



EINBAU-  
INDUKTIONSHERD

## INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG



RIB 35 D



## **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 die **Pan-Detektor**.
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 SICHERHEITSVORKEHRUNGEN LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN VOR DER INBETRIEBNAHME

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 Seite 4 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. Durch die Hitze der Pfanne wird jedoch die Keramikoberfläche heiß!
5. Stellen Sie **KEINE** leeren Töpfe oder Pfannen auf das Kochfeld. Durch das Erhitzen eines leeren Topfes wird automatisch der Überhitzungsschutz aktiviert 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.

## **SICHERHEITSVORRICHTUNG**

### Sicherheitseinrichtung

Um die CE-Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss das Induktionsgerät in zwei Schritten eingeschaltet werden. **Erster Schritt:** Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste ; **Zweiter Schritt:** Wählen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Taste +, - oder die voreingestellte Leistung, um das Gerät sicher einzuschalten, oder das Gerät schaltet sich automatisch ab.

### Überstunden-Detektor

Wenn die Pfanne länger als 2 Stunden auf dem Induktionsherd verbleibt oder wenn der Benutzer länger als 2 Stunden keine Funktionen bedient, 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 60 Sekunden lang über 250 °C liegt, 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 magnetischen Boden haben. Alle Töpfe und Pfannen müssen einen flachen Boden haben.

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

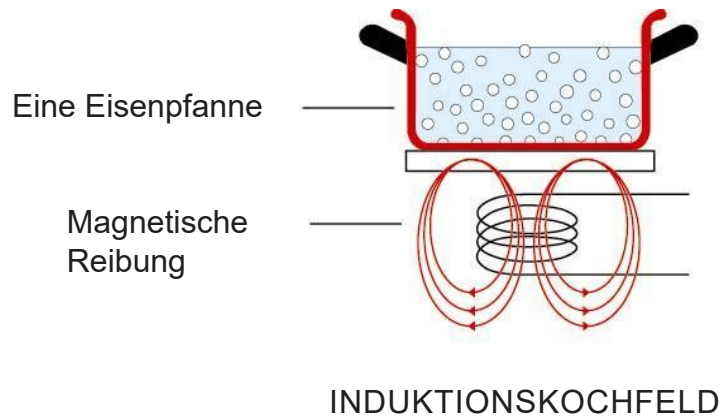
				
Rostfreier Stahl Pan	Eisenpfanne (Eisen Griddle)	Emaille-Pfanne	Rostfreier Stahl Wasserkocher	Eisenpfanne
				
Braten aus rostfreiem Stahl pan				

### UNGEEIGNETE TÖPFE

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

				
Keramische Pfanne	Aluminiumwanne	Unterseite nicht flach	Durchm. kleiner als 12 cm (4,75")	Pfanne mit Beinen

## WIE FUNKTIONIERT IHR INDUKTIONSKOCHFELD?



Eine Hochfrequenz-Induktionsspule (20-65 KHz) unter der keramischen Deckplatte 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.

## **VORSICHTSMASSNAHME VOR DER BENUTZUNG IHRES INDUKTIONSKOCHFELDES**

1. Die Glasplatte ist aus stabilem, hartem und porenfreiem Material gefertigt. 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 einen Abstand von 60 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.

## BETRIEBSANLEITUNG

### Starten Sie die Maschine

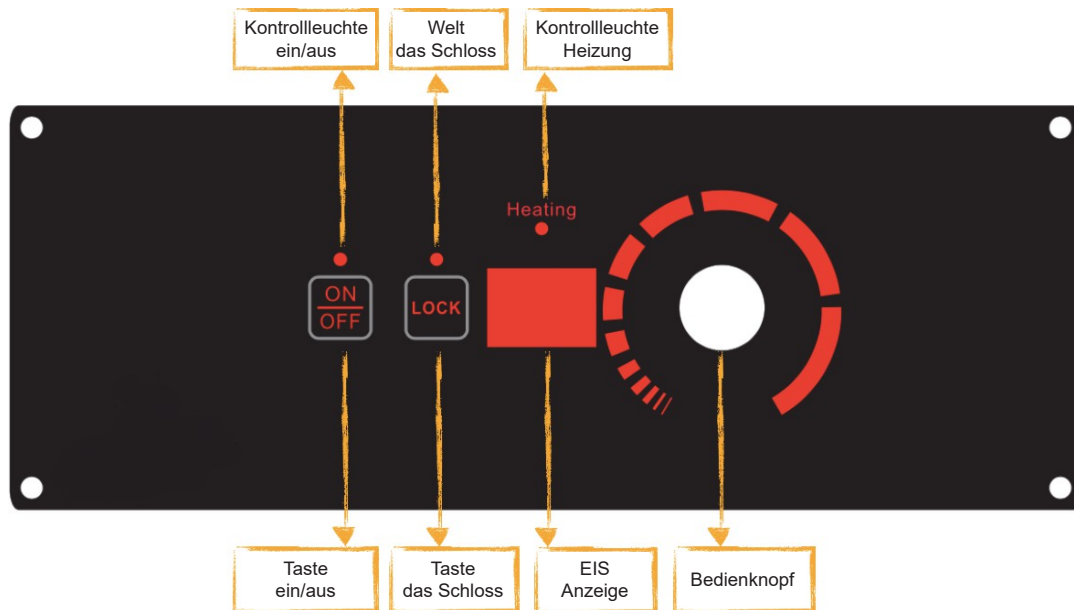
1. Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung den Angaben auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts entspricht.
2. Stellen Sie eine geeignete Pfanne oder einen Topf auf die Mitte der oberen Platte.
3. Halten Sie die Taste ON/OFF 2 Sekunden lang gedrückt, bis ein Signalton ertönt und das Display 10 Sekunden lang "0" anzeigt. Wird Schritt 4 nicht ausgeführt, schaltet sich das Gerät aus.
4. Wählen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Taste +, - oder die voreingestellte Leistungstaste, um das G e r ä t einzuschalten; andernfalls schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen automatisch ab.

### Kochmethode wählen

1. Drehen Sie den Knopf, um die g e w ü n s c h t e Leistungsstufe von 1 bis 12 zu wählen. Der LED-Monitor zeigt die von Ihnen gewählte Stufe an.

### Sicherheitsschloss

1. Um das Gerät zu sperren, drücken Sie die Sperrtaste 3 Sekunden lang. Die Verriegelungsleuchte leuchtet dann auf.
2. Während das Gerät gesperrt ist, kann das Bedienfeld nicht bedient werden, aber die Ein-/Aus-Taste kann zum Ausschalten gedrückt werden.
3. Wenn Sie im ausgeschalteten Zustand die Sperrtaste 3 Sekunden lang drücken, werden alle Funktionen gesperrt (auch das Einschalten), die Sperrtaste leuchtet auf.
4. Drücken Sie die Verriegelungstaste, bis die Verriegelungsleuchte nicht mehr leuchtet, dann ist sie entriegelt.







## FEHLERSUCHE

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



## 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)