



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

Beef-Star 1

Beef-Star 2



BBFS1
BBFS2

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

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	1
Sicherheitshinweise	2
Sicherheitsvorschriften	3
Beschreibung von Gefahren-Symbolen	3
Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften	3
Sichere Anwendung	3
Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal	3
Allgemeines	4
Anwendung	4
Produktbeschreibung	4
Produkte	4
Technische Daten	4
Bedienung und Kontrolle	4
Technische Gerätedaten	4
Funktionsbedingungen	4
Installation	5
Elektrische Daten der Geräte	5
Geräte nach Leistung (10,5 kW, BBFS1) Stecker 16 A	5
Geräte nach Leistung (15,8 kW, BBFS2) Stecker 32 A	5
Installationsvoraussetzungen	5
Installationsvorschriften	5
Inbetriebnahme	6
Montage	6
Bedienungselemente	7
Knebel Hauptschalter und Temperaturwahl	7
.....	7
.....	7
Knebel Zeiteinstellung: Taster Zeit Start/Stop:	7
Bedienung	8
Unsachgemäße Bedienung	8
Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen	9
Überwachung der Temperatur	9
Außerbetriebnahme	9
Fehlerfindung	9
Fehlerbehebung	9
Meldungen im Display	10
Reinigung	10
Unterhalt	11
Entsorgung	11
Garantie	11
Reparatur in der Garantiezeit	11
Schaltpläne	12

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. Die Aufstellung bzw. die Montage des Gerätes muss gemäß der beigelegten Montageanleitung erfolgen. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden. Benutzen Sie keine 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 Heizungen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände in oder auf das Gerät legen oder lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Gerät aufbewahren.

Verbrennungsgefahr !

- Beachten sie die erhöhten Temperaturen, die im Handhabungsbereich zu Verbrennungen führen können. Das Gerät und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Das Gerät heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Gegenstände aus Metall werden in dem Gerät sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel in oder auf das Gerät legen.
- Nach jedem Gebrauch das Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten.
- Grillrost ausschließlich mit beigelegten Handschuhen bedienen!

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. Nicht mit einem Schlauch oder ähnlichem abspritzen.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Sprünge oder Brüche an der Heizung (Keramik) können Stromschläge verursachen. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Beschädigungsgefahr !

- Das Gerät ist mit einer Elektronik ausgestattet. Beschädigen Sie diese nicht.

Achtung !

- Raue Reinigungsmittel- und Schwämme kratzen das Gerät.
- Niemals Wasser in das Heißes Fett bzw. Öl schütten. Verbrennungsgefahr!
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf die Heizung einwirken, können Schäden entstehen.
- Aluminiumfolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf der heißen Heizung.

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)

Direkt am Gerät angebrachte Gefahrensymbole 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 Sicherheits-Vorschriften

Das Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften 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 heißes Fett
- Gefahr für Personen durch heiße Bauteile

Sichere Anwendung

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

Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal

- Die Gussverbundheizung erhitzt sich stark im Betrieb. Um Verletzungen (Verbrennungen) zu vermeiden, diese keinesfalls mit bloßen Händen berühren.
- Den Grillrost keinesfalls mit bloßen Händen bedienen, immer die beigelegten Handschuhe benutzen!
- Der Gerätedeckel dient als Nachgar- bzw. Warmhaltebereich und wird entsprechend heiß. Berühren Sie ihn auf keinen Fall mit bloßen Händen.
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. auf den Gehäusedeckel, oder den Rost, da es sich entzünden könnte.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das Gerät. Dazu gehören auch Dämpfe von unten z.B. Fritteusen.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl abgespritzt werden!
- Vor jedem Reinigen Gerät ausschalten und abkühlen lassen. Schockartiges Abkühlen jeglicher heißer Gerätebauteile ist zu vermeiden.
- Der Fettauffangbehälter unter dem Rost muss regelmäßig, gegebenenfalls auch während des Betriebs, entleert und gereinigt werden, damit die Gefahr einer Entzündung größerer Fettmengen vermieden wird.
- Beim Herausziehen der Fettauffangwanne bei Betrieb/kurz nach Betrieb besteht akute Verbrennungsgefahr!
- Verchromte Gerätebauteile (Rost/Drehknebel) dürfen nicht mit Scharfkantigen Gegenständen (Stahlspachtel, Stahldrahtbürste) oder und aggressiven Reinigungsmitteln bearbeitet werden, da sonst die Oberfläche beschädigt wird. Hierfür eignen sich nur Spachtel aus Holz oder Kunststoff!
- Öl- / oder Fettbrand nie mit Wasser bekämpfen (Explosionsgefahr)!

- **BITTE BEACHTEN:** Warnung vor möglicherweise rutschigem Boden in der Umgebung des Gerätes. Dies kann zu Verletzungen führen.
- **ACHTUNG:** Bei Aufstellung bzw. Montage des Gerätes sind die örtlichen Sicherheitsvorschriften und die Installationsweise zu beachten.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das Gerät. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.
- Das Gerät darf NICHT hängend montiert werden!
- Das Gerät darf NICHT über Augenhöhe aufgestellt werden!
- Der Zugang zu den Fettfiltern im Geräteboden muss jederzeit gewährleistet sein!
- Die Fettfilter müssen regelmäßig gereinigt werden. Bei häufigem Gebrauch täglich, mindestens jedoch wöchentlich. Dies kann in der Spülmaschine erfolgen.

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 Grillen von Lebensmitteln eingesetzt.

Produktbeschreibung

Produkte

BBFS1
BBFS2

- Servicefreundlich
- Einfache Bedienung mittels Regler, Taster und Elektronik
- Einfache Bedienung mittels unterschiedlicher Einschubhöhen

Technische Daten

Bedienung und Kontrolle

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

Technische Gerätedaten

Typ	Rostgröße BxT in mm	Außenmaße BxTxH in mm	Gewicht
BBFS1	340x330	600x520x630	90 kg
BBFS2	540x330	800x520x630	110 kg

Typ	Spannung	Leistung	Heizungen
BBFS1	400V/3~/N/PE	10,5 kW	6x1750W
BBFS2	400V/3~/N/PE	15,8 kW	9x1750W

Funktionsbedingungen

- max. Toleranz der Netzspannung Nominalspannung +5%/-10%
- Frequenz 50 / 60 Hz
- Schutzklasse (im Auslieferungszustand) IP 31

Installation

Elektrische Daten der Geräte

Geräte nach Leistung (10,5 kW, BBFS1) Stecker 16 A

Geräte nach Leistung (15,8 kW, BBFS2) Stecker 32 A

3-phasig (Spannung 400V/1~/N/PE +5% / -10%)

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Steuersicherung</u>
Phase	Braun, Schwarz, Grau	50 Hz / 60 Hz	T6,3A (5x20mm)
N	Blau		
PE	Gelb/Grün		

Installationsvoraussetzungen

Der Beef-Star muss auf einer geraden, nicht brennbaren Fläche platziert werden. Die Abstellfläche sollte nach Möglichkeit waagrecht sein und der Beef-Star mittels der verstellbaren FüÙe waagrecht einjustiert werden. Ein Sicherheitsabstand zur Wand von 50mm einzuhalten, damit eine Kühlluftzirkulation stattfinden kann. Da das Gerät zwar durch den Hauptschalter vollständig vom Netz getrennt wird, aber trotzdem Netzspannung jederzeit im Gerät vorhanden ist, sollte zu Reinigungszwecken eine externe und gut zugängliche Netztrennvorrichtung installiert werden.

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.
- Der Beef-Star ist mit einem Netzkabel inklusive CEE-Stecker ausgestattet, dieser kann an eine passende CEE-Steckdose angeschlossen werden.
- Die CEE-Steckdose sollte einen eigenen Stromkreis (3~/N/PE 16A bzw. 32A) besitzen
- Die CEE-Steckdose muss frei zugänglich oder mit einer allpoligen Trenneinrichtung, z.B. Sicherungen oder Lastschalter versehen sein, damit ein Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann. Als Gerät der Schutzklasse 1 muss es immer an den Schutzleiter angeschlossen werden.
- Falls Fehlstromschutzschalter verwendet werden, müssen diese für einen Fehlerstrom von mindestens 30mA ausgelegt sein.
- Das Bedienpersonal muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten, durch zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.
- Die Aufstellung muss auf Praxistauglichkeit überprüft werden.

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

Achtung

Falsche Spannung kann das Gerät beschädigen

Achtung

Die elektrischen Anschlüsse müssen durch eine Fachperson ausgeführt werden.

Inbetriebnahme

Montage

Das Gerät ist mit einem Netzkabel inkl. Gerätestecker (CEE) ausgestattet. Es muss mit einer Wandsteckdose verbunden werden. Diese sollte einen eigenen Stromkreis besitzen (3~/N/PE 16 bzw. 32A). 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 (gemäß Typenschild) übereinstimmen.



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

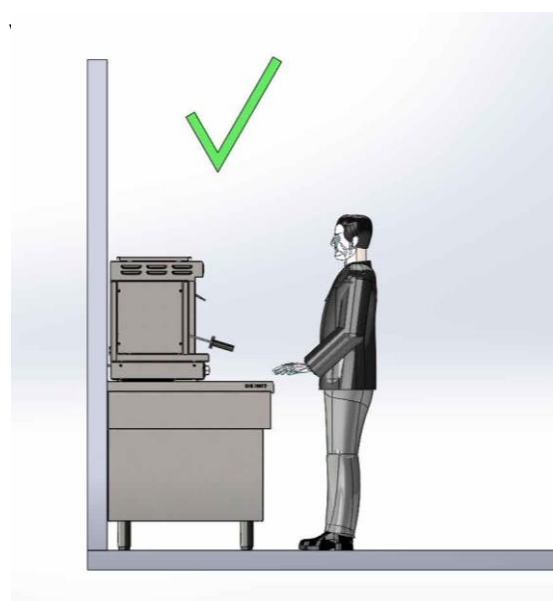
Drehen Sie den Hauptschalter auf die AUS-Position (0) bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.

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

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen eventuell vorhandene Produktionsrückstände oder Verpackungsreste restlos entfernt werden. Danach wie in Kapitel 10 beschriebenes Gerät gründlich reinigen.

Der Beef-Star muss auf einer sauberen, geraden, nicht brennbaren Oberfläche (Tisch, Kombination, etc.) an seiner Endbestimmung stehen. Das Gerät steht auf höhenverstellbaren Füßen. Die Aufstellung darf nicht in der Nähe von brennbaren Wänden und Aufstellflächen erfolgen. Drehen Sie den Hauptschalter auf die AUS-Position (0) bevor Sie den Beef-Star an das Stromnetz anschließen.

Achtung: Es ist darauf zu achten, dass das Gerät unterhalb der Augenhöhe aufgestellt wird.



Der Beef-Star besitzt eine temperaturgesteuerte Luftkühlung mit automatischem Nachlauf. Auf keinen Fall dürfen die Öffnungen für Zuluft (im Boden) und Abluft (seitlich im Deckel) verdeckt oder zugestellt werden.

Entfernen Sie alle Gegenstände aus der Heizzone. Stellen Sie die Inbetriebnahme sofort ein, sollte das Gerät einen Defekt haben. Schalten Sie das Gerät sofort ab und ziehen Sie den Netzstecker heraus.

Achtung

Die Heizung erhitzt sich stark. Um Verletzungen zu vermeiden, berühren Sie die Heizzone nicht.

Sollte das Gerät nicht funktionieren, lesen Sie unter dem Punkt Fehlerfindung / Fehlerbehebung nach.

Bedienungselemente

Knebel Hauptschalter und Temperaturwahl

Position AUS:



Position Heizbetrieb:

Beliebige Position zwischen MIN und MAX



Knebel für zweite Heizzone:

Wechsel zwischen einer und zwei Heizzonen



eine Heizzone (links)



volle Heizfläche

Knebel Zeiteinstellung:

Position MIN – Max

Die zur Position entsprechende Zeit wird im LED-Display angezeigt.



Taster Zeit Start/Stop:

sobald der Ring um den Taster grün leuchtet ist der Timer bereit.




Bedienung

Beim Verdrehen des Hauptschalters (Drehschalter links) auf eine gewünschte Temperatur, ist das Gerät nach der Aufheizzeit betriebsbereit. Im Display wird abwechselnd die gewünschte Solltemperatur (3-stellig) und die IST-Temperatur angezeigt. Die Aufheizzeit ist beendet, wenn auf der rechten Seite des Displays ein „H“ aufleuchtet.



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 

Das Verdrehen des mittleren Drehschalters bestimmt darüber, ob eine Heizzone (links) oder beide Heizzonen in Betrieb sind.

Bei Aktivieren des Timers (Drehschalter rechts) erlischt die Temperaturanzeige und es wird die Zeit angezeigt, die durch Drehen des Schalters im Uhrzeigersinn bis max. 5 Minuten eingestellt werden kann. Der grüne Ring um den Taster beginnt zu leuchten

Um den Zeitablauf zu Starten muss der Taster kurz betätigt werden. Wenn die Zeit abgelaufen ist ertönt kurzzeitig ein Signalton. Die Zeit kann jederzeit durch erneutes Drücken des Tasters gestopt, oder durch drehen des Knebels verändert werden.

Der Timer Betrieb hat KEINEN Einfluss auf die Heizung! Er dient lediglich als Bedienhilfe.

Durch das Benutzen der unterschiedlichen Einschubebenen, kann das Garergebnis beeinflusst werden. Je höher die Einschubebene gewählt wird, desto mehr Temperatur wirkt auf das Gargut.

Achtung: Der höhenverstellbare Auflagerost wird sehr heiß ! Nur mit den beigelegten Handschuhen benutzen.

Der auf dem Geräteboden befindliche Ablagerost dient als Nachgarzone. Der Rost befindet sich in einer Wanne, die Fett- und Garrückstände auffängt.

Der auf dem Gerätedeckel befindliche Ablagerost dient als Nachzieh- und Warmhaltezone. Der Rost befindet sich in einer Wanne, die Fett- und Garrückstände auffängt

Die Auffangwannen müssen regelmäßig gründlich gereinigt werden, um ein Entzünden größerer Fettmengen zu vermeiden.

Achtung: Der Beef Star darf nur mit den mitgelieferten Aufsatzbehältern incl. Rost betrieben werden.

Das Gerät besitzt eine Temperaturüberwachung. Die Lüfter können nach dem Ausschalten des Geräts weiter- oder nach einer gewissen Zeit selbstständig anlaufen. Dies ist keine Fehlfunktion, sondern eine nötige Sicherheitsfunktion. Solange diese Funktion aktiv ist blinkt ein Punkt im Display und darf das Gerät nicht wieder eingeschaltet werden. Bitte das Gerät nach dem Benutzen NICHT vom Netz trennen bis es entsprechend abgekühlt ist!

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

Es gibt keine wartungstechnisch relevanten Bauteile innerhalb des Gerätes. Bei Funktionsstörungen und/oder Ausfall des Gerätes ist eine entsprechende technisch kompetente Serviceeinrichtung des Herstellers zu kontaktieren. Im Service und Reparaturfall sind nur Originalersatzteile des Herstellers zu verwenden. Bei Verwendung von nicht originalen Komponenten erlischt jegliche Haftung für Folgekosten.

Überwachung der Temperatur

Das Gerät wird durch einen Sicherheitstemperaturbegrenzer geschützt. Dieser darf nur von geschultem Fachpersonal zurückgesetzt bzw. überprüft werden.

Außerbetriebnahme

Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Drehknopf nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet wird. Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht nutzen (mehrere Tage), trennen Sie das Gerät von der Stromzufuhr. 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.



Bei allen Störungen des Gerätes, die nicht auf äußere Einflüsse oder Verschmutzungen zurückzuführen sind, darf nur zugelassenes und geschultes Servicepersonal das Gerät öffnen. Das Gerät muss sofort ausgeschaltet und von der Stromzufuhr getrennt werden. Die

































Ursachenermittlung oder Fehlerbeseitigung darf nur durch Sachkundige erfolgen.

Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal
Kein Aufleuchten des Dezimalpunktes, oder der LED-Anzeige	Keine Stromzufuhr	Prüfen Sie, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt), Netzsicherungen prüfen.
Kein Aufheizen	Gerät defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker heraus
	Hauptschalter in Aus Position	Hauptschalter Einschalten
Ungenügende bzw. keine Heizleistung LED Anzeige („L“)	Heizkörper oder Elektronik defekt, Phase fehlt, Sicherheitstemperaturbegrenzer hat ausgelöst	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker heraus

Bei einem Austausch von Bauteilen sind immer Originalteile nach der gültigen Ersatzteilliste zu verwenden, die vorhandenen oder neue Ersatzteile mit gleichen Verbindungselementen einzusetzen; dies gilt auch für die Montage von äußeren Gehäuseteilen, wie z.B. dem Bodenblech nach einem Wechsel der Netzanschlussleitung.

Meldungen im Display

1	2	3	4	Anzeige	Beschreibung
				Aus	Gerät schaltet aus
				Restwärme	Gerät ausgeschaltet, Restwärme an Bauteilen vorhanden, Lüfter laufen nach
				Warnung Übertemperatur	Übertemperatur, Gerät ausschalten und abkühlen lassen
				Warnung Potentiometer	Potentiometer oder zugehörige Leitung defekt, Gerät ausschalten, Kundendienst rufen
				Warnung Printtemperatur	Temperatur auf Platine zu hoch, Gerät ausschalten und abkühlen lassen
				Warnung Lüftergruppe	Störung Lüfter, Fettfilter reinigen! Tritt der Fehler weiterhin auf, Kundendienst rufen
				Störung 2: PT1000	PT1000 Fühler oder zugehörige Leitung defekt, Gerät ausschalten, Kundendienst rufen
				Störung 4: Thermoelement	Thermoelement in Heizung defekt, Gerät ausschalten, Kundendienst rufen

Reinigung

Rost, Fettauffangbehälter und der Strahlungshitze exponierte Gehäusepartien sollten je nach Einsatz und Verschmutzungsgrad in entsprechenden Intervallen, regelmäßig mit handelsüblichen Mitteln gereinigt werden.

Die Fettfiltermatten im Boden müssen regelmäßig (wöchentlich) entnommen und gereinigt werden. Dies kann sowohl in der Spülmaschine als auch manuell erfolgen.



Verchromte Bauteile/Knöpfe dürfen nicht mit scharfkantigen Gegenständen (Stahlspachtel, Stahldrahtbürste) oder und aggressiven Reinigungsmitteln bearbeitet werden, da sonst die Oberfläche beschädigt wird. Hierfür eignen sich nur Spachtel aus Holz oder Kunststoff!

Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen!

Unterhalt

Der Anwender muss sicherstellen, dass alle Komponenten, die für die Sicherheit relevant sind, jederzeit einwandfrei funktionstüchtig sind. Das Gerät muss mindestens einmal jährlich durch einen ausgebildeten Techniker Ihres Lieferanten geprüft werden.



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

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

Entsorgung

Ist das Ende der Lebensdauer erreicht, muss das Gerät 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:

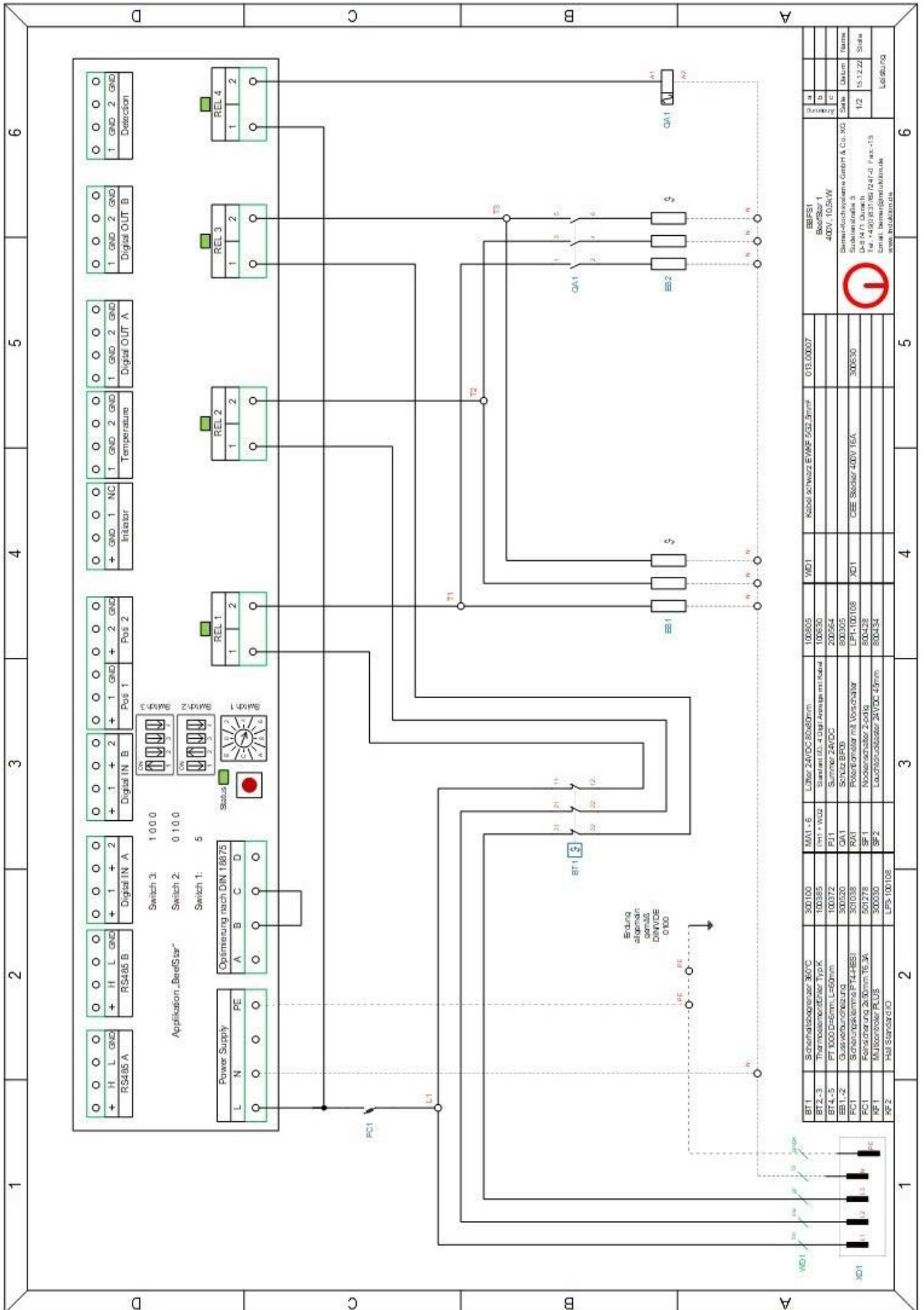


Garantie

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

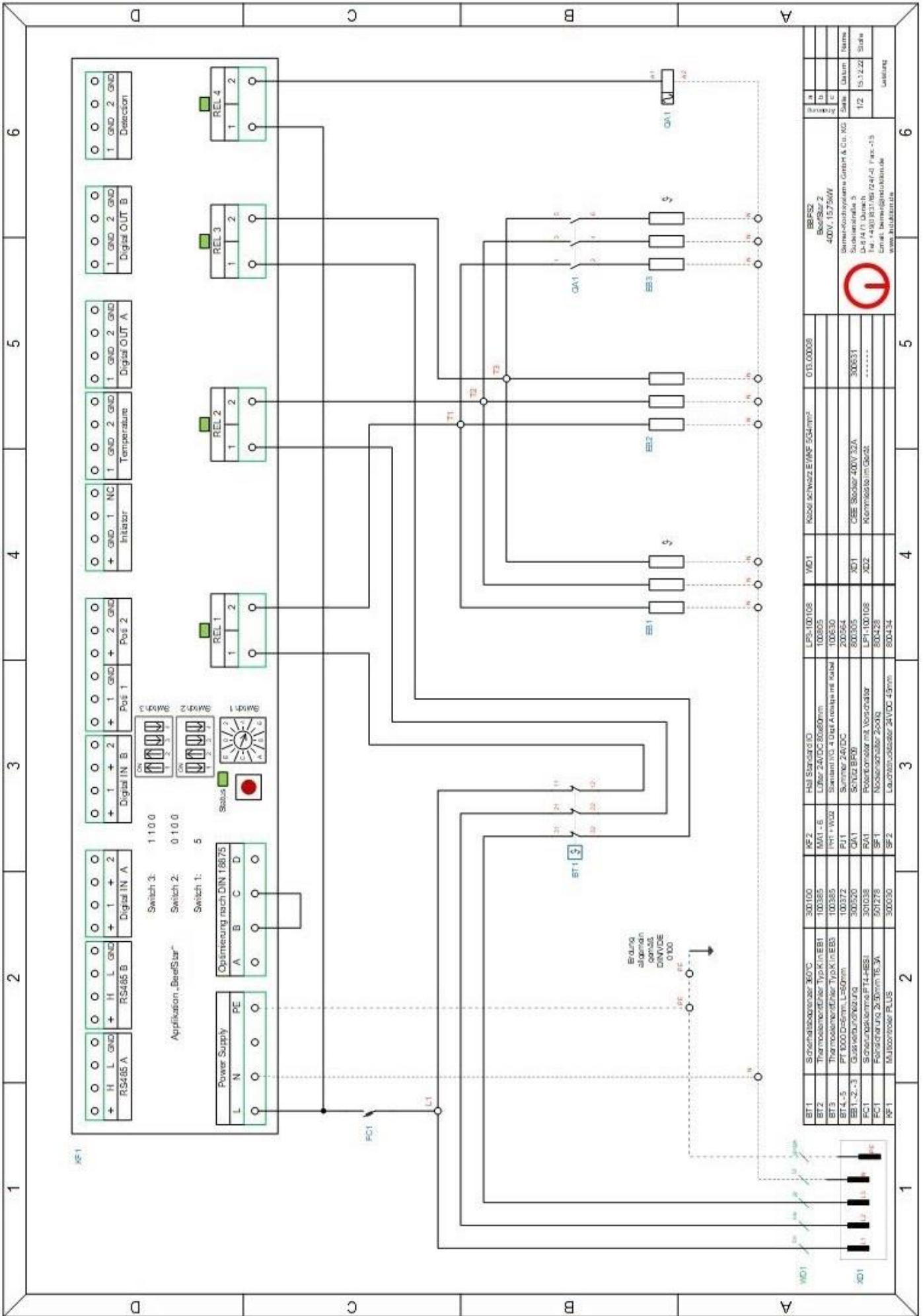
Reparatur in der Garantiezeit

Bitte kontaktieren sie Ihren zuständigen Großküchenfachhändler.



BT 1	Schmelzsicherer 360°C	300100	MAT 1-6	Länge 24VDC 80x60mm	100805	W01	R250 Schwarz E/WF 5/2 3mmF	013.00007	BBPFS1	Steuerrelais 1	14
BT 2-3	Thermosensoren Typ K	100385	Tem 1 W02	Steuerrelais 1 digital Anzeige mit Relais	100650				Steuerrelais 1	15	
BT 4-5	PT 1000D-50mm L=50mm	100372	F11	Steuerrelais 24VDC	200564				Steuerrelais 1	16	
BB 1-2	Gesamtschaltung	300500	QA1	Schutz BRB	800305				400V-100kVA	17	
FCT 1	Sicherungslehre PHL-PBS1	301038	RA1	Potentiometer mit Vorschalter	LPH-100108	X01	CBE Stecker 400V 16A	300630	Berner-Kochsysteme GmbH & Co. KG	Datum	
FCT 1	Federleitung 2x30mm 16 3A	501278	SF 1	Modemkabel 2-polig	804128				Gesamtschaltung 3	112	
RF 1	Multicoupler PLUS	300030	SF 2	Lauchschleifer 24VDC 43mm	800434				Steuerrelais 1	112	
RF 2	Hall Sensor d10	LPS 100108							Steuerrelais 1	112	

Berner-Kochsysteme GmbH & Co. KG
 Sustenstrasse 3
 CH-4400 St. Gallen
 Tel. +41 081 861 747-0 Fax. -15
 Email: berners@bernerkocht.com
 www.bernerkocht.com



BT 1	Schmelzsicherer 30°C	300100	AF 2	H41 Standard ID	LPS-100108	YMO 1	ROBO SCHWEIZ EMF 504mm³	018.0008	BBPSZ
BT 2	Thermosicherer Typ K in EB1	100385	MA1 - B	Lüfter 24VDC 80x60mm	100805				Beckstar 2
BT 3	Thermosicherer Typ K in EB3	100385	HT1 + WZ	Strahlröhre 4 Digit Anzeige mit kalber	100630				400V - 157 500V
BT 4 - 5	PT 1000 D=6mm, L=60mm	100372	P11	Bühner 24VDC	200264				Berni-Kochsysteme GmbH & Co. KG
EB 1 - 2 - 3	Gussventilanzug	300520	QA1	Schütz BFD	800305	X01	CBE Steckler 400V 32A	300631	Schleiferstraße 5
FC1	Schmelzsicherer FT4-HBSI	301038	RA1	Potentiometer mit Vorwähler	LPI-100108	X02	Klemmleiste im Gerät		D-161471 Dürsch
FC2	Feldanordnung 24/30mm 16.3A	501278	SF1	Mosfetrelais 200mA	800428				Par. +401811/01/247-1 Par. -15
AF1	MJ100000000 PLUS	300030	SF2	Leuchtdiodezähler 24VDC 45mm	800434				Genak - Berner Kochsysteme



