



Induktions-Kochfläche, 2 Kochzonen MINI

Artikel-Nr.
246026 (BM2K3.5)

Handbuch

Bedienungsanleitung Auftisch Induktionsgeräte ab – Bj. 2015



Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanweisung
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	5
Unsachgemäße Bedienung	5
Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen	6
Pfannenerkennung.....	6
Überwachung der Heizzone	6
Geräuscentwicklung	6
Allgemeines.....	6
Anwendung	6
Produktbeschreibung	6
Produkte	6
Technische Daten	7
Bedienung und Kontrolle.....	7
Technische Gerätedaten	7
Funktionsbedingungen	8
Installation	8
Elektrische Daten der Geräte	8
Geräte nach Leistung (3,5 kW-BIPMS3,5)	8
Geräte nach Leistung (5 kW-BIPMS5).....	8
Geräte nach Leistung (5 kW, 7kW, 8kW, 9kW- BIPS)	8
Geräte nach Leistung (7kW - 10kW- BIPDS).....	8
Geräte nach Leistung (3,5 kW-BIPDMS3,5, BIPDMMS3,5)	8
Installationsvoraussetzungen	9
Installationsvorschriften für das Auf Tischmodell	9
Inbetriebnahme	10
Montage.....	10
Leistungs-Drehknopf.....	10
Touch-Bedienfeld.....	11
Funktionstest.....	12
Bedienung.....	13
Kochprozess	13
Komfort	13
Software Version	13
Normaler Betrieb	13
Bedeutung Dezimalpunkt:.....	13
Funktion mit Warmhaltefunktion (optional).....	14
Warmhaltefunktion mit Potentiometer (4-stellige Anzeige)	14
Warmhaltefunktion mit Potentiometer (1-stellige Anzeige)	14

Powerstar Funktion (BI2SK3.5, BI4SK7, BI2K3.5 & BM2K3.5)	14
Warmhaltefunktion mit Touch Bedienfeld	15
Außerbetriebnahme	15
Fehlerfindung	15
Fehlerbehebung	16
Übersicht Fehlermeldungen auf Anzeige	17
Reinigung.....	18
Unterhalt.....	18
Entsorgung.....	19
Konformitätserklärung	20
Garantie.....	21
Reparatur in der Garantiezeit	21
Ersatzteilliste	22
ERSATZTEILE BIPS	22
ERSATZTEILE BIPS Tabelle	23
ERSATZTEILE BIPMS.....	24
BIPMS5 / BIPMS3.5 Tabelle.....	25
ERSATZTEILE BIPDMS, BIPDMMS	26
BIPDMS Tabelle	27
ERSATZTEILE BIPDS	28
BIPDS Tabelle	28
ERSATZTEILE HR16/21	29
HR16/21.....	29
ERSATZTEILE BI2SK3.5 & BI2SQ6	30

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, Netzstecker ziehen 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. Netzstecker ziehen 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 Sicherheitsvorschriften 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 Sicherheits-Vorschriften müssen befolgt werden.

- **Achtung!** Kochgeschirre dürfen nur mit ganzem Umfang auf die Kochstelle gestellt werden. 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.
- 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 geschützt, nicht die Pfanne. Die überhitzte Pfanne wird erst erkannt, wenn die Überhitzung das Ceranfeld die Abschalttemperatur (260°C) erreicht hat.

Geräuscentwicklung

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 Induktionsgeräten 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

- Einfache Aufstellung, Servicefreundlich
- Einfache Bedienung mittels Drehknopf
- Kompakte Leistungselektronik ermöglicht einfachen und sicheren Betrieb
- Max. Betriebssicherheit dank diversen Schutz- und Überwachungsfunktionen
- Kompakte Außenmaße, Geringes Gewicht
- 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“

2V DC/ca. 10mA (LED Grün)

00hm – 10kOhm

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

Technische Gerätedaten

Geräte	B x T x H	Ceranfläche
BM2.5, BM3.0, BM3.5	340 x 420 x 100 mm	290 x 290 x 4 mm
BM5.0	340 x 420 x 120 mm	290 x 290 x 4 mm
BI2SK3.5 *	330 x 575 x 100 mm	320 x 510 x 4 mm
BI2SQ6	600 x 380 x 100 mm	590 x 310 x 4 mm
BM2K3.5 *	340 x 580 x 100 mm	290 x 470 x 4 mm
BI4SK7 *	560 x 575 x 120 mm	550 x 510 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
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	HR16/21/BIPDMMS3.5	Ø 230	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*	HR16/2	Ø 210/160	230V/1~ /N/PE	15,3 A	3,5 kW	10,0 kg
BI2SQ6	HR16/2	Ø 220	400V/3~ /N/PE	9,1 A	6,0 kW	10,0 kg
BI4SK7 *	BIPDMS3.5	Ø 220	400V/3~ /PE	10,6 A	7,0 kW	-- kg
BM2K3.5 *	BIPDMMS3.5	Ø 210	230V/1~ /N/PE	15,3 A	3,5 kW	-- kg
BI1KS2.5	HR16/21	Ø 230	230V/1~ /N/PE	10,8 A	2,5 kW	12,0 kg
BI1KS3.5	BIPMS3.5	Ø 230	230V/1~ /N/PE	15,3 A	3,5 kW	12,0 kg
BI1KS5	BIPMS5	Ø 230	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	BIPS5	■ 270	400V/3~ /PE	7,6/10,6 A	5/7 kW	14,0 kg
BI1KF5(T),-7	BIPS5	■ 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	BIPS5	■ 270	400V/3~ /PE	7,6/10,6 A	5/7 kW	17,4 kg
BI1FF5,-7	BIPS5	■ 300	400V/3~ /PE	7,6/10,6 A	5/7 kW	17,4 kg
BI1SP,-2	BIPS5, BIPDS	■ 320	400V/3~ /PE	12,2/12,2 A	8/8 kW	18,4 kg
BWK2.5(T)	HR16/21	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)	BIPS5	Ø 300	400V/3~ /PE	7,6 A	5 kW	14,4 kg
BWK7(T)	BIPS5	Ø 300	400V/3~ /PE	10,6 A	7 kW	14,4 kg
BI1K3.5R	BIPMS3.5	Ø 260	230V/1~ /N/PE	15,3 A	3,5 kW	-- kg
BI1K5R, -7R	BIPS5	Ø 280	400V/3~ /PE	7,6/10,6 A	5/7 kW	--kg
BI1K3.5BT	BIPMS3.5	Ø 260	230V/1~ /N/PE	15,3 A	3,5 kW	-- kg
BFW3.5	BIPMS3.5	Ø 300	230V/1~ /N/PE	15,3 A	3,5 kW	14,0 kg
BFW5	BIPS5	Ø 300	400V/3~ /PE	7,6 A	5 kW	14,0 kg
BWBK8	BIPS5	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	-- kg
BI2K3.5 *	BIPDMS3.5	2 x Ø 230	230V/1~ /N/PE	15,3 A	3,5 kW	19,0 kg
BI2K7	BIPDS	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	BIPS5	2 x ■ 280	400V/3~ /PE	15,3 A	10 kW	24 kg
BI2KQ7	BIPDS	2 x Ø 230	400V/3~ /PE	10,7 A	7 kW	21 kg
BI2KQ10	BIPDS	2 x Ø 230	400V/3~ /PE	15,3 A	10 kW	22 kg
BI2KFQ10	BIPS5	2 x ■ 280	400V/3~ /PE	15,3 A	10 kW	24 kg
BI4KT14K	BIPDS	4 x Ø 230	400V/3~ /PE	21,3 A	14 kW	38 kg
BI4KT20K	BIPDS	4 x Ø 230	400V/3~ /PE	30,5 A	20 kW	38 kg

* Modelle mit power star

Funktionsbedingungen

o max. Toleranz der Netzspannung Nominalspannung	+5%/-10%
o Frequenz	50 / 60 Hz
o Schutzklasse	IP 22
o min. Pfannen-Durchmesser	12 cm

Installation

Elektrische Daten der Geräte

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

Induktionskochfeld 1-phasig (Spannung 230V/1~ / N/PE + 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 16A F (flink)
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 400V/2~ / PE + 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 (flink)
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 400V/3~ / N/PE + 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 (flink)
N	Blau oder 4	<u>Arbeitsfrequenz</u> 22-35 kHz	<u>Steuersicherung</u> -
PE	Gelb/Grün		

Geräte nach Leistung (7kW - 10kW- BIPDS)

Induktionskochfeld 3-phasig (Spannung 400V/3~ / N/PE + 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 (flink)
N	Blau oder 4	<u>Arbeitsfrequenz</u> 22-35 kHz	<u>Steuersicherung</u> -
PE	Gelb/Grün		

Geräte nach Leistung (3,5 kW-BIPDMS3,5, BIPDMMS3,5)

Induktionskochfeld 1-phasig (Spannung 230V/1~ / N/PE + 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 16A F (flink)
N	Blau oder 2	<u>Arbeitsfrequenz</u> 22-35 kHz	<u>Steuersicherung</u> -
PE	Gelb/Grün		

Installations-Umgebung

- <u>max. Umgebungstemperatur</u>			
Lagerung	> -20°C bis +70°C	in Funktion	> +5°C bis +35°C
- <u>max. relative Luftfeuchtigkeit</u>			
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:

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

Achtung

**Falsche Spannung kann das Induktions-
gerät beschädigen**

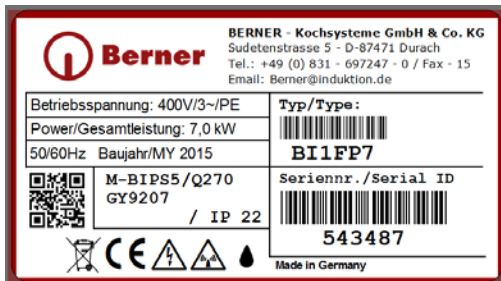
Achtung

**Die elektrischen Anschlüsse müssen
durch eine Fachperson
ausgeführt werden.**

Inbetriebnahme

Montage

Die Induktionsgeräte sind mit einem Netzkabel inkl. Stecker ausgerüstet. Sie müssen mit einer Wandsteckdose verbunden werden. Wenn noch kein Stecker am Kabel installiert ist, führen Sie die Anschlüsse laut Schaltplan aus. 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 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 nicht-brennbaren, Wärme-Isolierenden Material verkleidet

sein, und die Brandschutz-Vorschriften müssen auf das sorgfältigste beachtet werden!

Das Induktionsgerät muss auf einer sauberen, geraden Oberfläche (Tisch, Kombination, etc.) an seiner Endbestimmung stehen. Es muss so platziert werden, dass es nicht über eine Schräglage hinunterfallen oder bewegt werden kann. Die Voraussetzungen laut Position „**Installationsvoraussetzungen**“ müssen eingehalten werden.

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

Leistungs-Drehknopf

(Je nach Modell und Option werden diverse Knebel verwendet)

Die Zahl, welche zur Markierung zeigt, markiert die aktuelle Position des Leistungs-Drehknopfs.

Position AUS:

`0` zeigt zur Markierung (o)



Position AUS mit Warmhaltefunktion:



Position EIN:

Jede Position, welche zur Markierung (o) zeigt. MIN (Minimum) bis MAX (Maximum)

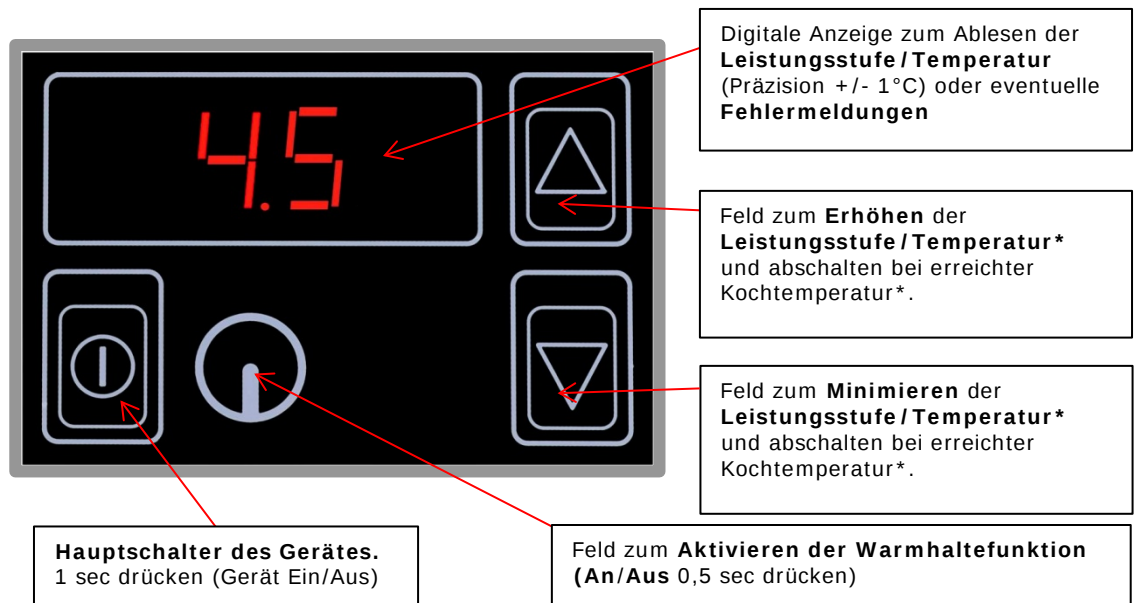


Position EIN mit Warmhaltefunktion:



Gerät ein. Vor dem Durchführen des Funktionstests muss der Anwender wissen, wie die Induktionsgeräte zu bedienen sind.

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 und ziehen Sie den Netzstecker heraus.



Bei den Tasten zeigt je eine LED an, dass die Bedienung der Taste erkannt wurde.

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 Digital 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 Seite 18.
- 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. Digital-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 Induktions-Geräte.

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.

Position MIN	>	minimale Leistung
Position MAX	>	maximale Leistung

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 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 Herausziehen des Netzsteckers (bzw. Abschalten des Hauptschalters, wenn vorhanden) macht das Gerät stromlos.

Software Version

Aufstarten des Generators

Sekunde	Erklärung
1	8. (Test der Segmente)
2	F oder P (Betrieb Frequenz oder Pulse)
3	2. (Software Version erste Ziffer)
4	1 (Software Version zweite Ziffer)
5	9 (Software Version dritte Ziffer)

Normaler Betrieb

Im Standby (Poti Stellung Aus) blinkt alle 2 Sekunden der Dezimalpunkt. Bei Poti Stellung Ein wird zuerst der Topf gesucht: Anzeige U und Dezimalpunkt zeigt an, wenn Leistung abgegeben wird (nach 1 Minute Stromsparmmodus: Suchpuls alle 5 Sekunden).

Wird ein Topf erkannt, wechselt die Anzeige auf gewählte Stufe von 1 - 9.

Bedeutung Dezimalpunkt:

AN	=	Betrieb
1 Sek. puls	=	Begrenzung wegen zu hoher Kühlkörpertemperatur
½ Sek. puls	=	Begrenzung wegen zu hoher Spulen/Pfannentemperatur
¼ Sek. puls	=	Leistungsbegrenzung
1/10 Sek. puls	=	Leistungsbegrenzung bei nicht optimalem Pfannenmaterial

Funktion mit Warmhaltefunktion (optional)

Warmhaltefunktion mit Potentiometer (4-stellige Anzeige)

Mit dem Potentiometer kann hier eine Warmhaltetemperatur von 70-110°C anstatt der Leistungsstufe 1-3 eingestellt werden. Wird mit dem Potentiometer weiter die Leistung erhöht, wechselt die Anzeige auf Stufe 4-9. Die Anzeige ist wie folgt



SOLL Temperatur 70°C (Punkt), Ist-Temperatur zu tief ,
Heizt: Punkt rechts neben Symbol



IST Temperatur 25°C (alle 10 Sek.), Ist-Temperatur zu tief ,
Heizt: Punkt rechts neben Symbol



SOLL Temperatur 70°C (Punkt), Ist-Temperatur innerhalb +/- 2°C, „H“
Heizt nicht



IST Temperatur 105°C, Ist-Temperatur zu hoch, Heizt nicht 

Warmhaltefunktion mit Potentiometer (1-stellige Anzeige)

Mit dem Potentiometer kann hier eine Warmhaltetemperatur am Knebel von 70-110°C anstatt der Leistungsstufe. Wird mit dem Potentiometer weiter die Leistung erhöht, wechselt die Anzeige auf Stufe 4-9. Die Anzeige ist wie folgt



Warmhaltefunktion aktiv (animierter Kreis),
Temperatur zu hoch, Temperatur zu niedrig



Powerstar Funktion (BI2SK3.5, BI4SK7, BI2K3.5 & BM2K3.5)

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 3,0 kW.

Die Power Star Funktion wird wie folgt aktiviert:

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

Warmhaltefunktion mit Touch Bedienfeld

Mit der **Funktionstaste**  kann zwischen Leistungssteuerung im vollen Bereich und Warmhaltesteuerung umgeschaltet werden. **Beispiele:**



Leistungssteuerung [Halbschritte (4.5, 5.0, 5.5...)]
ab Softwareversion 2.28



Steht kein Topf auf der Kochzone, erscheint auf dem Display das Zeichen „Topfsuche“



Warmhaltefunktion Temperatur im Bereich 70 – 110°C. Es kann in 2°C-Stufen die gewünschte Temperatur gewählt werden. Es wird alle 10sec. die momentan erreichte Temperatur angezeigt. Erscheint das Zeichen „H“, ist die eingestellte Temperatur z. B. von 88°C erreicht, das Gerät hält die Temperatur.



Ist die Temperatur unterhalb des eingestellten Sollwertes, arbeitet das Gerät auf die eingestellte Temperatur hin. Das Zeichen neben der Temperaturanzeige zeigt ein „n“.



Ist die Temperatur über dem eingestellten Sollwert, stoppt das Gerät solange die Aufheizung, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Das Zeichen neben der Temperatur zeigt ein „u“.

Außerbetriebnahme

Wenn das Induktionsgerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter bzw. Leistungsdrehknopf nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet wird. Wenn Sie das Induktionsgerät für längere Zeit nicht einsetzen (mehrere Tage), ziehen Sie den Netzstecker heraus 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.

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

Fehlerfindung

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 der Netzstecker herausgezogen werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Gerätes.

Achtung

Induktionsgerät nicht öffnen!
Gefährliche Spannung!

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 Pfannen 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 *1
	Induktionsgerät defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
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 *2)	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. Ziehen Sie den Netzstecker.
Keine Reaktion auf Drehen des Leistungs-Drehknopfs	Leistungs-Regler defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker.
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. Ziehen Sie den Netzstecker.
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 Induktions-Geräte. 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 Induktions-Gerät 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 Fehlermeldungen auf Anzeige

	Kurzschluss Temperatursensor Platte, Plattentemperatur zu tief (kleiner -50°C) (alle 5 Sek. im Ausgeschaltetem Zustand)
	Temperatur Platte zu hoch, Unterbruch Temperatursensor auf der Platte > 260°C
	Keine Pfanne auf der Platte (zu kleine Pfanne auf der Platte)
	Falsche Pfanne auf der Platte, Kurzschluss Induktionsspule (μ h Wert zu Tief)
	Kühlkörpertemperatur >100°C oder Temperatursensor Kühlblech kurzgeschlossen
	Kühlkörpertemperatur <-15°C oder Temperatursensor Kühlblech unterbrochen
	Fehlendes oder defektes Potentiometer: Falscher Wert (größer 10,75 kOhm)
	Potentiometer auf 0 Stellung, Restwärmeanzeige Kochfeldtemperatur >45°C
	Signal für Externe Anzeige fehlt (Externe Anzeige abgesteckt oder SW1/3 eingeschaltet) oder Temperatur Platte zu hoch, Unterbruch Temperatursensor auf der Platte > 260°C
	Einschalten nach Netztrennung AC Phase L1 und L3 gegen Null < 150V (Wenn L2 ausfällt läuft Gerät mit verminderter Leistung weiter)
	Ausfall von Standard IO DEVICE 1 oder 2 (eventuell Anzeige Print defekt)
	Warnung: DC Strom größer als 350 mA (zu viele oder falsche Lüfter)
	Warnung: Lüfter nicht angeschlossen oder blockiert (nach Start 5 Sek., danach alle 10 Sek. für 1 Sek.)
	Überstrom auf Induktionsspule, danach 10 Sek. Pause. Gerät Aus und wieder Ein Schalten

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:

Verschmutzungsart	Reinigungsmittel
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 Induktions-Kochherdes bedingt eine regelmäßige Reinigung, sorgfältige Behandlung und Service.

Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen!

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:

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 | www.induktion.de