



## **Berner- Kochsysteme GmbH & Co. KG**

Sudetenstrasse 5 – D-87471 Durach

Tel. +49 (0) 831/697247-0; Fax. - 15

E-Mail: [Bernert@induktion.de](mailto:Bernert@induktion.de) | [www.induktion.de](http://www.induktion.de)

# Bedienungsanleitung Auftisch Induktionsgeräte ab – Bj. 2016



Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanleitung vor Aufstellung – Installation – Inbetriebnahme.  
Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden.

# Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis .....	1
Sicherheitshinweise .....	3
Sicherheitsvorschriften .....	4
Beschreibung von Gefahren-Symbolen .....	4
Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften .....	4
Sichere Anwendung .....	4
Unsachgemäße Bedienung .....	5
Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen .....	5
Pfannenerkennung.....	6
Überwachung der Heizzone.....	6
Geräusentwicklung .....	6
Allgemeines.....	6
Anwendung .....	6
Produktbeschreibung .....	6
Produkte .....	6
Technische Daten.....	6
Bedienung und Kontrolle.....	6
Technische Gerätedaten .....	7
Leistungstabelle 1 Kanal (Einzelgenerator BIPS, BIPMS).....	8
Applikationen .....	8
Leistungstabelle 2 Kanal (Doppelgenerator BIPDMS, BIPDS) .....	9
Installation .....	11
Elektrische Daten der Geräte .....	11
Geräte nach Leistung (3,5 kW- BIPMS3,5) .....	11
Geräte nach Leistung (5 kW- BIPMS5).....	11
Geräte nach Leistung (5 kW, 7kW, 8kW, 9kW- BIPS) .....	11
Geräte nach Leistung (10 kW- Doppelgenerator BIPDS).....	11
Geräte nach Leistung (3,5 kW- Doppelgenerator BIPDMS3,5) .....	11
Funktionsbedingungen .....	11
Installationsvoraussetzungen .....	12
Installationsvorschriften für das Auftischmodell .....	12
Inbetriebnahme .....	13
Montage.....	13
Leistungssteuerung mit Potentiometer .....	13
Leistungssteuerung mit Touch.....	13
Warmhaltefunktion (optional) .....	14
Wie nutze ich die Warmhaltefunktion .....	14
Pyro-Sensor ITC .....	14
Warmhaltefunktion mit Potentiometer .....	14
Warmhaltefunktion mit Pyro-Sensor ITC und elektronisches Potentiometer .....	15
Warmhaltefunktion mit Pyro-Sensor und Touch .....	15
Warmhalter .....	16

Warmhalter mit Potentiometer .....	16
Warmhalter mit Touch .....	17
Powerstar Funktion ( BI2K3.5; BI2SK3.5; BI4SK7 ) .....	17
Funktionstest.....	17
Bedienung.....	18
Kochprozess .....	18
Komfort .....	19
Topferkennung.....	19
Externe Anzeige.....	19
Aufstarten .....	19
Normaler Betrieb.....	19
Topfbewertung.....	20
Topfbewertung light mit 1er Display .....	20
Master Potentiometer (optional) .....	20
Außerbetriebnahme .....	21
Fehlerfindung .....	21
Potentiometer-Fehlerbehandlung.....	21
Fehlerbehebung .....	22
Übersicht Warnungen auf Anzeige .....	23
Übersicht Störungen auf Anzeige.....	23
Reinigung.....	24
Garantie.....	24
Reparatur in der Garantiezeit.....	24
Unterhalt.....	25
Entsorgung.....	25
Technische Unterlagen .....	25

## Sicherheitshinweise



Diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren. Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen. Den Schaden schriftlich festhalten und den Kundendienst rufen, sonst entfällt der Garantieanspruch. Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden. Benutzen Sie keine Kochfeld-Abdeckungen. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien. Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Falls Sie einen Herzschrittmacher oder eine andere elektronische Körperhilfe tragen, seien Sie vorsichtig, wenn Sie sich vor einem eingeschalteten Induktionskochfeld befinden. Informieren Sie sich bei Ihrem Arzt oder dem Hersteller des medizinischen Gerätes hinsichtlich Konformität oder einer möglichen Unverträglichkeit.

### **Brandgefahr !**

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.

### **Verbrennungsgefahr !**

- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.
- Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten. Nicht warten, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Töpfe und Pfannen mehr darauf befinden.

### **Stromschlaggefahr !**

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Gerät ausschalten oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Gerät ausschalten oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

### **Beschädigungsgefahr!**

- Das Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Gebläse ausgestattet. Beachten Sie die Einbauanleitung für die Luftführung.

### **Achtung !**

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen das Kochfeld.
- Niemals leere Kochgefäße auf das Kochfeld stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Aluminiumfolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Kochstellen. Der Gebrauch von Herdschutzfolie auf dem Kochfeld wird nicht empfohlen.

## Sicherheitsvorschriften

### Beschreibung von Gefahren-Symbolen

#### Generelles Gefahrensymbol

**Nichtbefolgen der Sicherheitsvorschriften  
bedeutet Gefahr ( Verletzungen )**



Dieses Symbol warnt vor **gefährlicher Spannung**.  
(Bildzeichen 5036 der IEC 60417-1)



Dieses Symbol warnt vor **nicht-ionisierende elektromagnetische Strahlung**. (Bildzeichen 5140 der IEC 60417-1)

### Achtung

**Bei unsachgemäßer Anwendung  
können kleinere Verletzungen oder  
Sachbeschädigungen hervorgerufen werden!**

**Direkt am Gerät angebrachte Gefahrensymbole müssen unbedingt befolgt werden und die Lesbarkeit jederzeit sichergestellt werden.**

### Achtung

**Vor Anwendung oder Unterhalt des Gerätes muss  
die Bedienungsanleitung gelesen werden.**

### Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften

Das Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften kann zu Gefahr für Personen, Umgebung und für das Induktionsgerät selbst führen. Bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften besteht kein Recht auf jegliche Schadensersatzforderungen.

Im Detail kann das Nichtbeachten zu folgenden Risiken führen

#### ( Beispiele ):

- Gefahr für Personen durch elektrische Ursachen
- Gefahr für Personen durch überhitzte Pfannen
- Gefahr für Personen durch überhitzte Abstellfläche (Ceranfeld)

### Sichere Anwendung

Die Sicherheitsvorschriften dieser Bedienungsanleitung, die bestehenden nationalen Vorschriften für Elektrizität zur Verhinderung von Unfällen sowie jegliche betriebsinterne Arbeits-, Anwendungs- und Sicherheitsvorschriften müssen befolgt werden.

- **Achtung!** Kochgeschirre dürfen nur mit ganzem Umfang auf die Kochstelle gestellt werden. Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das Ignorieren dieses Hinweises führt zu Beschädigungen der Töpfe und des Gerätes. **Auswirkung bei Ignorieren:** Töpfe werden miteinander verschweißt, Verbrennen des Fugenmaterials durch Wärme der Töpfe und damit Zerstörung der Dichtung, führt zu Eindringen von Feuchtigkeit und Fett und kann damit zum Defekt des Gerätes führen. Defekt der Anzeigen bzw. Bedienfelder.
- Wenn das Ceranglas gerissen oder gebrochen ist, muss das Induktionsgerät ausgeschaltet und von der elektrischen Zufuhr getrennt werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Induktionsgerätes.

- Das Ceranfeld wird durch die Hitze der Pfanne aufgewärmt. Um Verletzungen (Verbrennungen) zu vermeiden, das Ceranfeld nicht berühren.
- Bitte Vorsicht vor heißen Speisen und Flüssigkeiten.
- **BITTE BEACHTEN:** Warnung vor möglicherweise rutschigem Boden in der Umgebung des Gerätes. Dies kann zu Verletzungen führen.
- Um Überhitzung der Pfannen durch Leerkochen zu vermeiden, heizen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt und ohne Kochgut auf.
- Schalten Sie die Heizzone aus, wenn Sie die Pfanne für eine Weile wegnehmen. Dadurch vermeiden Sie, dass der Heizprozess automatisch einsetzt, sobald eine Pfanne zurück auf die Heizzone gestellt wird. Somit wird ein unbeaufsichtigtes Aufheizen vermieden, d.h. eine Person, die das Induktionsgerät benutzen will, muss den Heizprozess durch Einschalten des Gerätes bzw. durch Drehen des Leistungsreglers auf `EIN` starten.
- Benutzen Sie die Kochfläche nicht als Ablage!
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. zwischen Pfanne und Ceranfeld, da es sich entzünden könnte. Aluminiumfolien und Kunststoffgefäße dürfen nicht auf die heißen Oberflächen gelegt werden.
- Es ist darauf zu achten, dass während des Betriebs des Gerätes Gegenstände, die der Benutzer trägt, wie z. B. Ringe, Uhren usw., heiß werden können, wenn diese nah an die Kochebene kommen.
- Nach Gebrauch ist die Kochplatte mittels ihrer Regel- und/oder Steuereinrichtung abzuschalten. Nicht auf die Topferkennung verlassen.
- Legen Sie keine Kreditkarten, Telefonkarten, Kassetten oder andere magnetempfindliche Gegenstände auf das Ceranfeld.
- Es dürfen nur empfohlene Typen und Größen von Gefäßen eingesetzt werden.
- Das Induktionsgerät hat ein internes Luftkühlsystem. Vermeiden Sie, dass die Luftzufuhr- und Luftauslasszone mit Gegenständen ( z.B. Stoff ) behindert werden. Dies würde ein Überhitzen und daher das Ausschalten des Gerätes verursachen.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das Gerät und das Überlaufen von Wasser oder Kochgut über den Pfannenrand. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.

### Unsachgemäße Bedienung

Die Funktionstüchtigkeit des Induktionsgerätes kann nur bei richtiger Anwendung gewährleistet werden. Die Grenzwerte gemäß den technischen Daten dürfen unter keinen Umständen über- oder unterschritten werden.

### Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen

Kontaktieren Sie den Hersteller, wenn Sie Änderungen am Gerät beabsichtigen. Um die Sicherheit zu gewährleisten, verwenden Sie nur Original-Ersatzteile und Zubehörteile, welche durch den Hersteller bewilligt sind. Bei Verwenden von nicht originalen Komponenten erlischt jegliche Haftung für Folgekosten. **Bei Demontage, Prüfungen oder Reparaturen auf Standsicherheit des Gerätes achten.**

**Achtung!** Beim Austausch von Ersatzteilen muss das Induktionsgerät von der Stromzufuhr "sichtbar getrennt werden".

## Pfannenerkennung

Pfannen mit einem kleineren Durchmesser als 12 cm (Boden) werden nicht erkannt. Während dem Betrieb leuchtet die Betriebsanzeigelampe, LED bzw. die digitale Anzeige zeigt die gewählte Leistungsstufe (1-9) an. Beim Betrieb ohne Pfanne oder eines ungeeignetem Pfannenmaterials, wird keine Leistung abgegeben, die Betriebsanzeigelampe blinkt nur kurz bzw. die Anzeige meldet kein Topf erkannt [siehe Fehlermeldungen](#).

## Überwachung der Heizzone

Die Heizzone wird durch einen sich unter dem Ceranfeld befindenden Temperatursensor (Mitte der Kochstelle) überwacht. Überhitzte Pfannen (heißes Öl, leere Pfannen) können in der Mitte der Kochstelle erkannt werden. Die Energiezufuhr wird gestoppt. Das Gerät überträgt erst wieder Energie auf die Pfanne, bis die Temperatur auf einen normalen Wert gesunken ist.

**Achtung!** Es wird nur das Kochgerät vor Überhitzung geschtzt, nicht die Pfanne. Die überhitzte Pfanne wird erst erkannt, wenn die Überhitzung das Ceranfeld die Abschalttemperatur (260°C) erreicht hat.

## Geräusentwicklung

Die Ventilatoren der Kühlung sind hörbar, schalten aber zwischendurch wieder ab.

## Allgemeines

Diese Bedienungsanleitung beinhaltet grundlegende Informationen die bei der Montage, Anwendung und Unterhalt beachtet werden müssen. Sie muss vor der Installation und Inbetriebnahme vollständig durch den Monteur und das Bedienpersonal gelesen werden, und immer zum Nachschlagen in der Nähe der Kochstelle aufliegen.

## Anwendung

Die Induktionsgeräte werden zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt. Sie können zum Kochen, Warmhalten, Flambieren, Grillen usw. von Speisen verwendet werden. Achtung, auf Induktionsgerten muss ausschließlich induktionstaugliches Pfannenmaterial verwendet werden. Für den Einsatz des Pfannenmaterials sollten nur von uns empfohlene und für den professionellen Gebrauch geeignete Produkte eingesetzt werden. Der komplette Pfannenboden muss magnetisch sein. Im Zweifelsfalle kann man dies mit Hilfe eines Dauermagneten testen.

## Produktbeschreibung

### Produkte

- Kompakte Modulbauweise
- Einfache Bedienung mittels Drehknopf
- Kompakte Leistungselektronik ermöglicht einfachen und sicheren Betrieb
- Max. Betriebssicherheit dank diversen Schutz- und Überwachungsfunktionen
- Stufenlose Leistungsregelung mit elektronischem Übertemperaturschutz des Leistungsteiles.
- **Bei Sauteusenspulen: 5-Fühler-Temperaturüberwachung für verbesserten Topfschutz.**

## Technische Daten

### Bedienung und Kontrolle

Lampe **„Betrieb bzw. Topferkennung“**

Leistungsregler – Potentiometer

Digitale Anzeige **„Leistungs- und Fehleranzeige“**

Lampe **„Betrieb“** grün

2V DC/ca. 10mA (LED Grün)

00hm – 10kOhm

2,8V DC/ca. 60mA (rot)

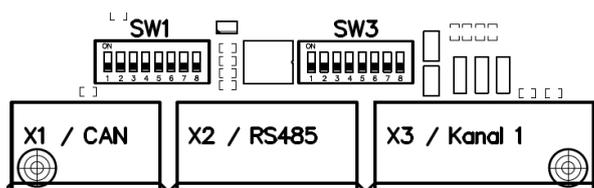
(Geräte mit Hauptschalter)

## Technische Gerätedaten

Geräte	B x T x H	Ceranfläche
BM2.5, BM3.0, BM3.5	340 x 405 x 110 mm	290 x 290 x 4 mm
BM5.0	340 x 405 x 120 mm	290 x 290 x 4 mm
BI2SK3.5 (neu:BM2K3.5)	330 x 575 x 100 mm	290 x 475 x 4 mm
BI2SQ6 (neu:BM2KQ6)	600 x 380 x 100 mm	540 x 290 x 4 mm
BI4SK7 (neu:BM4K7)	560 x 575 x 120 mm	540 x 475 x 4 mm
BI1KS_	400 x 455 x 120 mm	350 x 350 x 4 mm
BI1K_	400 x 455 x 120 mm	350 x 350 x 6 mm
BI1K7, BI1KF_	400 x 455 x 130 mm	350 x 350 x 6 mm
BI1FP_, BI1FF_, BI1SP_	400 x 455 x 180 mm	388 x 388 x 6 mm
BWMS_	300 x 350 x 160 mm	Ø 250 x 6 mm
BWM_	330 x 380 x 175 mm	Ø 300 x 6 mm
BWK_	400 x 455 x 180 mm	Ø 300 x 6 mm
BW2K10	800 x 455 x 180 mm	2 x Ø 300 x 6 mm
BFW_	400 x 665 x 120 mm	Ø 300 x 6 mm
BWBK8	500 x 555 x 240 mm	Ø 400 x 6 mm
BI2K_	400 x 665 x 120 mm	350 x 560 x 6 mm
BI2KT10	400 x 765 x 120 mm	350 x 650 x 6 mm
BI2KTF10	400 x 765 x 130 mm	350 x 650 x 6 mm
BI2KQ_	700 x 455 x 120 mm	650 x 350 x 6 mm
BI2KFQ_	700 x 455 x 130 mm	650 x 350 x 6 mm
BI4KT_K	700 x 665 x 120 mm	650 x 560 x 6 mm
BI1K3.5R, BI1K5R, BI1K7R	Ø480 x 180 mm	Ø 410 x 6 mm
BI1K3.5BT	400 x 400 x 120 mm	388 x 388 x 4 mm

Geräte	Typ	Spule in mm	Spannung	max. A	Leistung	Gewicht
BM2.5-3.5	BIPMMS3.5	Ø 210	230V/1~/N/PE	10,8/13,0/15,3 A	2,5/3/3,5 kW	8,0 kg
BM5.0	BIPMS5	Ø 220	400V/2~/PE	7,6 A	5,0 kW	8,5 kg
BI2SK3.5-						
(neu:BM2K3.5)	BIPDMMS3.5	Ø 210	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	10,0 kg
BM2KQ3.5	BIPDMMS3.5	Ø 210	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	10,0 kg
BI2SQ6-						
(neu:BM2KQ6)	BIPMMS3.5	Ø 210	400V/3~/N/PE	9,1 A	6,0 kW	10,0 kg
BI4SK7-						
(neu:BM4K7)	BIPDMMS3.5	Ø 210	400V/3~/PE	10,6 A	7,0 kW	19,0 kg
BI1KS2.5	BIPMS3.5	Ø 220	230V/1~/N/PE	10,8 A	2,5 kW	12,0 kg
BI1KS3.5	BIPMS3.5	Ø 220	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	12,0 kg
BI1KS5	BIPMS5	Ø 220	400V/2~/PE	7,6 A	5 kW	12,0 kg
BI1K3.5(T)	BIPMS3.5	■ 270	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	13,5 kg
BI1K5(T),-7	BIP55	■ 270	400V/3~/PE	7,6/10,6 A	5/7 kW	14,0 kg
BI1KF5(T),-7	BIP55	■ 280	400V/3~/PE	7,6/10,6 A	5/7 kW	14,0 kg
BI1FP3.5	BIPMS3.5	■ 270	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	17,4 kg
BI1FP5,-7	BIP55	■ 270	400V/3~/PE	7,6/10,6 A	5/7 kW	17,4 kg
BI1FF5,-7	BIP55	■ 300	400V/3~/PE	7,6/10,6 A	5/7 kW	17,4 kg
BI1SP,-2	BIP55, BIPDS	■ 320	400V/3~/PE	12,2/12,2 A	8/8 kW	18,4 kg
BWMS3.0	BIPMS3.5	Ø 250	230V/1~/N/PE	13,0 A	3,0 kW	10,1 kg
BWM3.0	BIPMS3.5	Ø 300	230V/1~/N/PE	13,0 A	3,0 kW	11,1 kg
BWK2.5(T)	BIPMS3.5	Ø 300	230V/1~/N/PE	10,8 A	2,5 kW	13,1 kg
BWK3.5(T)	BIPMS3.5	Ø 300	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	13,1 kg
BWK5(T)	BIP55	Ø 300	400V/3~/PE	7,6 A	5 kW	14,4 kg
BWK7(T)	BIP55	Ø 300	400V/3~/PE	10,6 A	7 kW	14,4 kg
BWK8.5RS(T)	BIP55	Ø 300	400V/3~/PE	12,9 A	8,5 kW	14,4 kg
BI1K3.5R	BIPMS3.5	Ø 260	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	14,0 kg
BI1K5R, -7R	BIP55	Ø 280	400V/3~/PE	7,6/10,6 A	5/7 kW	14,0 kg
BI1K3.5BT	BIPMS3.5	Ø 260	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	14,0 kg
BFW3.5	BIPMS3.5	Ø 300	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	14,0 kg
BFW5	BIP55	Ø 300	400V/3~/PE	7,6 A	5 kW	14,0 kg
BWBK8	BIP55	Ø 400	400V/3~/PE	12,2 A	8 kW	19,0 kg
BW2K10	BIPDS	2 x Ø 300	400V/3~/PE	15,3 A	10 kW	22,0 kg
BI2K3.5 *	BIPDMMS3.5	2 x Ø 230	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	19,0 kg
BI2K7	BIPMS3.5	2 x Ø 230	400V/3~/PE	10,7 A	7 kW	21,0 kg
BI2K10	BIPDS	2 x Ø 230	400V/3~/PE	15,3 A	10 kW	22,0 kg
BI2KT10	BIPDS	2 x Ø 260	400V/3~/PE	15,3 A	10 kW	23,5 kg
BI2KTF10	BIP55	2 x ■ 280	400V/3~/PE	15,3 A	10 kW	24,0 kg
BI2KQ7	BIPMS3.5	2 x Ø 230	400V/3~/PE	10,7 A	7 kW	21,0 kg
BI2KQ10	BIPDS	2 x Ø 230	400V/3~/PE	15,3 A	10 kW	22,0 kg
BI2KFQ10	BIP55	2 x ■ 280	400V/3~/PE	15,3 A	10 kW	24,0 kg
BI4KT14K	BIPDS	4 x Ø 230	400V/3~/PE	21,3 A	14 kW	38,0 kg
BI4KT20K	BIPDS	4 x Ø 230	400V/3~/PE	30,5 A	20 kW	38,0 kg

## Leistungstabelle 1 Kanal (Einzelgenerator BIPS, BIPMS)



Block	SW.	Funktion	OFF	ON
Switch 1	4	<b>Leistungseinstellung</b>	Siehe Leistungstabelle	
	5			
Switch 3	1	<b>Ansteuerverfahren</b> Impuls für Einbau -und Mehrkochstellengeräte Frequenz für Einzelkochstellengeräte	Impuls	Frequenz
	3	<b>Pfannendetektion Empfindlichkeit</b>	00 default	
	4		01 -10%	
	5	<b>Applikationseinstellungen</b>	10 +10%	
	6		11 +20%	
	7		Siehe Applikationstabelle	
	8			

## Applikationen

Sw3 5678	Nr.	230V 1ph	230V 3ph	400V 2ph	400V 3ph
0000	1	R 18cm	R 22cm	R 22cm	R 27cm
0001	2	R 22cm	R 25cm	R 25cm	R 30cm
0010	3	Q 20cm			Q 27cm
0011	4	Q 23cm			Q 30cm
0100	5		W 22cm	W 22cm	D 26cm
0101	6		W 25cm	W 25cm	D 30cm
0110	7				G 185u
0111	8				G 180u
1000	9				R 35cm
1001	10 (A)				
1010	11 (B)	Warmhalter 60°-90°C			
1011	12 (C)	Warmhalter 60°-150°C			
1100	13 (D)	S 18cm			
1101	14 (E)				
1110	15 (F)				
1111	16 (G)	Grillregler 70°-250°			

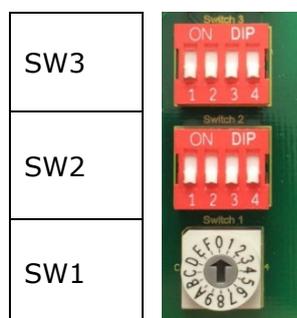
## Leistungstabelle 1 Phasen Generator / 2 Phasen Generator BIPMS

Sw1 4 5	Typ 230V Strom [A]	Leistung [kW]	Typ 400V Strom [A]	Leistung [kW]
0 0	8	1.8	7.5	3.0
0 1	10.9	2.5	8.75	3.5
1 0	13.1	3.0	10.0	4.0
1 1	15.3	3.5	12.5	5.0

## Leistungstabelle 3 Phasen Generator BIPS

Sw1 4 5	Typ 400V Strom [A]	Leistung [kW]	Typ 230V Strom [A]	Leistung [kW]
0 0	5.1	3.5	7.5	3.0
0 1	7.25	5.0	8.75	3.5
1 0	10.2	7.0	10.0	4.0
1 1	12.3	8.5	12.5	5.0

## Leistungstabelle 2 Kanal (Doppelgenerator BIPDMS, BIPDS)



Block	SW.	Funktion	OFF	ON
Switch 3	1	<b>Topferkennung</b> Empfindlichkeitseinstellung der Topferkennung	Normal	Fein +10%
Switch 2	1	<b>Betriebsmodus</b> Kanal 2 deaktivieren	2 Kanalbetrieb	1 Kanalbetrieb
	3	<b>Leistung</b> Applikationsabhängige Leistungseinstellung	Stufe I (Low)	Stufe II (High)
Switch 1		<b>Applikationseinstellungen</b> Siehe Applikationen und Leistungen	Drehschalter 0-F	

### Leistungstabelle 1 Phasen Doppelgenerator BIPDMS 1x230V

SW1	Applikation		Leistung Kanal 1 [kW]				Leistung Kanal 2 [kW]			
			Einzelbetrieb		Dualbetrieb		Einzelbetrieb		Dualbetrieb	
			Low	High	Low	High	Low	High	Low	High
1		R220 60µH	2.5	3.5	1.2	1.8	2.5	3.0	1.2	1.8
3		Q270 65µH	2.5	3.5	1.2	1.8	2.5	3.0	1.2	1.8
6	<b>WOK</b>	W30 65µH	2.5	3.5	1.2	1.8	2.5	3.0	1.2	1.8
A	<b>WH</b>	WH60-90	0.9	1.5	0.9	1.5	0.9	1.5	0.9	1.5
B	<b>WH</b>	WH60-150	0.9	1.5	0.9	1.5	0.9	1.5	0.9	1.5
C	<b>GRILL</b>	GR70-250 205µH	2.5	3.0	1.2	1.8	2.5	3.0	1.2	1.8

### Leistungstabelle 3 Phasen Doppelgenerator BIPDS 3x400V

SW1	Applikation		Leistung Kanal 1 [kW]				Leistung Kanal 2 [kW]			
			Einzelbetrieb		Dualbetrieb		Einzelbetrieb		Dualbetrieb	
			Low	High	Low	High	Low	High	Low	High
0		R230 230µH	3.5	5.0	3.5	5.0	3.5	5.0	3.5	5.0
1		R260 230µH	3.5	5.0	3.5	5.0	3.5	5.0	3.5	5.0
2		R280 230µH	5.0	7.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
3		Q250 235µH	3.5	5.0	3.5	5.0	3.5	5.0	3.5	5.0
4		Q270 230µH	3.5	5.0	3.5	5.0	3.5	5.0	3.5	5.0
5		D280 215µH	3.5	5.0	3.5	5.0	3.5	5.0	3.5	5.0
6		D300 215µH	3.5	5.0	3.5	5.0	3.5	5.0	3.5	5.0
7		2G320 220µH	3.5	5.0	3.5	5.0	3.5	5.0	3.5	5.0
8		2G360 220µH	3.5	5.0	3.5	5.0	3.5	5.0	3.5	5.0
A	<b>WOK</b>	W30 230µH	3.5	5.0	3.5	5.0	3.5	5.0	3.5	5.0
B		S260 230µH	3.5	5.0	3.5	5.0	3.5	5.0	3.5	5.0
C	<b>GRILL</b>	GR70-250 205µH	3.5	5.0	3.5	5.0	3.5	5.0	3.5	5.0

## Installation

### Elektrische Daten der Geräte

Geräte nach Leistung (3,5 kW- BIPMS3,5)

#### Induktionskochfeld 1-phasig (Spannung 230Volt +5% / -10%)

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Sicherung</u>
Phase	Braun, Schwarz oder 1	50 Hz / 60 Hz	1 x 20A F (flick)
N	Blau oder 2	<u>Arbeitsfrequenz</u> 22-35 kHz	<u>Steuersicherung</u> -
PE	Gelb/Grün		

Geräte nach Leistung (5 kW- BIPMS5)

#### Induktionskochfeld 2-phasig (Spannung 400Volt +5% / -10%)

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Sicherung</u>
Phase	Braun, Schwarz oder 1,2	50 Hz / 60 Hz	1 x 16A F (flick)
N	Blau oder 4	<u>Arbeitsfrequenz</u> 22-35 kHz	<u>Steuersicherung</u> -
PE	Gelb/Grün		

Geräte nach Leistung (5 kW, 7kW, 8kW, 9kW- BIPS)

#### Induktionskochfeld 3-phasig (Spannung 400Volt +5% / -10%)

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Sicherung</u>
Phase	Braun, Schwarz, Grau oder 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz	3 x 16A F (flick)
N	Blau oder 4	<u>Arbeitsfrequenz</u> 22-35 kHz	<u>Steuersicherung</u> -
PE	Gelb/Grün		

Geräte nach Leistung (10 kW- Doppelgenerator BIPDS)

#### Induktionskochfeld 3-phasig (Spannung 400Volt +5% / -10%)

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Sicherung</u>
Phase	Braun, Schwarz, Grau oder 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz	3 x 16A F (flick)
N	Blau oder 4	<u>Arbeitsfrequenz</u> 22-35 kHz	<u>Steuersicherung</u> -
PE	Gelb/Grün		

Geräte nach Leistung (3,5 kW- Doppelgenerator BIPDMS3,5)

#### Induktionskochfeld 1-phasig (Spannung 230Volt +5% / -10%)

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Sicherung</u>
Phase	Braun, Schwarz oder 1	50 Hz / 60 Hz	1 x 20A F (flick)
N	Blau oder 2	<u>Arbeitsfrequenz</u> 22-35 kHz	<u>Steuersicherung</u> -
PE	Gelb/Grün		

### Funktionsbedingungen

- o max. Toleranz der Netzspannung Nominalspannung +5%/-10%
- o Frequenz 50 / 60 Hz
- o Schutzklasse im Auslieferungszustand IP 11
- o min. Pfannen-Durchmesser 12 cm

### Installations-Umgebung

#### - max. Umgebungstemperatur

Lagerung >-20°C bis +70°C in Funktion >+5°C bis +35°C

#### - max. relative Luftfeuchtigkeit

Lagerung > 10% bis 90% in Funktion > 30% bis 90%

## Installationsvoraussetzungen

Das Induktionsgerät muss auf einer geraden Fläche platziert werden. Der Luftzufuhr- und Luftauslassbereich darf nicht verdeckt werden. Die Abstellfläche muss mindestens 100 kg Gewicht zulassen. Die Netztrennvorrichtung muss leicht zugänglich sein.

## Installationsvorschriften für das Auf Tischmodell

### Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

- Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.
- Die elektrischen Installationen müssen den lokalen Gebäudeinstallations-Vorschriften entsprechen. Die gültigen nationalen Vorschriften der Elektrizitäts-Behörden müssen befolgt werden.
- Das Induktionsgerät ist mit einem Netzkabel ausgestattet, dieses kann mit dem Gerätestecker an eine passende Steckdose angeschlossen werden.
- Falls Fehlstromschutzschalter verwendet werden, müssen diese für einen Fehlerstrom von mindestens 30mA ausgelegt sein.
- Verhindern Sie ein Blockieren der Luftzufuhr- und Luftauslasszone durch Gegenstände (Stoff, Wand etc.)
- Vermeiden Sie, dass heiße Umgebungsluft durch das Induktionsgerät angesogen wird (mehrere Geräte stehen nebeneinander, Geräte stehen hintereinander, in der Nähe von Bratkippern oder Öfen). Ansonsten muss ein Luftkanal verwendet werden.
- Das Gerät hat einen Ansaugfilter. Trotzdem müssen Sie sicherstellen, dass keine fette Umgebungsluft, welche durch andere Anwendungen verursacht wird, in das Induktionsgerät gesogen werden kann (in der Nähe von Fritteusen, Grillplatten oder Bratkippern).
- Die Luftansaug-Temperatur muss unter +35°C liegen.
- Das Bedienpersonal muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten durch zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.
- Keinen thermischen Kurzschluss bauen. Die Abluft darf auf keinen Fall wieder angesaugt werden, da sonst das Gerät immer heißer wird.
- Das Netzzuleitungskabel muss generell geschirmt sein und beidseitig sauber kontaktiert werden.
- Die Netztrennvorrichtung so vorsehen, dass höchstens 5 x pro Tag ein und ausgeschaltet wird.
- Die Induktionsgeräte sind mit einem den nationalen Vorschriften entsprechenden Kabel und Stecker ausgestattet.

### Stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig verdrahtet ist:

- Zur Wartung und zum Austausch von Teilen muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden. Wenn ein trennen von der Spannung des Gerätes vorgesehen ist, wobei klar darauf verwiesen werden muss, dass das trennen derart geschehen muss, dass die Bedienungsperson von jedem Platz, zu dem sie Zugang hat, kontrollieren kann, dass die Trennung immer noch besteht. Wenn dies aufgrund der Bauart des Gerätes oder der Installation nicht möglich ist, muss die Trennung mit einer Verriegelung in Trennstellung sichergestellt werden.

**Zum elektrischen Anschluss des Gerätes sind die Gesetzlichen Vorschriften des jeweiligen Landes zu beachten!**

### **Achtung**

Falsche Spannung kann das Induktionsgerät beschädigen

### **Achtung**

Die elektrischen Anschlüsse müssen durch eine Fachperson ausgeführt werden.

## Inbetriebnahme

### Montage

Die Induktionsgeräte sind mit einem Netzkabel ausgerüstet. Sie müssen mit einer Wandsteckdose bzw. Anschlussdose verbunden werden. Die elektrischen Installationen müssen durch zugelassene Installationsunternehmen unter Einhaltung der spezifischen nationalen und lokalen Vorschriften ausgeführt werden. Die Installationsunternehmen sind verantwortlich für die korrekte Auslegung sowie Installation in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften. Die Warn- und Typenschilder müssen strikt befolgt werden.

Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung des Netzstroms und des Gerätes (Typenschild) übereinstimmen.

Bei Aufstellung bzw. Einbau dieses Gerätes in unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese nicht aus brennbarem Material gefertigt sind; anderenfalls müssen sie mit geeigneten nichtbrennbaren, wärmeisolierenden Material verkleidet sein. Die Brandschutz-Vorschriften müssen auf das sorgfältigste beachtet werden!

Das Induktionsgerät muss in einer sauberen, geraden Oberfläche (Tisch, Kombination, etc.) eingebaut und an seiner Endbestimmung stehen. Es muss so eingebaut werden, dass es nicht bewegt werden kann. Die „**Installationsvoraussetzungen**“ müssen eingehalten werden.

Entfernen Sie alle Gegenstände aus der Heizzone. Überprüfen Sie, ob die Heizzone weder gespalten noch gebrochen ist. Stellen Sie die Inbetriebnahme sofort ein, sollte die Heizzone gespalten oder gebrochen sein, schalten Sie das Gerät sofort ab.

Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf auf die AUS-Position (0), bevor Sie das Induktionsgerät an das Stromnetz anschließen.

### Leistungssteuerung mit Potentiometer

Mit dem Potentiometer ist die Leistung stufenlos regelbar.

Der Drehknopf kann über die 0-Stellung gedreht werden. Damit ist ein schneller Wechsel von der niedrigen in die hohe Leistungsstufe und umgekehrt möglich.

Elemente	Beschreibung	Funktion
	Drehknopf 0-Stellung	Aus
	Drehknopf Bereich $\alpha 40^{\circ}$ - $320^{\circ}$	Leistungsstufe 1-9

### Leistungssteuerung mit Touch

Anstelle vom Poti (Poti darf NICHT angeschlossen werden) übernimmt die Touch Anzeige die Steuerung.

Mittels Ein-Aus Taste wird das Gerät eingeschaltet.

Die Leistungseinstellung erfolgt in ganzen Schritten von Stufe 1 bis 9.

(Wenn die Warmhaltefunktion aktiviert ist, erfolgt die Leistungssteuerung in Halbschritten)

Elemente	Beschreibung	Funktion
	<b>Ein-Aus</b> Taste	Taste 1 Sek. lang betätigen um Ein- oder Ausschalten
	<b>Auf</b> Taste	inkrementieren in 1er Schritten
	<b>Ab</b> Taste	dekrementieren in 1er Schritten

## Warmhaltefunktion (optional)

### Wie nutze ich die Warmhaltefunktion

Bei Nutzung dieser Funktion mittels Knebels (W70-W110) bzw. aktivieren durch das Touch-Bedienfeld ist die Warmhaltefunktion aktiv. Hierbei ist darauf zu **ACHTEN**, dass das Topfgeschirr immer in der Mitte der Kochstelle zu platzieren ist (Temperaturfühler-Spule). Die Warmhaltefunktion ist **nicht** bei Sauteusenspule sowie beim Wok möglich.

Die Warmhaltefunktion wird als Option zum Induktionskochfeld individuell pro Kanal freigegeben. (siehe Bedienungselemente). Somit verfügt das Kochfeld zusätzlich zur Leistungssteuerung auch über eine Temperatursteuerung. Die Nutzung der beiden Funktionen unterliegt den unterschiedlichen Bedienungskonzepten.

Bei Grill- und Warmhalterapplikationen hat die Warmhaltefunktion keine Bedeutung.

Anzeige	Beispiel	Bedeutung	Erklärung
Sollwert		Sollwert 90°C Temperatur zu tief	Sollwert wird dargestellt mit Punkt. Punkt rechts zeigt Heizstatus an
		Sollwert 90°C Temperatur +/- 4°C	
		Sollwert 90°C Temperatur zu hoch	
Istwert		Istwert 125°C Temperatur zu tief	Istwert erscheint alle 10 Sek. für 2 Sek.
		Istwert 105°C Temperatur zu tief	
Restwärme		Warnung «Hot» Restwärmeanzeige	Induktion ausgeschaltet und Istwert > 45°C, alle 10 Sek. für 2 Sek.

### Pyro-Sensor ITC

Der Pyro-Sensor (ITC) verfügt über eine Zentrumsbeleuchtung, welche durch das Ceranglas leuchtet:

Anzeige	Bedeutung	Erklärung
	Topferkennung	Blinkt, wenn Induktion eingeschaltet und kein Topf vorhanden ist
	Restwärmeanzeige	Leuchtet, wenn Induktion ausgeschaltet und Istwert > 45°C

### Warmhaltefunktion mit Potentiometer

Anstelle der Leistungsstufen 1 bis 3 kann die Warmhaltetemperatur von 70-110°C eingestellt werden. Danach folgen die Leistungseinstellungen von Stufe 4 bis 9.

Elemente	Beschreibung	Funktion
	Drehschalter 0-Stellung	Aus
	Drehschalter Bereich α40-120°	Temperatursteuerung 70-110°C (Stufe 1-3)
	Drehschalter Bereich α120-320°	Leistungssteuerung Stufe 4-9

## Warmhaltefunktion mit Pyro-Sensor ITC und elektronisches Potentiometer

Bei eingeschalteter Warmhaltefunktion kann mit der Start-Drehrichtung die Betriebsart gewählt werden. Nach min. 1 Sekunde Aus-Zustand wird die Drehrichtung detektiert. Somit kann im Betrieb der Drehschalter auch über die 0-Stellung gedreht werden, ohne die Betriebsart zu wechseln.

Elemente	Beschreibung	Funktion
	Drehschalter 0-Stellung	Aus
	Drehschalter Start im Uhrzeigersinn Bereich $\alpha 40^{\circ}$ - $320^{\circ}$	Leistungssteuerung Stufe 1-9
	Drehschalter Start gegen Uhrzeigersinn Bereich $\alpha 40^{\circ}$ - $320^{\circ}$	Temperatursteuerung 70-240°C

Kompatibilitätsmodus:

Wenn das elektronische Potentiometer auf Kompatibilitätsmodus eingestellt ist, verhält es sich gleich wie ein herkömmliches Potentiometer am Standard IO (Warmhaltefunktion anstelle Leistungsstufe 1 bis 3)

## Warmhaltefunktion mit Pyro-Sensor und Touch

Anstelle vom Potentiometer (Poti darf NICHT angeschlossen werden) übernimmt die Touch Anzeige die Steuerung.

Mittels Ein-Aus Taste wird das Gerät eingeschaltet.

Mit der Funktionstaste kann zwischen Leistungssteuerung und Temperatursteuerung umgeschaltet werden. Der Temperaturbereich ist von 70-240°C in 1°C Schritten mit den Auf und Ab Tasten einstellbar. Die Leistungseinstellung erfolgt in Halbschritten von Stufe 1 bis 9. Die zuletzt benutzte Temperatur wird gespeichert. Ebenso wird gespeichert, ob Leistungssteuerung oder Warmhalten aktiv war.

Elemente	Beschreibung	Funktion
	<b>Ein-Aus</b> Taste	Taste 1 Sek. lang betätigen um Ein- oder Ausschalten
	<b>Funktion</b> Taste	0.5 Sek. lang betätigen Umschaltung zwischen Leistungssteuerung und Temperatursteuerung
	<b>Auf</b> Taste	Leistungseinstellung: Kurz betätigen: inkrementieren in 0.5 Schritten Temperatureinstellung: Kurz betätigen: inkrementieren in 1 Schritten Lang betätigen: inkrementieren in 5 Schritten
	<b>Ab</b> Taste	Leistungseinstellung: Kurz betätigen: dekrementieren in 0.5 Schritten Temperatureinstellung: Kurz betätigen: dekrementieren in 1 Schritten Lang betätigen: dekrementieren in 5 Schritten

Die Solltemperatur wird auf dem 3-stelligen Display dargestellt.  
 Am LED-Ring wird zudem der Soll-Temperaturbereich mit einer hell leuchtenden LED angezeigt.  
 Die Ist-Temperatur wird als schwacher leuchtender Schweif ober- oder unterhalb der Soll-Temperatur LED dargestellt. Wenn die Soll-Temperatur erreicht ist, ist kein Schweif sichtbar.

Elemente	Beschreibung	Funktion
	Pfeil Rechts	zeigt die funktionsabhängige Drehrichtung an
	Pfeil Links	zeigt die funktionsabhängige Drehrichtung an
	Leistungs-Symbol	leuchtet bei Leistungsregelung, blinkt bei Topferkennung im Leistungsmodus
	Temperatur-Symbol	leuchtet bei Temperaturregelung, blinkt bei Topferkennung im Temperaturmodus

### Warmhalter

Im Unterschied zur Warmhaltefunktion, welche als Option zur Leistungsinduktion dazu geschaltet werden kann, handelt es sich beim Warmhalter um eigene Applikationen. (siehe Applikationen)

Der Warmhalter ist ein reines Temperatursteuergerät. Es stehen 2 Temperaturbereiche zur Auswahl: 60-90°C, 60-150°C

Die Temperaturmessung erfolgt mittels PT1000 Fühler unter dem Ceranglas.

Anzeige	Beispiel	Bedeutung	Erklärung
Sollwert		Sollwert 90°C Temperatur zu tief	Sollwert wird dargestellt mit Punkt. Punkt rechts zeigt Heizstatus an
		Sollwert 90°C Temperatur +/- 4°C	
		Sollwert 90°C Temperatur zu hoch	
Istwert		Istwert 125°C Temperatur zu tief	Istwert erscheint alle 10 Sek. für 2 Sek.
		Istwert 105°C Temperatur zu tief	
Restwärme		Warnung «Hot» Restwärmeanzeige	Induktion ausgeschaltet und Istwert > 45°C, alle 10 Sek. für 2 Sek.

### Warmhalter mit Potentiometer

Mit dem Potentiometer kann die Solltemperatur eingestellt werden

Der Drehknopf kann über die 0-Stellung gedreht werden. Damit ist ein schneller Wechsel von einem niedrigen in einen hohen Einstellwert und umgekehrt möglich.

Elemente	Beschreibung	Funktion
	Drehschalter 0-Stellung	Aus
	Drehschalter Bereich 40°-320°	Temperatursteuerung

## Warmhalter mit Touch

Anstelle vom Potentiometer (Poti darf NICHT angeschlossen werden) übernimmt die Touch Anzeige die Steuerung.

Mittels Ein-Aus Taste wird das Gerät eingeschaltet.

Der Temperaturbereich ist von 70-250°C in 2°C Schritten mit den Auf und Ab Tasten einstellbar. Die Temperatur wird gespeichert.

Elemente	Beschreibung	Funktion
	<b>Ein-Aus</b> Taste	Taste 1 Sek. lang betätigen um Ein- oder Ausschalten
	<b>Auf</b> Taste	Sollwerteinstellung Kurz betätigen: inkrementieren in 2 Schritten Lang betätigen: inkrementieren in 10 schritten
	<b>Ab</b> Taste	Sollwerteinstellung Kurz betätigen: dekrementieren in 2 Schritten Lang betätigen: dekrementieren in 10 schritten

## Powerstar Funktion ( BI2K3.5; BI2SK3.5; BI4SK7 )

Bei dem 230V-Doppelgenerator wird die maximale Leistung von 3,5kW automatisch optimiert. Es können wahlweise 2 Kochstellen mit je 1,8 kW Maximalleistung betrieben werden oder nur die vordere Kochstelle mit 3,5 kW oder die hintere Kochstelle mit 3,0kW. Die jeweils andere Kochstelle muss ausgeschaltet sein. Wenn beide Kochstellen betrieben werden, zeigt die digitale Anzeige bei voller Leistung auf beiden Kochstellen die Stufe 7 an. Sobald wieder nur eine Kochstelle belegt ist, zeigt die Anzeige bei voller Leistung Stufe 9 an.

### Die Power Star Funktion wird wie folgt aktiviert:

Vordere Kochstelle belegt, hintere ausgeschaltet = 3,5 kW  
Hintere Kochstelle belegt, vordere ausgeschaltet = 3,0 kW

## Funktionstest

### Achtung

Durch die heiße Pfanne wird Wärme auf die Heizzone übertragen.  
Um Verletzungen zu vermeiden, berühren Sie die Heizzone nicht.

Benützen Sie eine für Induktion geeignete Pfanne mit einem minimalen Bodendurchmesser von 12 cm.

**Zum Funktionstest bei Geräten mit Hauptschalter müssen diese zuerst eingeschaltet werden, dann gehen sie wie beschrieben vor.**

Platzieren Sie die Pfanne in der Mitte der Heizzone und gießen Sie etwas Wasser hinein.

- **Mit LED:** Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf auf EIN (eine Position zwischen Min und Max). Die Betriebsanzeigelampe LED grün blinkt (Kochstufe 10%-30%) oder leuchtet (Kochstufe 30%-100%), das Wasser wird aufgeheizt.
- **Mit digitaler Anzeige:** (1-9) Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf auf EIN (eine Position zwischen Min und Max). Anzeige zeigt die gewählte Leistung zwischen (1-9) an.
- **Mit LED:** Entfernen Sie die Pfanne von der Heizzone, so muss die Betriebsanzeigelampe blinken (Pfannensuche).
- Setzen Sie die Pfanne zurück auf die Heizzone; die Betriebsanzeigelampe leuchtet wieder und der Heizprozess beginnt von neuem.
- Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf auf die 0-Position. Der Heizprozess wird gestoppt und die Betriebsanzeigelampe schaltet aus.

- Die leuchtende Betriebsanzeigelampe zeigt an, dass Energie auf die Pfanne übertragen wird.
- **Mit digitaler Anzeige:** (1-9) Entfernen Sie die Pfanne von der Heizzone, so muss die Anzeige ( Pfannensuche ) dieses Symbol anzeigen siehe **Fehlermeldungen**.
- Setzen Sie die Pfanne zurück auf die Heizzone; die **digitale Anzeige** zeigt wieder die gewählte Leistung und der Heizprozess beginnt von neuem.
- Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf auf die 0-Position. Der Heizprozess wird gestoppt und die Anzeige schaltet aus.
- Die Zahl in der Anzeige zeigt an, dass Energie auf die Pfanne übertragen wird.

**Wenn die Betriebsanzeige und oder LED bzw. digitale Anzeige ausgeschaltet bleibt oder nur ganz kurz blinkt, prüfen Sie folgendes:**

- Ist das Induktionsgerät mit dem Stromnetz verbunden bzw. Hauptschalter ein?
- Ist der Leistungs-Drehknopf auf Position EIN?
- Benützen Sie eine induktionstaugliche Pfanne (mit Dauermagneten testen) mit mindestens 12 cm Bodendurchmesser?
- Befindet sich die Pfanne in der Mitte der Heizzone (ausgenommen Geräte mit Sauteusenspulen oder Flächenspule)?

**Um zu prüfen ob das Pfannenmaterial geeignet ist, benützen Sie einen Dauermagneten, welcher leicht am Pfannenboden haften bleiben muss. Wenn nicht, so ist Ihre Pfanne ungeeignet für Induktionsgeräte.**

**Wählen Sie eine für Induktionsgeräte empfohlene Pfanne.**

**Sollte das Induktionsgerät trotz des Tests nicht funktionieren, sehen Sie unter dem Punkt Fehlerfindung/Fehlerbehebung.**

## Bedienung

### Kochprozess

Das Gerät ist sofort betriebsbereit. Die leuchtende oder blinkende Betriebsanzeigeleuchte bzw. die Digitale Anzeige zeigt an (1-9), dass Energie auf die Pfanne geleitet wird. Die Leistungsstufe wird durch Drehen des Leistungs-Drehknopfs gewählt. Die induktive Leistungsübertragung hängt von der Position des Potentiometers ab.

<b>Position MIN</b>	>	<b>minimale Leistung</b>
<b>Position MAX</b>	>	<b>maximale Leistung</b>

Aufgrund der folgenden Umstände muss der Koch aufmerksamer vorgehen, als beim Kochen mit herkömmlichen Kochsystemen. Wenn die Kochstufe mittels Leistungs-Drehknopf verändert wird, reagiert das Kochgut sofort. Leere Pfannen oder Töpfe heizen sehr schnell. Pfannen NIE ohne Inhalt auf das Ceranfeld stellen, zuerst Fett oder Flüssigkeit in die Pfanne geben und dann mit dem Kochen beginnen. Stellen sie die Heizleistung mittels Drehknopf genau entsprechend der gewünschten Kochmethode ein. Die Pfanne sollte immer in der Mitte der Heizzone platziert sein (außer Geräte mit Flächenspule), ansonsten wird der Pfannenboden ungleichmäßig aufgeheizt. Beim Aufheizen von Öl oder Fett prüfen Sie die Pfanne fortwährend, um ein Überhitzen oder Brennen des Öls oder Fettes zu verhindern.

**Achtung!** Kochgeschirre dürfen nur mit ganzem Umfang auf die Kochstelle gestellt werden. Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das Ignorieren dieses Hinweises führt zu Beschädigungen der Töpfe und des Gerätes. **Auswirkung bei Ignorieren:** Töpfe werden miteinander verschweißt, Verbrennen des Fugenmaterials durch Wärme der Töpfe und damit Zerstörung der Dichtung, führt zu Eindringen von Feuchtigkeit und Fett und kann damit zum Defekt des Gerätes führen. Defekt der Anzeigen bzw. Bedienfelder.

## Komfort

Das Induktionsgerät überträgt nur dann Energie, wenn sich eine Pfanne auf der Heizzone befindet. Die Position des Leistungs-Drehknopfs hat darauf keinen Einfluss. Wenn Sie die Pfanne von der Heizzone entfernen, wird die Übertragung der Energie in die Pfanne sofort gestoppt. Wenn die Pfanne auf die Heizzone zurück gestellt wird, wird die vorgewählte Leistung wieder in die Pfanne übertragen. Durch Ausschalten mit dem Drehknopf wird der Kochprozess gestoppt. Das Gerät bleibt aber betriebsbereit (Standby), erst das trennen vom Netz (bzw. Abschalten des Hauptschalters, wenn vorhanden) macht das Gerät stromlos.

## Topferkennung

Die Topferkennung hat die Aufgabe, die Induktive Beheizung einzuschalten, wenn ein geeignetes Kochgeschirr auf dem Ceranfeld aufgesetzt, bzw. wieder auszuschalten, wenn dieses entfernt wird.

Die Topferkennung erfolgt induktiv mit Testpulsen im Sekundentakt, nach 1 Minuten wird die Taktrate auf ein 5 Sekunden reduziert.

Im laufenden Betrieb, erfolgt die Topferkennung durch die aufgenommene Leistung.

Die Empfindlichkeit kann mittels DIP-Switch eingestellt werden, so dass auch kleines Kochgeschirr erkannt wird.

Bei aufsetzen eines ungeeigneten Kochgeschirrs (z. B. Aluminium-Topf) erscheint die Fehlermeldung „F“.

## Externe Anzeige

### Aufstarten

Anzeige	Zeit	Erklärung
	1. Sekunde	Test der Segmente
	2. Sekunde	Betriebsart Impuls
	3. Sekunde	Softwareversion 1. Ziffer
	4. Sekunde	Softwareversion 2. Ziffer
	5. Sekunde	Softwareversion 3. Ziffer

### Normaler Betrieb

Anzeige	Bedeutung	Erklärung
	Restwärmeanzeige	PT1000 Kochfeld Temperatur > 45°C
	Topferkennung	Induktion eingeschaltet aber kein Topf aufgesetzt. Dezimalpunkt leuchtet mit Topferkennung im Sekundentakt nach 1 Min im 5 Sekundentakt
	Betrieb	Leistungsanzeige 1-9 und Dezimalpunkt dauerleuchten: Leistung wird abgegeben
	Reduktion 1	Dezimalpunkt blinken 1s: KK-Temperatur-Begrenzung
	Reduktion 2	Dezimalpunkt blinken 500ms: Spulentemperatur Begrenzung
	Reduktion 3	Dezimalpunkt blinken 200ms: Leistungs-Begrenzung
	Reduktion 4	Dezimalpunkt blinken 100ms: HF-Peak Begrenzung (nicht optimales Pfannenmaterial)

## Topfbewertung

Mit der Topfbewertung wird bestimmt, wie gut sich ein Kochgeschirr für das Induktionssystem eignet.

Schlechtes Kochgeschirr, führt zu übermässiger Erwärmung der Elektronik und zu Leistungslimitierung. Schlechter Wirkungsgrad und eingeschränkte Leistungsregelung sind weitere nennenswerte Nachteile.

Um die Topfbewertung anzuzeigen, muss die Induktion auf maximale Leistung eingestellt werden.

Die Auswertung ist je nach angeschlossener Peripherie unterschiedlich.

Die Topfbewertung funktioniert nicht Smart Power Dual Betrieb.

### Topfbewertung light mit 1er Display

Auf volle Leistung stellen und blinkenden Punkt bei der 7-Segmentanzeige unten rechts beachten.

Leistung verringern, bis der Punkt dauerhaft leuchtet.

Die Leistungsstufe welche dann Angezeigt wird, entspricht der Topfbewertung

Je grösser die Zahl, desto besser ist das Kochgeschirr (Werte von 1-9).



### Topfbewertung premium mit 4er Display oder Touch

Auf der linken Seite im Display erscheint ein Topfsymbol, daneben eine Ziffer von 1 bis 9.

Je grösser die Zahl, desto besser ist das Kochgeschirr.

Die Anzeige erlischt nach 10 Sekunden.



### Master Potentiometer (optional)

Master Potentiometer	Slave Potentiometer 1	Slave Potentiometer 2	Verhalten
 0-Stellung	 0-Stellung	 0-Stellung	Gerät ist ausgeschaltet
	 Einschalten	 Einschalten	Induktionsgeneratoren 1 und 2 können unabhängig voneinander betrieben werden
 <b>Einschalten</b>			Beide Induktionsgeneratoren übernehmen den Wert vom Masterpotentiometer
 <b>Ausschalten</b>			Beide Induktionsgeneratoren schalten aus

### BIPDS (Doppelgenerator):

Den Dip-Schalter **SW1-8** am Steuerprint einschalten, dann ist die Master-Potentiometer Funktion für beide Kanäle eingeschaltet. Wenn noch zusätzliche Potentiometer am Gerät angeschlossen sind, arbeiten diese nur, wenn das Master-Potentiometer auf null Stellung ist.

## Außerbetriebnahme

Wenn das Induktionsgerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter bzw. Leistungsdrehknopf nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet wird. Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht einsetzen (mehrere Tage), trennen sie das Gerät vom Netz bzw. schalten Sie den Hauptschalter aus. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in das Gerät gelangen kann und reinigen Sie das Gerät nicht mit Flüssigkeit.

## Fehlerfindung

**WARNUNG:** Während der Reinigung oder Instandhaltung und beim Austausch von Teilen müssen die Geräte von der Stromversorgung getrennt sein.

Das Induktionsgerät darf nur durch zugelassenes und geschultes Servicepersonal geöffnet werden. Beenden Sie jegliche Arbeiten, sollte die Heizzone ( Ceranglas ) gerissen oder gebrochen sein. Das Induktionsgerät muss sofort ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Gerätes.

### **Achtung**

bei Öffnen des Induktionsgerätes!  
Gefährliche Spannung!

## Potentiometer-Fehlerbehandlung

Bei Ausfall des Potentiometers während des Betriebes oder wenn kein Potentiometer erkannt wird (und auch keine Touch-Steuerung), erscheint die Fehlermeldung „P“. Diese wird zurückgesetzt, sobald ein Potentiometer erkannt wird. Wird ein zweites Potentiometer nach dem Starten des Geräts angeschlossen, wird dies nicht erkannt.

Bei Ausfall eines Potentiometers bei der Dual-Potentiometer-Steuerung kann trotzdem mit dem funktionstüchtigen Potentiometer weitergearbeitet werden. Die Fehlermeldung „P“ erscheint in diesem Fall im ausgeschalteten Zustand.

Bei Ausfall des Masterpotentiometers, kann weitergearbeitet werden, sofern ein Slave-Potentiometer vorhanden ist. Fällt ein Slave Potentiometer aus, kann der Kanal trotzdem noch mit dem Masterpotentiometer betrieben werden. Die Fehlermeldung „P“ erscheint in diesen Fällen im ausgeschalteten Zustand.

## Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal
Kein Aufheizen Betriebsanzeigelampe ist AUS	Keine Stromzufuhr	Prüfen Sie, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt), bzw. der Hauptschalter eingeschaltet ist.
	Leistungs-Drehknopf in AUS-Position	Leistungs-Drehknopf in Ein-Position drehen
	Hauptschalter ist AUS	Hauptschalter in Ein-Position drehen
	Pfanne zu klein (Ø Pfannenboden unter 12cm)	Geeignete Pfanne einsetzen.
	Pfanne ist nicht in der Mitte der Heizzone platziert (Pfanne kann nicht erkannt werden)	Schieben Sie die Pfanne in die Mitte der Heizzone
	Ungeeignete Pfanne	Wählen Sie eine für Induktion geeignete Pfanne <b>*1</b>
	Induktionsgerät defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie das Gerät vom Netz.
Ungenügende Heizleistung Betriebsanzeigelampe ist AN (leuchtet)	Verwendete Pfanne ist nicht ideal	Wählen Sie eine für Induktion geeignete Pfanne. Vergleichen Sie die Resultate mit `Ihrer` Pfanne.
	Luftkühlsystem ist behindert/blockiert	Stellen Sie sicher, dass die Luftzufuhr und -ausfuhr nicht behindert/blockiert sind.
	Luftfilter ist verschmutzt.	Filter reinigen oder ersetzen.
	Umgebungstemperatur ist zu hoch (das Kühlsystem kann den Kochherd nicht in den normalen Betriebstemperaturen halten <b>*2</b>	Stellen Sie sicher, dass keine heiße Luft angesaugt wird. Reduzieren Sie die Umgebungstemperatur. Die Temperatur darf 40°C / 110 °F nicht übersteigen.
	Eine Phase fehlt	Prüfen Sie die Sicherungen.
	Induktionsgerät defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Trennen sie das Gerät vom Netz.
Keine Reaktion auf Drehen des Leistungs-Drehknopfs	Leistungs-Regler defekt	
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab. Lüfter arbeitet	Luftkühlsystem ist Blockiert/gestört	Stellen Sie sicher, dass die Luftzu- und -ausfuhr nicht Blockiert sind.
	Lüfter schmutzig	Lüfter reinigen
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab. Lüfter arbeitet <u>nicht</u> .	Lüfter oder Lüfter-Überwachung defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Trennen sie das Gerät vom Netz.
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab (nach längeren, fortwährenden Betriebszeit )	Spule überhitzt, Heizzone zu heiß.	Gerät ausschalten, Pfanne entfernen und warten, bis die Heizzone abgekühlt ist.
	Leere Pfanne	
	Überhitztes Öl in der Pfanne	
Kleine metallische Objekte ( z.B. Löffel, Messer ) werden auf der Heizzone aufgeheizt	Pfannenerkennung falsch eingestellt	Überprüfen Sie den Steuerprint (nur Servicepersonal von Lieferant!)

\*1) Um zu prüfen, ob die Pfanne geeignet ist, benutzen Sie einen Dauermagneten, welcher leicht am Pfannenboden haften bleiben muss. Wenn nicht, ist Ihre Pfanne ungeeignet für die Induktionsgeräte. Wählen Sie ein für Induktion geeignetes Pfannenmaterial.

\*2) Die Lüftung beginnt zu arbeiten, wenn die Temperatur des Kühlblechs 45°C übersteigt. Bei Kühlblech-Temperaturen über 70°C, reduziert die Überwachung die Leistung automatisch, um den Leistungsteil bei normalen Betriebsbedingungen zu halten. Das Induktionsgerät läuft mit reduzierter Maximalleistung normal weiter.

Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

## Übersicht Warnungen auf Anzeige

Anzeige	Bedeutung	Erklärung
	Roh-Modus	Entwicklungs- und Diagnosemodus Keine Begrenzungen aktiv! Anzeige nur im Standby
	DC-Überstrom	DC Strom grösser als 350mA (zu viele oder falsche Lüfter) blinkend. Anzeige alle 10 Sekunden für 1 Sekunde.
	Lüfterfehler	Lüfter nicht angeschlossen oder blockiert Anzeige erscheint alle 10 Sekunden für 1 Sekunde. Kriterium: Lüfterstufe high min. 150mA oder RippleStrom >80mA (blockierter Lüfter). Hinweis: Wird bei Temperaturregler nur im Standby angezeigt.
	Falscher Topf	ungeeignetes Kochgeschirr - Anteil von paramagnetischem Material zu hoch (z.B. Aluminium). Kochfeld wird nach 5s wieder freigegeben.
	HF Überstrom	defekte Spule oder Spulenkabel (Windungs- oder Erdschluss) Kochfeld wird nach 10s wieder freigegeben.
	RTC Fehler	Real Time Clock nicht bereit (Warnung wird nur im Testmodus Angezeigt, bei neueren Versionen nicht mehr aktiv)

## Übersicht Störungen auf Anzeige

Anzeige	Bedeutung	Erklärung
	Störung 1	Fehlendes oder defektes Poti, Wert >1075
	Störung 2	Übertemperatur oder fehlender PT1000 Wert > 260°C
	Störung 3	Kurzgeschlossener PT1000 oder Wert < -15°C
	Störung 4	Kühlkörper Temperatur > 100°C oder NTC kurzgeschlossen
	Störung 5	Kühlkörper Temperatur < -15°C oder NTC unterbrochen
	Störung 6	Enable Signal für Ausgangsstufe fehlt
	Störung 7	AC Phase-Null < 160V
	Störung 8	Störung RS485 Kommunikation
	Störung 9	Reserve
	Störung 10	Ausfall vom AC-RMS Messmodul Anzeige dauernd
	Störung 11	Blinkendes «A» ungültige Applikationseinstellung

## Reinigung

**WARNUNG:** Während der Reinigung oder Instandhaltung und beim Austausch von Teilen müssen die Geräte von der Stromversorgung getrennt sein.

Liste für Reinigungsmittel für bestimmte Verschmutzungsarten:

<b>Verschmutzungsart</b>	<b>Reinigungsmittel</b>
Leichte Verschmutzung	Feuchtes Tuch ( Scotch ®) mit etwas Industrieküchen-Reinigungsmittel
Fetthaltige Flecken ( Saucen, Suppen,...)	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox crème, Vif Super-Reiniger Supernettoyant, Sida, Wiener Klak, Pudol System Pflege
Kalk- und Wasserflecken	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox crème, Vif Super-Reiniger Supernettoyant
Stark schimmernde, metallische Verfärbungen	Polychrom, Sigolin Chrom
Mechanische Reinigung	Rasierklinge, Nicht kratzender Schwamm

Kratzende Reinigungsmittel, Stahlwolle oder kratzende Schwämme dürfen nicht verwendet werden, da sie die Ceran-Oberfläche beschädigen können.

Rückstände von Reinigungsmitteln müssen vom Ceranfeld mit einem feuchten Tuch (Scotch ®) entfernt werden, da sie beim Aufheizen korrodieren können. Ein fachgerechter Unterhalt des Induktionsgerätes bedingt eine regelmäßige Reinigung, sorgfältige Behandlung und Service.

**Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen!**

## Garantie

Sie haben mit einem Berner Kochgerät ein hochwertiges Produkt erworben. Wir als Hersteller gewähren eine Garantie von einem Jahr ab Kaufdatum.

### Reparatur in der Garantiezeit

Bitte kontaktieren sie Ihren zuständigen Großküchenfachhändler.

## Unterhalt

Der Anwender muss sicherstellen, dass alle Komponenten, die für die Sicherheit relevant sind, jederzeit einwandfrei funktionstüchtig sind. Das Induktionsgerät muss mindestens einmal jährlich durch einen ausgebildeten Techniker Ihres Lieferanten geprüft werden. Mindestens alle 6 Monate muss der Luftfilter auf Verschmutzung kontrolliert werden.

### Achtung

Induktionsgerät nicht öffnen!  
Gefährliche Spannung!

Das Induktionsgerät darf nur von ausgebildetem Service-Personal geöffnet werden.

**Achtung!** Zum technischen Kontrolle muss das Induktionsgerät von der Stromzufuhr "sichtbar getrennt werden".

## Entsorgung

Bei Beendigung der Lebensdauer des Induktionsgerätes muss dieses fachgerecht entsorgt werden.

### Vermeiden Sie Missbräuche:

Das Induktionsgerät darf nicht durch unqualifizierte Personen benützt werden. Vermeiden Sie, dass das zur Entsorgung bereitgestellte Gerät wieder in Betrieb genommen wird. Das Gerät besteht aus gebräuchlichen elektrischen, elektromechanischen und elektronischen Bauteilen. Es werden keine Batterien verwendet. Der Anwender ist verantwortlich für die fachmännische und sichere Entsorgung des Gerätes.

### Hinweis zur Entsorgung

Geräte die zu diesem Zweck bestimmt sind, können an uns zur Entsorgung geschickt werden. Es werden nur ausreichend frankierte Pakete von uns angenommen.



### Lieferanschrift:

#### **Berner- Kochsysteme GmbH & Co. KG**

Sudetenstrasse 5 – D - 87471 Durach

Tel. +49 (0) 831/697247-0; Fax. - 15

E-Mail: [Berner@induktion.de](mailto:Berner@induktion.de) | [www.induktion.de](http://www.induktion.de)

## Technische Unterlagen

Einbauzeichnungen, Ersatzteillisten, Bedienungsanleitungen und CE-Erklärungen  
Finden sie unter:

[www.induktion.de](http://www.induktion.de) ➔ [www.induktion.de/download.html](http://www.induktion.de/download.html)



Kochsysteme  
für die  
Großküche

BERNER - Kochsysteme GmbH & Co KG  
Sudetenstrasse 5  
D - 87471 Durach  
Telefon: +49 (0) 8 31 - 69 72 47 - 0  
Telefax: +49 (0) 8 31 - 69 72 47 - 15  
Email: [berner@induktion.de](mailto:berner@induktion.de)  
[www.induktion.de](http://www.induktion.de)