den Drehknopf ca. 5 Sekunden lang gedrückt; auf dem Display wird die aktuell gemessene Temperatur angezeigt.
3. Um die Temperatur auf der eingestellten Stufe zu sperren, drücken Sie den Drehknopf, bis das Wort „LOCK“ (SPERREN) auf dem Display aufleuchtet. Dies dauert 2 Sekunden.
4. Zum Entriegeln drücken Sie den Drehknopf erneut, bis das Wort „LOCK“ (SPERREN) auf dem Display erlischt. Dies dauert 2 Sekunden.

Timer einstellen

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

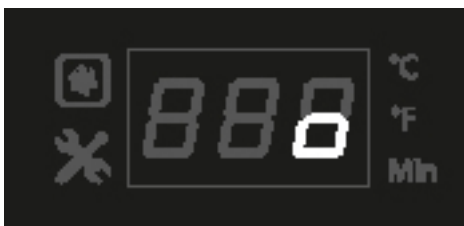
1. Nach der Einstellung der Leistungsstufe oder der Temperatur drücken Sie zweimal auf den Drehknopf, um in den Timermodus zu wechseln.
2. Drehen Sie den Drehknopf, um den Timer von 1 Minute auf bis zu 240 Minuten einzustellen. Der LED-Ring blinkt.
3. Drücken Sie den Knopf einmal, um den Countdown zu bestätigen und zu starten.
4. Beachten Sie, dass im Warmhaltemodus mit Timer abwechselnd die aktuelle Temperatur und der Countdown angezeigt werden.
5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn der Bediener nichts unternimmt.

Ausschalten

Drehen Sie den Drehknopf im Koch- oder Warmhaltemodus auf die niedrigste Leistungsstufe oder Temperatur.

Wenn der LED-Ring blinkt, drehen Sie den Drehknopf leicht, um das Gerät auszuschalten.

Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, erscheint  im Display.



Weitere Einstellungen

Zusätzliche Einstellungen sind verfügbar, um die Stromaufnahme zu verringern und die Anzeige auf °C oder °F einzustellen.

Aktivieren der zusätzlichen Einstellungen:

1. Drücken Sie den Drehknopf, während Sie das Gerät an die Steckdose anschließen.
2. Drehen Sie dann den Drehknopf, um die Einstellung P1 oder P2 zu wählen:
 - P1 = Reduzieren der maximalen Nennleistung von 100 % bis auf 25 %.
 - P2 = Temperatur von °C auf °F ändern (Funktion bei Wok-Modellen nicht verfügbar)
 - P3 = Zeigt die aktuelle Firmwarenummer an.
 - P4 = Summer aktivieren / deaktivieren (Timerfunktion)
3. Drücken Sie den Knopf einmal (1x), um die Auswahl zu bestätigen.
4. Drehen Sie den Drehknopf in P1, um die Leistung zu wählen.
Drehen Sie den Drehknopf in P2, um °C oder °F zu wählen.
Drehen Sie den Drehknopf in P4, um „on“ oder „off“ zu wählen.
5. Drücken Sie den Knopf einmal (1x), um die Auswahl zu bestätigen.
6. Zum Verlassen der Sondereinstellungsfunktion halten Sie den Drehknopf solange gedrückt, bis der normale Koch- oder Warmhaltemodus im Display angezeigt wird.

Automatische Pfannenerkennung, ohne Pfanne keine Hitze

Wenn eine Temperatur oder eine Leistungsstufe gewählt wurde, liefert das Gerät nur dann Energie, wenn eine Pfanne auf die Kochzone gestellt wird.

Wenn Sie die Pfanne von der Kochzone nehmen, stoppt das Gerät unverzüglich die Energieabgabe. Wird die Pfanne wieder auf die Kochzone gestellt, wird die Energieabgabe fortgesetzt.

HINWEIS: Schalten Sie das Kochfeld, wenn es nicht verwendet wird über die Steuerung aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Pfannenerkennung als EIN-AUS-Steuerung.

HINWEIS: Pfannen mit einem Bodendurchmesser kleiner als 12 cm [5"] werden nicht erkannt.

Nicht Gebrauch

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

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

Außerbetriebnahme

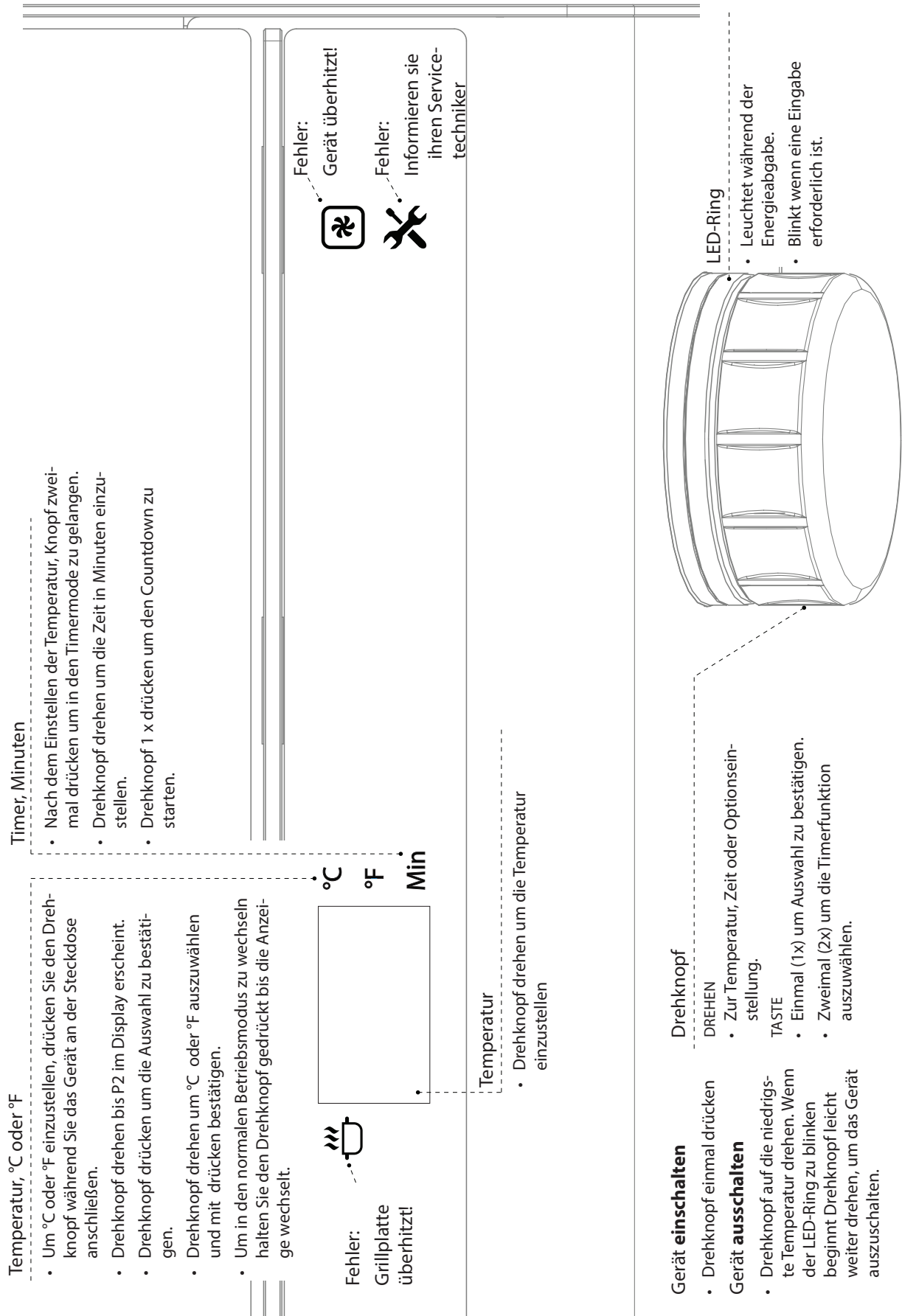
Vorgehen wenn das Gerät längere Zeit nicht gebraucht wird.

1. Gerät am Drehschalter ausschalten. (Siehe Abschnitt 3 Ausschalten)
2. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

GEFAHR

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

Kurzübersicht Display und Steuerung INSTINCT Griddle



Bedienung INSTINCT Griddle

Gerät einschalten

Drücken Sie auf den Drehknopf und drehen Sie ihn, um die Temperatur auszuwählen.

LED-Ring

- Der LED-Ring blinkt, wenn eine Bedienereingabe erforderlich ist.
- Der LED-Ring leuchtet während des Kochens dauerhaft.

Temperatur wählen

1. Drehen Sie den Drehknopf, bis die gewünschte Temperatur auf dem Display angezeigt wird.
2. Nach ca. 5 Sekunden wird die Temperatur übernommen; Auf dem Display wird abwechselnd die aktuell gemessene und die eingestellte Temperatur angezeigt.

Timer einstellen

1. Nach der Einstellung der Temperatur drücken Sie zweimal auf den Drehknopf, um in den Timermodus zu wechseln.
2. Drehen Sie den Drehknopf, um den Timer von 1 Minute auf bis zu 240 Minuten einzustellen. Der LED-Ring blinkt.
3. Drücken Sie den Drehknopf einmal (1x), um die Auswahl zu bestätigen und den Countdown zu starten.
4. Beachten Sie, dass Temperatur und Timer abwechselnd angezeigt werden.
5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn der Bediener nichts unternimmt.

Ausschalten

Drehen Sie den Drehknopf auf die niedrigste Temperatur.

Wenn der LED-Ring blinkt, drehen Sie den Drehknopf ein wenig weiter, um das Gerät auszuschalten.

Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, erscheint  im Display.



Weitere Einstellungen

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

Aktivieren der zusätzlichen Einstellungen:

1. Drücken Sie den Drehknopf, während Sie das Gerät an die Steckdose anschließen.
2. Drehen Sie dann den Drehknopf, um die Einstellung P1 oder P2 zu wählen:
 - P1 = Reduzieren der maximalen Nennleistung von 100 % bis auf 25 %.
 - P2 = Temperatur zwischen °C und °F umschalten.
 - P3 = Zeigt die aktuelle Firmwarenummer an.
 - P4 = Summer aktivieren / deaktivieren (Timerfunktion)
3. Drücken Sie den Knopf einmal (1x), um die Auswahl zu bestätigen.
4. Drehen Sie in P1 den Drehknopf, um die Leistung zu wählen.
Drehen Sie den Drehknopf in P2, um °C oder °F zu wählen.
Drehen Sie den Drehknopf in P4, um „on“ oder „off“ zu wählen.
5. Drücken Sie den Knopf einmal (1x), um die Auswahl zu bestätigen.
6. Zum Verlassen der Sondereinstellungsfunktion halten Sie den Drehknopf ca. 5 Sekunden gedrückt.

Fettauffangbehälter

- Leeren Sie den Fettauffangbehälter so oft wie nötig.
- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Gerätes, dass der Fettauffangbehälter richtig und sicher unter den Fettablauf platziert ist, damit er nicht herausrutscht oder herunterfällt.

 Vorsicht

Verbrennungsgefahr durch heiße Anlagen, heißes Fett und Dampf. Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

Hinweise

- **Benutzen Sie immer etwas Öl bevor Sie das Grillgut auflegen.**
- **Kochen von Tiefkühlkost**
Wenn Sie regelmäßig tiefgefrorene Lebensmittel braten, legen Sie die Tiefkühlkost nicht jedes Mal auf die gleiche Stelle der Grillplatte. Andernfalls könnte sich die Platte an diesen Stellen im Laufe der Zeit verformen.
- **Richtige Kochutensilien verwenden**
Verwenden Sie nur den mitgelieferten Spatel, um Lebensmittel auf der Grillplatte zu wenden. Bei Verwendung von scharfkantigen Gegenständen wie Messern oder Gabeln kann die Grilloberfläche beschädigt werden.
- **Temperaturverlust ausgleichen**
Ein Temperaturverlust tritt auf, wenn kalte Speisen auf die Grillplatte gelegt werden. Die RTCsmp-Technologie kann den Temperaturverlust sofort erkennen und korrigieren.

Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist

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

Kurze Aufheizzeit

Um sich von 20°C auf 200°C (68°F auf 392°F) aufzuheizen, braucht eine Grillplatte auf einer einzelnen Kochzone:

- INSTINCT Griddle 3.5 ca. 4 ½ Minuten
- INSTINCT Griddle 5, ca. 3 Minuten
- INSTINCT Griddle 10, ca. 3 Minuten

Temperatur-Überwachung

Kühlkörper Temperatur

Die Temperatur des Kühlkörpers (nachfolgend KK Temperatur genannt) wird mit einem Temperatursensor überwacht. Die Temperaturüberwachung schaltet bei 60°C KK Temperatur den Lüfter ein. Wenn die KK Temperatur 80°C überschreitet, wird die Energieabgabe reduziert. Es wird der Error-Code E12 auf der Anzeige ausgegeben und im Fehlerspeicher abgelegt. Wenn die KK Temperatur 85°C überschreitet, wird die Leistungsabgabe unterbrochen. Auf der Anzeige wird der Error-Code E03 ausgegeben.

Induktionsspule

Die Temperatur der Induktionsspule wird durch mehrere Temperatursensoren gleichzeitig überwacht. Wenn die Temperatur 260°C überschreitet, wird die Leistungsabgabe reduziert und bei 290°C unterbrochen. Auf der Anzeige wird der Error-Code E47 ausgegeben.

Bei der Wok Version tritt der Error-Code E47 bereits bei 200 auf.

Geräte-Innenraum Temperatur

Die Temperatur im Geräte-Innenraum (nachfolgend B Temperatur genannt) wird durch einen Temperatursensor überwacht. Die Temperaturüberwachung schaltet bei 55°C B Temperatur den Innenraum Lüfter ein. Wenn die B Temperatur 70°C überschreitet, wird die Energie, welche an die Induktionsspule abgegeben wird reduziert. Im Fehlerspeicher wird der Error-Code E20 abgelegt. Wenn die B Temperatur 80°C überschreitet wird, die Leistungsabgabe unterbrochen, und im Fehlerspeicher und auf der Anzeige wird der Error-Code E06 ausgegeben.

Sicheres Arbeiten bei Unterhaltsarbeiten

Zu Ihrer Sicherheit

Machen Sie sich vor Arbeitsbeginn mit den Sicherheitshinweisen auf Seite 4 vertraut.

Qualifikation des Personals für die Elektroinstallation

Nur Elektrofachkräfte eines autorisierten Kundendienstes im Sinne von EN 50110-1 dürfen Arbeiten an elektrischen Einrichtungen vornehmen.

Vorschriften für die Elektroinstallation

Um Gefährdungen aufgrund fehlerhafter elektrischer Anschlüsse auszuschließen, sind folgende Vorschriften zu beachten

- Der Anschluss an die Stromversorgung ist gemäß den gültigen lokalen Vorschriften der Berufsverbände und des Energieversorgungsunternehmens auszuführen.

Stromführende Teile

GEFAHR

Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile und lockere Kabel

Nach Öffnen der Abdeckung kann das Berühren der stromführenden Teile zum Stromschlag führen.

- Arbeiten an der Elektrik dürfen nur durch eine Elektrofachkraft eines autorisierten Kundendienstes durchgeführt werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor dem Öffnen des Gerätes spannungsfrei ist.
- Sichern Sie das Gerät gegen Wiedereinschalten.
- Stellen Sie vor Inbetriebnahme sicher, dass die elektrischen Verbindungen unbeschädigt und fest angeschlossen sind.

Heiße Oberflächen

Warnung

Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen der Kochstelle oder im Geräteinnern.

Das Berühren der Kochstelle, oder der Teile im Geräteinnern kann zu Verbrennungen führen.

- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.
- Lassen Sie das Gerät auf die Umgebungstemperatur abkühlen.

Unterhalt

Mittels der Infrarot-Schnittstelle (s. Kap. 8) ist das Einstellen, die Funktionskontrolle, sowie die Durchführung einer Diagnose möglich.

Die folgenden Unterhaltsarbeiten müssen periodisch einmal jährlich durchgeführt werden.

Lüftung überprüfen

Zum Öffnen des Gerätes siehe Kapitel 7.

Die korrekte Funktion des Gerätes kann nur gewährleistet werden, wenn die Elektronik bei normalen Betriebstemperaturen gehalten wird.

- Die Luftzufuhr und Luftausfuhr darf nicht behindert werden
- Der Luftfilter muss frei von Staub oder Fettablagerungen sein
- Die Luftkanäle müssen frei von Schmutz sein
- Die Luft muss frei durch den Kühlkörper zirkulieren können
- Der Lüfter muss gut befestigt sein.
- Die Kühlkörper müssen richtig montiert sein.

Induktionsspule überprüfen:

- Überprüfen Sie die Mechanische Befestigung (sind die Schrauben angezogen)?
- Die Spule muss fest mit dem Spulenträger verklebt sein.
- Die Ferrite dürfen nicht lose sein.
- Gebrochene Ferrite müssen ersetzt werden.
- Die Messsensoren müssen fest mit der Induktionsspule verklebt sein.

Generell überprüfen

Zum Öffnen des Gerätes siehe Kapitel 7.

- Der Schutzleiter muss am Gehäuse mit einer Fächerscheibe versehen sein.
- Der Schutzleiter des Netzkabels muss mit dem Gehäuse verbunden sein.
- Die Schraubbefestigungen müssen ausreichend angezogen sein.
- Überprüfen Sie die Kabelisolationen auf Beschädigung und ersetzen wenn nötig das komplette Kabel
- Überprüfen Sie die Kabel an den Anschlussklemmen auf Zug.
- Entfernen Sie Flüssigkeiten oder Ablagerungen.
- Entfernen Sie Insekten (falls vorhanden)
- Überprüfen Sie die Dichtung beim Glas

Tests

Induktions-Pfannen

Beim induktiven Kochen ist es sehr wichtig, induktionstaugliche Pfannen zu verwenden. Der Pfannenboden ist das Element, in dem durch das Magnetfeld die Hitze erzeugt wird. Wir empfehlen, nur speziell für die Induktion geeignete Pfannen zu verwenden.

Um festzustellen, ob Ihre Pfanne geeignet ist, sollte ein Kochtest gemacht werden. Man benötigt eine Wassermenge von 1 Liter/ca. 20°C. Die Pfanne sollte auf maximale Leistungsstufe aufgeheizt werden. Währenddessen wird die Aufkochzeit gemessen. Anschließend wird diese mit der von Inducis angegebenen Referenzzeit verglichen (3,5kW → ca. 140Sek., 5kW → ca. 80 Sek., 8kW → ca. 60 Sek.). Die Aufkochzeit gibt Aufschluss über die Effizienz, die man mit diesen Pfannen erreicht. Schlechtere Pfannen haben beträchtlich längere Aufkochzeiten für die gleiche Wassermenge.

Um festzustellen, ob das Pfannenmaterial überhaupt induktionstauglich ist, kann ein Magnet verwendet werden. Das Magnet soll am Pfannenboden haften. Dieser Test sagt jedoch nichts über die Pfanneneffizienz und die Materialstruktur aus (es kann auch eine schlechte Induktionspfanne sein).

Heiße Oberflächen

Warnung

Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen der Kochstelle oder im Geräteinnern.

Das Berühren der Kochstelle oder der Teile im Geräteinnenraum kann zu Verbrennungen führen.

- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.
- Lassen Sie das Gerät auf Umgebungstemperatur abkühlen.
- Berühren Sie die Heizzone nicht

Pfannen-Erkennung

Dieser Test zeigt, ob das Induktions-Gerät bei Verwendung von Pfannen mit kleinem Durchmesser richtig funktioniert.

Für die Durchführung des Tests benötigen Sie das folgende Material:

- Induktionspfanne mit Bodendurchmesser von 12 cm oder zwei runde Eisenplatten (Testteller) unbehandelt, ca. 4 mm dick:
- Testteller 1: Durchmesser d = 12 cm
- Testteller 2: Durchmesser d = 7 cm

Test mit Pfannen

Schritt	Aktion	Stufe	Resultat
1	Stellen Sie die Pfanne auf die Mitte der Heizzone	1.....12	Heizen, Betriebsanzeige leuchtet
2	Verschieben Sie die Pfanne soweit, bis der Pfannenrand in der Mitte der Heizzone ist	1.....12	Kein Heizen, Betriebsanzeige schaltet aus

Test mit Testtellern

Schritt	Aktion	Stufe	Resultat
1	Stellen Sie den Testteller 1 auf die Mitte der Heizzone	1	Heizen, Betriebsanzeige leuchtet
2	Stellen Sie den Testteller 2 auf die Mitte der Heizzone	1	Kein Heizen, Betriebsanzeige blinkt

Lüfter

Kochgeräte

Bei diesem Test werden die Lüfter, deren Überwachung und der Verschmutzungsgrad überprüft. Zu Testbeginn sollte das Induktions-Gerät kalt sein.

Schritt	Aktion	Stufe	Resultat
1	Stellen Sie die Pfanne mit Wasser auf die Heizzone	12	Heizen
2	Messen Sie die Zeit, bis der Lüfter einschaltet	12	Lüfter sollte nach ca. 8-10 Minuten einschalten
3	Fahren Sie mit dem Kochen fort	12	Der Lüfter sollte selbstständig abstellen

Griddle

Die korrekte Funktion des Gerätes kann nur gewährleistet werden, wenn die Elektronik auf normalen Betriebstemperaturen gehalten wird.

- Die Luftzufuhr und Luftausfuhr darf nicht behindert werden
- Der Luftfilter muss frei von Staub oder Fettablagerungen sein
- Die Luftkanäle müssen frei von Schmutz sein
- Die Luft muss frei durch den Kühlkörper zirkulieren können
- Die Befestigungsschrauben des Lüfters kontrollieren
- Die Montage des Kühlkörpers kontrollieren

Leistungskomponenten – Tests

Stromführende Teile

⚠ GEFAHR

Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile und lockere Kabel

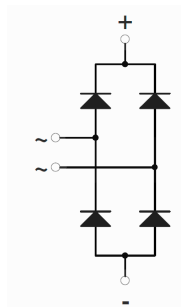
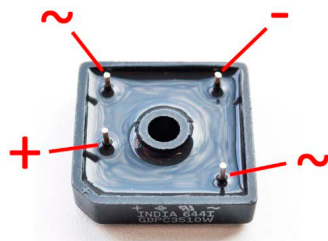
Nach Öffnen der Abdeckung kann das Berühren der stromführenden Teile zum Stromschlag führen.

- Arbeiten an der Elektrik dürfen nur durch eine Elektrofachkraft eines autorisierten Kundendienstes durchgeführt werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor dem Öffnen spannungsfrei ist.
- Sichern Sie das Gerät gegen Wiedereinschalten.
- Stellen Sie vor Inbetriebnahme sicher, dass die elektrischen Verbindungen unbeschädigt und fest angeschlossen sind.

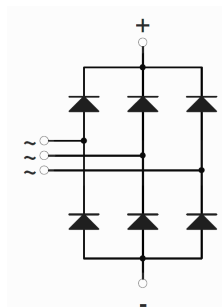
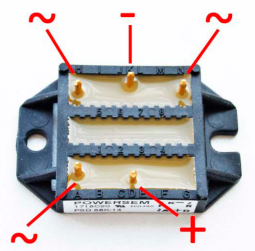
Gleichrichter

Es werden zwei verschiedene Typen von Gleichrichter eingesetzt.

HINWEIS: Der Typ 1 wird für die 3500W Geräte verwendet.



HINWEIS: Typ 2 wird für die Geräte mit 5000W und 8000W verwendet.



Beim Gleichrichter werden die Durchlass-Spannungen zwischen Anode – Kathode mit dem Multimeter gemessen (bitte benützen Sie nur Multimeter mit Dioden-Check als Zusatzfunktion).

Die Durchlass-Spannung für die Diode beträgt ca. 0,5 V in Richtung Anode – Kathode, in der Gegenrichtung gibt es keinen Durchlass.

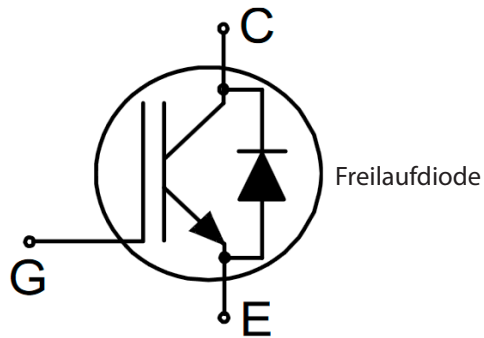
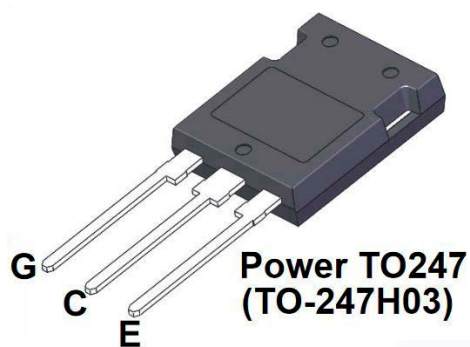
Falls eine der Dioden einen Kurzschluss oder Unterbruch aufweist ist der Gleichrichter defekt und der Leistungsteil muss ersetzt werden.

Transistor (IGBT)

Der IGBT (Insulated Gate Bipolar Transistor) ist mit drei Lötkontakten am Leistungssprint angeschlossen.

Der IGBT Transistor hat als zusätzlichen Schutz eine integrierte Freilaufdiode. Als erstes müssen wir die Durchlassspannung dieser Diode messen. Die Durchlassspannung beträgt ca. 0,5V.

Falls die Freilaufdiode einen Kurzschluss oder Unterbruch aufweist ist der IGBT Transistor defekt und das Leistungsteil muss ersetzt werden.



Fehlerfindung / Fehlerbehebung

Stromführende Teile

⚠ GEFÄHR

Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile und lockere Kabel

Nach Öffnen der Abdeckung kann das Berühren der stromführenden Teile zum Stromschlag führen.

- Arbeiten an der Elektrik dürfen nur durch eine Elektrofachkraft eines autorisierten Kundendienstes durchgeführt werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor dem Öffnen spannungsfrei ist.
- Sichern Sie das Gerät gegen Wiedereinschalten.
- Stellen Sie vor Inbetriebnahme sicher, dass die elektrischen Verbindungen unbeschädigt und fest abgeschlossen sind.

Generell

Bei der Fehlerbehebung ist stets die Verkabelung zu überprüfen. Folgende Fehler können auftreten:

- Gebrochene Kabel
- Gequetschte Kabel
- Defekte Kabelisolationen
- Lose Krimpungen

Auf den Leiterplatten dürfen **keine** Reparaturen ausgeführt werden. Der Leistungsteil ist immer als ganze Einheit zu ersetzen.

Error-Code

Die Funktion des Induktionsgerätes wird kontinuierlich durch das Steuerungs- und Überwachungssystem überprüft. Wird eine Fehlfunktion festgestellt, wird auf der Betriebsanzeige ein Error-Code ausgegeben und im Fehlerspeicher abgelegt.

Error-Nr. im Terminal Programm	Error Symbol	Beschreibung	Fehlerbehebung
E01 → Seite 30		Ungeeignete Induktionskochpfanne. Hardware Überstrom oder Leistungsspule nicht angeschlossen ¹⁾	Pfanne überprüfen Verdrahtung kontrollieren
E02 → Seite 30		Ungeeignete Induktionskochpfanne. Softwareüberstrom ¹⁾	Pfanne überprüfen
E03 → Seite 30		Kühlkörperüberhitzung $T > 70^{\circ}\text{C}$ ¹⁾	Installation (Lüftung) überprüfen ⇒ Fritteuse oder Ofen in unmittelbarer Nähe?
E04 → Seite 31		Leerkochen, Totalausfall der Sensoreinheit oder Sensoreinheit nicht angeschlossen ¹⁾	Sensoren prüfen
E06 → Seite 31		Innenraumtemperatur des Generators ist zu hoch $T > 80^{\circ}\text{C}$ ¹⁾	Installation und Funktion (Lüftung) überprüfen ⇒ Fritteuse oder Ofen in unmittelbarer Nähe?
E07 → Seite 31		Netzstrom zu klein während Leistungsabgabe	Kontrolle auf eine fehlende Phase
E08 → Seite 32		Netzspannung zu tief/hoch (Abweichung grösser als $\pm 10\%$)	

Error-Nr. im Terminal Programm	Error Symbol	Beschreibung	Fehlerbehebung
E10 →Seite 32		CAN-Bus Kommunikation unterbrochen oder gestört. ¹⁾	Verdrahtung kontrollieren, defekte Anzeige oder defekte CPU
E12 →Seite 32		Kühlkörper (KK) Temperatur ist zu hoch $T > 70^{\circ}\text{C}$ ²⁾	Installation (Lüftung) überprüfen ⇒Fritteuse oder Ofen in unmittelbarer Nähe?
E20 →Seite 32		Reduktion Innenraumtemperatur $T > 70^{\circ}\text{C}$ ²⁾	Installation (Lüftung) überprüfen ⇒Fritteuse oder Ofen in unmittelbarer Nähe?
E21 →Seite 33		Kühlkörpersensor defekt ¹⁾	Leistungsteil ersetzen
E23 →Seite 33		Spannungsabfall 24V Speisung ¹⁾	Leistungsteil
E24 →Seite 33		CPU Sensor defekt ¹⁾	Sensor überprüfen
E29 →Seite 33		Leerkochen oder Sensor defekt. Zweite Sicherheitsstufe ¹⁾	Sensoren kontrollieren
E30 →Seite 34		Temperatur CPU Zentraleinheit $> 100^{\circ}\text{C}$ ¹⁾	Installation überprüfen, Kühlung verbessern
E41 →Seite 34		Kochfeld Sensor 1 überhitzt oder defekt ¹⁾	Kochprozess überprüfen, Sensor 1 kontrollieren Sollwert: 1080Ohm bei 25°C
E42 →Seite 34		Kochfeld Sensor 2 überhitzt oder defekt ¹⁾	Kochprozess überprüfen, Sensor 2 kontrollieren Sollwert: 1080Ohm bei 25°C
E43 →Seite 34		Kochfeld Sensor 3 überhitzt oder defekt ¹⁾	Kochprozess überprüfen, Sensor 3 kontrollieren Sollwert: 1080Ohm bei 25°C
E44 →Seite 34		Kochfeld Sensor 4 überhitzt oder defekt ¹⁾	Kochprozess überprüfen, Sensor 4 kontrollieren Sollwert: 1080Ohm bei 25°C
E45 →Seite 35		Kochfeld Sensor 5 überhitzt oder defekt ¹⁾	Kochprozess überprüfen, Sensor 5 kontrollieren Sollwert: 1080Ohm bei 25°C
E46 →Seite 35		Kochfeld Sensor 6 überhitzt oder defekt ¹⁾	Kochprozess überprüfen, Sensor 6 kontrollieren Sollwert: 1080Ohm bei 25°C
E47 →Seite 35		Kochfeld überhitzt oder Sensoren vertauscht ¹⁾	Sensoranschluss Kontrollieren

¹⁾ Die Leistungsabgabe wird sofort unterbrochen

²⁾ Das Gerät arbeitet mit reduzierter Leistung weiter

³⁾ Gilt nur für INSTINCT Hob und Wok

⁴⁾ Gilt nur für INSTINCT Hob 10 und INSTINCT Griddle 10

Error Nr. 01

Hardware Überstrom oder Leistungsspule nicht angeschlossen

Ursache	Was ist zu kontrollieren	Fehlerbehebung
Ungeeignete Induktionspfanne	Pfannenmaterial kontrollieren	Pfanne ersetzen
Kein Spulenstrom, Hardware Überstrom	Spule kontrollieren	Spule ersetzen
	Verdrahtung kontrollieren	Verdrahtung korrigieren
Stromkreis Spule	IGBT testen	Leistungssprint ersetzen
	CPU testen	CPU ersetzen
	Kondensatoren überprüfen	Leistungsteil ersetzen

Error Nr. 02

Softwareüberstrom ¹⁾

Ursache	Was ist zu kontrollieren	Maßnahmen
Spulenstrom zu hoch	Spule kontrollieren. • Spulentyp • Verdrahtung	Spule ersetzen
Aluminiumpfanne ²⁾	Pfannenmaterial kontrollieren	Pfanne wechseln / vergleichen
IGBT defekt	IGBT messen	Leistungsteil ersetzen

¹⁾ Nur INSTINCT Hob 3.5 / 5, INSTINCT Wok 3.5 / 5 / 8, INSTINCT Griddle 3.5 / 5

²⁾ Ausgenommen Griddle

Error Nr. 03

Kühlkörperüberhitzung $T > 70^{\circ}\text{C}$ [158°F]

Ursache	Was ist zu kontrollieren	Maßnahmen
Temperaturfühler für Kühlkörper defekt (der Fehler tritt sofort auf)	Stecker für Kühlkörpersensor	Leistungsteil ersetzen
Lüftung mangelhaft (der Fehler tritt nach einiger Zeit auf)	Luft EintrittsfILTER verschmutzt	Luft EintrittsfILTER reinigen / ersetzen
	Geräteplatzierung • Luftaustritt ungenügend	Abstände wurden nicht eingehalten
Lüfter defekt / verschmutzt (der Fehler tritt nach einiger Zeit auf)	Lüfter kontrollieren • Lüfter dreht • Lüfter verschmutzt	Lüfter ersetzen
Sicherung defekt	Sicherungen überprüfen	Sicherung ersetzen
Netzteil I120 defekt ¹⁾	Spannung 24VDC +/- 10% messen	Netzteil ersetzen
Leistungsteil oder CPU defekt	Lüfter über Infrarot Schnittstelle einschalten und Spannung für Lüfter messen (24VDC +/-10%)	Leistungsteil / CPUersetzen

¹⁾ Nur INSTINCT Hob 10 und Griddle 10

Error Nr. 04

Sensor meldet zu hohe Temperatur auf dem Kochfeld ¹⁾

Ursache	Was ist zu kontrollieren	Maßnahmen
Sensoranschluss	Ist Sensor richtig eingesteckt	Sensor richtig einstecken
	Sensoreinheit Kanal1 und Kanal2 überprüfen	Sensoreinheit Kanal1 und Kanal2 tauschen
Temperatursensor defekt (Fehler kommt sofort)	Widerstandwert der PT1000 Sensoren prüfen (ca. 1.08kΩ @ 25°C)	Sensoreinheit ersetzen
Temperatursensor meldet nach einiger Zeit eine zu hohe Temperatur	Pfanne ohne Inhalt (Leerkochen)	Pfanne von Herd nehmen und Kochfeld abkühlen lassen
	Pfanne nicht geeignet für die hohe Leistung	Pfanne ersetzen und Kochfeld abkühlen lassen
	Mittels Infrarot-Schnittstelle Sensortemperaturen und deren Anstieg prüfen	Sensoreinheit ersetzen

¹⁾ Nur INSTINCT Hob 3.5 / 5, INSTINCT Wok 3.5 / 5 / 8, INSTINCT Griddle 3.5 / 5

Error Nr. 06

Innenraumtemperatur > 75°C [149°F]

Ursache	Was ist zu kontrollieren	Maßnahmen
Geräte Innenraumtemperatur zu hoch (Fehler tritt sofort auf)	Innenraumtemperatur über Infrarotschnittstelle auslesen ↪ Seite 46	CPU ersetzen Kontrollunit ersetzen
Fehler tritt erst nach einiger Zeit auf	Umgebungstemperatur prüfen	Externe Wärmequelle eliminieren
	Erwärmung der Kochstelle	Aktive Belüftung für Herdoberblatt installieren

Error Nr. 07

Der Netzstrom ist während der Leistungsabgabe zu klein.

Ursache	Was ist zu kontrollieren	Maßnahmen
Generator	Verdrahtung kontrollieren	Kabel ersetzen, Kabel richtig anschließen
	IGBT und Gleichrichter kontrollieren	Leistungsteil ersetzen
	CPU kontrollieren	CPU ersetzen
	Netzteil kontrollieren	Netzteil ersetzen
Controlunit	Verdrahtung kontrollieren	

¹⁾ Nur INSTINCT Hob 10 und Griddle 10

Error Nr. 08

Netzspannung zu tief/hoch ¹⁾

Ursache	Was ist zu kontrollieren	Maßnahmen
Netzschwankungen oder ungeeignetes Gerät	Überprüfen der Netzspannung	Nehmen Sie Kontakt mit Ihrem Vertriebspartner auf.

¹⁾ Nur INSTINCT Hob 10 und Griddle 10

Error Nr. 10

Ursache	Was ist zu kontrollieren	Maßnahmen
Verkabelung defekt	Verkabelung kontrollieren	Kabel ersetzen
Anzeigeprint defekt	Anzeigeprint prüfen	Anzeigeprint ersetzen
CPU defekt	CPU prüfen	CPU ersetzen

Error Nr. 12

Kühlkörperüberhitzung $T > 65^{\circ}\text{C}$ [149°F] ¹⁾

Ursache	Was ist zu kontrollieren	Maßnahmen
Temperaturfühler für Kühlkörper defekt (der Fehler tritt sofort auf)	Stecker für Kühlkörpersensor	Leistungsteil ersetzen
Lüftung mangelhaft (der Fehler tritt nach einiger Zeit auf)	LufteintrittsfILTER verschmutzt	LufteintrittsfILTER reinigen / ersetzen
	Geräteplatzierung • Luftaustritt ungenügend	Abstände wurden nicht eingehalten
Lüfter defekt / verschmutzt (der Fehler tritt nach einiger Zeit auf)	Lüfter kontrollieren • Lüfter dreht • Lüfter verschmutzt	Lüfter ersetzen
Sicherung defekt	Sicherungen überprüfen	Sicherung ersetzen
Netzteil I120 defekt	Spannung 24VDC +/- 10% messen	Netzteil ersetzen
Leistungsteil oder CPU defekt	Lüfter über Infrarot Schnittstelle einschalten und Spannung für Lüfter messen (24VDC +/-10%)	Leistungsteil / CPU ersetzen

¹⁾ Nur INSTINCT Hob 10 und Griddle 10

Error Nr. 20

Innenraumtemperatur $> 65^{\circ}\text{C}$ [149°F] ¹⁾

Ursache	Was ist zu kontrollieren	Maßnahmen
Geräte Innenraumtemperatur zu hoch (Fehler tritt sofort auf)	Innenraumtemperatur über Infrarotschnittstelle auslesen ↪ Seite 49	CPU ersetzen Kontrollunit ersetzen
Fehler tritt erst nach einiger Zeit auf	Umgebungstemperatur prüfen Erwärmung der Kochstelle	Externe Wärmequelle eliminieren Aktive Belüftung für Herdoberblatt installieren

¹⁾ Nur INSTINCT Hob 10 und Griddle 10

Error Nr. 21

Kühlkörpersensor defekt oder ausgesteckt

Ursache	Was ist zu kontrollieren	Maßnahmen
Temperaturfühler für Kühlkörper defekt (der Fehler tritt sofort auf)	Stecker für Kühlkörpersensor	Leistungsteil ersetzen
Lüftung mangelhaft (der Fehler tritt nach einiger Zeit auf)	Luftetrtrittsfilter verschmutzt	Luftetrtrittsfilter reinigen / ersetzen
	Geräteplatzierung • Luftaustritt ungenügend	Abstände wurden nicht eingehalten
Lüfter defekt / verschmutzt (der Fehler tritt nach einiger Zeit auf)	Lüfter kontrollieren • Lüfter dreht • Lüfter verschmutzt	Lüfter ersetzen
Sicherung defekt	Sicherungen überprüfen	Sicherung ersetzen
Netzteil I120 defekt ¹⁾	Spannung 24VDC +/-10% messen	Netzteil ersetzen
Leistungsteil oder CPU defekt	Lüfter über Infrarot Schnittstelle einschalten und Spannung für Lüfter messen (24VDC +/-10%)	Leistungsteil / CPU ersetzen

¹⁾ Nur INSTINCT Hob 10 und Griddle 10

Error Nr. 23

Spannungsabfall der 24V Spannungsversorgung

Ursache	Was ist zu kontrollieren	Maßnahmen
Speisung defekt	24VDC Messen	Leistungsteil ersetzen ¹⁾

¹⁾ Nur INSTINCT Hob 3.5/5, INSTINCT Wok 3.5/5/8 und Griddle 3.5/5

Error Nr. 24

Board Sensor defekt ¹⁾

Ursache	Was ist zu kontrollieren	Maßnahmen
Sensor auf CPU defekt	Per Infrarotschnittstelle Temperatur auslesen	CPU ersetzen

¹⁾ Nur INSTINCT Hob 10 und Griddle 10

Error Nr. 29

Hardware mäßige Abschaltung ¹⁾

Ursache	Was ist zu kontrollieren	Maßnahmen
Sensoreinheit ausgefallen	Sensoren über Infrarotschnittstelle auslesen	Sensoreinheit ersetzen
Leistungsteil defekt	Verdrahtung der Spulenanschlüsse	Leistungsteil ersetzen

¹⁾ Nur INSTINCT Hob 10 und Griddle 10

Error Nr. 30

Übertemperatur Kontrolleinheit I133 T > 100°C ¹⁾

Ursache	Was ist zu kontrollieren	Maßnahmen
I133 defekt (der Fehler tritt sofort beim Einschalten auf)	Temperatur über Infrarotschnittstelle auslesen	I133 ersetzen ¹⁾
Lüftung mangelhaft (der Fehler tritt nach einiger Zeit auf)	Lufteintrittsfilter verschmutzt	Lufteintrittsfilter reinigen / ersetzen
	Geräteplatzierung • Luftaustritt ungenügend	Abstände wurden nicht eingehalten
Lüfter defekt / verschmutzt (der Fehler tritt nach einiger Zeit auf)	Lüfter kontrollieren • Lüfter dreht • Lüfter verschmutzt	Lüfter ersetzen

¹⁾ Nur INSTINCT Hob 10 und Griddle 10

Error Nr. 41

Sensor 1 Überhitzt oder defekt

Ursache	Was ist zu kontrollieren	Maßnahmen
Sensor defekt	Sensortemperaturen über Infrarotschnittstelle auslesen	Sensoreinheit ersetzen
Pfanne/Kochtopf ungeeignet	Pfannenmaterial prüfen	Pfanne/Kochtopf ersetzen

Error Nr. 42

Sensor 2 Überhitzt oder defekt

Ursache	Was ist zu kontrollieren	Maßnahmen
Sensor defekt	Sensortemperaturen über Infrarotschnittstelle auslesen	Sensoreinheit ersetzen
Pfanne/Kochtopf ungeeignet	Pfannenmaterial prüfen	Pfanne/Kochtopf ersetzen

Error Nr. 43

Sensor 3 Überhitzt oder defekt

Ursache	Was ist zu kontrollieren	Maßnahmen
Sensor defekt	Sensortemperaturen über Infrarotschnittstelle auslesen	Sensoreinheit ersetzen
Pfanne/Kochtopf ungeeignet	Pfannenmaterial prüfen	Pfanne/Kochtopf ersetzen

Error Nr. 44

Sensor 4 Überhitzt oder defekt

Ursache	Was ist zu kontrollieren	Maßnahmen
Sensor defekt	Sensortemperaturen über Infrarotschnittstelle auslesen	Sensoreinheit ersetzen
Pfanne/Kochtopf ungeeignet	Pfannenmaterial prüfen	Pfanne/Kochtopf ersetzen

Error Nr. 45

Sensor 5 Überhitzt oder defekt

Ursache	Was ist zu kontrollieren	Maßnahmen
Sensor defekt	Sensortemperaturen über Infrarotschnittstelle auslesen	Sensoreinheit ersetzen
Pfanne/Kochtopf ungeeignet	Pfannenmaterial prüfen	Pfanne/Kochtopf ersetzen

Error Nr. 46

Sensor 6 Überhitzt oder defekt

Ursache	Was ist zu kontrollieren	Maßnahmen
Sensor defekt	Sensortemperaturen über Infrarotschnittstelle auslesen	Sensoreinheit ersetzen
Pfanne/Kochtopf ungeeignet	Pfannenmaterial prüfen	Pfanne/Kochtopf ersetzen

Error Nr. 47Kochfeld Überhitzt oder Sensoren vertauscht ¹⁾

Ursache	Was ist zu kontrollieren	Maßnahmen
Sensor vertauscht	Sensortemperaturen über Infrarotschnittstelle auslesen	Sensoreinheit ersetzen
Pfanne/Kochtopf ungeeignet	Pfannenmaterial prüfen	Pfanne/Kochtopf ersetzen

¹⁾ Nur INSTINCT Hob 10 und Griddle 10

Fehlerfindung ohne Error Code

Trotz der Überwachung der Komponenten im Induktions Kochgerät kann es zu Fehlern kommen die nicht Anzeigt werden können. Folgend sind diese Aufgeführt.

Symptom	Möglicher Fehler	Fehler Behebung
Pfanne oder Grill wird nicht heiß. Anzeige ist aus (dunkel)	Kein Strom	Gerät einstecken Sicherungen ersetzen Kabel ersetzen
	Gerät ist ausgeschaltet	Drücken sie den Drehknopf und Drehen sie diesen im Uhrzeigersinn bis die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird.
	Anzeige defekt Fehler über Infrarotschnittstelle auslesen	Anzeige ersetzen
	Netzteil defekt	Netzteil ersetzen
	Leistungsteil defekt	Leistungsteil ersetzen
Pfanne wird nicht heiss und das Symbol für keine Pfanne leuchtet.	Pfanne ist zu klein	Verwenden sie eine Induktionspfanne mit min. 12cm Durchmesser.
	Pfanne steht nicht im Zentrum des Kochfelds. (Pfannen wird durch Pfannendetektor nicht erkannt)	Stellen sie die Pfanne in die Mitte des Kochfelds.
	Ungeeignete Pfanne	Verwenden sie nur Pfannen die für Induktion geeignet sind.
	Leistungsteil defekt	Leistungsteil ersetzen
Pfanne wird nicht richtig heiss. LED-Ring leuchtet	Lüftung ist blockiert.	Überprüfen sie ob die Lüftung nicht blockiert ist. Überprüfen sie ob der Luftfilter sauber ist.
	Ungeeignete Pfanne	Nicht jede Pfanne, welche für Induktion verkauft wird ist auch für professionelle Induktionsgeräte geeignet. Vergleichen sie verschiedene Pfannen.
	Die Umgebungstemperatur ist zu hoch. Das Gerät kann nicht ausreichend gekühlt werden	Stellen sie sicher, dass keine warme Luft durch den Lüfter angesogen wird. Die angesogene Luft muss unter 40°C sein.
	Stromzufuhr • Alle Phasen vorhanden • Sicherungen intakt • Kabel intakt	Sicherung ersetzen Kabel ersetzen
Das Gerät reagiert nicht auf die Befehle des Drehknopfes.	Defekter Drehknopf	Nehmen sie die Pfanne vom Herd und ziehen sie den Geräte Stecker. Informieren Sie Ihren Vertriebspartner.
Lüftersymbol leuchtet und der Lüfter ist eingeschaltet 	Die Lüftung ist blockiert. Der interne Lüfter ist verschmutzt. ⇒ Fritteuse, Ofen (Heiße Umgebung > 40°C)	Stellen sie sicher, dass die Lüftung nicht behindert ist. Stellen sie sicher, dass der Luftfilter sauber ist.

Symptom	Möglicher Fehler	Fehler Behebung
Lüftersymbol leuchtet und der Lüfter läuft nicht 	Defekter Lüfter oder Lüftersteuerung	Stellen sie das Gerät aus und ziehen sie den Geräte Stecker. Informieren Sie die den Hersteller
Symbol für überhitzte Pfanne leuchtet 	Induktionsspule ist zu heiss. Überhitzte Kochstelle. Überhitzte Pfanne.	Schalten sie das Gerät aus. Falls vorhanden entfernen sie die Pfanne. Warten sie bis sich das Gerät abgekühlt hat bevor sie es einschalten.
Kleine metallische Objekte (z.B. Löffel) werden auf der Kochstelle aufgeheizt.	Pfannendetektor ist defekt	Leistungsteil ersetzen
Pfanne Springt auf dem Ceranfeld	Die Pfanne enthält einen zu großen Aluminiumanteil. Dadurch fließen Ströme im Pfannenboden welche ein Magnetfeld aufbauen. Die Magnetfelder der Pfanne und die des Kochgerätes sind entgegengesetzt. Dadurch springt die Pfanne.	Pfanne ist für diese Anwendung ungeeignet. Pfanne ersetzen.

Austausch von Ersatzteilen

Um die Sicherheit zu gewährleisten, dürfen ausschließlich Original-Ersatzteile verwendet werden. Sollten trotzdem nicht Original-Ersatzteile verwendet werden, so erlischt jegliche Haftung für Folgekosten. Bevor man am Induktionsgerät Reparatur- oder Instandhaltungsmaßnahmen durchführen kann, muss es vollständig abgekühlt sein.

	Bevor am Induktionsgerät Reparatur- oder Instandhaltungsmaßnahmen ausgeführt werden, ist das Gerät vom elektrischen Netz zu trennen. Vergewissern sie sich, dass keine Restladung vorhanden ist.
	Das Induktionsgerät darf ausschließlich durch ausgebildetes Servicepersonal geöffnet werden. Gefährliche Spannung!
	Bevor das Gerät bewegt oder Geöffnet wird, ist sicher zu stellen, dass es sich auf vollständig abgekühlt hat.

Reparatur mit Ersatzteilen

Die Reparatur mit Ersatzteilen darf ausschließlich durch INDUCS AG geschulten Technikern durchgeführt werden.

Es dürfen keine Lötarbeiten an der Elektronik durchgeführt werden. Es dürfen nur folgende Teile ausgewechselt werden: Leistungsteil komplett, Netzteil, CPU, Drehknopf, Verdrahtung, Netzfilter, Netzkabel, Sensoreinheit, Induktionsspule.

Wenn Garantie Ansprüche erhoben werden, müssen Defekte Leistungsteile, Leiterplatten jeder Art oder Sensoreinheiten mit einer genauen Fehlerbeschreibung und mit Angabe der Seriennummer des Gerätes an INDUCS AG zurück gesendet werden. Andere defekte Teile (Netzkabel oder dergleichen) können vor Ort fachgerecht entsorgt werden.

Aufbau

Die Explosionszeichnung, das Verdrahtungsschema und die Ersatzteilliste ist aus dem Anhang **Explosionszeichnungen, Verdrahtungspläne, Ersatzteillisten – ETL1** zu entnehmen.

Folgen Sie zum entfernen der Komponente der Anweisung. Zum einsetzen der neuen Komponente gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

HINWEIS: Die Bilder können abweichen.

INSTINCT Hob 3.5 / 5, INSTINCT Wok 3.5 / 5 / 8, INSTINCT Griddle 3.5 / 5

⇒ INSTINCT Hob 3.5 / 5 – ETL2

⇒ INSTINCT Hob 10 – ETL4

⇒ INSTINCT Wok 3.5 / 5 / 8 – ETL6

⇒ INSTINCT Griddle 3.5 / 5 – ETL8

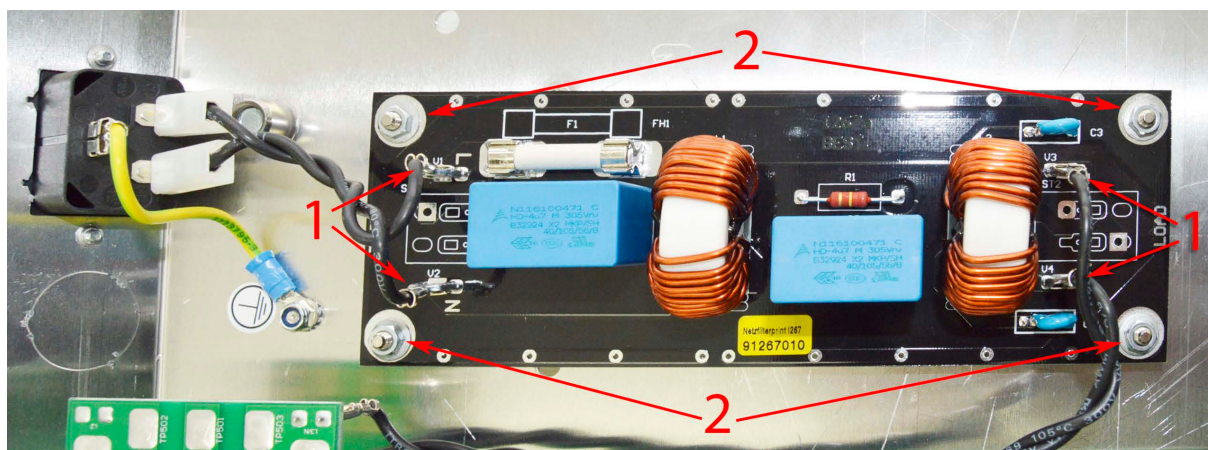
⇒ INSTINCT Griddle 10 – ETL10

Gerät öffnen

Schritt	Beschreibung
1	Gerät mit der Oberseite nach unten auf die Arbeitsfläche legen. Achten Sie dabei darauf, dass das Gerät nicht zerkratzt werden kann. Decken Sie die Arbeitsfläche notfalls ab.
2	6 Stück Sechskantschrauben (M4x8) lösen 
3	Gerät vorsichtig zurück auf die Füße drehen
4	Deckel sorgfältig anheben. Achten sie dabei auf die Verkabelung.
5	Stecken sie das Sensor- und das CAN-Kabel aus.
6	Die zwei Schrauben beim Spulenanschluss lösen. Beim Griddle ist zusätzlich das Erdungsband zu lösen.
7	Oberteil vorsichtig entfernen und mit der Oberseite nach unten auf die Arbeitsfläche legen.

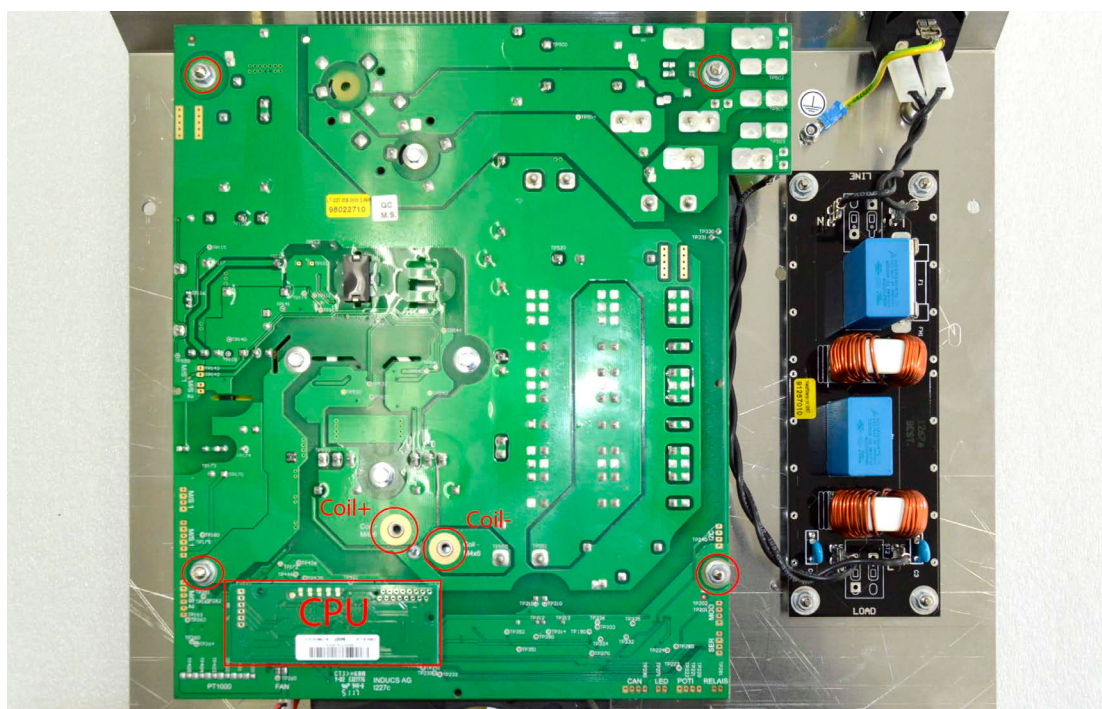
Netzfilter ersetzen

Schritt	Beschreibung
1	Kabel von Netzfilter entfernen.
2	4 Muttern lösen (Achtung eine Mutter wird als Erdanschluss verwendet und ist mit einer Fächerscheibe versehen)



Leistungsteile ersetzen

Schritt	Beschreibung
1	Lüfter auf der Seite des Leistungsteil ausstecken
2	Netzleitungen von Leistungsteil entfernen
3	4 Muttern lösen
4	Leistungsteil entfernen
5	Neuer Leistungsteil mit CPU montieren (auf richtige Position aller Stecker achten) Die CPU wird automatisch konfiguriert



Lüfter ersetzen

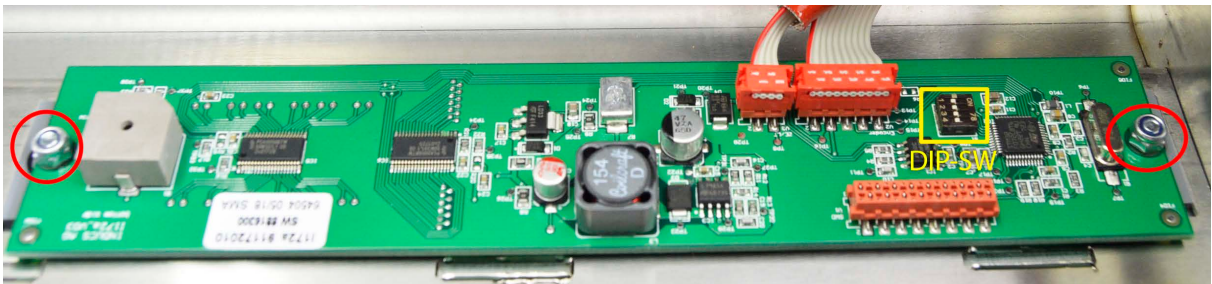
Schritt	Beschreibung
1	Lüfter ausstecken
2	Luftfilter entfernen
3	3 Schrauben lösen und Lüfter entfernen



Anzeige ersetzen

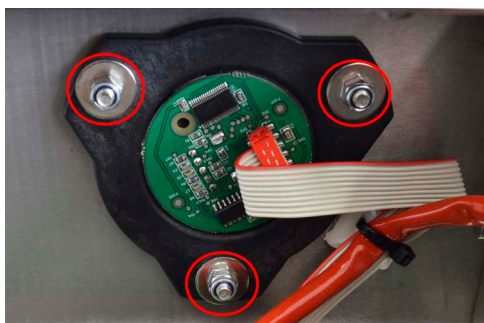
Schritt	Beschreibung
1	2 Kabel ausstecken
2	2 Muttern Lösen
3	Anzeigeprint entfernen

HINWEIS: Bevor die neue Anzeige montiert wird muss die Dip-Switch Einstellung vorgenommen werden.
 ➡ DIP Switch Einstellung des Anzeigeprints I172 – SW1



Bedienung ersetzen

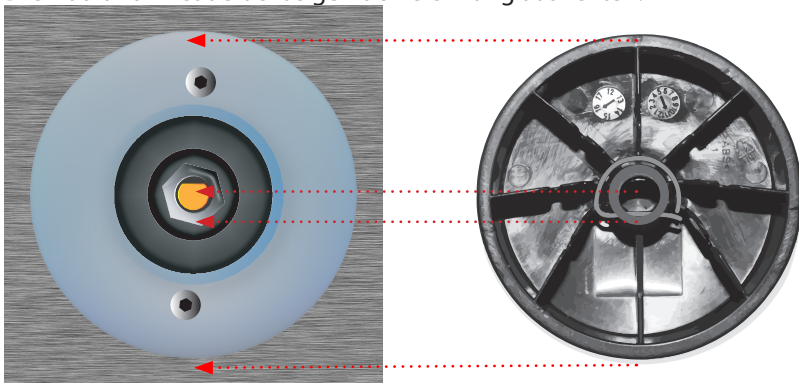
Schritt	Beschreibung
1	Kabel entfernen
2	3 Muttern Lösen
3	Bedieneinheit entfernen



Abnehmen und aufsetzen des Drehrades

HINWEIS: Inducs empfiehlt bei einem defekt des Drehrades, die komplette Bedieneinheit zu tauschen.

HINWEIS: Wird das Drehrad abgenommen, ist die Anleitung strikt einzuhalten!

Schritt	Beschreibung
1	Drehrad abziehen Drehrad und Encoderachse gemäß Zeichnung ausrichten.
2	 Die abgeflachte Seite des Metallbügels kommt auf die runde Seite der Encoderachse.
3	Drehrad aufstecken

Spule ersetzen

INSTINCT Hob

Schritt	Beschreibung
1	Lösen Sie die Muttern vom Spulenträger
2	Spulenträger aus Gehäuse heben
3	Kabel lösen
4	Spule entfernen

INSTINCT Wok

Schritt	Beschreibung
1	Lösen Sie die Muttern vom Spulenträger
2	Spulenträger aus Gehäuse heben
3	Kabel lösen
4	Spule entfernen

INSTINCT Griddle

Schritt	Beschreibung
1	Lösen Sie die Muttern mit welchem der Spulenträger im Gehäuse befestigt ist.
2	Spulenträger aus Gehäuse heben
3	Kabel lösen
4	Spule entfernen

Sensor-Einheit ersetzen**INSTINCT Hob 3.5 / 5 / 10**

Schritt	Beschreibung
1	Entfernen Sie die Spule
2	Kabelbinder entfernen
3	Sensoreinheit von der Induktionsspule lösen
4	Entfernen sie Silikonrückstände von der Induktionsspule Vorsichtig
5	Befestigen sie den neuen Sensor mit Silikon (Novasil S46 Art. Nr. 70000014 oder Pactan 7076 Art. Nr 70000015) oder mit Hochtemperatur-Klebeband

INSTINCT Wok 3.5 / 5 / 8

Die Sensoren auf der Wok-Spule können nur sehr schwer ersetzt werden. Ersetzen sie deshalb die komplette Spule.

INSTINCT Griddle 3.5 / 5

Schritt	Beschreibung
1	Entfernen Sie wie in Abschnitt 7.11.3 beschrieben die Spule
2	Isolation entfernen
3	Sensor entfernen

IR Schnittstelle

HINWEIS: Das Konfigurieren der Inducs Geräte darf nur durch ausgebildete Techniker ausgeführt werden.

IR-Verbindung aufbauen

Die Konfiguration der Infrarot Verbindung kann im Kapitel „Konfiguration der IR Schnittstelle“ nachgelesen werden.

Kommunikation INSTINCT Hob3.5 / 5, INSTINCT Wok 3.5 / 5 / 8, INSTINCT Griddle 3.5 / 5

- Induktionsgerät vom Netz trennen
- 5 Sekunden warten
- Induktionsgerät am Netz anschließen

Wird die Stromversorgung eingeschaltet, wird folgendes ausgegeben:

```
Inducs AG~n
```

Aktivieren Sie die Kommunikation durch Eingabe von 12345.

Folgende vom Gerätetyp abhängige Meldung ist zu sehen.

```
WELCOME SERVICE
FIRMWARE: 88135000, I136 EKR CPU, 11.08.2017, V2.0
DEVICE TYP: SH/BA
NUMBER OF PHASES: 1
RATED MAINS VOLTAGE: 208V-240V
RATED POWER: 3500W
CONFIGURED POWER: 3500W

SELECT PAGE WITH 0..6, OR CHANGE PAGE WITH J, j
```

Unser Beispiel (gemäß obigem Ausdruck) zeigt:

- Die Firmwarenummer: 88135000
- Geräte Typ: SH/BA
- Anzahl Phasen: 1
- Netzspannung: 208V – 240V
- Nennleistung: 3500W
- Eingestellte Leistung: 3500W

Die folgenden Funktionen sind mit IR möglich:

- Weitere Anzeigefunktionen mit Taste **J (Page Up)**, **j (Page Down)**
- Lüftertest mit Taste **O** (Lüfter EIN) oder **o** (Lüfter AUS)

Weitere Anzeige Funktionen

Infopage 1:

Temperaturen beim Generator (mit Taste J / j umschalten):

```
Page:1  
BG: 39°C, KK: 27°C
```

BG: Boardtemperatur
KK: Kühlkörpertemperatur

Infopage 2:

Temperaturen auf der Kochstelle (mit Taste J/j umschalten):

```
Page2  
T1:24°C, T2:26°C, T3:28°C, T4:0°C, T5:0°C, T6:0°C
```

Unser Beispiel (gemäss obigem Ausdruck) zeigt:

PT-Sensor 1 = 24°C, PT-Sensor 2 = 26°C usw.

Die Sensoranschlüsse T4 bis T6 sind nicht angeschlossen und zeigen daher 0°C

Die Anzahl der Angeschlossenen Sensoren ist je nach Gerätetyp unterschiedlich:

- INSTINCT Hob 3.5 / 5 haben 3 Sensoren
- INSTINCT Wok 3.5 / 5 / 8 haben 2 Sensoren
- INSTINCT Griddle 3.5 / 5 haben 6 Sensoren

Infopage 3:

(mit Taste J/j umschalten):

```
Page:3  
N: 44, S: 0, P: 0, NF: 0, POT: 0  
PAN D: 63, PAN R: -1000, F: 60.0, REG: 0
```

N: Netzstrom [mA]
S: Spulenstrom [mA]
P: Phasenabstand [0.1°]
NF: Netzfrequenz [Hz]
POT: Potisollwert
PAN D: Topferkenner ohne Leistungsabgabe
PAN R: Topferkenner mit Leistungsabgabe
F: Schaltfrequenz
REG: Regelzustand

Infopage 4:

Leerkochdetektor (mit Taste J/j umschalten):

Hat für den Techniker keine Aussagekraft:

```
Page:4  
S1: 30 S2: 30 S3: 28 S4: 0 S5: 0 S6: 0  
D1: 0 D2: 0 D3: 0 D4: 0 D5: 0 D6: 0  
ACVTIVE:0
```

Infopage 5:

Gespeicherte Fehler Codes (mit Taste J/j umschalten):

```
PAGE:5  
01:E05 02:E04 03:E41 04:--- 05:--- 06:--- 07:--- 08:--- 09:--- 10:---
```

Unser Beispiel (gemäß obigem Ausdruck) zeigt die letzten 10 Fehlermeldungen an. Beginnend mit dem Fehler E05 der als letztes aufgetreten ist. Davor traten die Fehler E04 und E41 auf.

Mit «}» kann die Fehlerliste gelöscht werden. Die Eingabe muss mit «}» bestätigt werden.

Infopage 6:

(mit Taste J/j umschalten):

Hat für den Techniker keine Aussagekraft:

```
PAGE: 6  
LIMITS:  
LINE CURR:16036, COIL CURR: 2600, PHASE GAP:200  
PAN DETECTOR:28, PAN REMOVE: 50
```

Kommunikation INSTINCT Hob 10, INSTINCT Griddle 10

- Induktionsgerät vom Netz trennen
- 5 Sekunden warten
- Induktionsgerät am Netz anschließen

Wird die Stromversorgung eingeschaltet, wird folgendes ausgegeben:

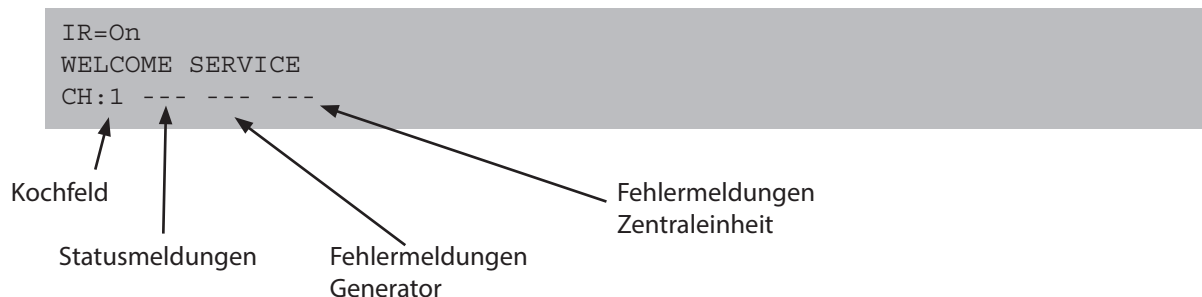
```
Inducs AG
Firmware: 88156001 I133 CENTRAL UNIT 27.03.2020
Jumper:0
Betriebszeit CH1:68min CH2: 153min
Generator: 8814034
berr1!
berr1!
berr1!
berr1!
~
```

Unser Beispiel (gemäß obigem Ausdruck) zeigt:

- Die Firmwarenummer der Zentraleinheit: 8816000 mit Datum der Software
- Jumper: 0
- Anzahl Phasen: 1
- Betriebszeit pro Kanal
- Softwarenummer der CPU

Aktivieren Sie die Kommunikation durch Eingabe von 12345.

Nach dem Einloggen wird der IR Status und der IR Modus ausgegeben (hier SERVICE). In der letzten Zeile der aktuelle Status und die Fehler des Kochfeld 1 ausgegeben werden.



Die folgenden Funktionen sind mit IR möglich:

- Weitere Anzeigefunktionen mit Taste **J** (Page Up), **j** (Page Down)
- Kanal wechseln mit Taste **K** (Kanal Up), **k** (Kanal Down)
- Lüftertest mit Taste **O** (Lüfter EIN) oder **o** (Lüfter AUS)

Weitere Anzeige Funktionen sind:

Infopage 1:

Temperaturen im Geräteinnern (mit Taste J / j Page und mit K / k Kanal wechseln):

```
Page:1  
CH:1 BZ:32°C BG::33°C KK:28°C
```

CH: Kochfeld
BZ: Temperatur der Zentraleinheit
BG: Boardtemperatur
KK: Kühlkörpertemperatur

Infopage 2:

Temperaturen auf der Kochstelle (mit Taste J / j Page und mit K / k Kanal wechseln):

```
Page2  
CH:1 T1:24°C, T2:26°C, T3:28°C, T4:0°C, T5:0°C, T6:0°C
```

Unser Beispiel (gemäss obigem Ausdruck) zeigt:

Kochfeld(CH) =1, PT-Sensor 1 = 24°C, PT-Sensor 2 = 26°C usw.

Die Sensoranschlüsse T4 bis T6 sind nicht angeschlossen und zeigen daher 0°C

Die Anzahl der Angeschlossenen Sensoren ist je nach Gerätetyp unterschiedlich:

- INSTINCT Hob 10 hat 3 Sensoren
- INSTINCT Griddle 10 hat 6 Sensoren

Infopage 3:

Regeler (mit Taste J / j Page und mit K / k Kanal wechseln):

```
Page:3  
CH:1 N:0 S:0 EPQ:0 REG: 0  
STELL:0 POT:4095  
ENRG:0
```

CH: Kochfeld
N: Netzstrom
S: Spulenstrom
EPQ: Leistungsquotient
REG: Regelzustand
STELL: Potentiometer Level in %
POT: Potisollwert
ENRG: Energieoptimierung

Infopage 4:

Leerkochdetektor (mit Taste J / j Page und mit K / k Kanal wechseln):

```
Page:4
CH:1
S1: 30 S2: 30 S3: 28 S4: 0 S5: 0 S6: 0
D1: 0 D2: 0 D3: 0 D4: 0 D5: 0 D6: 0
ACVTIVE:0
```

Infopage 5:

Gespeicherte Fehler Codes (mit Taste J / j Page und mit K / k Kanal wechseln):

```
PAGE:5
CH:1 01:E10 02:E04 03:E41 04:--- 05:--- 06:--- 07:--- 08:--- 09:---
10:---
```

Unser Beispiel (gemäß obigem Ausdruck) zeigt die letzten 10 Fehlermeldungen des Kochfeld1 an. Beginnend mit dem Fehler E10 der als letztes aufgetreten ist. Davor traten die Fehler E04 und E41 auf.

Mit «}» kann die Fehlerliste gelöscht werden. Die Eingabe muss mit «}» bestätigt werden.

Infopage 6:

Topferkenner (mit Taste J / j Page und mit K / k Kanal wechseln):

```
PAGE: 6
ACTIVE CH:1 T1:0 T2:0 T3:0 T4:0
CTRL:0 MZCTRL:0 EPQ_TRIG:0
```

CH: Kochfeld
T1 - T4: Topferkenner
CTRL: IGBT Aussteuerung
MZCTRL: Drossel Aussteuerung
EPQ_Trig: Ausgelöster Leistungsquotient

Funktionstest Lüfter

Der Lüfter kann in einem Funktionstest ein- und wieder ausgeschaltet werden. Das Induktionsgerät muss zu Beginn kalt sein (Kochfeldtemperatur und Umgebungstemperatur zwischen 20°C und 30°C). Der Lüfter darf nicht eingeschaltet sein.

- Dazu die Taste **O** drücken
- Kühlkörper-Lüfter ist eingeschaltet (volle Drehzahl)
- Taste **o** drücken
- Kühlkörper-Lüfter ist ausgeschaltet

Kommunikationsprobleme

HINWEIS: Die Einstrahlung von Licht (Sonnenlicht, Leuchtstoffröhren, Halogenleuchten oder dergleichen) kann die Infrarotkommunikation mit dem Induktionsgerät stören und ist deswegen während den Einstellarbeiten zu vermeiden.

Terminal Software

Zur Konfiguration der Inducs Kochgeräte

Anleitung zur Konfiguration der Terminal Software

Kompatible Produktfamilien:

Base-Line
Wok-Line
Install-Line
Hold-Line
Griddle-Line
INSTINCT Serie
Modul-Line
Compact-Line



Dokumentlink

Konfiguration der IR Schnittstelle

Die folgenden Schritte dürfen ausschließlich durch ausgebildetes Service-Personal ausgeführt werden.

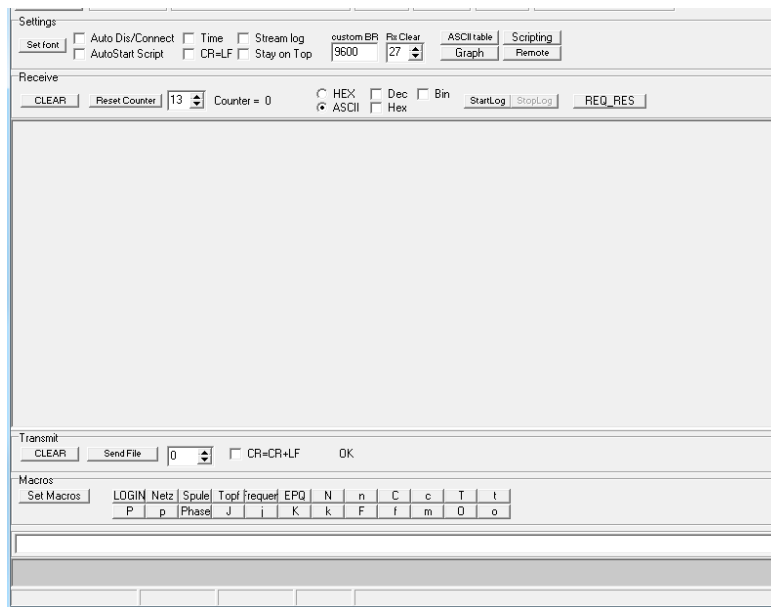
Als Hilfsmittel sind ausschließlich die in der Reparatur- Zubehörliste aufgeführten Teile und Komponenten gestattet.

Damit von außen mit dem Induktionsgerät kommuniziert werden kann, wird ein Computer mit einem Terminalprogramm benötigt. Das Terminalprogramm stellt Zeichen und Texte auf dem Bildschirm dar, welche vom Induktionsgerät über die Infrarot-Schnittstelle ausgegeben werden. Zusätzlich können mit dem Terminalprogramm Parameter auf dem Induktionsgerät verändert werden.

Hilfsmittel

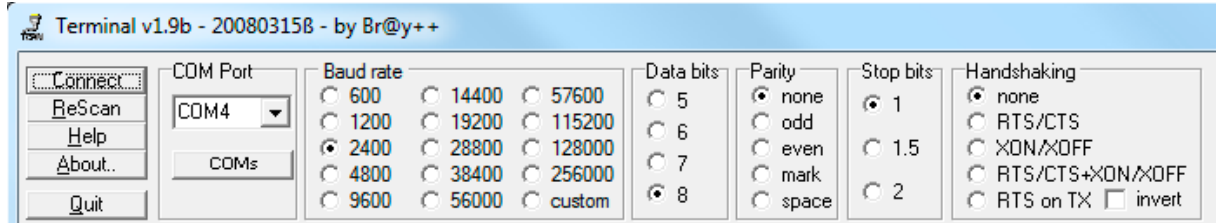
- IR-Box mit RS232 Verbindungskabel (1:1)
- Computer mit COM- oder USB Schnittstelle
- Bei Computer mit USB Schnittstelle: USB/RS232 Wandler
- Terminalprogramm

Inducs empfiehlt die Verwendung des Programms „Terminalbpp“ in der Version 1.9b
Das Programm kann direkt von der Entwicklerseite heruntergeladen werden:
<https://sites.google.com/site/terminalbpp>

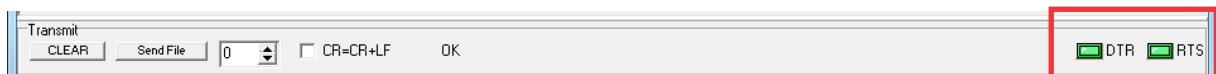


Terminal Programm einrichten

1. Verbinden sie die IR-Box mit ihrem PC
2. Terminalprogramm starten



3. Konfiguration der Schnittstelle:
 - COM Port: In den meisten Fällen steht nur ein COM Port zu Verfügung, wählen sie diesen aus. Verwenden sie nach Möglichkeit immer den selben Steckplatz auf Ihrem Computer, dann müssen sie die Einstellungen nicht bei jedem Programmstart neu einstellen.
 - Baud rate: 2400
 - Data bits: 8
 - Parity: none
 - Stop bits: 1
 - Handshaking: none



4. Die beiden Schaltflächen müssen, bevor sie Daten empfangen oder senden können umgestellt werden. Stellen sie sicher, dass diese grün leuchten. Diese Einstellung wird leider nicht gespeichert und muss daher bei jedem Programmstart vorgenommen werden.



HINWEIS: Versichern Sie sich, dass im Abschnitt „Receive“ ASCII ausgewählt ist

- Mittels des „Connect“ Buttons stellen sie die Verbindung zur IR-Box her. Wenn sie nun die IR-Box an den IR-Sender/Empfänger des Inducs Induktionskochgerätes halten werden die empfangenen Daten angezeigt. Wenn man nicht eingeloggt ist sendet das Kochgerät periodisch das folgende Zeichen „~“.

Transmit

CLEAR Send File 0 CR=CR+LF OK DTR RTS

Macros

Set Macros

LOGIN	Netz	Spule	Topf frequer	EPQ	N	n	C	c	T	t	
P	p	Phase	J	j	K	k	F	f	m	O	o

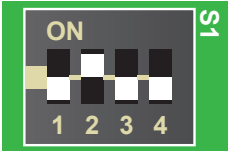
← Kommandos können hier eingegeben werden

← Kommandos können hier eingegeben werden

+CR -> Send

- Senden sie die Kommandos an das Kochgerät.
- In den Makros können die viel verwendeten Zeichenketten abgespeichert werden. z.B für den Login 12345

DIP Switch Einstellung des Anzeigeprints I172

Geräte Bezeichnung	DIP-Switch Einstellung	Abbildung
INSTINCT Hob 3.5 / 5	1: OFF 2: OFF 3: OFF 4: OFF	
INSTINCT Hob 10 Feld 1	1: ON 2: OFF 3: OFF 4: OFF	
INSTINCT Hob 10 Feld 2	1: OFF 2: ON 3: OFF 4: OFF	
INSTINCT Wok 3.5 / 5 / 8	1: ON 2: ON 3: OFF 4: OFF	
INSTINCT Griddle 3.5 / 5	1: OFF 2: OFF 3: ON 4: OFF	
INSTINCT Griddle 10 FELD 1	1: ON 2: OFF 3: ON 4: OFF	
INSTINCT Griddle 10 FELD 2	1: OFF 2: ON 3: ON 4: OFF	

Beim Wechseln des Anzeigeprintes ist in jedem Fall darauf zu achten, dass der DIP-Switch richtig eingestellt ist.

INSTINCT

**Explosionszeichnungen
Verdrahtungspläne**

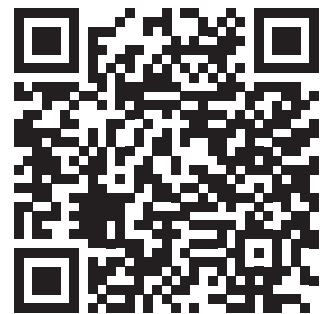
***Exploded View
Wiring Diagrams***

Modelle / Models

**INSTINCT Hob 3
INSTINCT Hob 3.5
INSTINCT Hob 5
INSTINCT Hob 10**

**INSTINCT WOK 3
INSTINCT WOK 3.5
INSTINCT WOK 5
INSTINCT WOK 8**

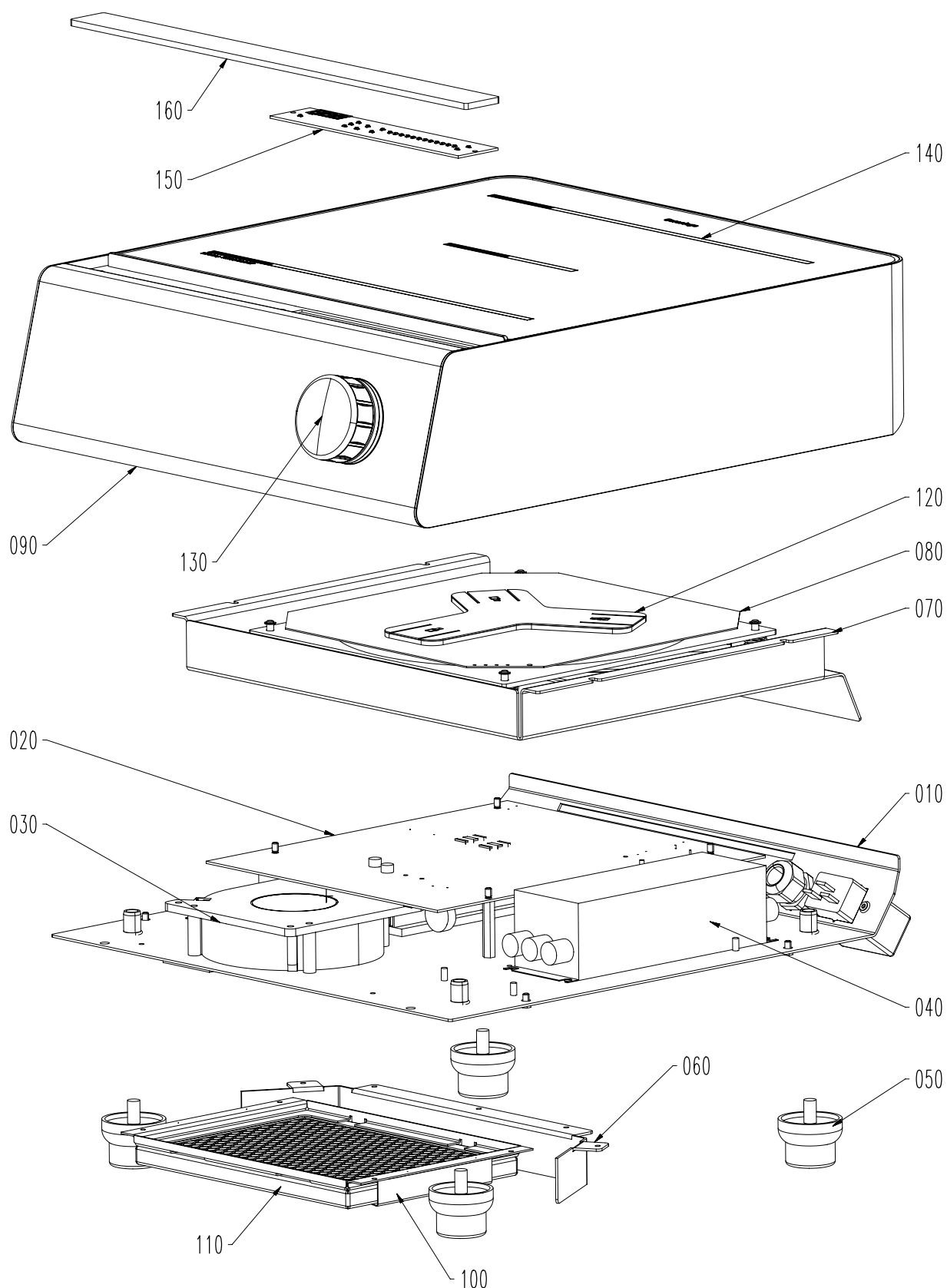
**INSTINCT Griddle 3
INSTINCT Griddle 3.5
INSTINCT Griddle 5
INSTINCT Griddle 10**



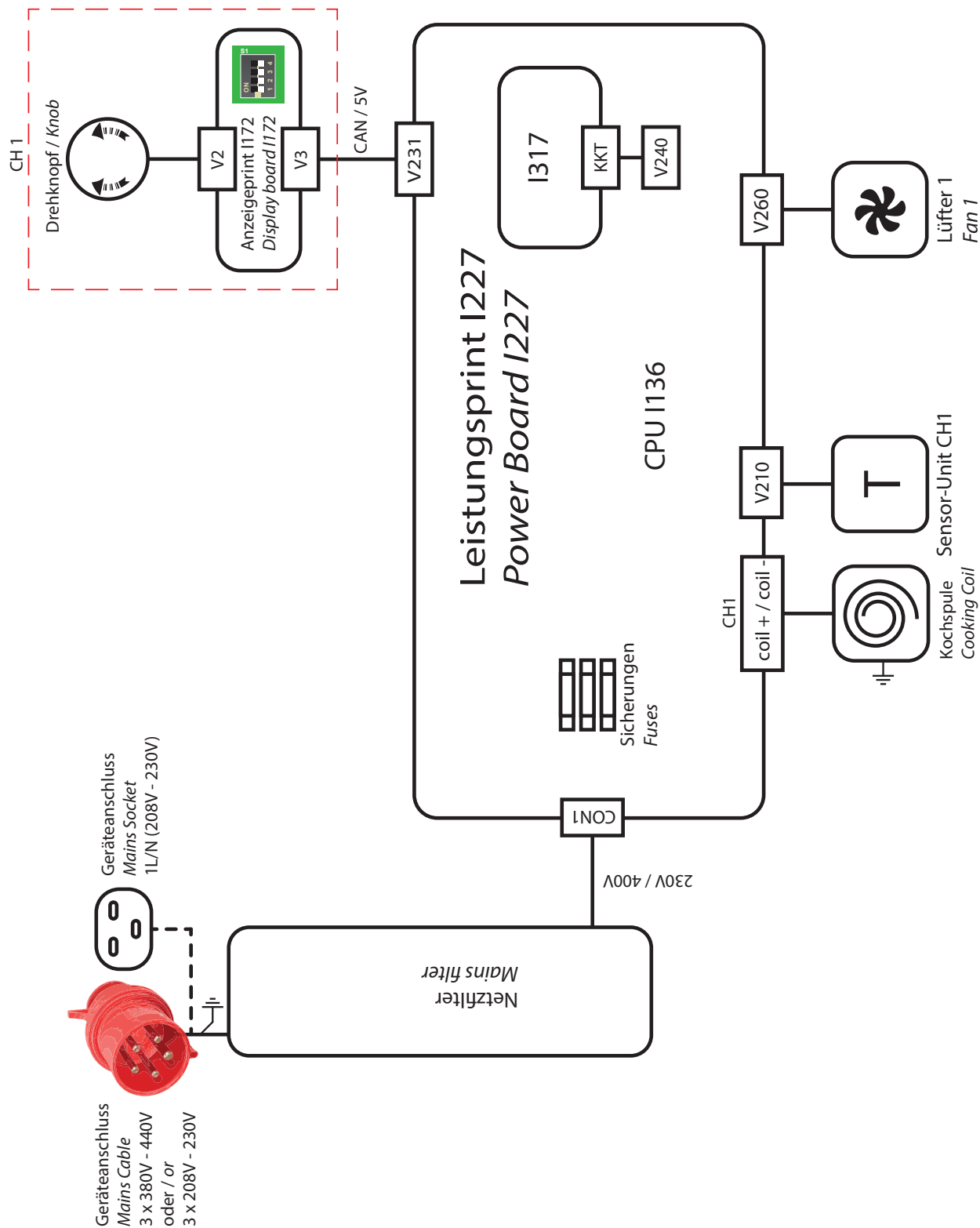
Dokumentlink

INSTINCT Hob 3.5 / 5

Explosionszeichnung / Exploded View

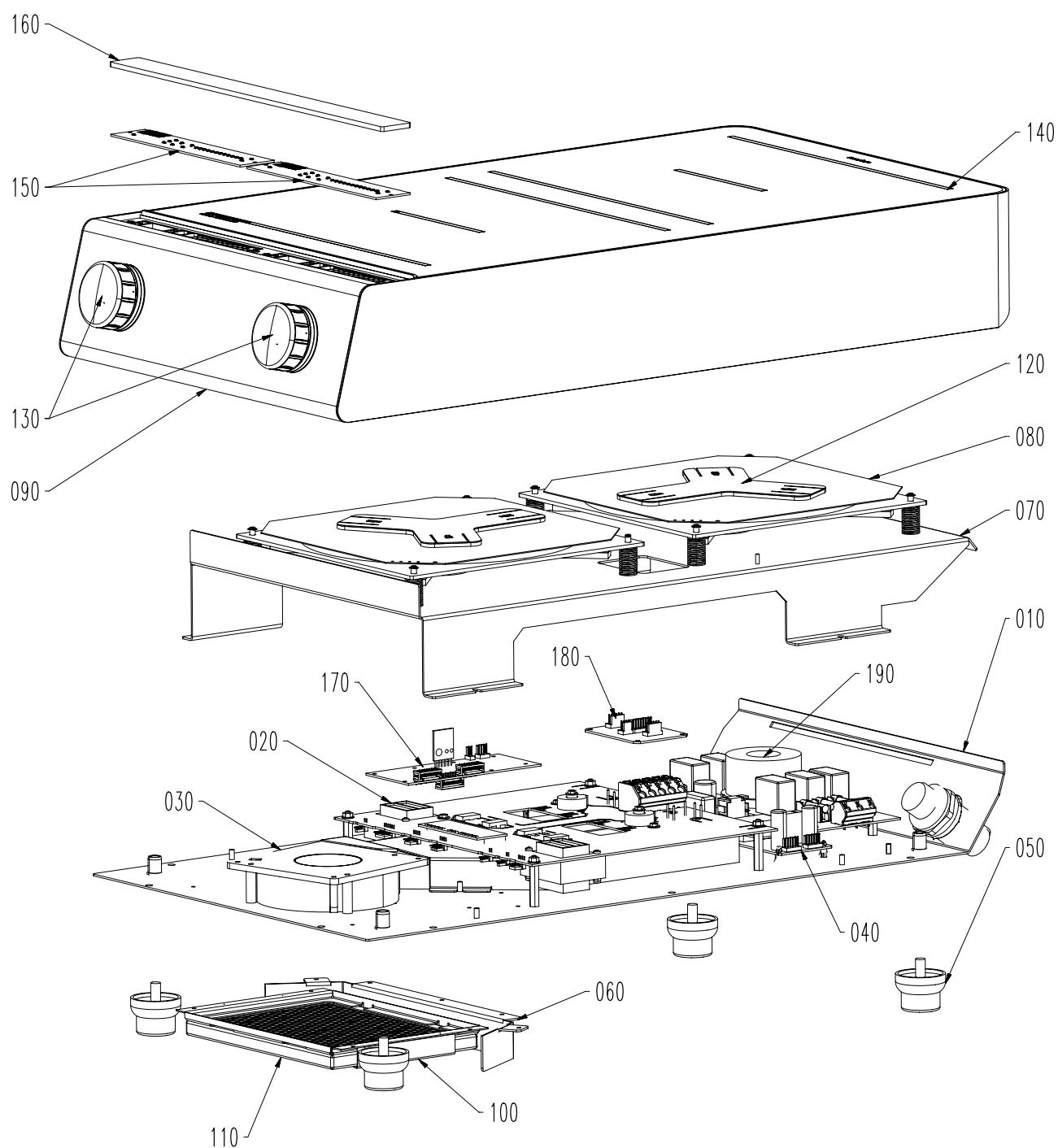


Verdrahtungszeichnung / Wiring Diagram



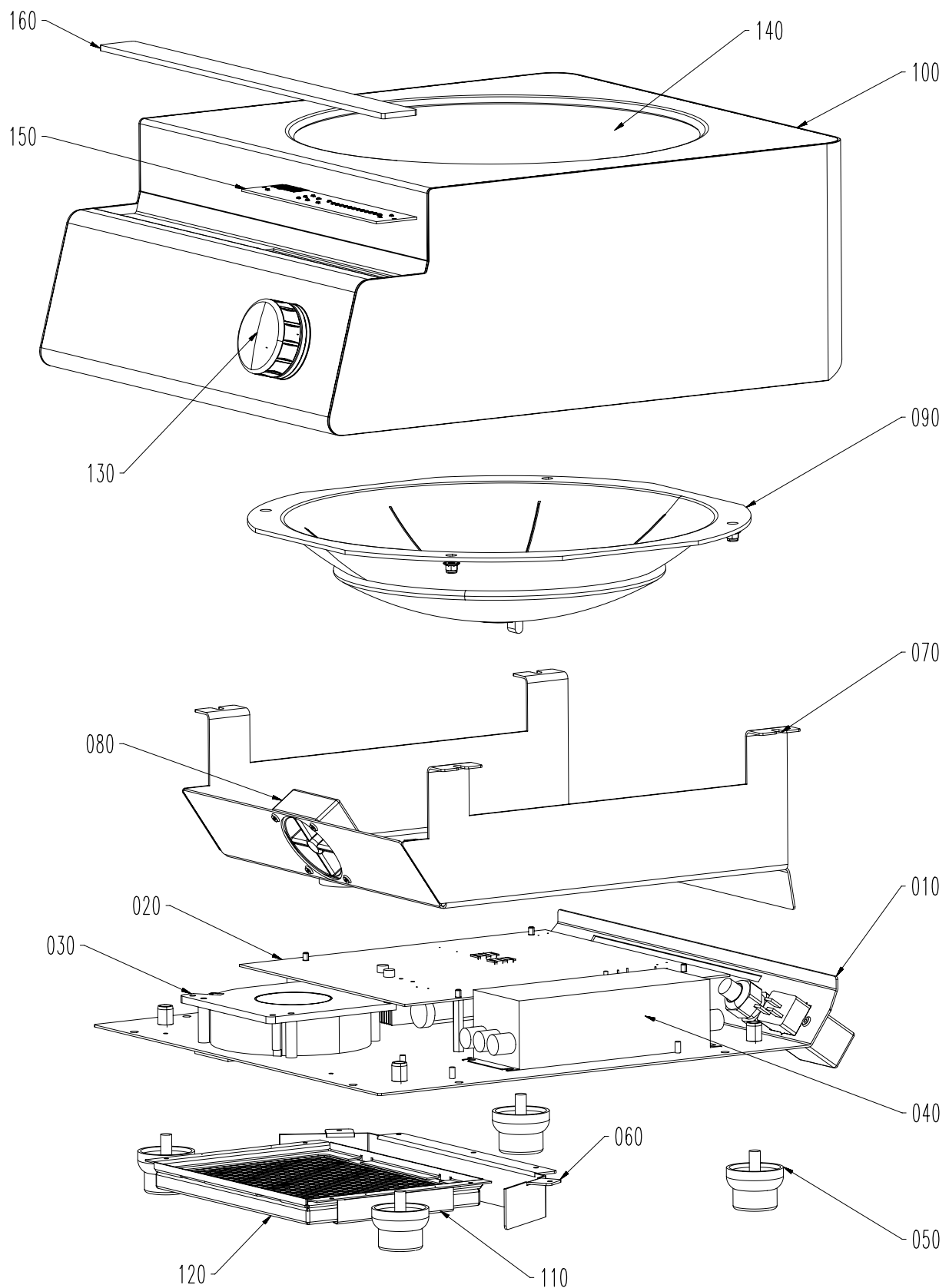
INSTINCT Hob 10

Explosionszeichnung / Exploded View

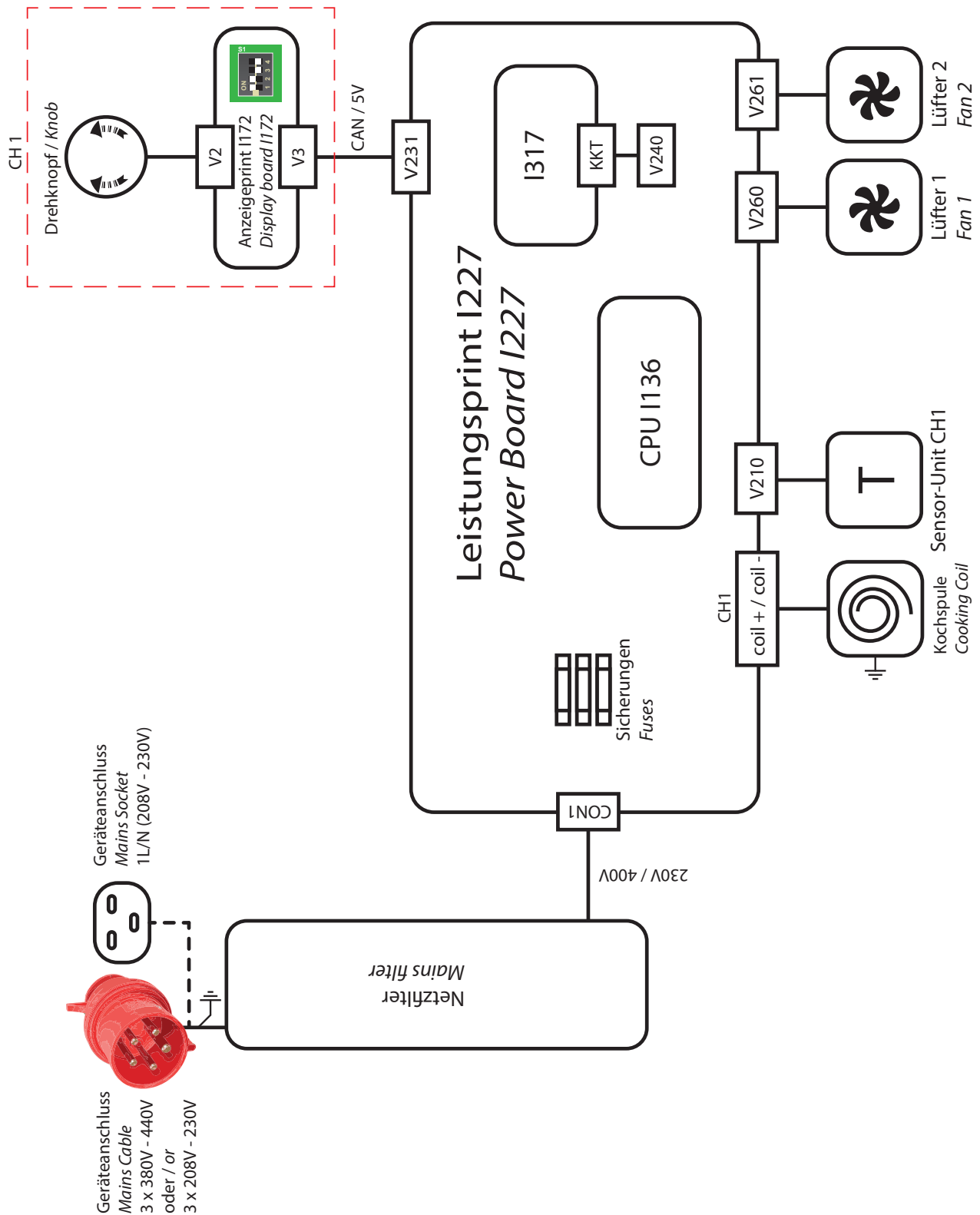


INSTINCT Wok 3.5 / 5 / 8

Explosionszeichnung / Exploded View

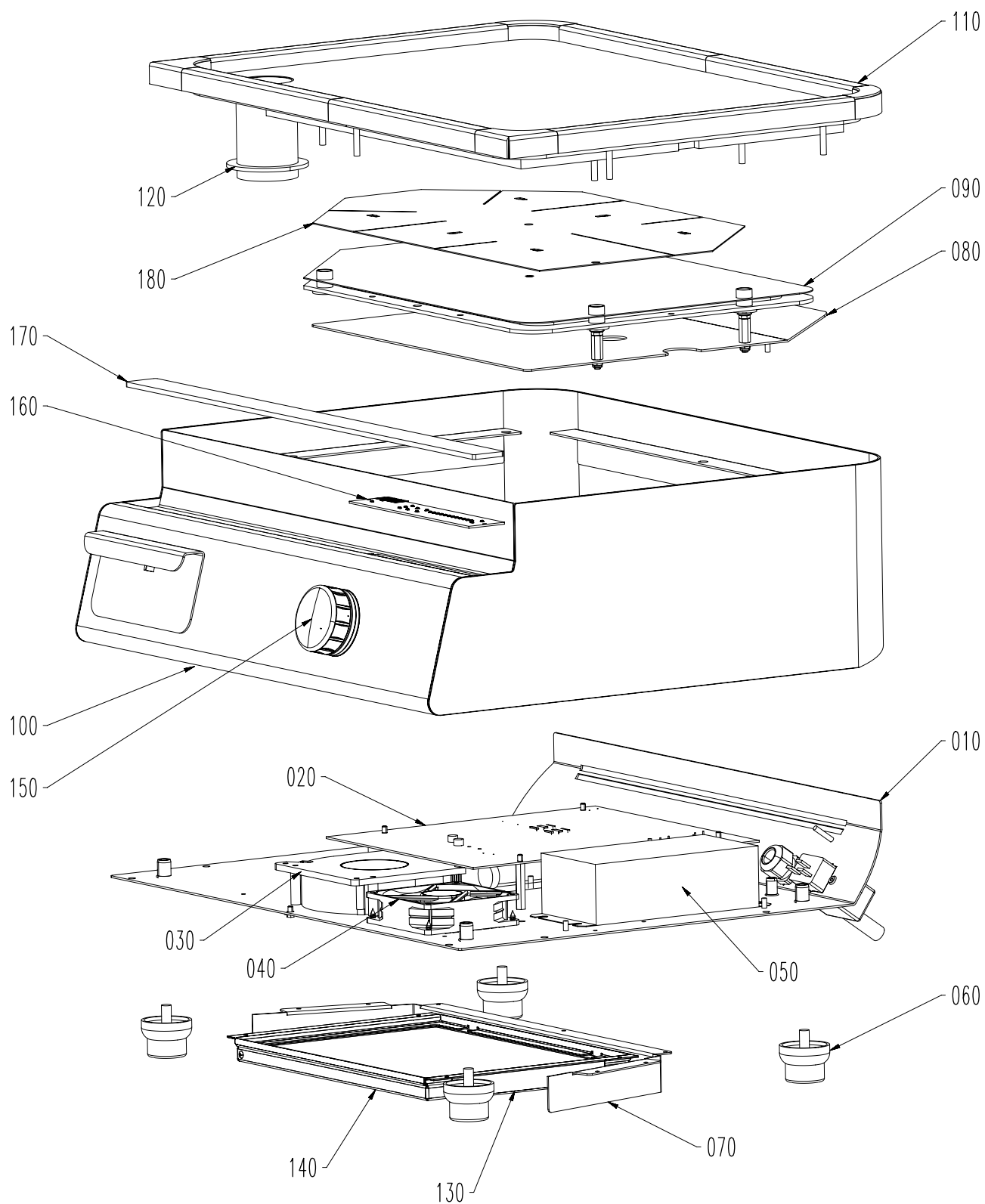


Verdrahtungszeichnung / Wiring Diagram

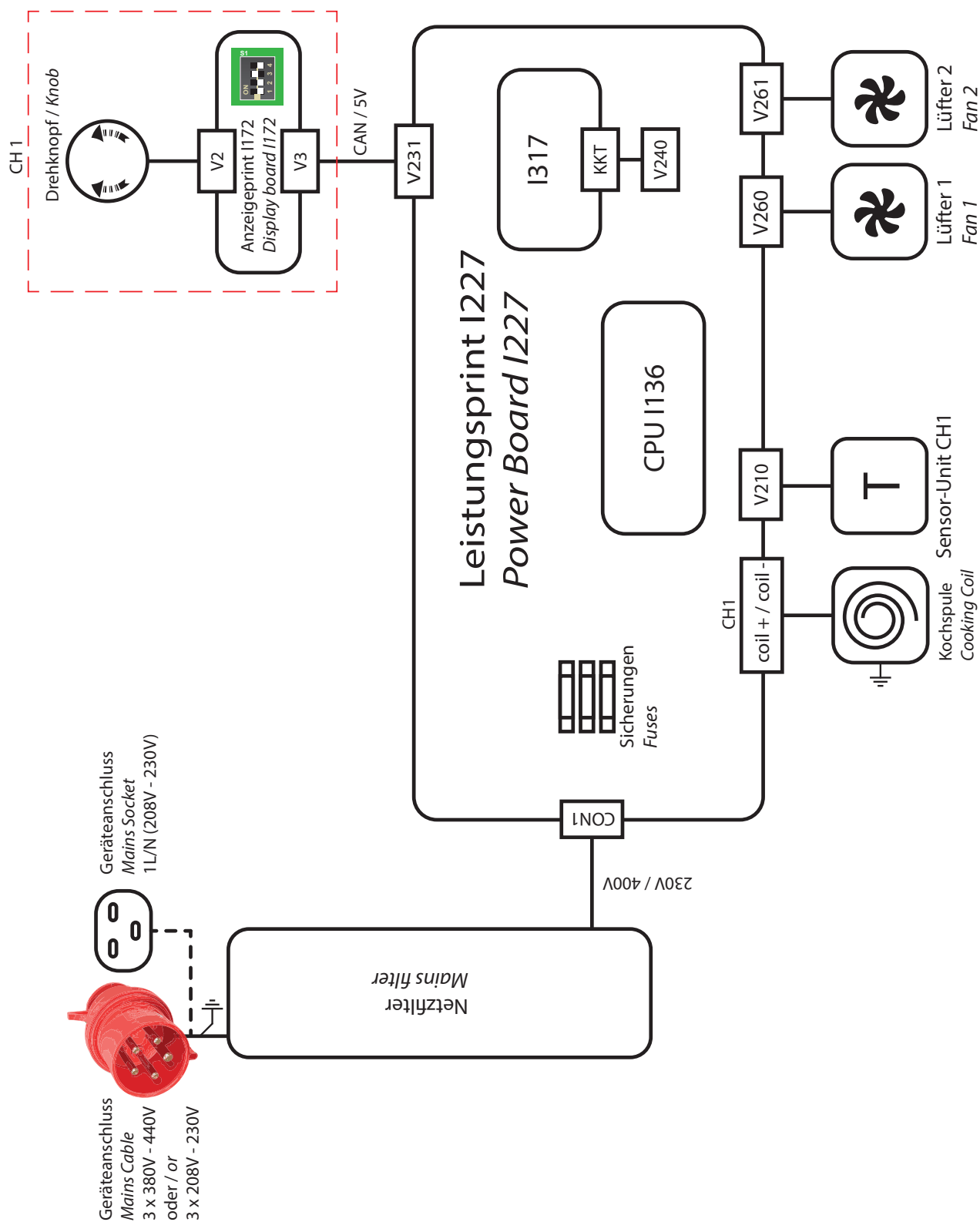


INSTINCT Griddle 3.5 / 5

Explosionszeichnung / Exploded View

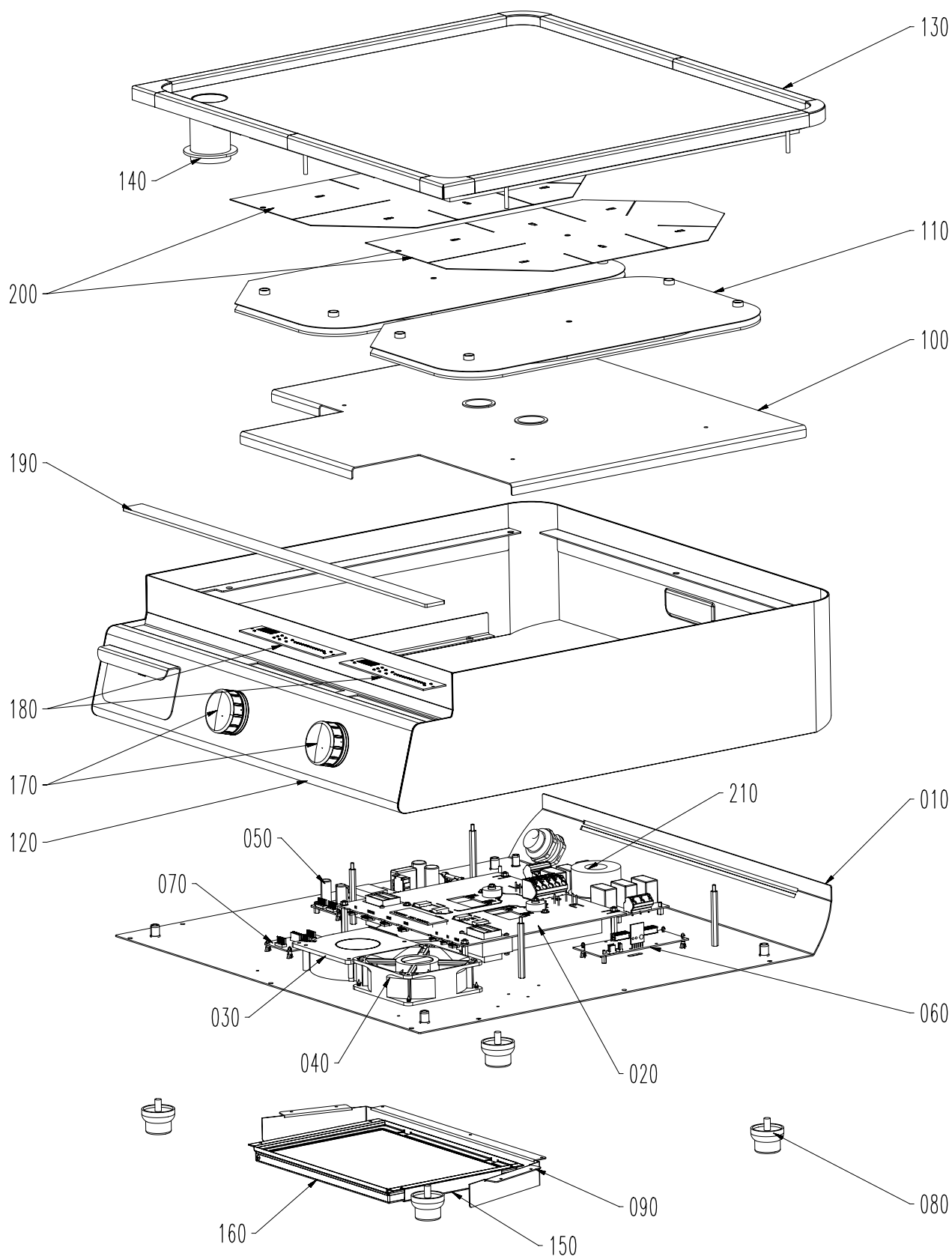


Verdrahtungszeichnung / Wiring Diagram

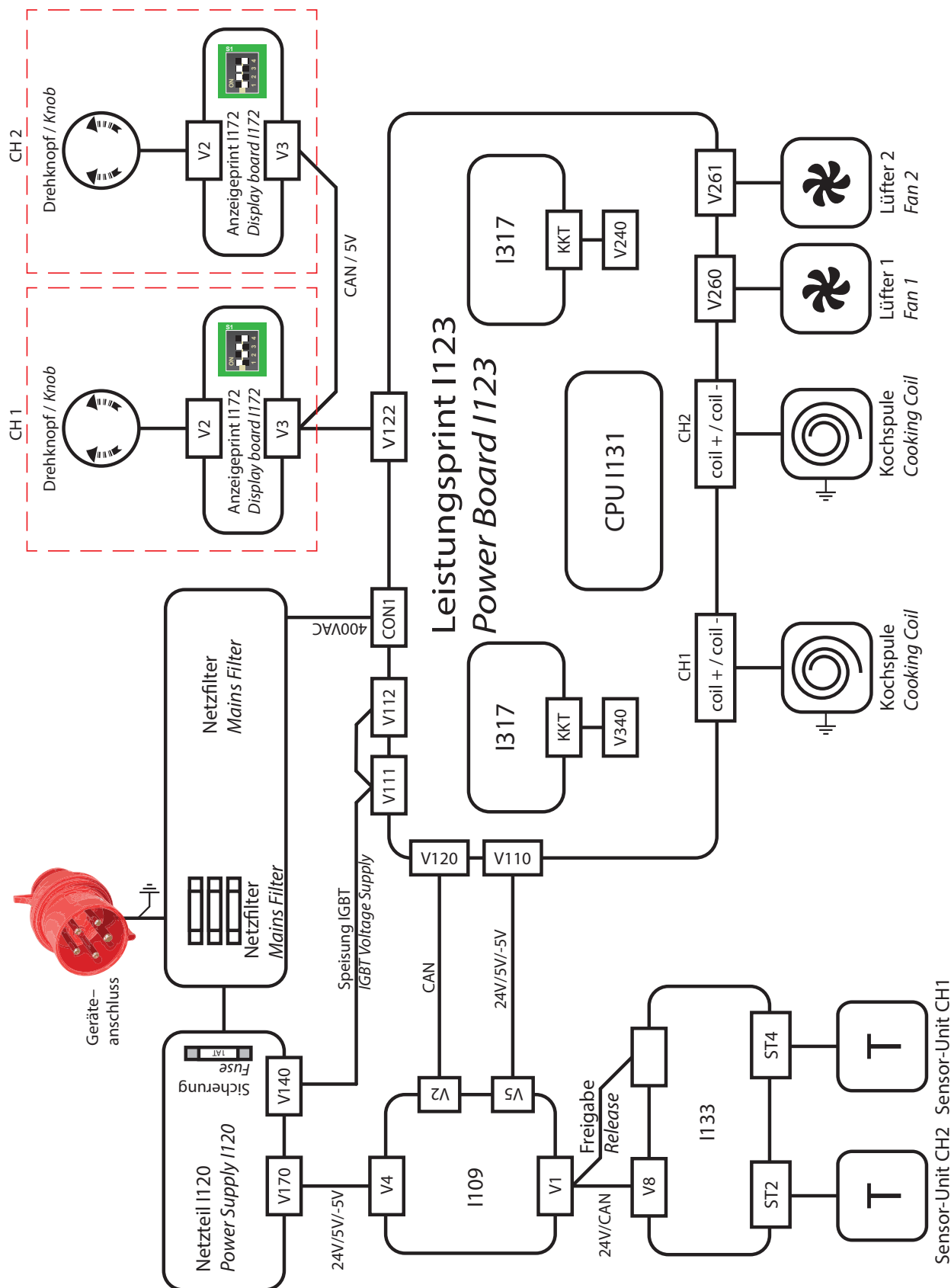


INSTINCT Griddle 10

Explosionszeichnung / Exploded View



Verdrahtungszeichnung / Wiring Diagram



05/2025

SALVIS AG
Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
+41 (0)62 788 18 18
www.salvis.ch
info@salvis.ch

