



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

Sudetenstrasse 5 – D-87471 Durach

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

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

Bedienungsanleitung  
Induktions-Bratplatten  
System 70  
ab – Bj. 2014



BGD40IS, BGD60I, BGD80I

\*Optionen: EOI

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

# Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis .....	1
Sicherheitshinweise .....	3
Sicherheitsvorschriften .....	4
Beschreibung von Gefahren-Symbolen .....	4
Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften .....	4
Sichere Anwendung .....	4
Unsachgemäße Bedienung .....	5
Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen .....	5
Überwachung der Heizzone(n) .....	6
Geräusentwicklung .....	6
Allgemeines .....	6
Anwendung .....	6
Produktbeschreibung .....	6
Produkte .....	6
Technische Daten .....	6
Bedienung und Kontrolle .....	6
Technische Gerätedaten .....	6
Funktionsbedingungen .....	6
Leistungstabelle 1 Kanal (Einzelgenerator BIPS) .....	7
Leistungstabelle 2 Kanal (Doppelgenerator BIPDS) .....	7
Installation .....	7
Elektrische Daten der Geräte .....	7
Geräte nach Leistung (5 kW- BIPS) .....	7
Geräte nach Leistung (10 kW- BIPDS) .....	7
Installationsvoraussetzungen .....	8
Installationsvorschriften .....	8
Inbetriebnahme .....	9
Montage .....	9
Geräte Ein- und Ausschalter .....	10
Standby Funktion .....	10
Wie nutze ich die Standby Funktion .....	10
Regelung mit Knebel und 4-stelliger Anzeige .....	10
Bedienung .....	11
Kochprozess .....	11
Komfort .....	11
Software Version .....	11
Bedeutung Dezimalpunkt: .....	11
Außerbetriebnahme .....	12
Fehlerfindung .....	12
Fehlerbehebung .....	13
Übersicht Fehlermeldungen auf Anzeige .....	14
Reinigung .....	15

Pflegehinweise .....	15
Einlassen der Bratplatte: .....	15
Garantie.....	16
Reparatur in der Garantiezeit .....	16
Unterhalt.....	16
Entsorgung.....	16
Konformitätserklärung .....	17
Technische Dokumentation.....	18
Ersatzteilliste .....	18
BIPS-Generator .....	18
BIPDS-Generatoren .....	19
Geräteansicht Bratplatte (Beispiel: BGD40IS) .....	20
Standgerät .....	20
Luftführung Generator .....	20
Serviceinformationen.....	21
Installationsvorschriften.....	21
Downloadliste Dokumentation .....	<b>Fehler! Textmarke nicht definiert.</b>
Schaltpläne.....	22

## Sicherheitshinweise



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

Falls Sie einen Herzschrittmacher oder eine andere elektronische Körperhilfe tragen, seien Sie vorsichtig, wenn Sie sich vor einem eingeschalteten Induktionsgerät 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 Heizzone(n) 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 Heizzone(n) und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Rahmen, werden heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Heizzone heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Gegenstände aus Metall werden auf der Heizzone(n) sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel darauf ablegen.
- Nach jedem Gebrauch das Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten. Nicht warten, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet.

### **Stromschlaggefahr !**

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

### **Beschädigungsgefahr!**

- Das Gerät ist an der Unterseite mit einem Gebläse ausgestattet.

### **Achtung !**

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Oberfläche.
- Niemals leere Kochgefäße auf die Heizzone(n) 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 die Oberfläche fallen oder einwirken, können Schäden entstehen.
- Aluminiumfolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Kochstellen. Der Gebrauch von Herdschutzfolie auf der Heizzone(n) wird nicht empfohlen.
- Gerät niemals mit kaltem Wasser oder Eiswürfeln Abkühlen oder Reinigen. Das führt zu Schäden.

## 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

### 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!** Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf die Heizzone(n) 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 die Bratplatte gerissen oder gebrochen ist, muss das Induktionsgerät ausgeschaltet und von der elektrischen Zufuhr getrennt werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Induktionsgerätes.
- Die Heizzone(n) wird mittels Induktion erhitzt. Um Verletzungen (Verbrennungen) zu vermeiden, die Heizzone(n) 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.
- Schalten Sie die Heizzone aus, wenn Sie diese nicht benötigen. Dadurch vermeiden Sie, dass der Heizprozess automatisch einsetzt. 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 Heizzone(n) nicht als Ablage!
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. auf die Heizzone(n), 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 Bratoberfläche kommen.
- Nach Gebrauch ist das Gerät mittels ihrer Regel- und/oder Steuereinrichtung abzuschalten. Gerät schaltet nicht automatisch ab.
- Legen Sie keine Kreditkarten, Telefonkarten, Kassetten oder andere magnetempfindliche Gegenstände auf die Heizzone(n).
- 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 Bratflächenrand. 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".

## Überwachung der Heizzone(n)

Die Heizzone(n) wird durch einen unter der Bratfläche sich befindenden Temperatursensor überwacht. Die Energiezufuhr wird gestoppt bei Erreichen der gewählten Temperatur. Bei höherer Temperatur überträgt das Gerät erst wieder Energie in die Bratfläche wenn die Temperatur unter den gewählten Wert gesunken ist.

## 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 Braten, Warmhalten, Grillen usw. von Speisen verwendet werden.

## Produktbeschreibung

### Produkte

- Einfache Bedienung mittels Drehknopf und digitaler 4-stelliger Anzeige
- Kompakte Leistungselektronik ermöglicht einfachen und sicheren Betrieb
- Max. Betriebssicherheit dank diversen Schutz- und Überwachungsfunktionen
- Stufenlose Temperatur mit elektronischem Übertemperaturschutz des Leistungsteiles.

## Technische Daten

### Bedienung und Kontrolle

Leistungsregler – Potentiometer

00hm – 10kOhm

4-stellige Digitale Anzeige „Temperatur- und Fehleranzeige“

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

### Technische Gerätedaten

Modell	Heizzone(n)	Regelung	Außenmaße in B x T x H
BGD40IS	1	1 Knebel und 4-stelliger Anzeige	400 x 700 x 850/900 mm
BGD60I	2	2 Knebel und 2 4-stellige Anzeigen	600 x 700 x 850/900 mm
BGD180	2	2 Knebel und 2 4-stellige Anzeigen	800 x 700 x 850/900 mm

Geräte	Spule	Spannung	Typ	Generator	Leistung	Gewicht
BGD40IS	300x460 mm	400V/3~/N/PE	BIPS5	400V/3~/PE	5,0 kW	30,40 kg
BGD60I	260x460 mm	400V/3~/N/PE	BIPDS	400V/3~/PE	10,0 kW	-- kg
BGD80I	350x460 mm	400V/3~/N/PE	BIPDS	400V/3~/PE	10,0 kW	-- kg

### Funktionsbedingungen

- o max. Toleranz der Netzspannung Nominalspannung +5%/-10%
- o Frequenz 50/60 Hz
- o Schutzklasse IP 31

## Leistungstabelle 1 Kanal (Einzelgenerator BIPS)

### Leistungstabelle 1 Phasen Generator / 2 Phasen Generator

Sw1 4 5	Typ 230V Strom [A]	Leistung [kW]	Type 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

Sw1 4 5	Typ 400V Strom [A]	Leistung [kW]	Typ 230V Strom [A]	Leistung [kW]
0 0	5.10	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 BIPDS)

### Leistungstabelle 3 Phasen Generator

Sw2/3 1 2			Typ 400V Strom [A]	Leistung [kW]
0 0			5.1 / 5.1	3.5 / 3.5
0 1			7.25 / 5.1	5.0 / 3.5
1 0			7.25 / 7.25	5.0 / 5.0
1 1			10.2 / 8.0	7.0 / 5.5

## Installation

### Elektrische Daten der Geräte

#### Geräte nach Leistung (5 kW- BIPS)

##### Induktionsgerät 3-phasig (Spannung 400V/3~/N/PE +5% / -10%)

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

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

##### Induktionskochfeld 3-phasig (Spannung 400V/3~/N/PE +5% / -10%)

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

### Installations-Umgebung

#### - max. Umgebungstemperatur

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

#### - max. relative Luftfeuchtigkeit

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



## Installationsvoraussetzungen

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

## 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  $I_{\Delta n}=30\text{mA}$  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 Bratklappen 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 Induktions-Gerät gesogen werden kann (in der Nähe von Fritteusen, Grillplatten oder Bratklappen).
- Die Luftansaug-Temperatur muss unter  $+35^{\circ}\text{C}$  liegen.
- Das Bedienpersonal muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten durch zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.
- 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 Ziehen des Steckers vorgesehen ist, wobei klar darauf verwiesen werden muss, dass das Ziehen des Steckers derart geschehen muss, dass die Bedienungsperson von jedem Platz, zu dem sie Zugang hat, kontrollieren kann, dass der Stecker immer noch entfernt ist. 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 der 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

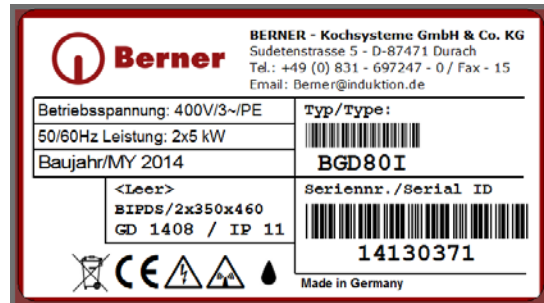
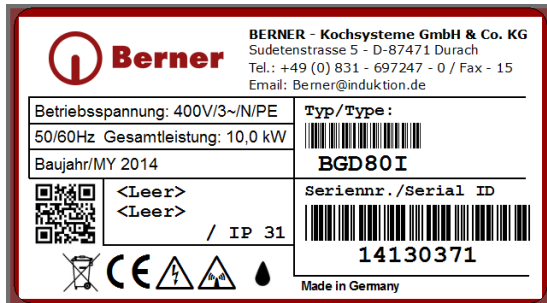
### **Achtung**

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 auf einer sauberen, geraden Oberfläche aufgestellt und an seiner Endbestimmung sicher stehen. Es muss so eingebaut werden, dass es nicht bewegt werden kann. Die „**Installationsvoraussetzungen**“ müssen eingehalten werden.

Entfernen Sie alle Gegenstände aus der Heizzone(n). Überprüfen Sie, ob die Heizzone(n) weder gespalten noch gerissen sind. Stellen Sie die Inbetriebnahme sofort ein, sollte dies der Fall sein, schalten Sie das Gerät sofort ab und ziehen Sie den Netzstecker heraus.

Drehen Sie den Temperaturregler 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:

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



### Position Standby:

Position auf (•)



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

## Standby Funktion


### Wie nutze ich die Standby Funktion

Drehen Sie den Knebel bis zur grünen Markierung. Bei Nutzung dieser Funktion mittels Knebels (•) aktivieren sie einen vorgegebenen Wert von 100°C. Diese Funktion hilft Energie zu sparen. Dadurch werden aber auch die Aufheizzeiten verringert.


### Regelung mit Knebel und 4-stelliger Anzeige

Mit dem Knebel kann die Temperatur von 70-250°C gewählt werden. Die Anzeige ist wie folgt



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



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



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



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

## Achtung

Um Verletzungen und Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie die Heizzone nicht.

## Bedienung

### Kochprozess

Das Gerät ist sofort betriebsbereit. Die Digitale Anzeige zeigt die gewünschte, erreichte Temperatur bzw. etwaige Fehlermeldungen an. Die Temperatur wird stufenlos durch drehen des Temperaturreglers gewählt. Die Temperatur hängt von der Position des Temperaturreglers ab.

<b>Position MIN</b>	>	<b>70°C minimale Temperatur</b>
<b>Position MAX</b>	>	<b>250°C maximale Temperatur</b>

Aufgrund der folgenden Umstände muss der Koch aufmerksamer vorgehen, als beim Braten mit herkömmlichen Kochsystemen. Die Bratplatte ist in geringer Zeit in Betriebstemperatur und kann somit bei nichtgebrauch in Standby gesetzt oder deaktiviert werden.

**Achtung!** Kochgeschirre dürfen nicht auf die Bratfläche 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. Defekt der Bratflächen.

### Komfort

Das Induktionsgerät überträgt nur dann Energie auf die Heizzone(n), wenn die Temperatur unter den gewählten Wert fällt. Durch Ausschalten mit dem Drehknopf wird der Heilprozess gestoppt. Das Gerät bleibt aber betriebsbereit (Standby), erst das Herausziehen des Netzsteckers bzw. Abschalten des Hauptschalters, macht das Gerät stromlos.

### Software Version

#### Aufstarten des Generators

Sekunde	Erklärung
1	8. (Test der Segmente)
2	F oder P (Betrieb <b>F</b> requenz oder <b>P</b> ulse)
3	2. (Software Version erste Ziffer)
4	1 (Software Version zweite Ziffer)
5	9 (Software Version dritte Ziffer)

#### Bedeutung Dezimalpunkt:

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

## Außerbetriebnahme

Wenn das Induktionsgerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter bzw. Temperaturreglers nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet wird. Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht einsetzen (mehrere Tage), ziehen Sie den Netzstecker heraus bzw. schalten Sie den Hauptschalter aus. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in das 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.

### **Achtung**

Induktionsgerät nicht öffnen!  
Gefährliche Spannung!

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

## Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal
Kein Aufheizen AUS	Keine Stromzufuhr	Prüfen Sie, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt), bzw. der Hauptschalter eingeschaltet ist.
	Drehknopf in AUS-Position	Drehknopf in Ein-Position drehen
	Induktionsgerät defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
	Luftkühlsystem ist behindert/blockiert	Stellen Sie sicher, dass die Luftzufuhr und -ausfuhr nicht behindert/blockiert sind.
Ungenügende Heizleistung Digitale Anzeige ist AN	Luftfilter ist verschmutzt.	Filter reinigen oder ersetzen.
	Umgebungstemperatur ist zu hoch (das Kühlsystem kann den Kochherd nicht in den normalen Betriebstemperaturen halten *2	Stellen Sie sicher, dass keine heiße Luft angesaugt wird. Reduzieren Sie die Umgebungstemperatur. Die Temperatur darf 40°C / 110 °F nicht übersteigen.
	Eine Phase fehlt	Prüfen Sie die Sicherungen.
	Induktionsgerät defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker. Stellen Sie sicher, dass die Luftzu- und -ausfuhr nicht Blockiert sind.
	Temperaturregler defekt	
Keine Reaktion auf Drehen des Temperaturreglers	Luftkühlsystem ist Blockiert/gestört	
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab. Lüfter arbeitet	Lüfter schmutzig	Lüfter reinigen
	Lüfter oder Lüfter-Überwachung defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker.
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab. Lüfter arbeitet <u>nicht</u> .	Auslösung des Sicherheits-Temperaturbegrenzers	Gerät ausschalten, warten bis die Heizzone abgekühlt ist.
Kein Aufheizen		Sollte der Sicherheits-Temperaturbegrenzer auslösen und die Beheizung abschalten, darf das Wiedereinschalten nur nach Feststellung der Ausfallursache und deren Beseitigung erfolgen! Nachdem das Gerät abgekühlt ist, kann der rote Entriegelungsknopf ohne Gewalteinwendung betätigt werden. Ein Wiedereinschalten bei nicht genügend abgekühlten Gerät kann zur Beschädigung des Sicherheits-Temperaturbegrenzers führen. Die Schutzkappe anschließend unbedingt wieder einsetzen, um den Wasserschutz wiederherzustellen.

\*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 Fehlermeldungen auf Anzeige

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

## Reinigung

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

Gehäuse und Bratplatte sollten täglich mit handelsüblichen Mitteln gereinigt werden, hartnäckige Bratrückstände werden dazu bei noch warmer Platte einige Minuten mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel eingeweicht. Nach dem Reinigen, Platte gut Abspülen und Trockenwischen. Stahlplatte mit frischem Bratfett leicht einfetten.

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

Ein fachgerechter Unterhalt der Bratplatte bedingt eine regelmäßige Reinigung, sorgfältige Behandlung und Service.

Liste für Reinigungsmittel für bestimmte Verschmutzungsarten:

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

## Pflegehinweise

### Einlassen der Bratplatte:

Die Bratplattenoberfläche muss vor der Inbetriebnahme mit Wasser und Spülmittel gründlich gereinigt werden.

### **Achtung: Bitte keinen Grillreiniger verwenden!**

Danach Öl auf die Oberfläche geben und mit einem Stofflappen gut verteilen. Bratplatte auf ca. 200°C aufheizen und warten, bis das Öl einen gelblichen Schimmer bekommt, also leicht verharzt. Mit dem Bratspachtel die verharzte Schicht oberflächlich abstreifen. Diesen Vorgang insgesamt 3x durchführen.

Die Dauer der Vorbehandlung beträgt ca. 1 Stunde. Es hat sich dann eine nicht sichtbare Patina auf der Oberfläche gebildet.

Nun kann man beginnen die Bratplatte zu beschicken. Vor auflegen des Bratgutes bitte nochmals etwas Öl auftragen.

### **Es sollte nur mit dem mitgelieferten Bratspachtel gearbeitet werden.**

Alle anderen Werkzeuge sind ungeeignet.

Sollten sich mit der Zeit Bratrückstände auf der Oberfläche gebildet haben, diese mit dem Edelstahlschwamm abtragen. Damit man sich nicht verbrennt, sollte zum aufdrücken des Schwamms auf die Oberfläche, die Vorderkante des Bratspachtels verwendet werden. (Bitte kein Wasser verwenden)

Das Einlassen der Bratplatte sollte täglich in verkürzter Form wiederholt werden.

### **Noch ein Tipp, um die Bratplatte während der Betriebszeit möglichst sauber zu halten:**

Die Rauchpunkte von Ölen liegen bei 180-220°C. Je nach Öl sollte die Brattemperatur etwas unterhalb des Rauchpunktes liegen.

Beim Reinigen der Bratplatte nach der Betriebszeit, die Bratplatte ausschalten und nach ca. 15-20 min, wenn die Bratplatte noch Restwärme hat, nur mit Wasser und dem Edelstahlschwamm unter Verwendung des Bratspachtels die Platte reinigen und danach wieder einölen.



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

### Hinweis zur Entsorgung

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



### Lieferanschrift:

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

Sudetenstrasse 5 – D - 87471 Durach

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

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

**EG-Konformitätserklärung**  
**Declaration of conformity****Berner- Kochsysteme GmbH & Co. KG**  
Sudetenstrasse 5 – D-87471 Durach

Hiermit erklären wir, dass das nachfolgend bezeichnete Gerät aufgrund seiner Konzipierung und Bauart, sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den einschlägigen, grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG-Richtlinie entspricht. Bei einer nicht von uns abgestimmten Änderung des Gerätes verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

<b>Gerätetyp:</b>	<b>Einbaugerät Induktions-Bratplatte</b>
<b>Typ-Nr.:</b>	BGD40IS BGD60I, BGD80I

Den Anforderungen entspricht, die zur Angleichung der Rechtsvorschrift der Mitgliedsstaaten.

In den EG-Richtlinie Niederspannung 2006/95/EG vom 12. Dezember 2006 über die Sicherheit von elektrischen Betriebsmitteln bei der Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen sowie die Elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG vom 15. Dezember 2004, festgelegten Änderungen.

**Prüfungsgrundlagen:**

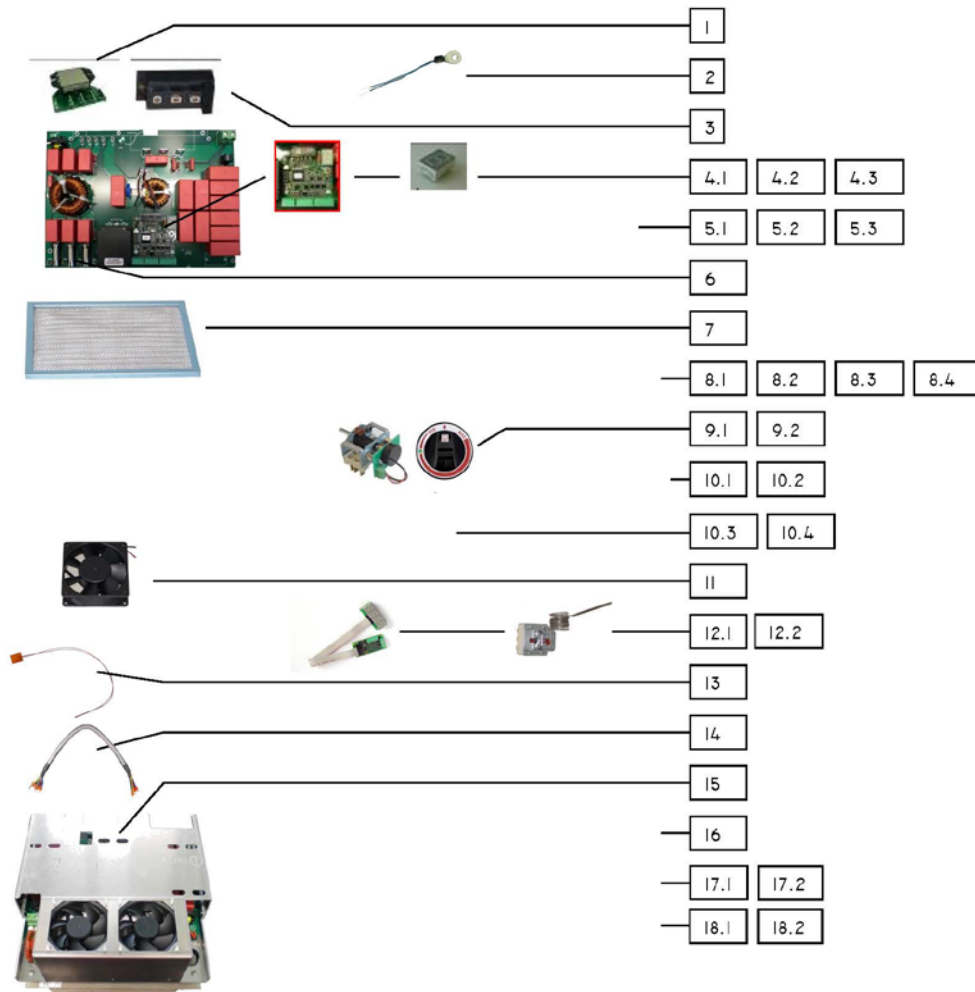
IEC 60335-2-36:2002 (Fifth Edition) + A1:2004 + A2:2008 in  
Conjunction with IEC 60335-1:2010 (Fifth Edition)

Durach, 17.07.2014

**Peter Berner**  
**Geschäftsführer**

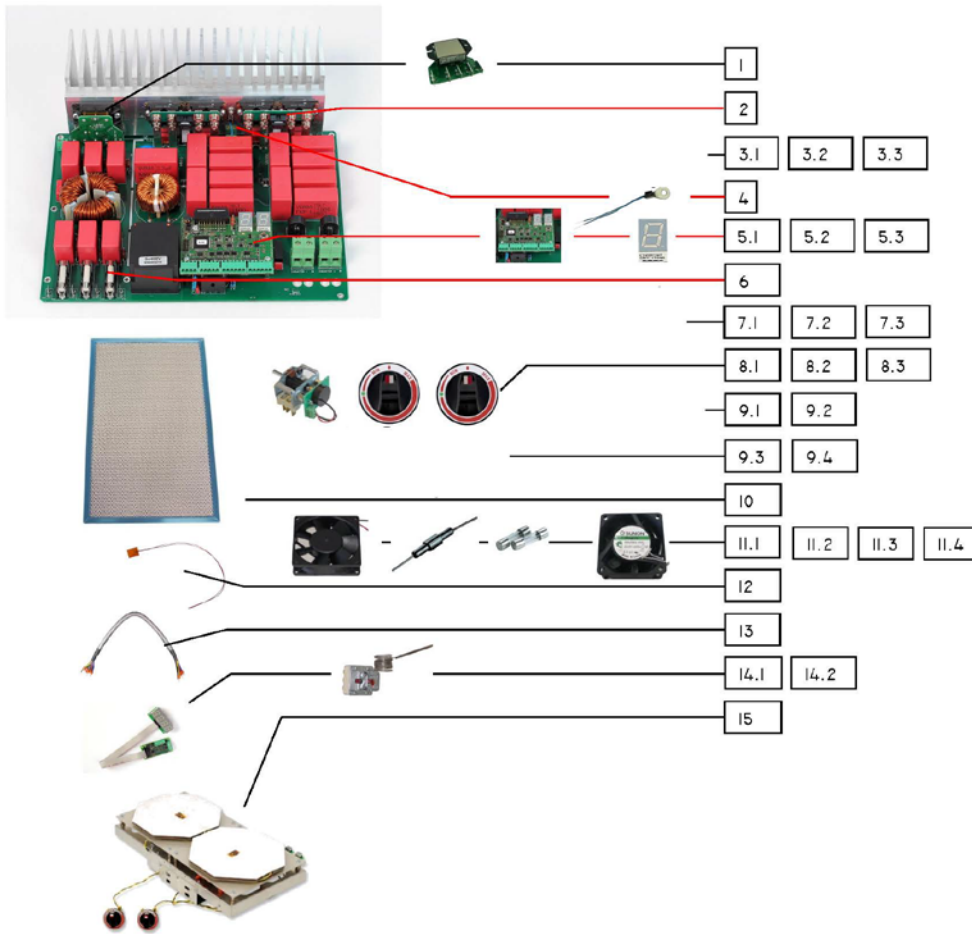
# Technische Dokumentation

## Ersatzteilliste



### BIPS-Generator

ANZAHL / PIECES BGD401S	Pos.	ARTIKELNUMMER ITEM NUMBER	BESCHREIBUNG	DESCRIPTION
1	1	100604	GLEICHRICHTER	RECTIFY
1	2	100125	TEMPERATURFÜHLER	TEMPERATURE SENSOR
1	3	100115	IGBT B 5-9kW	TRANSISTOR B 5-9kW
1	4.1	100612	LEISTUNGSPRINT 5-8kW	POWER PRINT 5-8kW
1	4.2	100142	STEUERPRINT VERSION 2.XX	CONTROL PRINT VERSION 2.XX
1	4.3	100165	7-SEGMENT ANZEIGE	7-SEGMENT DISPLAY
3	6	100718	SICHERUNG 5-9kW (16A)	FUSE 5-9kW (16A)
1	7	100102	ALUMINIUMFILTER	ALUMINIUM FILTER
1	9.1	LPI-100108	POTI MIT VORSCHALTER	CONTROLLER WITH POTI
1	9.2	801022	KNEBEL MIN-MAX	KNOB MIN-MAX
2	11	100301	LÜFTER (80x80x25MM) 24V	COOLER (80x80x25MM) 24V
1	12.1	100318	4-STELLIGE DIGITALE ANZEIGE	4-DIGIT DIGITAL DISPLAY
1	12.2	300100	SICHERHEITSTHERMOSTAT 360°C	SAFETY THERMOSTAT 360°C
3	13	100114	TEMPERATURFÜHLER	TEMPERATURE SENSOR
1	14	100803	KABEL FÜR ANZEIGE -IM	CABLE FOR DISPLAY -IM
1	15	M-BIPS	AUSTAUSCHGENERATOR MODUL	EXCHANGE GENERATOR



### BIPDS-Generatoren

ANZAHL / PIECES BGD601 / BGD801	Pos.	ARTIKELNUMMER ITEM NUMBER	BESCHREIBUNG	DESCRIPTION
2 / 2	1	100604	GLEICHRICHTER	RECTIFIER
2 / 2	2	-----	NICHT WECHSELBAR	NOT REPLACEABLE
2 / 2	4	100125	TEMPERATURFÜHLER	TEMPERATURE SENSOR
1 / 1	5.1	100613	LEISTUNGSPRINT	POWERPRINT
2 / 2	5.2	100606	STEUERPRINT VERSION BIPD	CONTROL PRINT VERSION BIPD
2 / 2	5.3	100165	7-SEGMENT ANZEIGE	7-SEGMENT DISPLAY
3 / 3	6	100718	SICHERUNG 5/7kW/8kW (16A)	FUSE 5/7kW/8kW (16A)
2 / 2	8.1	LPI-100108	POTI MIT VORSCHALTER	CONTROLLER WITH POTI
1 / 1	8.2	801022-L	KNEBEL MIN-MAX LINKS	KNOB MIN-MAX LEFT
1 / 1	8.3	801022-R	KNEBEL MIN-MAX RECHTS	KNOB MIN-MAX RIGHT
1 / 1	10	400404	ALUMINIUMFILTER 200x320x7MM	ALUMINIUM FILTER
3 / 3	11.1	100301	LÜFTER (80x80x25MM) 24V	COOLER (80x80x25MM) 24V
1 / 1	11.2	501263	FEINSICHERUNG T1A	FUSE T1A
1 / 1	11.3	501262	SICHERUNGSHALTER MIT KABEL	FUSE HOLDER WITH CABLE
1 / 1	11.4	100303	LÜFTER (80x80x25MM) 230V	COOLER (80x80x25MM) 230V
6 / 6	12	100114	TEMPERATURFÜHLER	TEMPERATURE SENSOR
2 / 2	13	100803	KABEL FÜR ANZEIGE -IM	CABLE FOR DISPLAY -IM
2 / 2	14.1	100318	4-STELLIGE DIGITALE ANZEIGE	4-DIGIT DIGITAL DISPLAY
1 / 1	14.2	300100	SICHERHEITSTHERMOSTAT 360°C	SAFETY THERMOSTAT 360°C
1 / 1	15	M-BIPDS	AUSTAUSCHGENERATOR MODUL	EXCHANGE GENERATOR

## Geräteansicht Bratplatte (Beispiel: BGD40IS)



Standgerät



**Das Sicherheitsthermostat ist zugänglich im Unterbau hinter dem Alu-Filter eingebaut.**

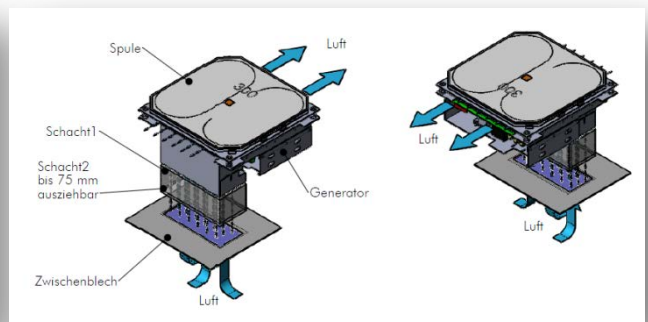
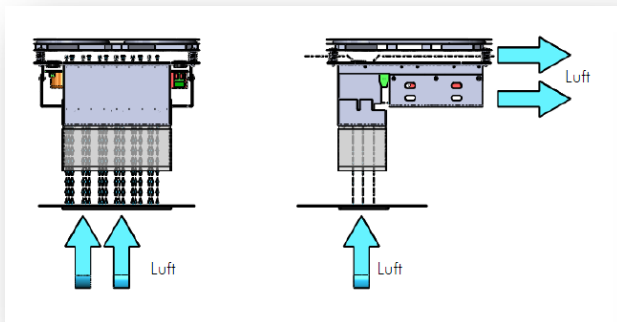


Sicherheitsthermostat

Abnehmbare Revisionsblende Anschlussklemme

Lüftung

## Lufführung Generator



## Serviceinformationen

Das Bodenblech ist herausnehmbar, damit im Servicefall der Zugang zum Generator bzw. der Zugang zur Spule, für den Servicetechniker gewährleistet ist.

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.

## 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 Anschlusskabel ohne Stecker ausgestattet.
- 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 Induktionsgerät gesogen werden kann (in der Nähe von Fritteusen, Grillplatten oder Bratkippern).
- Die Luftansaug-Temperatur muss unter +35° C liegen.
- Das Bedienpersonal muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten, durch zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.
- Sollten weitere Geräte in der Nähe der Induktion aufgestellt werden oder in der Nähe stehen, welche elektronisch geregelt werden, fragen sie bitte beim Hersteller nach, ob Störungen durch die Induktion möglich sind.
- Die Netztrennvorrichtung so vorsehen, dass höchstens 5 x pro Tag ein und ausgeschaltet wird.

## Technische Daten/ Bedienungsanleitungen

Alle technischen Daten und Bedienungsanleitungen finden Sie auf

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

