



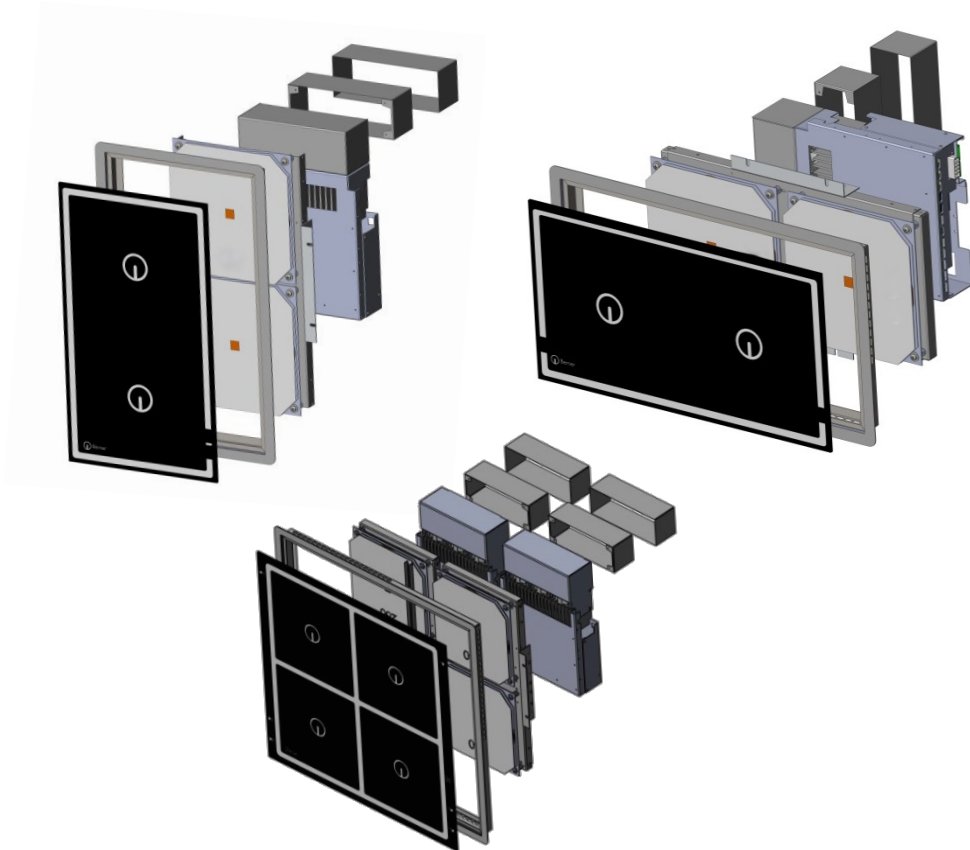
Berner- Kochsysteme GmbH & Co. KG

Sudetenstrasse 5 – D-87471 Durach

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

E-Mail: Berners@induktion.de | www.induktion.de

Original-Bedienungsanleitung Einbau-Induktionsgeräte



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

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	1
Sicherheitshinweise	4
Sicherheitsvorschriften.....	5
Beschreibung von Gefahren-Symbolen	5
Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften	5
Sichere Anwendung	5
Unsachgemäße Bedienung	6
Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen	6
Pfannenerkennung.....	7
Überwachung der Heizzone.....	7
Geräuschentwicklung	7
Allgemeines.....	7
Anwendung	7
Produktbeschreibung	7
Produkte	7
Technische Daten	7
Bedienung und Kontrolle.....	7
Technische Gerätedaten	8
Leistungstabelle 1 Kanal (Einzelgenerator BIPS, BIPMS)	8
Applikationen	8
Leistungstabelle 2 Kanal (Doppelgenerator BIP(D)MMS, BIPDMS, BIPDS)	9
Installation	11
Elektrische Daten der Geräte	11
Geräte nach Leistung (3,5 kW- BIPMS3,5)	11
Geräte nach Leistung (5 kW- BIPMS5).....	11
Geräte nach Leistung (5 kW, 7kW, 8kW, 9kW- BIPS)	11
Geräte nach Leistung (10 kW- Doppelgenerator BIPDS).....	11
Geräte nach Leistung (3,5 kW- Doppelgenerator BIPDMS3,5)	11
Geräte nach Leistung (3,2 kW- Doppelgenerator BIP(D)MMS3,5).....	11
Funktionsbedingungen	12
Installationsvoraussetzungen	12
Installationsvorschriften für das Einbaumodell.....	12
Inbetriebnahme	13
Montage	13
Geräte Ein- und Ausschalter.....	14
Leistungssteuerung mit Potentiometer	14
Leistungssteuerung mit Touch	14
Leistungssteuerung mit Spin Control	14
Warmhaltefunktion (optional)	15
Wie nutze ich die Warmhaltefunktion	15
Pyro-Sensor ITC	15
Warmhaltefunktion mit Potentiometer	16
Warmhaltefunktion mit Pyro-Sensor ITC und elektronisches Potentiometer	16

Warmhaltefunktion mit Pyro-Sensor und Touch	17
Warmhalter	18
Warmhalter mit Potentiometer	18
Warmhalter mit Touch.....	18
Warmhalter mit Spin Control.....	19
Wipe Control	20
Bedienung	20
Temperaturregler	21
Restwärmeanzeige.....	21
Timer	22
Anzeige im Fehlerfall	22
Dualbetrieb (1 Steuerung für beide Kanäle)	22
Powerstar Funktion Doppelgenerator (Geräte mit 400V Doppelgenerator BIPDS)	23
Powerstar Funktion (BI2EG3.5xx; BI4EG7xx)	23
Funktionstest.....	23
Bedienung	24
Kochprozess	24
Komfort.....	25
Topferkennung	25
Externe Anzeige	25
Aufstarten	25
Normaler Betrieb	25
Topfbewertung	26
Topfbewertung light mit 1er Display.....	26
Funktion mit Vorrangschaltung (Dual Potentiometer Steuerung (optional))	27
Master Potentiometer (optional)	27
Außerbetriebnahme	29
Fehlerfindung	29
Potentiometer-Fehlerbehandlung	29
Fehlerbehebung	30
Übersicht Warnungen auf Anzeige	31
Übersicht Störungen auf Anzeige.....	31
Reinigung.....	32
Garantie.....	32
Reparatur in der Garantizeit	32
Unterhalt.....	33
Entsorgung.....	33
Technische Unterlagen	33
Generatoren Ansichten.....	34
Ersatzteillisten	35
BIPS-Generator	35
BIPS-Generatoren	36
Geräte mit BIPS-Generatoren:	36
BIPMS-Generatoren	37

BIPMS-Generatoren	38
Geräte mit BIPMS-Generatoren:	38
BIPDS-Generator.....	39
BIPDS-Generatoren	40
Geräte mit BIPDS-Generatoren:	40
BIPDMS/BIPDMMS-Generator.....	41
BIPDMS-Generatoren	42
Geräte mit BIPDMS-Generatoren:	42
BIP(D)MMS-Generatoren	42
Geräte mit BIPMMS/BIPDMMS-Generatoren:	42
Technische Dokumentation.....	43
Einklebeschema für flächenbündigen Einbau	43
Luftführung.....	43
Installationsvorschriften beachten	44
Installationsvorschriften	44
Zusätzliche Installationsvorschriften für das Einbaumodell	45
Beachtungspunkte bei abgesetzter Spule (Spule – Generator getrennt)	45
Montageanleitung für den Einbau von	46
Induktionsgeräten mit Auflagerahmen (Ver. A)	46
Montageanleitung für den flächenbündigen Einbau	48
(Ver. B) von Induktionsgeräten	48
Montageanleitung für den Einbau von	50
Sensor Tastenfelder mit Auflagerahmen (Ver. A)	50
Montageanleitung für den flächenbündigen Einbau	51
(Ver. A2) von Sensor Tastenfelder	51
Montageanleitung für den flächenbündigen Einbau	52
(Ver. B) von Sensor Tastenfelder.....	52

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 beigelegten Montageanleitung erfolgen. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden. Benutzen Sie keine Kochfeld-Abdeckungen. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien. Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

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

Brandgefahr !

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

Verbrennungsgefahr !

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

Stromschlaggefahr !

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

Beschädigungsgefahr!

- Das Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Gebläse ausgestattet. Beachten Sie die Einbauanleitung für die Luftführung.
- Die dort angebrachten Luftfilter müssen während des Betriebs wöchentlich gereinigt werden. (Geschirrspülmaschine) .

Achtung !

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

Sicherheitsvorschriften

Beschreibung von Gefahren-Symbolen

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



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



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

Achtung

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

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

Achtung

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

Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften

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

Im Detail kann das Nichtbeachten zu folgenden Risiken führen

(Beispiele):

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

Sichere Anwendung

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

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

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

Unsachgemäße Bedienung

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

Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen

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

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

Pfannenerkennung

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

Überwachung der Heizzone

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

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

Geräusentwicklung

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

Allgemeines

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

Anwendung

Die Induktionsgeräte werden zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt. Sie können zum Kochen, Warmhalten, Flambieren, Grillen usw. von Speisen verwendet werden. Achtung, auf 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

- Kompakte Modulbauweise
- Einfache Bedienung mittels Drehknopf
- Kompakte Leistungselektronik ermöglicht einfachen und sicheren Betrieb
- Max. Betriebssicherheit dank diversen Schutz- und Überwachungsfunktionen
- Stufenlose Leistungsregelung mit elektronischem Übertemperaturschutz des Leistungsteiles.
- **Bei 300x300F und Sauteusenspulen: 5-Fühler-Temperaturüberwachung für verbesserten Topfschutz.**

Technische Daten

Bedienung und Kontrolle

Lampe „**Betrieb bzw. Topferkennung**“

Leistungsregler – Potentiometer

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

Lampe „**Betrieb**“ grün

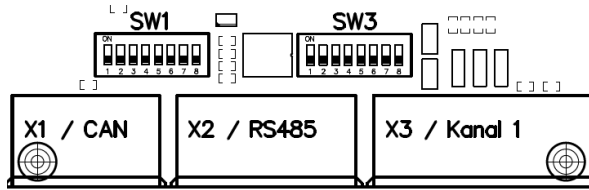
2V DC/ca. 10mA (LED Grün)

0Ohm – 10kOhm

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

Technische Gerätedaten

Leistungstabelle 1 Kanal (Einzelgenerator BIPS, BIPMS)



Block	SW.	Funktion	OFF	ON
Switch 1	4	Leistungseinstellung	Siehe Leistungstabelle	
	5			
Switch 1	8	Master Potentiometer Funktion Generator 2 übernimmt Potentiometerwert von Generator 1	Aus	Ein
	1	Ansteuerverfahren Impuls für Einbau -und Mehrkochstellengeräte Frequenz für Einzelkochstellengeräte	Impuls	Frequenz
Switch 3	2	CAN ID / Betriebsfrequenz CAN-Adresse beim Verbundbetrieb zweier Geräte Frequenzverschiebung bei geringen Spulenabständen (Nur im Impulsmodus)	ID 1 ($\Delta f=0\text{Hz}$)	ID 2 ($\Delta f=-70\text{Hz}$)
	3	Pfannendetektion Empfindlichkeit	00 default	
	4		01 -10% 10 +10% 11 +20%	
	5	Applikationseinstellungen	Siehe Applikationstabelle	
	6			
	7			
8				

Applikationen

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

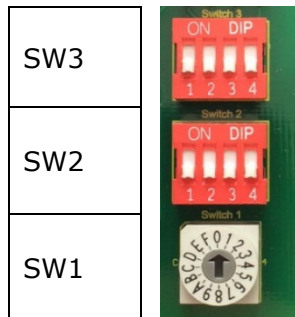
Leistungstabelle 1 Phasen Generator / 2 Phasen Generator BIPMS

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

Leistungstabelle 3 Phasen Generator BIPS



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

Leistungstabelle 2 Kanal (Doppelgenerator BIP(D)MMS, BIPDMS, BIPDS)





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











Leistungstabelle 1 Phasen Doppelgenerator BIP(D)MMS 1x230V Mach3

SW1	Applikation		Leistung Kanal 1 [kW]				Leistung Kanal 2 [kW]			
			Einzelbetrieb		Dualbetrieb		Einzelbetrieb		Dualbetrieb	
			Low	High	Low	High	Low	High	Low	High
1		KR210 60µH	2.5	3.2	1.2	1.6	2.5	2.5	1.2	1.6
3		R220 60µH	2.5	3.2	1.2	1.6	2.5	3.0	1.2	1.6
6	WOK	W30 75µH	2.5	3.2	1.2	1.6	2.5	2.5	1.2	1.6
A	WH	WH60-90	0.9	1.5	0.9	1.5	0.9	1.5	0.9	1.5
B	WH	WH60-150	0.9	1.5	0.9	1.5	0.9	1.5	0.9	1.5

Leistungstabelle 1 Phasen Doppelgenerator BIPDMS 1x230V Mach4

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

Leistungstabelle 3 Phasen Doppelgenerator BIPDS 3x400V

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

Installation

Elektrische Daten der Geräte

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

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

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

Geräte nach Leistung (5 kW- BIPMS5)

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

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

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

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

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

Geräte nach Leistung (10 kW- Doppelgenerator BIPDS)

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

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

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

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

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

Geräte nach Leistung (3,2 kW- Doppelgenerator BIP(D)MMS3,5)

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

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

Funktionsbedingungen

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

Installations-Umgebung

- max. Umgebungstemperatur

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

- max. relative Luftfeuchtigkeit

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

Installationsvoraussetzungen

Das Induktionsgerät muss in einer geraden Fläche mittels Einbaurahmen montiert werden. Der Luftzufuhr- und Luftauslassbereich darf nicht verdeckt werden. Die Einbaufäche muss mindestens 100 kg Gewicht zulassen. Die Netztrennvorrichtung muss leicht zugänglich sein.

Installationsvorschriften für das Einbaumodell

Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

- Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.

- Das Induktionsgerät muss mit einer PA-Leitung (6 mm² grün/gelb-bis 20kW, 16mm² grün/gelb-über 20kW) an der Anschlusschraube (M6x10- bis 20kW, M8x10- über 20kW) und dem bauseitigen Potentialausgleichspunkt der Herdanlage verbunden werden.



- Das Induktionsgerät in getrennter Ausführung (Generator-Spule getrennt) muss mit einer Potentialausgleichsleitung (6 mm² grün/gelb-bis 20kW, 16mm² grün/gelb-über 20kW) an der Anschlusschraube (M6x10-bis 20kW, M8x10-über 20kW) und dem Potentialausgleichspunkt des Generatorenfaches der Herdanlage verbunden werden. Befindet sich das Generatorenfach außerhalb der Herdanlage, muss auch dieses mit dem bauseitigen Potentialausgleichspunkt der Herdanlage verbunden werden.



Die PE-Leitung (6mm² grün/gelb) muss mit dem PE der elektrischen Zuleitung verbunden werden. Die PE-Leitung hat dieselbe Länge wie die Spulenverlängerung.

- 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.
- Falls Fehlstromschutzschalter verwendet werden, müssen diese für einen Fehlerstrom von mindestens $I_{\Delta n}=30\text{mA}$ ausgelegt sein.
- Es ist sicherzustellen, dass entsprechende Fehlerstromschutzschalter RCD (Typ B) für die elektronischen Betriebsmittel installiert sind.
- 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 Bratklippen 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 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.
- Die Ansaugluft muss kanalisiert werden und über den mitgelieferten Filter direkt den Lüftern zugeführt werden. Der Ansaugquerschnitt sollte pro Elektronikeinheit 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. Die Temperatur darf im Dauerbetrieb von mindestens 2 Stunden und 20°C Umgebungstemperatur 65°C nicht übersteigen.
- Alle EINBAU-Modelle 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.
- Zur Wartung und zum Austausch von Teilen muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden. Wenn ein trennen von der Spannung des Gerätes vorgesehen ist, wobei klar darauf verwiesen werden muss, dass das trennen derart geschehen muss, dass die Bedienungsperson von jedem Platz, zu dem sie Zugang hat, kontrollieren kann, dass die Trennung immer noch besteht. Wenn dies aufgrund der Bauart des Gerätes oder der Installation nicht möglich ist, muss die Trennung mit einer Verriegelung in Trennstellung sichergestellt werden.

Die Induktionsgeräte sind mit einem den nationalen Vorschriften entsprechenden Kabel ausgestattet.

Stellen Sie sicher, dass ein eventueller benutzter Stecker richtig verdrahtet ist:

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

Achtung

Falsche Spannung kann das Induktionsgerät beschädigen

Achtung

Die elektrischen Anschlüsse müssen durch eine Fachperson ausgeführt werden.

Inbetriebnahme

Montage

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

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

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

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

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

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

Geräte Ein- und Ausschalter

Position AUS:

`0` zeigt zur Markierung (o)



Position EIN:

`I` zeigt zur Markierung (o).



Leistungssteuerung mit Potentiometer

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

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

Leistungssteuerung mit Touch

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

Mittels Ein-Aus Taste wird das Gerät eingeschaltet.

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

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




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

Leistungssteuerung mit Spin Control

Die Solltemperatur wird am Drehregler eingestellt. Die Drehrichtung hat keinen Einfluss auf die Funktion, da beim Induktionskochfeld ohne Warmhaltefunktion nur die Leistungssteuerung unterstützt wird.

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

Die Leistungsstufe wird auf dem 3-stelligen Display in der Mitte dargestellt. Dazu zeigt der LED Ring mit einer stark leuchtenden LED die Leistungsposition parallel zum Drehregler an. Wird dieser bewegt, erscheint als optischer Effekt ein Schweif.

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







Warmhaltefunktion (optional)

Wie nutze ich die Warmhaltefunktion

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



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

Bei Grill- und Warmhalterapplikationen hat die Warmhaltefunktion keine Bedeutung.

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




Pyro-Sensor ITC

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

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



Warmhaltefunktion mit Potentiometer

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

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

Warmhaltefunktion mit Pyro-Sensor ITC und elektronisches Potentiometer

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

Elemente	Beschreibung	Funktion
	Drehschalter 0-Stellung	Aus
	Drehschalter Start im Uhrzeigersinn Bereich α40°-320°	Leistungssteuerung Stufe 1-9
	Drehschalter Start gegen Uhrzeigersinn Bereich α40°-320°	Temperatursteuerung 70-240°C

Kompatibilitätsmodus:

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

Warmhaltefunktion mit Pyro-Sensor und Touch

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

Mittels Ein-Aus Taste wird das Gerät eingeschaltet.





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

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

Die Solltemperatur wird auf dem 3-stelligen Display dargestellt.







Am LED-Ring wird zudem der Soll-Temperaturbereich mit einer hell leuchtenden LED angezeigt.

Die Ist-Temperatur wird als schwacher leuchtender Schweif ober- oder unterhalb der Soll-Temperatur LED dargestellt. Wenn die Soll-Temperatur erreicht ist, ist kein Schweif sichtbar.

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

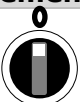

Warmhalter

Im Unterschied zur Warmhaltefunktion, welche als Option zur Leistungsinduktion dazu geschaltet werden kann, handelt es sich beim Warmhalter um eigene Applikationen. (siehe Applikationen)
 Der Warmhalter ist ein reines Temperaturregergerät. Es stehen 2 Temperaturbereiche zur Auswahl: 60-90°C, 60-150°C
 Die Temperaturmessung erfolgt mittels PT1000 Fühler unter dem Ceranglas.

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

Warmhalter mit Potentiometer

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




Elemente	Beschreibung	Funktion
	Drehschalter 0-Stellung	Aus
	Drehschalter Bereich α40°-320°	Temperatursteuerung

Warmhalter mit Touch

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



Mittels Ein-Aus Taste wird das Gerät eingeschaltet.

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

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

Warmhalter mit Spin Control




Die Solltemperatur wird am Drehregler eingestellt. Die Drehrichtung hat keinen Einfluss auf die Funktion, da beim Warmhalter nur die Temperatursteuerung unterstützt wird.

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

Die Solltemperatur wird auf dem 3-stelligen Display dargestellt.

Am LED-Ring wird zudem der Soll-Temperaturbereich mit einer hell leuchtenden LED angezeigt.

Die Ist-Temperatur wird als schwacher leuchtender Schweif ober- oder unterhalb der Soll-Temperatur LED dargestellt. Wenn die Soll-Temperatur erreicht ist, ist kein Schweif sichtbar.

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



Bedienpanel für Funktionsabhängige Bedienung mit 2 Touch-Tasten, Touch-Slider und verschiedenen Anzeigeelementen.

Eingänge zum Anschluss von 4 Zusätzlichen PT1000 Fühlern.

Es können maximal zwei Wipe Control pro Induktion eingesetzt werden.

Elemente	Beschreibung	Funktion
	3 Digit 7 Segment Anzeige	Sollwertanzeige
	LED-Bar mit 19 roten LED's	Soll / Istwertanzeige
	Hintergrundbeleuchtung	leuchtet Hell, wenn das Gerät in Betrieb
	Firmen und Produkte Logo	leuchtet wenn das Gerät in Betrieb ist
	Touch Ein /Ausschalt-Taste	LED zeigt an, dass Touchtaste erkannt wurde
	Touch Funktions-Taste	LED zeigt an, dass Touchtaste erkannt wurde
	Temperatur-Symbol	leuchtet bei Temperaturregelung, blinkt bei Topferkennung
	Leistungs-Symbol	leuchtet bei Leistungsregelung, blinkt bei Topferkennung
	Timer-Symbol	Leuchtet bei Timereinstellung blinkt, wenn der Timer läuft
	Lock-Symbol	Leuchtet, wenn die Tasten gesperrt sind
	Zonenwahlanzeige	Zeigt ausgewählte Zonen an Anzeige konfigurierbar für Läng- oder Quereinbau

Bedienung

Ein/Ausschalt-Taste Funktions-Taste

Einschalten: 1sek Ein/Ausschalte-Taste, Ausschalten: 200msec Ein/Ausschalte-Taste

Funktionstaste 200msec für Zonenauswahl (bei Dualbetrieb).

Die Funktionstaste sovielmals drücken, bis das gewünschte Zonen-Symbol aufleuchtet:

1. Zone 1
2. Zone 2
3. Zone 1&2 (Unmittelbar ohne Wartezeit nach Schritt 2)

Funktionstaste 500msec schaltet zwischen Leistungsregelung und Temperatursteuerung bzw. Timer um.

Im Dualbetrieb kann keine Umschaltung von Leistungsregelung und Temperatursteuerung vorgenommen werden.

Stattdessen wird der Timer für das dazugehörige Kochfeld gesetzt.



Die mittlere Display-Anzeige zeigt die LED Bar mit einer stark leuchtenden LED die Leistungsposition parallel zum Touchslider an. Wird dieser bewegt, erscheint als optischer Effekt ein Schweif. Auflösung in Halbschritten 1.0..9.0 = 17 Positionen, (neu: Boostfunktion wird mit bleiben auf der höchsten Slider Stufe für 1sec ausgelöst, wenn Boost aktiviert ist, dann leuchten die beiden letzten Bar LEDs)
Bei Stillstand des Reglers wird die PT1000-Temperatur optional mit einer schwach leuchtenden LED auf dem LED-Bar von 20-200°C angezeigt.
Die Funktion wird mit dem rechtwinkligen Dreieck angezeigt.

Bei Topferkennung blinkt das Leistungs-Symbol synchron zum Such-Puls und die Hintergrundbeleuchtung leuchtet gedimmt.

Temperaturregler



Soll Temperatur wird mit Hilfe des Touch-Sliders wie folgt gemacht:
Nach Einschalten wird früher eingestellte Temperatur im Display angezeigt, die mittlere Bar LED leuchtet.

Soll Temperaturverstellung:

1. Vorwahl: Tippen und verharren auf Slider für ca 0.5sec bildet Temperatur Einstellbereich (Bsp. 70..240°C) proportional ab. Slidermittte entspricht hier 155°C wobei auf die nächsten 10Grad auf oder abgerundet wird. Bei einem kleineren Bereich z.B. 60..150°C erfolgt die Vorwahl in 5°C Schritten, hier wäre die Slidermittte 105°C.
2. Verstellung fein: Wischen mit Start im inneren Bereich des Sliders von links nach rechts um Temperatur in 1°C Schritten zu erhöhen, respektive von rechts nach links um Temperatur tiefer zu stellen. Es kann auch im inneren Bereich rechts und links der Mitte angetippt werden um die Temperatur um 1 Grad zu verstellen.
3. Verstellung grob: Wischen mit Start im äusseren Bereich des Sliders von links nach rechts um Temperatur in 5°C Schritten zu erhöhen, respektive von rechts nach links um Temperatur tiefer zu stellen. Es kann auch im mittleren Bereich rechts und links der Mitte angetippt werden um die Temperatur um 5 Grad zu verstellen, respektive antippen im äusseren (1/4 und 3/4) Bereich um in 10 Grad Schritten zu verstellen.

Die eingestellte Soll Temperatur wird auf dem Display 3-stellig dargestellt. Wenn Energie benötigt wird, dann leuchtet zusätzlich der rechte Dezimalpunkt.

Die Soll-Temperaturbereich wird immer mit der mittleren Bar LEDs stark leuchtend dargestellt. Die Ist-Temperatur wird als schwächer leuchtender Schweif ober- oder unterhalb der Soll-Temperatur LED dargestellt. Wenn die Soll-Temperatur erreicht ist verschwindet der Schweif.


Bei Topferkennung blinkt das Temperatur-Symbol synchron zum Such-Puls und die Hintergrundbeleuchtung leuchtet gedimmt.

Restwärmeanzeige

Restwärme Warnung wird im ausgeschalteten Zustand aktiv. Auf dem Display erscheint „hot“.
Die PT1000-Temperatur wird mit einer schwach leuchtenden LED auf dem LED-Ring von 20-200°C angezeigt.
Das Logo bleibt beleuchtet. Die Hintergrundbeleuchtung leuchtet gedimmt.

Timer



Mit langem drücken der Taste  kann ein Timer gestartet werden, der die Induktion nach der eingestellten Zeit ausschaltet und mit einem kurzen Signalton das Ende signalisiert.

Es stehen zwei Methoden zur Zeiteinstellung zur Verfügung


- a) Tippen: Grobe Verstellung z.B. in Std Schritten durch Tippen auf rechtes oder linkes Ende des Touchsliders.
Mittlere Verstellung z.B. 15min Schritten bei Tippen auf ca. 3/4 und 1/4, Feineinstellung in 1min durch Tippen auf ca. 60% und 40%
- b) Wischen: Schnelle Bewegung für Grobe Verstellung, langsame Bewegung für Fein Einstellung

Beim Leistungskochen kann der Fortschritt des Timers auf dem 7-Segment Display angezeigt werden. Beim

Temperaturkochen wird die Restzeit in im 10sek Rhythmus für 2sek angezeigt.

Die Zeitdarstellung erfolgt 9.59 ... 0.01 mit blinkendem Dezimalpunkt (500msec), damit es unterschieden werden kann zur Leistungs- oder Temperaturdarstellung.



Der Timer lässt sich wieder abschalten bzw. löschen durch kurzes Drücken der  Taste im Timermode.

Anzeige im Fehlerfall


Auf dem Display erscheint der Fehlercode.

Wenn der Drehregler sich in der eingeschalteten Position befindet: Der LED-Bar zeigt nichts an Das Logo ist beleuchtet. Die Hintergrundbeleuchtung leuchtet gedimmt.

Dualbetrieb (1 Steuerung für beide Kanäle)

Dieser Modus steht nur für die Warmhalte Applikationen zur Verfügung



Topfsuchen: Blinken der  Anzeigen?

Hotanzeige: sobald ein Kanal heiss hat wird „hot“ angezeigt, wenn kein Kanal aktiv ist.

Powerstar Funktion Doppelgenerator (Geräte mit 400V Doppelgenerator BIPDS)

Es können wahlweise 2 Kochstellen mit je 1,8/3,5/5,0 kW Maximalleistung betrieben werden oder nur die vordere Kochstelle mit 3,5/5,0/7,0 kW oder die hintere Kochstelle mit 3,0/5,0/7,0 kW.

Die Power Star Funktion wird wie folgt aktiviert:

Vordere Kochstelle belegt, hintere ausgeschalten = 3,5/5,0/7,0 kW
Hintere Kochstelle belegt, vordere ausgeschalten = 3,0/5,0/7,0 kW

Powerstar Funktion (BI2EG3.5xx; BI4EG7xx)

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

Die Power Star Funktion wird wie folgt aktiviert:

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

Funktionstest

Achtung

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

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

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

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

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

- Setzen Sie die Pfanne zurück auf die Heizzone; die **digitale Anzeige** zeigt wieder die gewählte Leistung und der Heizprozess beginnt von neuem.
- Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf auf die 0-Position. Der Heizprozess wird gestoppt und die Anzeige schaltet aus.
- Die Zahl in der Anzeige zeigt an, dass Energie auf die Pfanne übertragen wird.

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

- Ist das Induktionsgerät mit dem Stromnetz verbunden bzw. Hauptschalter ein?
- Ist der Leistungs-Drehknopf auf Position EIN?
- Benützen Sie eine induktionstaugliche Pfanne (mit Dauermagneten testen) mit mindestens 12 cm Bodendurchmesser?
- Befindet sich die Pfanne in der Mitte der Heizzone (ausgenommen Geräte mit Sauteusenspulen mit 5-Fühler-Technik oder Flächenspule)?

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

Wählen Sie eine für Induktionsgeräte empfohlene Pfanne.

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

Bedienung

Kochprozess

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

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 oder Sauteusenspule mit 5-Fühler-Technik), ansonsten wird der Pfannenboden ungleichmäßig aufgeheizt. Beim Aufheizen von Öl oder Fett prüfen Sie die Pfanne fortwährend, um ein Überhitzen oder Brennen des Öls oder Fettes zu verhindern.

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

Komfort

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

Topferkennung

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

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






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

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








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

Externe Anzeige

Aufstarten

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

Normaler Betrieb

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

Topfbewertung

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

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

Um die Topfbewertung anzuzeigen, muss die Induktion auf maximale Leistung eingestellt werden. Die Auswertung ist je nach angeschlossener Peripherie unterschiedlich. Die Topfbewertung funktioniert nicht Smart Power Dual Betrieb.

Topfbewertung light mit 1er Display

Auf volle Leistung stellen und blinkenden Punkt bei der 7-Segmentanzeige unten rechts beachten. Leistung verringern, bis der Punkt dauerhaft leuchtet.

Die Leistungsstufe welche dann Angezeigt wird, entspricht der Topfbewertung. Je grösser die Zahl, desto besser ist das Kochgeschirr (Werte von 1-9).



Topfbewertung premium mit 4er Display oder Touch

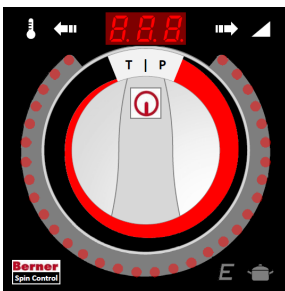
Auf der linken Seite im Display erscheint ein Topfsymbol, daneben eine Ziffer von 1 bis 9. Je grösser die Zahl, desto besser ist das Kochgeschirr.

Die Anzeige erlischt nach 10 Sekunden.



Topfbewertung premium mit Spincontrol

Das Pfannensymbol unten rechts leuchtet, die Pfannenqualität wird mit schwächer leuchtenden LEDs vom LED Ring dargestellt. Bei 100% Topfqualität leuchten alle restlichen 31 Ring LEDs bei 50% die untersten 16, bei 10% die ersten 4. Die Anzeige erlischt nach 10 Sekunden.



Funktion mit Vorrangschaltung (Dual Potentiometer Steuerung (optional))







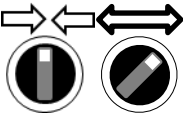



Wenn neben dem Standard Regler noch ein zweiter Regler eingesetzt wird, dann wird automatisch auf Dual Operation umgeschaltet (ausgenommen die Master-Potentiometer-Funktion ist eingeschaltet), wobei folgende Regel gilt:

Nur das Potentiometer, welches aus der 0-Stellung kommt, gibt die Leistung vor.













Um das Kommando bei einem bereits eingeschalteten Potentiometer wieder zu erlangen, muss dieses kurz in die 0-Stellung gedreht werden.

Wird ein Potentiometer endgültig in die 0-Stellung gedreht, wird die Kochstelle ausgeschaltet.

Nach einem Stromausfall wird der zuletzt eingestellte Betrieb fortgesetzt.

Potentiometer 1	Potentiometer 2	Verhalten
 0-Stellung	 0-Stellung	Gerät ist ausgeschaltet
 Einschalten		Gerät schaltet ein Potentiometer 1 gibt die Leistung vor
	 Einschalten	Potentiometer 2 gibt die Leistung vor
 Aus- und wieder Einschalten		Kommandoübernahme Potentiometer 1 gibt die Leistung vor
	 Ausschalten	Gerät schaltet aus

Master Potentiometer (optional)

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

BIPS (Einzelgenerator):

Voraussetzung hierfür ist ein Smart Power Dualbetrieb beider Geräte, welcher durch das Zusammenschalten der CAN L und CAN H am Steuerprint beider Generatoren erreicht wird. An beiden Geräten muss außerdem der Dip-Schalter **SW1-8** am Steuerprint eingeschaltet werden. An nur einem Generator wird zusätzlich zu dem Potentiometer an der Anzeige der Kochstelle noch ein Potentiometer am Generator angeschlossen. Dieses hat nun eine Masterfunktion für beide Generatoren. Die Potentiometer der einzelnen Geräte funktionieren nun nur noch, wenn das Master Potentiometer auf NULL Stellung ist.

BIPDS (Doppelgenerator):

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

Energiemanagement









Die Leistungsbegrenzungen sind für Einzelbetrieb und Dualbetrieb pro Applikation einzeln festgelegt.

Somit wird ja nach Applikation ein die Leistung im Dualbetrieb reduziert um die maximale Gesamtleistung nicht zu überschreiten. (betrifft meistens 1x230V Induktionen)

Wird Energiemanagement eingestellt, so werden im Dualbetrieb die Leistungsbegrenzungen der 1. Stufe verwendet (Diese Funktion ist nur bei der Leistungsstufe 2 wirksam)
Dies ermöglicht auch bei Applikationen (vorzugsweise 3x400V Induktionen) die Gesamtlast im Dualbetrieb zu reduzieren

Bei der 1x230V Induktion wird die maximale Leistungsstufe im Display auf Stufe 7 begrenzt.

Verhalten bei Dualbetrieb

Potentiometer 1	Potentiometer 2	Reaktion
 Aus	 Aus	Beide Kanäle aus
 Ein	 Aus	Nur Kanal 1 in Betrieb Keine Energiereduktion
 Ein	 Ein	Beide Kanäle in Betrieb Energiereduktion aktiv Kanal 1 & 2 haben reduzierte Maximalleistungen
 Aus	 Ein	Nur Kanal 2 in Betrieb keine Energiereduktion

Energiemanagement mit Spin Control

Ist die Energiereduktion aktiv leuchtet beim Spin Control unten rechts das Energie-symbol.



Außerbetriebnahme

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

Fehlerfindung

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

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

Achtung

bei Öffnen des Induktionsgerätes!
Gefährliche Spannung!

Potentiometer-Fehlerbehandlung

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

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

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

Fehlerbehebung







Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal
Kein Aufheizen Betriebsanzeigelampe ist AUS	Keine Stromzufuhr	Prüfen Sie, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt), bzw. der Hauptschalter eingeschaltet ist.
	Leistungs-Drehknopf in AUS-Position	Leistungs-Drehknopf in Ein-Position drehen
	Hauptschalter ist AUS	Hauptschalter in Ein-Position drehen
	Pfanne zu klein (∅ 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
Ungenügende Heizleistung Betriebsanzeigelampe ist AN (leuchtet)	Induktionsgerät defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie das Gerät vom Netz.
	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.
Keine Reaktion auf Drehen des Leistungs-Drehknopfs	Induktionsgerät defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Trennen sie das Gerät vom Netz.
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab. Lüfter arbeitet	Leistungs-Regler defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Trennen sie das Gerät vom Netz.
	Luftkühlsystem ist Blockiert/gestört	Stellen Sie sicher, dass die Luftzu- und -ausfuhr nicht Blockiert sind.
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab. Lüfter arbeitet <u>nicht</u> .	Lüfter schmutzig	Lüfter reinigen
	Lüfter oder Lüfter-Überwachung defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Trennen sie das Gerät vom Netz.
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab (nach längeren, fortwährenden Betriebszeit)	Spule überhitzt, Heizzone zu heiß.	Gerät ausschalten, Pfanne entfernen und warten, bis die Heizzone abgekühlt ist.
	Leere Pfanne	
	Überhitztes Öl in der Pfanne	
Kleine metallische Objekte (z.B. Löffel, Messer) werden auf der Heizzone aufgeheizt	Pfannenerkennung falsch eingestellt	Überprüfen Sie den Steuerprint (nur Servicepersonal von Lieferant!)

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











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

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

Übersicht Warnungen auf Anzeige

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

Übersicht Störungen auf Anzeige

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

Reinigung

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

Liste für Reinigungsmittel für bestimmte Verschmutzungsarten:

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 Induktionsgerätes bedingt eine regelmäßige Reinigung, sorgfältige Behandlung und Service.

Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen!

Garantie

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

Reparatur in der Garantiezeit

Bitte kontaktieren sie Ihren zuständigen Großküchenfachhändler.

Unterhalt

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

Achtung

Induktionsgerät nicht öffnen!
Gefährliche Spannung!

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

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

Entsorgung

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

Vermeiden Sie Missbräuche:

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

Hinweis zur Entsorgung

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



geschickt

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

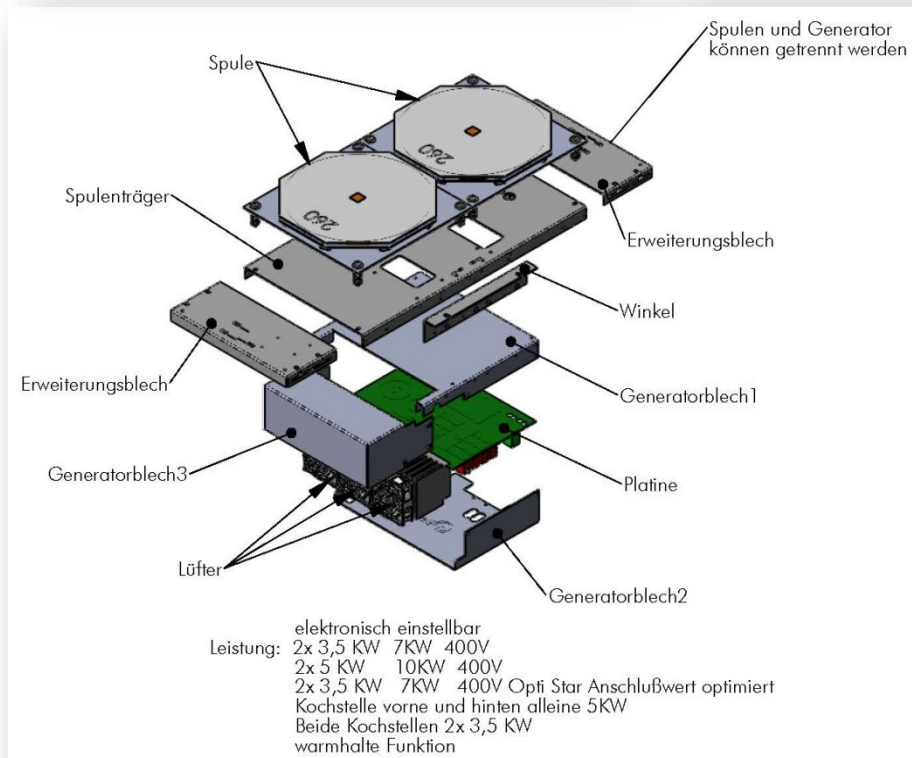
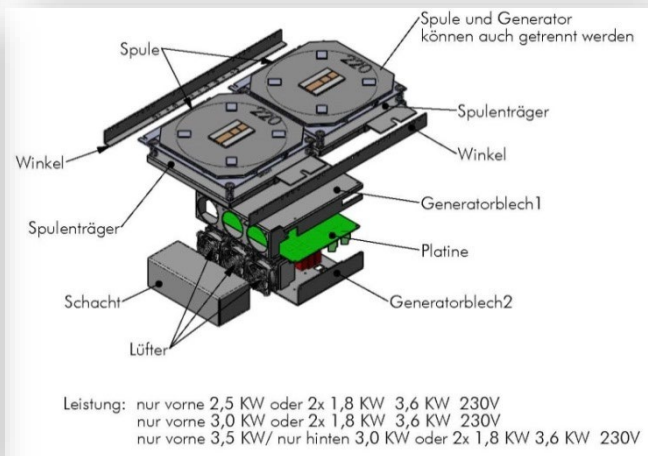
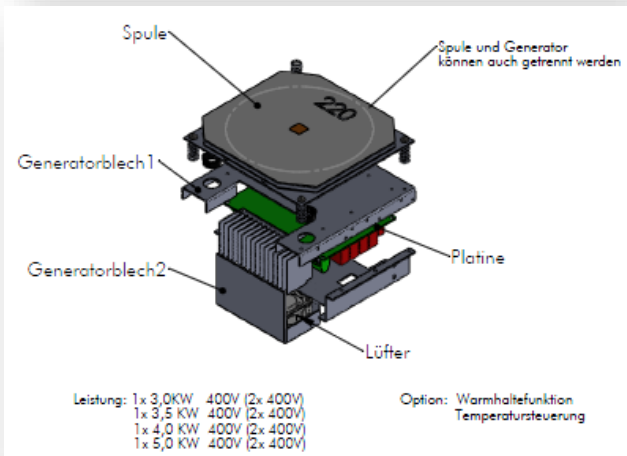
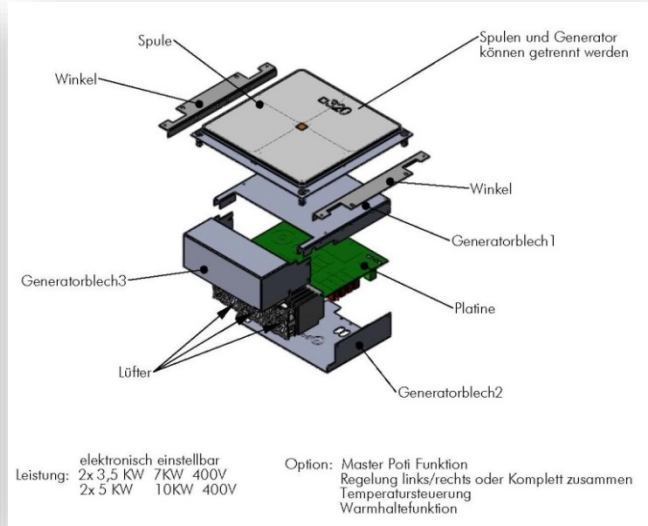
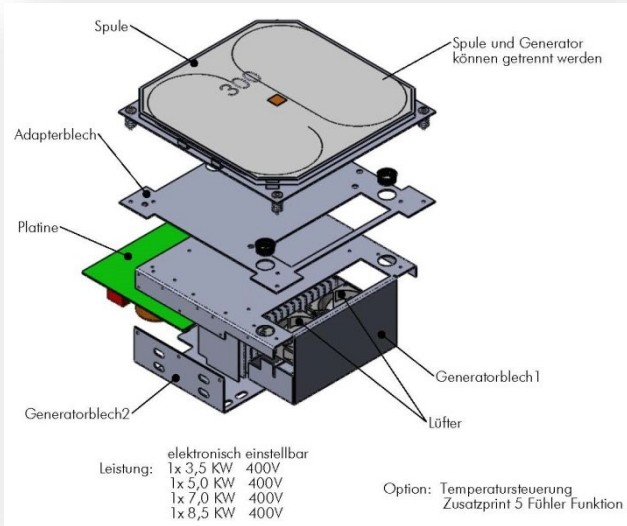
Lieferanschrift:

Technische Unterlagen

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

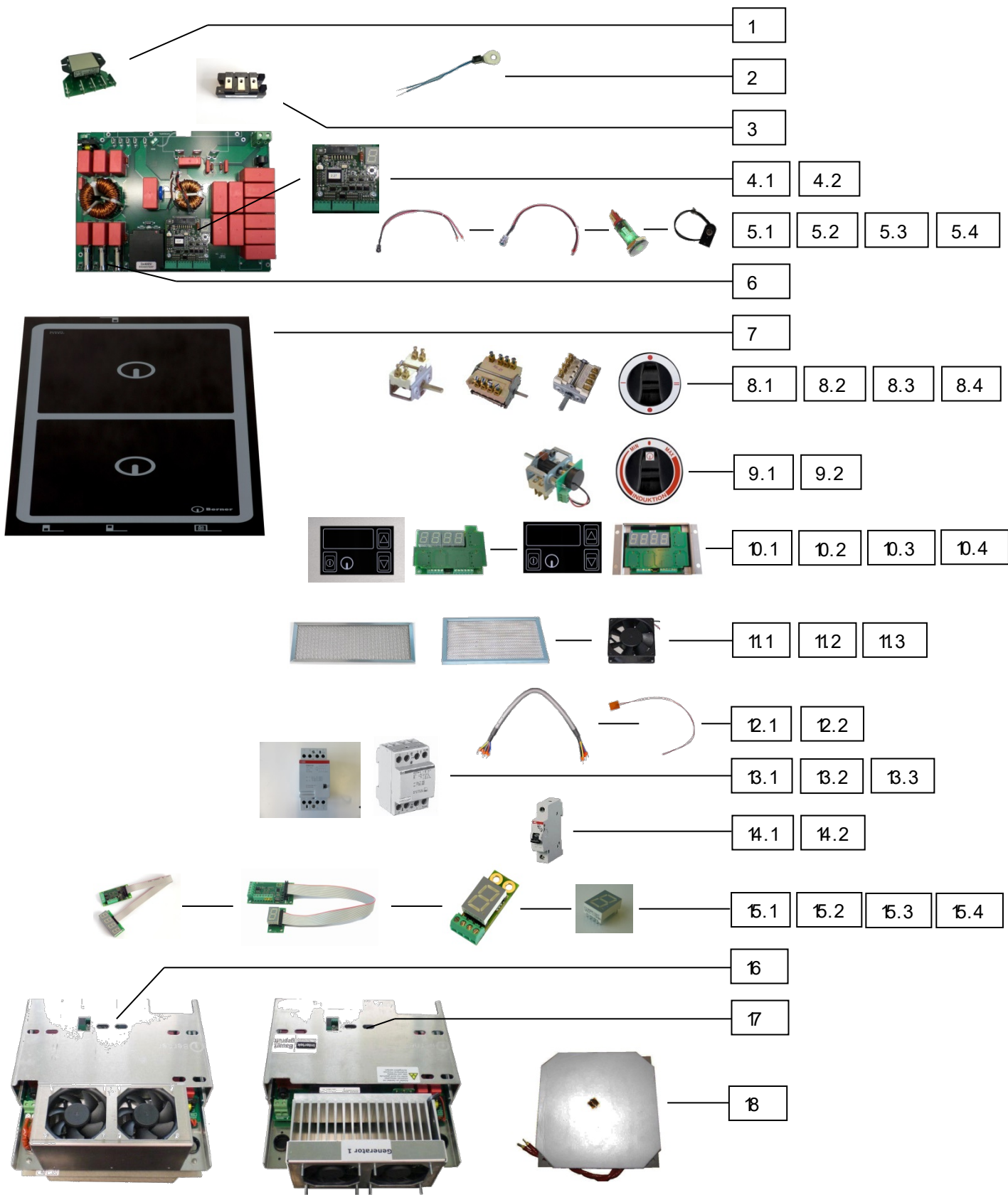
www.induktion.de ➡ www.induktion.de/download.html

Generatoren Ansichten



Ersatzteillisten

BIPS-Generator

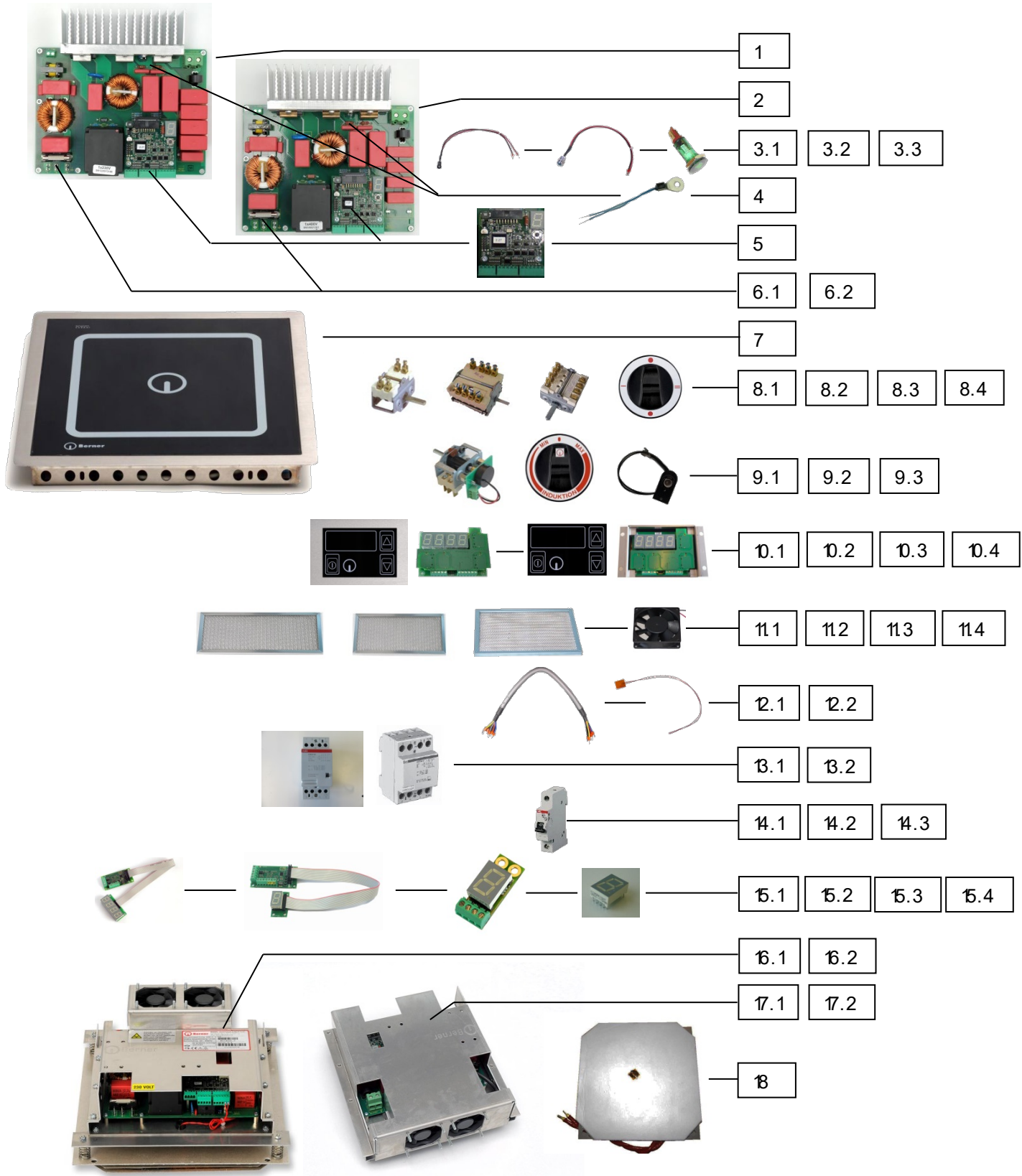


BIPS-Generatoren

Geräte mit BIPS-Generatoren:

BI1EG5, BI1EG7, BI1EGF5, BI1EGF7, BI1EGG5, BI1EGG7, BI1EGGF5, BI1EGGF7, BI1EGSP5, BI1EGSP, BI1EGSF5, BI1EGSF8, BI1EGSPW, BI1EGSPQ1, BI1EGSPL1, BI1EGR5, BI1EGR7, BI1EGHK8, BI1EGHK9, BI2EGQ14, BI2EGFFQ10, BI2EGFFQ14, BI2EG14, BI2EGFF10, BI2EGFF14, BI2EGF10K, BI2EGF14K, BI2EGF10W, BI2EGF14W, BI1EG5GN, BI3EGQ15, BI3EGQF10, BI3EGQF15, BI3EGQF21, BI4EG28, BI4EGDF20, BI4EGDF28, BI4EGDF20K, BI4EGDF28K, BI4EGF20W, BI4EGF28W, BI6EGAF30K, BI6EGAF42K, BI2EGAQ14, BI2EGAFQ10, BI2EGAFQ14, BI2EGA14, BI2EGAF10, BI2EGAF14, BI2EGAR14, BI4EGA28, BI4EGAK20, BI4EGAK24, BI4EGAF20, BI4EGAF28, BI6EGAK30, BI6EGAK36, BI6EGAF30, BI6EGAF42, BI4EGAL28, BI4EGALK20, BI4EGALK28, BI4EGALF20, BI4EGALF28, BI2EGLFQ10, BI2EGLFQ14, BI2EGLSQ10, BI2EGLSQ16, BI2EGLF10, BI2EGLF14, BI2EGLS16, BI2EGLSM5, BI2EGMF12, BI2EGMF16, BI2EGMS12, BI2EGMS18, BI4EGLF20, BI4EGLF28, BI4EGLS20, BI4EGLS32, BI4EGLSM9, BI4EGLK20, BI4EGLK24, BI4EGLK26, BI4EGLKM9, BI2EGV10, BI2EGV16, BI2EGVM5, BI2EGVQ10, BI2EGVQ16, BI4EGV32, BI4EGVM9, BWEB5, BWEB7, BWEBFW5, BWBEB8, BWEBT5, BK2EGM, BK2EGF, BK2EGMK, BK2EGFK, BK4EGM, BK4EGF, BK4EGMK, BK4EGFK

Anzahl / Pieces					Pos.	Artikelnummer Item number	Beschreibung	Description
Bi1x	Bi2x	Bi3x	Bi4x	Bi6x				
1	2	3	4	6	1	100604	Gleichrichter	rectify
1	2	3	4	6	2	100125	Temperaturfühler	Temperature sensor
1	2	3	4	6	3	100115	IGBT B 5-9kW	transistor B 5-9kW
1	2	3	4	6	4.1	100612	Leistungssprint 5-8kW	power print 5-8kW
1	2	3	4	6	4.2	102200	Steuerprint Version 4.xx	control print Version 4.xx
1	2	3	4	6	5.1	100128	Led Rot Haltebuchse	Led Red with socket
1	2	3	4	6	5.2	100134	Led Grün Haltebuchse	Led Green with socket
1	1	1	1	1	5.3	800201	Lampe Grün 250 V	Indicator Light Green
-	1	-	1	1	5.4	800204	Betriebslampe im Glas mit Anschlußkabel	Main lamp in ceran glass with cable
3	6	9	12	18	6	100718	Sicherung 5-9kW	Fuse 5-9kW
1	1	1	1	1	7	Model ?	Glas	Glass
1	-	1	1	1	8.1	800405	Hauptschalter 2-polig	Main switch
1	1	-	-	-	8.2	800404	Hauptschalter 4-polig	Main switch
1	1	-	-	-	8.3	800409	Hauptschalter 400V-5kw	Main switch
1	1	1	1	1	8.4	800102-B	Knebel Hauptschalter	Knob main Switch
1	2	3	4	6	9.1	LP1-100108	Poti mit Vorschalter	controler with poti
1	2	3	4	6	9.2	Model ?	Knebel	Knob
1	2	3	4	6	10.1	100153	Einbaurahmen mit Touchcontrollglas	Mount in Frame with Touchcontrol glass
1	2	3	4	6	10.2	300118	elektronik Touchcontrol	Electronic Touchcontrol
1	2	3	4	6	10.3	100159	Touchcontrolglas	Touchcontrol glass
1	2	3	4	6	10.4	100177	Einbaurahmen Ver. B	Mount in Frame Ver. B
1	2	-	4	-	11.1	100045	Aluminiumfilter 270x90	Aluminiumfilter 270x90
1	2	3	4	6	11.2	100102	Aluminiumfilter	Aluminiumfilter
2	4	6	8	12	11.3	100301	Lüfter (80x80x25mm)	Cooler (80x80x25mm)
1	2	3	4	6	12.1	100803	Kabel für Anzeige - 1m	Cable for Display - 1M
1	2	3	4	6	12.2	100363	Temperaturfühler	Temperature sensor
-	-	1	1	-	13.1	800336	Schutzschaltung 25A	Relais Circuit 25A
-	-	1	1	1	13.2	800302	Schutzschaltung 40A	Relais Circuit 40A
1	1	-	-	-	13.3	800309	Schutzschaltung 63A	Relais Circuit 63A
-	-	1	1	1	14.1	300120	Sicherung B6A	Fuse B6A
-	6	9	12	18	14.2	300121	Sicherung B16A	Fuse B16A
1	2	3	4	6	15.1	100318	Anzeigegetrennt 4-stellig Version I	Display separate 4-digits Version I
1	2	3	4	6	15.2	100319	Anzeigegetrennt 1-stellig Version K	Display separate 1-digit Version K
1	2	3	4	6	15.3	100321	Anzeige 1-stellig Version M	Display 1-digit Version M
2	4	6	8	12	15.4	100165	7-segment Anzeige	7-segment Display
1	2	3	4	6	16	M-BIPS	AustauschGenerator oder MODUL	Exchange generator or
1	2	3	4	6	17	G-BIPS	AustauschGenerator oder Stehend	Exchange generator or
1	2	3	4	6	18	Model ?	Induktionsspule	Induction Coil

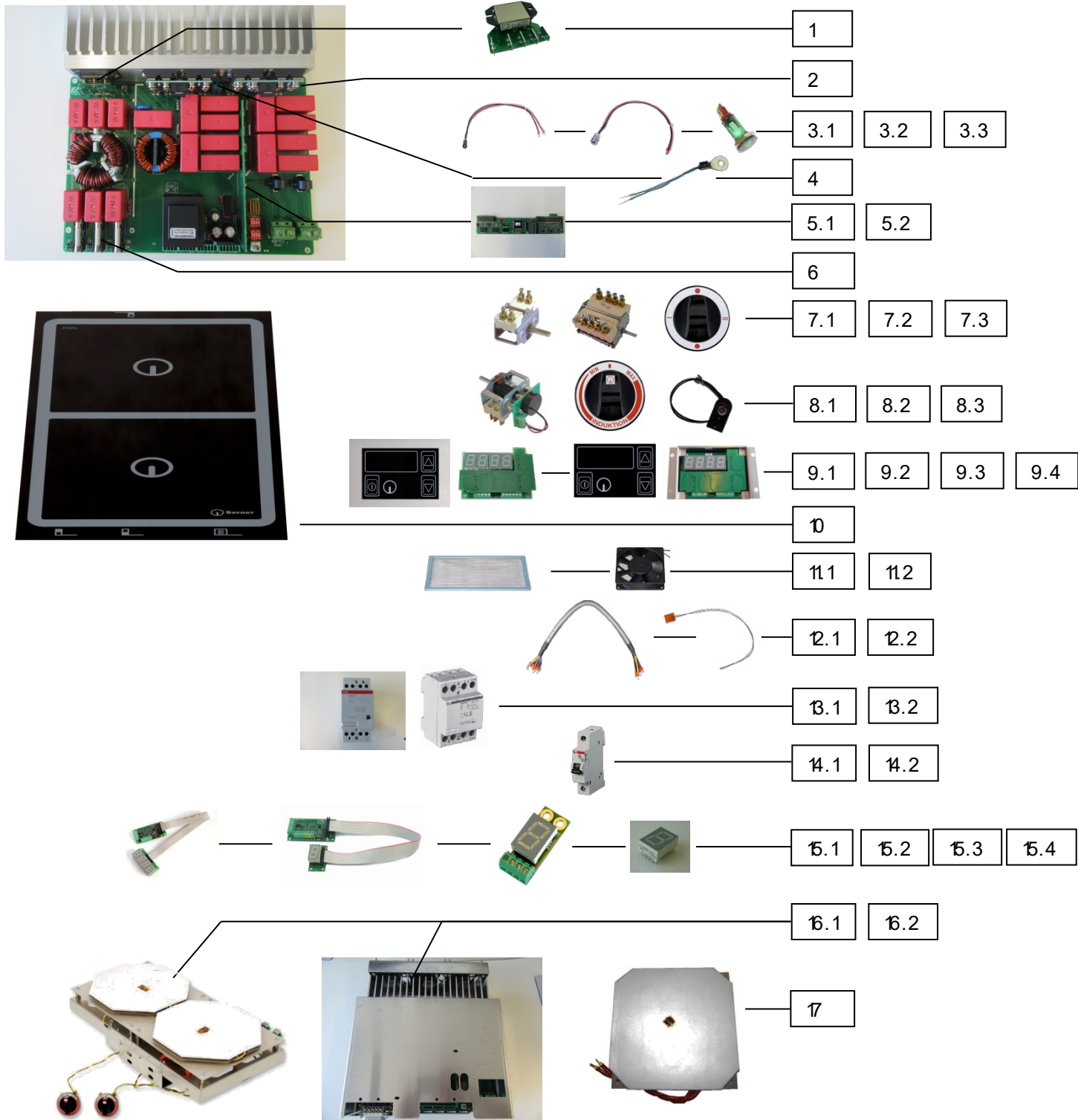


BIPMS-Generatoren

Geräte mit BIPMS-Generatoren:

BI1EGM2.5, BI1EGM3.5, BI1EGS2.5, BI1EGS3.5, BI1EGS5, BI1EG2.5B, BI1EG3.5B, BI1EG5B, BI1EG3.5, BI1EGR3.5, BI1EG3.5GN, BI2EG5M, BI2EG7M, BI3EGQ10, BI4EG10M, BI4EG14M, BI1EGMO, BI2EGMO, BI3EGMO, BWEB3.5, BWEBFW3.5, BWEBM2.5, BWEBM3.5, BWEB2MQ5, BWEB2MQ7, BWEB2M5, BWEB2M7, BI1EGSW, BI1EGW, BI1EGGSW, BI1EGGW, BI1EGS3.5T, BI2EGS7QT, BI2EGS10QT, BI2EGS7TK, BI2EGS10TK, BI4EGS14TK, BI4EGS20TK, BWEBT3.5 BK2EG, BK2EGK, BK4EG, BK4EGK

Anzahl / Pieces					Pos.	Artikel nummer Item number	Beschreibung	Description
Bi1x	Bi2x	Bi3x	Bi4x	Bi6X				
1	2	3	4	6	1	100610	Leistungsprint 230 Volt 3,5kW	power print 230 Volt 3,5kW
1	2	3	4	-	2	100611	Leistungsprint 400 Volt 5kW	power print 400 Volt 5kW
1	2	3	4	6	3.1	100128	Led Rot haltebuchse	Led Red with socket
1	2	3	4	6	3.2	100134	Led Grün haltebuchse	Led Green with socket
1	1	1	1	1	3.3	800201	Lampe Grün 250 V	Indicator light Green
1	2	3	4	6	4	100125	Temperaturfühler	Temperature sensor
1	2	3	4	6	5	102200	Steuerprint Version 4.xx	control print Version 4.xx
1	2	3	4	6	6.1	100161	Sicherung 3.5kW 20A	Fuse 3.5kW 20A
1	2	3	4	6	6.2	100718	Sicherung 5/7/8kW 16A	Fuse 5/7/8kW 16A
1	1	1	1	1	7	Model ?	Glas	Glass
1	-	1	1	1	8.1	800405	Hauptschalter 2-polig	Main switch
1	1	-	-	-	8.2	800404	Hauptschalter 4-polig	Main switch
1	1	-	-	-	8.3	800409	Hauptschalter 400V-5kw	Main switch
1	1	1	1	1	8.4	800102-B	Knebel Hauptschalter	Knob main Switch
1	2	3	4	6	9.1	LP1-100108	Pot mit Vorschalter	controller with pot i
1	2	3	4	6	9.2	Model ?	Knebel	Knob
-	1	-	1	1	9.3	800204	Betriebslampe im Glas mit Anschlußkabel	Main lamp in ceran Glass with Cable
1	2	3	4	6	10.1	100153	Einbaurahmen mit Touchcontrollglas	Mount in Frame with Touchcontrol glass
1	2	3	4	6	10.2	300118	elektronik Touchcontrol	Electronic Touchcontrol
1	2	3	4	6	10.3	100159	Touchcontrol glass	Touchcontrol glass
1	2	3	4	6	11.1	100045	Aluminiumfilter 270x90	Aluminiumfilter 270x90
					11.2	100043	Aluminiumfilter 220x90	Aluminiumfilter 220x90
1	2	3	4	6	11.3	100102	Aluminiumfilter	Aluminiumfilter
2	4	6	8	12	11.4	100302	Lüfter (60x60x25mm)	Cooler (60x60x25mm)
					12.1	100803	Kabel für Anzeige -1m	Cable for Display -1M
1	2	3	4	6	12.2	100363	Temperaturfühler	Temperature sensor
					13.1	800336	Schutz Schaltung 25A	Relais Circuit 25A
-	-	1	1	1	13.2	800302	Schutz Schaltung 40A	Relais Circuit 40A
-	-	1	1	1	14.1	300120	Sicherung B6A	Fuse B6A
-	-	3	4	6	14.2	300121	Sicherung B16A	Fuse B16A
-	2	3	4	6	14.3	300122	Sicherung B20A	Fuse B20A
1	2	3	4	6	15.1	100318	Anzeige getrennt 4-stellig Version I	Display separate 4-digits Version I
1	2	3	4	6	15.2	100319	Anzeige getrennt 1-stellig Version K	Display separate 1-digit Version K
1	2	3	4	6	15.3	100321	Anzeige 1-stellig Version M	Display 1-digit Version M
1	2	3	4	6	15.4	100165	7-segment Anzeige	7-segment Display
1	2	3	4	6	16.1	BIPMS3,5	AustauschGenerator oder MODUL	Exchange generator or
1	2	3	4	-	16.2	BIPMS5	AustauschGenerator oder MODUL	Exchange generator or
1	2	3	4	6	17.1	G-BIPMS3,5	AustauschGenerator oder Stehend	Exchange generator or
1	2	3	4	-	17.2	G-BIPMS5	AustauschGenerator oder Stehend	Exchange generator or
1	2	3	4	6	18	Model ?	Induktionsspule	Induction Coil

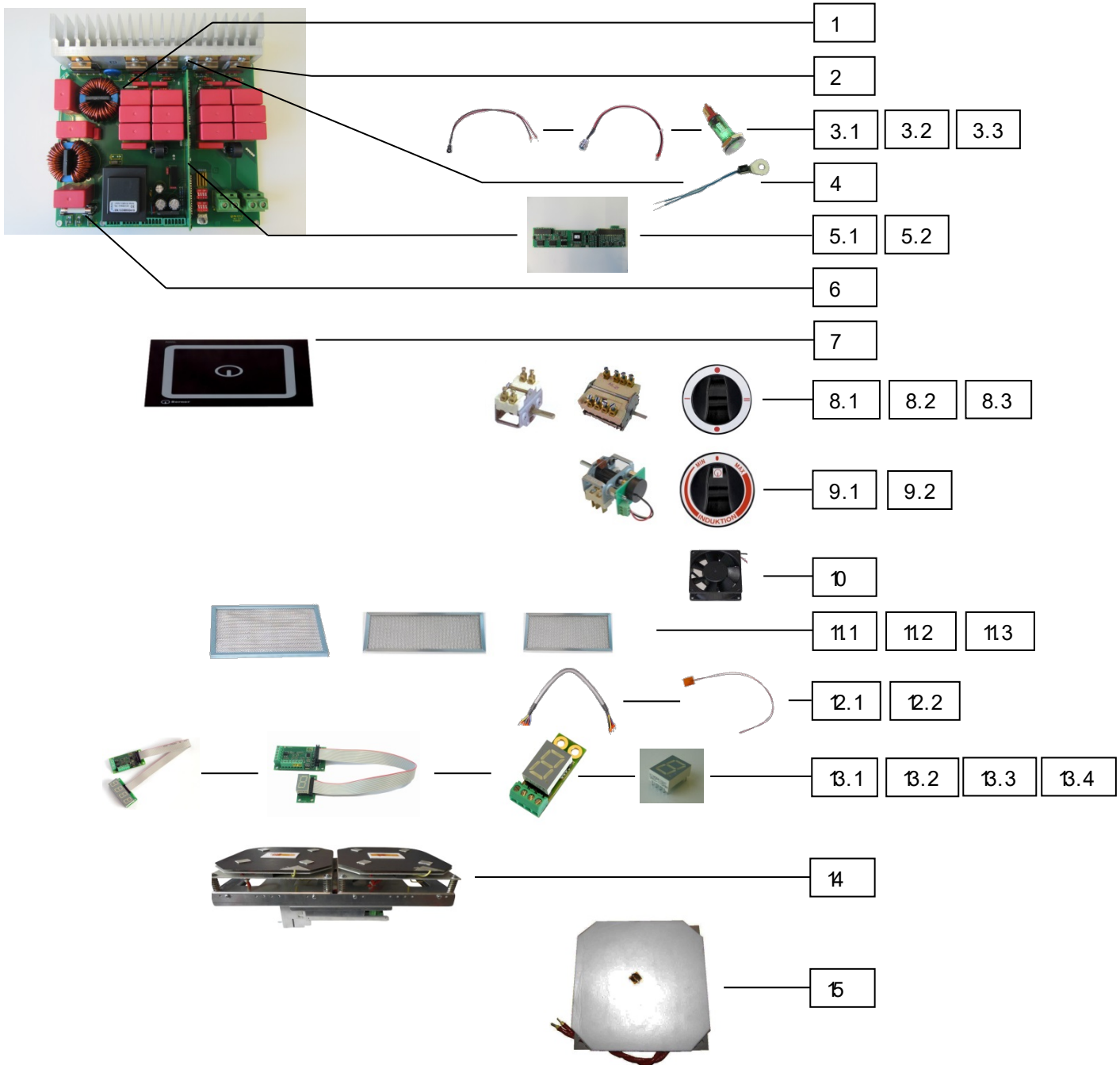


BIPDS-Generatoren

Geräte mit BIPDS-Generatoren:

BI1EGSP2, BI1EGSM2, BI1EGSPW2, BI1EGSPQ2, BI1EGSPL2, BI2EGQ7, BI2EGQ10, BI2EGFFQ7, BI2EG7, BI2EG10, BI2EGFF7, BI2EG7K, BI2EG10K, BI2EGF7K, BI2EG7SK, BI2EG10SK, BI4EG14, BI4EG20, BI4EGD14, BI4EGD20, BI4EGDF14, BI4EG14K, BI4EG20K, BI4EGD14K, BI4EGD20K, BI4EGDF14K, BI4EG14SK, BI4EG20SK, BI6EG21K, BI6EG30K, BI6EGAF21K, BI2EGAQ7, BI2EGAQ10, BI2EGA7, BI2EGA10, BI2EGAR10, BI4EGA14, BI4EGA20, BI6EGA21, BI6EGA30, BI4EGAL14, BI4EGAL20, BI2EGLQ10, BI2EGL10, BWEB2Q10

Anzahl / Pieces				Pos.	Artikelnummer Item number	Beschreibung	Description
Bi1x	Bi2x	Bi4x	Bi6x				
2	2	4	6	1	100604	Gericht er	rectifier
2	2	4	6	2	-----	IGBT (nicht wechselbar)	IGBT (not replaceable)
2	2	4	6	3.1	100128	Led Rot haltebuchse	Led Red with socket
2	2	4	6	3.2	100134	Led Grün haltebuchse	Led Green with socket
1	1	1	1	3.3	800201	Lampe Grün 250 V	Indicator Light Green
2	2	4	6	4	100125	Temperaturfühler	Temperature sensor
1	1	4	6	5.1	100613	Leistungsprint Mach4	Power print Mach4
2	2	4	6	5.2	100607	Steuerprint Version bipds Mach4	control print Version bipds Mach4
6	6	12	18	6	100718	Sicherung 5/7kW/8kW	Fuse 5/7kW/8kW
-	-	1	1	7.1	800405	Hauptschalter 2-polig	Main switch
1	1	-	-	7.2	800404	Hauptschalter 4-polig	Main switch
1	1	1	1	7.3	800102-B	Knebel Hauptschalter	Knob main Switch
2	2	4	6	8.1	LP1-100108	Potentiometer	controler with potentiometer
2	2	4	6	8.2	Modell ?	Knebel	Knob
-	1	1	1	8.3	800204	Betriebslampe im Glas mit Anschlusskabel	Main lamp in ceran glass with cable
2	2	4	6	9.1	100153	Einbaurahnen mit Touchcontrolglas	Mount in Frame with Touchcontrol glass
2	2	4	6	9.2	300118	elektronik Touchcontrol	Electronic Touchcontrol
2	2	4	6	9.3	100159	Touchcontrol glas	Touchcontrol glass
2	2	4	6	9.4	100177	Einbaurahnen Ver. B	Mount in Frame Ver. B
1	1	1	1	10	Modell ?	Glas	Glass
1	1	2	3	11.1	400425	Aluminiumfilter	Aluminium filter
3	3	6	9	11.2	100301	Lüfter (80x80x25mm)	Cooler (80x80x25mm)
2	2	4	6	12.1	100363	Temperaturfühler	Temperature sensor
2	2	4	6	12.2	100803	Kabel für Anzeige -1m	Cable for Display -1M
1	1	1	-	13.1	800336	Schutzschaltung 25A	Relais Circuit 25A
-	-	1	1	13.2	800308	Schutzschaltung 40A	Relais Circuit 40A
-	-	1	1	14.1	300120	Sicherung B6A	Fuse B6A
-	-	6	12	14.2	300121	Sicherung B16A	Fuse B16A
2	2	4	6	15.1	100318	Anzeige getrennt 4-stellig Version I	Display separate 4-digits Version I
2	2	4	6	15.2	100319	Anzeige getrennt 1-stellig Version K	Display separate 1-digit Version K
2	2	4	6	15.3	100321	Anzeige 1-stellig Version M	Display 1-digit Version M
2	2	4	6	15.4	100165	7-segment Anzeige	7-segment Display
1	1	2	3	16.1	M-BIPDS	AustauschGenerator MODUL	Exchange generator
1	1	2	3	16.2	G-BIPDS	AustauschGenerator MODUL	Exchange generator
1	2	4	6	17	Modell ?	Induktionsspule	Induction Coil



BIPDMS-Generatoren

Geräte mit BIPDMS-Generatoren:

BI2EG3.5SK, BI2EG3.5M, BI4EG7SK, BI4EG7KK, BI4EG7M, BI2EGS3.5QT, BI2EGS3.5TK, BI4EGS7TK

Anzahl / Pieces		Position	Artikelnummer / Item number	Beschreibung	Description
Bi2x	Bi4x				
1	2	1	Gleichrichter	nicht wechselbar	not replaceable
1	2	2	IGBT	nicht wechselbar	not replaceable
2	4	3.1	10028	Led Rot haltebuchse	Led Red with socket
2	4	3.2	10034	Led Grün haltebuchse	Led Green with socket
1	1	3.3	800201	Lampe Grün 250 V	Indicator Light Green
1	2	4	10025	Temperaturfühler	Temperature sensor
1	2	5	100599	Steuerprint Version Mach 4	control print Version Mach 4
1	2	6	10061	Sicherung 3.5kW 20A	Fuse 3.5kW 20A
1	1	7	Modell ?	Glas	Glass
1	-	8.1	800405	Hauptschalter 2-polig	Main switch
-	1	8.2	800409	Hauptschalter 4-polig	Main switch
1	1	8.3	800102-B	Knebel Hauptschalter	Knob main Switch
2	4	9.1	LP1-100108	Pot mit Vorschalter	controller with poti
2	4	9.2	Modell ?	Knebel	Knob
3	6	10	100302	Lüfter (60x60x25mm)	Cooler (60x60x25mm)
1	2	11.1	100102	Aluminiumfilter	Aluminiumfilter
1	2	11.2	100445	Aluminiumfilter 270x90	Aluminiumfilter 270x90
1	2	11.3	100443	Aluminiumfilter 220x90	Aluminiumfilter 220x90
1	2	12.1	100803	Kabel für Anzeige -1m	Cable for Display -1M
1	2	12.2	100363	Temperaturfühler	Temperature sensor
2	4	13.1	10038	Anzeige getrennt 4-stellig Version I	Display separate 4-digit Version I
2	4	13.2	10039	Anzeige getrennt 1-stellig Version K	Display separate 1-digit Version K
2	4	13.3	100321	Anzeige 1-stellig Version M	Display 1-digit Version M
2	4	13.4	10065	7-segment Anzeige	7-segment Display
1	2	14	BIPDMS3.5	Induktionsgenerator	Induction Generator
2	4	15	20115	Induktionsspule Rund Ø210	Induction Coil Round Ø210

BIP(D)MMS-Generatoren

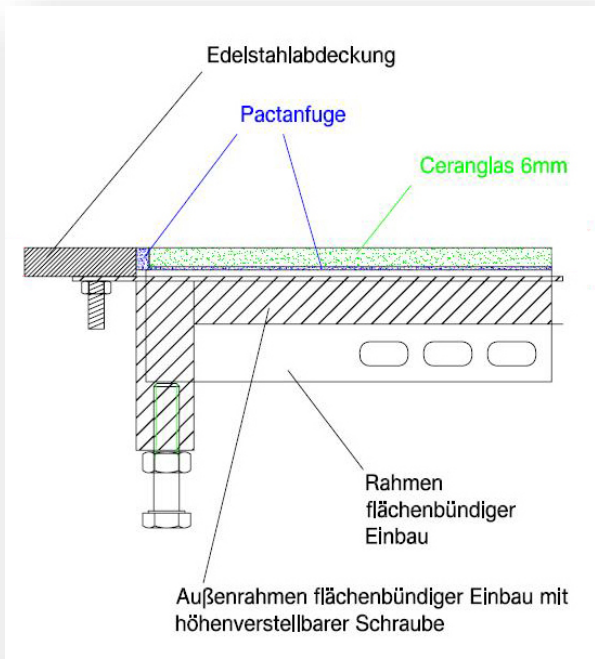
Geräte mit BIPMMS/BIPDMMS-Generatoren:

BI1EG-W,-WB,-WW; BI1EGG-W,-WB,-WW; BI2EGG-W,-WB,-WW

Anzahl / Pieces		Position	Artikelnummer / Item number	Beschreibung	Description
Bi1x	Bi2x				
1	1	1	Gleichrichter	nicht wechselbar	not replaceable
1	2	2	IGBT	nicht wechselbar	not replaceable
1	2	3.1	10028	Led Rot haltebuchse	Led Red with socket
1	2	3.2	10034	Led Grün haltebuchse	Led Green with socket
1	1	3.3	800201	Lampe Grün 250 V	Indicator Light Green
1	2	4	10025	Temperaturfühler	Temperature sensor
1	1	5		Steuerprint Version Mach 3	control print Version Mach 3
1	2	6	10078	Sicherung 3.5kW 16A	Fuse 3.5kW 16A
1	1	7	Modell ?	Glas	Glass
1	-	8.1	800405	Hauptschalter 2-polig	Main switch
1	1	8.3	800102-B	Knebel Hauptschalter	Knob main Switch
1	2	9.1	LP1-100108	Pot mit Vorschalter	controller with poti
1	2	9.2	Modell ?	Knebel	Knob
3	3	10	100302	Lüfter (60x60x25mm)	Cooler (60x60x25mm)
1	2	11.1	100102	Aluminiumfilter	Aluminiumfilter
1	2	11.2	100445	Aluminiumfilter 270x90	Aluminiumfilter 270x90
1	2	11.3	100443	Aluminiumfilter 220x90	Aluminiumfilter 220x90
1	2	12.1	100803	Kabel für Anzeige -1m	Cable for Display -1M
1	2	12.2	100363	Temperaturfühler	Temperature sensor
1	2		10629	Wipe Control Platine	Wipe Control Platine
1	-	14	BIPMMS3.2	Induktionsgenerator	Induction Generator
-	1	14	BIPDMMS3.2	Induktionsgenerator	Induction Generator
2	4	15	20115	Induktionsspule Rund Ø210	Induction Coil Round Ø210

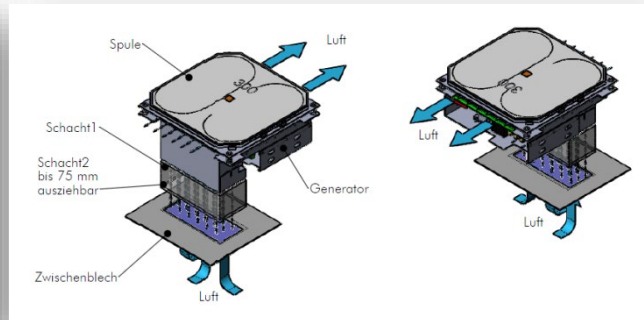
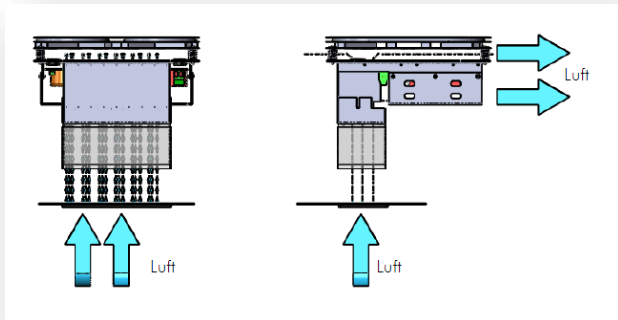
Technische Dokumentation

Einklebeschema für flächenbündigen Einbau

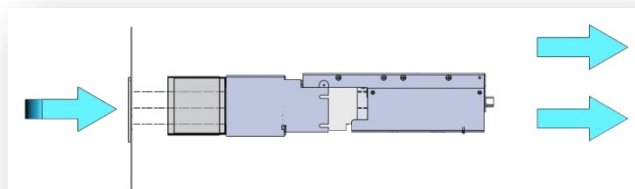
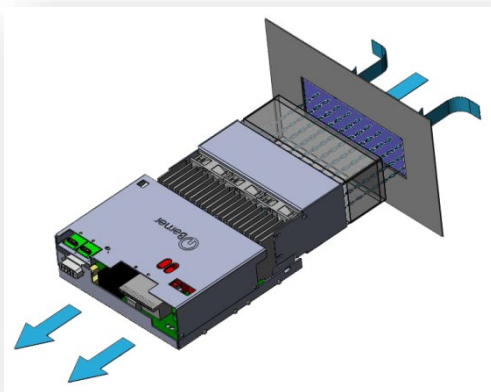


Luftführung

Luftführung Modul



Luftführung Spule Generator Getrennt (Stehend / Liegend)



Installationsvorschriften beachten

Zuluft Führung über mitgeführte Kanäle von unten (Option von vorne oder hinten) (Option mit Flex. Zuluftschlauch).

Unter der Induktion ist ein Bodenblech anzubringen, an diesem sind mitgelieferte CNS Winkel (als Führung für den Alu-Luftfilter) anzubringen. Das Bodenblech muss unbedingt herausnehmbar sein, damit im Servicefall der Zugang zum Generator, oder bei getrennter Variante, der Zugang zur Spule, für den Servicetechniker gewährleistet ist. Sollte das bauartbedingt nicht möglich sein, müssen andere Einbauvarianten geprüft werden. Hierbei sind wir bereit Unterstützung zu leisten.

Die Benutzung der Fettfilter erreicht, dass weniger Verschmutzung und Fett in das Gerät eindringt. Der Alu Fettfilter muss zugänglich und leicht zu entnehmen sein. (wöchentliches Reinigen in der Geschirrspülmaschine).

Der Luftaustritt erfolgt nach vorne über die Schalterblende. Hierfür sind Öffnungen in der Schalterblende erforderlich. **Optional kann der Luftaustritt auch über einen Abluftkamin abgeführt werden. Dafür müssen die Generatoren eventuell gedreht werden.**

Der Abluftkamin muss so angebracht sein, das kein Spritz- oder Schmutzwasser von unten oder oben an die Generatoren gelangen kann.

Die Schalterblende ist nicht im Lieferumfang enthalten, diese ist als Option erhältlich.

Bitte beachten! Bei Geräten in Kombination mit **Backöfen** müssen die Schalterblenden geschlossen sein (dürfen keine Lüftungsschlitze vorhanden sein), um das Eindringen von Feuchtigkeit und Wärme über diese zu verhindern.

Um die einwandfreie Funktion zu gewährleisten, muss die Zu – und Abluftführung unbedingt beachtet werden.

Auflagerahmen des Einbaugerätes muss nach unten abgedichtet sein (Silikon-Pactan 6076), um Eindringen von Flüssigkeiten zu verhindern.

Bei Glasbruch oder Beschädigung des Cerankochfeldes bitte NICHT weiter benutzen und Ceranglas sofort erneuern, da sonst die Gefahr besteht, dass Flüssigkeit eindringt. Dies führt zu Beschädigungen.

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 Induktionsgerät 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 Induktionsgerät angesogen wird (mehrere Geräte stehen nebeneinander, Geräte stehen hintereinander, in der Nähe von Bratkippern oder Öfen). Ansonsten muss ein Luftkanal verwendet werden.
- Das Induktionsgerät 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 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.
- Sollten weitere Einbaugeräte in der Nähe der Induktion eingebaut werden oder in der Nähe stehen, welche elektronisch geregelt werden, fragen sie bitte beim Hersteller nach, ob Störungen durch die Induktion möglich sind.

Zusätzliche 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.
- Die maximale Ansaugluft darf direkt vor den Lüftern die Temperatur von 35°C nie überschreiten.
- 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 (schwarzer großer Klotz). Die Temperatur darf im Dauerbetrieb von mindestens 2 Stunden und 20°C Umgebungstemperatur 50°C nicht übersteigen.
- Potentiometer Leitung bei Längen über 60 cm schirmen und nur am Induktionsmodul an Klemme S anschließen.
- Die Generatorzuleitung muss generell geschirmt sein und beidseitig sauber kontaktiert werden.
- Die Netztrennvorrichtung so vorsehen, dass höchstens 5 x pro Tag ein und ausgeschaltet wird.

Beachtungspunkte bei abgesetzter Spule (Spule – Generator getrennt)

- Mit Stoß Verbinder und 6 mm² Radox-Litze (155°C) die Spulenanschlüsse verlängern und mit verlöten.
- Fühlerkabel mit 2 x 0,5 mm² Ölflexleitung verlängern.
- Fühler- und Anzeigenkabel müssen unbedingt gesondert von Spulenkabeln und allen anderen Kabeln verlegt und wenn möglich in einem Stahlkanal untergebracht werden, da die Störaussendung sehr hoch ist.
- Die Kühlung ist so konstruiert, dass auch die Spule gekühlt wird (siehe Luftführung). Bei abgesetzter Spule ist dies nicht mehr der Fall. Die Spule sollte daher separat belüftet werden (optional erhältlich), so dass die Temperatur der Ferritstäbe in keiner Betriebsart im Dauerbetrieb 140°C überschreitet (überprüfen mittels Temperaturmessungen).
- Unter der Spule dürfen keine Bleche montiert werden die weniger als 6 cm Abstand haben, außer bei Aluminium, hier gelten 2.5 cm als Minimalabstand.
- Das Modul entspricht den EMV-Normen und den elektrischen Sicherheitsanforderungen. Bei abgesetzter Spule müssen trotzdem einige Prüfungen wiederholt werden. z.B. Temperaturtests, EMV-Test, elektrische Sicherheit. Die Durchführung der Nachprüfungen liegt im Verantwortungsbereich des Anwenders und sollte von einer akkreditierten Prüfstelle bestätigt werden.

Montageanleitung für den Einbau von Induktionsgeräten mit Auflagerahmen (Ver. A)

Bitte beachten Sie unbedingt die folgenden Einbauhinweise. Nur so gewährleisten Sie einen störungsfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer. Bei Verstoß gegen diese Vorgaben erlischt die Gerätegarantie.



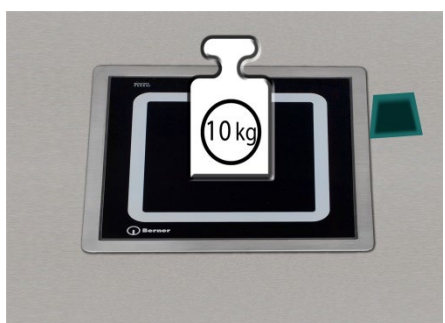
Anfertigen des Ausschnitts in der Arbeitsfläche gemäß Einbauzeichnung. (Bitte nur aktuelle Zeichnungen verwenden). Nur geeignete Materialien (Edelstahl mind. 3mm oder Granit) verwenden.



Randnahes Aufbringen einer umlaufenden Pactanfuge. Unbedingt durchgängig ohne Unterbrechung aufbringen, um ein späteres Eindringen von Feuchtigkeit nach unten zu verhindern.

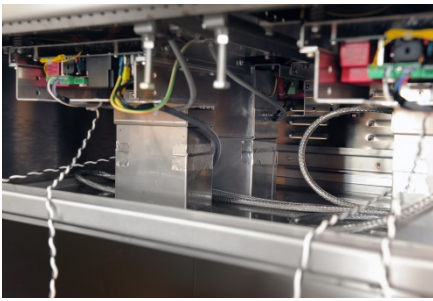


Einsetzen der Einheit in den Ausschnitt und festes Andrücken der Einheit an die Arbeitsfläche.

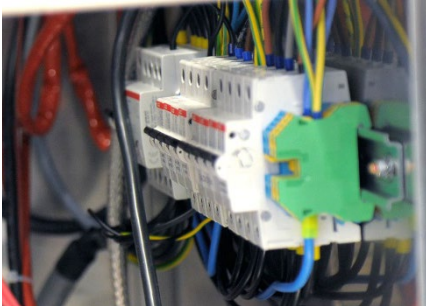


Beschweren der Einheit und Abziehen von aus der Nut hervorgetretenen Pactan Resten mit einem geeigneten Abziehgummi.

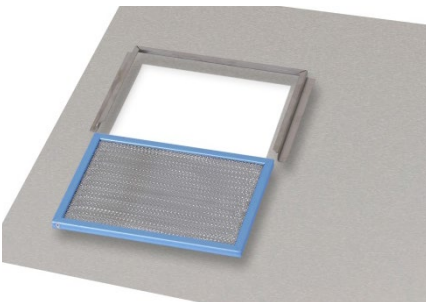
Wichtig: Trocknungszeit von mindestens 24h beachten. Geschlossene Fugen härten wesentlich langsamer aus als offene Fugen.



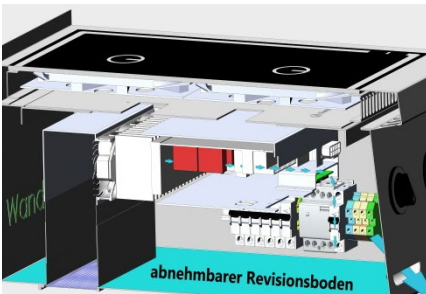
Verlegung der Anschlusskabel.
Bitte bei getrennter Generatormontage unbedingt beachten: Fühler-, Anzeigen- und Potentiometer Kabel (Steuerleitungen) müssen unbedingt gesondert von Spulenkabeln und Generatorleitungen verlegt und wenn möglich in einem Stahlkanal untergebracht werden. Spulenkabel dürfen nicht in Metallkanälen geführt werden und nicht gebündelt verlegt werden.



Befestigen und Verdrahtung der Hutschiene mit den Sicherungsautomaten. Diese Automaten bitte spritzwassergeschützt und zugriffssicher unterbringen. Sie müssen aber zugänglich bleiben, um im Falle eines Auslösens vom Gerätebetreiber wieder eingeschaltet werden zu können. Sie stellen eine zusätzliche Sicherung des Systems dar.



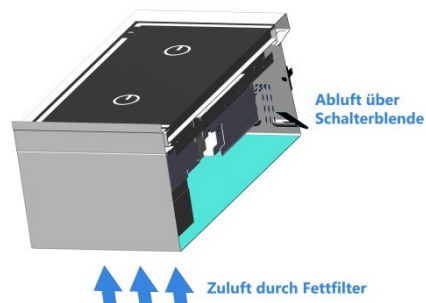
Fettfilter mit Montagerahmen zur Befestigung am Revisionsboden.



Einbringen eines Zwischenboden (abnehmbar für Reparaturfall) mit den Ausschnitten für die Fettfilter (Ausschnittpositionen siehe Einbauzeichnungen) und Verbinden der Luftschachttuben mit dem Zwischenboden und Verkleben der Stoßkanten mit Aluklebeband um ein Ansaugen von fetthaltiger Luft zu vermeiden.



Die zur Generatorkühlung angesaugte Luft darf nur durch die mit Fettfilter abgedeckten Öffnungen angesaugt werden. Diese Fettfilter müssen je nach Verschmutzung in entsprechenden Abständen gereinigt werden. Die Induktionsgeräte dürfen nicht ohne diese Filter betrieben werden, da die elektronischen Bauteile sonst beschädigt werden.



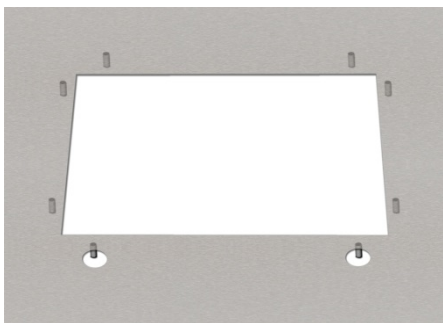
Anbringen einer mit Luftschlitzen versehenen Schalterblende um die Abluft nach vorn zu gewährleisten.
Wichtig: Die Luftschlitze dürfen nur nach unten geöffnet sein, um ein Eindringen von Flüssigkeit unbedingt zu vermeiden. Bitte bei der Gerätereinigung nur nebelfeuchte Tücher verwenden. Kein Spritzwasser!

Montageanleitung für den flächenbündigen Einbau (Ver. B) von Induktionsgeräten

Bitte beachten Sie unbedingt die folgenden Einbauhinweise. Nur so gewährleisten Sie einen störungsfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer. Bei Verstoß gegen diese Vorgaben erlischt die Gerätegarantie.



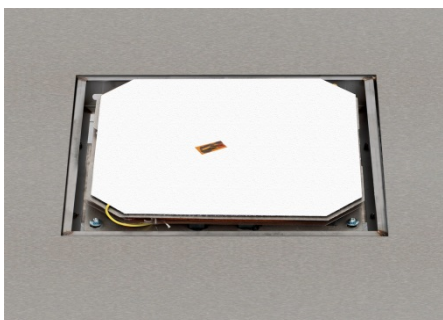
Anfertigen des Ausschnitts in der Arbeitsfläche gemäß Einbauzeichnung. **Glasmaß + allseitig 3mm Fuge** (Bitte nur aktuelle Zeichnungen verwenden). Nur geeignete Materialien (Edelstahl mind. 3mm oder Granit) verwenden.



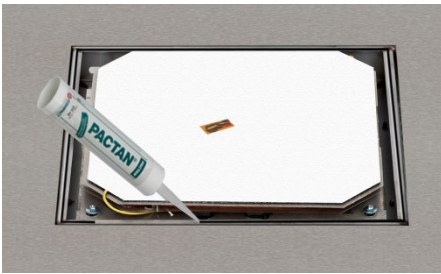
Befestigen von Bolzen M6 an der Unterseite der Arbeitsfläche gemäß Bohrbild in der Einbauzeichnung oder Montagerahmen.



Anschauben des Montagerahmens an die Unterseite. Wichtig! Zugfestigkeit der Schweißbolzen und Festsitz der Schrauben beachten.



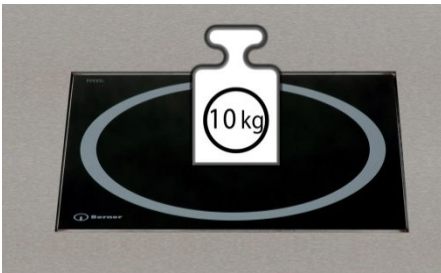
Einsetzen der Induktionseinheit von oben und Verlegung der Anschlusskabel. Bitte bei getrennter Generatormontage unbedingt beachten: Fühler-, Anzeigen- und Potentiometer Kabel (Steuerleitungen) müssen unbedingt gesondert von Spulenkabeln und Generatorleitungen verlegt und wenn möglich in einem Stahlkanal untergebracht werden.



Aufbringen einer dünnen Pactan Schicht auf den Innenrahmen zur Fixierung des Ceranglases. Bitte im Bereich der Anzeige nur sehr sparsam auftragen, um ein Verkleben des Anzeigensegments zu verhindern.

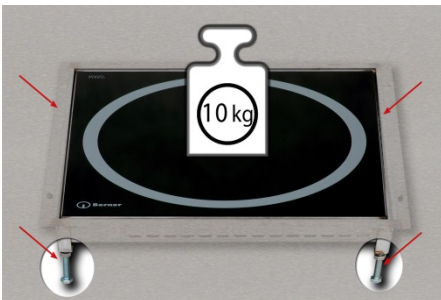


Einlegen des Ceranglases in die frische Pactan Schicht auf dem Innenrahmen. Achten Sie darauf, dass die Anzeige nicht mit Pactan bedeckt wird.



Ceranglas ausmitteln (allseitige Fugenbreite ca. 3 mm). Glas ausreichend beschweren.

Wichtig: Federvorspannung der Spule muss unbedingt überwunden werden und das Ceranglas fest auf dem Innenrahmen aufliegen.

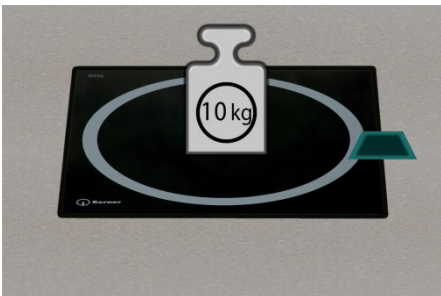


Flächenbündiges Ausnivellieren der Einheit mit Hilfe der Verstellbaren Schrauben am Montagerahmen.

Wichtig: Bitte Verstellschrauben mit den Kontermuttern M8 unbedingt sichern.



Die seitlichen Fugen zwischen Ceranglas und Arbeitsfläche mit ausreichend Pactan ausfüllen. Leichten Materialüberschuss auflegen. **Wichtig:** Bitte im Bereich der Anzeige nur sehr sparsam auftragen, um ein Verkleben des Anzeigensegments zu verhindern.



Nasse Pactan Fuge mit Netzmittel besprühen und mit geeignetem Abzieher den Materialüberschuss abtragen.

Wichtig: Trocknungszeit 24h pro 1 mm Fugenstärke beachten!

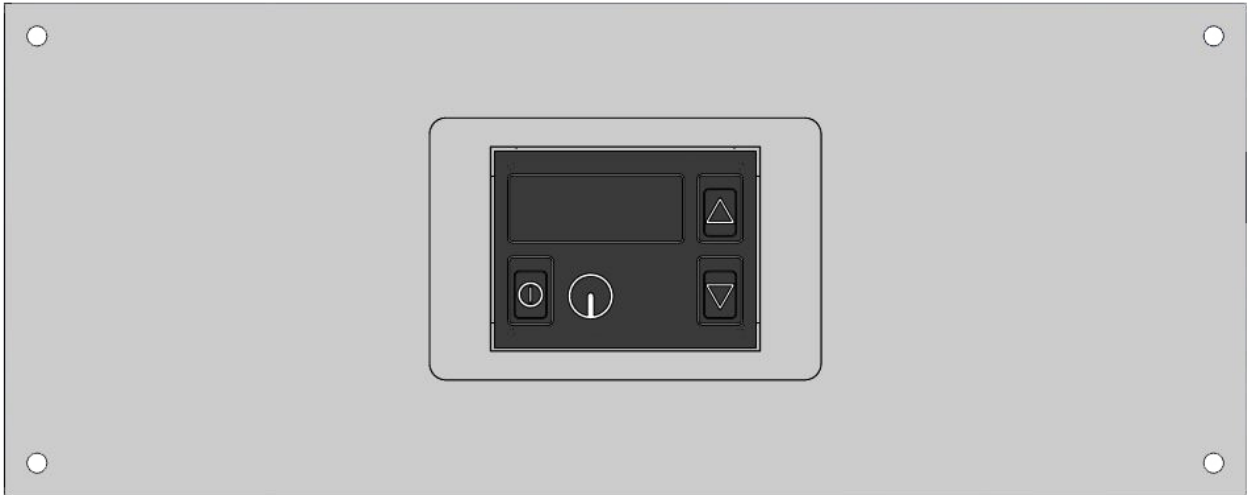
Montageanleitung für den Einbau von Sensor Tastenfelder mit Auflagerahmen (Ver. A)

Rahmen inkl. Elektronik ist vormontiert mit eingeklebten Ceranglas

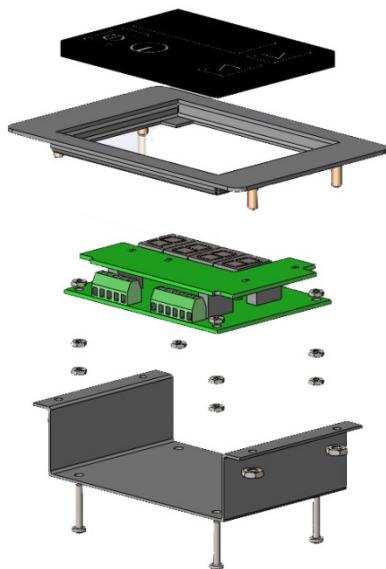
Bitte befolgen sie die Anleitung auf Seite 29

Bitte beachten Sie unbedingt die folgenden Einbauhinweise. Nur so gewährleisten Sie einen störungsfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer. Bei Verstoß gegen diese Vorgaben erlischt die Gerätegarantie. [Einbauversionen](#) [Siehe PL2013 auf Seite 210.](#)

Beispiel: Einbau in Schalterblende



Explosion: Version A montierte Version



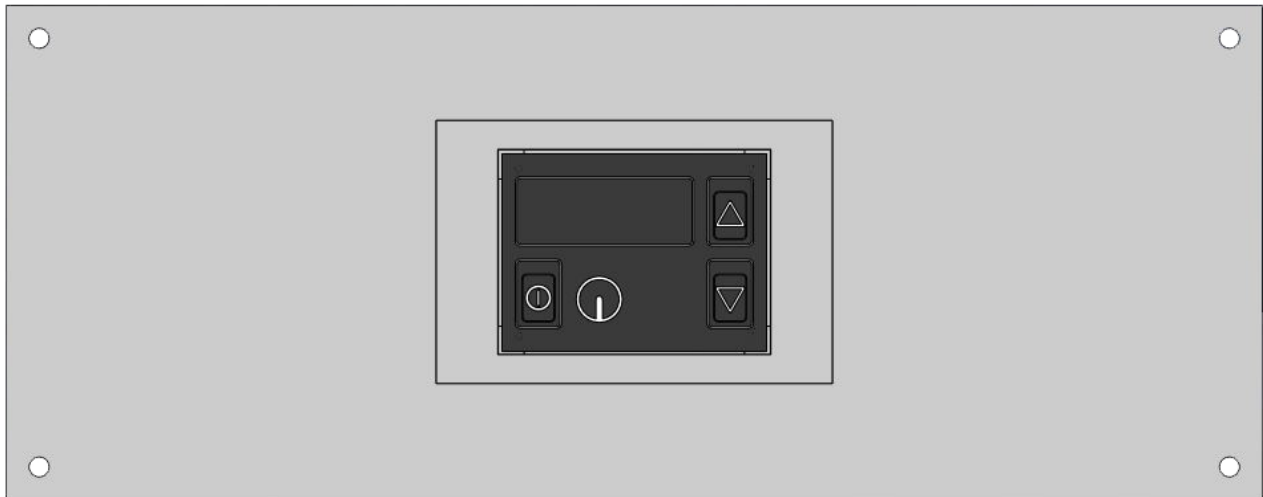
Montageanleitung für den flächenbündigen Einbau (Ver. A2) von Sensor Tastenfelder

Rahmen inkl. Elektronik ist vormontiert mit eingeklebten Ceranglas

Bitte befolgen sie die Anleitung auf Seite 29

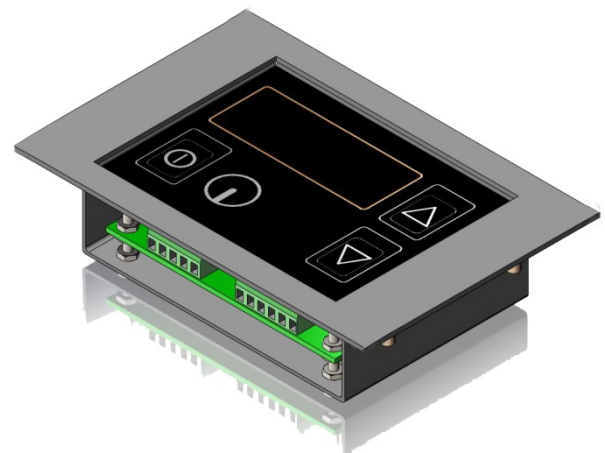
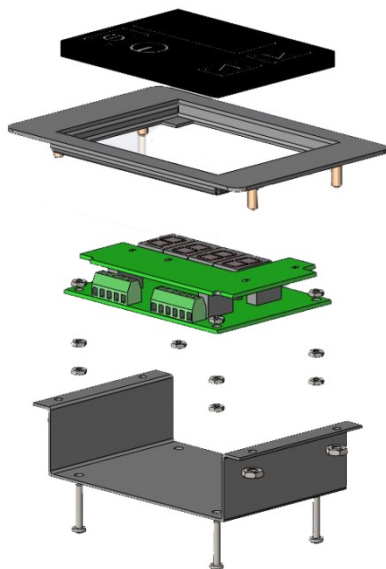
Bitte beachten Sie unbedingt die folgenden Einbauhinweise. Nur so gewährleisten Sie einen störungsfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer. Bei Verstoß gegen diese Vorgaben erlischt die Gerätegarantie. [Einbauversionen](#) [Siehe PL2013 Seite 210.](#)

Beispiel: Einbau in Schalterblende



Explosion: Version A2

montierte Version



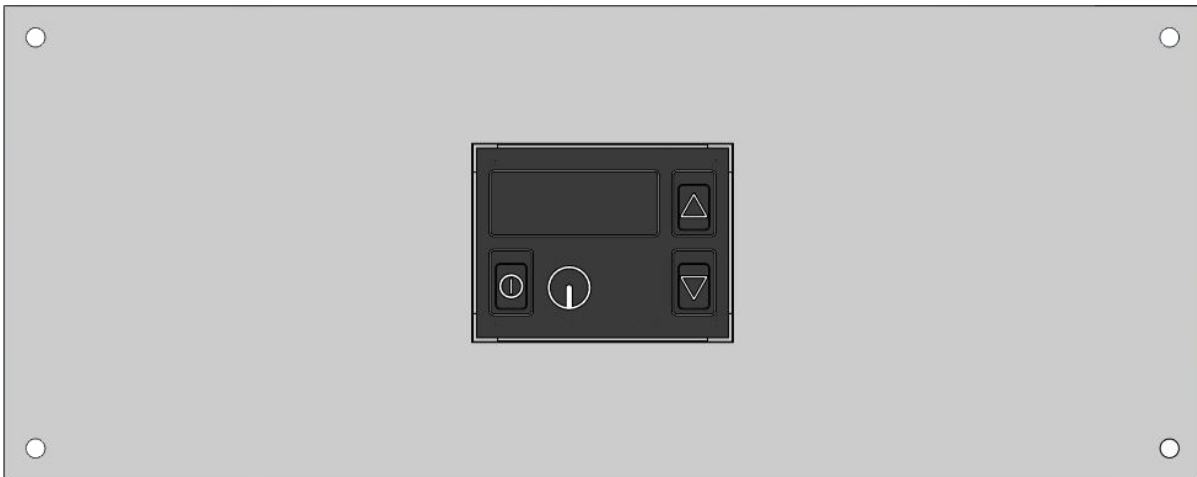
Montageanleitung für den flächenbündigen Einbau (Ver. B) von Sensor Tastenfelder

Rahmen inkl. Elektronik ist vormontiert mit eingeklebten Ceranglas (2 - 3mm Vorsprung)

Bitte befolgen sie die Anleitung auf Seite 31

Bitte beachten Sie unbedingt die folgenden Einbauhinweise. Nur so gewährleisten Sie einen störungsfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer. Bei Verstoß gegen diese Vorgaben erlischt die Gerätegarantie. [Einbauversionen](#) [Siehe PL2013 Seite 210.](#)

Beispiel: Einbau in Schalterblende



Explosion: Version B

montierte Version

