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

Original-Bedienungsanleitung
Fritteusen
ab – Bj. 2019

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 Sicherheits-Vorschriften 4
Sichere Anwendung 4
Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal 4
Unsachgemäße Bedienung 5
Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen 5
Allgemeines 5
Anwendung 5
Produktbeschreibung 5
Produkte 5
Technische Daten 5
Bedienung und Kontrolle (Geräte mit Thermostat) 5
Bedienung und Kontrolle (Geräte mit Sensor-Tastenfeld) 5
Technische Gerätedaten 6
Funktionsbedingungen 6
Installation 7
Elektrische Daten der Geräte 7
Geräte nach Leistung (3,2 kW – Auftischgeräte) 7
Geräte nach Leistung (6,0 - 20 kW – Auftischgeräte, System 60/20) 7
Geräte nach Leistung 7
(7,5 – 16,5 kW – Einbaugeräte, Standgeräte, System 70 – Thermostatregelung) 7
Geräte nach Leistung 7
(7,5 – 16,5 kW - Einbaugeräte, Standgeräte, System 70 – elektronische Regelung) 7
Geräte nach Leistung 7
(15,0 – 24,0 kW – Einbaugeräte, Standgeräte, System 70 – Thermostatregelung) 7
Geräte nach Leistung 7
(15,0 – 24,0 kW - Einbaugeräte, Standgeräte, System 70 – elektronische Regelung) 7
Optionales Filtersystem (0,12 kW – BEPSF1, BEPSF2) 7
Installationsvorrausetzungen 8
Installationsvorschriften 8
Inbetriebnahme 9
Montage 9
Regelung mit Drehknebel (Geräte mit Thermostatregelung) 9
Touch-Bedienfeld für Temperatursteuerung (elektronische Regelung) 10
Schmelzstufe 10
Standby Funktion 10
Kochprozess 11
Korbhebeautomatik 11
Bedienungsanleitung Fritteusen Timer Motorsteuerung (Einbau- und Standgeräte): 11

Copyright Berner Kochsysteme 2019

Touch-Bedienfeld für Korbhebeautomatik 11
Funktionstest 12
Bedienung 12
Kochprozess (BFEM, BFEE) 12
Kochprozess (BFE) 12
Fehlerfindung 13
Fehlerbehebung 13
Übersicht Anzeige von Störungen im Display 14
Reinigung 14
Austausch des Frittier Fettes bzw. Öls 15
Reinigen der Fritteuse (BFEM, BFEE) 15
Reinigen der Fritteuse (BFE) 15
Frittieren (Infomaterial) 16
Unterhalt 16
Außerbetriebnahme 16
Entsorgung 16
Garantie 16
Reparatur in der Garantiezeit 16
Technische Dokumentation 17
Geräteansicht (Beispiel: BFEM50/2) 17
Einbaubeispiel 17
Montageanleitung für den Einbau von Berner 18
Sensor Tastenfelder mit Auflagerahmen (Ver. A) 18
Montageanleitung für den flächenbündigen Einbau 19
(Ver. A2) von Berner Sensor Tastenfelder 19
Montageanleitung für den flächenbündigen Einbau 20
(Ver. B) von Berner Sensor Tastenfelder 20
Technische Unterlagen 21

Copyright Berner Kochsysteme 2019

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 bzw. die Aufstellung 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 Becken (Heizungen) werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände in oder auf das Becken legen oder lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Gerät aufbewahren.
- Bei unterschreiten des Mindestölspiegels besteht Brandgefahr!

Verbrennungsgefahr !

- Die Fritteusen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Fritteuse heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Gegenstände aus Metall werden in dem Becken sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel in dem Becken ablegen.

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 an der Heizung bzw. Becken können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Beschädigungsgefahr !

- Das Gerät ist mit Thermostaten bzw. Sicherheitsthermostaten ausgestattet. Beschädigen Sie keine Kapillarrohre dieser Thermostate.

Achtung !

- Raue Reinigungsmittel- und Schwämme verkratzen das Becken oder Heizung.
- Niemals Wasser in das Heiße Fett bzw. Öl schütten. Verbrennungsgefahr!
- 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 Heizung einwirken, können Schäden entstehen.
- Aluminiumfolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf der heißen Heizung.

Copyright Berner Kochsysteme 2019

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 Fritteuse darf unter keinen Umständen ohne Fett oder Öl in Betrieb gesetzt werden. Sollte dies trotzdem einmal vorkommen, schaltet das **Sicherheitsthermostat** nach kurzer Zeit das Gerät ab. **Trotzdem besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Heizung!**
- Durch die Eingabe von zu großen Mengen und zu nassem Frittiergut wird das Aufschäumen des Öls verstärkt.
- Öl- / oder Fettbrand nie mit Wasser bekämpfen (Explosionsgefahr)!
- Bei Fett- oder Öl Brand ist der Gerätedeckel zur Brandbekämpfung zu verwenden. Gerätedeckel auf das Gefäß legen, Gerät ausschalten, Stecker herausziehen.
- Aus diesem Grund müssen geeignete Einrichtungen vorhanden sein: z.B. Löschdecken bzw. geeignete Feuerlöscher zur Löschung von brennendem Fett.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb lassen. Somit wird ein unbeaufsichtigtes Aufheizen vermieden, d.h. eine Person, die das Gerät benützen will, muss den Heizprozess durch Drehen des Leistungsstellers auf `EIN` starten.
- Benutzen Sie die Fritteuse nicht als Ablage!
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. auf die Fritteuse.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das Gerät und das Überlaufen von Fett oder Öl. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das heiße Fett bzw. Öl. Brandgefahr!
- Altes, verschmutztes Öl (verunreinigt mit Kochgut) ist leichter entzündbar.
- Zum Auswechseln des Öls dieses auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- **BITTE BEACHTEN:** Warnung vor möglicherweise rutschigem Boden in der Umgebung des Gerätes. Dies kann zu Verletzungen führen.
- **ACHTUNG**: Beim Einbau des Gerätes sind die örtlichen Sicherheitsvorschriften und die Installationsweise zu beachten.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das Becken und dem Gerät. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.

Copyright Berner Kochsysteme 2019

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".

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 Fritteusen werden zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt.

Produktbeschreibung
Produkte
Auftischgeräte: BFSNK1, BFSNK1S, BFSNK1SG, BFSSNK1G, BFSSNK1, BFSNK2, BFSSNK2, BFSNK2G, BFSSNK2G
System 60/20: BFKTT, BFKTTS, BF2KTT, BF2KTTS
System 70: BHF1KTD, BHFS1KTD, BHF2KTD, BHFS2KTD, BF40KTD, BFS40KTD, BF60KTD, BFS60KTD
Standgeräte: BFHM20, BFHE20, BFHM30, BFHE30, BFHM40, BFHE40, BFHM40/2, BFHE40/2, BFHM50/2, BFHE50/2, BFHM60/2, BFHE60/2
Einbaugeräte: BFEM20, BFEM30, BFEM40, BFEM40/2, BFEM50/2, BFEM60/2
BFEE20, BFEE30, BFEE40, BFEE40/2, BFEE50/2, BFEE60/2
BFE30, BFE40, BFE60, BFES30, BFES40, BFES60

*BFEM1H, *BFEM2H, *BEPFS1, *BEPFS2, *optionale Erweiterung

- Servicefreundlich
- Einfache Bedienung mittels Thermostat (BFEM, BFE) **oder** Elektronik (BFEE)
- Erweiterbar mit Nachrüstset (* Korbhebeautomatik bei BFEM/BFEE, *Filtersystem)

Technische Daten
Bedienung und Kontrolle (Geräte mit Thermostat)

Lampe	Betrieb	„Gerät AN“	grün	(H1)
Lampe	Heizung in Betrieb	„Heizung AN“	gelb	(H2)
Lampe (BFEM) (nur bei Einbaufritteusen)	Sicherheitsthermostat	„ausgelöst“	rot	(H3)

Bedienung und Kontrolle (Geräte mit Sensor-Tastenfeld)
Elektronische Regelung mit Sensor-Tastenfeld

Copyright Berner Kochsysteme 2019

Technische Gerätedaten

Typ	**Gewicht** in kg	**Nutzinhalt** in Liter	**Gesamtinhalt** in Liter
BFSNK1, BFSNK1S, BFSSNK1	14	6	8
BFSNK1SG, BFSSNK1G	16	8	10
BFSNK2, BFSSNK2	20	2 x 6	je 8
BFSNK2G, BFSSNK2G	22	2 x 8	je 10
BFKTT, BFKTTS	24	8	10,5
BF2KTT, BF2KTTS	33	2 x 8	je 10,5
BHF1KTD, BHFS1KTD	33	10	13
BHF2KTD, BHFS2KTD	50	2 x 10	je 13
BF40KTD, BFS40KTD	30	10	13
BF60KTD, BFS60KTD	40	2 x 10	je 13
BFHM20, BFHE20	27,6	8	10,5
BFEM20, BFEE20	19,5	8	10,5
BFHM30, BFHE30	30	12,5	16
BFEM30, BFEE30	22	12,5	16
BFHM40, BFHE40	33	17	22
BFEM40, BFEE40	24,5	17	22
BFHM40/2, BFHE40/2	43	2 x 8	je 10,5
BFEM40/2, BFEE40/2	34,5	2 x 8	je 10,5
BFHM50/2, BFHE50/2	45,5	1 x 8, 1 x 12,5	10,5; 16
BFEM50/2, BFEE50/2	37	1 x 8, 1 x 12,5	10,5; 16
BFHM60/2, BFHE60/2	50	2 x 12,5	je 16
BFEM60/2, BFEE60/2	41	2 x 12,5	je 16
BFE30, BFES30	13	10	13
BFE40, BFES40	13,5	10	13
BFE60, BFES60	24,2	2 x 10	je 13

Funktionsbedingungen

- max. Toleranz der Netzspannung Nominalspannung +5%/-10%
- Frequenz 50 / 60 Hz
- Schutzklasse (im Auslieferungszustand) IP 11

Copyright Berner Kochsysteme 2019

Installation

Elektrische Daten der Geräte

Geräte nach Leistung (3,2 kW – Auftischgeräte)

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

Anschluss	Farbe	Frequenz	Steuersicherung
Phase	Braun, Schwarz oder 1	50 Hz / 60 Hz	
N	Blau oder 2		
PE	Gelb/Grün		

Geräte nach Leistung (6,0 - 20 kW – Auftischgeräte, System 60/20)

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

Anschluss	Farbe	Frequenz	Steuersicherung
Phase	Braun, Schwarz, Grau oder 1,2,3	50 Hz / 60 Hz	
N	Blau oder 4		
PE	Gelb/Grün		

Geräte nach Leistung (7,5 – 16,5 kW – Einbaugeräte, Standgeräte, System 70 – Thermostatregelung)

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

Anschluss	Farbe	Frequenz	Steuersicherung
Phase	Braun, Schwarz, Grau oder 1,2,3	50 Hz / 60 Hz	F1= T6,3A F2=T1A
N	Blau oder 4		
PE	Gelb/Grün		

Geräte nach Leistung (7,5 – 16,5 kW - Einbaugeräte, Standgeräte, System 70 – elektronische Regelung)

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

Anschluss	Farbe	Frequenz	Steuersicherung
Phase	Braun, Schwarz, Grau oder 1,2,3	50 Hz / 60 Hz	F1=F6,3A
N	Blau oder 4		
PE	Gelb/Grün		

Geräte nach Leistung (15,0 – 24,0 kW – Einbaugeräte, Standgeräte, System 70 – Thermostatregelung)

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

Anschluss	Farbe	Frequenz	Steuersicherung
Phase	Braun, Schwarz, Grau oder 1,2,3	50 Hz / 60 Hz	F1,F3= T6,3A F2,F4=T1A
N	Blau oder 4		
PE	Gelb/Grün		

Geräte nach Leistung (15,0 – 24,0 kW - Einbaugeräte, Standgeräte, System 70 – elektronische Regelung)

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

Anschluss	Farbe	Frequenz	Steuersicherung
Phase	Braun, Schwarz, Grau oder 1,2,3	50 Hz / 60 Hz	F1,F2=F6,3A
N	Blau oder 4		
PE	Gelb/Grün		

Optionales Filtersystem (0,12 kW – BEPSF1, BEPSF2)

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

Anschluss	Farbe	Frequenz	Steuersicherung
Phase	Braun, Schwarz oder 1	50 Hz / 60 Hz	-
N	Blau oder 2		
PE	Gelb/Grün		

Copyright Berner Kochsysteme 2019

Installationsvorrausetzungen

Das Gerät muss in einer geraden Fläche eingebaut werden. Die Einbaufläche muss mindestens 100 kg Gewicht zulassen. Die Netztrennvorrichtung muss leicht zugänglich sein. Die Fritteuse niemals in der Nähe oder Bereichen von Wasser einbauen.

Das Sicherheitsthermostat ist zugänglich z. B. im Unterbau einzubauen.

Installationsvorschriften

Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

Unter dem Gerät ist ein Bodenblech anzubringen, in diesem Blech die mitgelieferten Sicherheits-Thermostate zugänglich anbringen. Das Bodenblech muss unbedingt herausnehmbar sein, damit im Servicefall der Zugang zum Gerät für den Servicetechniker gewährleistet ist. Sollte das bauartbedingt nicht möglich sein, müssen andere Einbaugeräte geprüft werden. Hierbei sind wir bereit Unterstützung zu leisten.

Die Schalterblende ist nicht im Lieferumfang enthalten, aber als Option erhältlich.
Um die einwandfreie Funktion zu gewährleisten, muss die Anleitung unbedingt beachtet werden.

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

Das Eindringen von Flüssigkeiten führt zu Beschädigungen.

- Prüfen und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.

Das Gerät muss mit einer PA-Leitung an der Anschlussschraube und dem bauseitigen Potentialausgleichspunkt der Herdanlage verbunden werden.

Die PE-Leitung muss mit dem PE der elektrischen Zuleitung verbunden werden.

- **Nicht in der Nähe von Wasserquellen einbauen, aufstellen bzw. installieren.**
- **Gerät nie flächenbündig in eine Abdeckung einbauen.**
- Der Einbau muss auf Praxistauglichkeit überprüft werden.
- Das Gerät ist mit einem Netzkabel ausgestattet. Die elektrischen Installationen müssen den lokalen Gebäudeinstallations-Vorschriften entsprechen. Die gültigen nationalen Vorschriften der Elektrizitäts-Behörden müssen befolgt werden.
- Falls Fehlerstromschutzschalter (FI) verwendet werden, müssen diese für einen Fehlerstrom von mindestens 30mA ausgelegt sein.
- Vermeiden Sie, dass heiße Umgebungsluft an das Gerät heran transportiert wird (mehrere Geräte stehen nebeneinander, Geräte stehen hintereinander, in der Nähe von Bratkippern oder Öfen).
- Das Gerät darf nicht in der Nähe einer heißen Oberfläche eingebaut werden.
- Das Bedienpersonal muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten, durch zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.
- Die Geräte sind mit einer Installationsbox ausgestattet. Diese muss im Servicefall zugänglich im Unterbau oder ähnliches verbaut sein.
- Netztrennvorrichtung vorsehen.

Beachtungspunkte mit Sensor Tastenfeld

- Anzeigenkabel müssen unbedingt gesondert von anderen Kabeln verlegt 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.

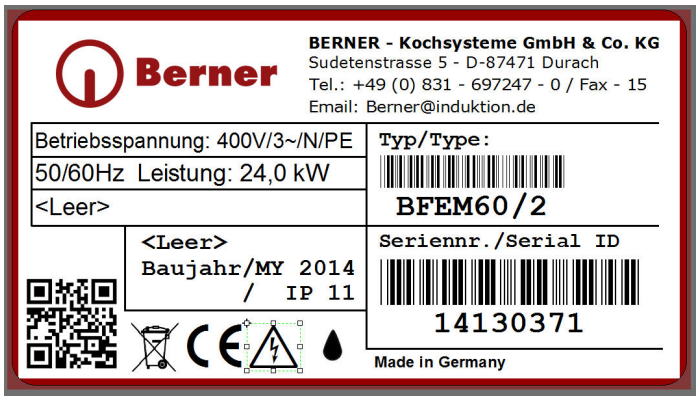
Copyright Berner Kochsysteme 2019

Inbetriebnahme

Montage

Das Gerät ist mit einem Netzkabel ausgerüstet. Es muss mit einer Wandsteckdose verbunden werden. Wenn noch kein Kabel installiert ist, führen Sie die Anschlüsse gemäß Installationsvorschriften aus. 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.



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

Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf 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.

Regelung mit Drehknebel (Geräte mit Thermostatregelung)

Die Zahl, welche zur Markierung zeigt, markiert die aktuelle gewählte Temperatur.

Position AUS:
`0` zeigt zur Markierung (o)

Betriebslampe grün, Heizungslampe gelb und Warnlampe rot sind aus.

Position EIN:
Jede Position, welche zur Markierung (o) zeigt. 100 (Min.) bis 180°C| (Max.)
Betriebslampe grün und Heizungslampe gelb leuchten.
Heizlampe gelb erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Bei Einbaufritteusen:
Warnlampe rot
„Sicherheitsthermostat ausgelöst" aus.

Warnlampe rot
„Sicherheitsthermostat ausgelöst" ein,
wenn STB ausgelöst hat
(z.B. bei Trockenlauf).
Gerät ist außer Funktion

Copyright Berner Kochsysteme 2019

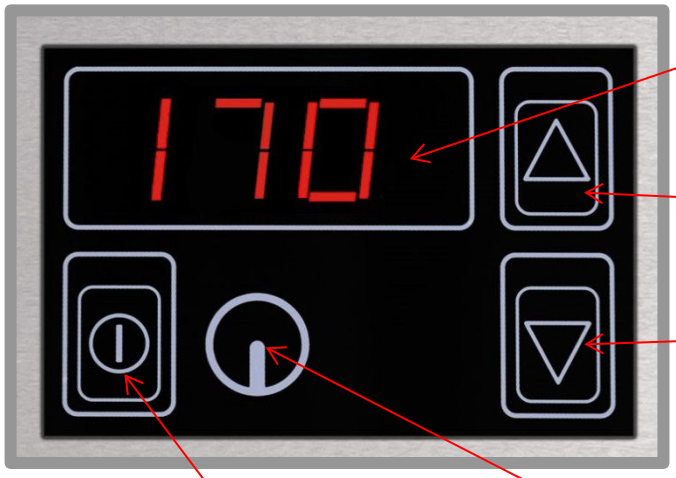
Entfernen Sie alle Gegenstände aus der Heizzone. Stellen Sie die Inbetriebnahme sofort ein, sollte das Gerät einen Defekt haben. Schalten Sie das Gerät sofort ab und ziehen Sie den Netzstecker heraus.

Achtung

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

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

Touch-Bedienfeld für Temperatursteuerung (elektronische Regelung)



Digitale Anzeige zum Ablesen der **Temperatur** (Präzision +/- 2°C) oder eventuelle **Fehlermeldungen**

Feld zum **Erhöhen** der **Temperatur**

Feld zum **Minimieren** der **Temperatur**

Hauptschalter des Gerätes. 1 sec drücken (Gerät Ein/Aus)

Feld zum Aktivieren der **Schmelzstufe** sowie der **Standby Funktion (An/Aus** 0,5 sec drücken)

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

Schmelzstufe

Die Schmelzstufe kann nur aktiviert werden, wenn die Temperatur des Fettes bzw. Öls < 100°C beträgt (SCH) wird in Anzeige gezeigt, während des Aufheizens auf 70°C blinkt der untere Balken. Sobald in der Schmelzstufe 70°C erreicht wurde, wechselt die Anzeige auf (SCH). Übersteigt die Temperatur 70°C so wird in der Anzeige (SCH) angezeigt. Der obere Balken blinkt während des Absinkens der Temperatur.

Standby Funktion

Wenn die Temperatur des Fettes bzw. Öls > 110°C ist, lässt sich die Standby Funktion nutzen. Im Standby Betrieb wird die Temperatur bei 110°C gehalten.

110.	SOLL Temperatur 110°C (Punkt), IST-Temperatur zu tief , Heizt: Punkt rechts neben Symbol
90.	IST Temperatur 90°C (alle 10 Sek.), IST-Temperatur zu tief , Heizt: Punkt rechts neben Symbol
110. H.	SOLL Temperatur 110°C (Punkt), IST-Temperatur innerhalb +/- 2°C, Heizt nicht
115.	IST Temperatur 115°C, IST-Temperatur zu hoch , Heizt nicht

Copyright Berner Kochsysteme 2019

Kochprozess

Ausreichende Fettmenge einfüllen. Benutzen Sie flüssiges bzw. halbflüssiges Fett!
An der Rückwand des Frittier-Fettbehälters ist eine Minimum- und Maximum-Markierung zur Füllstands-Kontrolle angebracht. Diese beim Befüllen nicht unter- bzw. überschreiten. Beim Frittieren darf der Fettspiegel die Minimum Markierung nicht unterschreiten, dies kann zur Entzündung des Fettes bzw. Öles kommen. Wählen sie die gewünschte Temperatur am Drehregler. Das Gerät ist betriebsbereit nach Erreichen der eingestellten Temperatur.

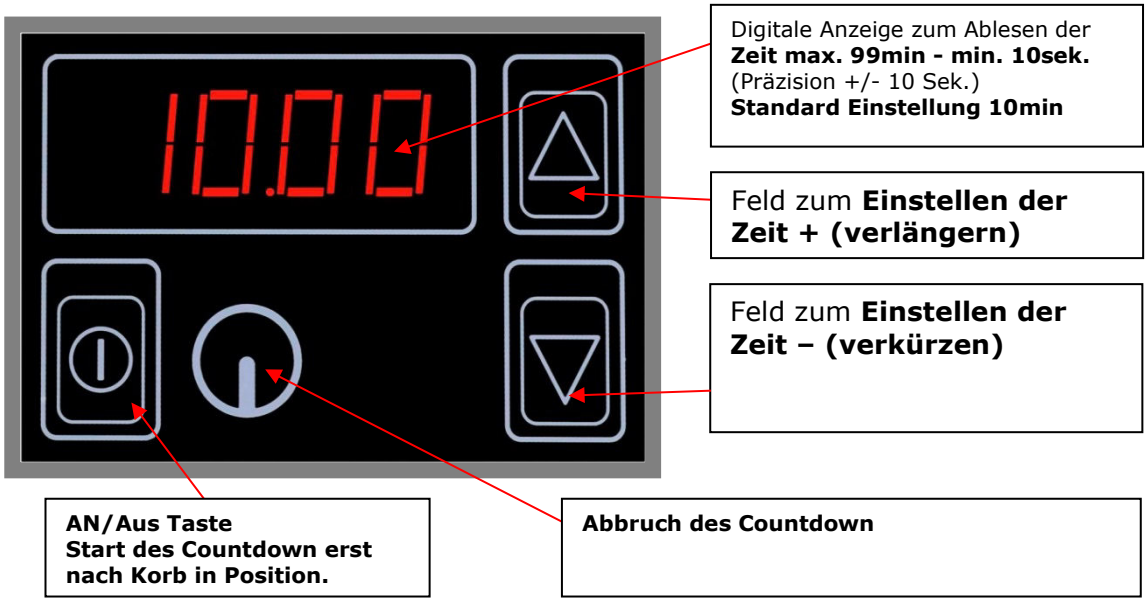
Vorteile der elektronischen Regelung:
sollte die Temperatur z. B. 180°C erreicht haben, arbeitet die Fritteuse nur mit der benötigten Leistung.

Korbhebeautomatik

Bedienungsanleitung Fritteusen Timer Motorsteuerung (Einbau- und Standgeräte):

Die Bedienung erfolgt für jede Hubvorrichtung separat über ein Touch Bedienfeld mit den Tasten An/Aus, Berner Logo-Taste, Auf/Abtasten. Nach dem Einschalten der Stromversorgung steht die Zeit auf 10 Minuten. Mit den Auf/Abtasten kann die Zeit verstellt werden. Mit der An/Austaste wird der Vorgang gestartet, und der Hubmotor fährt den jeweilige Korb ab. Erst wenn der Korb in der Endposition angelangt ist, wird der Zeitablauf gestartet. Während dem Zeitablauf kann diese mit der Taste manuell gestoppt werden, und der Korb aufgefahren werden. Nach einem ordentlichen Zeitablauf, fährt der Korb auf, und die vor dem Starten des Zeitablaufes eingestellte Zeit wird wieder angezeigt. Nun kann ein weiterer Vorgang gestartet werden, oder zuerst die Zeit verändert werden, und danach gestartet werden.

Touch-Bedienfeld für Korbhebeautomatik



Nach regulärem Ablauf des Programms fährt der Korb in die obere Position und setzt den Timer auf die voreingestellte Zeit zurück, zur Bereitschaft für den nächsten Frittiervorgang.

Copyright Berner Kochsysteme 2019

Funktionstest

Die Fritteuse darf unter keinen Umständen ohne Fett oder Öl in Betrieb gesetzt werden!

Nach dem Einschalten des Drehknopfes arbeitet die Heizung. Die Temperatur kann zwischen 100° und 185° Celsius mittels diesem eingestellt werden. Nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur schaltet das eingebaute Thermostat ab.

Achtung

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

- Hängen Sie den Korb in die dafür vorgesehene Halterung ein.
- Rote Lampe leuchtet (Heizung ist nicht in Position).
- Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf auf EIN (eine Position zwischen 100°C und 185°C). Die Betriebslampe (grün) und die Heizungsanzeigelampe (gelb) leuchten, das Fett / Öl wird aufgeheizt.
- Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf auf die 0-Position. Der Heizprozess wird gestoppt und die Heizungsanzeigelampe (gelb) schaltet aus.

Bedienung

Kochprozess (BFEM, BFEE)

Ausreichende Fettmenge einfüllen. Benutzen Sie flüssiges bzw. halbflüssiges Fett!
An der Rückwand des Frittier-Fett Behälters sind eine Minimum und Maximum Markierung zur Füllstands-Kontrolle angebracht. Diese beim Befüllen nicht unter- bzw. überschreiten. Beim Frittieren darf der Fettspiegel die Minimum Markierung nicht unterschreiten, dies kann zur Entzündung des Fettes bzw. Öles kommen. Wählen sie die gewünschte Temperatur am Drehregler. Das Gerät ist betriebsbereit nach Erreichen der Temperatur. Dies wird nach Erreichen der eingestellten Temperatur durch Erlöschen der Heizungsanzeigenlampe (gelb) angezeigt. Die leuchtende Betriebsanzeigeleuchte (grün) zeigt den Betrieb des Gerätes an. Durch die leuchtende Heizungsanzeigenlampe (gelb) wird der Betrieb der Heizung angezeigt (Achtung Verbrennungsgefahr!).

grüne Lampe	**Gerät in „Betrieb"**
gelbe Lampe	**Heizung „An"**
rote Lampe	**Sicherheitsthermostat „ausgelöst"**

Position 100	> minimale Temperatur
Position Max	> maximale Temperatur (185°C)

Kochprozess (BFE)

Ausreichende Fettmenge einfüllen. Benutzen Sie flüssiges bzw. halbflüssiges Fett!
An der Rückwand des Frittier-Fett Behälters sind eine Minimum und Maximum Markierung zur Füllstands-Kontrolle angebracht. Diese beim Befüllen nicht unter- bzw. überschreiten. Beim Frittieren darf der Fettspiegel die Minimum Markierung nicht unterschreiten, dies kann zur Entzündung des Fettes bzw. Öles kommen. Wählen sie die gewünschte Temperatur am Drehregler. Das Gerät ist betriebsbereit nach Erreichen der Temperatur. Dies wird nach Erreichen der eingestellten Temperatur durch Erlöschen der Heizungsanzeigenlampe (gelb) angezeigt. Die leuchtende Betriebsanzeigeleuchte (grün) zeigt den Betrieb des Gerätes an. Durch die leuchtende Heizungsanzeigenlampe (gelb) wird der Betrieb der Heizung angezeigt (Achtung Verbrennungsgefahr!).

Copyright Berner Kochsysteme 2019

grüne Lampe	**Gerät in „Betrieb“**
gelbe Lampe	**Heizung „An“**

Position 100	> minimale Temperatur
Position Max	> maximale Temperatur (185°C)

Fehlerfindung

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

Achtung

Gerät nicht öffnen!
Gefährliche Spannung!

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 Aufheizen Betriebsanzeigelampe ist AUS (dunkel)	Keine Stromzufuhr	Prüfen Sie, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt), Sicherungen prüfen.
Kein Aufheizen	Auslösung des Sicherheitstemperatur-begrenzers (STB) „Kapillarrohr zu nah am Becken“.	Sollte der Sicherheitsthermostat auslösen und die Beheizung abschalten, ist der Grund eine hohe Temperatur/Dauerbelastung. Bei ständigem Abschalten kann ein Defekt vorliegen.
	Hinweis: Der Fühler befindet sich an der Heizung und kann durch örtliche Erwärmung dieses Bereiches durch einen Fön o.ä. beeinflusst werden.	Der Sicherheitstemperaturbegrenzer löst auch aus wenn die Umgebungstemperatur unter 0°C sinkt, was bei manchen Auf-stellungsorten wie z.B. in Verkaufswagen, möglich ist. Vor dem Wiedereinschalten muss der Fühler dann erst auf 20°C erwärmt werden. Erst dann lässt sich der Sicherheitsbegrenzer wieder einschalten.
	Temperaturregler in AUS-Position	Temperaturregler in EIN-Position drehen
Ungenügende bzw. keine Heizleistung Betriebsanzeigelampe ist AN (leuchtet)		Heizung defekt!
	Eine Phase fehlt	Prüfen Sie die Sicherungen.
	Fritteuse defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für den Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker.
Keine Reaktion auf Drehen des Temperaturregler	Temperaturregler defekt	
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab.		
Keine Reaktion auf Drehen des Leistungs-Drehknopfs	Rote Lampe leuchtet	Sicherheitsthermostat ausgelöst

Copyright Berner Kochsysteme 2019

Übersicht Anzeige von Störungen im Display

Sollte an dem Gerät eine Störung auftreten, zeigt das Display die jeweilige Fehlernachricht

Anzeige	Bedeutung	Erklärung
	Störung 1	Fehlendes oder defektes Poti, Wert >1075
	Störung 2	Übertemperatur oder fehlender PT1000 Wert > 260°C
	Störung 3	Kurzgeschlossener PT1000 oder Wert < -15°C
	Restwärme-anzeige	PT1000 Kochfeld Temperatur > 45°C

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.

Reinigung

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

Regelmäßiges Reinigen der Fritteuse trägt zu einer Verlängerung der Lebensdauer bei.

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	Nicht kratzender Schwamm

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

Zur Reinigung der Heizelemente keine Stahlbürste verwenden. Es ist verboten, die Heizelemente durch Abbrennen zu reinigen (Trockenlauf). Bei Missachtung wird jeder Garantieanspruch abgelehnt.

Rückstände von Reinigungsmitteln müssen mit einem feuchten Tuch (Scotch) entfernt werden, da diese eine korrosive Wirkung haben. Ein fachgerechter Unterhalt des Gerätes bedingt eine regelmäßige Reinigung, sorgfältige Behandlung und Service.

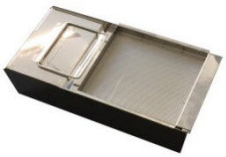
Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen! Die Fritteuse darf nicht mittels Wasserstrahl oder mit einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

Copyright Berner Kochsysteme 2019

Austausch des Frittier Fettes bzw. Öls

Vor dem Ablassen des Fettes Gerät sachgemäß ausschalten. Zum Ablassen ist ein geeigneter Auffangbehälter unter dem Auslasshahn zu stellen bzw. vorhanden. Fett im warmen Zustand durch langsames Öffnen des Ablasshahnes in den Auffangbehälter ablaufen lassen.

Verbrennungsgefahr durch auslaufendes heißes Fett / Öl!



Reinigen der Fritteuse (BFEM, BFEE)

- Zur Reinigung den Frittier Korb aus der Wanne entfernen
- Grobsieb über der Heizung entnehmen.
- Den Heizkörper mit dem Schwenkmechanismus bis zur senkrechten drehen.
- Gerät mit warmem Wasser und handelsüblichem Geschirrspülmittel gründlich reinigen.
- Gerät trockenreiben und darauf achten, dass in der Wannenablauföffnung kein Wasser zurück bleibt.
- Den Heizkörper mit dem Schwenkmechanismus bis zur waagrechten drehen.
- Grobsieb zurück über die Heizung legen. Frittier Korb in die Wanne zurücklegen.

Reinigen der Fritteuse (BFE)

- Zur Reinigung den Frittier Korb aus der Wanne entfernen
- Grobsieb über der Heizung entnehmen.
- Den Heizkörper bis zur senkrechten mit dem dafür vorgesehenen Hebel aus dem Becken schwenken und mit dem Stift fixieren.
- Gerät mit warmem Wasser und handelsüblichem Geschirrspülmittel gründlich reinigen.
- Gerät trockenreiben und darauf achten, dass in der Wannenablauföffnung kein Wasser zurück bleibt.
- Den Heizkörper bis zur waagerechten mit dem dafür vorgesehenen Hebel wieder in das Becken schwenken.
- Grobsieb zurück über die Heizung legen. Frittier Korb in die Wanne zurücklegen.

Copyright Berner Kochsysteme 2019

Frittieren (Infomaterial)

Link zur Webseite der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaften für Wissenswertes zum Thema Fett und Öle. Klicken sie auf das Bild um zum Dokument bzw. zur Webseite zu gelangen.

Link: http://www.dgfett.de/material/frittierempfehlungen_dgf.pdf

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.

Achtung

Gerät nicht öffnen!
Gefährliche Spannung!

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

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

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:

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

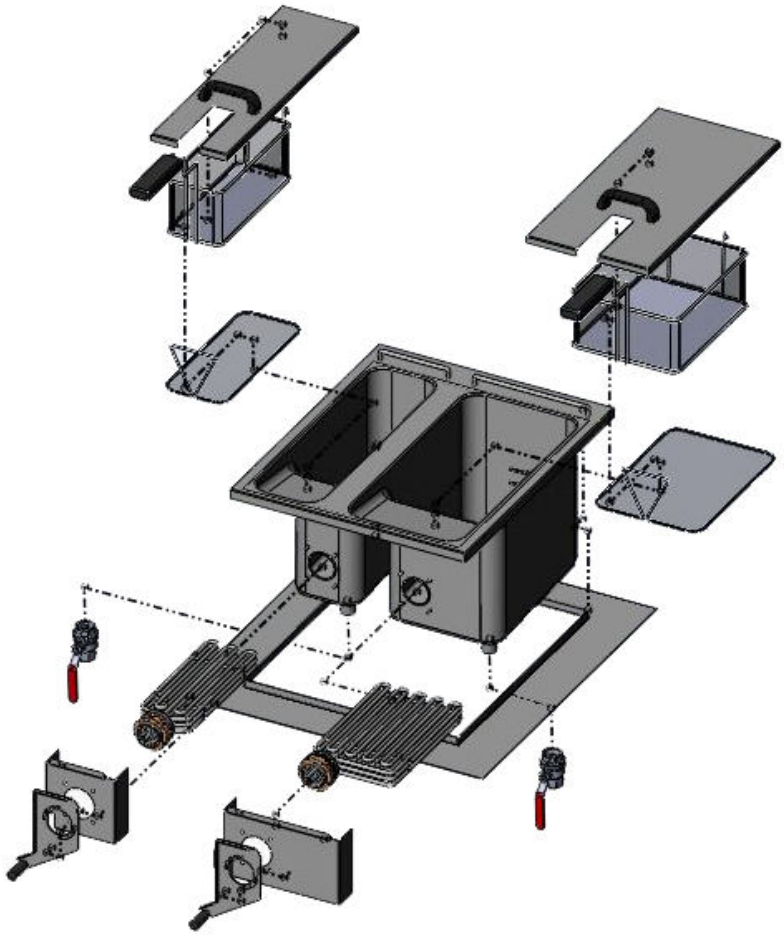
Garantie

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

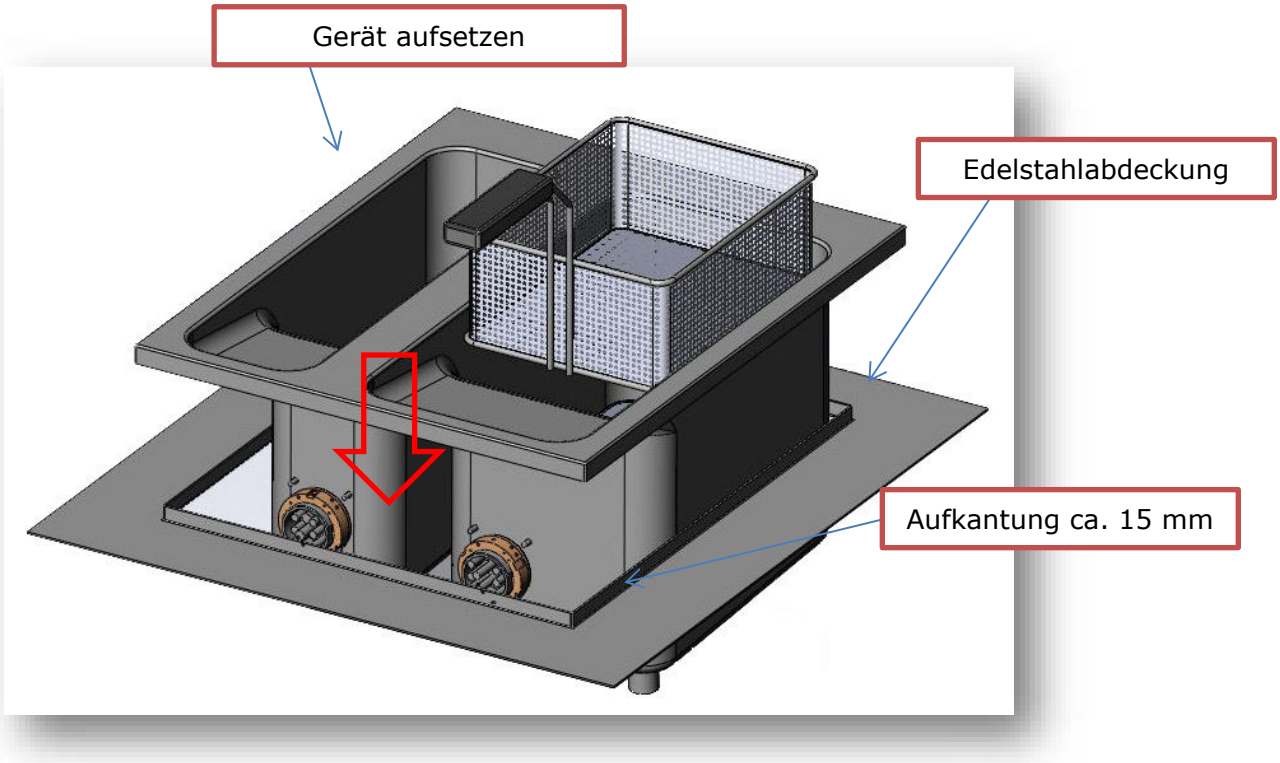
Reparatur in der Garantiezeit

Bitte Kontaktieren sie Ihren zuständigen Großküchenfachhändler.

Copyright Berner Kochsysteme 2019



Einbaubeispiel



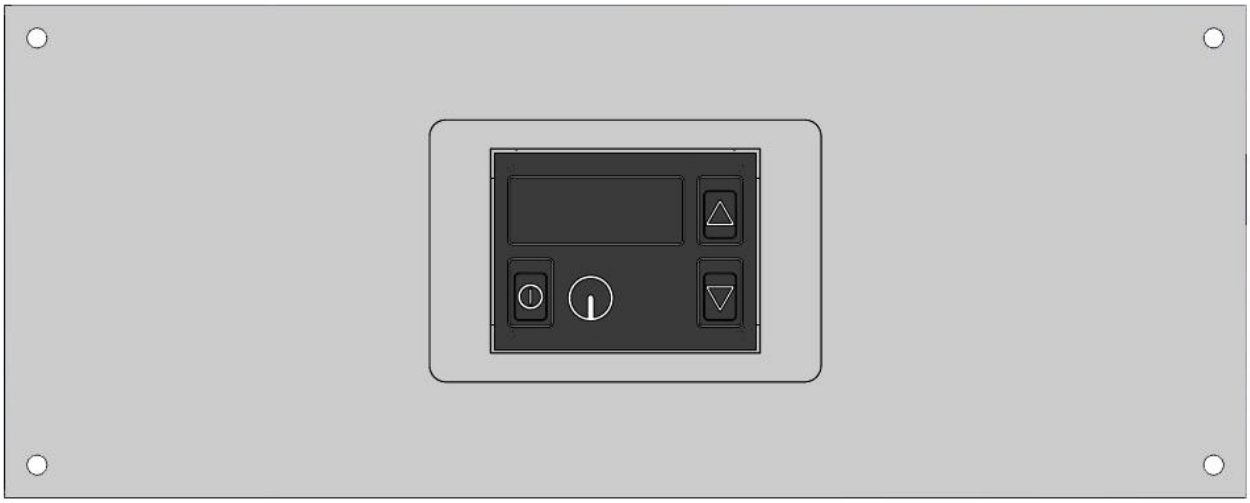
Copyright Berner Kochsysteme 2019

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

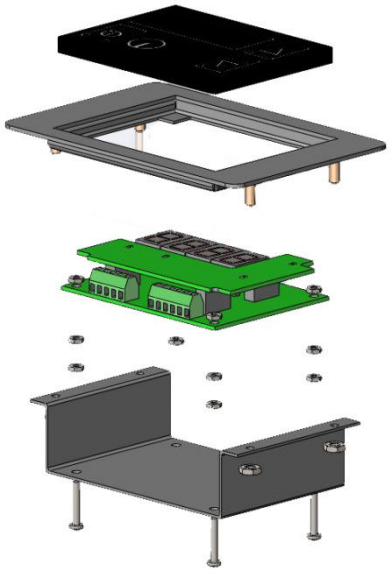
Rahmen inkl. Elektronik ist vormontiert mit eingeklebtem Ceranglas

Bitte befolgen sie die Installationsvorschriften. 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 A



montierte Version

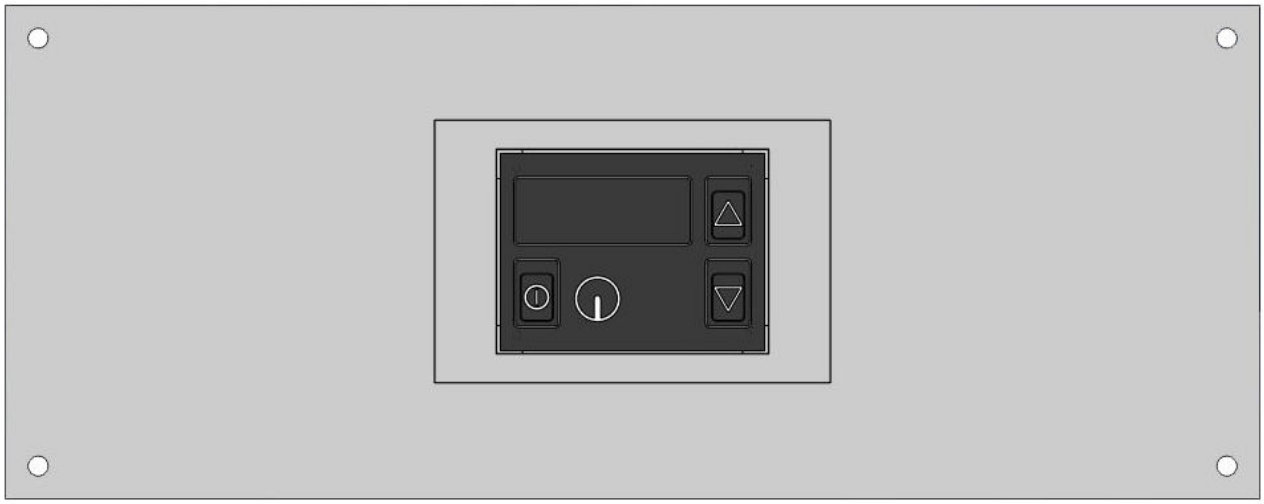
Copyright Berner Kochsysteme 2019

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

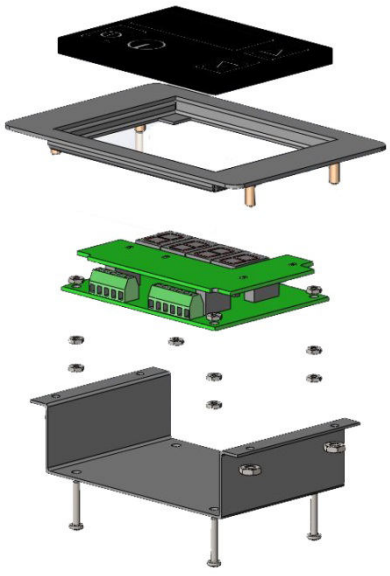
Rahmen inkl. Elektronik ist vormontiert mit eingeklebtem Ceranglas

Bitte befolgen sie die Installationsvorschriften. Nur so gewährleisten Sie einen störungsfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer. Bei Verstoß gegen diese Vorgaben erlischt die Gerätegarantie. Einbauversionen Siehe PL2013 Seite 210.

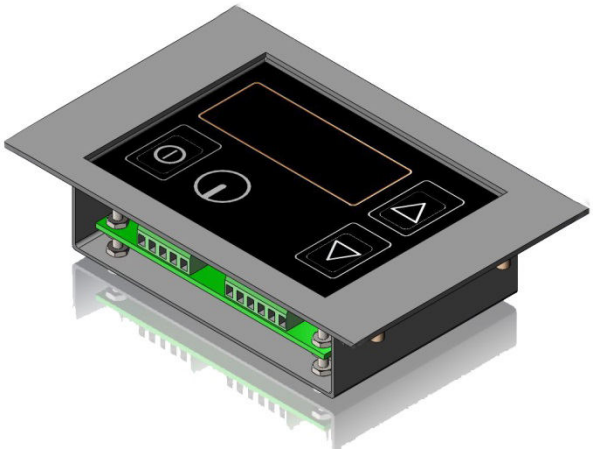
Beispiel: Einbau in Schalterblende



Explosion: Version A2



montierte Version



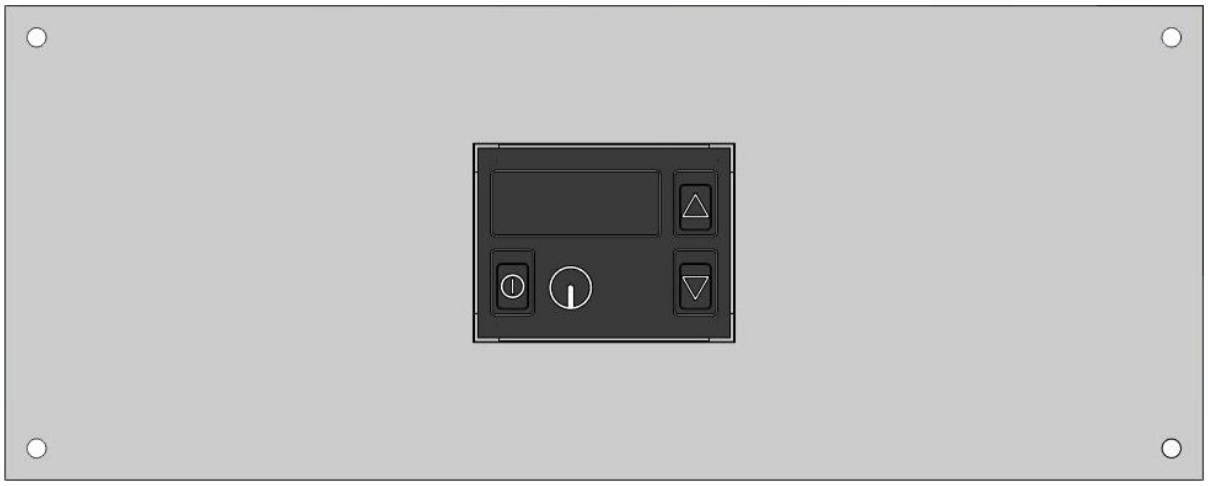
Copyright Berner Kochsysteme 2019

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

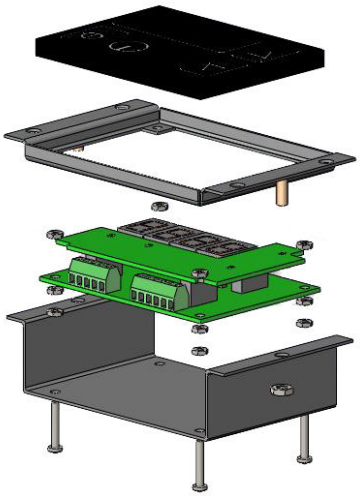
Rahmen inkl. Elektronik ist vormontiert mit eingeklebtem Ceranglas (2 - 3mm Vorsprung)

Bitte befolgen sie die Installationsvorschriften. Nur so gewährleisten Sie einen störungsfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer. Bei Verstoß gegen diese Vorgaben erlischt die Gerätegarantie. Einbauversionen Siehe PL2013 Seite 210.

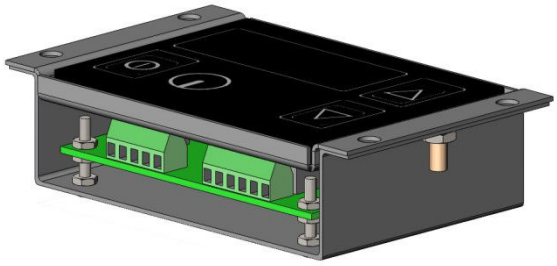
Beispiel: Einbau in Schalterblende



Explosion: Version B



montierte Version



Copyright Berner Kochsysteme 2019

Technische Unterlagen

Einbauzeichnungen, Ersatzteillisten, Bedienungsanleitungen und CE-Erklärungen finden sie unter:

www.induktion.de www.induktion.de/download.html

Copyright Berner Kochsysteme 2019

Copyright Berner Kochsysteme 2019