

Allgemeine Verbraucher-Information

Was tun, wenn...

Sie können die meisten Störungen und Fehler, zu denen es im täglichen Betrieb kommen kann, selbst beheben. In vielen Fällen können Sie Zeit und Kosten sparen, da Sie nicht den Kundendienst rufen müssen.

Die nachfolgenden Tabellen sollen Ihnen dabei helfen, die Ursache einer Störung oder eines Fehlers zu finden und zu beseitigen.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie (Elektrofachkraft), ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Nehmen Sie dazu den Anschlußplan zu Hilfe.
	Die Sicherung ist im Sicherungskasten/Unterverteilung durchgebrannt oder ausgelöst.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft oder den Kundendienst.
	Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Betätigen Sie nur ein Sensorfeld.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser-oder Fettspritzer.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet werden, oder fällt während des Betriebes aus.	Bei Verwendung von Verbindungsklemmen (z.B. WAGO-Klemmen) in Kombination mit vorhandenen Aderendhülsen, kann es zu Funktionsstörungen des Kochfeldes kommen.	Prüfen Sie (Elektrofachkraft), dass an dem Festanschluss (Herdanschlussdose) oder evtl. Installationsdose alle Kontakte fest und sicher angeschlossen sind. Ersetzen sie WAGO- Klemmen durch Schraubklemmen.
Es wird die Fehlermeldung U 400 angezeigt und es ertönt ein Dauersignal	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen >300V	Kochfeld nach Anschlussplan richtig anschließen
Es wird die Fehlermeldung E 2 angezeigt.	Die Elektronik ist zu heiß und schaltet daher ab. Nach Abkühlen der Elektronik funktioniert die Kochzone wieder.	Den Einbau des Kochfeldes Überprüfen, speziell auf gute Belüftung achten (siehe Kapitel Überhitzungsschutz und Belüftung)
Es wird die Fehlermeldung E6 angezeigt.	Es fehlt eine Phase oder Bauteilfehler	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft oder den Kundendienst.
Es wird die Fehlermeldung E 8 angezeigt.	Fehler am Lüfter des Induktionsgenerator	Die Ansaugöffnung ist unterhalb des Kochfeldes blockiert (Besteck, Verpackungsmaterial).
Ein akustisches Signal (Dauerton) ertönt oder die Fehlermeldung ER03 wird angezeigt.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt. Wasser oder Kochgeschirr auf Sensorfeld.	Entfernen Sie den Gegenstand, bzw. Bedienfeld reinigen.

Die Sensortasten werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nah an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
In der Kochstufenanzeige erscheint ein blinkendes u	Es wurde kein Topf aufgestellt	Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr. (siehe unter Bedienung-Topferkennung)
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen (siehe unter Bedienung-Topferkennungsgrenzen)
	Es befindet sich ungeeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone	Verwenden Sie Töpfe mit ausreichenden magnetischen Anteilen (siehe unter Bedienung-Geschirr für Induktionskochfeld)
Das Induktionskochfeld gibt Geräusche ab (Pfeifen, Brummen).	Ungeeignete Topfqualität oder Töpfe stehen nicht mittig auf der Kochzone.	Ein leichtes Brummen u. Pfeifen ist technisch bedingt und lässt sich nicht vermeiden.
Nach Ausschalten des Gerätes ist ein Betriebsgeräusch/Lüfter zu hören	Das Kühlgebläse der Elektronik läuft nach	Kein Fehler, nach abkühlen der Elektronik schaltet der Lüfter ab
Pulsierendes Kochverhalten auf geringeren Stufen.	Ist normal und hat keine negative Auswirkung auf das Kochergebnis.	Möglichst auf Töpfe mit starkem Topfboden und somit guter Wärmespeicherung und Verteilung achten.

Tipps und Hinweise:

Kochgeschirr:

Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt. Benutzen Sie für Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

Geeignet: Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl

Geeignet, könnte aber zu Geräuschentwicklung kommen: Kochgeschirr mit mehrteiligem Boden, also Edelstahlkochgeschirr mit Thermo-/Sandwich-/Kapselboden sowie induktionsgeeignetes Alu-/Alugusskochgeschirr.

Der Grund für die Geräuschentwicklung liegt im unterschiedlichen Schwingungsverhalten der verschiedenen miteinander verbundenen Werkstoffe im Boden in Reaktion auf die durch das Induktionskochfeld induzierten Wirbelströme, welche die Moleküle der Bodenbauteile in Schwingung versetzt, um Wärme zu erzeugen.

Nicht geeignet: Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan

Kochgeschirr eignet sich für Induktions-Kochfelder, wenn:

- Eine geringe Wassermenge auf die höchste Stufe geschaltet ist, sehr schnell aufkocht.
- Ein Magnet vom Geschirrboden gut angezogen wird.
- Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.

Betriebsgeräusche:

Bei Induktions-Kochfelder gibt es verschiedene Betriebsgeräusche:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe geschaltet.
- Klicken: Bei elektronischen Schaltvorgängen

- Zischen: Surren: Der Ventilator (Kühlgebläse) läuft.

Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung des Kochfeldes hin.