



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

Hot-Star BHS1, BHS2, BHS2S, BHS1KTS
ab – Bj. 2015



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	4
Unsachgemäße Bedienung	4
Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen	5
Überwachung der Temperaturen	5
Allgemeines	5
Anwendung	5
Produktbeschreibung	5
Produkte	5
Technische Daten	5
Bedienung und Kontrolle	5
Technische Gerätedaten	5
Installation	6
Elektrische Daten des Gerätes	6
Geräte nach Leistung (1,0 – 1,5 kW)	6
Funktionsbedingungen	6
Installationsvoraussetzungen	6
Installationsvorschriften	6
Inbetriebnahme	7
Montage	7
Wrasenabzug/ Regulierung	7
Aufstellung des Gerätes	7
Bedienung Hot Star	8
Funktionstest KTS	9
Bedienung KTS	9
Tasten und Anzeigen zur Bedienung	9
Warmhaltebetrieb	9
Nutzung der Garprogramme mit Kerntemperatur Sensor (KTS)	10
Änderung der Programme	10
Auf Werkseinstellung zurücksetzen	11
Vorinstallierte Programme und Einstellwerte (Werkseinstellungen)	11
Außerbetriebnahme	12
Fehlerfindung	12
Fehlerbehebung	12
Reinigung	12
Garantie	13
Reparatur in der Garantiezeit	13
Unterhalt	13

Entsorgung.....	13
Technische Dokumentation.....	14
Blockschaltbild:	14
Technische Unterlagen	14

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 Warmhalten bzw. Niedertemperaturgaren 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.

- Das Gerät und Geräteinnere werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände in das Gerät legen. Keine Gegenstände auf dem Gerät lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen im oder auf dem Gerät aufbewahren.

Verbrennungsgefahr !

- Das Gerät und dessen Umgebung werden heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- **!** Das Gerät heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Nach jedem Gebrauch das Gerät ausschalten.

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 die 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 die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

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 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 Sicherheits-Vorschriften 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 Überhitzung
- Gefahr für Personen durch überhitzte Teile

Sichere Anwendung

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

Achtung: Verbrennungsgefahr an Gehäuseteilen

Nach längerem Betrieb (> 60Minuten) mit der maximalen Temperatur 130°C.
Dauerbetrieb bei offener Schublade/Türe ist **ausdrücklich verboten!**

- Wenn das Gerät beschädigt ist, muss es ausgeschaltet und von der elektrischen Versorgung getrennt werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Gerätes.
- Das Gerätegehäuse erhitzt sich außen bei längerem Betrieb mit der Maximaltemperatur (=130°C) stellenweise berührungsempfindlich. Um Verletzungen (Verbrennungen) zu vermeiden, verwenden Sie die max. Temperatur nur kurzzeitig zur Desinfektion nach einer feuchten Innenraumreinigung.
- Benutzen Sie den Innenraumboden nicht als Ablage für die eingestellten Speisen.
- Es dürfen nur empfohlene Typen und Größen von Gefäßen eingesetzt werden.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das Gerät. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.

Unsachgemäße Bedienung

Die Funktionstüchtigkeit des Gerätes kann nur bei richtiger Anwendung gewährleistet werden. Die Grenzwerte gemäß den technischen Daten dürfen unter keinen Umständen über- oder unterschritten werden.

Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen

Kontaktieren Sie den Hersteller, wenn Sie Änderungen am Gerät beabsichtigen. Um die Sicherheit zu gewährleisten, verwenden Sie nur Original-Ersatzteile und Zubehörteile, welche durch den Hersteller freigegeben 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".

Überwachung der Temperaturen

Die Garraumtemperatur wird durch die Steuerelektronik über einen Temperatursensor, die Kerntemperatur über den **KTS** = Kerntemperatursender überwacht!

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 des Gerätes griffbereit!

Anwendung

Die Kochgeräte der Serie Hot-Star werden zum Warmhalten bzw. zum Niedertemperaturgaren von Lebensmitteln eingesetzt. Die Geräte können mit handelsüblichen GN-Behältern betrieben werden. Das Gargut darf nie einen direkten Kontakt zum Innenraumboden besitzen. Das gilt auch für die GN-Behälter. Die Bedienung erfolgt über Touchsensortasten, die verschleißfrei sind, und eine leicht zu reinigende Glasoberfläche besitzen.

Produktbeschreibung

Produkte

- Servicefreundlich
- Einfache und ergonomische Bedienung mittels Touchsensortasten
- Kompakte Steuer- und Leistungselektronik ermöglicht einen zuverlässigen und sicheren Betrieb

Technische Daten

Bedienung und Kontrolle

Digitale LED-Anzeige für „**Temperatur- und Zeitanzeigen**“ (rot)
Touchsensortasten für die einfache Bedienung.

Technische Gerätedaten

Dimensionen	Außenmaße	Innenmaße	Temp. Bereich
	B x T x H in mm	B x T x H in mm	
BHS1	400 x 650 x 390	350 x 570 x 285	30° – 130°C
BHS2	400 x 650 x 300	350 x 570 x 195	30° – 130°C
BHS2S	400 x 650 x 300	350 x 570 x 195	30° – 130°C
BHS1KTS	400 x 650 x 390	350 x 570 x 285	30° – 130°C

Geräte	Spannung	Leistung	Gewicht
BHS1	~230V/N/PE	1,5 kW	ca. 35 kg
BHS2	~230V/N/PE	1,0 kW	ca. 30 kg
BHS2S	~230V/N/PE	1,0 kW	ca. 30 kg
BHS1KTS	~230V/N/PE	1,5 kW	ca. 35 kg

Installation

Elektrische Daten des Gerätes

Geräte nach Leistung (1,0 – 1,5 kW)

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

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

Funktionsbedingungen

- o max. Toleranz der Netzspannung Nominalspannung +5%/-10%
- o Frequenz 50 / 60 Hz
- o Schutzklasse IP 41

Installations-Umgebung

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

Installationsvoraussetzungen

Das Gerät muss auf einer geraden Fläche bzw. waagerechten Position eingebaut/plaziert werden. Die Abstellfläche/Installationsfach muss mindestens 100 kg Gewicht zulassen. Die Netztrennvorrichtung sollte leicht zugänglich sein.

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.
- Das Gerät ist mit einem (Warmgeräte) Netzkabel ausgestattet, dieses kann mit dem notwendigen Stecker an eine Steckdose angeschlossen werden.
- Falls Fehlstromschutzschalter verwendet werden, müssen diese für einen Fehlerstrom von mindestens 30mA ausgelegt sein.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe einer oder auf einer heißen Oberfläche gestellt werden.
- Das Bedienpersonal muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten durch zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.
- Die Geräte sind mit einem den nationalen Vorschriften entsprechenden Kabel und Stecker ausgestattet.

Stellen Sie sicher, dass die Netzsteckdose einen Schutzleiter besitzt!

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

Achtung

Falsche Spannung kann das Gerät beschädigen

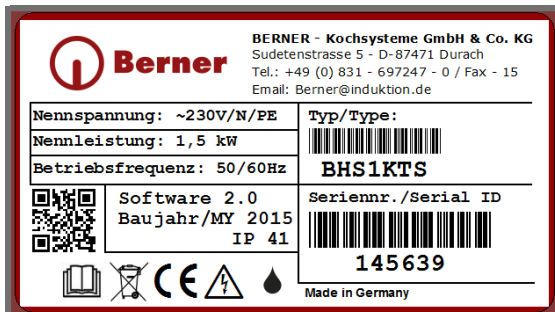
Achtung

Die elektrischen Anschlüsse müssen durch eine Fachperson ausgeführt werden.

Inbetriebnahme

Montage

Die Geräte sind mit einem Netzkabel ausgerüstet. Sie müssen mit einer Wandsteckdose bzw. Anschlussdose verbunden werden. 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 (Typenschild) übereinstimmen.

Bei Aufstellung bzw. Einbau dieses Gerätes in unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese nicht aus brennbarem Material gefertigt sind; anderenfalls müssen sie mit geeigneten nichtbrennbaren, Wärmeisolierenden Material

verkleidet sein und die Brandschutz-Vorschriften müssen auf das Sorgfältigste beachtet werden!

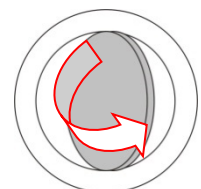
Das Gerät muss sich in/auf einer sauberen, geraden Oberfläche (an seiner Endbestimmung befinden). Es muss so platziert werden, dass es nicht über eine Schräglage bewegt werden kann. Die Voraussetzungen gem. „**Installations-Voraussetzungen**“ müssen eingehalten werden.



Entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Gerät. Stellen Sie die Inbetriebnahme sofort ein, sollte das Gerät beschädigt sein, schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Netzstecker heraus.

Wrasenabzug/ Regulierung

Durch das Verstellen der Luftklappe kann das Entweichen von Wasserdampf geregelt werden. Dadurch reguliert man auch das eventuelle Kondensieren von Wasserdampf an der Innenraumdecke des Gerätes.



Aufstellung des Gerätes



Das Gerät ist stapelbar und kann platzsparend aufeinander gestellt werden. Optional zu den Modellen **Hot-Star** gibt es eine Wandkonsole (WANDKONSOLE BHS).





Bedienung Hot Star

Durch das Anstecken des Netzkabels in eine Netzsteckdose steht der Hot-Star im Inneren unter Netzspannung und verbraucht einen minimalen Standby Strom. Es wird daher empfohlen, bei längerer Nichtnutzung des Gerätes eine schaltbare Netzsteckdose zu benutzen oder einfach den Netzstecker zu ziehen. Ein kurzes Aufleuchten der LED Anzeigen signalisiert die angelegte Netzspannung im Augenblick des Einsteckens des Netzsteckers. Bei einer Funktionsstörung oder einem "Hängen" des Gerätes wird es zurückgesetzt, indem die Netzversorgung für wenige Sekunden unterbrochen wird. Sollte das Gerät unzulässig (evtl. durch Fehlbedienung) überhitzt sein, sollte es erst wieder an das Stromnetz angeschlossen werden, wenn es wesentlich abgekühlt ist (nach ca. 2 Stunden).

Die Touch-Sensorflächen werden der Einfachheit halber als "Tasten" bezeichnet. Ein "Drücken" im Sinne entspricht einem Berühren der entsprechenden Symbolfläche. Die jeweilig bediente Taste oder Funktion wird durch die dazugehörige LED über der Taste als "gedrückt" angezeigt. Die Touch-Sensorflächen sind vollkommen verschleißfrei, die glatten Oberflächen dabei leicht zu reinigen.

Das Einschalten des Hot-Star erfolgt über die linke Einschalttaste  durch längeres, ununterbrochenes Berühren des "Einschaltsymbols". Dies soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern, z.B. beim Reinigen der Tastenoberfläche mit einem nassen Tuch etc.. Sobald der Hot-Star einschaltet, leuchtet die LED über dem "Einschaltsymbol", und die LED Temperaturanzeige wird aktiviert. Der Hot-Star beginnt sofort auf die zuletzt eingestellte Warmhaltetemperatur aufzuheizen. Mit der Vorwahltaste "Berner Firmenlogo"  (die sich links der LED-Anzeige befindet), kann die Warmhaltetemperatur von 68°C mit einem einzigen Tastendruck angewählt werden. Mit den Auf-/Abtasten, kann diese Temperatur wieder verstellt werden. Bleibt man längere Zeit auf der jeweiligen Auf-/Abtaste zählt die Einstellung schneller und in 10-er Schritten, bis die Taste wieder losgelassen wird. Ausgeschaltet wird der Hot-Star durch nur kurzes Antippen der Einschalttaste.

Es können Temperaturen von 30°C  bis 130°C  eingestellt werden. Die besten Ergebnisse erzielt man, wenn die gewählte Temperatur annähernd als Innenraumtemperatur angezeigt wird und dann erst das Gargut oder die warm zu haltenden Speisen eingestellt werden. Das Aufheizen auf die gewünschte Temperatur erfolgt immer mit der maximalen Geräteleistung, d.h. es muss nicht eine höhere Temperatur eingestellt werden, um den Aufheizvorgang zu beschleunigen (so wie es bei anderen Geräteherstellern der Fall ist). Temperaturen von 130°C sollten nur kurzzeitig zur Sterilisation, z.B. nach einer feuchten Innenraumreinigung des Hot-Star benutzt werden. Bei Betrieb mit der max. Temperatur muss die Türe unbedingt geschlossen gehalten werden, da durch die heiße, aus dem Innenraum entweichende Luft, die Steuerelektronik und das Touch-Bedienfeld unzulässig hohe Temperaturen erreichen können.

Achtung: Nach langem Betrieb (Zeit > 60 min.) mit der max. Temperatur können zugängliche Gehäuseteile berührungsempfindlich hohe Temperaturen annehmen.

Die Temperaturanzeige wechselt in einem Zeitintervall automatisch von Warmhaltetemperatur auf Innenraumtemperatur und wieder zurück. Längere Zeit wird die Warmhaltetemperatur angezeigt, und nur kurze Zeit die Innenraumtemperatur.

Tipp: Es wird empfohlen, dass die eingestellten Speisen schon auf mindestens der eingestellten Warmhaltetemperatur aufgeheizt sind.

Bedienung Hot Star KTS

Funktionstest KTS

Das Einschalten des Hot-Star KTS erfolgt über die Einschalttaste durch längeres, ununterbrochenes Drücken der Einschalttaste. Dies soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern, z.B. beim Reinigen der Tastenoberflächen mit einem nassen Tuch. Sobald der Hot-Star KTS einschaltet, ertönt ein kurzer Summton und die Taste kann losgelassen werden.

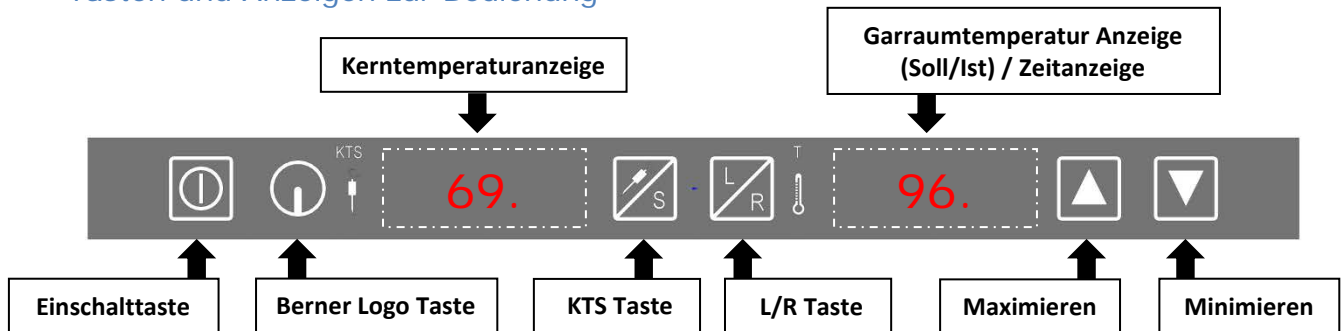
Achtung
Vor Anwendung oder Unterhalt des
Gerätes muss die
Bedienungsanleitung gelesen werden.

Bedienung KTS

Nach einem Netzstromausfall leuchten im Standby Modus die beiden Dezimalpunkte der LED Anzeigen. Erst nach einem erstmaligen Ein-/Aus-switchen des Gerätes, werden die Dezimalpunkte ausgeschaltet.

Die jeweilig bediente Taste wird durch die dazugehörig leuchtende LED über der Taste als "gedrückt" angezeigt. Ausnahmen sind die LEDs über der KTS und L/R Taste: Diese signalisieren bestimmte Zustände beim Bedienungsablauf.

Tasten und Anzeigen zur Bedienung



Warmhaltebetrieb

Eingeschaltet wird das Gerät durch das Betätigen der Taste 1 (2 Sekunden lang auf der Taste bleiben). Nach dem Einschalten ist die Warmhaltefunktion aktiv, d.h. das Gerät heizt auf die eingestellte Temperatur auf und hält diese konstant. Über die Tasten 5 und 6 kann die Temperatur verstellt werden. Bleibt man länger auf der entsprechenden Taste 5/6 dann aktiviert sich der Schnellvorlauf/Rücklauf.



Kurzes Betätigen der Taste 2 stellt die Temperatur sofort auf 68°C. Mit Taste 3 kann der Kerntemperaturfühler eingeschaltet werden, und die Kerntemperatur wird informativ in der linken LED Anzeige angezeigt. Der Kerntemperaturfühler hat im Warmhaltebetrieb keinen Einfluss auf die Temperaturregelung. Das Betätigen der Taste 4 lässt die aktuelle Garraumtemperatur für kurze Zeit in der rechten LED Anzeige anzeigen.

! Achtung: Nur bei geschlossener Türe (oder Schublade) können die eingestellten Werte verändert werden.

Die hintere Entlüftungsklappe ist im Normalbetrieb, sofern das Gerät frei steht, geöffnet.

Nutzung der Garprogramme mit Kerntemperatur Sensor (KTS)

Das Aufrufen und Starten eines Langzeitgarprogramms erfolgt durch die Betätigung der Taste 2 für länger als 1 Sekunde. Die linke LED Anzeige zeigt nun Programmnummer 1 und Schritt 1 also "P1.S.1". Mit den Tasten 5 und 6 kann die Programmnummer (1-10) also P1 bis P0 eingestellt werden. Eine weitere Betätigung der Taste 2 bestätigt die ausgewählte Programmnummer, welches durch die punktförmige LED über der Taste 3 signalisiert wird. Nun kann durch nochmaliges Betätigen der Taste 2 der Programmablauf sofort gestartet werden.

Möchte man das Programm vor dessen Ablauf beenden, so geschieht dies durch das Betätigen der Taste 1. Danach befindet man sich wieder im Warmhaltemodus. Wenn man versehentlich durch das Betätigen der Taste 2 in den Programmmodus geraten ist, dann kann man auch mit der Taste 1 wieder zurück in den Warmhaltemodus gelangen.

Änderung der Programme

Das Gerät verfügt über 10 Garprogramme mit jeweils max. 3 Garschritten (P=Programm, S=Schritt).

Programm P1-P5 sind fertige Garprogramme (s. Liste), die aber verändert werden können. Programm P6-P10 sind individuell einstellbare Programme (Vorgabewerte sind eingegeben).

Programmbetrieb: Siehe dazu auch die Programmspeichertabelle mit den voreingestellten Werten.

Mit Taste 2 (>1 Sekunde) gelangt man wie anfangs schon beschrieben, in den Programmmodus. Man wählt das entsprechende Programm mit den Tasten 5/6 aus (P1 S.1, P2 S.1, P3 S.1...bis P0 S.1) aus, und bestätigt das entsprechend gewählte Programm mit der Taste 2. Dies wird durch die punktförmige LED über Taste 3 signalisiert.

In dem gewählten Programm können max. 3 Garschritte eingegeben werden.

Schritt 1	Garzeit/Garraumtemperatur
Schritt 2	Kerntemperatur / Garraumtemperatur
Schritt 3	Kerntemperatur / Garraumtemperatur

Nun kann mit den Tasten 5/6 der linke Wert von Schritt 1 (Anzeige P1 **S.1**) geändert werden. Mit Taste 4 wird der rechte Wert angewählt, welches durch die punktförmige LED über Taste 4 signalisiert wird. Nun wird mit den Tasten 5/6 auch dieser Wert geändert/eingestellt.

Mit Taste 3 wird der nächste Schritt angewählt (P1 **S.2**). Einstellung von linkem/rechten Wert wie oben beschrieben. Mit Taste 3 den Schritt 3 (P1 **S.3**) anwählen und einstellen. Nach nochmaligem Drücken von Taste 3 befindet man sich wieder im Schritt 1. Den Programmiermodus verlässt man mit Taste 1, und speichert somit die veränderten Programmpunkte.

Möchte man das angewählte/geänderte Programm sofort starten, so betätigt man die Taste 2. Das Programm startet sofort, welches durch eine blinkende LED über der Taste 3 signalisiert wird. Das Programm kann vor dem vollständigen Ablauf mit der Taste 1 abgebrochen werden. Das entsprechend ablaufende Programm mit dem dazu gehörigen Schritt, wird in der linken LED Anzeige angezeigt.

Nach dem korrekten Programmablauf geht das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus.

Abschalten des Gerätes:

Durch Betätigen der Taste 1 im Warmhaltemodus wird das Gerät ausgeschaltet. Das vollständige Trennen des Gerätes vom Stromnetz geschieht nur durch Herausziehen des Netzsteckers. Bei längerem Nichtbenützen (Urlaub/Reinigung etc.) empfehlen wir das Gerät immer auszustecken.

Sollte während dem laufenden Programm der Netzstecker gezogen werden, oder ein Stromausfall eintreten, so führt das Gerät das Programm nach dem Wiederkehren der Netzspannung weiterhin aus. Mit Taste 1 kann der Programmablauf abgebrochen werden.

Auf Werkseinstellung zurücksetzen

Netzstecker einstecken, sobald die "00.00" in der LED Anzeige erscheinen, Taste 2 drücken, der Summer ertönt als Quittierung. Werkseinstellungen der Programme sind nun eingespeichert (alle Programme sind auf Werkseinstellung)!

Systemneustart nach einem Stromausfall:

Netzstecker einstecken, sobald die "00.00" in der LED Anzeige erscheinen, Taste 6 drücken, der Summer ertönt als Quittierung (die Programme sind nicht betroffen).

Vorinstallierte Programme und Einstellwerte (Werkseinstellungen)

Anzeige:	Programmnummer:	Schrittnummer:	linker Wert	rechter Wert
P1S.1	1	1	10 Minuten	Solltemp. = 110°C
P1S.2	z.B. Roastbeef.	2	KTS 1 = 50°C	Solltemp. 1 = 80°C
P1S.3	Niedertemperatur	3	KTS 2 = 53°C	Solltemp. 2 = 65°C
P2S.1	2	1	10 Minuten	110°C
P2S.2	Roastbeef	2	KTS 1 = 53°C	Solltemp. 1 = 65°C
P2S.3	über Nacht	inaktiv	-	-
P3S.1	3	1	10 Stunden	Solltemp. = 80°C
P3S.2	Fleisch/Sauce	inaktiv	-	-
P3S.3	über Nacht	inaktiv	-	-
P4S.1	4	inaktiv	-	-
P4S.2	Niedertemperatur	2	KTS 1 = 50°C	Solltemp. 1 = 80°C
P4S.3	ohne Cookschritt	3	KTS 2 = 53°C	Solltemp. 2 = 65°C
P5S.1	5	1	-	-
P5S.2	à la Carte	2	-	-
P5S.3	Hold mit KTS	3	KTS 2 = 53°C	Solltemp. 1 = 65°C
Programmnummer 6-11 (voreingestellt und auch veränderbar)				
P6S1	6	1	10 Minuten	110°C
P6S2		2	KTS 1 = 50°C	Solltemp. 1 = 80°C
P6S3		3	KTS 2 = 55°C	Solltemp. 2 = 68°C
P7S1	7	1	10 Minuten	110°C
P7S2		2	KTS 1 = 50°C	Solltemp. 1 = 80°C
P7S3		3	KTS 2 = 55°C	Solltemp. 2 = 68°C

usw. bis Programm 11 Anzeige: POS.1/POS.2/POS.3



Außerbetriebnahme

Wenn das Gerät längere Zeit nicht in Gebrauch ist, ziehen Sie den Netzstecker heraus. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen können.

Fehlerfindung

Das Gerät darf nur durch zugelassenes und geschultes Servicepersonal geöffnet werden. Beenden Sie jegliche Arbeiten, sollte in das Gerät Wasser eingedrungen sein. Das Gerät muss sofort ausgeschaltet und der Netzstecker herausgezogen werden. Es gibt keine wartungsrelevanten Bauteile innerhalb des Gerätes.



Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal
Einschalten nicht möglich	Keine Stromzufuhr, Netzkabel defekt, nicht richtig eingesteckt	Prüfen Sie, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt)
Einschalten nicht möglich	Gerät ist defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose
Ungenügende Heizleistung	Eine oder mehrere Heizungen defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice.
Gerät "hängt" und keine Funktion, bzw. lässt sich nicht bedienen	Gerät ist überhitzt	Gerät vom Netz trennen, und minimal 2 Stunden abkühlen lassen und dann wieder einstecken und einschalten.

Reinigung

Aus hygienischen Gründen sollte der Hot-Star Garraum je nach Einsatz und Verschmutzungsgrad in entsprechenden Intervallen, regelmäßig mit handelsüblichen Mitteln gereinigt werden. Hierbei sind schwach konzentrierte fettlösende Spülmittel am besten geeignet. Harte, scheuernde Reinigungsmittel, und Stahlschwämme können Dichtungen und Oberflächen dauerhaft beschädigen. Nach der feuchten Reinigung kann kurzzeitig auf die maximale Garraumtemperatur aufgeheizt werden, um den Innenraum zu trocknen und zu desinfizieren.



Es dürfen keine Flüssigkeiten von außen in das Gerät gelangen außer in den Garraum!

Liste für Reinigungsmittel für bestimmte Verschmutzungsarten:

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

Garantie

Sie haben mit einem 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.

Achtung

Gerät nicht öffnen!
Gefährliche Spannung!

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

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

Entsorgung

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

Vermeiden Sie Missbräuche:

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

Hinweis zur Entsorgung

Geräte die zu diesem Zweck bestimmt sind, können an uns zur Entsorgung geschickt werden. Es werden nur ausreichend frankierte Pakete von uns angenommen.



Lieferanschrift:

Berner- Kochsysteme GmbH & Co. KG

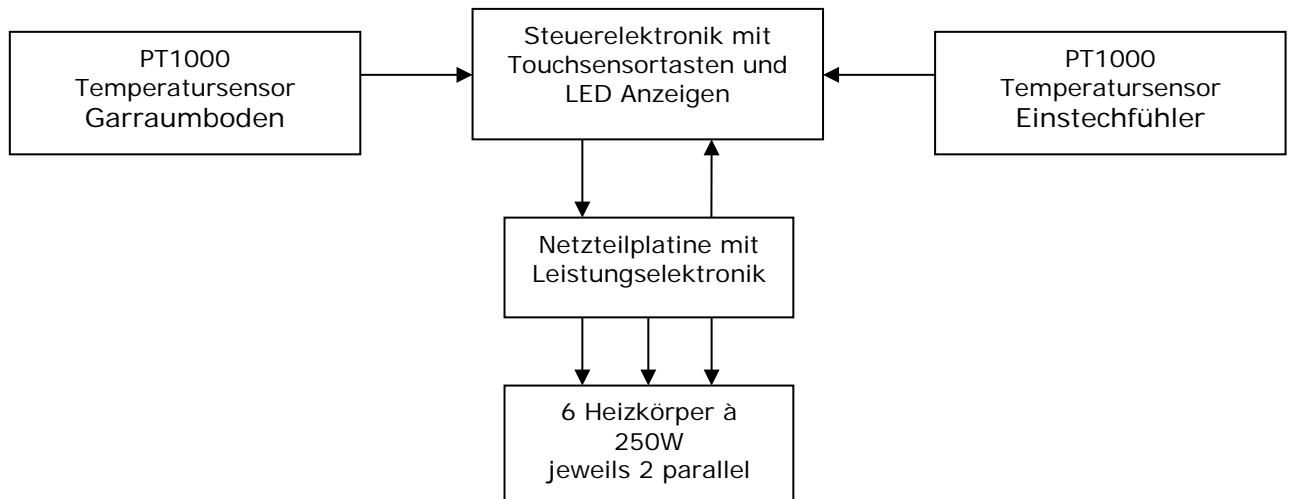
Sudetenstrasse 5 – D - 87471 Durach

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

E-Mail: Berners@induktion.de | www.induktion.de

Technische Dokumentation

Blockschaltbild:



Technische Unterlagen

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

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

