



cookmax 

Thermische Geräte Heißhalte-Gerät

Artikel-Nr.
90272021 (BHS2S)

Handbuch

Bedienungsanleitung für Hot-Star



BHS1, BHS2, BHS2S

Inhaltsverzeichnis	Seite
1 Allgemeines	3
1.1 Anwendung	3
2 Produktbeschreibung	3
2.1 Produkte	3
2.2 Technische Daten	3
2.2.1. Bedienung und Kontrolle	3
2.2.2. Technische Gerätedaten	3
2.2.3. Funktionsbedingungen	3
3 Installation	
3.1 Elektrische Daten der Geräte	4
3.1.1. Geräte nach Leistung (1,0 kW – 1,5 kW)	4
3.2 Installationsvoraussetzungen	4
3.3 Installationsvorschriften	4
4 Inbetriebnahme	5
4.1 Montage	5
5 Funktionstest	5
6 Bedienung	6
7 Sicherheitsvorschriften	7
7.1 Beschreibung von Gefahren-Symbolen	7
7.2 Gefahren bei Nichtbeachten von Sicherheits-Vorschriften	7
7.3 Sichere Anwendung	7
7.4 Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal	8
7.5 Unsachgemäße Bedienung	8
7.6 Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen	8
7.7 Überwachung der Temperatur	8
8 Außerbetriebnahme	8
9 Fehlerfindung / Fehlerbehebung	9
10 Reinigung	10
11 Unterhalt	11
12 Entsorgung	11
13 Ersatzteilliste	12
14 Technische Dokumentation	13-

1. 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.

1.1 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.

2. Produktbeschreibung

2.1 Produkte

Modelle

BHS1, BHS2, BHS2S

Merkmale:

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

2.2 Technische Daten

2.2.1 Bedienung und Kontrolle

Digitale LED-Anzeige für „Temperatur- und Zeitanzeigen“ 230 V~ +10%/-10% (rot)
Touchsensortasten für die einfache Bedienung.

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

2.2.2 Technische Gerätedaten

Geräte	Spannung	Leistung	Gewicht
BHS1	1 x 230 V~	1,5 kW	ca.35 kg
BHS2, BHS2S	1 x 230 V~	1,0 kW	ca.35 kg

2.2.3 Funktionsbedingungen

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

3 Installation

3.1 Elektrische Daten der Geräte

3.1.1. Geräteleistung (1,0 kW - 1,5 kW)

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

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Sicherung</u>
Phase	Schwarz	50 Hz / 60 Hz	-
N	Blau		
PE	Gelb/Grün		

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%

3.2 Installationsvoraussetzungen

Das Gerät muss auf einer geraden Fläche bzw. waagerechten Position eingebaut/platziert werden. Die Abstellfläche/Installationsfach muss mindestens 40 kg Gewicht zulassen. Die Netztrennvorrichtung sollte leicht zugänglich sein.

3.3 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!

4 Inbetriebnahme

4.1 Montage

Die Geräte sind mit einem Netzkabel ausgerüstet. Sie müssen mit einer Wandsteckdose verbunden 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. wird empfohlen, dass diese aus nicht brennbarem Material gefertigt sind; anderenfalls müssen sie mit geeigneten nichtbrennbaren, Wärmeisolierenden Material verkleidet sein, und die Brandschutz-Vorschriften müssen auf das sorgfältigste beachtet werden!

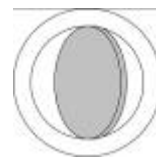
Das Gerät muss sich in/auf einer sauberen, geraden Oberfläche (an seiner Endbestimmung befinden. Es muss so platziert werden, dass es nicht über eine Schräglage oder bewegt werden kann. Die Voraussetzungen gem. Position 3.2 „Installations-Voraussetzungen“ müssen eingehalten werden.



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 drehen der Luftklappe kann das entweichen von Wasserdampf geregelt werden.



5 Funktionstest

Achtung

Vor Anwendung oder Unterhalt des Gerätes
muss die Bedienungsanleitung gelesen werden

6 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 benützen, 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 Touchsensorflächen 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 Touchsensorflächen sind vollkommen verschleißfrei, und 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 benützt 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 Touchbedienfeld 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.

7 [Sicherheitsvorschriften](#)
7.1 [Beschreibung von Gefahren-Symbolen](#)

**Generelles Gefahrensymbol
Nichtbefolgen der Sicherheitsvorschriften
bedeutet Gefahr (Verletzungen)**



Dieses Symbol warnt vor
gefährliche Spannung.
(Bildzeichen 5036 der IEC 60417-1)



Direkt am Gerät angebrachte Gefahrensymbole müssen unbedingt befolgt werden und die Lesbarkeit jederzeit sichergestellt werden.



Beispiel:

7.2 [Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften](#)

Das Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften kann zu Gefahr für Personen, Umgebung und für das Induktions-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

7.3 [Sichere Anwendung](#)

Die Sicherheits-Vorschriften dieser Bedienungsanleitung, die bestehenden nationalen Vorschriften für Elektrizität zur Verhinderung von Unfällen sowie jegliche betriebsinterne Arbeits-, Anwendungs- und Sicherheits-Vorschriften 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!**

7.4 Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal

- 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 bei längerem Betrieb mit der Maximaltemperatur 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.

7.5 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.

7.6 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.

7.7 Überwachung der Temperatur

Die Garraumtemperatur wird durch die Steuerelektronik über zwei Temperatursensoren überwacht.

8 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.

9 Fehlerfindung / Fehlerbehebung

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

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)
Test:		Im Moment des Einsteckens des Netzsteckers leuchten die LED Anzeigen kurz auf.
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.

10 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 in das Gerät gelangen!

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

Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen ausser in den Garraum!

11 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. Mindestens alle 6 Monate muss der Luftfilter auf Verschmutzung kontrolliert werden.

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

12 Entsorgung

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

Vermeiden Sie Missbräuche:

Das Gerät darf nicht durch unqualifizierte Personen benutzt werden. Vermeiden Sie, dass das zur Entsorgung bereitgestellte Gerät wieder in Betrieb genommen wird. Das Induktions-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.



13 Ersatzteilliste

Kabel 1 - Netzkabel Kaltgerätestecker 3G1,0	200508	Schaltplan Hot Star BHS1 1,5kW
ST1 - Sicherheitsthermostat	100070	
T1 - Fühler PT1000 unten	100375	
T2 - Fühler PT1000 Seite links	100363	
K1-K3 - Halbleiterrelais	800325	
R1-R2 - Heizung 250W unten	210203	
R3-R4 - Heizung 250W Mitte	210203	
R5-R6 - Heizung 250W oben	210203	

Kabel 1 - Netzkabel Kaltgerätestecker 3G1,0	200508	Schaltplan Hot Star BHS2,-S 1,0kW
ST1 - Sicherheitsthermostat	100070	
T1 - Fühler PT1000 unten	100375	
T2 - Fühler PT1000 Seite links	100363	
K1-K3 - Halbleiterrelais	800325	
R1-R2 - Heizung 250W unten	210203	
R3-R4 - Heizung 250W Mitte	210203	

Blockschaltbild:

