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
Kippbrat- und Kochpfanne



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 5
Allgemeines 5
Anwendung 5
Produktbeschreibung 6
Produkte 6
Betrieb der Kippbratpfanne 6
Bedienung 6
Wichtiger Hinweis 7
Sicherheitstemperaturbegrenzer 7
Technische Daten 8
Bedienung und Kontrolle 8
Bedienung und Kontrolle mit elektronischer Regelung 8
Funktionsbedingungen 8
Elektrische Daten 8
Geräte mit Thermostat (- 18 kW) 8
Funktionstest 9
Für Standardmodelle 9
Für Modelle mit elektronischer Steuerung (ESRK) 9
Für Modelle mit elektronischer Steuerung (ESRTB) 9
Bedienung 9
Kochprozess 9
Außerbetriebnahme 9
Fehlerfindung 10
Fehlerbehebung 10
Auslösen des Sicherheitstemperaturbegrenzers 10
Einlassen der Bratplatte: 11
Reinigung 12
Garantie 12
Reparatur in der Garantiezeit 12
Unterhalt 12
Entsorgung 13
Technische Unterlagen 13
Technische Dokumentation 13
Erläuterung 13

© Berner Kochsysteme 2018

Potentiometer-Regler für elektronisch geregelte Modelle 13
Optionen 14
..... 14

© Berner Kochsysteme 2018

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 Bratplatten werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf die Bratfläche legen. Keine Gegenstände auf der Bratfläche lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter der Bratplatte aufbewahren.
- Auftischgeräte nur auf feuerfesten Untergründen aufstellen und keine brennbaren oder hitzeempfindliche Gegenstände im Umfeld der Platten ablegen.

Verbrennungsgefahr !

- Die Bratplatten und deren Umgebung werden heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Bratplatte 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.
- Bei Einbau- und Standgeräten: Nach jedem Gebrauch die Bratplatte ausschalten.
- Bei Auftischgeräten: Netzstecker ziehen

Stromschlaggefahr !

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Bauteile 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.

Achtung !

- Wenn harte und spitze Gegenstände auf die Bratfläche fallen, können Schäden entstehen.
- Aluminiumfolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Kochstellen.

Quetschgefahr !

- Die Kippbratpfanne birgt große Gefahr durch Quetschungen. Halten Sie während des Kippvorgangs unbedingt ausreichenden Abstand zu den beweglichen Teilen.
- Kein Unterlehnen oder Arbeiten unter aufgekippter Pfanne.
- Bei notwendigen Arbeiten ist das Gerät unbedingt vom Netzt zu trennen und die Pfanne gegen Zurückkippen zu sichern.

© Berner Kochsysteme 2018

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

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 Bratfläche

© Berner Kochsysteme 2018

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.

- Bitte Vorsicht vor heißen Speisen und Flüssigkeiten.
- **BITTE BEACHTEN:** Warnung vor möglicherweise rutschigem Boden in der Umgebung des Gerätes. Dies kann zu Verletzungen führen.
- Benutzen Sie die Bratfläche nicht als Ablage!
- 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 Kippbratpfanne mittels ihrer Regel- und/oder Steuereinrichtung abzuschalten.

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 ausliegen.

Anwendung

Die Geräte werden zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt. Sie können zum Braten, Kochen, Flambieren, Grillen usw. von Speisen verwendet werden.

© Berner Kochsysteme 2018

Produktbeschreibung
Produkte

Ausführung in CNS 18/10 hinten 20 mm aufgekantet
Tiegel mit Motorkippung und doppelwandigem Deckel
Wasserzulauf über Schwenkhahn
1 Koch- und Soft Ankochstufe
Tiegelaussparung zum Einhängen von GN-Behältern zum Kochen mit geschlossenem Deckel
Unterbau in Hygiene Ausführung
Sockelbaufähig

Betrieb der Kippbratpfanne
Bedienung

Schalten Sie das Gerät am Netz- und Wahlschalter
auf die gewünschte Betriebsart. Die Markierung auf dem Knebel muss dabei auf die entsprechende Betriebsart zeigen.



Die Lampe über dem Wahlschalter leuchtet grün.
Wenn die Markierung auf dem Knebel zur Lampe zeigt, ist das Gerät ausgeschaltet. Die Lampe erlischt.

 Betriebsart „Braten" (zwei Kochzonen)
 Betriebsart „Kochen" (eine Kochzone volle Leistung)
 Betriebsart „Softkochen" (eine Kochzone, auf 1/3 reduzierte Heizleistung)

Je nach ausgewählter Betriebsart leuchtet die die Lampe über dem/den jetzt nutzbarem Thermostat/-en grün.

Betriebsarten Kochen, und Softkochen 



Wird eine dieser beiden Betriebsarten gewählt, regelt der zugehörige Thermostat über die komplette Fläche des Tiegels. Der Temperaturbereich ist von 50 bis 110°C regelbar. Die gewünschte Temperatur wird mittels des Knebels auf den gewünschten Wert eingestellt. Referenzpunkt hierfür ist die Lampe oberhalb des Knebels. Während des Aufheizens ändert die Lampe über dem Knebel ihre Farbe von grün auf gelb. Ist die gewünschte Temperatur erreicht, wird die Lampe wieder grün.

In der Betriebsart „Kochen"  arbeitet das Gerät dabei mit 100% der Nennleistung. Zum Beispiel zum schnellen Aufkochen von großen Mengen Wasser oder Brühe.

In der Betriebsart „Softkochen"  ist die Leistung auf 1/3 der Nennleistung reduziert. Diese Betriebsart eignet sich zum Beispiel zum Erwärmen von Milch oder gebundenen Saucen.

© Berner Kochsysteme 2018

Betriebsart Braten 

Wird diese Betriebsart gewählt teilt sich die Grundfläche des Tiegels mittig in zwei getrennt regelbare Hälften (links und rechts) welche über die beiden Thermostate getrennt geregelt werden. Der Temperaturbereich ist jeweils von 60 bis 300°C regelbar. Die gewünschte Temperatur jeder Zone wird über den entsprechenden Knebel eingestellt.



Referenzpunkt hierfür ist die Lampe oberhalb des Knebels. Während des Aufheizens ändert die Lampe über dem jeweiligen Knebel ihre Farbe von grün auf gelb. Ist die gewünschte Temperatur erreicht, wird die Lampe wieder grün.

Kippen

Um den Tiegel zu kippen benützen sie bitte die beiden Drucktaster auf der linken Seite des Gerätes. Der untere Taster kippt den Tiegel nach vorne, und mit dem Oberen wir der Tiegel wieder in Arbeitsposition geschwenkt. Vor dem Kippen sollten Sie sich vergewissern, das der Wassereinlaufhahn zur Seite gedreht, und der Deckel des Tiegels geöffnet ist.
Das Gerät heizt NUR IN ARBEITSPOSITION, das heißt der Tiegel muss wieder komplett waagerecht stehen um einen neuen Kochvorgang zu beginnen.
Dazu muss der obere Taster so lange gedrückt werden, bis der Motor eigenständig abschaltet.

Wasserzulauf



Über die beiden Hähne auf der linken Seite des Gerätes kann der Tiegel jederzeit mit warmem und kaltem Wasser befüllt werden. Vor dem Benutzen der Wasserhähne sollten Sie sich vergewissern, das der Deckel des Tiegels geöffnet ist, und der Zulaufhahn über den Tiegel geschwenkt ist.

Wichtiger Hinweis

Sicherheitstemperaturbegrenzer

Sollte die Kippbratpfanne trotz korrekter Netzversorgung nicht aufheizen, bitte überprüfen Sie die Position der Pfanne. Das Gerät heizt nur in Arbeitsposition bei vollständig zurückgekippter Pfanne.
Wenn trotz richtiger Position kein Aufheizen möglich ist, könnte der Sicherheitstemperaturbegrenzer STB ausgelöst haben.
Dieser befindet sich hinter der Bedienblende und ist nur für elektrisches Fachpersonal zugänglich. Hier muss die Bedienblende über die 4 Befestigungsschrauben abgenommen werden. Ein Zurücksetzen des STB darf erst nach Klärung der Auslöseursache durch autorisiertes Personal erfolgen.

© Berner Kochsysteme 2018

Technische Daten

Bedienung und Kontrolle

Lampe **„Betrieb" grün** **Standgeräte:** ~400V
Lampe **„Heizung AN" gelb** **Standgeräte:** ~400V

Bedienung und Kontrolle mit elektronischer Regelung

LED **„Betrieb"** 2,2V (grün)

Funktionsbedingungen

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

Installations-Umgebung

- **max. Umgebungstemperatur**

  Lagerung >-20°C bis +70°C in Funktion >+5°C bis +50°C

- **max. relative Luftfeuchtigkeit**

  Lagerung > 10% bis 90% in Funktion > 30% bis 90%

Elektrische Daten

Geräte mit Thermostat (- 18 kW)

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

Anschluss	**Farbe**	**Frequenz**	**Sicherung**
Phasen	Braun L1, Schwarz L2, Grau L3 oder 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz	B6A
N	Blau oder 4		
PE	Gelb/Grün		

© Berner Kochsysteme 2018

Funktionstest

Achtung
Die Bratplattenoberfläche 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 stufenlos mittels diesem eingestellt werden.
Nach dem Erreichen der eingestellten Stufe regelt das eingebaute Thermostat, Potentiometer bzw. das Sensor Tastenfeld selbstständig.

Für Standardmodelle

Schalten Sie das Gerät ein. Die Betriebsanzeigelampe des Gerätes (grün) leuchtet, drehen Sie den Drehknopf auf eine Position zwischen 60–300°C (60-250°C bei BGE..C Modellen). Die Heizungsanzeigelampe der Bratplatte (gelb) leuchtet bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur. Die Heizungsanzeigelampe der Bratplatte (gelb) erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Für Modelle mit elektronischer Steuerung (ESRK)

Schalten Sie das Gerät ein. Die 4-stellige Betriebsanzeige des Gerätes zeigt die momentane Temperatur an. Drehen Sie den Drehknopf min-max auf eine gewünschte Temperatur (zwischen 50-250°C). Wird mit dem Potentiometer die Temperatur verändert, wechselt die Anzeige auf die Soll-Temperatur.

Für Modelle mit elektronischer Steuerung (ESRTB)

Schalten Sie das Gerät ein. Die 4-stellige Betriebsanzeige des Sensor-Tastenfeldes zeigt die momentane Temperatur an. Betätigen Sie die Pfeiltasten Erhöhen/Minimieren auf eine gewünschte Temperatur (zwischen 50-250°C). Wird mit den Pfeiltasten die Temperatur verändert, wechselt die Anzeige auf die Soll-Temperatur.

Wenn die Betriebsanzeige bzw. digitale Anzeige ausgeschaltet bleibt, prüfen Sie folgendes:

- Ist das Gerät mit dem Stromnetz verbunden?
- Ist das Thermostat bzw. Potentiometer EIN?

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 Thermostat zeigt den Betrieb des Gerätes an. Die gelbe Anzeigeleuchte zeigt das Heizen der Bratfläche an.
Achtung Verbrennungsgefahr!

Außerbetriebnahme

Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der 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. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in das Gerät gelangen kann und reinigen Sie das Gerät nicht mit Flüssigkeit.

© Berner Kochsysteme 2018

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. Das Gerät muss ausgeschaltet und die Netzverbindung getrennt 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.
	Auslösung des Sicherheits-Temperaturbegrenzers	Hat der Sicherheits-Temperaturbegrenzer ausgelöst, darf der Begrenzer erst nach Feststellung der Ausfallursache wieder eingeschaltet werden. Zum Einschalten des Begrenzers den roten Entriegelungsknopf drücken.
	Auslösung des Sicherheits-Temperaturbegrenzers	Der eingesetzte brucheigensichere Sicherheits-Temperaturbegrenzer schaltet auch ab, wenn die Umgebungstemperatur unter 0°C sinkt. Vor dem Wiedereinschalten muss der Fühler erst auf 20°C erwärmt werden, bevor sich der Begrenzer wieder einschalten lässt.
	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.
	Heizung defekt	
Keine Reaktion auf Drehen des Thermostatreglers	Thermostat-Regler defekt	
Keine Reaktion auf Drehen des Leistungsreglers	Leistungs-Regler defekt	

Auslösen des Sicherheitstemperaturbegrenzers

Auftischgeräte:
Bratplatte sofort vom Netz trennen und Ursache analysieren. Gerät vorsichtig anheben und die in der Mitte des Geräteboden angebrachten Sechskantschrauben M8 herausdrehen. Dann mit einem dünnen Gegenstand den hinter dem Schraubenloch verborgenen STB wieder eindrücken. M8 wieder einschrauben und vorsichtig abstellen.
Vorsicht STB ist schlagempfindlich. Bei erneutem Auslösen Kundendienst verständigen.

Einbaugeräte:
Bratplatte sofort vom Netz trennen und Ursache analysieren. STB wird von Edelstahlbetrieben beim Einbau der Bratplatten meist hinter der Schalterblende verbaut. Bitte setzten Sie sich mit Ihrem Großküchenpartner in Verbindung.

© Berner Kochsysteme 2018

Einlassen der Bratplatte:

Die Bratoberfläche muss vor der Inbetriebnahme mit Wasser und Spülmittel gründlich gereinigt werden.

Achtung: Keinen Grillreiniger verwenden!

Danach Öl auf die Oberfläche geben und mit einem Stofflappen gut verteilen.
Bratplatte auf ca. 200°C aufheizen und warten, bis das Öl einen gelblichen Schimmer annimmt, also leicht verharzt. Mit dem Bratspachtel die verharzte Schicht oberflächlich abstreifen. Diesen Vorgang insgesamt 3x durchführen.

Die Dauer der Vorbehandlung beträgt ca. 1 Stunde. Es hat sich dann eine nicht sichtbare Patina auf der Oberfläche gebildet.
Nun kann man mit dem Beschicken der Bratplatte beginnen. Vor Auflegen des Bratgutes bitte nochmals etwas Öl auftragen.

Es sollte nur mit dem mitgelieferten Bratspachtel gearbeitet werden! Alle anderen Werkzeuge sind ungeeignet.

Sollten sich mit der Zeit Bratrückstände auf der Oberfläche gebildet haben, diese mit dem Edelstahlschwamm abtragen. Damit man sich nicht verbrennt, sollte zum Aufdrücken des Schwammes auf die Oberfläche, die Vorderkante des Bratspachtels verwendet werden. (Bitte kein Wasser verwenden)

Das Einlassen der Bratplatte sollte täglich in verkürzter Form wiederholt werden.

Noch ein Tipp, um die Bratplatte während der Betriebszeit möglichst sauber zu halten:
Die Rauchpunkte von Ölen liegen bei 180-220°C. Je nach Öl sollte die Brattemperatur etwas unterhalb des Rauchpunkts liegen.

Heiße Bratplatte nicht mit kaltem Wasser oder Eis reinigen.

Zum Reinigen der Bratplatte nach der Betriebszeit die Bratplatte ausschalten. Nach ca. 60-70 min., wenn die Bratplatte nur noch Restwärme hat, nur mit Wasser und dem Edelstahlschwamm unter Verwendung des Bratspachtels die Platte reinigen und danach wieder einölen.

© Berner Kochsysteme 2018

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

Rückstände von Reinigungsmitteln müssen von der Bratfläche 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. Die Bratplatte/der Bräter muss mindestens einmal jährlich durch einen ausgebildeten Techniker Ihres Lieferanten nach
DGUV V3 0701/0702 (DE) geprüft werden.

Achtung
Gerät nicht öffnen!
Gefährliche Spannung!

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

© Berner Kochsysteme 2018

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 | www.induktion.de

Technische Unterlagen

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

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

Technische Dokumentation

Erläuterung

Potentiometer-Regler für elektronisch geregelte 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.

Vorteile auf einen Blick
Bratplatten/Bräter 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 lange Wärmespeicherung
- exakte Anpassung der Temperatur an jeden Bratvorgang, vom Warmhalten bis zum scharfen Anbraten
- niedriger Stromverbrauch durch Leistungsbegrenzung im Leerlauf
- Überhitzungsschutz für jeden Regelkreis

© Berner Kochsysteme 2018

Das Richtige für den Profi

Bratplatten 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 Bratplatten auch empfindliche Gerichte hervorragend zubereiten.

Optionen

- WS Wendespachtel
- RSE Reinigungsset Edelstahl
- TAS Teflonstopfen Bratplatte
- TAS110,160,200 Teflonstopfen Bräter
- ESB Schalterblende
- EOH Vorbereitung für Energieoptimierung pro Heizzone
- AKS Knebel in Silberoptik
- AKG Knebel in Goldoptik
- AKE Knebel in Edelstahl
- ALR40 Ablagerost für Spritzschutz 400
- ALR60 Ablagerost für Spritzschutz 600
- ALR80 Ablagerost für Spritzschutz 800

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

© Berner Kochsysteme 2018