



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

**Bedienungsanleitung
Induktions-Bratplatten
System 60/20
ab – Bj. 2016**



BGAH40I, BGAH40IS, BGAH60I, BGAH80I
BGAH40IT, BGAH40ITS, BGAH60IT, BGAH80IT

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	6
Geräuschentwicklung	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, BIPMS)	7
Leistungstabelle 2 Kanal (Doppelgenerator BIPDS)	7
Installation	7
Elektrische Daten der Geräte	7
Geräte nach Leistung (3,5 kW- BIPMS3,5)	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 (optional)	10
Wie nutze ich die Standby Funktion	10
Regelung mit Potentiometer und 4-stelliger Anzeige	10
Regelung mit Touch-Bedienfeld	11
Heizzustände (Funktionstaste inaktiv)	11
Funktionstaste:	12
Heizzustände (Funktionstaste aktiv)	12
Restwärmeanzeige	12
Bedienung	13
Kochprozess	13
Komfort	13
Software Version	13

Bedeutung Dezimalpunkt:.....	13
Außerbetriebnahme	14
Fehlerfindung	14
Fehlerbehebung	15
Übersicht Fehlermeldungen auf Anzeige	16
Reinigung.....	17
Pflegehinweise	17
Einlassen der Bratplatte:	17
Garantie.....	18
Reparatur in der Garantiezeit	18
Unterhalt.....	18
Entsorgung.....	18
Technische Dokumentation.....	19
Geräteansicht (Beispiel: BGAH40I & BGAHIT)	19
Luftführung	19
Sicherheitsthermostat	19
Sensor Tastenfeld.....	20
Serviceinformationen	20
Installationsvorschriften	21
Downloadliste für Dokumente	21

Sicherheitshinweise



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

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

Brandgefahr !

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

Verbrennungsgefahr !

- Die 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. Beachten Sie die Einbauanleitung für die Luftführung.

Achtung !

- Raue Topf- und Pfannenböden kratzen 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 Temperaturreglers 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 Zubehöerteile, 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

Die Heizzone 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.

Geräuschentwicklung

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

- Kompakte Modulbauweise
- Einfache Bedienung mittels Temperaturregler und digitaler 4-stelliger Anzeige
- Einfache Bedienung mittels Sensortastenfeld mit 4-stelliger digitalen 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

Digitale Anzeige „Leistungs- und Fehleranzeige“

0Ohm – 10kOhm

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

Technische Gerätedaten

Modell	Heizzone(n)	Außenmaße in B x T x H	Außenrahmen in B x T x H
BGAH40I, BGAH40IS	1	400 x 600 x 120 mm	400 x 600 x 20 mm
BGAH40IT, BGAH40ITS	1	400 x 600 x 120 mm	400 x 600 x 20 mm
BGAH60I, BGAH60IT	2	600 x 600 x 120 mm	600 x 600 x 20 mm
BGAH80I, BGAH80IT	2	800 x 600 x 120 mm	800 x 600 x 20 mm

Geräte	Spule	Spannung	Typ	Generator	Leistung	Gewicht
BGAH40I	300x460 mm	230/1~/N/PE	BIPMS3.5	230V/1~/N/PE	3,5 kW	30,00 kg
BGAH40IT	300x460 mm	230/1~/N/PE	BIPMS3.5	230V/1~/N/PE	3,5 kW	30,00 kg
BGAH40IS	300x460 mm	400V/3~/N/PE	BIPSS5	400V/3~/PE	5,0 kW	30,40 kg
BGAH40ITS	300x460 mm	400V/3~/N/PE	BIPSS5	400V/3~/PE	5,0 kW	30,40 kg
BGAH60I	260x460 mm	400V/3~/N/PE	BIPDS	400V/3~/PE	10,0 kW	-- kg
BGAH60IT	260x460 mm	400V/3~/N/PE	BIPDS	400V/3~/PE	10,0 kW	-- kg
BGAH80I	350x460 mm	400V/3~/N/PE	BIPDS	400V/3~/PE	10,0 kW	-- kg
BGAH80IT	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 im Auslieferungszustand mit Modul IP 31

Leistungstabelle 1 Kanal (Einzelgenerator BIPS, BIPMS)

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 (3,5 kW- BIPMS3,5)

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

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

Geräte nach Leistung (5 kW- BIPS)

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

Anschluss	Farbe	Frequenz	Sicherung
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 400Volt +5 % / -10 %)

Anschluss	Farbe	Frequenz	Sicherung
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 in 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 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 $+35^{\circ}\text{C}$ 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 und Stecker ausgestattet.

Stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig verdrahtet ist:

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

Achtung

Falsche Spannung kann das 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 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.

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

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 Induktionsgeräte zu bedienen sind.

Standby Funktion (optional)

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 Potentiometer 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 

Regelung mit Touch-Bedienfeld

Soll / Ist Temperatur (alle 10 Sek. IST-Temperatur)

Heizzustand (siehe Tabelle)

Ein- / Ausschalter



Temperatur erhöhen
(in 2C° Schritten, lang drücken für 10ér Schritte)

Temperatur senken
(in 2C° Schritten, lang drücken für 10ér Schritte)

Funktionstaste (siehe Tabelle)

Heizzustände (Funktionstaste inaktiv)

Heizzustand "n"

Die eingestellte Soll Temperatur ist noch nicht erreicht (Ist Temperatur niedriger als die eingestellte Soll Temperatur). Das Gerät heizt.



Heizzustand "H"

Die eingestellte Soll Temperatur ist erreicht (Ist Temperatur gleich wie Soll Temperatur +/- 2C°). Das Gerät hält die Temperatur



Heizzustand "u"

Die eingestellte Soll Temperatur ist niedriger als die IST Temperatur (zu heiß). Das Gerät heizt nicht.



Funktionstaste:

Mit der Funktionstaste kann man zwischen zwei frei wählbaren Temperaturen (z.B. Arbeitstemperatur, Standby Temperatur) umschalten. Die Heizzustände der niedrigeren Temperatureinstellung (Standby Temperatur) wird mit " = / ° / ≡ " dargestellt.

Heizzustände (Funktionstaste aktiv)	
Heizzustand " = " Die eingestellte Soll Temperatur ist noch nicht erreicht (Ist Temperatur niedriger als die eingestellte Soll Temperatur). Das Gerät heizt.	
Heizzustand " ≡ " Die eingestellte Soll Temperatur ist erreicht (Ist Temperatur gleich wie Soll Temperatur +/- 2°C). Das Gerät hält die Temperatur	
Heizzustand " □ " Die eingestellte Soll Temperatur ist niedriger als die Ist Temperatur (zu Heiß). Das Gerät heizt nicht.	
Restwärmeanzeige	
Das Gerät ist Ausgeschaltet aber noch heiß (über 45°C) dann erscheint die Restwärmeanzeige, diese wird mit " - " dargestellt.	

Achtung

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

Bedienung

Kochprozess

Das Gerät ist sofort betriebsbereit. Die Betriebsanzeigeleuchte leuchtet und die Digitale Anzeige zeigt die gewünschte, erreichte Temperatur bzw. etwaige Fehlermeldungen an. Die Temperatur wird stufenlos durch Drehen des Temperaturreglers bzw. mit dem Sensor Tastenfeld gewählt.

Position MIN > **70°C minimale Temperatur**
Position MAX > **250°C maximale Temperatur**

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 F requenz oder P 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/Pfannentemperatur
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. Temperatordrehknopf 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, Sicherung prüfen.
	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 nicht.	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

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

Reinigung

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

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

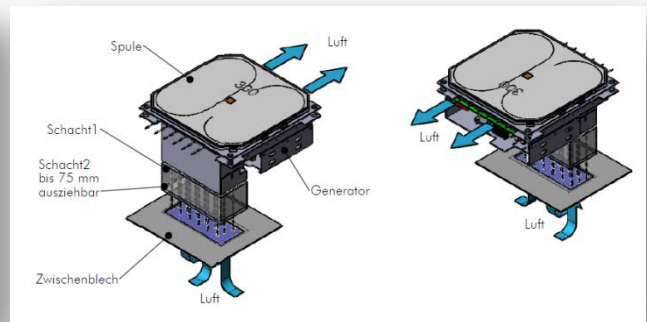
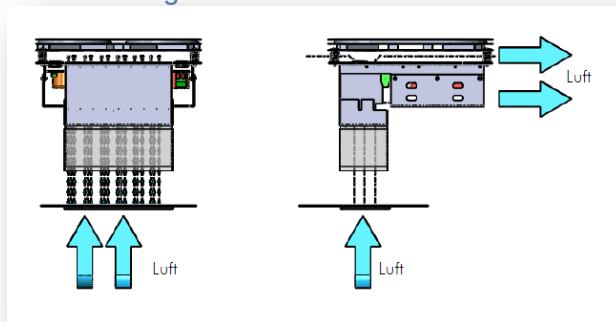
E-Mail: Berner@induktion.de | www.induktion.de

Technische Dokumentation

Geräteansicht (Beispiel: BGAH40I & BGAHIT)



Luftführung



Sicherheitsthermostat

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



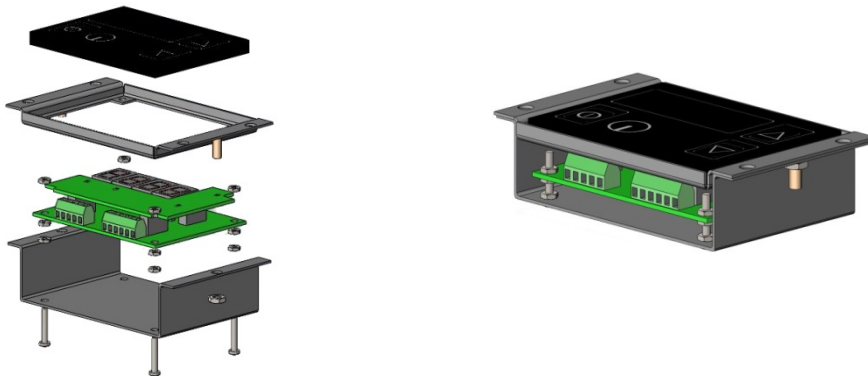
Sicherheitsthermostat

Lüftung

Sensor Tastenfeld

Rahmen inkl. Elektronik ist vormontiert mit Eingeklebten Ceranglas

Beispiel: Einbau in Schalterblende



Serviceinformationen

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

Die Benutzung der Fettfilter erreicht, dass weniger Schmutz 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 Hinten über die Schalterblende. Hierfür sind Öffnungen in der Schalterblende.

Installationsvorschriften

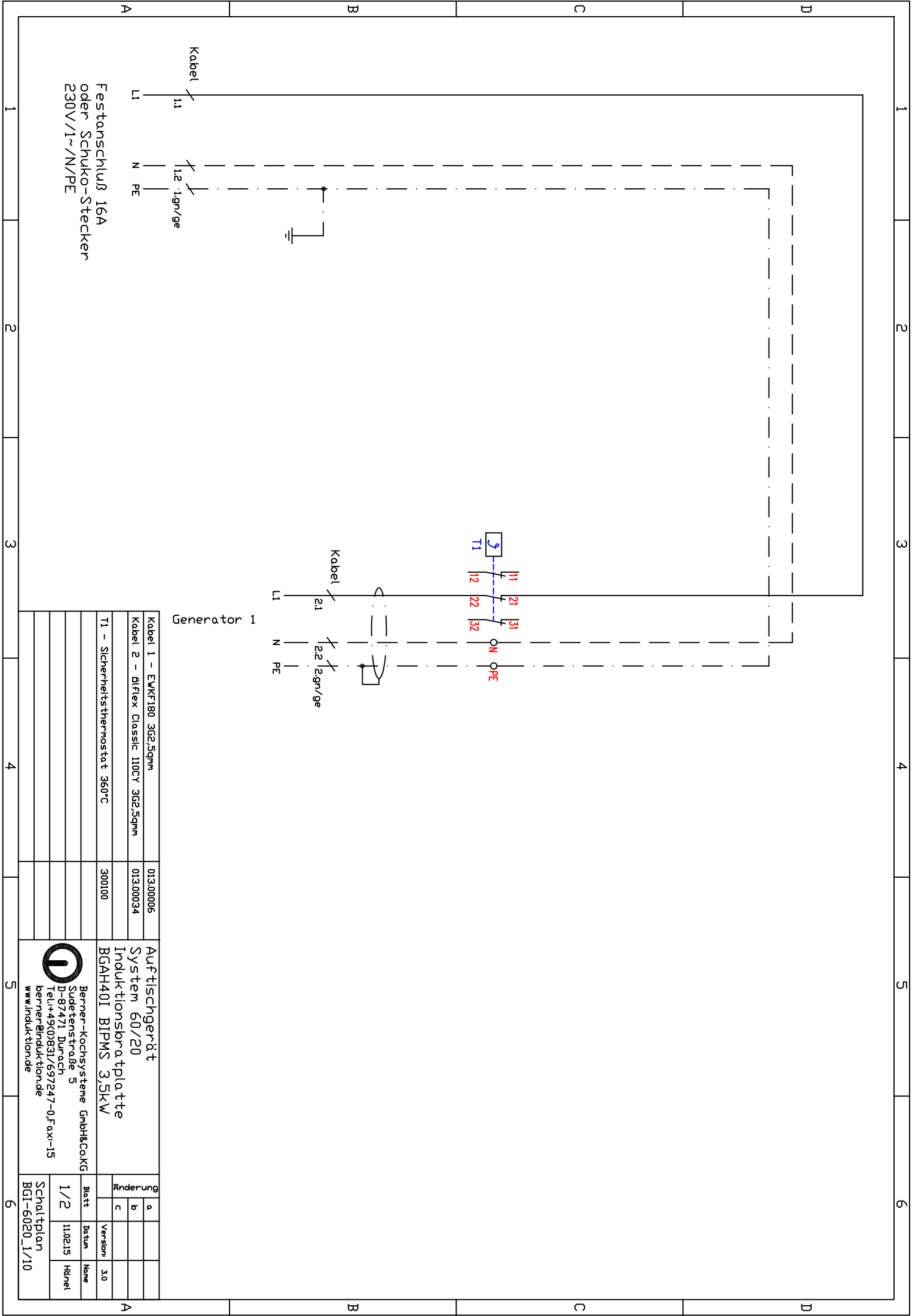
Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

- 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 Netzkabel ausgestattet, dieses kann mit dem notwendigen Stecker an eine Steckdose angeschlossen werden.
- Falls Fehlstromschuttschalter 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 Bratklippen 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 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.
- Sollten weitere Geräte oder 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.
- Die Netztrennvorrichtung so vorsehen, dass höchstens 5 x pro Tag ein und ausgeschaltet wird.

Downloadliste für Dokumente

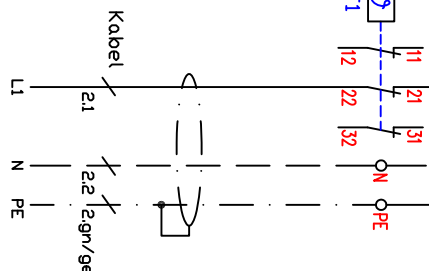
* **Achtung:** Link zu den dazugehörigen Einbauzeichnungen. Geben Sie diesen Link in die Adresszeile Ihres Browsers ein. Beachten Sie, dass sie die richtige(n) Zeichnung(en) auszuwählen (Einbauversion und Bauart prüfen, siehe Auftragsbestätigung). Durch mehrere wählbare Optionen verändern sich die technischen Maße der Geräte sowie die Bedienung dieser. Achtung bei Geräten.

BGAH40I	http://1drv.ms/1F37Z12
BGAH40IS	http://1drv.ms/1HoZMbt
BGAH60I	http://1drv.ms/1HoZPUt
BGAH80I	http://1drv.ms/1F38mZl
BGAH40IT	http://1drv.ms/1F38qs1
BGAH40ITS	http://1drv.ms/1HoZZLA
BGAH60IT	http://1drv.ms/MDtSz7
BGAH80IT	http://1drv.ms/1F38vw1



Festanschluss 16A
oder Schuko-Stecker
230V/1~/N/PE

Generator 1



Kabel 1 - EWKT180 3GE2,5qmm	013.00006	Auflichtschgerät System 60/20 Induktionsbratplatte BGAH401 BIPMS 3,5kW			
Kabel 2 - Dlflex Classic 110CY 3GE2,5qmm	013.00034				
T1 - Sicherheits thermostat 360°C	300100				
		 Berner-Kochsysteme GmbH & Co. KG Sudetenstraße 5 D-87471 Durach Tel: +49(0)831/697247-0, Fax: -15 berner@induktion.de www.induktion.de			

Änderung		
a	b	
c		
Version		3.0
Bleibt	Datum	None
1/2	11.02.15	Hänel

Jumpereinstellungen:

SW1: 2 PT1000 Überbrückung
getrennt = Ein
Modul oder 5-F getrennt=Aus

☒ A ☒ B

SW1: 3 Anzeige Vers. M und
LED = Ein
Anzeige Vers.T= Aus

☒ C ☒ D

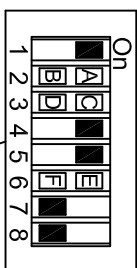
SW1: 4 u. 5 Leistungseinstellung

SW1: 6
Warmhaltefunktion = Ein
Warmhaltefunktion = Aus
WH Softwareänderung nötig!

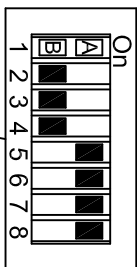
☒ E ☒ F

Spule
300x460

SW1



SW3



SW3: 1
Frequenz = ein (Einzelkochstelle) ☒ A
Pulse = aus (Mehrere Kochstellen) ☒ B

SW3: 3 u.4
Pfannenempfindlichkeit

SW3: 5,6,7 u. 8 Spulentypen

Version I

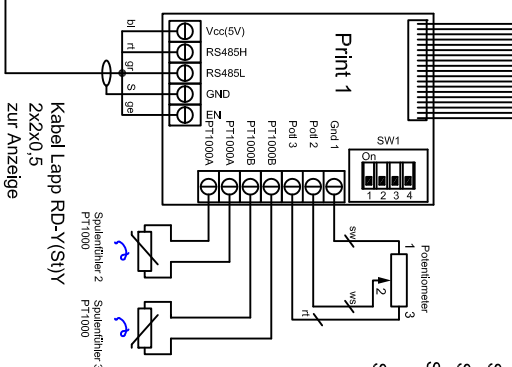
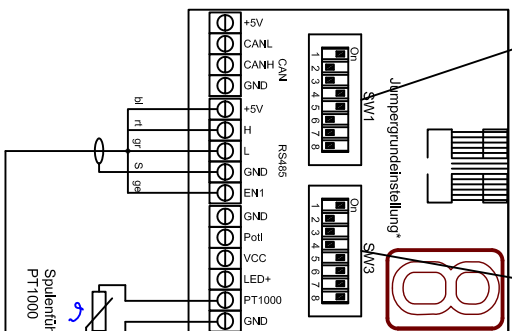
Jumpereinstellungen:

SW1.1: PT1000A On/Off

SW1.2: PT1000B On/Off

SW1.3: On=letzte Anzeige;
Off=Einzel- o. weitere Anzeige

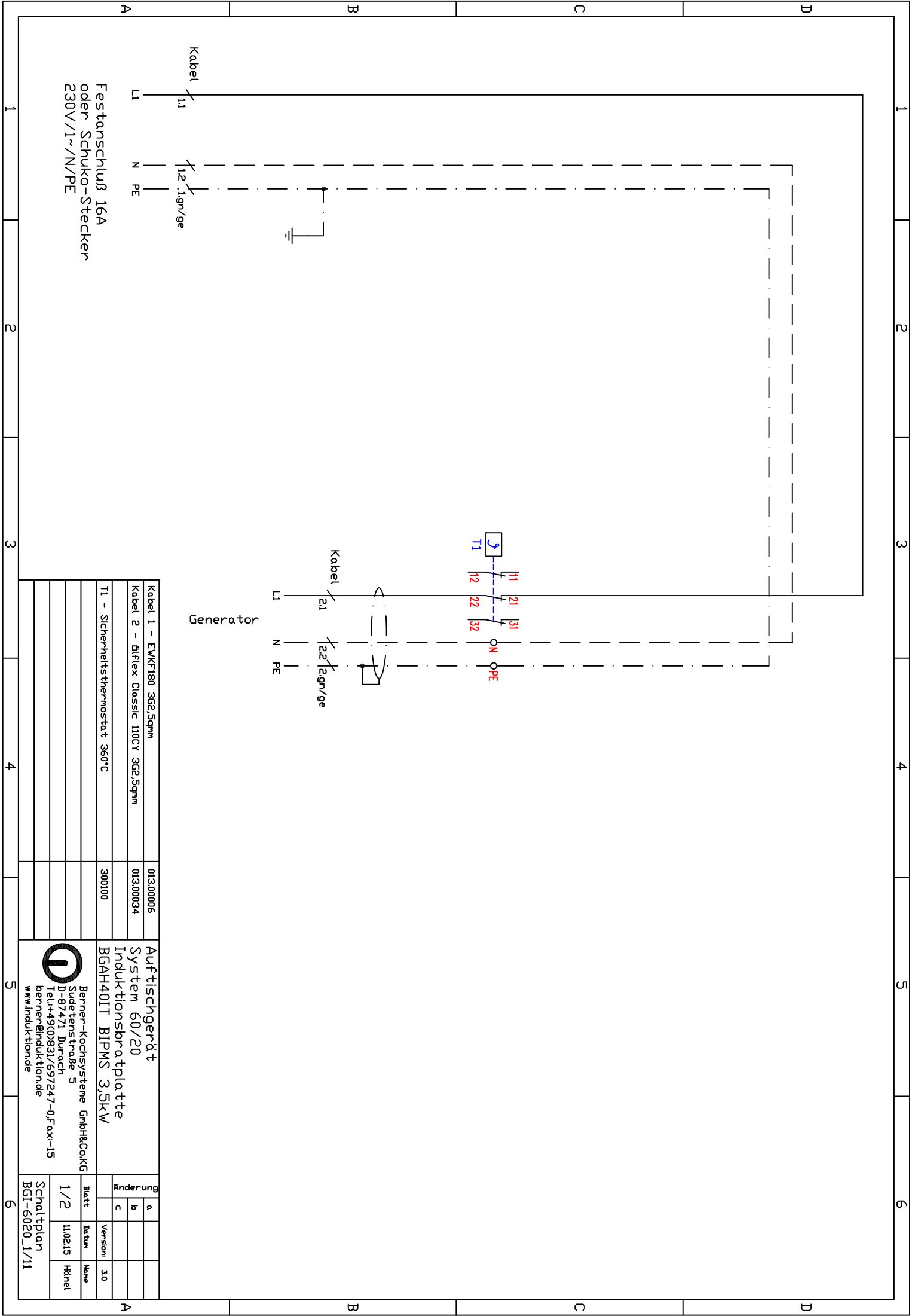
SW1.4: Anzeige gedreht



Aufsichtgerät
System 60/20
Induktionsbratplatte
BGAH40I BIPMS 3.5kW
Berner Kochsysteme GmbH&Co.KG
Sudetenstraße 5
D-87471 Durach
Tel.: +49(0)831/697247-0, Fax: -15
berner@induktion.de
www.induktion.de

Änderung	a	b	c	Version	3.0

Blatt	2/2	21.11.14	Hänel
Schaltplan	BGI-6020_1/10		



Jumperstellungen:

SW1: 2 PT1000 Überbrückung
getrennt = Ein
Modul oder 5-F getrennt=Aus



SW1: 3 Anzeige Vers. M und
LED = Ein
Anzeige Vers.T= Aus



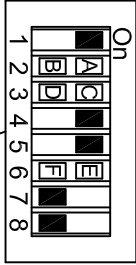
SW1: 4 u. 5 Leistungseinstellung

SW1: 6
Warmhaltefunktion = Ein
Warmhaltefunktion = Aus
WH Softwareänderung nötig!

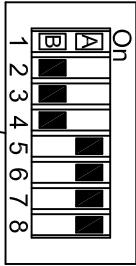


Spule
300x460

SW1



SW3



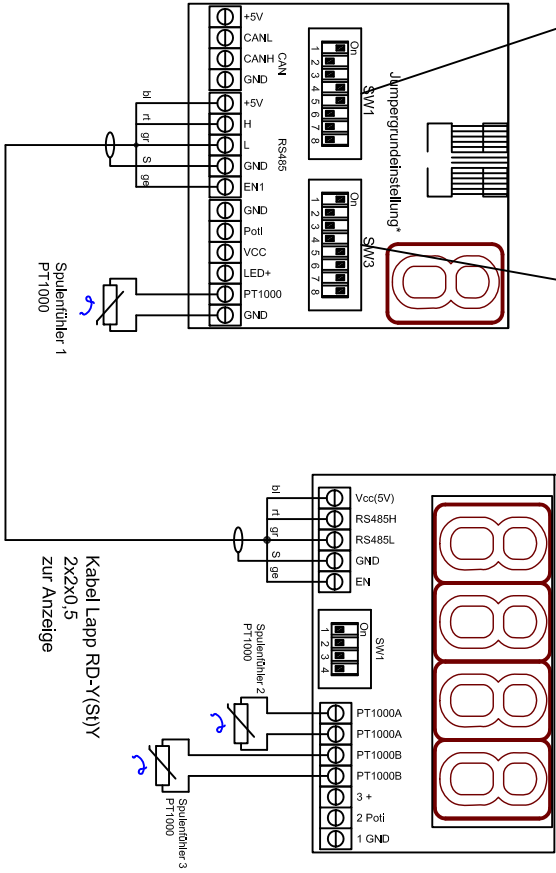
SW3: 1
Frequenz = ein (Einzelkochstelle)
Pulse = aus (Mehrere Kochstellen)

SW3: 3 u.4
Pfannenempfindlichkeit

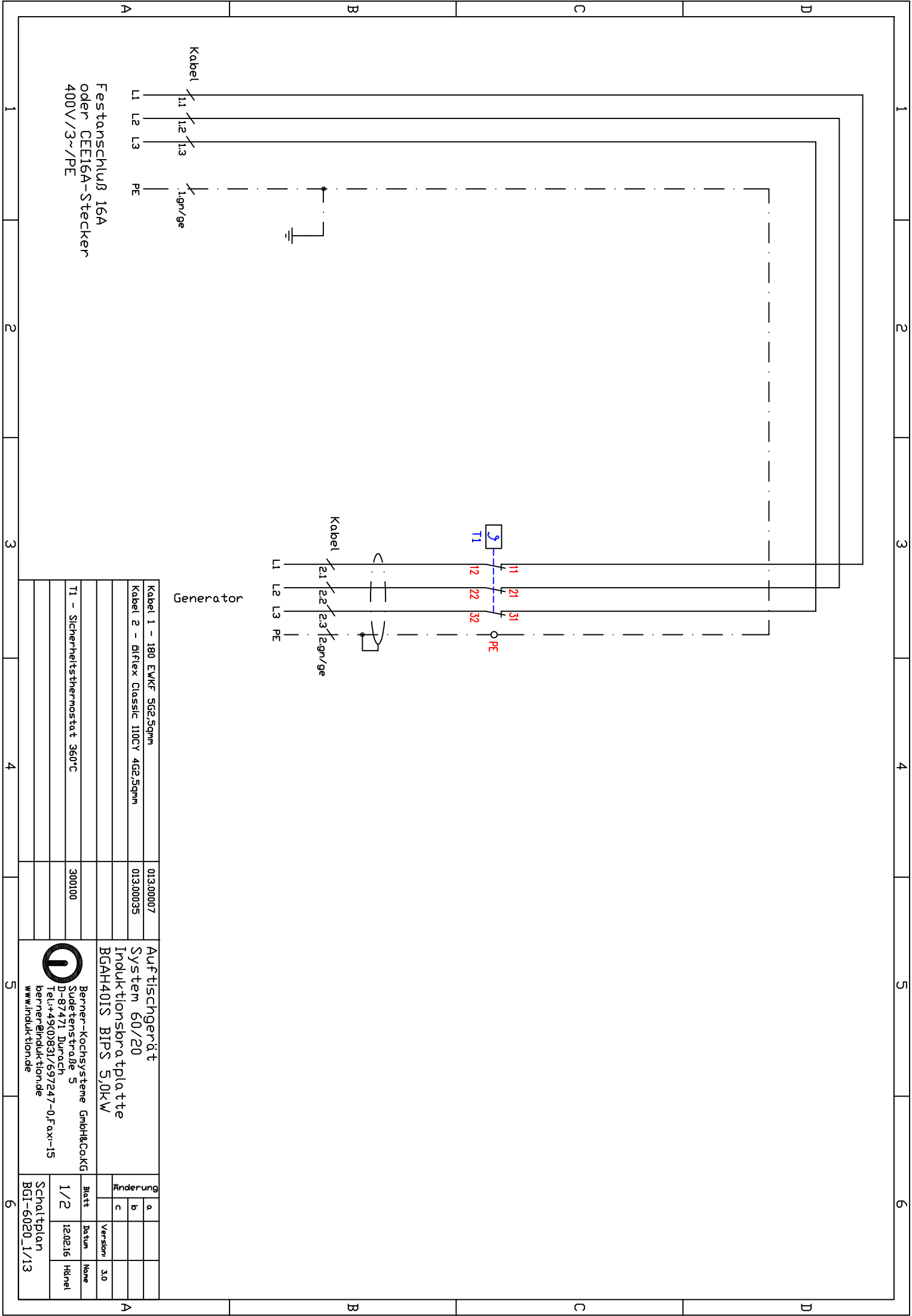
SW3: 5,6,7 u. 8 Spulentypen

Version T

Jumperstellungen:
SW1.1: PT1000A On/Off
SW1.2: PT1000B On/Off
SW1.3: On=letzte Anzeige;
Off=Einzel- o.weitere Anzeige
SW1.4: Anzeige getrennt



Auftischgerät System 60/20 Induktionsbratplatte BGAH40IT BIPMS 3,5kW Berni Kochsysteme GmbH&Co.KG Sudetenstraße 5 D-87471 Durach Tel.: +49(0)831/697247-0, Fax: -15 berner@induktion.de www.induktion.de	Änderung		a	
	b			
	c			
	Version			
Schaltplan BGI-6020_1/11	Blatt	Datum	Version	3.0
	2/2	11.02.15		
		Händel		



Festanschluss 16A
oder CEE16A-Stecker
400V/3~/PE

Generator

Kabel 1 - 180 EWKF 5G2,5qmm		013.00007	Auflichtgerät System 60/20 Induktionsbratplatte BGAH401S BIPS 5,0kW		 Berner-Kochsysteme GmbH & Co. KG Sudetenstraße 5 D-87471 Durach Tel: +49 (0) 831 / 697247-0, Fax: -15 berner@induktion.de www.induktion.de	
Kabel 2 - Wiflex Classic 110CV 4G2,5qmm		013.00035				
T1 - Sicherheitsthermostat 360°C		300100				
			Änderung		Schaltplan BGI-6020_1/13	
			a			
			b			
			c			
			Version		3.0	
			Dat.		None	
			Händl.		Händl.	

Jumpereinstellungen:

SW1: 2 PT1000 Überbrückung
getrennt = Ein
Modul oder 5-F getrennt=Aus

☐ A ☐ B

SW1: 3 Anzeige Vers. M und
LED = Ein
Anzeige Vers.T= Aus

☐ C ☐ D

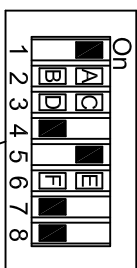
SW1: 4 u. 5 Leistungseinstellung

SW1: 6
Warmhaltefunktion = Ein
Warmhaltefunktion = Aus
WH Softwareänderung nötig!

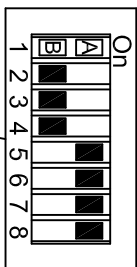
☐ E ☐ F

Spule
300x460

SW1



SW3

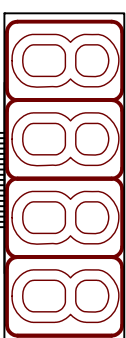


SW3: 1
Frequenz = ein (Einzelkochstelle) ☐ A
Pulse = aus (Mehrere Kochstellen) ☐ B

SW3: 3 u.4
Pfannenempfindlichkeit

SW3: 5,6,7 u. 8 Spulentypen

Version I



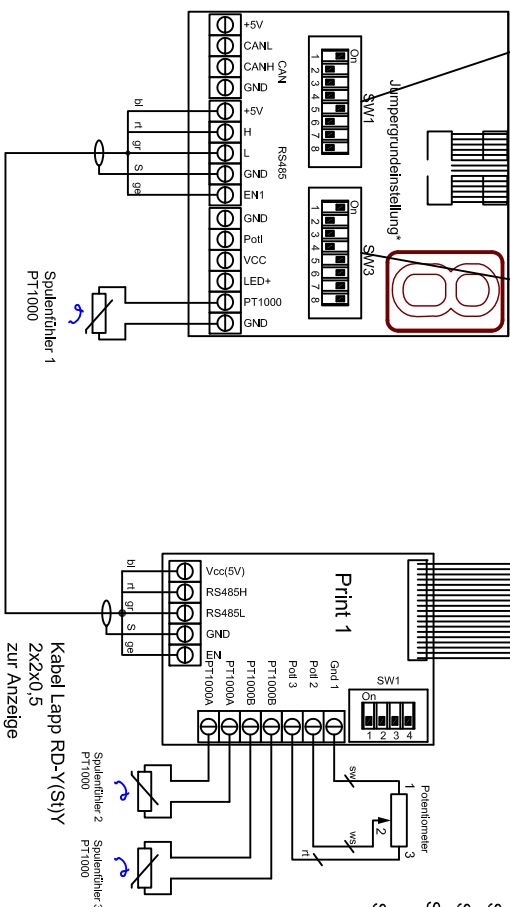
Jumpereinstellungen:

SW1.1: PT1000A On/Off

SW1.2: PT1000B On/Off

SW1.3: On=letzte Anzeige;
Off=Einzel- o. weitere Anzeige

SW1.4: Anzeige gedreht

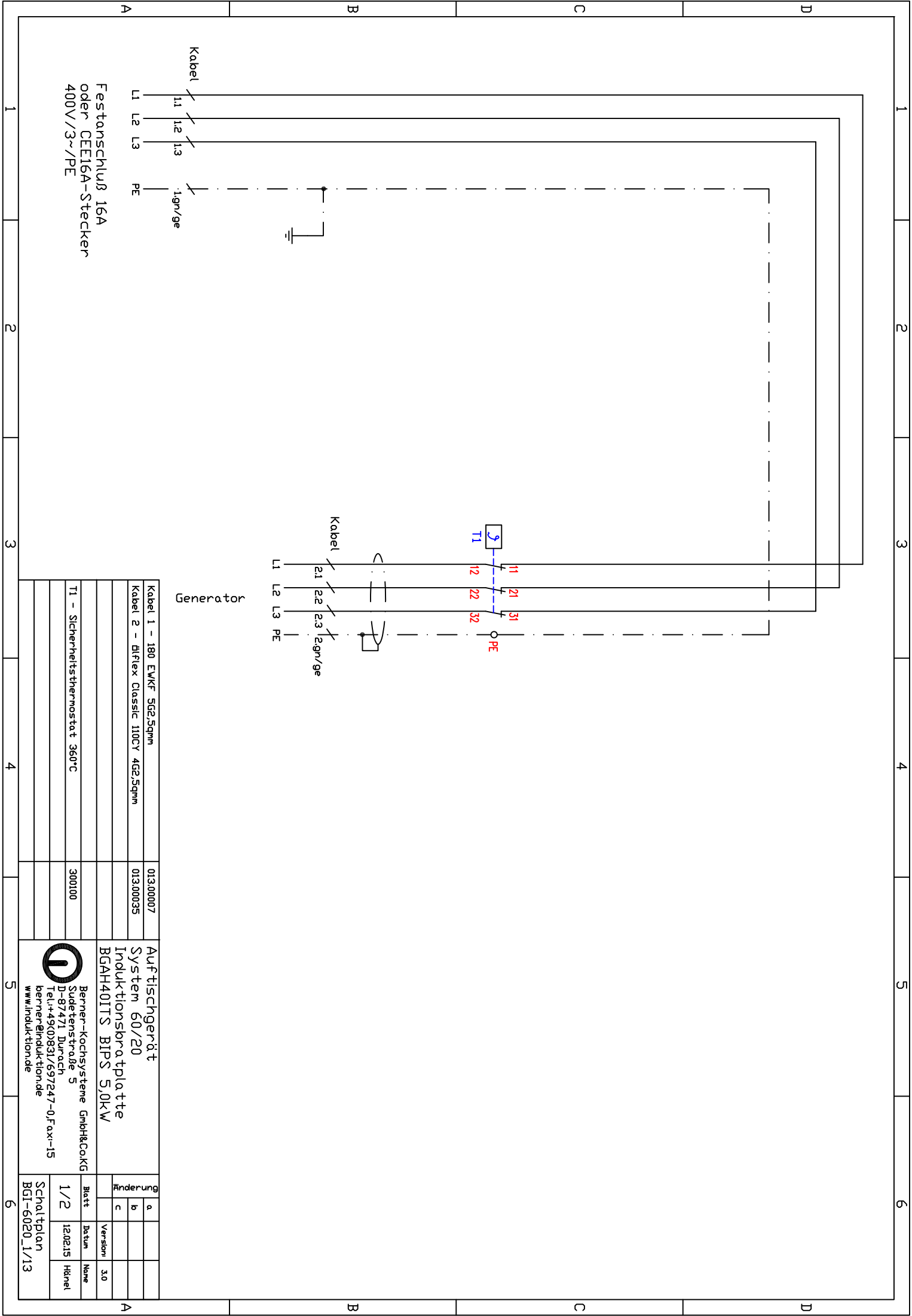


Kabel Lapp RD-V(SU)
2x2x0,5
zur Anzeige

Aufsichtgerät
System 60/20
Induktionsbratplatte
BGAH40IS BIPS 5,0kW
Berner Kochsysteme GmbH&Co.KG
Sudetenstraße 5
D-87471 Durach
Tel.: +49(0)831/697247-0, Fax: -15
berner@induktion.de
www.induktion.de

a	
b	
c	
Version	3.0
Blatt	Datum
2/2	12.02.15
Name	Hänel

Schaltplan	BGI-6020_1/13
------------	---------------



Festanschluss 16A
oder CEE16A-Stecker
400V/3~/PE

Generator

Kabel 1 - 180 EWKF 5G2,5qmm	013.00007	Auflichtgerät System 60/20 Induktionsbratplatte BGAH40ITS BIPS 5,0kW	Änderung			
Kabel 2 - Dilex Classic 110CV 4G2,5qmm	013.00035		a	b	c	
			Version	3.0		
T1 - Sicherheitsthermostat 360°C	300100	Bleibt	Datum	None		
		1/2	12.02.15	Hühner		
		Schaltplan BGI-6020_1/13				



Berner-Kochsysteme GmbH & Co. KG
Sudetenstraße 5
D-87471 Dürach
Tel: +49(0)831/697247-0, Fax: -15
berner@induktion.de
www.induktion.de

Jumperstellungen:

SW1: 2 PT1000 Überbrückung
getrennt = Ein
Modul oder 5-F getrennt=Aus



SW1: 3 Anzeige Vers. M und
LED = Ein
Anzeige Vers.T= Aus



SW1: 4 u. 5 Leistungseinstellung

SW1: 6

Warmhaltefunktion = Ein

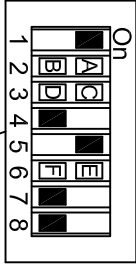
Warmhaltefunktion = Aus

WH Softwareänderung nötig!

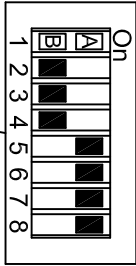


Spule
300x460

SW1



SW3



SW3: 1

Frequenz = ein (Einzelkochstelle)

Pulse = aus (Mehrere Kochstellen)



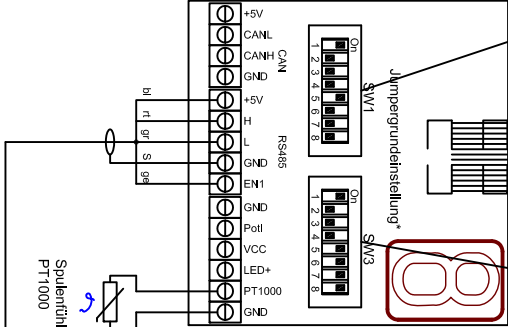
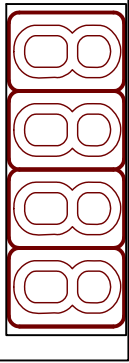
SW3: 3 u.4

Pfannenempfindlichkeit

SW3: 5,6,7 u. 8 Spulentypen

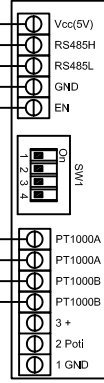
Version T

Jumperstellungen:
SW1.1: PT1000A On/Off
SW1.2: PT1000B On/Off
SW1.3: On=letzte Anzeige;
Off=Einzel- o.weitere Anzeige
SW1.4: Anzeige getrennt



Spulenföhler 1
PT1000

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



Spulenföhler 2
PT1000

Spulenföhler 3
PT1000

Aufischgerät System 60/20 Induktionsbratplatte BGAH40ITS BIPS 5.0kW		Änderung	
Bernr Kochsysteme GmbH&Co.KG SudenstraÙe 5 D-87471 Durach Tel.: +49(0)831/697247-0,Fax: -15 berner@induktion.de www.induktion.de		a	
		b	
		c	
		Version	3.0
		Datum	12.02.15
		Name	Hänel
Schaltplan BGl-6020_1/13			

Jumpereinstellungen:

- SW1: 2 PT1000 Überbrückung
getrennt = Ein
Modul oder 5-F getrennt = Aus
- SW1: 3 Anzeige Vers. M und
LED = Ein
Anzeige Vers. L = Aus



- SW1: 4
Frequenz = ein (Einzelkochstelle)
Pulse = aus (Mehrere Kochstellen)

- SW1.5: Frequenz -70Hz = Ein
Normal = Aus

- SW1: 6
Warmhaltefunktion vorn = Ein
Warmhaltefunktion vorn = Aus



- SW1: 7
Warmhaltefunktion hinten = Ein
Warmhaltefunktion hinten = Aus



WH Softwareänderung nötig!

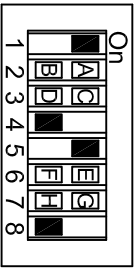
- SW1: 8 Ein=Masterpotentiometer

- SW2/3: 1 u. 2
Leistungseinstellung

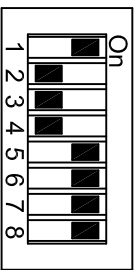
- SW2/3: 3 u. 4
Pfannenempfindlichkeit

- SW2/3: 5, 6, 7 u. 8 Spulentypen

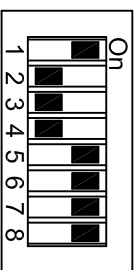
SW1



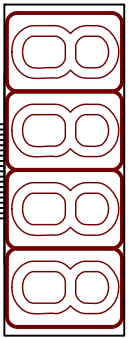
SW2



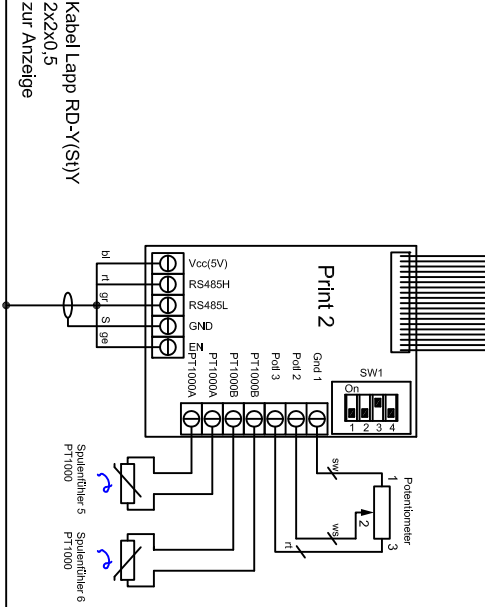
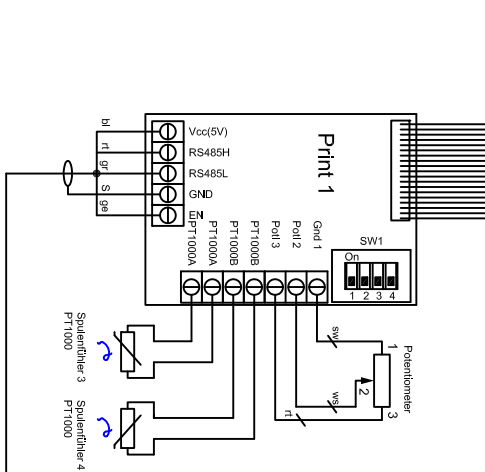
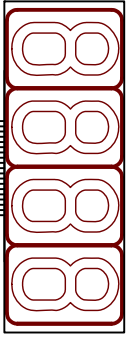
SW3



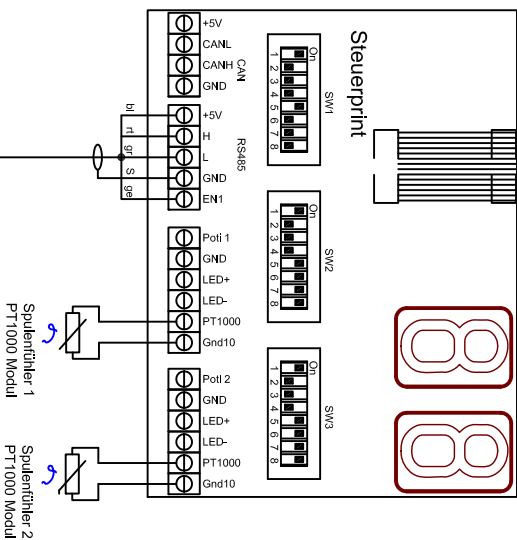
Version I = links



Version I = rechts

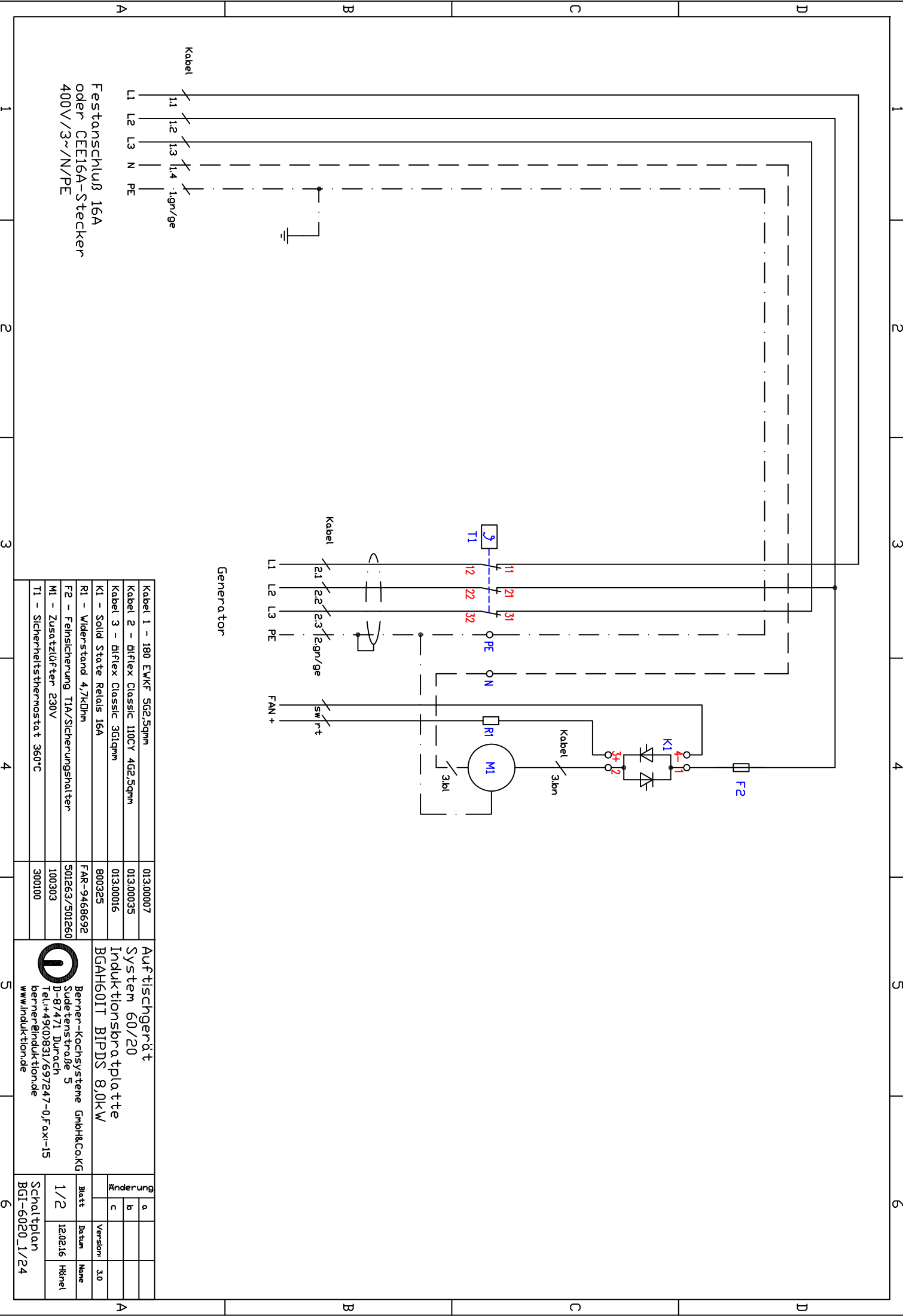


Steuerprint



Kabel Lapp RD-V(su)Y
2x2x0,5
zur Anzeige

Aufschergerät System 60/20 Induktionsbratplatte BGAH60I BIPDS 8,0kW Berni Kochsysteme GmbH&Co.KG Sudetenstraße 5 D-87471 Durach Tel.: +49(0)831/697247-0, Fax: -15 berner@induktion.de www.induktion.de	Änderung		a	
	b			
	c			
	Version		3.0	
Schaltplan		Bgi-6020_1/23	2/2	12.02.15 Hänel



Festanschluss 16A
oder CEE16A-Stecker
400V/3~/N/PE

Generator

Kabel 1 – 180 EWKF 5G2,5qmm	013.00007	Auflichtgerät System 60/20 Induktionsbratplatte BGAH60IT BIPDS 8,0kW	Änderung		
Kabel 2 – diflex Classic 110CY 4G2,5qmm	013.00035		a		
Kabel 3 – diflex Classic 3G1qmm	013.00016		b		
K1 – Solid State Relais 16A	800325		c		
R1 – Widerstand 4,7kOhm	FAR-9468692		Version	3.0	
F2 – Feinsicherung T1A/Sicherungshalter	501263/501260	 Berner-Kochsysteme GmbH&Co.KG Sudetenstrasse 5 D-87471 Durnach Tel:+49(0)831/697247-0,Fax:-15 berner@induktion.de www.induktion.de	Blatt	Datum	Name
M1 – Zusatzlüfter 230V	100303		1/2	12.02.16	Hänel
T1 – Sicherheitsthermostat 360°C	300100		Schaltplan BGI-6020_1/24		

Jumperinstellungen:

- SW1: 2 PT1000 Überbrückung
getrennt = Ein
Modul oder 5-F getrennt = Aus
- SW1: 3 Anzeige Vers. M und
LED = Ein
Anzeige Vers. L = Aus

- SW1: 4
Frequenz = ein (Einzelkochstelle)
Pulse = aus (Mehrere Kochstellen)

- SW1.5: Frequenz -70Hz = Ein
Normal = Aus

- SW1: 6
Warmhaltefunktion vorn = Ein
Warmhaltefunktion vorn = Aus

- SW1: 7
Warmhaltefunktion hinten = Ein
Warmhaltefunktion hinten = Aus

WH Softwareänderung nötig!

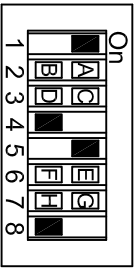
- SW1: 8 Ein=Masterpotentiometer

- SW2/3: 1 u. 2
Leistungseinstellung

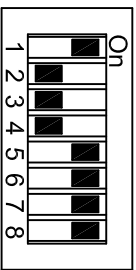
- SW2/3: 3 u. 4
Pfannenempfindlichkeit

- SW2/3: 5,6,7 u. 8 Spulentypen

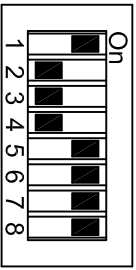
SW1



SW2



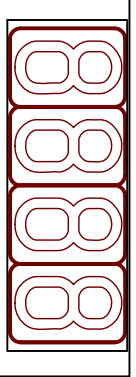
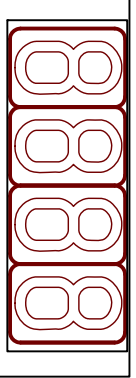
SW3



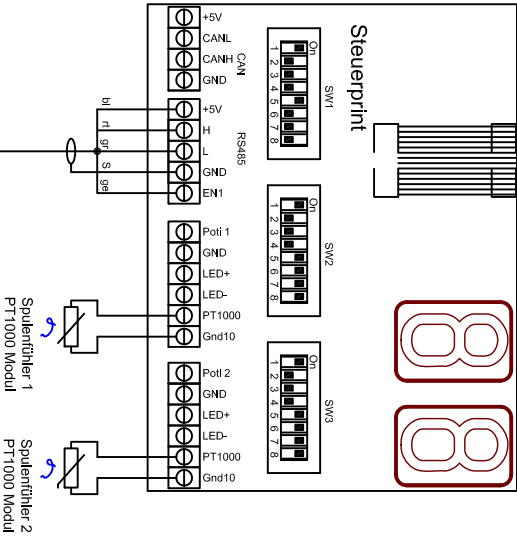
Version T = links

- Jumperinstellungen:
- SW1.1: PT1000A On/Off
- SW1.2: PT1000B On/Off
- SW1.3: On=letzte Anzeige;
Off=Einzel- o weitere Anzeige
- SW1.4: Anzeige gedreht

Version T = rechts

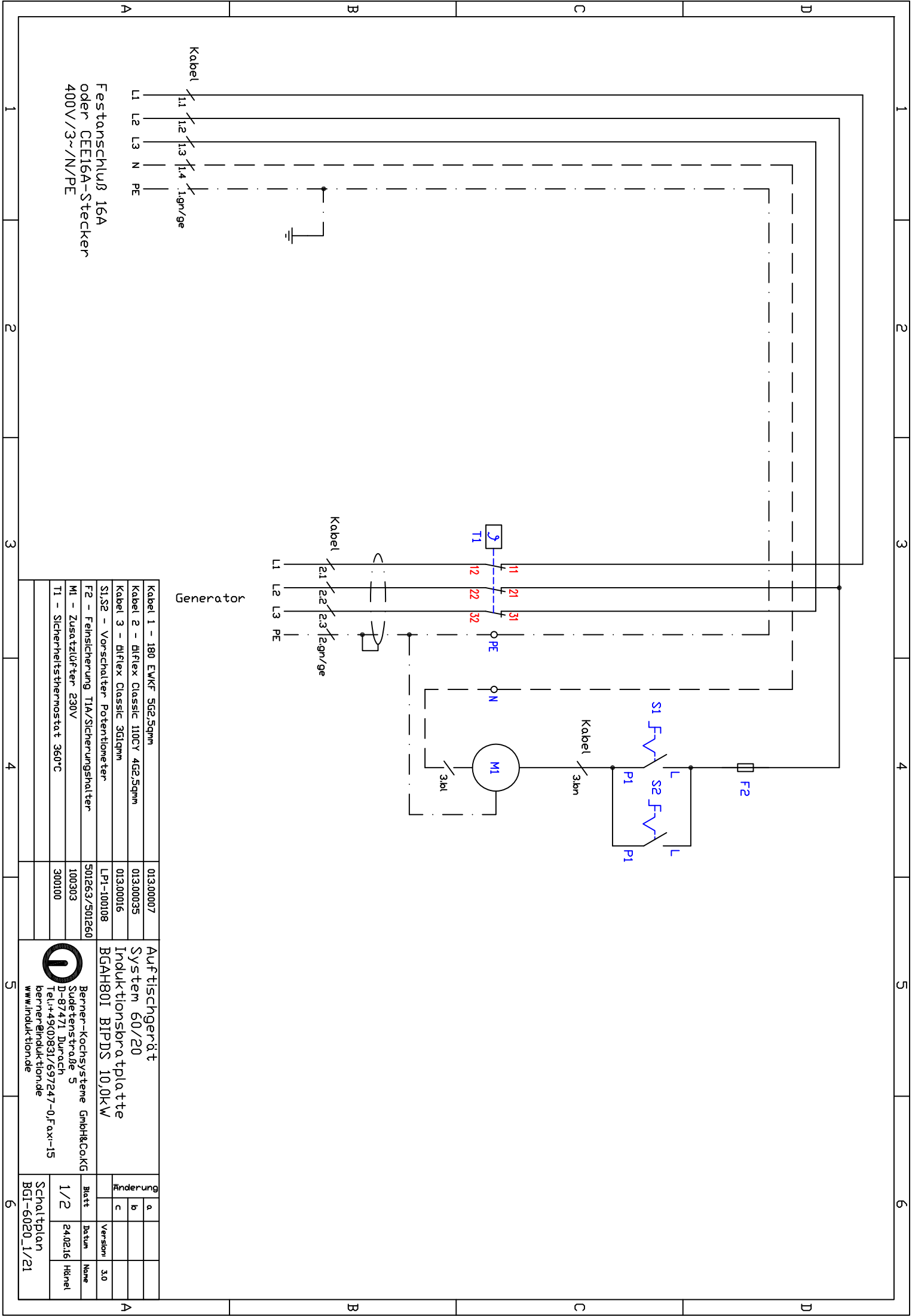


Steuerprint



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

Auftragsgerät		Änderung		a	
System 60/20				b	
Induktionsbratplatte				c	
BGAH60IT BIPDS 8,0KW		Verändert		3,0	
Berni Kochsysteme GmbH&Co.KG		Datum		Name	
Sudetenstraße 5		212		12.02.15	
D-87471 Dürach				Hänel	
Tel.: +49(0)831/697247-0, Fax: -15					
berner@induktion.de					
www.induktion.de					
		Schaltplan		BGI-6020_1/24	



Jumpereinstellungen:

- SW1: 2 PT1000 Überbrückung
getrennt = Ein
Modul oder 5-F getrennt = Aus
- SW1: 3 Anzeige Vers. M und
LED = Ein
Anzeige Vers. L = Aus



- SW1: 4
Frequenz = ein (Einzelkochstelle)
Pulse = aus (Mehrere Kochstellen)

- SW1.5: Frequenz -70Hz = Ein
Normal = Aus

- SW1: 6
Warmhaltefunktion vorn = Ein
Warmhaltefunktion vorn = Aus



- SW1: 7
Warmhaltefunktion hinten = Ein
Warmhaltefunktion hinten = Aus



WH Softwareänderung nötig!

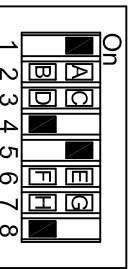
- SW1: 8 Ein=Masterpotentiometer

- SW2/3: 1 u. 2
Leistungseinstellung

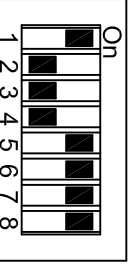
- SW2/3: 3 u. 4
Pfannenempfindlichkeit

- SW2/3: 5,6,7 u. 8 Spulentypen

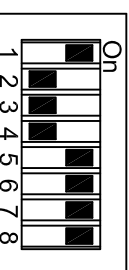
SW1



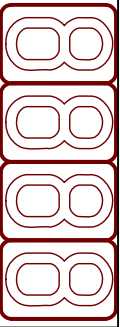
SW2



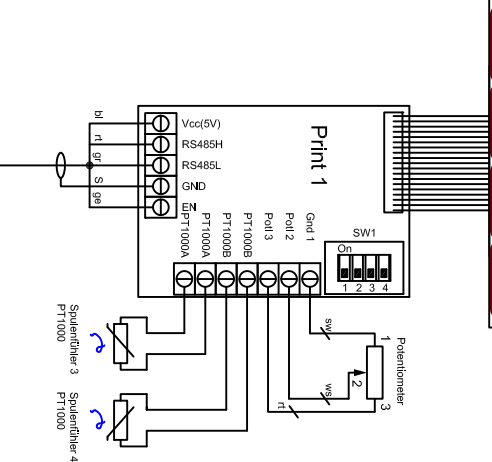
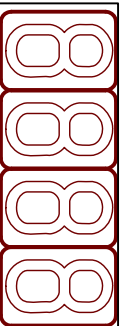
SW3



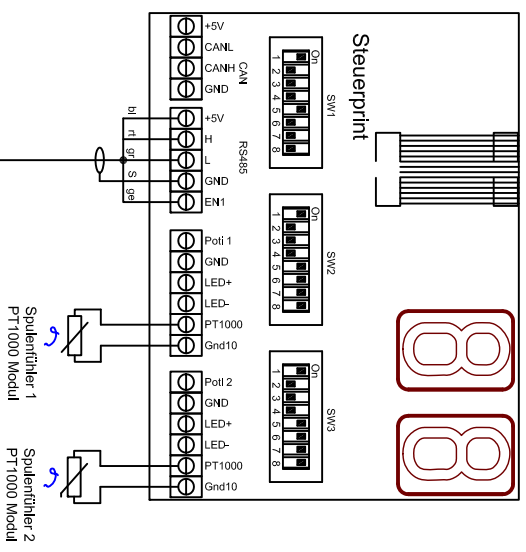
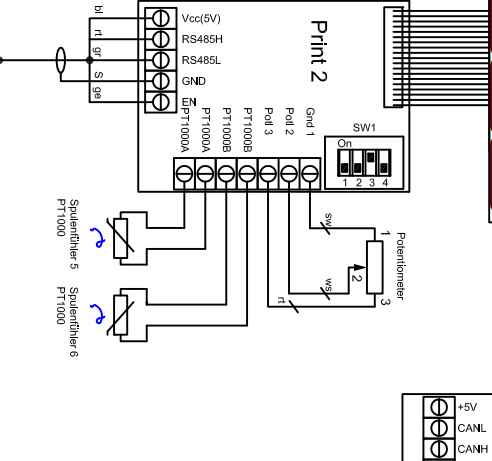
Version I = links



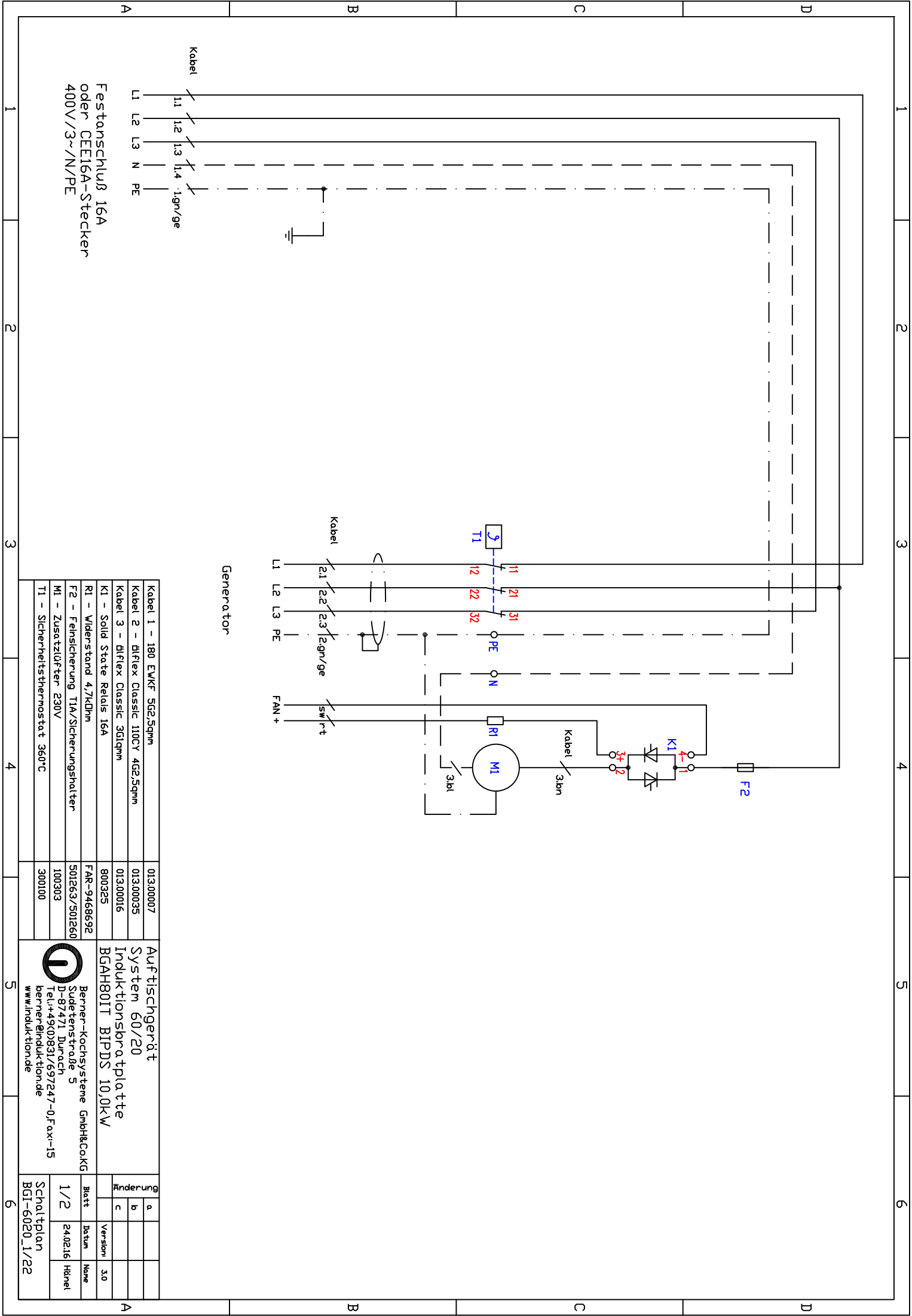
Version I = rechts



Kabel Lapp RD-V(st)Y
2x2x0,5
zur Anzeige



Aufsichtgerät System 60/20 Induktionsbratplatte BGAH801 BIPDS 10,0kW Bernert Kochsysteme GmbH&Co.KG Sudetenstraße 5 D-87471 Durach Tel.: +49(0)831/697247-0, Fax: -15 berner@induktion.de www.induktion.de	Änderung		a	
			b	
			c	
	Version		Datum	3.0
Schaltplan		2/2		12.02.15
				Hänel



Jumperinstellungen:

- SW1: 2 PT1000 Überbrückung
getrennt = Ein
Modul oder 5-F getrennt =Aus
- SW1: 3 Anzeige Vers. M und
LED = Ein
Anzeige Vers. I= Aus



- SW1: 4
Frequenz = ein (Einzelkochstelle)
Pulse = aus (Mehrere Kochstellen)

- SW1.5: Frequenz -70Hz = Ein
Normal = Aus

- SW1: 6
Warmhaltefunktion vorn = Ein
Warmhaltefunktion vorn= Aus



- SW1: 7
Warmhaltefunktion hinten = Ein
Warmhaltefunktion hinten = Aus

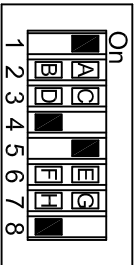


WH Softwareänderung nötig!

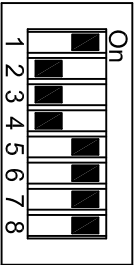
- SW1: 8 Ein=Masterpotentiometer

- SW2/3: 1 u. 2
Leistungseinstellung
- SW2/3: 3 u. 4
Pfannenempfindlichkeit
- SW2/3: 5,6,7 u. 8 Spulentypen

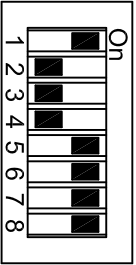
SW1



SW2



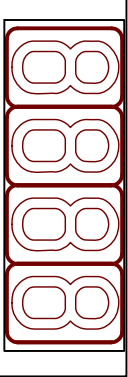
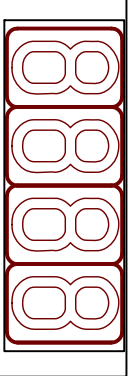
SW3



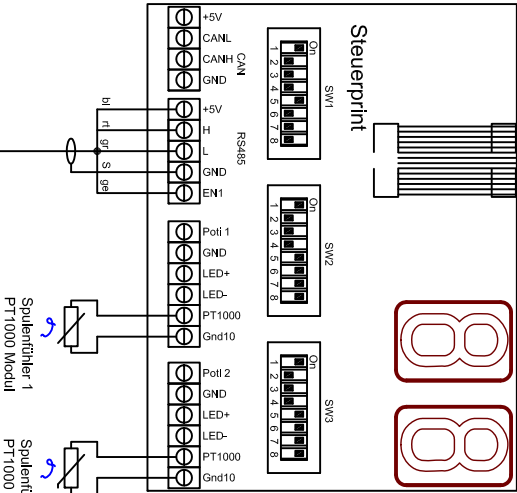
Version T = links

- Jumperinstellungen:
- SW1.1: PT1000A On/Off
- SW1.2: PT1000B On/Off
- SW1.3: On=letzte Anzeige;
Off=Einzel- o weitere Anzeige
- SW1.4: Anzeige gedreht

Version T = rechts



Steuerprint



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

Auftragsgerät			
System 60/20			
Induktionsbratplatte			
BGAH80IT BIPDS 10,0kW			
Berner Kochsysteme GmbH&Co.KG			
Sudetenstraße 5			
D-87471 Dürach			
Tel.: +49(0)831/697247-0, Fax: -15			
berner@induktion.de			
www.induktion.de			
Änderung		a	
		b	
		c	
Version		3.0	
Datum		12.02.15	
Name		Hänel	
Schaltplan		Bgl-6020_1/22	

