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 mini

Beef-Star mini XL





BBFSM und BBFSMXL

Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanweisung 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 (3,2 kW, BBFSM) 5
Geräte nach Leistung (4,8 kW, BBFSMXL) 5
Installationsvorrausetzungen 5
Installationsvorschriften 5
Inbetriebnahme 6
Montage 6
Bedienungselemente 7
Knebel Hauptschalter 7
Knebel Zeiteinstellung: 7
Bedienung 8
Unsachgemäße Bedienung 8
Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen 8
Überwachung der Heizzone 9
Außerbetriebnahme 9
Fehlerfindung 9
Fehlerbehebung 9
Reinigung 9
Unterhalt 10
Entsorgung 10
Garantie 10
Reparatur in der Garantiezeit 10
Ersatzteilliste 11
Schaltpläne 12

Copyright Berner Kochsysteme 2017

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 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 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 verkratzen 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.

Copyright Berner Kochsysteme 2017

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 Keramikheizung 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)!

Copyright Berner Kochsysteme 2017

- **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.

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

BBFSM

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

Technische Daten

Bedienung und Kontrolle

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

Technische Gerätedaten

Typ	**Innenhöhe** in mm	**Außenmaße** BxTxH in mm	**Gewicht**
BBFSM	330	400x360x570	28kg
BBFSMXL	330	580x360x570	45kg

Typ	**Spannung**	**Leistung**	**Heizungen**
BBFSM	230V/1~/N/PE	3,2 kW	2x1600W
BBFSMXL	400V/3~/N/PE	4,8 kW	3x1600W

Funktionsbedingungen

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

Copyright Berner Kochsysteme 2017

Installation

Elektrische Daten der Geräte

Geräte nach Leistung (3,2 kW, BBFSM)

1-phasig (Spannung 230V/1~/N/PE +5% / -10%)

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

Geräte nach Leistung (4,8 kW, BBFSMXL)

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

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

Installationsvorrausetzungen

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 Füße 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 Stecker ausgestattet, dieser kann an eine passende Steckdose angeschlossen werden.
- Die Steckdose sollte einen eigenen Stromkreis (16A) besitzen
- Die 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.

Copyright Berner Kochsysteme 2017

Inbetriebnahme

Montage

Das Gerät ist mit einem Netzkabel inkl. Gerätestecker (Schuko) ausgestattet. Es muss mit einer Wandsteckdose verbunden werden. Diese sollte einen eigenen Stromkreis besitzen (16A). 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, Wärme-isolierenden Material verkleidet sein, und die Brandschutz-Vorschriften müssen auf dass sorgfältigste beachtet werden!

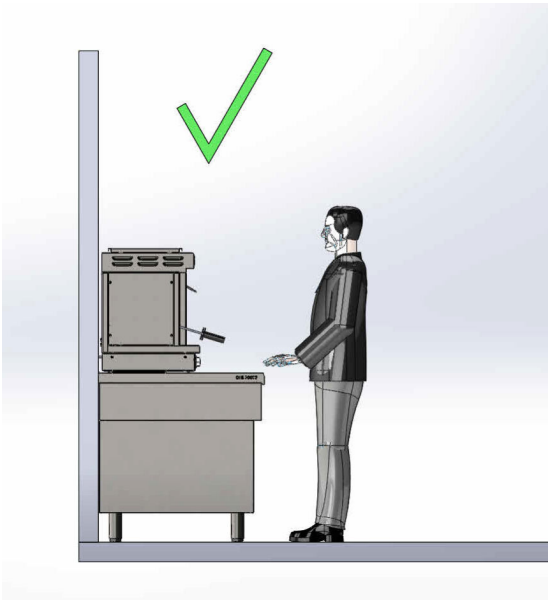
Drehen Sie den Hauptschalter auf die AUS-Position (0) bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.

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 beschrieben 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.





Copyright Berner Kochsysteme 2017

Der Beef-Star besitzt eine Luftkühlung. 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

Position AUS:
0 zeigt zur Markierung (o)



Position Beefbetrieb:
II zeigt zur Markierung (o)



Position Grillbetrieb:
I zeigt zur Markierung (o)



Position Salamanderbetrieb:
SAL zeigt zur Markierung (o)



Knebel Zeiteinstellung:

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



Nur BBFSMXL

Knebel Heizzonen:

Wechsel zwischen einer und zwei Heizzonen



Copyright Berner Kochsysteme 2017

Bedienung

Beim Verdrehen des Hauptschalters (Drehschalter links) auf eine bestimmte Funktion, ist das Gerät nach der Aufheizzeit betriebsbereit. Die Aufheizzeit ist beendet, wenn auf dem Display die voreingestellte Temperatur dauerhaft leuchtet und nicht mehr blinkt.

Position II	Funktion Beefen	800°C
Position I	Grill Funktion	600°C
Position „SAL"	Salamander Funktion	400°C

Das Verdrehen des mittleren Drehschalters bestimmt darüber, ob eine, oder beide Heizzonen in Betrieb sind. (Nur BBFSMXL)
Bei Aktivieren des Timers (Drehschalter rechts) erlischt die Temperaturanzeige und es wird die Zeit angezeigt, die durch Drehen des Schalters im Uhrzeigersinn von min. 10 Sekunden – max. 5 Minuten eingestellt werden kann.

Der Zeitablauf beginnt, nachdem die Zeiteinstellung gewählt wurde, und der Drehschalter nicht mehr weiter bewegt wurde. Es ertönt ein einfaches akustisches Signal. Ist der Countdown beendet ertönt ein dreifaches akustisches Signal. Der Ablauf der Zeit wird dann durch Anzeige der eingestellten Leistungsstufe signalisiert(400/600/800).

Wird der Timer-Schalter auf Nullstellung gedreht, erscheint die zuvor eingestellte Zeit.
Soll mit dieser Zeit weitergearbeitet werden, wird der Schalter nur leicht nach rechts gedreht. Der Countdown beginnt erneut.

Möchte man mit einer geänderten Zeit weiter arbeiten, wird der Timer-Schalter zügig weiter gedreht, solange bis die erwünschte Zeit erscheint.
Die Countdown Funktion dient nur als Unterstützung für den Anwender. Sie hat keine Auswirkung auf die Heizleistung. Die Heizung wird nicht abgeschaltet, auch wenn der Zeitablauf beendet ist.
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 Mini darf nur mit den mitgelieferten Aufsatzbehältern incl. Rost betrieben werden.

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.

Copyright Berner Kochsysteme 2017

Überwachung der Heizzone

Die Keramikheizkörper werden durch einen Übertemperatur Sicherheitsabschalter überwacht. Überhitzt das Gerät (z.B. durch Ausfall der integrierten Lüftung) schaltet sich die Heizung allpolig ab. Im Display erscheint die Meldung FAIL

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.

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 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 (leuchtet)	Heizkörper oder Elektronik defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker heraus
Kein Aufheizen, in der Anzeige leuchtet FAIL	Sicherheitstemperatur begrenzer 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.

Reinigung

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



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!

Copyright Berner Kochsysteme 2017

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".**

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

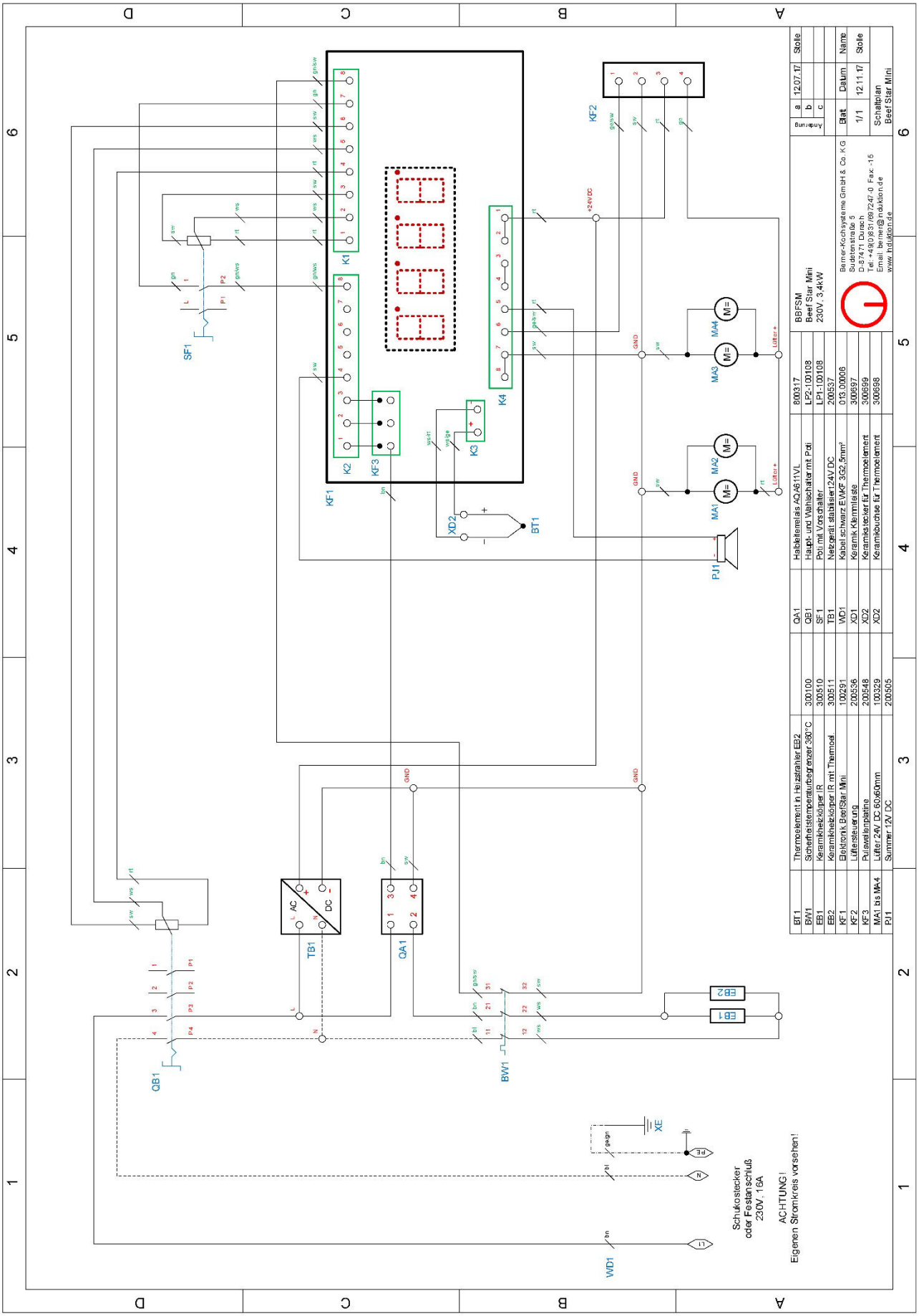
Bitte Kontaktieren sie Ihren zuständigen Großküchenfachhändler.

Copyright Berner Kochsysteme 2017

Ersatzteilliste BBFSM

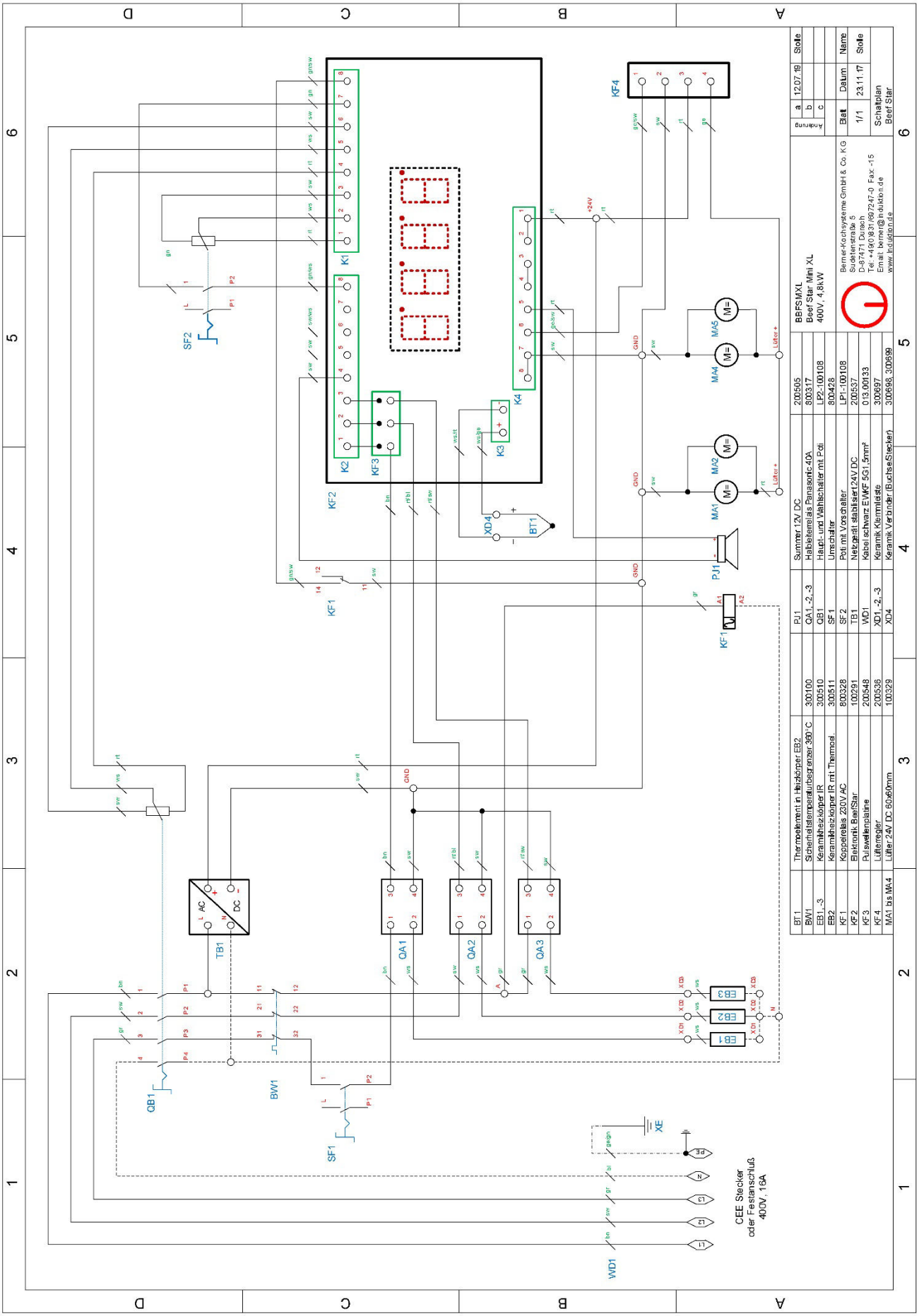
Menge	Einh.	Artikel-Nr.	Bezeichnung
2	STK	400157	Keramik Griff für Beef-Star KLEIN
1	STK	800122-B	Knebel für Leistungsstufe Beef-Star Serie 0-I-II-SAL
1	STK	800120-B	Knebel für Timer für Beef-Star Serie
1	STK	900515	Anzeigeglas 30x58x4mm 4-stellig IO_4
1	STK	001.101/031	Einbaurahmen für I-O 4 Glas für Glasmaß 58x30 Beef Star
1	STK	.001.10050	Haltewinkel Thermostat für Tischgeräte
1	STK	300627	Verschraubung M20 x 1,5 RED Ø5,0-12,0mm
1	STK	300619	Mutter für Verschraubung M20 Gegenmutter
1	STK	300636	Stecker Schuko Gummi schwarz
1	STK	300100	Sicherheitsbegrenzer 360°C -25K
1	STK	LP1-100108	Regler (Pot.) komplett mit Vorschalter und Haltefeder
1	STK	LP2-100108	Regler (Pot.) komplett mit Taktschalter und Haltefeder
1	STK	200537	Schaltnetzteil geschlossen 24V DC / 0,88A / 15W
1	STK	800320	Halbleiterrelais 25A 230V für Hot-Star, Beef-Star
1	STK	400435	Kühlkörper
1	STK	100193	Aluminiumfolie wärmeleitend ELCO und Panasonic SolidState
1	STK	100291	Beef-Star Elektronik MINI für BBFSM
1	STK	200505	Signalgeber Summer Salamander / Hot-Star
4	STK	100329	Lüfter 60x60x25mm 24V 1,68W DC Axial K1541
1	STK	200536	Lüftersteuerung für Beef-Star Geräte
1	STK	300510	Keramik Heizstrahler SHTS140 für Beef-Star "mini"
1	STK	300511	Keramik Heizstrahler T-SHTS140 für Beef-Star"mini" mit Fühler
1	STK	300697	Keramik Klemmstein Weco 560
1	STK	300698	Buchse für Thermoelement Typ K Keramik
1	STK	300699	Stecker für Thermoelement TypK Keramik
1	STK	100462	Kabelbinder Edelstahl 150x4,6mm für Beef-Star
1	STK	300750	Isolierung für Beef Star Heizung Material Calast
2	STK	.002.10192	Rosthalter links/rechts Beef-Star mini
1	STK	.002.10193	Grillrost Beef-Star mini
1	STK	.002.10194	Bodenschale Beef-Star mini
1	STK	.002.10195	Nachgarschale Beef-Star mini
1	STK	400386	Rost Bodenschale
1	STK	400387	Rost Nachgarschale

Copyright Berner Kochsysteme 2017



Copyright Berner Kochsysteme 2017

Copyright Berner Kochsysteme 2017



Copyright Berner Kochsysteme 2017