



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

Sudetenstrasse 5 – D-87471 Durach

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

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

# Originalbedienungsanleitung Einbaugeräte Strahlheizkörper ab – Bj. 2016



BS1xxx – BS6xxx

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 .....	5
Unsachgemäße Bedienung.....	5
Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen .....	6
Geräusentwicklung .....	6
Allgemeines .....	7
Anwendung .....	7
Produktbeschreibung .....	7
Produkte BS1., BS2., BS3., BS4., BS6. ....	7
Modelle Standard .....	7
Modelle mit elektronischer Topferkennung .....	7
Modelle mit Zweikreis - manuell .....	7
Modelle mit Speed <b>Star</b> .....	7
Modelle mit Speed <b>Star</b> Zweikreis - Automatik.....	7
Technische Daten .....	7
Bedienung und Kontrolle .....	7
Bedienung und Kontrolle mit Speed <b>Star</b> .....	7
Elektrische Daten .....	8
Geräte mit Energieregler (2,3 kW - 3,5 kW).....	8
Geräte mit Energieregler (5,0 kW- 18 kW).....	8
Geräte mit Thermostate (4 kW – 16 kW) .....	8
Geräte mit Elektronischer Regelung (2,3 kW- 3,5 kW) * Modelle mit Speed <b>Star</b> .....	8
Geräte mit Elektronischer Regelung (7,0 kW- 16 kW) * Modelle mit Speed <b>Star</b> .....	8
Funktionsbedingungen .....	8
Regelung mit Drehknebel .....	9
Geräte Ein- und Ausschalter für Standardmodelle & Speed <b>Star</b> .....	9
Geräte Ein- und Ausschalter für Modelle mit Topferkennung .....	9
Leistungsstufen-Drehknopf für Kochstellen .....	9
Thermostat und Poti-Regler .....	9
Energieregler .....	9
Modelle mit elektronischer Topferkennung .....	10
Geräte mit SpeedStar mit Topferkennung.....	10
Topferkennung.....	10
Regelung mit Touch-Bedienfeld (ESRTS) .....	11
Touch-Bedienfeld Tasten .....	11
Einschalten der Kochstelle („Softwareversion“) .....	11
Leistungswahl und Informationen .....	11

Topferkennung deaktivieren .....	12
Topferkennung aktivieren .....	12
Funktionstest .....	13
Für Standardmodelle .....	13
Für Modelle mit elektronischer Topferkennung .....	13
Für Modelle mit Zweikreis manuell.....	13
Für Modelle mit Speed <b>Star</b> mit elektronischer Topferkennung.....	13
Für Modelle mit Speed <b>Star</b> mit Zweikreis - Automatik.....	13
Für Modelle mit Sensor Tastenfeld Speed <b>Star</b> .....	13
Bedienung .....	14
Kochprozess .....	14
Außerbetriebnahme .....	14
Fehlerfindung.....	14
Fehlerbehebung .....	15
Übersicht Meldungen und Fehlermeldungen mit Sensor Tastenfeld.....	15
Reinigung .....	16
Garantie.....	16
Reparatur in der Garantiezeit .....	16
Unterhalt.....	17
Entsorgung .....	17
Konformitätserklärung .....	18
Technische Dokumentation.....	19
Erläuterung .....	19
Strahlungsheizkörper mit Topferkennung .....	19
Energiregler .....	19
Temperaturregler / Schutz-Temperaturbegrenzer .....	20
Poti-Regler für Speed <b>Star</b> Modelle.....	20
Strahlungsheizkörper .....	20

## 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.

### **Brandgefahr !**

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

### **Verbrennungsgefahr !**

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

### **Stromschlaggefahr !**

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, 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.

### **Achtung !**

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

\* bei Strahlheizkörper materialabhängig, Kunststoffe schmelzen, Holz verbrennt

## Sicherheitsvorschriften

### Beschreibung von Gefahren-Symbolen

#### Generelles Gefahrensymbol

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



Dieses Symbol warnt vor Gefahr.



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



Dieses Symbol warnt vor heißer Oberfläche nach  
BGV A8, ASR A1.3 und DIN 4844



Das Symbol macht auf schnell verständliche Weise deutlich, dass  
zu einer sicheren Inbetriebnahme die Kenntnisse eines Elektro-  
Fachmannes erforderlich ist.

**Direkt am Gerät angebrachte Gefahren-Symbole müssen unbedingt befolgt  
werden und die Lesbarkeit jederzeit sichergestellt werden.**

### **Achtung**

**Bei unsachgemäßer Anwendung  
können kleinere Verletzungen oder  
Sachbeschädigungen hervorgerufen 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 Gerät selbst führen. Bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften besteht kein Recht auf jegliche Schadensersatzforderungen.

**Im Detail kann das Nichtbeachten zu folgenden Risiken führen ( Beispiele ):**

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

## Sichere Anwendung

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

- **Achtung!** Kochgeschirre dürfen nur mit ganzem Umfang auf die Kochstelle gestellt werden. Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das Ignorieren dieses Hinweises führt zu Beschädigungen der Töpfe und des Gerätes. **Auswirkung bei Ignorieren:** Verbrennen des Fugenmaterials durch Wärme der Töpfe und damit Zerstörung der Dichtung, führt zu Eindringen von Feuchtigkeit und Fett und kann damit zum Defekt des Gerätes führen. Defekt der Anzeigen bzw. Bedienfelder.
- Wenn das Ceranglas gerissen oder gebrochen ist, muss das Gerät ausgeschaltet und von der elektrischen Zufuhr getrennt werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Gerätes.
- Das Ceranfeld wird durch die Hitze der Pfanne aufgewärmt. Um Verletzungen (Verbrennungen) zu vermeiden, das Ceranfeld nicht berühren.
- Bitte Vorsicht vor heißen Speisen und Flüssigkeiten.
- **BITTE BEACHTEN:** Warnung vor möglicherweise rutschigem Boden in der Umgebung des Gerätes. Dies kann zu Verletzungen führen.
- Um Überhitzung der Pfannen durch Leerkochen zu vermeiden, heizen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt und ohne Kochgut auf.
- Schalten Sie die Heizzone aus, wenn Sie die Pfanne für einige Zeit vom Herd nehmen. Dadurch vermeiden Sie, dass der Heizprozess automatisch einsetzt bzw. sobald eine Pfanne zurück auf die Heizzone gestellt wird (Geräte mit Topferkennung). Somit wird ein unbeaufsichtigtes Aufheizen vermieden, d.h. eine Person, die das Gerät benutzen will, muss den Heizprozess durch Einschalten des Gerätes bzw. durch Drehen des Leistungsreglers auf `EIN` starten.
- Benutzen Sie die Kochfläche nicht als Ablage!
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. zwischen Pfanne und Ceranfeld, da es sich entzünden könnte. Aluminiumfolien und Kunststoffgefäße dürfen nicht auf die heißen Oberflächen gelegt bzw. gestellt werden.
- Es ist darauf zu achten, dass während des Betriebs des Gerätes Gegenstände, die der Benutzer trägt, wie z. B. Ringe, Uhren usw., heiß werden können, wenn diese nah an die Kochebene kommen.
- Nach Gebrauch ist die Kochplatte mittels ihrer Regel- und/oder Steuereinrichtung abzuschalten. Nicht auf eventuelle verbaute Technik wie z. B. Topferkennung verlassen.
- Legen Sie keine Kreditkarten, Telefonkarten, CDs oder andere empfindliche Gegenstände auf das Ceranfeld.
- Es dürfen nur empfohlene Typen und Größen von Gefäßen eingesetzt werden.
- Bei einigen Geräten (**SpeedStar**) ist ein internes Luftkühlsystem verbaut. Vermeiden Sie, dass die Luftzufuhr- und Luftauslasszone mit Gegenständen ( z.B. Stoff ) behindert werden. Dies würde ein Überhitzen und daher zu Störungen des Gerätes führen.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das Gerät und das Überlaufen von Wasser oder Kochgut über den Pfannenrand. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.

## Unsachgemäße Bedienung

Die Funktionstüchtigkeit des Gerätes 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 Gerät von der Stromzufuhr "sichtbar getrennt werden".

## Geräuschentwicklung

Die Ventilatoren der Kühlung sind hörbar, schalten aber zwischendurch wieder ab (**nur bei Geräten mit SpeedStar**).



## 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 Geräte werden zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt. Sie können zum Kochen, Warmhalten, Flambieren, Grillen usw. von Speisen verwendet werden. Für den Einsatz des Pfannenmaterials sollten nur von uns empfohlene und für den professionellen Gebrauch geeignete Produkte eingesetzt werden.

## Produktbeschreibung

Produkte BS1.., BS2.., BS3.., BS4.., BS6..

### Modelle Standard

- Kompakte Modulbauweise
- Einfache Bedienung mittels Energieregler (bis 3,0 kW) bzw. Thermostat (4 kW)
- Max. Betriebssicherheit dank diversen Schutzfunktionen

### Modelle mit elektronischer Topferkennung

- Einfache Bedienung mittels Energieregler bzw. Thermostat
- elektronische Topferkennung (Zu- und Abschaltung über den Hauptschalter)
- Max. Betriebssicherheit dank diversen Schutzfunktionen

### Modelle mit Zweikreis - manuell

- Kompakte Modulbauweise
- Einfache Bedienung mittels Energieregler
- Äußerer Heizkreis manuell zu- und abschaltbar über den Energieregler
- Max. Betriebssicherheit dank diversen Schutzfunktionen

### Modelle mit SpeedStar

- Stufenlose elektronische Leistungsregelung mittels Poti-Regler
- Kompakte Leistungselektronik ermöglicht einfachen und sicheren Betrieb
- **elektronische Topferkennung** (Zu- und Abschaltung über den Hauptschalter)
- **Optional** auch mit Sensor Tastenfeld (**ESRTS**) anstatt Poti-Regler
- Max. Betriebssicherheit dank diversen Schutzfunktionen



### Modelle mit SpeedStar Zweikreis - Automatik

- Stufenlose elektronische Leistungsregelung mittels Poti-Regler
- Kompakte Leistungselektronik ermöglicht einfachen und sicheren Betrieb
- **elektronische Topferkennung** (Zu- und Abschaltung über den Hauptschalter)
- Automatische Zu- und Abschaltung des äußeren Heizkreises (**Zweikreis - Automatik**)
- **Optional** auch mit Sensor Tastenfeld (**ESRTS**) anstatt Poti-Regler
- Max. Betriebssicherheit dank diversen Schutzfunktionen



## Technische Daten

### Bedienung und Kontrolle

Lampe „ <b>Betrieb</b> “	230V / 400V (grün) nur Geräte mit Hauptschalter
Lampe „ <b>Kochstelle AN</b> “	~230V / ~400V grün
Lampe „ <b>Restwärmeanzeige</b> “	~230V rot

### Bedienung und Kontrolle mit SpeedStar

Lampe „ <b>Betrieb</b> “	230V / 400V (gelb) nur Geräte mit Hauptschalter
Lampe „ <b>Restwärmeanzeige</b> “	~230V rot
Leistungsregler – Potentiometer	00hm – 10kOhm
Digitale Anzeige „ <b>Leistungs- und Fehleranzeige</b> “ ( <b>ESRTS</b> )	rot

## Elektrische Daten

Geräte mit Energieregler (2,3 kW - 3,5 kW)

**Einbaugerät Strahlheizkörper 1-phasig (Spannung 230Volt +5% / -10%)**

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Sicherung</u>
Phase	Braun, Schwarz oder 1	50 Hz / 60 Hz	1 A Feinsicherung (Lampen)
N	Blau oder 2		
PE	Gelb/Grün		

Geräte mit Energieregler (5,0 kW- 18 kW)

**Einbaugerät Strahlheizkörper 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	1 A Feinsicherung (Lampen)
N	Blau oder 4		
PE	Gelb/Grün		

Geräte mit Thermostate (4 kW – 16 kW)

**Einbaugerät Strahlheizkörper 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	1 A Feinsicherung - (Lampen)
N	Blau oder 4		
PE	Gelb/Grün		

Geräte mit Elektronischer Regelung (2,3 kW- 3,5 kW) \* Modelle mit SpeedStar

**Einbaugerät Strahlheizkörper 1-phasig (Spannung 230Volt +5% / -10%)**

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Steuersicherung</u>
Phase	Braun, Schwarz oder 1	50 Hz / 60 Hz	6,3 A Feinsicherung
N	Blau oder 2		
PE	Gelb/Grün		



Geräte mit Elektronischer Regelung (7,0 kW- 16 kW) \* Modelle mit SpeedStar

**Einbaugerät Strahlheizkörper 3-phasig (Spannung 400Volt +5% / -10%)**

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Steuersicherung</u>
Phase	Braun, Schwarz, Grau oder 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz	6,3 A Feinsicherung
N	Blau oder 4		
PE	Gelb/Grün		



## Funktionsbedingungen

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

## Installations-Umgebung

- **max. Umgebungstemperatur**  
Lagerung >-20°C bis +70°C in Funktion >+5°C bis +35°C
- **max. relative Luftfeuchtigkeit**  
Lagerung > 10% bis 90% in Funktion > 30% bis 90%

## Regelung mit Drehknebel

Geräte Ein- und Ausschalter für Standardmodelle & SpeedStar



Je nach Modell und Option werden diverse Knebel verwendet.

### Position AUS:

`0` zeigt zur Markierung (o)



### Position EIN:

`I` zeigt zur Markierung (o).



## Geräte Ein- und Ausschalter für Modelle mit Topferkennung

### Position AUS:

`0` zeigt zur Markierung (o)



### Topferkennung AN:

`TE | An` zeigt zur Markierung



### Position Topferkennung AUS:

`TE | AUS` zeigt zur Markierung



## Leistungstufen-Drehknopf für Kochstellen

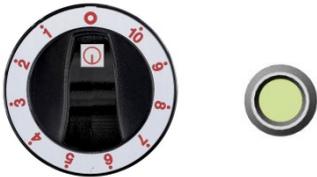
Je nach Modell und Option werden diverse Knebel verwendet.

### Thermostat und Poti-Regler

Die Zahl, welche zur Markierung zeigt, markiert die aktuelle Position des Leistungs-Drehknopfs.

### Position AUS:

`0` zeigt zur Markierung (o)



### Position EIN:

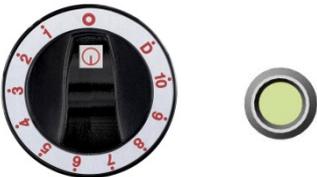
Jede Position, welche zur Markierung (o) zeigt. 1 - 10



### Energiregler

### Position AUS:

`0` zeigt zur Markierung (o)



### Position EIN:

Jede Position, welche zur Markierung (o) zeigt. 1 - 10 D



## Modelle mit elektronischer Topferkennung

### **Achtung ! BEACHTEN Sie die Installationshinweise**

Bei Geräten mit Topferkennung schaltet die Heizplatte nur EIN, wenn ein Topf auf das Zentrum der Kochzone gestellt wird (*außer die Topferkennung wird am Gerät deaktiviert*). Dieser Topf muss metallisch sein. Wenn ein kleiner Topf neben das Zentrum gestellt wird, schaltet die Heizplatte nicht EIN. Stellen Sie deshalb auch kleine Töpfe auf das Zentrum der Kochzone. Wenn Sie den Herd vom Netz trennen (Hauptschalter aus, Sicherung aus), müssen Sie erst den Topf von der Heizplatte nehmen und nach fünf Sekunden wieder auf das Kochfeld stellen, um die Topferkennung zu aktivieren. Auch durch Ein- und Ausschalten des Thermostat-Drehknopfes lässt sich die Heizplatte nicht einschalten.

### Geräte mit SpeedStar mit Topferkennung



### **Achtung ! BEACHTEN Sie die Installationshinweise**

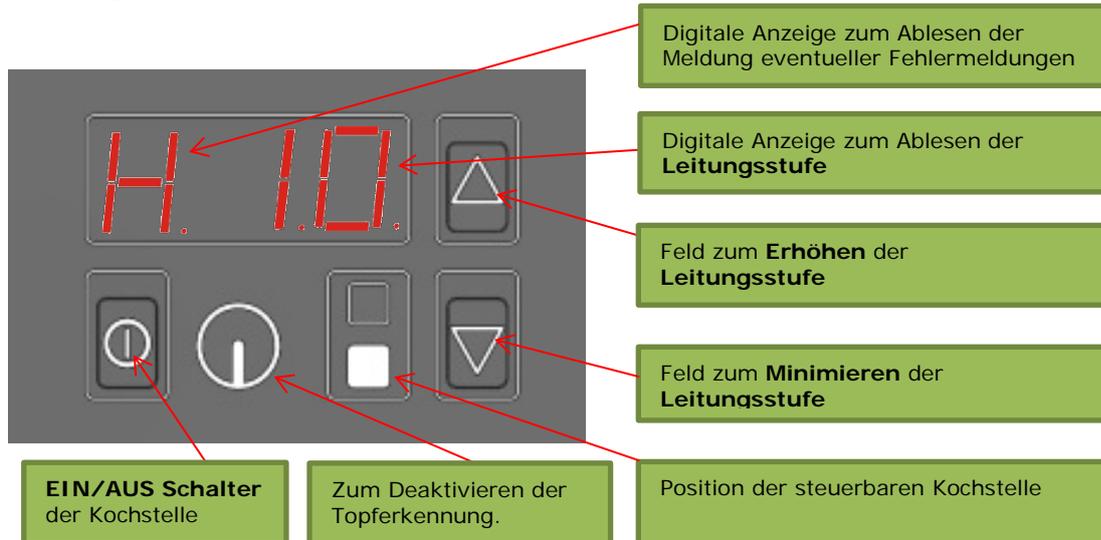
Bei Geräten mit Topferkennung schaltet die Heizplatte nur EIN, wenn ein Topf auf das Zentrum der Kochzone gestellt wird (*außer die Topferkennung wird am Gerät deaktiviert*). Dieser Topf muss metallisch sein. Wenn ein kleiner Topf neben das Zentrum gestellt wird, schaltet die Heizplatte nicht EIN. Stellen Sie deshalb auch kleine Töpfe auf das Zentrum der Kochzone. Wenn Sie den Herd vom Netz trennen (Hauptschalter aus, Sicherung aus), müssen Sie erst den Topf von der Heizplatte nehmen um die Topferkennung wieder zu aktivieren. Dies ist eine Sicherheitseinrichtung des Gerätes.

### Topferkennung

Bei aktivierter Topferkennung blinkt die gelbe Lampe solange sich kein Topf auf der Kochstelle befindet.

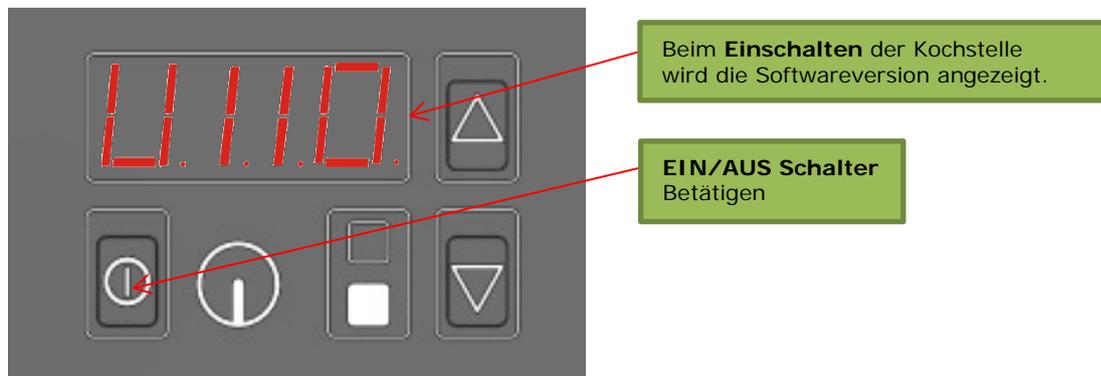
## Regelung mit Touch-Bedienfeld (ESRTS)

### Touch-Bedienfeld Tasten

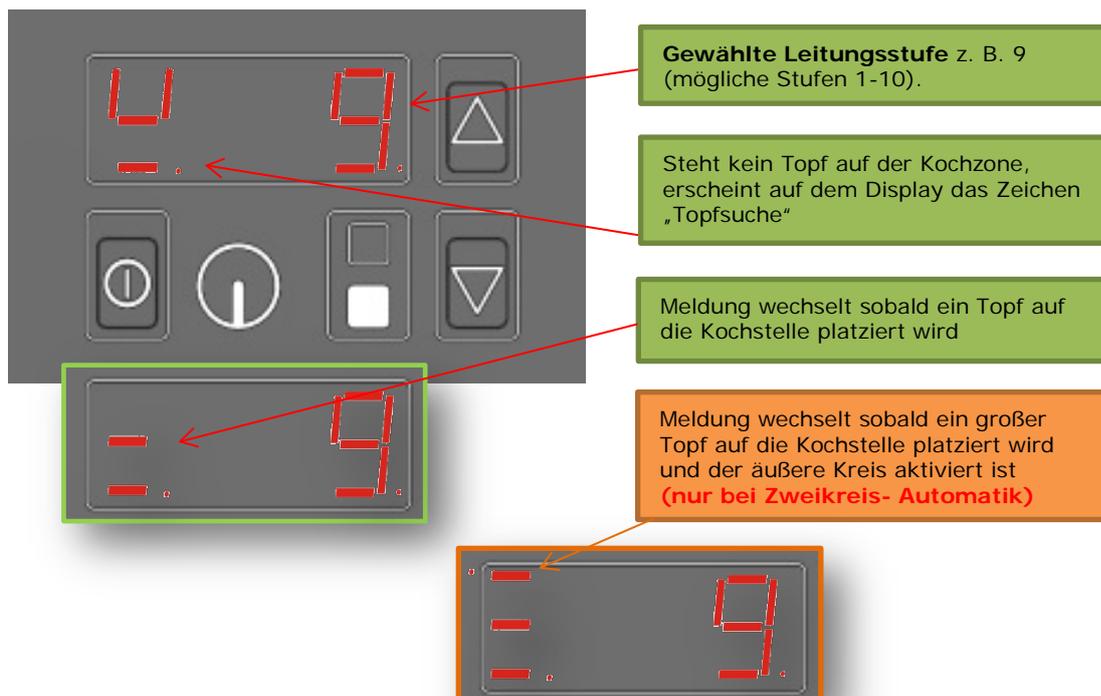


Bei den Tasten zeigt je eine LED an, dass die Bedienung der jeweiligen Taste erkannt wurde.

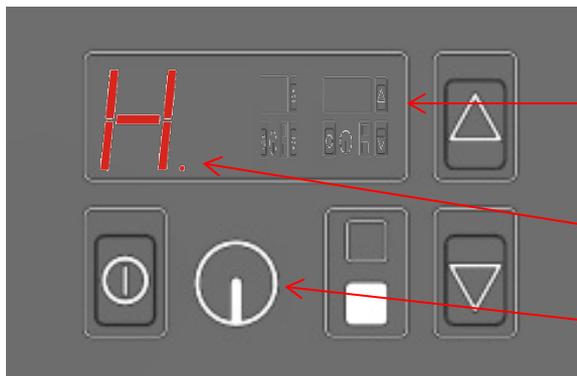
### Einschalten der Kochstelle („Softwareversion“)



### Leistungswahl und Informationen



## Topferkennung deaktivieren

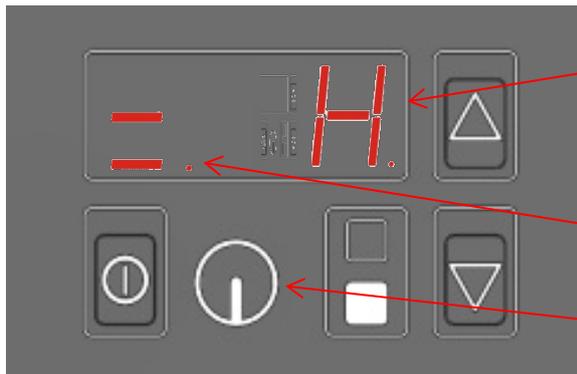


Gewählte Leistungsstufe wird angezeigt (1-10).

Meldung = **H.**  
Topferkennung (deaktiviert)

Zum **Deaktivieren** der Topferkennung . Funktionstaste drücken

## Topferkennung aktivieren



Gewählte Leistungsstufe wird angezeigt (1-10).

Meldung = **- -**  
Topferkennung (aktiviert)

Zum **Aktivieren** der Topferkennung Funktionstaste drücken

## Funktionstest

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

## Achtung

Die Ceranglasoberfläche wird stark erhitzt.  
Um Verletzungen zu vermeiden,  
berühren Sie die Heizzone nicht.

Nach dem Einschalten des Gerätes und Drehen des Drehknopfes erhitzt sich die Platte. Die Aufheizung der Platte kann in zehn bzw. elf Stufen mittels diesem eingestellt werden. Nach dem Erreichen der eingestellten Stufe regelt das eingebaute Thermostat, Energieregler bzw. das Sensor Tastenfeld selbstständig. Platzieren Sie die Pfanne in der Mitte der Heizzone und geben Sie etwas Wasser hinein.

### Für Standardmodelle

Schalten Sie das Gerät ein. Die Betriebsanzeigelampe des Gerätes (grün) leuchtet, drehen Sie den Drehknopf auf EIN (eine Position zwischen 1 – 10). Die Betriebsanzeigelampe des Kochfeldes (grün) leuchtet, das Wasser wird aufgeheizt.

### Für Modelle mit elektronischer Topferkennung

Schalten Sie das Gerät ein (TE an bzw. TE aus). Die Betriebsanzeigelampe des Gerätes (grün) leuchtet. Drehen Sie den Drehknopf auf EIN (eine Position zwischen 1 – 10).

**TE aus Hauptschalter Stellung:** Die Betriebsanzeigelampe des Kochfeldes (grün) leuchtet und das Wasser wird aufgeheizt.

**TE an Hauptschalter Stellung:** Die Betriebsanzeigelampe des Kochfeldes (grün) leuchtet, nach Aufstellen eines Topfes wird die Kochstelle aktiviert und das Wasser wird aufgeheizt.

### Für Modelle mit Zweikreis manuell

Schalten Sie das Gerät ein. Die Betriebsanzeigelampe des Gerätes (grün) leuchtet, drehen Sie den Drehknopf auf EIN (eine Position zwischen 1 – 10). Zur Aktivierung des äußeren Kreises drehen Sie den Knebel über die 10 bis zur Markierung D. Nun können Sie beide Heizkreise regeln. Zur Abschaltung drehen sie den Regler auf die 0-Position.

### Für Modelle mit SpeedStar mit elektronischer Topferkennung

Schalten Sie das Gerät ein (TE an bzw. TE aus). Die Betriebsanzeigelampe des Gerätes (gelb) leuchtet. Drehen Sie den Drehknopf auf EIN (eine Position zwischen 1 – 10).

**TE aus Hauptschalter Stellung:** Die Betriebsanzeigelampe des Kochfeldes (grün) leuchtet und das Wasser wird aufgeheizt.

**TE an Hauptschalter Stellung:** Die Betriebsanzeigelampe des Kochfeldes (grün) leuchtet, nach Aufstellen eines Topfes wird die Kochstelle aktiviert und das Wasser wird aufgeheizt.

### Für Modelle mit SpeedStar mit Zweikreis - Automatik

Schalten Sie das Gerät ein (TE an bzw. TE aus). Die Betriebsanzeigelampe des Gerätes (gelb) leuchtet. Drehen Sie den Drehknopf auf EIN (eine Position zwischen 1 – 10).

**TE aus Hauptschalter Stellung:** Die Betriebsanzeigelampe des Kochfeldes (grün) leuchtet und das Wasser wird aufgeheizt.

**TE an Hauptschalter Stellung:** Die Betriebsanzeigelampe des Kochfeldes (grün) leuchtet, nach Aufstellen eines kleinen Topfes wird der innere Heizkreis bzw. eines großen Topfes wird der innere und äußere Heizkreis der Kochstelle aktiviert und das Wasser wird aufgeheizt.

Benützen Sie eine Pfanne mit einem minimalen Bodendurchmesser von 12 cm. Zur Aktivierung des äußeren Heizkreises wird ein Topf von ca. 23 cm benötigt. *Das Verhalten der Topferkennung ist abhängig von der Qualität des Kochgeschirrs.*

### Für Modelle mit Sensor Tastenfeld SpeedStar

**Die digitale Anzeige** zeigt die gewählte Leistungsstufe zwischen (1-10) an. Entfernen Sie die Pfanne von der Heizzone, so muss die Anzeige (Pfannensuche) dieses Symbol anzeigen siehe **Fehlermeldungen**. Setzen Sie die Pfanne zurück auf die Heizzone; die **Anzeige** (Pfannensuche) verschwindet.

Wenn die Betriebsanzeige und oder LED bzw. digitaler Anzeige ausgeschaltet bleibt prüfen Sie folgendes:

- Ist das Gerät mit dem Stromnetz verbunden bzw. Hauptschalter ein?

- Benützen Sie eine taugliche Pfanne (mit Dauermagneten testen) mit mindestens 12 cm Bodendurchmesser?
- Befindet sich die Pfanne in der Mitte der Heizzone?

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

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

## Bedienung

### Kochprozess



Das Gerät ist sofort nach Einschalten betriebsbereit. Die grüne Betriebsanzeigeleuchte neben dem Hauptschalter zeigt den Betrieb des Gerätes an. Die gelbe Anzeigeleuchte zeigt den Betrieb des Kochfeldes an. Durch die leuchtende rote Lampe wird die noch vorhandene Restwärme unter dem Ceranglas oder in der Blende angezeigt. **Achtung Verbrennungsgefahr!**

**Position 1 > minimale Leistung**  
**Position 10 > maximale Leistung**

**Achtung!** Kochgeschirre dürfen nur mit ganzem Umfang auf die Kochstelle gestellt werden. Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das Ignorieren dieses Hinweises führt zu Beschädigungen der Töpfe und des Gerätes. **Auswirkung bei Ignorieren:** 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.

## Außerbetriebnahme

Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter, Drehknopf bzw. das Touch-Bedienfeld 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.

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

**Achtung**  
 Gerät nicht öffnen!  
 Gefährliche Spannung!

## 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.
	Hauptschalter ist AUS	Hauptschalter in Ein-Position drehen
	Mit elektr. Topferkennung Pfanne zu klein (Ø Pfannenboden unter 12cm)	Geeignete Pfannen einsetzen.
	Mit elektr. Topferkennung Pfanne ist nicht in der Mitte der Heizzone platziert (Pfanne wird nicht erkannt)	Stellen Sie die Pfanne in die Mitte der Heizzone
	Ungeeignete Pfanne	Wählen Sie eine geeignete Pfanne *1
	Gerät defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
Ungenügende Heizleistung Betriebsanzeigelampe ist AN (leuchtet)	Eine Phase fehlt	Prüfen Sie die Sicherungen.
	Regler defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker.
	Gerät defekt	
Keine Reaktion auf Drehen des Leistungsreglers	Leistungs-Regler defekt	
Meldung Topfsuche und keine Stufenanzeige im Display. Keine Reaktion auf Drehen des Leistungsreglers	Bei Geräten mit elektr. Topferkennung bzw. Zweikreis-Automatik. Kein Topf auf der Kochstelle bzw. es wird kein Topf erkannt.	Stellen sie einen Topf auf die gewählte Kochstelle, bzw. benutzen sie einen geeigneten Topf.
Objekte ( z.B. Löffel, Messer ) werden auf der Heizzone aufgeheizt	Kein Fehler	Entfernen sie alle Objekte aus der Kochzone wie z.B. Löffel, Messer usw.

### \*1) Für Geräte mit elektr. Topferkennung gilt.

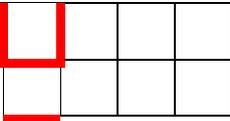
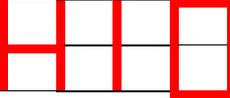
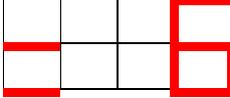
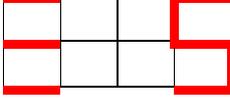
Um zu prüfen, ob die Pfanne geeignet ist, benützen Sie einen Dauermagneten, welcher leicht am Pfannenboden haften bleiben muss. Wenn nicht, ist Ihre Pfanne ungeeignet für die Geräte. Wählen Sie ein für Induktion geeignetes Pfannenmaterial.

### Für Geräte mit SpeedStar gilt.

Die Lüfter beginnen zu arbeiten, sobald der Hauptschalter eingeschaltet wird. Achten sie auf eine optimale Lüftung der Schaltbox.

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 Meldungen und Fehlermeldungen mit Sensor Tastenfeld

	Keine Pfanne auf der Platte (Topfsuche) <b>oder</b> Topferkennungsleitung nicht angeschlossen bzw. unterbrochen.
	Beispiel: Stufe 10 gewählt. Topferkennung deaktiviert
	Beispiel: Stufe 6 gewählt. Topferkennung aktiviert
	Beispiel: Stufe 5 gewählt. Topferkennung aktiviert und äußere Heizzone aktiviert (nur bei Modellen mit <b>Zweikreis-Automatik</b> )

## Reinigung

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

Liste für Reinigungsmittel für bestimmte Verschmutzungsarten:

Verschmutzungsart	Reinigungsmittel
Leichte Verschmutzung	Feuchtes Tuch ( Scotch ®) mit etwas Industrieküchen-Reinigungsmittel
Fetthaltige Flecken ( Saucen, Suppen,...)	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox crème, Vif Super-Reiniger Supernettoyant, Sida, Wiener Klak, Pudol System Pflege
Kalk- und Wasserflecken	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox crème, Vif Super-Reiniger Supernettoyant
Stark schimmernde, metallische Verfärbungen	Polychrom, Sigolin Chrom
Mechanische Reinigung	Rasierklinge, Nicht kratzender Schwamm

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

Rückstände von Reinigungsmitteln müssen vom Ceranfeld mit einem feuchten Tuch (Scotch ®) entfernt werden, da sie beim Aufheizen korrodieren können. Ein fachgerechter Unterhalt des Gerätes bedingt eine regelmäßige Reinigung, sorgfältige Behandlung und Service.

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

## Garantie

Sie haben mit diesem 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 Strahlheizkörper-Gerät muss mindestens einmal jährlich durch einen ausgebildeten Techniker Ihres Lieferanten nach BGVA3 0701/0702 (DE) geprüft werden.

### Achtung

Gerät nicht öffnen!  
Gefährliche Spannung!

Das Strahlheizkörper-Gerät darf nur von ausgebildetem Service-Personal geöffnet werden.

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

## Entsorgung

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

### Vermeiden Sie Missbräuche:

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

### Hinweis zur Entsorgung

Geräte die zu diesem Zweck bestimmt sind, können an uns zur Entsorgung 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](mailto:Berner@induktion.de) | [www.induktion.de](http://www.induktion.de)

## EG-Konformitätserklärung

EG declaration of conformity  
Certificat de conformite` CE

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.

Produktbezeichnung: Einbau Strahlheizkörper mit einer Kochstelle

**Type:** BS1CEGM, BS1CEG, BS1CEGT, BS1PEG, BS1PEGT, BS1PEGZ, BS1CEGA, BS1CEGB, BS1ZEGC, BS1CEGRA, BS1CEGRB, BS1ZEGRC, BS2CEGQ, BS2CEGQT, BS2CESQ, BS2CESQT, BS2ZESQ, BS2CEGORA, BS2CEGQB, BS2CEGQC, BS2CERQA, BS2CERQB, BS2ZERQC, BS2CEG, BS2CEGT, BS2CES, BS2CEST, BS2ZES, BS2CEGRA, BS2CEGRB, BS2ZEGRC, BS2CERA, BS2CERB, BS2ZERC, BS2CEGK, BS2CEGKT, BS2CESN, BS2CESNT, BS2ZESN, BS2CEGKA, BS2CEGKB, BS2ZEGKC, BS2CEGKK, BS2CEGKKT, BS2CESKK, BS2CESKKT, BS2ZESKK, BS2CEGKKA, BS2CEGKKB, BS2ZEGKKC, BS2CEGM, BS3CEGQ, BS3CEGQT, BS3CESQ, BS3CESQT, BS3ZESQ, BS3CEGQA, BS3CEGQB, BS3ZESQC, BS4CEG, BS4CEGT, BS4CES, BS4CEST, BS4ZES, BS4CEGRA, BS4CEGRB, BS4ZEGC, BS4CERA, BS4CERB, BS4ZERC, BS4CEGK, BS4CEGKT, BS4CESN, BS4CESNT, BS4ZESN, BS4CEGKA, BS4CEGKB, BS4ZEGKC, BS4CEGSK, BS4CEGSKT, BS4CESKK, BS4CESKKT, BS4ZESKK, BS4CEGSKA, BS4CEGSKB, BS4ZEGSKC, BS6CEGK, BS6CEGKT, BS6ZEGK, BS6CESK, BS6CESKT, BS6CEGKA, BS6CEGKB, BS6ZEGKC, BS2CEGARA, BS2CEGARB, BS2ZEGARC, BS2CEGARQA, BS2CEGARQB, BS2CEGARQC, BS4CEGARA, BS4CEGARB, BS4ZEGARC, BS1PEGO, BS1PEGQT, BS1ZEGQ, BS1PEGQA, BS1PEGQB, BS1ZEGQC, BS1QEG, BS1QTEG, BS2CESSQ, BS2CESSQT, BS2ZESSQ, BS2CEPQ, BS2CETQ, BS2CESSQA, BS2CESSQB, BS2ZESSQC, BS2CESS, BS2CESST, BS2ZESS, BS2CEP, BS2CETBS2CESSA, BS2CESSB, BS2ZESSC, BS2CEGP, BS2CEGPT, BS2ZEGP, BS2CEGPA, BS2CEGPB, BS2ZEGPC, BS3CESSQ, BS3CESSQT, BS3ZESSQ, BS3CESSQA, BS3CESSQB, BS3ZESSQC, BS4CESS, BS4CESST, BS4ZESS, BS4CEGG, BS4CEQT, BS4CEW, BS4CEWT, BS4CESSA, BS4CESSB, BS4ZESSC, BS2PEGAQ, BS2PEGAQT, BS2ZEGAQ, BS2CEGAQ, BS2CEGAQT, BS2PEGAQA, BS2PEGAQB, BS2ZEGAQC, BS2PEGA, BS2PEGAT, BS2ZEGA, BS2CEGA, BS2CEGAT, BS2PEGAA, BS2PEGAB, BS2ZEGAC, BS4PEGA, BS4PEGAT, BS4ZEGA, BS4CEQA, BS4CEQAT

Bestimmungsgemäße Verwendung: Gerät zum Zubereiten (Garen) von Speisen. Wir bestätigen die Konformität des oben bezeichneten Produktes mit den zu dieser Erklärung unten gelisteten EG-Richtlinien.

Maschinenrichtlinie: 2006 42 EG  
Niederspannungsrichtlinie: 2014/35/EU  
EMV-Richtlinie: 2014/30/EU

Die Übereinstimmung des bezeichneten Produktes mit den Vorschriften der Richtlinien 2006 42 EG, 2014/30/EU und 2014/35/EU wird nachgewiesen durch die vollständige Einhaltung folgender Normen:

### harmonisierte Europäische Normen:

Referenznummer	Ausgabedatum
EN 60335-1	2012-09
EN 60335-2-36	2012-12

### Nationale Normen

Referenznummer	Ausgabedatum
VDE 0700-38	2008-12
DIN 18851	2008-06

Diese Erklärung beinhaltet keine Zusicherung von Eigenschaften. Die Sicherheitshinweise der mitgelieferten Produktdokumentation sind zu beachten. Es ist durch interne Maßnahmen sichergestellt, dass die Seriengeräte immer den Anforderungen der Aktuellen EG-Richtlinien und den angewandten Normen entsprechen.

Durach, den 04.09.2015



( Rechtsgültige Unterschrift ) Geschäftsführer

## Technische Dokumentation

### Erläuterung

#### Strahlungsheizkörper mit Topferkennung

Ein automatisches Topferkennungssystem verhindert die Leistungszufuhr ohne aufgestellten Topf und reduziert damit in der Profiküche spürbar die Betriebskosten sowie die Umgebungswärme. Gerade bei Kochstellen mit hoher Leistung und kurzen Aufheizzeiten bietet diese Technologie mehr Wirtschaftlichkeit und Effizienz.

#### Funktionsweise

Kernstück der automatischen Topferkennung ist ein Sensor in der Mittelzone des Strahlungsheizkörpers, der ein elektromagnetisches Feld erzeugt. Dieses Feld wird durch metallisches Geschirr beeinflusst und löst über eine Elektronik die Ein- und Ausschaltfunktion aus.

Bei zugeschalteter Leistung wird unmittelbar nach dem Aufsetzen von metallischem Geschirr der Strahlungsheizkörper aktiviert. Nach Abheben des Topfs schaltet die Automatik mit einer Verzögerung von bis zu 10 Sekunden ab.

#### Sensorelektronik

Die Sensorelektronik ist als Doppeleinheit mit einem Netzteil konzipiert. Sie wird im Gerät an geeigneter Stelle eingebaut und über genormte Flachstecker angeschlossen. Falls während eines Netzausfalls ein Topf auf der Kochstelle steht, muss er zunächst für etwa 5 Sekunden entfernt werden. Anschließend kann der Topf wieder aufgestellt werden.

#### Sicherheitshinweise

Die Topferkennung ersetzt nicht das Ein- und Ausschalten über den Hauptschalter. Nach Arbeitsende muss die Kochfläche immer über das Steuergerät ausgeschaltet werden. Die Sensorik der Topferkennung reagiert auf Metall. Deshalb dürfen auf Kochstellen mit automatischer Topferkennung keine metallischen Gegenstände abgelegt werden.

#### Energeregler

Energeregler steuern lastunabhängig die Temperatur, indem sie in längeren oder kürzeren Intervallen die Leistung zu- und wieder abschalten. Auf der höchsten Stufe wird kontinuierlich Leistung zugeführt. Energeregler werden unmittelbar hinter dem Schalterknebel montiert. Im Wesentlichen bestehen Energeregler aus einem beheizten Bimetall und einem Schnappwerk - also einer Schalfeder mit Kontakt. Wird der Heizkörper eingeschaltet, fließt parallel zum Heizwiderstand der Kochstelle Strom durch die Beheizung des Bimetalls. Dadurch wird das Bimetall erwärmt, verformt sich und löst den entsprechenden Kontakt aus. Eine Änderung der Einstellung am Schaltknebel bewirkt, dass sich durch eine Kurvenscheibe der Abstand zwischen Bimetall und Regler kontakt verändert. Entsprechend der Größe dieses Abstands schaltet der Energeregler längere oder kürzere Intervalle für die Stromzufuhr.

#### Steuerung der Leistung

Im Bereich zwischen 6 und 70 Prozent der Nennleistung kann mit dem Energeregler die Leistung stufenlos und sehr differenziert gesteuert werden. In der höchsten Einstellung ist die Beheizung ständig eingeschaltet und es werden 100 Prozent der Nennleistung abgegeben.

Lange Einschaltdauer und kurze Heizpausen bedeuten höhere Leistung, wie sie zum Beispiel zum Ankochen und Braten benötigt wird. Kurze Einschaltdauer und lange Heizpausen bedeuten niedrigere Leistung, zum Beispiel zum Fortkochen und Quellen.

## Temperaturregler / Schutz-Temperaturbegrenzer

Auch wenn sie ihre Funktion eher unauffällig verrichten, Temperaturregler und Temperaturbegrenzer haben für die sichere Steuerung von Wärme eine herausragende Bedeutung. Im Equipment von Gastronomie und Gewerbe finden sich Temperaturregler und Schutz-Temperaturbegrenzer vor allem in Herden und Backöfen.

### Arbeitsweise

Der Temperatursensor besteht aus Fühler, Kapillarrohr, Membrane und Füllmedium. Mit dem Fühler erwärmt sich auch das Füllmedium und dehnt sich aus. Dadurch wird der Druck im geschlossenen System erhöht. Erreicht der Druck eine definierte Größe, betätigt die Membran einen Schnappschalter, der den Stromkreis öffnet oder schließt.

Die Führungsgröße am Temperaturregler wird über eine Verstellspindel vorgegeben. Beim Abschalten im Fall von Überhitzung wird der Schaltkreis geöffnet und schließt automatisch sobald die Temperatur unter ein definiertes Niveau fällt. Temperaturregler arbeiten mit sehr kleinen Arbeitswegen. Ein Weg von 0,01 mm an der Membran entspricht im Backofen einer Temperaturveränderung von zirka 3 K. Dahinter steht äußerste Präzision in der Fertigung.

## Poti-Regler für SpeedStar Modelle

Der Regler steuert die Leistungsstufen stufenlos (linear) in Verbindung mit einer Elektronik und Halbleiterrelais in einer Schaltbox. Der Regler wird unmittelbar hinter dem Schalterknebel montiert. Der Leistungsumfang variiert je nach Modell (**Standardmodell, mit elektronischer Topferkennung und Topferkennungs-Automatik**).

## Strahlungsheizkörper

Strahlungsheizkörper in Verbindung mit Glaskeramikflächen haben sich bereits millionenfach bewährt. Gerade in der Gastronomie wird die geschlossene Kochfläche solcher Herde als große Arbeitserleichterung empfunden. Für die Profiküche: runde, quadratische und rechteckige Strahlungsheizkörper mit präziser Temperaturregelung. Sie zeichnen sich durch Wirtschaftlichkeit, hohe Zuverlässigkeit und schnelles Aufheizen aus.

### Vorteile auf einen Blick

Strahlungsheizkörper für die gewerbliche Küche haben in zahlreichen Laborprüfungen und ausführlichen Praxistests ihre hohe Qualität unter Beweis gestellt. Sie bieten insbesondere folgende Vorteile:

- stufenlose Temperaturregelung
- hohe Flexibilität durch kurze Aufheiz- und Abkühlzeit
- exakte Anpassung der Temperatur an jeden Kochvorgang, vom Warmhalten bis zum scharfen Anbraten
- niedriger Stromverbrauch durch Leistungsbegrenzung im Leerlauf
- Überhitzungsschutz für jede Kochstelle

### Das Richtige für den Profi

Strahlungsheizkörper bieten dem Küchenchef auch bei Pfannengerichten oder Speisen à la carte beste Voraussetzungen für eine schnelle und einfache Zubereitung. Die Temperaturregelung sorgt für eine stets präzise Anpassung an die gewünschte Leistung. Da sehr niedrige Werte „nuanciert“ eingestellt werden können, lassen sich mit Strahlungsheizkörpern auch empfindliche Gerichte hervorragend zubereiten.

### Funktion der Glasbruchsicherung

Schaltet in unterschiedlichen Intervallen die einzelnen Kochstellen ab um Beschädigungen an Ceranglas und Heizkörpern zu vermeiden.