



Kochgeräte Serie 650 Induktions Wok

Artikel-Nr.
122107 (BWEB5)

Handbuch

Bedienungsanleitung für Induktionsgeräte (BIPS, BIPMS)

122107, 122108, 122109, 122111, 131017, 131018, 131216, 131217,
131218, 246009, 246010, 246011, 246012, 246013, 246014

Inhaltsverzeichnis	Seite
1 <u>Allgemeines</u>	3
1.1 <u>Anwendung</u>	3
2 <u>Produktbeschreibung</u>	3
2.1 <u>Produkte</u>	3
2.2 <u>Technische Daten</u>	3
2.2.1. <u>Bedienung und Kontrolle</u>	3
2.2.2. <u>Technische Gerätedaten</u>	3
2.2.3. <u>Funktionsbedingungen</u>	4
3 <u>Installation</u>	
3.1 <u>Elektrische Daten der Geräte</u>	5
3.1.1. <u>Geräte nach Leistung (3,5 kW)</u>	5
3.1.2. <u>Geräte nach Leistung (5 kW, 7 kW, 8 kW)</u>	5
3.2 <u>Installationsvoraussetzungen</u>	5
3.3 <u>Installationsvorschriften</u>	5-6
3.4 <u>Installationsvorschriften für das Einbaumodell</u>	6
4 <u>Inbetriebnahme</u>	7
4.1 <u>Montage</u>	7-8
5 <u>Funktionstest</u>	9
6 <u>Bedienung</u>	10
6.1 <u>Kochprozess</u>	10
6.2 <u>Softwareversion</u>	10
6.3 <u>Normaler Betrieb</u>	10
6.4 <u>Funktion mit Warmhaltefunktion</u>	11
6.5 <u>Funktion mit Vorrangschaltung</u>	11
7 <u>Sicherheitsvorschriften</u>	11
7.1 <u>Beschreibung von Gefahren-Symbolen</u>	12
7.2 <u>Gefahren bei Nichtbeachten von Sicherheits-Vorschriften</u>	12
7.3 <u>Sichere Anwendung</u>	12
7.4 <u>Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal</u>	13
7.5 <u>Unsachgemäße Bedienung</u>	13
7.6 <u>Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen</u>	14
7.7 <u>Pfannenerkennung</u>	14
7.8 <u>Überwachung der Heizzone</u>	14
7.9 <u>Geräuschentwicklung</u>	14
8 <u>Außerbetriebnahme</u>	14
9 <u>Fehlerfindung / Fehlerbehebung</u>	15-16
9.1 <u>Übersicht Fehlermeldungen auf Anzeige</u>	17
10 <u>Reinigung</u>	18
11 <u>Unterhalt</u>	19
12 <u>Entsorgung</u>	19
13 <u>Ersatzteilliste</u>	20-21
14 <u>Technische Dokumentation</u>	22-

1. 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.

1.1 Anwendung

Die Induktions-Kochgeräte werden zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt. Sie können zum Kochen, Warmhalten, Flambieren, Grillen usw. von Speisen verwendet werden. Achtung, auf Induktions-Geräten muss ausschließlich induktionstaugliches Pfannenmaterial verwendet werden. Für den Einsatz des Pfannenmaterials sollten **keine NO-NAME-Produkte** eingesetzt werden. Der Pfannenboden muss magnetisch sein. Im Zweifelsfalle kann man dies mit Hilfe eines Magneten testen.

2. Produktbeschreibung

2.1 Produkte

Modelle

122007 , 122008, 122009, 131017, 131018, 131216, 131217, 131218, 246009, 246010, 246011, 246012, 246013, 246014

- Kompakte Modulbauweise
- Einfache Montage
- Servicefreundlich
- Einfache Bedienung mittels Drehknopf
- Kompakte Leistungselektronik ermöglicht einfachen und sicheren Betrieb
- Max. Betriebssicherheit dank diversen Schutz- und Überwachungsfunktionen
- Kompakte Außenmasse
- Geringes Gewicht

2.2 Technische Daten

2.2.1 Bedienung und Kontrolle

Lampe „Betrieb bzw. Topferkennung“ 2V DC/ca. 10mA (LED Grün)

Leistungsregler – Potentiometer 0Ohm – 10kOhm

Digitale Anzeige „Leistungs- und Fehleranzeige“ 2,8V DC/ca. 60mA (rot)

Lampe „Betrieb“ grün (nur mit Geräten mit Hauptschalter)

Dimensionen	B x T x H	Ceranfläche
Auftisch		
122007	40 x 65 x 29,5 cm	Ceranglas Schale Ø30 cm
122008	40 x 65 x 29,5 cm	35 x 35 x 6 cm
122009	60 x 65 x 29,5 cm	56 x 35 x 6 cm
122111	60 x 65 x 29,5 cm	56 x 35 x 6 cm
246009	40 x 45,5 x 18 cm	Ceranglas Schale Ø30 cm
246010	40 x 45,5 x 18 cm	Ceranglas Schale Ø30 cm
246011	40 x 45,5 x 18 cm	Ceranglas Schale Ø30 cm
246012	34 x 42 x 10 cm	29 x 29 x 0,4 cm
246013	40 x 45,5 x 12 cm	35 x 35 x 6 cm
246014	40 x 66,5 x 12 cm	35 x 56 x 6 cm

Dimensionen	B x T x H	Ceranfläche
Standgeräte		
131017	40 x 70 x 86/90 cm	35 x 56 x 6 cm
131018	40 x 70 x 86/90 cm	65 x 56 x 6 cm
131216	40 x 70 x 86/90 cm	Ceranglas Schale Ø30 cm
131217	40 x 70 x 86/90 cm	35 x 56 x 6 cm
131218	80 x 70 x 86/90 cm	65 x 56 x 6 cm

2.2.2 Technische Gerätedaten

Geräte	Spannung	Leistung	Gewicht
Auftisch			
246012	1 x 230 V	3,5 kW	9 kg
246013	3 x 400 V	5,0 kW	14 kg
246009	1 x 230 V	3,5 kW	14 kg
246010/246011	3 x 400 V	5,0/7,0 kW	14,4/14,8 kg
246014	3 x 400 V	7,0 kW	21 kg

Geräte	Spannung	Leistung	Gewicht
Auftisch			
122008	3 x 400 V	5,0 kW	12,5 kg
122009	3 x 400 V	7,0 kW	--/-- kg
122111	3 x 400 V	7,0 kW	--/-- kg
131017	3 x 400 V	10,0 kW	20 kg
131217	3 x 400 V	10,0 kW	20 kg

Geräte	Spannung	Leistung	Gewicht
Einbau			
131018	3 x 400 V	20,0 kW	-- kg
131218	3 x 400 V	20,0 kW	-- kg
122007	3 x 400 V	5,0 kW	15 kg
131216	3 x 400 V	5,0 kW	15 kg

2.2.3 Funktionsbedingungen

- max. Toleranz der Netzspannung	Nominalspannung	+5%/-10%
- Frequenz		50 / 60 Hz
- Schutzklasse		IP 43
- min. Pfannen-Durchmesser		12 cm

3 Installation

3.1 Elektrische Daten der Geräte

3.1.1. Geräte nach Leistung (3,5 kW)

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

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Sicherung</u>
Phase	Schwarz, Braun oder 1	50 Hz / 60 Hz	1 x 20A FF (superflink)
N	Blau oder 2	<u>Arbeitsfrequenz</u> 22-35 kHz	<u>Steuersicherung</u> 1 x 160mA T (träge)
PE	Gelb/Grün		

3.1.2. Geräte nach Leistung (5 kW, 7kW, 8kW)

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

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Sicherung</u>
Phase	Schwarz, Braun oder 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz	3 x 16 A FF (superflink)
N	Blau oder 4	<u>Arbeitsfrequenz</u> 22-35 kHz	<u>Steuersicherung</u> 1 x 160mA T (träge)
PE	Gelb/Grün		

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%

3.2 Installationsvoraussetzungen

Das Induktions-Gerät muss auf einer geraden Fläche platziert werden. Der Luftzufuhr- und Luftauslassbereich darf nicht verdeckt werden. Die Abstellfläche muss mindestens 40 kg Gewicht zulassen. Die Netztrennvorrichtung muss leicht zugänglich sein.

3.3 Installationsvorschriften

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 Induktions-Gerät ist mit einem Netzkabel ausgestattet, dieses kann mit dem notwendigen Stecker an eine 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 Induktions-Gerät angesogen wird (mehrere Geräte stehen nebeneinander, Geräte stehen hintereinander, in der Nähe von Bratklippen oder Öfen). Ansonsten muss ein Luftkanal verwendet werden.
- Das Induktions-Gerät darf nicht in der Nähe einer oder auf einer heißen Oberfläche gestellt werden.
- Das Gerät hat einen Ansaugfilter. Trotzdem müssen Sie sicherstellen, dass keine fette Umgebungsluft, welche durch andere Anwendungen verursacht wird, in das Induktions-Gerät gesogen werden kann (in der Nähe von Friteusen, Grillplatten oder Bratklippen).
- Die Luftansaug-Temperatur muss unter +35°C liegen.
- Das Bedienpersonal muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten durch zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.

3.4 Installationsvorschriften für das Einbaumodell

- Die Ansaugluft muss kanalisiert werden und über den mitgelieferten Filter direkt den Lüftern zugeführt werden. Der Ansaugquerschnitt sollte mindestens 200 cm² sein.
- Keinen thermischen Kurzschluss bauen. Die Abluft darf auf keinen Fall wieder angesaugt werden, da sonst das Gerät immer heißer wird.
- Der Einbau muss auf Praxistauglichkeit überprüft werden. Dazu muss die maximale Kühlblechtemperatur ermittelt werden. Gemessen wird an der Kühlblechgrundplatte unterhalb der Induktionsspule in der Mitte beim Transistormodul (Mitsubishi NFH oder FUJI-2MB). Die Temperatur darf im Dauerbetrieb von mindestens 2 Stunden und 20° Umgebungstemperatur 50° C nicht übersteigen.
- Alle EINBAU-Modelle (BI1EG-BI6EG) müssen befestigt werden (mittels beiliegenden Montagerahmen).
- 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 Induktions-Geräte 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.

4 Inbetriebnahme

4.1 Montage

Die Induktions-Geräte sind mit einem Netzkabel ausgerüstet. Sie müssen mit einer Wandsteckdose verbunden werden. Wenn noch kein Stecker am Kabel installiert ist, führen Sie die Anschlüsse gemäß Punkt 3 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 (gemäß Typenschild) übereinstimmen.

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

Das Induktions-Gerät muss auf einer sauberen, geraden Oberfläche (Tisch, Kombination, etc) an seiner Endbestimmung stehen. Das Gerät steht auf rutschfesten Gummifüßen, welche fix montiert werden. Es muss so platziert werden, dass es nicht über eine Schräglage hinunterfallen oder bewegt werden kann. Die Voraussetzungen gem. Position 3.2 „Installations-Voraussetzungen“ müssen eingehalten werden.

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

Geräte Ein- und Ausschalter

Gerät mit Hauptschalter mit Drehschalter

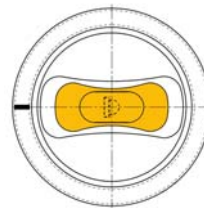
Position AUS:

`0` zeigt zur Markierung (o)



Position EIN:

`I` zeigt zur Markierung (o).



Leistungs-Drehknopf (Je nach Modell werden diverse Knebel verwendet)

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

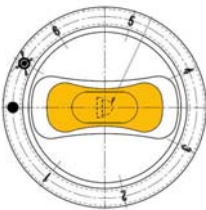
Position AUS:

`0` zeigt zur Markierung (o)



Position EIN:

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



Gerät ein. Vor dem Durchführen des Funktionstests muss der Anwender wissen, wie die Induktions-Geräte 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.



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.**

- Plazieren 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 Digital Anzeige (1-9)** Entfernen Sie die Pfanne von der Heizzone, so muss die Anzeige (Pfannensuche) dieses Symbol anzeigen [siehe Seite 17](#).
- Setzen Sie die Pfanne zurück auf die Heizzone; die **Digital 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 Induktions-Gerät mit dem Stromnetz verbunden bzw. Hauptschalter ein?
- Ist der Leistungs-Drehknopf auf Position EIN?
- Benützen Sie eine induktionstaugliche Pfanne (mit Magnet testen) mit mindestens 12 cm Bodendurchmesser?
- Befindet sich die Pfanne in der Mitte der Heizzone (ausgenommen Geräte mit Sauteusenspule)?

Um zu prüfen ob das Pfannenmaterial geeignet ist, benützen Sie einen Magnet, welcher leicht am Pfannenboden haften bleiben muss. Wenn nicht, so ist Ihre Pfanne ungeeignet für Induktions-Geräte.

Wählen Sie eine für Induktions-Geräte empfohlene Pfanne.

Sollte das Induktions-Gerät trotz des Tests nicht funktionieren, sehen Sie unter dem Punkt Fehlerfindung / Fehlerbehebung nach.

6 Bedienung

6.1 Kochprozess

Das Gerät ist sofort betriebsbereit. Die leuchtende oder blinkende Betriebsanzeigeleuchte bzw. die Digitale Anzeige zeigt an (1-9), dass Energie in 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. 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.

Komfort

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

6.2 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)

6.3 [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 Stromsparmodus: Suchpuls alle 5 Sekunden.)

Wird ein Topf erkannt, wechselt die Anzeige auf die Stufe 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

6.4 [Funktion mit Warmhaltefunktion \(optional\)](#)

Mit dem Potentiometer kann hier eine Warmhaltetemperatur von 70-96°C eingestellt werden, anstatt der Leistungsstufe 1-3. Wird mit dem Potentiometer weiter die Leistung erhöht, wechselt die Anzeige auf Stufe 4-9. Die Anzeige ist wie folgt

70. □	SOLL Temperatur 70°C (Punkt), IST-Temperatur zu tief □, Heizt: Punkt rechts neben Symbol
25. □	IST Temperatur 25°C (alle 10 sek.), IST-Temperatur zu tief □, Heizt: Punkt rechts neben Symbol
70. H.	SOLL Temperatur 70°C (Punkt), IST-Temperatur innerhalb +/- 2°C, Heizt nicht
105. □	IST Temperatur 105°C, IST-Temperatur zu hoch, Heizt nicht

6.5 [Funktion mit Vorrangschaltung \(optional\)](#)

Wenn neben dem Standard Regler noch ein zweiter Regler eingesetzt wird, dann wird automatisch auf Dual Operation umgeschaltet, wobei folgende Regel gilt:

Nur das Poti, welches von Null kommt, kann das aktive Poti überstimmen.

Normalerweise schaltet jemand die Kochstelle an einem der beiden Potis ein. Wenn das andere von Null kommend einen neuen Wert ergibt, wird dieser übernommen.

Die folgen Tabelle zeigt wie die Steuerung funktioniert:

Poti 1	Poti 2	Reaktion
Null	Null	Gerät ausgeschaltet
Mitte	Null	Gerät läuft mit ½ Leistung
Mitte	Viertel	Gerät läuft mit ¼ Leistung
Veränderung des Wertes	Viertel	Keine Änderung
Null	Viertel	Gerät schaltet aus
Mitte	Viertel	Gerät läuft mit ½ Leistung
Mitte	Veränderung des Wertes	Keine Änderung
Mitte	Null	Gerät schaltet aus
Mitte	Viertel	Gerät läuft mit ¼ Leistung

Bei einem Stromausfall startet das Gerät im Dualpoti Betrieb in keinem Fall selbstständig. Zuerst muß der Poti auf Null gebracht werden.

7 [Sicherheitsvorschriften](#)
7.1 [Beschreibung von Gefahren-Symbolen](#)

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



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



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



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



Beispiel:

7.2 [Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften](#)

Das Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften kann zu Gefahr für Personen, Umgebung und für das Induktions-Gerät selbst führen. Bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften 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)

7.3 Sichere Anwendung

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

7.4 Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal

- **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 Induktions-Gerät ausgeschaltet und von der elektrischen Zufuhr getrennt werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Induktions-Gerätes.
- Das Ceranfeld wird durch die Hitze der Pfanne aufgewärmt. Um Verletzungen (Verbrennungen) zu vermeiden, das Ceranfeld nicht berühren.
- 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 Induktions-Gerät 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.
- Da metallische Gegenstände sehr schnell aufgeheizt werden, wenn sie mit der in Betrieb gesetzten Heizzone in Berührung kommen, stellen Sie keine anderen Gegenstände als Pfannen (geschlossene Dosen, Aluminiumfolie, Besteck, Schmuck, Uhren etc.) auf das Induktions-Gerät.
- Personen mit einem Herzschrittmacher sollten ihren Arzt konsultieren, um abzuklären, ob sie sich in der Nähe eines Induktions-Gerätes aufhalten dürfen oder nicht.
- 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 Induktions-Gerät hat ein internes Luftkühlssystem. 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.

7.5 Unsachgemäße Bedienung

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

7.6 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.

7.7 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 Leitung (1-9) an. Beim Betrieb ohne Pfanne oder eines ungeeignetem Pfannenmaterials, wird keine Leistung abgegeben, die Betriebsanzeigelampe blinkt nur kurz bzw. die Anzeige zeigt kein Topf an [siehe Seite 19](#) Fehlermeldungen.

7.8 Überwachung der Heizzone

Die Heizzone wird durch einen unter dem Ceranfeld sich 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 in 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.

7.9 Geräuscentwicklung

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

8 Außerbetriebnahme

Wenn das Induktions-Gerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter bzw. Leistungsdrehknopf nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet wird. Wenn Sie das Induktions-Gerät 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 Induktions-Gerät gelangen kann und reinigen Sie das Gerät nicht mit Flüssigkeit.

9 Fehlerfindung / Fehlerbehebung



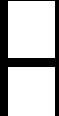
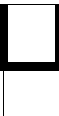
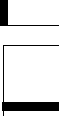
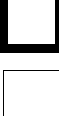
Das Induktions-Gerät darf nur durch zugelassenes und geschultes Servicepersonal geöffnet werden. Beenden Sie jegliche Arbeiten, sollte die Heizzone (Ceranglas) gerissen oder gebrochen sein. Das Induktions-Gerät muss sofort ausgeschaltet und der Netzstecker herausgezogen werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Gerätes.

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal
Kein Aufheizen Betriebsanzeigelampe ist AUS (dunkel)	Keine Stromzufuhr	Prüfen Sie, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt), bzw. der Hauptschalter eingeschaltet ist, Sicherungen prüfen zum Teil sind diese auch in Tischgeräten verbaut wie z. B. in Modell BI4KTH14
	Leistungs-Drehknopf in AUS-Position	Leistungs-Drehknopf in EIN-Position drehen
	Hauptschalter in AUS-Position bzw. nicht gedrückt	Hauptschalter in EIN-Position drehen Bzw. drücken
	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 *1
	Induktions-Gerät 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	Stellen Sie sicher, dass die Luftzufuhr und – ausfuhr nicht behindert 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 angesogen wird. Reduzieren Sie die Umgebungstemperatur. Die Temperatur darf 40°C / 110 °F nicht übersteigen.
	Eine Phase fehlt	Prüfen Sie die Sicherungen.
	Induktions-Gerät 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 aus
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab. Lüfter arbeitet	Luftkühlsystem ist behindert	Stellen Sie sicher, dass die Luftzu- und -ausfuhr nicht behindert 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	Gerät ausschalten, Pfanne entfernen und warten, bis die Heizzone abgekühlt ist
	Überhitztes Öl in der Pfanne	Gerät ausschalten, Pfanne entfernen und warten, bis die Heizzone abgekühlt ist
Kleine metallische Objekte (z.B. Löffel, Messer) werden auf der Heizzone aufgeheizt	Pfannenerkennung falsch eingestellt	Überprüfen Sie den Logikprint (nur Servicepersonal von Lieferant!)

- 1) Um zu prüfen, ob die Pfanne geeignet ist, benützen Sie einen Magnet, 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.

9.1 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)
	Elektronik OK (Standby) , Potentiometer auf 0 Stellung
	Signal für Externe Anzeige fehlt (Externe Anzeige abgesteckt oder SW1/3 eingeschaltet)
	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
	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.)

10 Reinigung

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!

11 Unterhalt

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



Das Induktions-Gerät darf nur von ausgebildetem Service-Personal geöffnet werden.

12 Entsorgung

Bei Beendigung der Lebensdauer des Induktions-Gerätes muss dieses fachgerecht entsorgt werden.

Vermeiden Sie Missbräuche:

Das Gerät darf nicht durch unqualifizierte Personen benutzt werden. Vermeiden Sie, dass das zur Entsorgung bereitgestellte Induktions-Gerät wieder in Betrieb genommen wird. Das Induktions-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 Induktions-Gerätes.