



cookmax ist eine Marke der PENTAGAST eG

Philipp-Reis-Straße 9– D-36093 Künzell

Tel: +49 (0) 66 1 / 93 48 3 – 0 / Fax: +49 (0) 66 1 / 93 48 3 - 25

[info\(at\)pentagast.de](mailto:info(at)pentagast.de) www.pentagast.de

Bedienungsanleitung für Induktionsgeräte (BIPS, BIPMS)



246018



246017

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>	3
3 <u>Installation</u>	
3.1 <u>Elektrische Daten der Geräte</u>	4
3.1.1. <u>Geräte nach Leistung (3,5 kW)</u>	4
3.1.2. <u>Geräte nach Leistung (5 kW, 7 kW)</u>	4
3.2 <u>Installationsvoraussetzungen</u>	5
3.3 <u>Installationsvorschriften</u>	5
4 <u>Inbetriebnahme</u>	6
4.1 <u>Montage</u>	6-7
5 <u>Funktionstest</u>	7
6 <u>Bedienung</u>	8
6.1 <u>Kochprozess</u>	8
6.2 <u>Softwareversion</u>	9
6.3 <u>Normaler Betrieb</u>	9
7 <u>Sicherheitsvorschriften</u>	10
7.1 <u>Beschreibung von Gefahren-Symbolen</u>	10
7.2 <u>Gefahren bei Nichtbeachten von Sicherheits-Vorschriften</u>	10
7.3 <u>Sichere Anwendung</u>	11
7.4 <u>Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal</u>	11
7.5 <u>Unsachgemäße Bedienung</u>	12
7.6 <u>Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen</u>	12
7.7 <u>Pfannenerkennung</u>	12
7.8 <u>Überwachung der Heizzone</u>	12
7.9 <u>Geräuscentwicklung</u>	12
8 <u>Außerbetriebnahme</u>	12
9 <u>Fehlerfindung / Fehlerbehebung</u>	13-15
9.1 <u>Übersicht Fehlermeldungen auf Anzeige</u>	15
10 <u>Reinigung</u>	16
11 <u>Unterhalt</u>	17
12 <u>Entsorgung</u>	17
13 <u>Ersatzteilliste</u>	18-19
14 <u>Technische Dokumentation</u>	20-

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

246017, 246018

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

2.2 Technische Daten

2.2.1 Bedienung und Kontrolle

Lampe „LED UNTER GLAS“ 2V DC/ca. 10mA (LED Grün)

Leistungsregler – Potentiometer 0Ohm – 10kOhm

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

Lampe „Betrieb“ grün (Eingebaut im Hauptschalter)

<u>Dimensionen</u>	<u>B x T x H</u>	<u>Ceranfläche</u>
246018	400 x 600 x 200 mm	350 x 560 x 6 mm
246017,	400 x 600 x 200 mm	Wok Schale Ceran 300 mm Ø

2.2.2 Technische Gerätedaten

<u>Geräte</u>	<u>Spannung</u>	<u>Leistung</u>	<u>Gewicht</u>
246018	3 x 400 V	7,0 kW	21,00 kg
246017	1 x 230 V	3,5 kW	17,70 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, 7 kW)

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 oder mit dem mitgelieferten Unterbau verbunden sein und mittels verstellbaren Füßen justiert 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 inklusive Stecker ausgestattet, dieses kann 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 Induktions-Gerät angesogen wird (Beispiel: mehrere Geräte stehen nebeneinander, Geräte stehen hintereinander, in der Nähe von Bratkippern 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 Bratkippern). Ansaugfilter regelmäßig Reinigen (Ansaugfilter ist Spülmaschinentauglich)
- Die Luftansaug-Temperatur muss unter +35°C liegen.
- Das Bedienpersonal muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten durch zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.

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. 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 mit Lampe

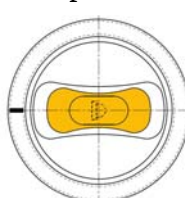
Position Hauptschalter AUS:

Lampe aus



Position Hauptschalter EIN:

Lampe an.



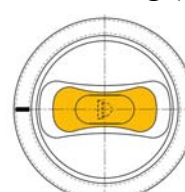
Position Kochstelle AUS:

`0` zeigt zur Markierung (o)



Position Kochstelle EIN:

Jede Position, welche nicht zur Markierung (o)



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 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 Digital Anzeige (1-9)** Entfernen Sie die Pfanne von der Heizzone, so muss die Anzeige (Pfannensuche) dieses Symbol anzeigen [siehe Seite 15](#).
- 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 12cm 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 mittels 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

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 Leistungsstellers 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 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.

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 12cm 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 ungeeigneten Pfannenmaterials, wird keine Leistung abgegeben, die Betriebsanzeigelampe blinkt nur kurz bzw. die Anzeige zeigt kein Topf an [siehe Seite 17](#) 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 [Geräuschentwicklung](#)

Die Ventilatoren der Kühlung sind hörbar, schalten aber zwischendurch wieder ab. Bedingt durch die unterschiedlichen Arbeitsfrequenzen können bei nahe zusammenstehenden Geräten oder großen Spulen bei Mehrzonengeräten Pfeifgeräusche entstehen.

Die Geräusche können verringert werden durch:

Ändern der Leistung, anderes Kochgeschirr, Vergrößerung der Spulenabstände.

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.



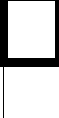
Das Induktions-Gerät darf nur durch zugelassenes und geschultes Servicepersonal geöffnet werden. Beenden Sie jegliche Arbeiten, sollte die Heizzone (Ceranglas) gerissen oder gebrochen sein. Das Induktions-Gerät muss sofort ausgeschaltet und der Netzstecker herausgezogen werden. Berühren Sie keine Teile 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
	Leistungs-Drehknopf in AUS-Position	Leistungs-Drehknopf in EIN-Position drehen
	Hauptschalter in AUS-Position bzw. nicht gedrückt	Hauptschalter in EIN-Position drücken
	Pfanne zu klein (Durchmesser 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
	Luftkühlssystem 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 Induktions-Geräte. Wählen Sie ein für Geräte mit Induktionstechnik 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 DECICE 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.)

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.

Hinweis zur Entsorgung

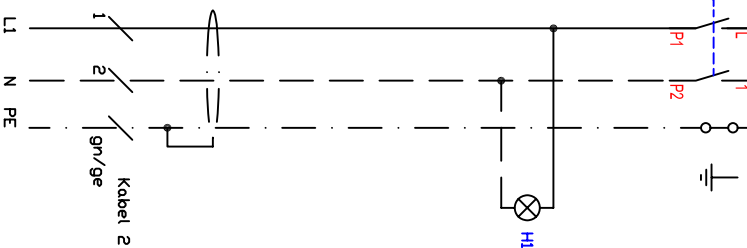
Geräte die zu diesem Zweck bestimmt sind, können an uns zur Entsorgung geschickt werden. Es werden nur ausreichend frankierte Pakete von uns angenommen.



12 Ersatzteilliste

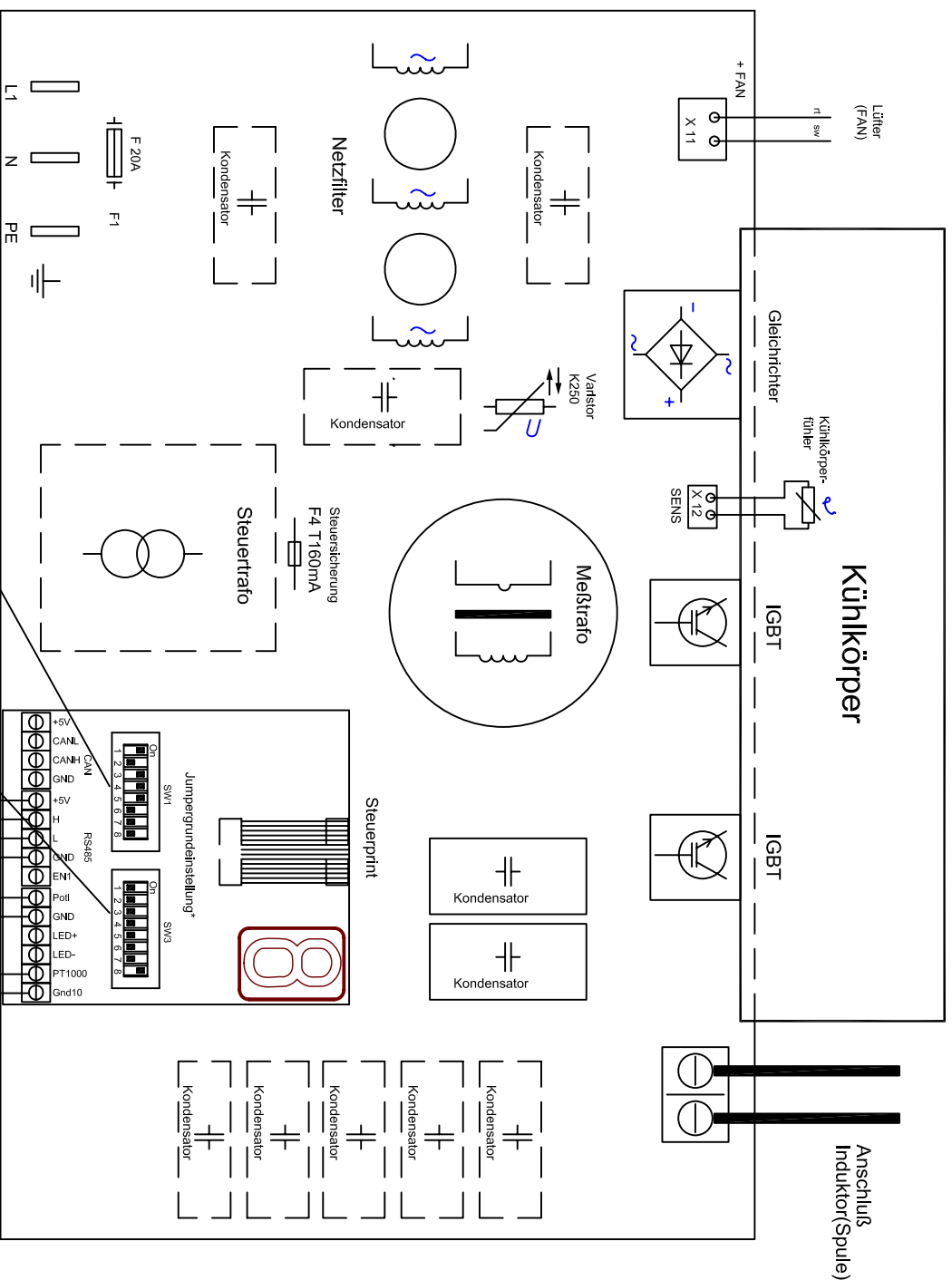
Ersatzteile		Generator 3,5 kW
Artikel Nr.	Used	Bezeichnung
100099		Anschlusskabel 230 Volt, 1500 mm Länge mit Stecker 2,5 mm ²
100102		Aluminium Fettfilter
100107		Knebel Min - Max
100108		Regler (Poti komplett mit Vorschalter und Haltefeder)
100109		Knebel MIN - W70 / 90 / 110 - MAX
100111		Knebel Induktion HINTEN MIN W70 - W90 - W110 - MAX
100112		Knebel Induktion VORNE MIN W70 - W90 - W110 - MAX
100114		Temperaturfühler für Spule
100117		Knebel 0 - 6
100125		Temperaturfühler NTC Kühlblech (BIPMS + BIPS Generatoren)
100142		Steuerprint Version 2.-- für BIPMS und BIPS Generatoren
100121		Knebel Hauptschalter (Roter Strich)
100123		Knebel Induktion LINKS MIN W70 - W90 - W110 - MAX
100124		Knebel Induktion RECHTS MIN W70 - W90 - W110 - MAX
100128		LED Kontrolleuchte mit Kunststoff-Haltebuchse
100129		Anzeige Print 1 - 9
100130		Knebel Induktion HINTEN Min - Max
100131		Knebel Induktion VORNE Min - Max
100132		Knebel Induktion LINKS Min - Max
100133		Knebel Induktion RECHTS Min - Max
100302		Lüfter 600 x 600 x 25 mm
100610		Leistungsprint "230 Volt" BIPMS 3,5kW
100161		Sicherung 20 Ampere
300120		Sicherungsautomat B6A (Steuersicherung)
300122		Sicherungsautomat B20A
300302		Leuchtdrucktaster Hauptschalter (EAO) grün
500307		Stellfuß inkl. Mutter (nur für Tischgeräte)
800100		Knebel VORNE "1-10" Induktion (LED)
800102		Knebel für Hauptschalter mit Silbernen Ring
800104		Knebel RECHTS "1-10" Induktion (LED)
800106		Knebel "1-10" Induktion (LED)
800201		Anzeigelampe " GRÜN " 250 Volt
800301		Schütz 36 Ampere
800302		Schütz 40 Ampere Eberle (Standherd)
800404		Hauptschalter 4 - polig
800405		Hauptschalter 2 - polig
801100		Knebel HINTEN "1-10" Induktion (LED)
801104		Knebel LINKS "1-10" Induktion (LED)

Ersatzteile		Generator 5 kW / 7 kW
Artikel Nr.	Used	Bezeichnung
100101		Anschlusskabel 400 Volt
100102		Aluminium Fettfilter
100107		Knebel Min - Max
100108		Regler (Poti komplett mit Vorschalter und Haltefeder)
100109		Knebel MIN - W70 / 90 / 110 - MAX
100111		Knebel Induktion HINTEN MIN W70 - W90 - W110 - MAX
100112		Knebel Induktion VORNE MIN W70 - W90 - W110 - MAX
100113		IGBT " Version C (7 kW / 8 kW) "
100114		Temperaturfühler für Spule
100115		IGBT " Version B (5 kW) "
100604		Gleichrichter für BIPS Generatoren
100117		Knebel 0 - 6
100142		Steuerprint Version 2.-- für BIPMS und BIPS Generatoren
100612		Leistungsprint "400 Volt" BIPS 5kW
100121		Knebel Hauptschalter (Roter Strich)
100123		Knebel Induktion LINKS MIN W70 - W90 - W110 - MAX
100124		Knebel Induktion RECHTS MIN W70 - W90 - W110 - MAX
100125		Temperaturfühler NTC Kühlblech (BIPMS/BIPS Generatoren)
100128		LED Kontrolleuchte mit Kunststoff-Haltebuchse
100129		Anzeige Print 1 - 9
100130		Knebel Induktion HINTEN Min - Max
100131		Knebel Induktion VORNE Min - Max
100132		Knebel Induktion LINKS Min - Max
100133		Knebel Induktion RECHTS Min - Max
100301		Lüfter 800 x 800 x 25 mm
100302		Lüfter 600 x 600 x 25 mm
100604		Gleichrichter für BIPS Generatoren
100718		Sicherung 16 A (5 / 7 kW / 8 kW)
300120		Sicherungsautomat B6 Ampere (Steuersicherung)
300121		Sicherungsautomat B16 Ampere
300302		Leuchtdrucktaster Hauptschalter (EAO) grün
500307		Stellfuß inkl. Mutter (nur für Tischgeräte)
800100		Knebel VORNE "1-10" Induktion (LED)
800102		Knebel für Hauptschalter mit Silbernen Ring
800104		Knebel RECHTS "1-10" Induktion (LED)
800106		Knebel "1-10" Induktion (LED)
800201		Anzeigelampe " GRÜN " 250 Volt
800204		Anzeigelampe unter Glas 250 Volt mit Anschlusskabel
800301		Schütz 36 Ampere
800302		Schütz 40 Ampere Eberle (Standherd)
800303		Schütz 55 Ampere
800304		Schütz 63 Ampere Eberle
800404		Hauptschalter 4 - polig
800405		Hauptschalter 2 - polig
801100		Knebel HINTEN "1-10" Induktion (LED)
801104		Knebel LINKS "1-10" Induktion (LED)



S1 - Hauptschalter
H1 - Betriebslampe Ein grün 230V
Kabel 1 - Dfiflex Classic 110CY 3G2,5
Kabel 2 - Dfiflex Classic 110CY 3G2,5

Schaltplan Herd 1-Induktion BWKT3,5 CM-246017 3,5kW	Änderung	
	a	
	c	
cookmax Pentagast eg Philipp-Reis-Str. 9 D-36093 Künzeß Tel.:+49(0)561/93483-0,Fax: -25 info@pentagast.de www.pentagast.de	Datum	Name
	29.02.12	Hänel
Elektroplan		



Anschluß 1x230V/N/PE

SW1

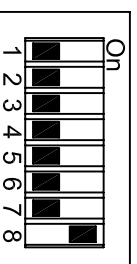
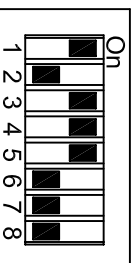
SW3

Kabel Lapp RD-Y(S)tY
2x2x0,5
zur Anzeige

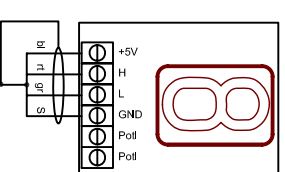
Draufsicht BIPMS / Version P
Generator 230V/3,5kW
Spule Ø 230 Rund

Änderung	a	b	c	d
Datum				
Name				

Jumpeinstellungen:
SW1-2: PT1000 Überbrückung (Standard = aus)
SW1-3: externe Anzeige vorhanden = aus
SW1-4-5: Leistungseinstellung
SW1-6: Warmhaltefunktion
SW3-1: Frequenz = ein
Pulse = aus
SW3-3-4: Flammempfindlichkeit
SW3-5-6,7,8: Spulentypen



*Einstellung kann von Spulentyp abweichen



cookmax Pentagast eG
Philip-P-Reis-Str. 9
D-56093 Kranzfeld
Tel.: +49(0)661/93483-0, Fax: -25
info@pentagast.de
www.pentagast.de

Änderung	a	b	c	d
Datum				
Name				

Elektroplan