



INDUKTIONSTISCH-  
ELEKTROHERD

## INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG



RIB 35 T

CE  
1404-25

[www.rmgastro.com](http://www.rmgastro.com)



## **WARNUNG:**

1. Wenn die Oberfläche rissig ist, trennen Sie das Gerät oder den entsprechenden Teil des Geräts sofort von der Stromversorgung.
2. Alufolie und Kunststoffgefäße dürfen nicht auf die heißen Oberflächen gestellt werden.
3. Diese Flächen dürfen nicht für die Lagerung verwendet werden.
4. Metallische Gegenstände wie Küchenutensilien, Besteck usw. dürfen nicht auf die **Kochfläche** innerhalb der **Kochzonen** gelegt werden, da sie heiß werden könnten;
5. Seien Sie bei der Bedienung des Geräts vorsichtig, da Ringe, Uhren und ähnliche Gegenstände, die der Benutzer trägt, heiß werden können, wenn sie sich in der Nähe der **Kochfläche** befinden;
6. Verwenden Sie nur Gefäße der empfohlenen Art und Größe.
7. Schalten Sie das **Kochfeld** nach dem Gebrauch mit dem Bedienelement aus. Verlassen Sie sich nicht auf den **Pfannendetektor**.
8. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
9. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
10. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

## **GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE**

### **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE: LESEN SIE VOR DEM BETRIEB ALLE ANWEISUNGEN**

1. Verwenden Sie eine einzelne 230V-Steckdose.
2. Blockieren Sie **NICHT** die Lufteinlassöffnung, da dies zu einer Überhitzung des Geräts führen kann.
3. Verwenden Sie Pfannen mit einem Durchmesser von 12 cm oder mehr. Wir empfehlen Pfannen mit einem Durchmesser von weniger als 26 cm. Auf der nächsten Seite finden Sie eine Liste mit geeigneten und ungeeigneten Pfannen.
4. Berühren Sie **NICHT** die heiße Oberfläche der Keramikplatte. HINWEIS: Der Induktionsherd selbst erzeugt beim Kochen keine Hitze. Die Hitze der Pfanne lässt jedoch die Oberfläche der Keramikplatte heiß werden!
5. Stellen Sie **KEINE** leeren Töpfe oder Pfannen auf das Kochfeld. Das Erhitzen eines leeren Topfes aktiviert automatisch den Überhitzungsschutz und das Gerät schaltet sich ab.
6. Stellen Sie den Induktionsherd auf eine waagerechte Fläche und mindestens 10 cm von der Wand und anderen Gegenständen entfernt auf, um eine gute Belüftung zu gewährleisten.
7. Stecken Sie **KEINE** Gegenstände oder Werkzeuge in die Lufteinlassöffnung. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.
8. Zum Schutz vor Stromschlag das Gerät, das Kabel oder den Stecker **NICHT** in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
9. Wenn der Induktionsherd benutzt wird oder sich in der Nähe von Kindern befindet, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
10. Nehmen Sie den Induktionsherd **NICHT** in Betrieb, wenn er in irgendeiner Weise beschädigt wurde oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung oder Reparatur in die nächste autorisierte Kundendienststelle.
11. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann zu Verletzungen führen.
12. Halten Sie das Netzkabel von Hitze fern.
13. Stellen Sie den Induktionsherd **NICHT** in, auf oder in der Nähe von offenen Flammen, Elektrobrennern, beheizten Öfen oder anderen Umgebungen mit hohen Temperaturen auf.
14. Erhitzen Sie **KEINE** versiegelten Dosen auf dem Induktionsherd. Eine erhitzte Dose kann explodieren.
15. Bewegen Sie den Induktionsherd **NICHT** während des Kochens oder wenn die Pfanne heiß ist.

16. Nachdem der Induktionsherd abgekühlt ist, ziehen Sie den Netzstecker und reinigen Sie ihn wie folgt,  
KERAMIKPLATTE: mit einem feuchten Tuch abwischen oder eine milde, nicht scheuernde Reinigungslösung verwenden.  
BODY: Wischen Sie das Bedienfeld mit einem weichen Tuch ab oder verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel.
17. Verwenden Sie den Induktionsherd **NICHT** für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
18. Ziehen Sie den Stecker, wenn Sie ihn nicht benutzen.
19. Stellen Sie bei der Lagerung **KEINE** Gegenstände auf die Oberseite des Induktionsherds.
20. Wenn Sie mit einem Induktionsherd (glatter Herd) kochen, halten Sie Ihren Herzschrittmacher einen Abstand von ca. 60 cm zu den Heizflächen.

**BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF!!!**

## **SICHERHEITSVORRICHTUNG**

### Sicherheitseinrichtung

Um die CE-Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, sind zwei Schritte erforderlich, um das Induktionsgerät einzuschalten.

**Erster Schritt:** Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste ; **Zweiter Schritt:** Wählen Sie innerhalb von 10 Sekunden den gewünschten Modus, sonst schaltet sich das Gerät automatisch ab.

### Überstunden-Detektor

Wenn die Pfanne länger als 2 Stunden auf dem Induktionsherd steht oder wenn der Benutzer länger als 2 Stunden keine Funktion betätigt, schaltet sich der Herd automatisch ab.

### Automatische Sicherheitsabschaltung

Wenn der Induktionsherd länger als 60 Sekunden ohne Pfanne oder mit einer inkompatiblen Pfanne eingeschaltet bleibt, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

### Materialkompatibilitätsdetektor

Wenn das Material der Pfanne oder ihre Abmessungen nicht für diesen Induktionsherd geeignet sind, leuchtet die Pfannenanzeige nicht auf.

### Detektor für kleine Objekte

Der Induktionsherd erkennt keine Gegenstände oder Utensilien, die kleiner als 5 cm im Durchmesser sind. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie Pfannen mit einem Durchmesser zwischen 12 CM und 26 CM verwenden.

### Überhitzungsschutzvorrichtung

Wenn die Temperatur in der Pfanne zu hoch wird und 60 Sekunden lang zu hoch bleibt, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Nach der automatischen Abschaltung ertönt ein kurzer Warnton.

### IC-Auto-Reset-Gerät

Der Hauptsteuerungs-Mikroprozessor ist mit einem Watch-Dog-Gerät ausgestattet, das IC wird automatisch zurückgesetzt, wenn das Softwareprogramm fehlerhaft ist.

## GEEIGNETE KOCHUTENSILIEN - FÜR INDUKTIONSHEIZPLATTEN

### GEEIGNETE TÖPFE

1. Eisen
2. Gusseisen
3. Rostfreier Stahl
4. Emailleware

Alle Töpfe und Pfannen müssen einen Magnetknopf haben. Alle Töpfe und Pfannen müssen einen flachen Knopf haben.

Alle Töpfe und Pfannen sollten einen Durchmesser zwischen 12 (4,75") CM und 26 (10,25") CM haben.

				
Rostfreier Stahl Pan	Eisenpfanne (Eisen Griddle)	Emaille-Pfanne	Rostfreier Stahl Wasserkocher	Eisenpfanne
				
Rostfreier Stahl Bratpfanne				

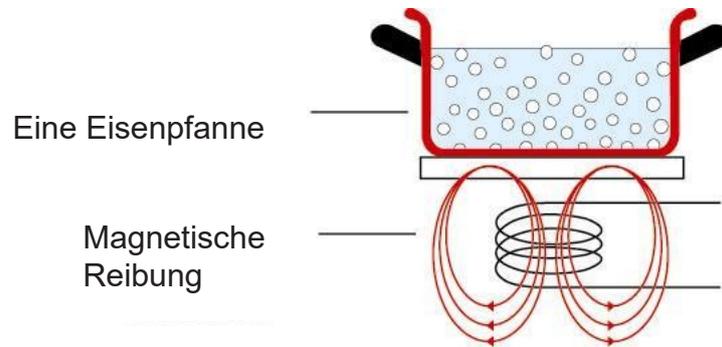
### UNGEEIGNETE TÖPFE

1. Topf mit einem Durchmesser unter 5 CM (2").
3. Edelstahlpfannen mit Aluminiumknopf
4. Töpferei
5. Pfannen aus Glas
6. Pfannen aus Aluminium
7. Pfannen aus Bronze
8. Töpfe aus Kupfer
9. Töpfe mit Füßen

				
Keramische Pfanne	Aluminiumwanne	Knopf nicht flach	Durchmesser kleiner als 12 cm (4 3/4")	Pfanne mit Beinen

## WIE FUNKTIONIERT IHR INDUKTIONSKOCHFELD?

Eine Hochfrequenz-Induktionsspule (20-65 KHz) unter der Keramikplatte erhitzt das Kochgeschirr durch magnetische Reibung. Die Wärme wird direkt in der Pfanne erzeugt. Sie wird durch eine elektronische Schaltung gesteuert und bietet so überlegene Leistung und Funktionen. Während des Kochens geht keine Energie zwischen dem Kochfeld und dem Kochgut verloren. Wenn Sie das Gerät ausschalten, wird der Kochvorgang sofort beendet.



## INDUKTIONSKOCHFELD

### VORSICHTSMASSNAHME VOR DER BENUTZUNG IHRES INDUKTIONSKOCHFELDES

1. Die Glasplatte ist stark, hart und nicht porös. Im Falle eines Bruchs, auch wenn es sich nur um einen leichten Riss handelt, trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz und wenden Sie sich an den Kundendienst.
2. Das Gerät ist mit einem "Detektor für kleine Gegenstände" ausgestattet. Es wird jedoch empfohlen, keine metallischen Küchenutensilien, Pfannendeckel, Messer oder andere Metallgegenstände auf die Induktionsheizzone zu legen. Wenn ein Induktor eingeschaltet ist, besteht die Gefahr, dass er heiß wird.
3. Wenn Sie Ihr Induktionskochfeld benutzen, legen Sie keine magnetischen Gegenstände auf die Glasplatte, wie z. B. Kreditkarten, Kassetten usw.
4. Wissenschaftliche Tests haben gezeigt, dass das Induktionskochfeld keine Gefahr darstellt. Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, sollten jedoch einen Abstand von 30 cm zum Gerät einhalten, wenn das Induktionskochfeld in Betrieb ist.
5. Um eine Überhitzung zu vermeiden, legen Sie keine Aluminium- oder Eisenplatten auf die obere Platte.
6. Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte Fläche und halten Sie einen Abstand von mindestens 5-10 cm zu Wänden oder anderen Gegenständen ein.
7. Stecken Sie keine Gegenstände wie Eisendraht oder Werkzeuge in den Lufteingang oder die Steckdose, um einen Stromschlag zu vermeiden.
8. Wenn Wasser auf der oberen Platte zurückbleibt, wird eine sofortige Reinigung empfohlen.
9. **Reinigen Sie den Luftfilter (an der Unterseite) regelmäßig und stellen Sie sicher, dass die Frischluft ungehindert einströmen kann.**

### **Starten Sie die Maschine**

1. Schließen Sie das Netzkabel an eine 230 VOLT, 50Hz/60Hz, 16A Steckdose an.
2. Stellen Sie eine geeignete Pfanne oder einen Topf auf die Mitte der oberen Platte.
3. Halten Sie die Taste ON/OFF für 2 Sekunden gedrückt, um das Gerät einzuschalten.
4. Drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden die Taste Heat oder Temp, um den Heizmodus oder den Temperaturmodus zu wählen; andernfalls schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen automatisch ab.

### **Kochmethode wählen**

1. Um in den **Heizmodus** zu gelangen, drücken Sie die Heiztaste.
  - Halten Sie "+" oder "-" gedrückt, um die gewünschte Leistungsstufe von 1 bis 12 zu wählen. Auf dem LCD-Monitor wird die von Ihnen gewählte Stufe und ein Topfsymbol angezeigt.
2. Um in den **Temperaturmodus** zu gelangen, drücken Sie die Taste Temp
  - Drücken Sie weiter auf "+" oder "-", um den gewünschten Temperaturbereich von 40°C bis 220°C einzustellen.
  - Der LCD-Monitor zeigt die aktuelle Temperatur und auch die eingestellte Temperatur.
  - Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, werden 3 Pfeile auf dem Display gleichzeitig angezeigt.
3. Das Topfsymbol kann während des Garvorgangs abwechselnd erscheinen und verschwinden, was bedeutet, dass das Gerät im Arbeitszyklus ist, um die gewünschte Temperatur zu erreichen.

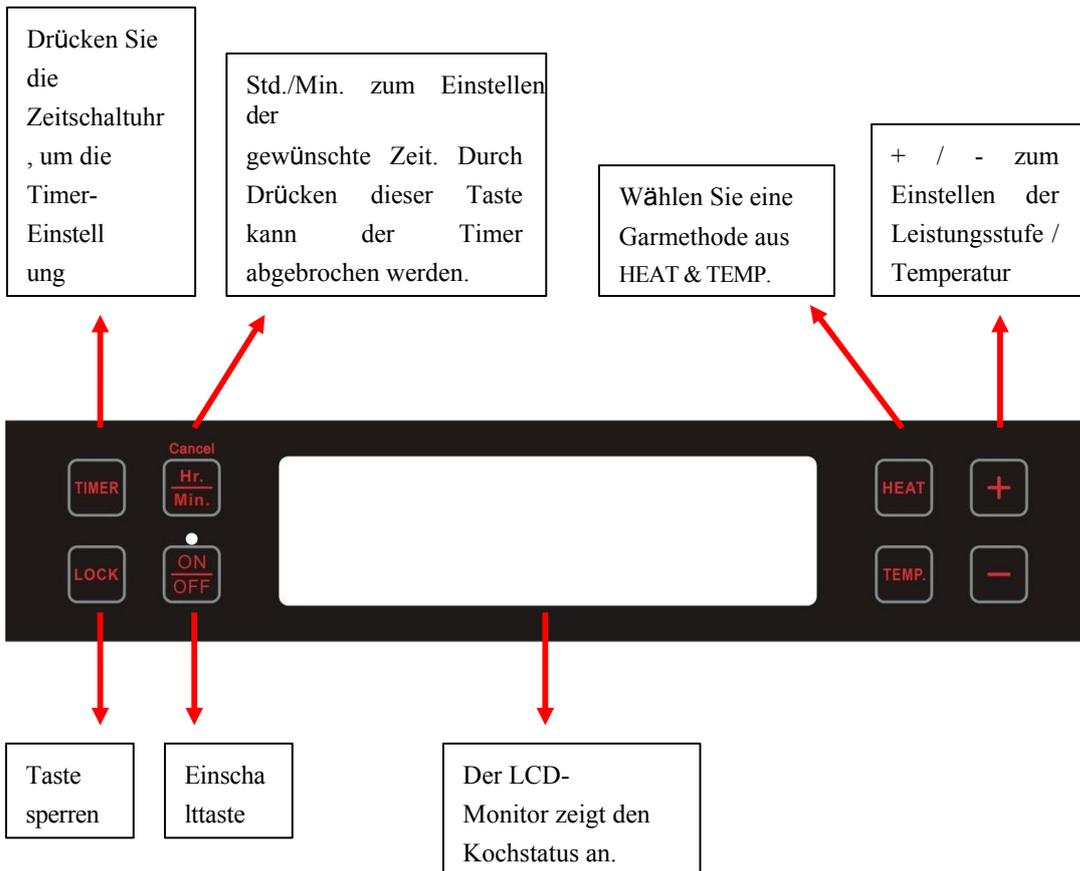
*HINWEIS: Verwenden Sie im Temperaturmodus 40° c bis 100° c für das Kochen mit Wasser; verwenden Sie 120° c bis 220° c für das Kochen mit Öl.*

### **Timer-Einstellung**

1. Um in den Zeiteinstellungsmodus zu gelangen, drücken Sie die Timer-Taste.
2. Um Stunde oder Minute zu wählen, drücken Sie die Taste Hr/Min
3. Drücken Sie+ / -, um die gewünschte Zeit einzustellen. Der Benutzer muss sowohl die Stunden (0~24) als auch die Minuten (0~59) eingeben, andernfalls wird die Einstellung fehlschlagen.
  - Wenn zum Beispiel 30 Minuten benötigt werden, sollte 00(Std.):30(Min.) eingestellt werden; wenn 1 Stunde benötigt wird, sollte 01(Std.):00(Min.) eingestellt werden.
4. Nach der Einstellung schaltet das System automatisch in den Heiz- oder Temperaturmodus zurück.
5. Um die Timer-Einstellung abzubrechen, rufen Sie den Timer-Einstellungsmodus auf und drücken Sie 1-2 Sekunden lang auf Hr/Min.

### **Sicherheitsschloss**

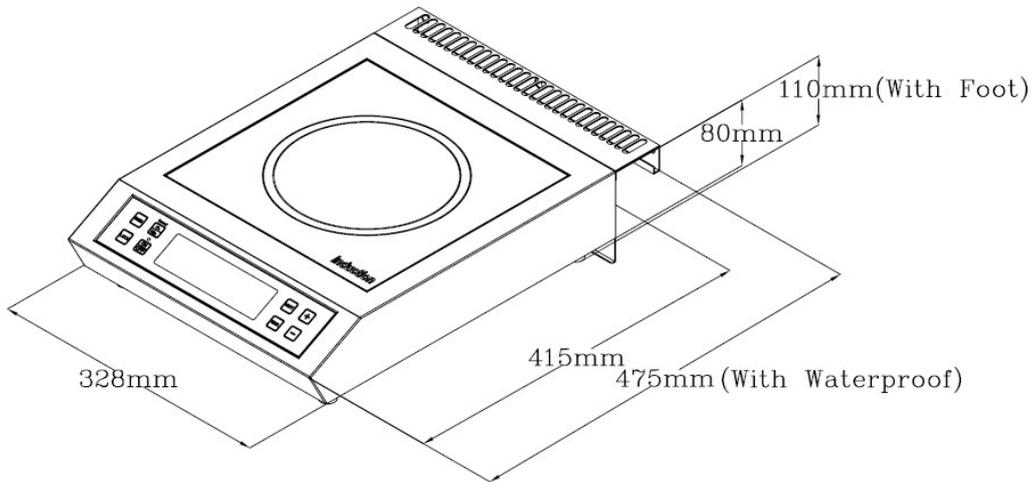
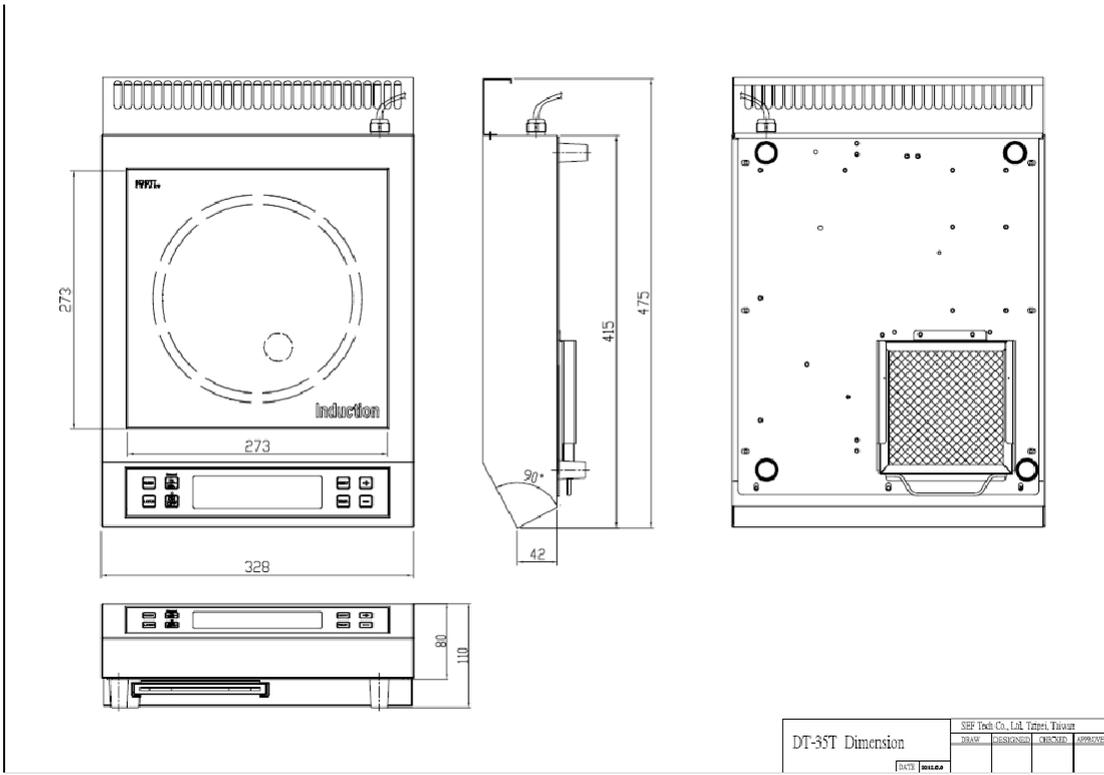
1. Um das Gerät zu sperren, drücken Sie die Sperrtaste für 3 Sekunden.
2. Wenn das Gerät verriegelt ist, erscheint auf der linken Seite des Bedienfelds die Meldung "Lock".
3. Der Benutzer kann das Gerät weiterhin durch Drücken der Taste ON/OFF ausschalten.
4. Wenn das Gerät eingesteckt ist, kann der Benutzer das Gerät sperren, auch wenn es ausgeschaltet ist.
5. Um die Sperre des Geräts aufzuheben, halten Sie die Sperrtaste gedrückt, bis das Sperrsymbol auf der LCD-Anzeige verschwindet.



### Spezifikationen

Modell Nr.	DT-35T Induktionskochfeld
Spannung	230V~50Hz/60Hz
Vitro-Keramik-Platte	Ca. 273mm x 273mm x 4mm Dicke
Elektrischer Stromverbrauch	Max. 3500 Watt, 15.2A
Elektrischer Leistungsbereich	Ca. 300 Watt~ 3500 Watt
Funktionen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leistung regulieren: 12 Stufen, von 300w-3500w</li> <li>• Temperaturbereich: von 40 bis 220 <sup>(o)</sup> C, alle 5 °C</li> </ul>
Dimension	328mm X 475mm X 110mm (insgesamt nach außen)
Bemerkungen	Die Schaltfrequenz wird durch verschiedene Leistungseinstellungen überprüft und liegt zwischen 20~65KHz.

# EIGENSCHAFTEN & BESCHREIBUNG



## FEHLERSUCHE

Durch digitale Anzeige	Piep	Warum? Ergriffene Maßnahmen
<b>Keine Anzeige</b>	30 kurze Hosen+ 1 lange	Nicht Topf (oder 'Pfanne/Topf ist nicht für Induktion geeignet) ⇒ Stellen Sie einen induktionsgeeigneten Topf/eine induktionsgeeignete Pfanne darauf,
<b>E6</b>	1 lange 4 kurze Hosen	Überspannungserzeugung (zu hoch oder zu niedrig) ⇒ Warten Sie den normalen Stromverbrauch ab und versuchen Sie es dann erneut. ⇒ Prüfen Sie die normale Stromversorgung durch einen Elektriker,
<b>E7</b>	1 lange 2 kurze Hosen	Überhitzung: Umgebungstemperatur ⇒ Prüfen Sie, ob der Lüfter noch normal läuft, ⇒ Prüfen Sie, ob Lufteinlass und Luftauslass blockiert sind,
<b>E4</b>	18 Shorts	Überhitzung: leerer Topf
<b>E9</b>	2 Langläufer 1 Kurzläufer	Überhitzung: Umgebungstemperatur Oder, Schaltkreis ist anormal ⇒ Warten Sie die Abkühlung ab und versuchen Sie es dann erneut, ⇒ Service-Zentrum anrufen
<b>EA</b>	2 lange Hosen 2 kurze Hosen	Überstrom: Spulenstrom ist hoch ⇒ Verwenden Sie einen anderen Topf/eine andere Pfanne und versuchen Sie es erneut, ⇒ Service-Zentrum anrufen
<b>E5</b>	3 kurze Hosen 1 lang	Überhitzung: Spule (Drähte) ⇒ Warten Sie die Abkühlung ab und versuchen Sie es erneut, ⇒ Service-Center anrufen,
<b>E2</b>	1 lang	Überstundenschutz: keine Berührung von Bedienfeld und Topf / Pfanne in 2 Stunden ⇒ Einschalten und erneut versuchen,
<b>Es</b>	2 lang	Kommunikationsfehler: zwischen 'Generator & Bedienfeld' ⇒ Prüfen Sie, ob die externen Anschlüsse richtig angeschlossen sind, ⇒ Service-Center anrufen, um die internen Anschlüsse,
<b>EC</b>	3 mal 1 lang + 1 kurz	PIC-Oszillator defekt



## Liste der Serviceorganisationen:

**CZ: RM GASTRO CZ s. r. o.**, Náchodská 818/16, Praha 9  
Tel. +420 281 926 604, [info@rmgastro.cz](mailto:info@rmgastro.cz), [www.rmgastro.com](http://www.rmgastro.com)

**SK: RM Gastro Slovakia**, Rybárska 1, Nové Město nad Váhom  
Tel.: +421 32 7717061, [obchod@rmgastro.sk](mailto:obchod@rmgastro.sk), [www.rmgastro.sk](http://www.rmgastro.sk)

**PL: RM GASTRO Polska Sp. z o. o.**, ul. Skoczowska 94, 43-450 Ustroń  
Tel.: +33 854 73 26, [www.rmgastro.pl](http://www.rmgastro.pl)