



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 Einbau-Induktions-Bräter ab – Bj. 2015



BBE40I, BBE60I, BBE80I

*Optionen: GSG1, GSG2, ESB, EOI, ESRTI

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	5
Geräuscentwicklung	5
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 für das Einbaumodell	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	13
Fehlerfindung	14
Fehlerbehebung	14
Übersicht Fehlermeldungen auf Anzeige	15
Reinigung.....	16
Pflegehinweise	16
Einlassen des Bräters:.....	16
Garantie.....	17
Reparatur in der Garantiezeit.....	17
Unterhalt.....	17
Entsorgung.....	17
Konformitätserklärung	18
Ersatzteilliste	19
BIPS-Generator.....	19
BIPDS-Generatoren	20
Technische Dokumentation.....	21
Geräteansicht (Beispiel: BBE40I mit Knebel und Anzeige).....	21
Einbaubeispiel	21
Luftführung	22
Installationsvorschriften beachten	23
Installationsvorschriften	23
Zusätzliche Installationsvorschriften für das Einbaumodell	24
Beachtungspunkte bei abgesetzter Spule (Spule – Generator getrennt)	24
Montageanleitung für den Einbau von Berner	25
Sensor Tastenfelder mit Auflagerahmen (Ver. A)	25
Montageanleitung für den flächenbündigen Einbau	26
(Ver. A2) von Berner Sensor Tastenfelder.....	26
Montageanleitung für den flächenbündigen Einbau	27
(Ver. B) von Berner Sensor Tastenfelder	27
Downloadliste für Einbauzeichnungen.....	28
Schaltpläne.....	29

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 Heizzone(n) werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf die Heizzone(n) legen. Keine Gegenstände auf dem Heizzone(n) 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 Heizzone 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 der heißen Heizzone. 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 Sicherheitsvorschriften 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 Reglers 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

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 des Gerätes 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 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

Lampe „Betrieb“

2V DC/ca. 10mA (LED grün)

Leistungsregler – Potentiometer

00hm – 10kOhm

Digitale Anzeige „Leistungs- und Fehleranzeige“

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

Lampe „Betrieb“ grün

(Geräte mit Hauptschalter)

Technische Gerätedaten

Modell	Heizzone(n)	Außenmaße in B x T x H	Temp. Bereich	Außenrahmen in B x T x H
BBE40I	1	400 x 600 x 240 mm	70 – 250°C	400 x 600 x 20 mm
BBE60I	2	600 x 600 x 240 mm	70 – 250°C	600 x 600 x 20 mm
BBE80I	2	800 x 600 x 240 mm	70 – 250°C	800 x 600 x 20 mm

Geräte	Spule	Spannung	Typ	Generator	Leistung	Gewicht
BBE40I	300x460 mm	400V/3~/N/PE	BIPSS	400V/3~/PE	5,0 kW	30,40 kg
BBE60I	260x460 mm	400V/3~/N/PE	BIPDS	400V/3~/PE	10,0 kW	-- kg
BBE80I	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 21
- o Schutzklasse im Auslieferungszustand mit getrennten Generator (GSG1(2)) IP 11

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)

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

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Sicherung</u>
Phase	Braun, Schwarz, Grau oder 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz	3 x 16A F (flink)
N	Blau oder 4	<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%)

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

Installationsvorschriften für das Einbaumodell

Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

- Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.
- 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 Induktions-Gerät 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.
- Die Ansaugluft muss kanalisiert werden und über den mitgelieferten Filter direkt den Lüftern zugeführt werden. Der Ansaugquerschnitt sollte pro Elektrikeinheit mindestens 200 cm^2 sein.
- Keinen thermischen Kurzschluss bauen. Die Abluft darf auf keinen Fall wieder angesaugt werden, da sonst das Gerät immer heißer wird.
- Der Einbau muss auf Praxistauglichkeit überprüft werden. Dazu muss die maximale Kühlblechtemperatur ermittelt werden. Gemessen wird an der Kühlblechgrundplatte unterhalb der Induktionsspule. Die Temperatur darf im Dauerbetrieb von mindestens 2 Stunden und 20°C Umgebungstemperatur 65°C nicht übersteigen.
- Alle EINBAU-Modelle müssen befestigt werden.
- 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

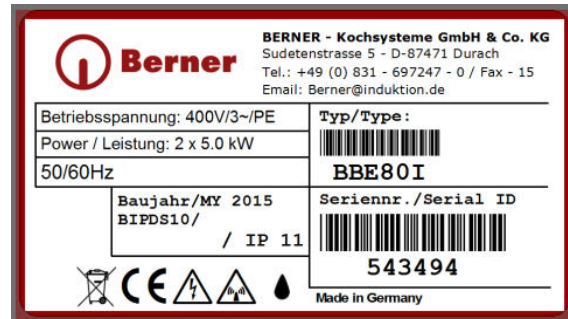
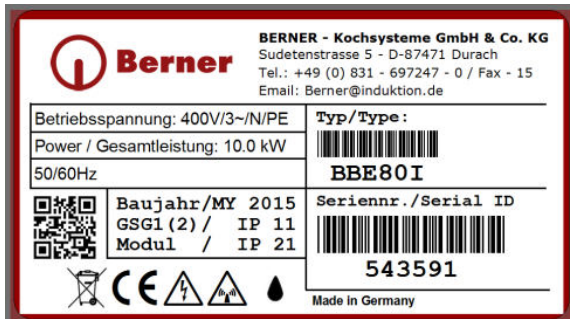
Achtung

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

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

Entfernen Sie alle Gegenstände aus der Heizzone(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 Hauptschalter auf die AUS-Position (0), bevor Sie das Induktionsgerät an das Stromnetz anschließen.

Geräte Ein- und Ausschalter

Position AUS:

`0` zeigt zur Markierung (o)



Position EIN:

`I` zeigt zur Markierung (o).



Position AUS:

`0` zeigt zur Markierung (o)



Position Ein:

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



Position EIN mit Standby:

Position auf (●)



Die Temperatur wird in der Anzeige gezeigt.

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 Reglers 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 Anzeigen bzw. Bedienfelder.

Komfort

Das Induktionsgerät überträgt nur dann Energie auf die Heizzone(n), wenn die Temperatur unter den gewählten Wert fällt. Durch Ausschalten mit dem Reglers wird der Heizprozess 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. Temperaturdrehknopf 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 Betriebsanzeigelampe ist 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
	Hauptschalter ist AUS	Hauptschalter in Ein-Position drehen
	Induktionsgerät defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
Ungenügende Heizleistung Betriebsanzeigelampe ist AN (leuchtet)	Luftkühlsystem ist behindert/blockiert	Stellen Sie sicher, dass die Luftzufuhr und -ausfuhr nicht behindert/blockiert sind.
	Luftfilter ist verschmutzt.	Filter reinigen oder ersetzen.
	Umgebungstemperatur ist zu hoch (das Kühlsystem kann den Kochherd nicht in den normalen Betriebstemperaturen halten *2	Stellen Sie sicher, dass keine heiße Luft angesaugt wird. Reduzieren Sie die Umgebungstemperatur. Die Temperatur darf 40°C / 110 °F nicht übersteigen.
	Eine Phase fehlt	Prüfen Sie die Sicherungen.
	Induktionsgerät defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker.
Keine Reaktion auf Drehen des Temperatur-Drehknopfs	Temperaturregler defekt	
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab. Lüfter arbeitet	Luftkühlsystem ist Blockiert/gestört	Stellen Sie sicher, dass die Luftzu- und -ausfuhr nicht Blockiert sind.
	Lüfter schmutzig	Lüfter reinigen
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab. Lüfter arbeitet <u>nicht</u> .	Lüfter oder Lüfter-Überwachung defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker.
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab (nach längeren, fortwährenden Betriebszeit)	Spule überhitzt, Heizzone zu heiß.	Gerät ausschalten, Pfanne entfernen und warten, bis die Heizzone abgekühlt ist.
Kein Aufheizen	Auslösung des Sicherheits-Temperaturbegrenzers	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 Entriegelungs-knopf ohne Gewalteinwendung betätigt werden. Ein Wiedereinschalten bei nicht genügend abgekühlten Gerät kann zur Beschädigung des Sicherheits-Temperaturbegrenzers führen. Die Schutzkappe anschließend unbedingt wieder einzusetzen, 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 (µh 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 Bräter 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 des Bräters:

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

**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.

Gerätetyp: Einbaugerät Induktions-Bratplatte**Typ-Nr.:** BBE40I
BBE60I, BBE80I

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

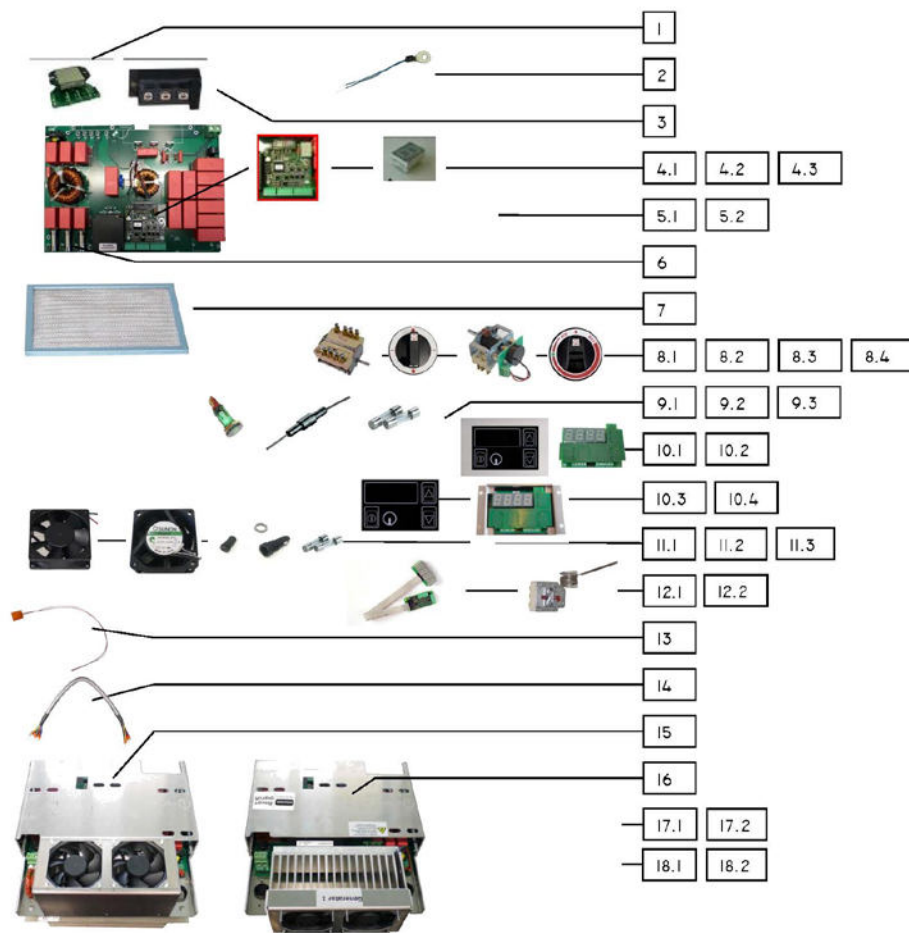
In den EG-Richtlinie Niederspannung 2006/95/EG vom 12. Dezember 2006 über die Sicherheit von elektrischen Betriebsmitteln bei der Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen sowie die Elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG vom 15. Dezember 2004, festgelegten Änderungen.

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

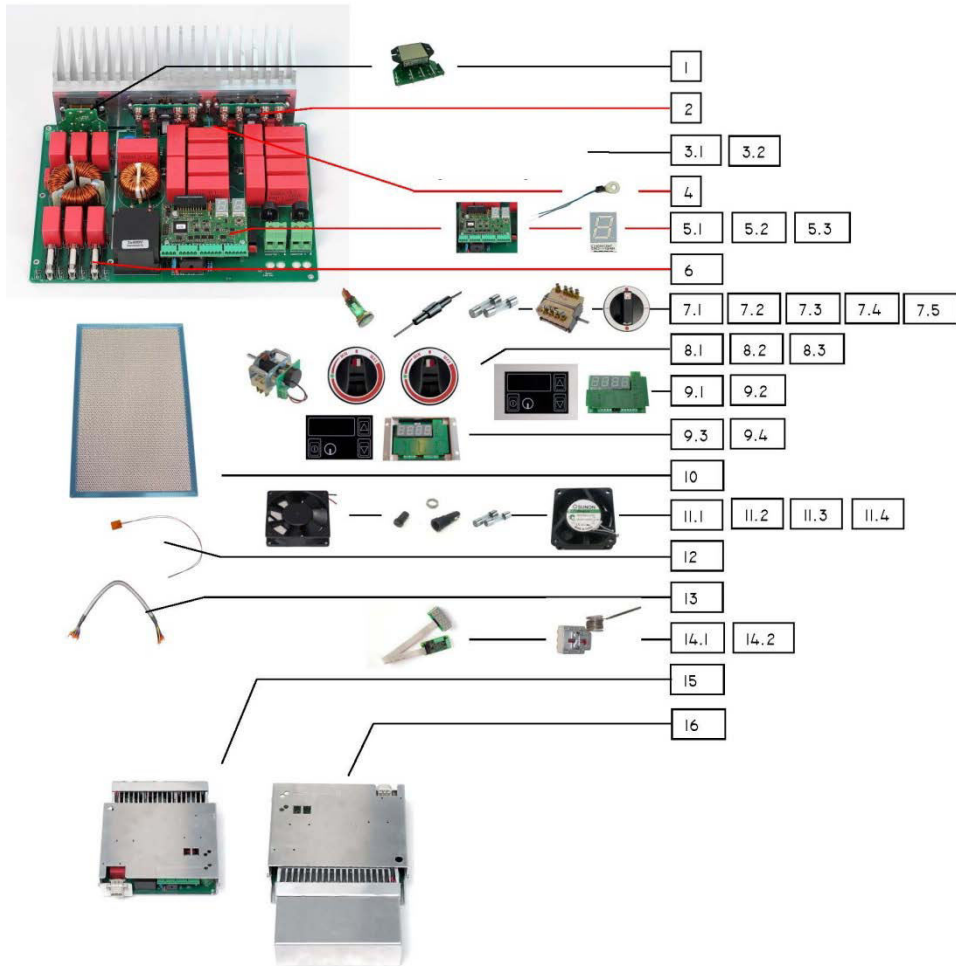
**Peter Berner****Geschäftsführer**

Ersatzteilliste



BIPS-Generator

ANZAHL / PIECES BG140	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	8.1	800404	HAUPTSCHALTER 4-POLIG	MAIN SWITCH
1	8.2	800102-B	KNEBEL HAUPTSCHALTER	KNOB MAIN SWITCH
1	8.3	LPI-100108	POTI MIT VORSCHALTER	CONTROLLER WITH POTI
1	8.4	801022	KNEBEL MIN-MAX	KNOB MIN-MAX
1	9.1	800201	LAMPE GRÜN 250 V	INDICATOR LIGHT GREEN
1	9.2	501263	FEINSICHERUNG TIA	FUSE TIA
1	9.3	501262	SICHERUNGSHALTER MIT KABEL	FUSE HOLDER WITH CABLE
1	10.1	100153	EINBAURAHMEN MIT TOUCHCONTROLGLAS	MOUNT IN FRAME WITH TOUCHCONTROL GLASS
1	10.2	300113	ELEKTRONIK TOUCHCONTROL	ELECTRONIC TOUCHCONTROL
1	10.3	100159	TOUCHCONTROLGLAS	TOUCHCONTROL GLASS
1	10.4	100177	EINBAURAHMEN VER. B	MOUNT IN FRAME VER. B
2	11.1	100301	LÜFTER (80x80x25mm) 24V	COOLER (80x80x25mm) 24V
2	11.2	100303	LÜFTER (80x80x25mm) 230V	COOLER (80x80x25mm) 230V
1	11.3	501260	EINBAU SICHERUNGSHALTER	MOUNTING FUSE SOCKET
1	11.4	501263	FEINSICHERUNG TIA	FUSE TIA
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
1	16	G-BIPS	AUSTAUSCHGENERATOR STEHEND	EXCHANGE GENERATOR



BIPDS-Generatoren

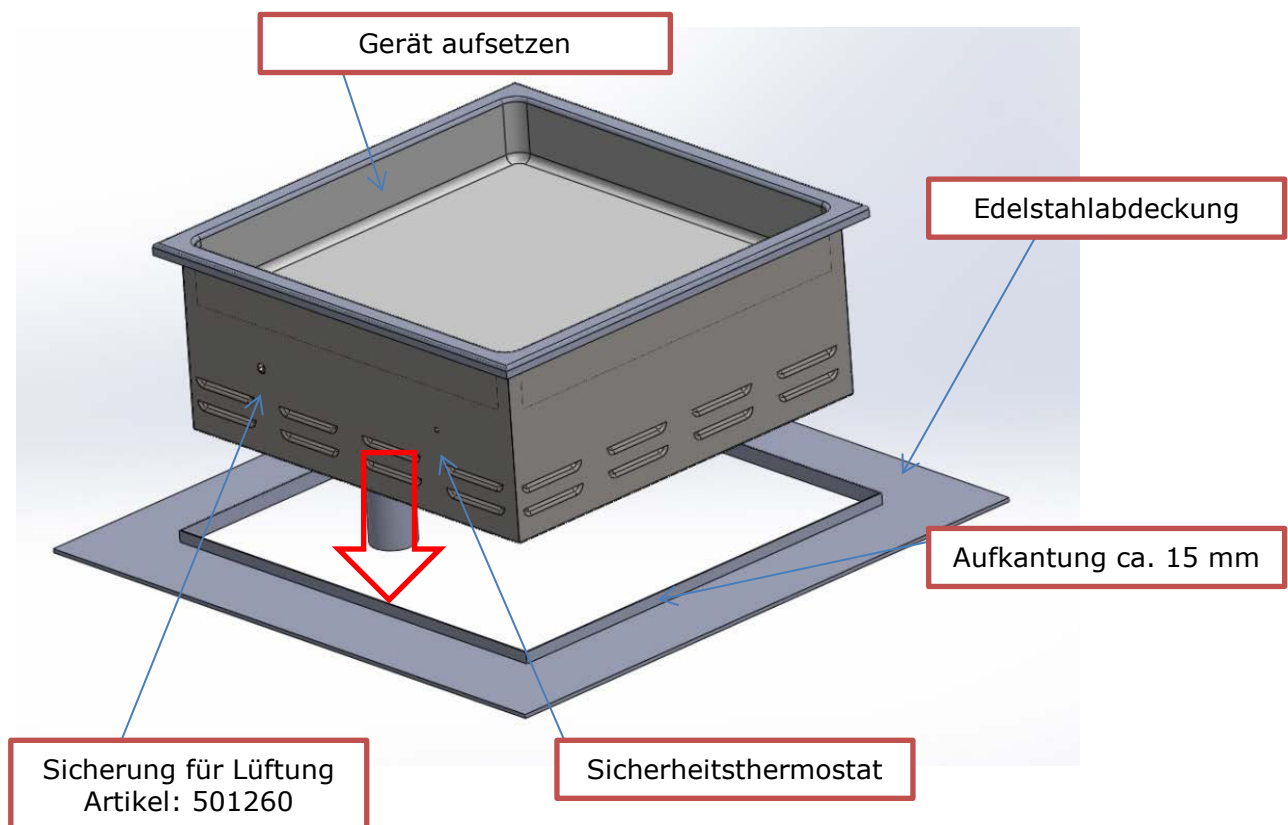
ANZAHL / PIECES BG160 / BG180	Pos.	ARTIKELNUMMER ITEM NUMBER	BESCHREIBUNG	DESCRIPTION
2 / 2	1	100604	GLEICHRICHTER	RECTIFIER
2 / 2	2	-----	NICHT WECHSELBAR	NOT REPLACEABLE
2 / 2	4	100125	TEMPERATURFÜHLER	TEMPERATURE SENSOR
1 / 1	5.1	100613	LEISTUNGSPRINT	POWERPRINT
2 / 2	5.2	100606	STEUERPRINT VERSION 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)
1 / 1	7.1	800201	LAMPE GRÜN 250 V	INDICATOR LIGHT GREEN
1 / 1	7.2	501262	SICHERUNGSHALTER MIT KABEL	FUSE HOLDER WITH CABLE
1 / 1	7.3	501263	FEINSICHERUNG TIA	FUSE TIA
1 / 1	7.4	800404	HAUPTSCHALTER 4-POLIG	MAIN SWITCH
1 / 1	7.5	800102-B	KNEBEL HAUPTSCHALTER	KNOB MAIN SWITCH
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
2 / 2	9.1	100153	EINBAURAHMEN MIT TOUCHCONTROL	MOUNT IN FRAME WITH TOUCHCONTROL
2 / 2	9.2	300113	ELEKTRONIK TOUCHCONTROL	ELECTRONIC TOUCHCONTROL
2 / 2	9.3	100159	TOUCHCONTROLGLAS	TOUCHCONTROL GLASS
2 / 2	9.4	100177	EINBAURAHMEN VER. B	MOUNT IN FRAME VER. B
1 / 1	10	400404	ALUMINIUMFILTER 200x320x7MM	ALUMINIUM FILTER
3 / 3	11.1	100301	LÜFTER (80x80x25MM) 24V	COOLER (80x80x25MM) 24V
1 / 1	11.2	501260	EINBAU SICHERUNGSHALTER	MOUNTING FUSE SOCKET
1 / 1	11.3	501263	FEINSICHERUNG TIA	FUSE TIA
2 / 2	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
1 / 1	16	G-BIPDMS	AUSTAUSCHGENERATOR STEHEND	EXCHANGE GENERATOR

Technische Dokumentation

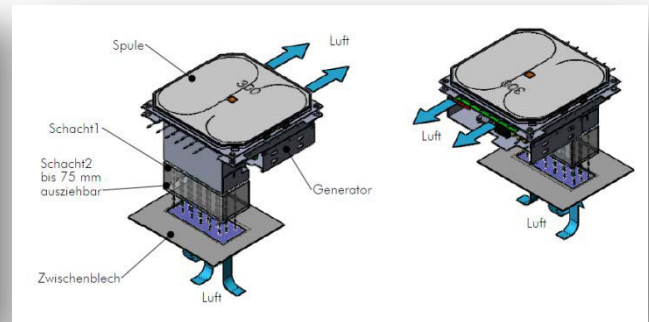
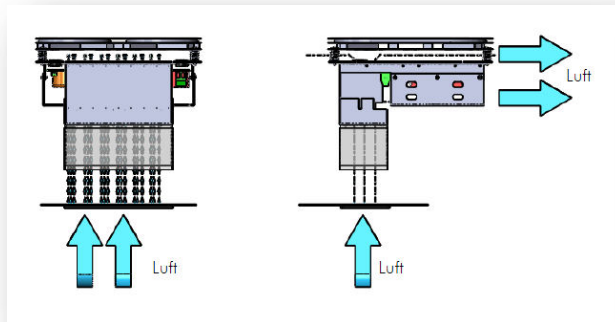
Geräteansicht (Beispiel: BBE40I mit Knebel und Anzeige)



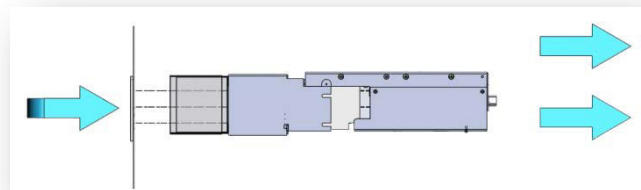
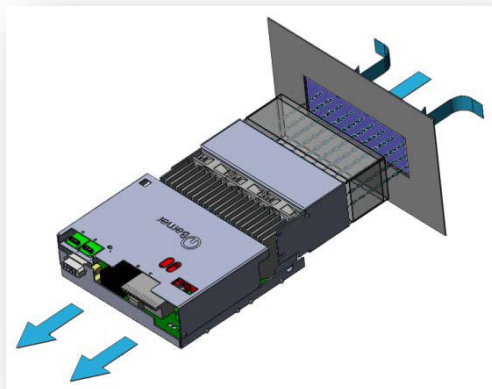
Einbaubeispiel



Luftführung Modul



Luftführung Spule Generator Getrennt (Stehend / Liegend)



Installationsvorschriften beachten

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Installationsvorschriften

Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

- Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.
- Die elektrischen Installationen müssen den lokalen Gebäudeinstallations-Vorschriften entsprechen. Die gültigen nationalen Vorschriften der Elektrizitäts-Behörden müssen befolgt werden.
- Das Induktionsgerät ist mit einem Netzkabel ausgestattet, dieses kann mit dem notwendigen Stecker an eine Steckdose angeschlossen werden.
- Falls Fehlstromschutzschalter verwendet werden, müssen diese für einen Fehlerstrom von mindestens 30mA ausgelegt sein.
- Verhindern Sie ein Blockieren der Luftzufuhr- und Luftauslasszone durch Gegenstände (Stoff, Wand etc.)
- Vermeiden Sie, dass heiße Umgebungsluft durch das Induktionsgerät angesogen wird (mehrere Geräte stehen nebeneinander, Geräte stehen hintereinander, in der Nähe von Bratkippern oder Öfen). Ansonsten muss ein Luftkanal verwendet werden.
- Das Induktionsgerät darf nicht in der Nähe einer oder auf einer heißen Oberfläche gestellt werden.
- Das Gerät hat einen Ansaugfilter. Trotzdem müssen Sie sicherstellen, dass keine fette Umgebungsluft, welche durch andere Anwendungen verursacht wird, in das 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 Einbaugeräte in der Nähe der Induktion eingebaut werden oder in der Nähe stehen, welche elektronisch geregelt werden, fragen sie bitte beim Hersteller nach, ob Störungen durch die Induktion möglich sind.

Zusätzliche Installationsvorschriften für das Einbaumodell

- Die Ansaugluft muss kanalisiert werden und über den mitgelieferten Filter direkt den Lüftern zugeführt werden. Der Ansaugquerschnitt sollte mindestens 200 cm² sein.
- Die maximale Ansaugluft darf direkt vor den Lüftern die Temperatur von 35° C nie überschreiten.
- Keinen thermischen Kurzschluss bauen. Die Abluft darf auf keinen Fall wieder angesaugt werden, da sonst das Gerät immer heißer wird.
- Der Einbau muss auf Praxistauglichkeit überprüft werden. Dazu muss die maximale Kühlblechtemperatur ermittelt werden. Gemessen wird an der Kühlblechgrundplatte unterhalb der Induktionsspule in der Mitte beim Transistormodul (schwarzer großer Klotz). Die Temperatur darf im Dauerbetrieb von mindestens 2 Stunden und 20°C Umgebungstemperatur 50°C nicht übersteigen.
- Potentiometer Leitung bei Längen über 60 cm schirmen und nur am Induktionsmodul an Klemme S anschließen.
- Die Generatorzuleitung muss generell geschirmt sein und beidseitig sauber kontaktiert werden.
- Die Netztrennvorrichtung so vorsehen, dass höchstens 5 x pro Tag ein und ausgeschaltet wird.

Beachtungspunkte bei abgesetzter Spule (Spule – Generator getrennt)

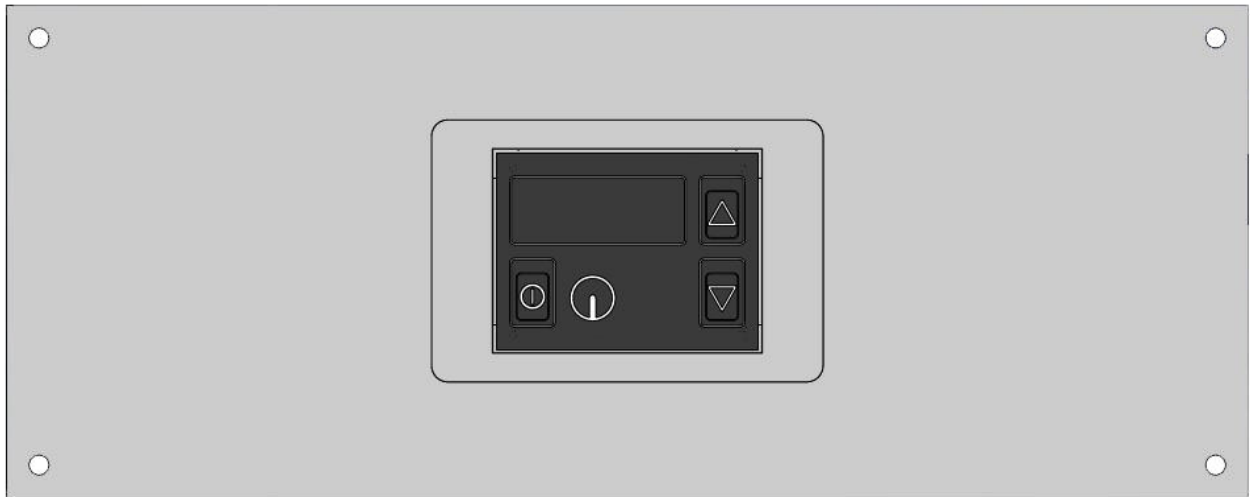
- Mit Stoß Verbinder und 6 mm² Radox-Litze (155°C) die Spulenanschlüsse verlängern und mit verlöten.
- Fühlerkabel mit 2 x 0,5 mm² Ölflexleitung verlängern.
- Fühler- und Anzeigenkabel müssen unbedingt gesondert von Spulenkabeln und allen anderen Kabeln verlegt und wenn möglich in einem Stahlkanal untergebracht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

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

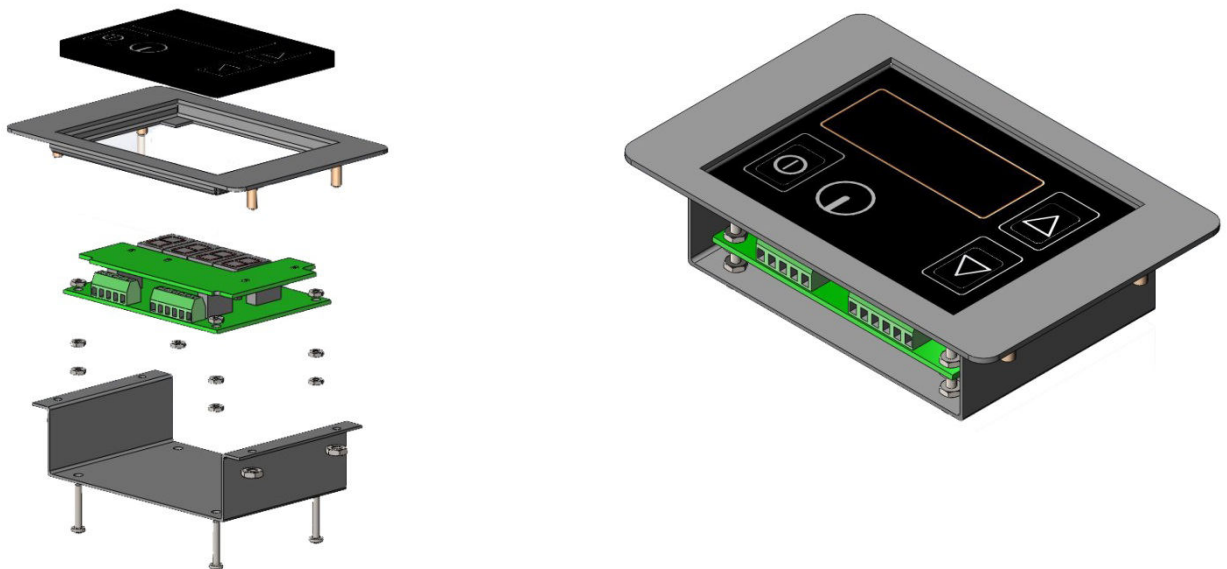
Rahmen inkl. Elektronik ist vormontiert mit Eingeklebten Ceranglas

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

Beispiel: Einbau in Schalterblende



Explosion: Version A montierte Version

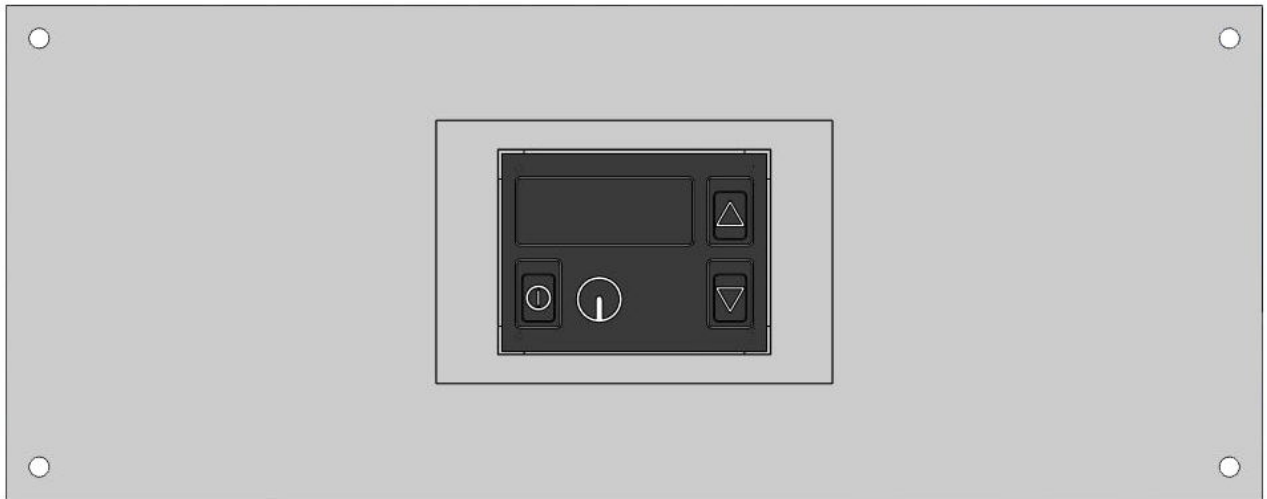


Montageanleitung für den flächenbündigen Einbau (Ver. A2) von Berner Sensor Tastenfelder

Rahmen inkl. Elektronik ist vormontiert mit Eingeklebten Ceranglas

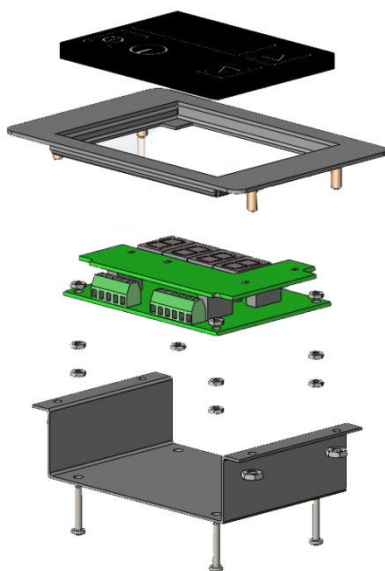
Bitte beachten Sie unbedingt die folgenden Einbauhinweise. Nur so gewährleisten Sie einen störungsfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer. Bei Verstoß gegen diese Vorgaben erlischt die Gerätegarantie. [Einbauversionen](#) [Siehe PL2013](#) Seite 210.

Beispiel: Einbau in Schalterblende



Explosion: Version A2

montierte Version

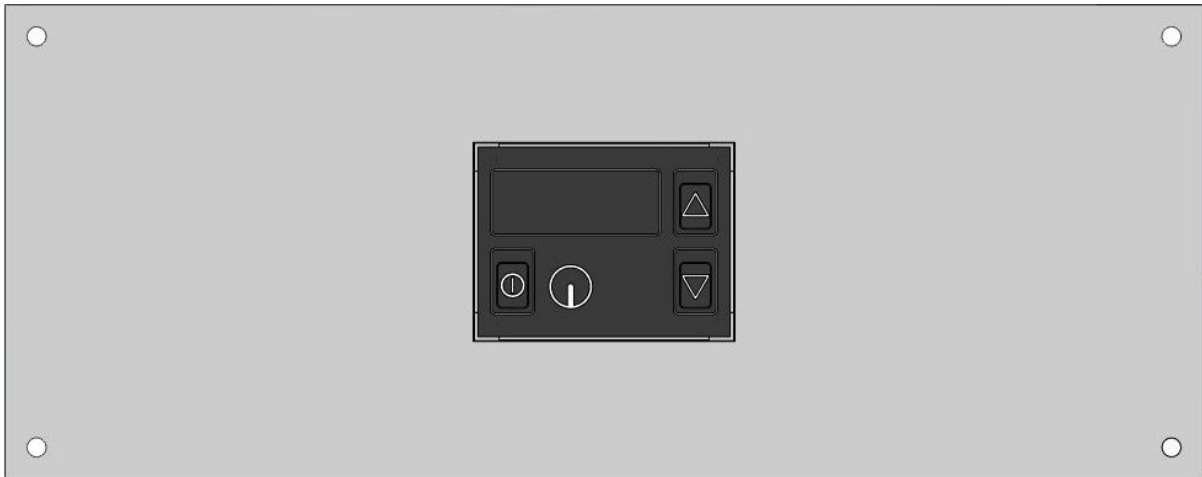


Montageanleitung für den flächenbündigen Einbau (Ver. B) von Berner Sensor Tastenfelder

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

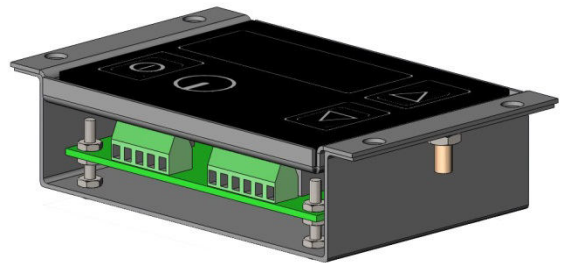
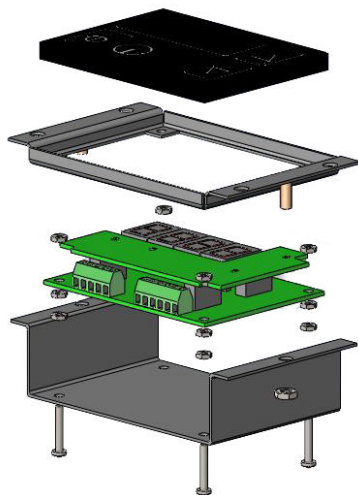
Bitte beachten Sie unbedingt die folgenden Einbauhinweise. Nur so gewährleisten Sie einen störungsfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer. Bei Verstoß gegen diese Vorgaben erlischt die Gerätegarantie. [Einbauversionen](#) [Siehe PL2013](#) Seite 210.

Beispiel: Einbau in Schalterblende



Explosion: Version B

montierte Version



* **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 mit Option „Elektronischer Regelung mit Sensor Tastenfeld“ ändern sich die Technischen Maße und es bedarf einer separater Einbauzeichnung, die explizit abgefragt werden muss.

BBE40I	http://1drv.ms/1e4C0jK
BBE60I	http://1drv.ms/Msu8BG
BBE80I	http://1drv.ms/1dUsDGR

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

☒ E

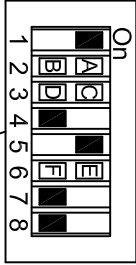
Warmhaltefunktion = Aus

☒ F

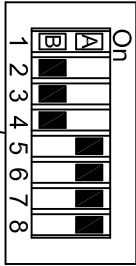
WH Softwareänderung nötig!

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

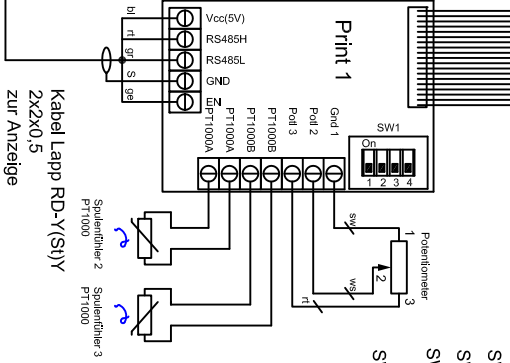
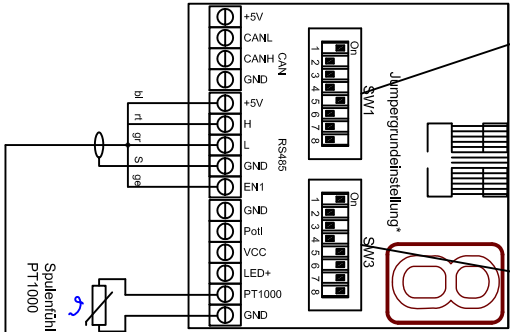
Jumpereinstellungen:

SW1.1: PT1000A On/Off

SW1.2: PT1000B On/Off

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

SW1.4: Anzeige gedreht



Einbaugerät Induktionsbräter
BBE40I 5.0kW
Modul

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	1.0

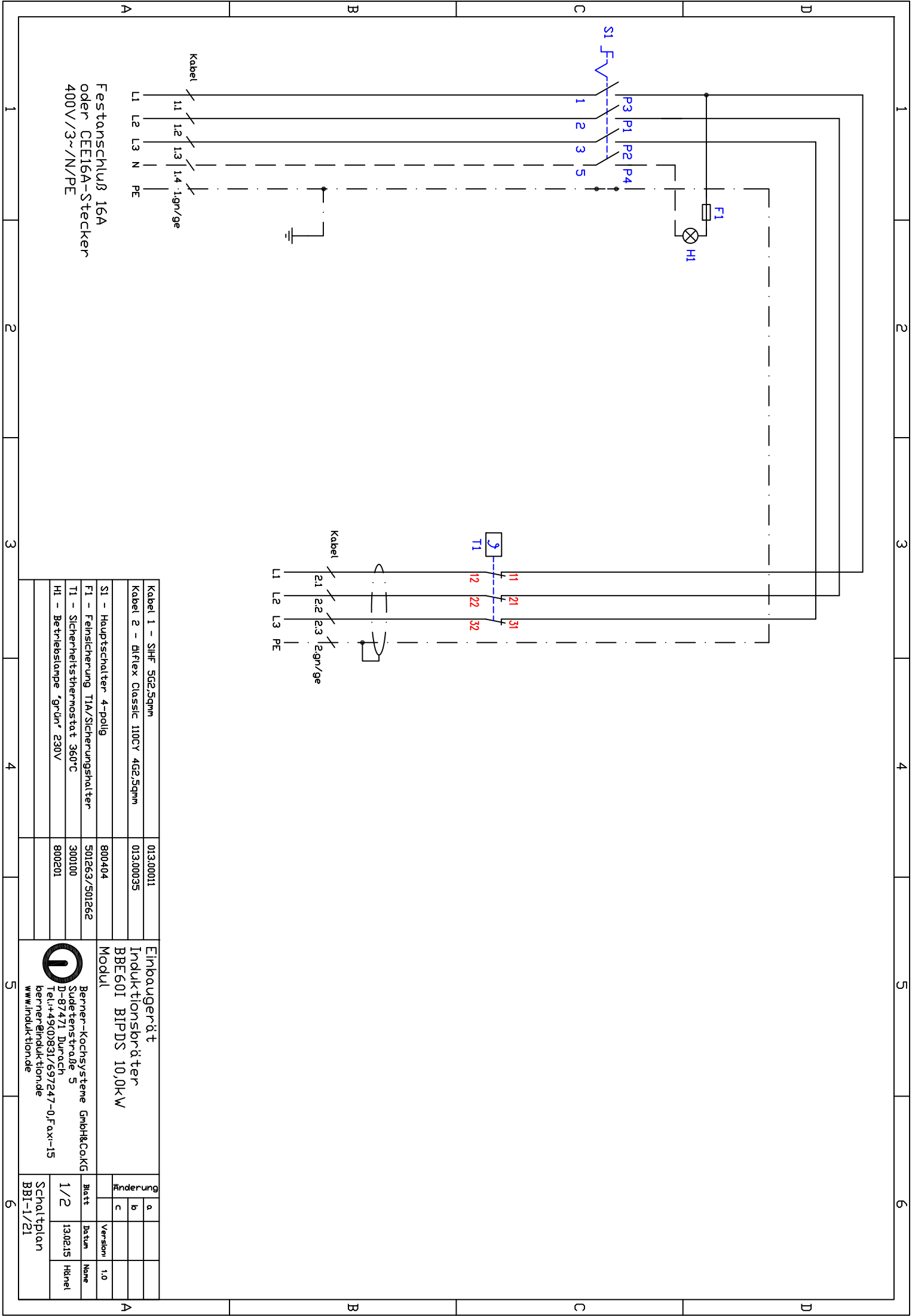
Blatt

2/2

Datum

Schaltplan

BBI-1/11



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

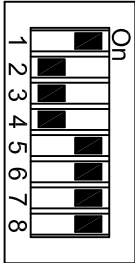
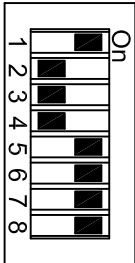
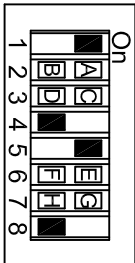
- SW1: 7
Warmhaltefunktion hinten = Ein
Warmhaltefunktion hinten = Aus

WH Softwareänderung nötig!

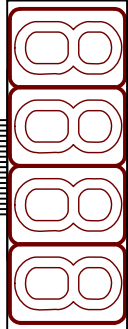
- SW1: 8 Ein=Masterpotentiometer

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

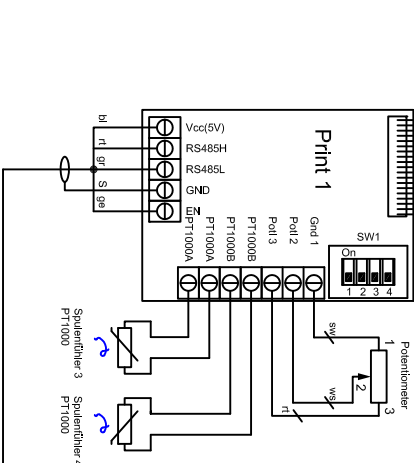
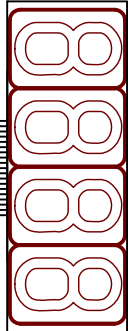
Spule
240x460



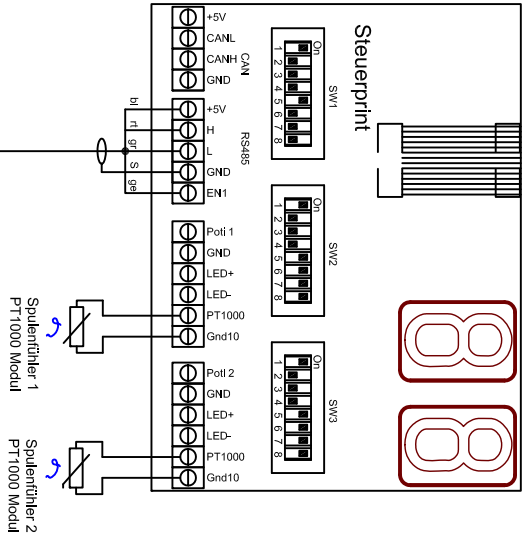
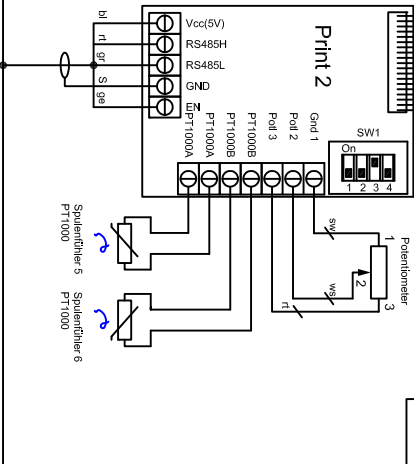
Version I = links



Version I = rechts



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



Einbaugerät Induktionsbräter BBE60I BIPDS 10.0kW Modul		Änderung	a	b	c	Version	1.0
Berner Kochs/sterne GmbH&Co.KG Sudetenstraße 5 D-87471 Durach Tel.: +49(0)831/697247-0, Fax: -15 berner@induktion.de www.induktion.de		Blatt	2/2	Datum	13.02.15	Name	Händel
		Schaltplan	BBI-1121				

Jumpereinstellungen:

- 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

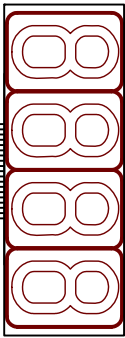
- SW1: 6
Warmhaltefunktion vorn = Ein
Warmhaltefunktion vorn= Aus

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

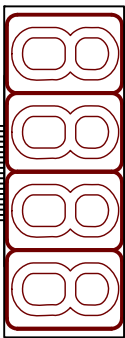
WH Softwareänderung nötig!

- SW1: 8 Ein=Masterpotentiometer

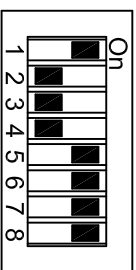
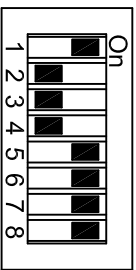
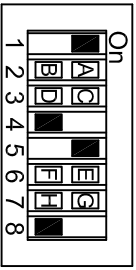
Version I = links



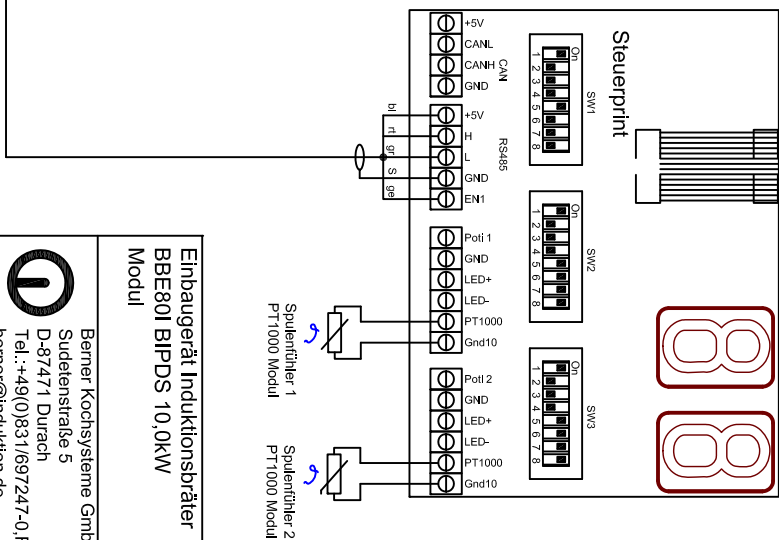
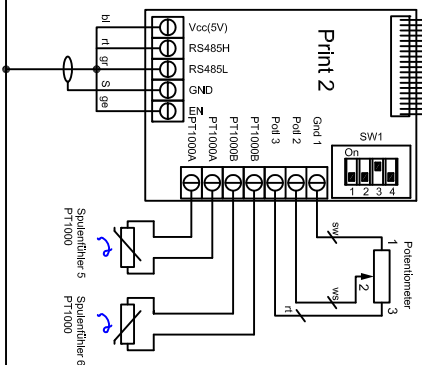
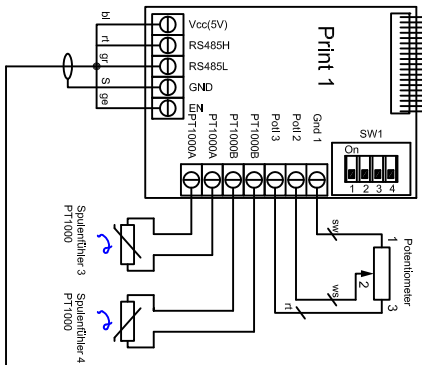
Version I = rechts



Spule
340x460



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



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

Einbaugerät Induktionsbräter BBE80I BIPDS 10.0kW Modul		Änderung	
Bernert Kochs/steme 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	d	
	Version	Datum	Name
	2/2	05.02.15	Händel
Schaltplan BBI-1/31			

