



Berner- Kochsysteme GmbH & Co. KG

Sudetenstrasse 5 – D-87471 Durach

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

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

Bedienungsanleitung Kochkessel



BKKD50, BKKD80, BKKD100, BKKD150

BEKKD50, BEKKD80, BEKKD100, BEKKD150

Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanleitung 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	5
Unsachgemäße Bedienung	5
Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen	5
Allgemeines	6
Anwendung	6
Produktbeschreibung	6
Produkte	6
Technische Daten	6
Bedienung und Kontrolle	6
Technische Gerätedaten	6
Funktionsbedingungen	7
Installation	7
Elektrische Daten der Geräte (14,0 kW)	7
BKKD50, BEKKD50	7
Elektrische Daten der Geräte (18,0 kW)	7
BKKD80, BEKKD80	7
Elektrische Daten der Geräte (21,0 kW)	7
BKKD100, BEKKD100	7
Elektrische Daten der Geräte (26,0 kW)	7
BKKD150, BEKKD150	7
Installationsvoraussetzungen	8
Installationsvorschriften	8
Inbetriebnahme	8
Elektro-Montage	8
Wasseranschluß	9
Überdruck	9
3-Stufen-Hauptschalter	10
Wasserzulauf (Mischbatterie)	10
Sicherheitsentleerhahn	11
Bedienung	12
Kochprozess	12
Reinigung und Pflege	12
Warnhinweise	12
Hinweise zu Edelstahl	13
Reinigungs- und Pflegemittel	13
Gehäuse und Kessel reinigen	13

Auslaufhahn zerlegen und reinigen	13
Außerbetriebnahme	14
Fehlerbehebung	14
Ersatzteilliste	15
Unterhalt.....	15
Entsorgung.....	16
Reparatur in der Garantiezeit.....	16

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 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 !

- Kochkessel nicht mit Öl oder Fett befüllen. Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Gerät ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Heizungen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände in oder auf das Gerät legen. Keine Gegenstände auf oder in dem Gerät lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kessel aufbewahren.

Verbrennungsgefahr !

- Das Gerät und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Einbaurahmen, werden heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Das Gerät heizt auf 100°C. Den Inhalt nie berühren. Kinder fernhalten. Verbrühungsgefahr!
- Gegenstände aus Metall werden im Becken sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel im Becken ablegen.
- Nach jedem Gebrauch das Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten. Nicht warten, bis sich das Gerät automatisch ausschaltet, weil sich kein Wasser mehr darin befindet.
- Das Gerät ist mit verschiedenen Sicherheitseinrichtungen (Druckschalter, Überdruckventil, Vakuumbrecher) gegen Über- und Unterdruck in der Innentasche gesichert. Im Fehlerfall kann es zum Austreten von heißem Dampf im Sockelbereich des Gerätes kommen!

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 Risse in der Abdeckung können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Beschädigungsgefahr !

- Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet. Beachten Sie die Einbauvorgaben zur Installation des Sicherheitsthermostates.

Achtung !

- Raue Reinigungsmittel- und Gegenstände verkratzen das Gerät und Becken.
- Niemals Gerät ohne Wasser in Betrieb nehmen. Das führt zu Schäden und Defekt des Gerätes.
- Keine heißen Gegenstände auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf das Gerät fallen, können Schäden entstehen.
- Aluminiumfolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Oberflächen. Der Gebrauch von Herdschutzfolie wird nicht empfohlen.

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)

Achtung

**Bei unsachgemäßer Anwendung
können kleinere Verletzungen oder
Sachbeschädigungen hervorgerufen werden!**

**Direkt am Gerät angebrachte Gefahrensymbole müssen unbedingt befolgt werden
und die Lesbarkeit jederzeit sichergestellt 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 überhitztes Gerät
- Gefahr für Personen durch überhitztes Becken
- Gefahr für Personen durch heißes Wasser

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

- **Achtung!** Gerät nicht im heißen Zustand mit kaltem Wasser/Eis füllen bzw. reinigen. Das Ignorieren dieses Hinweises kann zu Beschädigungen des Gerätes führen. **Auswirkung bei Ignorieren:** Becken wird verformt, Reißen des Fugenmaterials durch extreme Temperaturschwankungen und damit Zerstörung der Dichtung, führt zu Eindringen von Feuchtigkeit und Fett und kann damit zum Defekt des Gerätes führen.
- Wenn die Dichtung gerissen ist, muss das Gerät ausgeschaltet und von der elektrischen Zufuhr getrennt werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Gerätes.
- Das Gerät wird durch die mit Weichwasser gefüllte Innentasche mittels Rohrheizkörpern erhitzt. Um Verletzungen (Verbrennungen) zu vermeiden, das Beckeninnere nicht berühren.

Bitte Vorsicht vor heißen Speisen und Flüssigkeiten.

- **BITTE BEACHTEN:** Warnung vor möglicherweise rutschigem Boden in der Umgebung des Gerätes. Dies kann zu Verletzungen führen.
- Um Überhitzung der Beckens durch Leerkochen zu vermeiden, heizen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt und ohne Wasser auf.
- Schalten Sie das Gerät aus, wenn es für eine Weile nicht benutzen. Dadurch vermeiden Sie, dass der Heizprozess automatisch einsetzt. Somit wird ein unbeaufsichtigtes Aufheizen vermieden, d.h. eine Person, die das Gerät benutzen will, muss den Heizprozess durch Einschalten des Gerätes bzw. durch Drehen des Leistungsreglers auf `EIN` starten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablage!
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. in oder auf das Gerät, da es sich entzünden könnte. Aluminiumfolien und Kunststoffgefäße dürfen nicht in oder auf das Gerät gelegt werden.
- 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 das Gerät mittels ihrer Regel- und/oder Steuereinrichtung abzuschalten.
- Legen Sie keine Kreditkarten, Telefonkarten, Kassetten oder andere empfindliche Gegenstände in oder auf das Gerät.
- Es dürfen nur empfohlene Typen und Größen von Gefäßen eingesetzt werden.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das Gerät und das Überlaufen von Wasser oder Kochgut über den Rand. 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 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 Tauschen 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 des Kochkessels ausliegen.

Anwendung

Der Kochkessel darf ausschließlich zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt werden.

Produktbeschreibung

Produkte

BKKD50, BKKD80, BKKD100, BKKD150, BEKKD50, BEKKD80, BEKKD100, BEKKD150

- Schnelle Aufheizzeit
- Leistungsregelung mittels Stufenschalter und Energieregler
- Einfache Bedienung mittels Drehregler

Technische Daten

Bedienung und Kontrolle

BKKD50, BKKD80, BKKD100, BKKD150

Drehregler	„0-I-II-III“	schwarz	Netz- und Stufenschalter
Lampe	„Betrieb“	grün	„AN“ bei Betrieb des Gerätes
Drehregler	„0-10D“	schwarz	Energieregler
Lampe	„Heizung an“	gelb	„AN“ bei Betrieb der Heizung
Manometer	„0-1,0 bar“	chrom	Druck in der Innentasche
Wasserventil	„Kaltwasser“	chrom/blau	Kaltwasserzulauf
Wasserventil	„Warmwasser“	chrom/rot	Warmwasserzulauf

BEKKD50, BEKKD80, BEKKD100, BEKKD150

Drehregler	„0-I-II-III“	schwarz	Netz- und Stufenschalter
Lampe	„Betrieb“	grün	„AN“ bei Betrieb des Gerätes
Drehregler	„0-10D“	schwarz	Energieregler
Lampe	„Heizung an“	gelb	„AN“ bei Betrieb der Heizung
Manometer	„0-1,0 bar“	chrom	Druck in der Innentasche

Technische Gerätedaten

Dimensionen	Außenmaße B x T x H	Innenmaße Ø x T	Nutzhalt
BKKD50	700 x 700 x 850/900 mm	500 x 348 mm	50 Liter
BKKD80	700 x 700 x 850/900 mm	500 x 448 mm	80 Liter
BKKD100	800 x 850 x 850/900 mm	600 x 390 mm	100 Liter
BKKD150	800 x 850 x 850/900 mm	600 x 515 mm	150 Liter
BEKKD50	700 x 700 x --- mm	500 x 348 mm	50 Liter
BEKKD80	700 x 700 x --- mm	500 x 448 mm	80 Liter
BEKKD100	800 x 850 x --- mm	600 x 390 mm	100 Liter
BEKKD150	800 x 850 x --- mm	600 x 515 mm	150 Liter

Geräte	Spannung	Schalter	Leistung	Gewicht
BKKD50	400V/3~/N/PE	3-Stufen 0-I-II-III	4,6/9,4/14,0 kW	90 kg
BKKD80	400V/3~/N/PE	3-Stufen 0-I-II-III	6,0/12,0/18,0 kW	kg
BKKD100	400V/3~/N/PE	3-Stufen 0-I-II-III	7,0/14,0/21,0 kW	kg
BKKD150	400V/3~/N/PE	3-Stufen 0-I-II-III	8,6/17,4/26,0 kW	kg
BEKKD50	400V/3~/N/PE	3-Stufen 0-I-II-III	4,6/9,4/14,0 kW	kg
BEKKD80	400V/3~/N/PE	3-Stufen 0-I-II-III	6,0/12,0/18,0 kW	kg
BEKKD100	400V/3~/N/PE	3-Stufen 0-I-II-III	7,0/14,0/21,0 kW	kg
BEKKD150	400V/3~/N/PE	3-Stufen 0-I-II-III	8,6/17,4/26,0 kW	kg

Funktionsbedingungen

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

Achtung Schutzklasse im Auslieferungsstand

BKKD50, BKKD80, BKKD100, BKKD150 --> **IP33**

BEKKD50, BEKKD80, BEKKD100, BEKKD150 --> **IP11**

Installation

Elektrische Daten der Geräte (14,0 kW)

BKKD50, BEKKD50

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

Anschluss	Farbe	min. Zuleitung	min. Absicherung
Steuerspannung	Braun, Schwarz	5G4mm ²	3-pol 25A
Phase	Braun, Schwarz, Grau oder 1, 2, 3		
N	Blau oder 4	Frequenz	Steuersicherung
PE	Gelb/Grün	50 / 60 Hz	B6A

Elektrische Daten der Geräte (18,0 kW)

BKKD80, BEKKD80

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

Anschluss	Farbe	min. Zuleitung	min. Absicherung
Steuerspannung	Braun, Schwarz	5G6mm ²	3-pol 32A
Phase	Braun, Schwarz, Grau oder 1, 2, 3		
N	Blau oder 4	Frequenz	Steuersicherung
PE	Gelb/Grün	50 / 60 Hz	B6A

Elektrische Daten der Geräte (21,0 kW)

BKKD100, BEKKD100

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

Anschluss	Farbe	min. Zuleitung	min. Absicherung
Steuerspannung	Braun, Schwarz	5G6mm ²	3-pol 32A
Phase	Braun, Schwarz, Grau oder 1, 2, 3		
N	Blau oder 4	Frequenz	Steuersicherung
PE	Gelb/Grün	50 / 60 Hz	B6A

Elektrische Daten der Geräte (26,0 kW)

BKKD150, BEKKD150

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

Anschluss	Farbe	min. Zuleitung	min. Absicherung
Steuerspannung	Braun, Schwarz	5G10mm ²	3-pol 50A
Phase	Braun, Schwarz, Grau oder 1, 2, 3		
N	Blau oder 4	Frequenz	Steuersicherung
PE	Gelb/Grün	50 / 60 Hz	B6A

Installations-Umgebung

- **max. Umgebungstemperatur**
Lagerung > -0°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 in einer geraden Fläche eingebaut (platziert) werden. Die Einbaufäche muss mindestens das Gewicht des Gerätes zuzüglich dem Gewicht des Nutzinhaltess zulassen. Die Netztrennvorrichtung muss leicht zugänglich sein.

Das Sicherheitsthermostat ist zugänglich im Unterbau einzubauen.



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 Netzkabel ausgestattet, dieses kann mit dem Kabel bzw. notwendigen Stecker an eine Steckdose bzw. Anschlussdose 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.

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

Elektro-Montage

Das Gerät ist mit einem Netzkabel ausgerüstet. Dies kann mit einer Anschlussdose verbunden werden oder mit Stecker versehen werden. Führen Sie die Anschlüsse gemäß den 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.

 Berner		BERNER - Kochsysteme GmbH & Co. KG Sudetenstrasse 5 - 87471 Durach Tel.: +49 (0) 831 - 697247 - 0 / Fax - 15 Email: Berner@induktion.de	
Betriebsspannung: 400V/3~/N/PE 50/60Hz Leistung: 8,0 kW <Leer>		Typ:  BKEA2/3	
<Leer> Baujahr/MY 2014 Ver.1.3 / IP 11		Serien ID #  144654	
 		Made in Germany	

 Berner		BERNER - Kochsysteme GmbH & Co. KG Sudetenstrasse 5 - 87471 Durach Tel.: +49 (0) 831 - 697247 - 0 / Fax - 15 Email: Berner@induktion.de	
Betriebsspannung: 400V/3~/N/PE 50/60Hz Leistung: 8,0 kW <Leer>		Typ:  BKEA2/3E	
Elektronik Baujahr/MY 2014 Ver.1.3 / IP 11		Serien ID #  144263	
 		Made in Germany	

Wasseranschluß

	Kaltwasser	Warmwasser	Dampferzeuger
Temperatur		maximal 60°C	
Wasserhärte	Maximal 10° dH	Maximal 10° dH	Maximal 5° dH
Wasserdruck	mindestens 2 bar dynamisch	mindestens 2 bar statisch	mindestens 2 bar
	maximal 6 bar dynamisch	maximal 6 bar statisch	maximal 6 bar
Anschluß	½" AG	½" AG	¾" IG

- die regionalen Bestimmungen und die Technischen Regeln für Trinkwasser-Installationen (DIN EN 1717) sind zu beachten!
- bauseitige Wasserleitungen und Zulaufschläuche vor Inbetriebnahme durchspülen
- an den Anschlüssen für Kalt- und Warmwasser sowie zum Dampferzeuger (Innentasche) ist gut zugänglich ein Absperrhahn vorzusehen
- zwischen Wasserenthärter und Kochkessel darf keine Leitung aus verzinkten Eisenrohren oder ähnlichem Material verwendet werden, sonst Rostgefahr!
- Beachten Sie die Gebrauchs- und Installationsanleitung des verwendeten Wasserenthärters
- Die Zulaufschläuche dürfen nicht plattgedrückt oder geknickt werden
- Alle Anschlüsse (auch intern) auf Dichtigkeit überprüfen

Überdruck

Das Gerät ist mit mehreren Schutzeinrichtungen gegen Überdruck im Dampferzeuger gesichert. Diese müssen im Fehlerfall den entstehenden Überdruck ungehindert ableiten! Bei Standgeräten ist hierfür eine Ausleitung über den Boden vorgesehen. Diese befindet sich im vorderen Bereich des Gerätes und darf bei Sockelmontage NICHT auf oder hinter dem Sockel stehen. Gegebenenfalls sind bauseits entsprechende Maßnahmen zu treffen. Bei Einbaugeräten ist der Errichter der Anlage für eine entsprechende, normgerechte Ableitung verantwortlich!

Bei Aufstellung 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 nicht brennbaren, wärmeisolierenden Material verkleidet sein, und die Brandschutz-Vorschriften müssen auf das sorgfältigste beachtet werden!

Drehen Sie den Geräteschalter und den Leistungs-Drehknopf in AUS-Position (0) bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.

Die Voraussetzungen gem. Position „Installations-Vorraussetzungen“ müssen eingehalten werden

Bedienelemente

3-Stufen-Hauptschalter

Position AUS:

`0` zeigt zur Markierung (●)



Position EIN:

I, II, III zeigt zur Markierung (●)

Leistungsstufe zeigt zur Markierung (●)
gewählte Leistungsstufe `III`, `II`, `I`



I 1/3 Leistung	II 2/3 Leistung	III volle Leistung
-------------------	--------------------	-----------------------

Energieregler

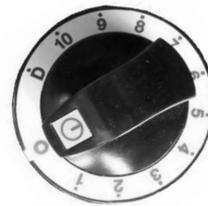
Stellung zwischen 0 und 10, markiert die aktuelle Position des Energieregler-Drehknopfs.
Die rastende Position „D“ steht für einen Dauerbetrieb.

Position Heizung AUS:

`0` zeigt zur Markierung (●)

Position Heizung EIN:

Jede Position, welche zur Markierung (●) zeigt. (1) bis (D)



Wasserzulauf (Mischbatterie)



Warmwasser



Kaltwasser

Sicherheitsentleerhahn



Hahn öffnen

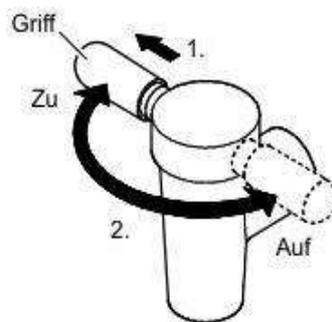


ACHTUNG! Der Auslaufhahn ist heiß! Spritzende heiße Flüssigkeiten!

Verbrennungsgefahr!

Schutzhandschuhe tragen, Topflappen verwenden!

Vor dem Öffnen des Hahns ist das Gerät auszuschalten!



Hahn öffnen

- Griff (1) nach außen ziehen
- im gezogenen Zustand Griff gegen den Uhrzeigersinn drehen (2)

Hahn schließen

- Griff im Uhrzeigersinn bis Anschlag drehen
- Den Griff einrasten lassen

Funktionstest

Vor dem Durchführen des Funktionstests muss der Anwender wissen, wie das Gerät zu bedienen ist.

Entfernen Sie alle Gegenstände aus der Heizzone (Becken). Stellen Sie die Inbetriebnahme sofort ein, sollte das Gerät einen Defekt haben. Schalten Sie das Gerät sofort ab und ziehen Sie den Netzstecker heraus bzw. schalten sie das Gerät spannungsfrei.

Der Kochkessel darf unter keinen Umständen ohne Wasser in Betrieb gesetzt werden, der Dampferzeuger (Innentasche) des Gerätes muss mit Weichwasser befüllt sein!

Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und drehen sie die Wassereinlaufarmatur über den Kessel. Betätigen Sie die Mischbatterie an der Frontseite um das Gerät mindestens bis zur Minimum Markierung mit Wasser zu füllen. Nach dem erstmaligen Einschalten des 3-Stufen-Hauptschalters füllt sich die Innentasche (Dampferzeuger) mit Weichwasser. Nach Einschalten des Energie-Reglers erhitzt sich die Heizung, sobald der ideale Wasserstand im Dampferzeuger erreicht ist.

Die Beheizung kann mittels 3-Stufen-Hauptschalters und Energieregler eingestellt werden. Der Energieregler taktet die Heizung je nach Einstellung in unterschiedlich langen Intervallen. Das Gerät funktioniert nur bei gefülltem Dampferzeuger!

Achtung

Die Heizung (unter dem Kessel) wird stark erhitzt. Um Verletzungen zu vermeiden, berühren Sie die Kesselinnenwände nicht.

Wenn die Heizlampe (gelb) ausgeschaltet bleibt prüfen Sie folgendes:

- Ist das Gerät mit dem Stromnetz verbunden bzw. Hauptschalter ein?
- Ist der 3-Stufen-Hauptschalter auf Position I, II oder III?
- Ist der Energieregler zwischen Stufe 1 und „D“?
- Ist der Dampferzeuger (Innentasche) mit Weichwasser gefüllt?

Bedienung

Kochprozess

Ausreichende Wassermenge einfüllen (mindestens bis zu minimal Markierung). Diese auf keinen Fall unterschreiten. Wählen sie die gewünschte Leistung mittels 3-Stufen-Hauptschalter und Energieregler. Das Gerät nimmt den Betrieb auf, was mittels den beiden Lampen angezeigt wird. Die leuchtende Betriebsanzeigeleuchte zeigt (grün) den Betrieb des Gerätes an. Durch die leuchtende Lampe (gelb) wird der Betrieb der Heizung angezeigt. Je nach Einstellung des Energiereglers taktet die Heizung in veränderlichen Intervallen.

grüne Lampe **Gerät in „Betrieb“**
gelbe Lampe **Heizung „an“ (taktet)**

Reinigung und Pflege

Warnhinweise

ACHTUNG!

- keine ätzenden Reiniger auf Bedienblende und Schaltknebel bringen!
- Das Gerät nicht mit Wasserschlauch, Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger reinigen!
- Reinigungsmittel nicht länger als 15 Minuten im Gerät stehen (einwirken) lassen.
- keine scheuernden Putzmittel verwenden!
- Gebrauchsanweisung des Reinigungsmittel-Herstellers beachten!

Hinweise zu Edelstahl

- Auch hochwertiger Edelstahl kann durch unsachgemäße Behandlung korrodieren. Salze, Säuren, Chlor, Jod und Rückstände von Speisen zerstören die Schutzschicht und können zu Korrosion und Lochfraß führen!
- die Oberfläche des Edelstahls bildet nach einer Beschädigung sofort wieder eine Schutzschicht, aber nur, wenn Luft oder Sauerstoffreiches Wasser auf die Oberfläche einwirken kann
- wenn Rückstände wie Kalk, Eiweiß oder Stärke nicht vollständig beseitigt werden kann sich keine Schutzschicht bilden und es kommt zu Korrosion. Reinigen Sie das Gerät deshalb so, das keine Rückstände mehr anhaften.

Reinigungs- und Pflegemittel

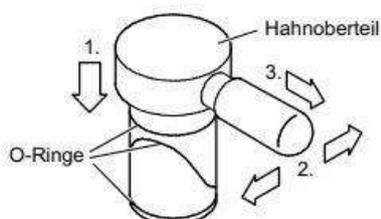
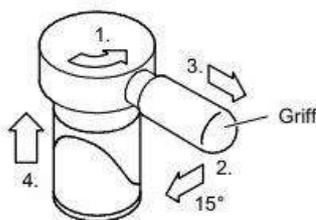
Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie bei Ihrem Kundendienst oder im Fachhandel. Das sind zum Beispiel:

- fettlösende Reinigungsmittel
- spezial Edelstahl Reiniger
- Grillreiniger für Edelstahl
- konservierende Edelstahlpflegemittel

Gehäuse und Kessel reinigen

- das Gerät leeren und abkühlen lassen
- mit Wasser, fettlösendem Reiniger und Spülbürste gründlich reinigen
- abgelagerten Kalk mit Essig oder kalklösendem Reinigungsmittel (Hinweise des Herstellers beachten!) entfernen
- Auslaufhahn öffnen, und wie beschrieben zerlegen, reinigen und einfetten
- gereinigte Teile und Flächen mit einem weichen Lappen trockenreiben

Auslaufhahn zerlegen und reinigen



Hahnoberteil entnehmen

1. Auslaufhahn vollständig öffnen
2. Hahnoberteil 15° im Uhrzeigersinn zurück drehen
3. Griff bis Anschlag ziehen und festhalten
4. Hahnoberteil nach oben heraus ziehen

Reinigung und Pflege

- den Auslaufhahn und das Hahnoberteil innen und außen reinigen
- die gereinigten Teile und Flächen mit klarem Leitungswasser spülen und mit einem weichen Tuch trockenreiben
- O-Ringe (Dichtungen) überprüfen, bei Bedarf austauschen
- Damit der Auslaufhahn leichtgängig und dicht bleibt, das Hahnoberteil dünn mit lebensmittelechtem Fett einfetten.

Hahnoberteil einsetzen

- Hahnoberteil in Hahnunterteil einsetzen
- Hahnoberteil Griffseitig im Bereich der Führungsöffnung hin und herdrehen, bis das Hahnoberteil einrastet und sich nicht mehr verdrehen lässt
- Am Griff ziehen, dabei das Hahnoberteil nach unten drücken
- Griff loslassen und im Uhrzeigersinn bis Anschlag drehen
- ist das Hahnoberteil ordnungsgemäß eingesetzt und verschlossen, muss der Griff vollständig einrasten

Außerbetriebnahme

Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter bzw. Leistungsdrehknopf nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet wird. Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht einsetzen (mehrere Tage), ziehen Sie den Netzstecker heraus bzw. schalten sie den Hauptschalter aus. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in das Gerät gelangen kann.

Fehlerfindung

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 der Netzstecker heraus-

gezogen bzw. spannungsfrei geschaltet werden. Die Ursachenermittlung oder Fehlerbeseitigung darf nur durch Sachkundige erfolgen.

Fehlerbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Beim Einschalten leuchtet die grüne Betriebslampe nicht	Netzspannung fehlt	bauseitige Sicherungen kontrollieren
Das Gerät ist eingeschaltet, der Energieregler steht zwischen 1 und „D“, die gelbe Kontrollampe leuchtet, das Gerät heizt nicht	Im Dampferzeuger ist zu wenig oder kein Wasser	Zulauf kontrollieren eventuell Fehler der Niveauregulierung, Gerät von einem autorisierten Kundendienst überprüfen lassen
	ein oder beide Sicherheits-Temperaturbegrenzer haben ausgelöst	Gerät von einem autorisierten Kundendienst überprüfen lassen
	Druck im Dampferzeuger zu hoch	Manometer kontrollieren, bei einem Druck über 0,5bar Gerät ausschalten und abkühlen lassen. Tritt der Fehler erneut auf, Gerät von einem autorisierten Kundendienst überprüfen lassen
	Druckschalter defekt	Gerät von einem autorisierten Kundendienst überprüfen lassen
	Heizung defekt	Gerät von einem autorisierten Kundendienst überprüfen lassen
Das Gerät hat eine zu geringe Heizleistung	ein oder beide Sicherheits-Temperaturbegrenzer haben ausgelöst	Gerät von einem autorisierten Kundendienst überprüfen lassen
	eine oder zwei Phasen fehlen	bauseitige Sicherungen kontrollieren, bei Bedarf: Gerät von einem autorisierten Kundendienst überprüfen lassen
	defektes Leistungsschütz	Gerät von einem autorisierten Kundendienst überprüfen lassen
	Heizung defekt	Gerät von einem autorisierten Kundendienst überprüfen lassen

Bei einem Austausch von Bauteilen sind immer Originalteile nach der gültigen Ersatzteilliste zu verwenden und die originalen vorhandenen Elemente einzusetzen; dies gilt auch für die Montage von äußeren Gehäuseteilen, wie z.B. dem Frontblech.

Ersatzteilliste

Bezeichnung	Artikelnummer	Anzahl	
Sicherheits-Temperaturbegrenzer 157°C	800422	2	
Viertaktschalter	800413	1	
Energiregler	800400	1	
Schütz 25A 2S	800319	3	
Schaltnetzteil 24VDC 2W	200537	1	
Niveausonde LBFS	300094	1	
Kabel mit Stecker für Niveausonde	300095	1	
SSR Relais 24VDC	800346	2	
Leitungsschutzschalter B6A	300120	1	
Druckschalter 0,5bar	800430	1	
Magnetventil 230V 1/2" / 3/4"	300114	1	
Anzeigelampe grün 250V	800201	1	
Anzeigelampe gelb 250V	800206	1	
Rohrheizkörper	7kW BKKD50, BEKKD50	500623	2
	9kW BKKD80, BEKKD80	500624	2
	10,5kW BKKD100, BEKKT100	500625	2
	13kW BKKD150, BEKKD150	500626	2
Mischbatterie Wassereinaluf	500430	1	
Einlauf-Armatur	500432	1	
Auslaufhahn	500431	1	
Vakuumbrecher	800431	1	
Kondensatableiter	800432	1	
Sicherheitsventil 0,6bar öffnend	800433	1	
Manometer G1/8" 0 – 1,0 bar	100470	1	

Unterhalt

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



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

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

Entsorgung

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 Elektro-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.



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.

Technische Unterlagen

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

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

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