



cookmax ist eine Marke der PENTAGAST eG

Philipp-Reis-Straße 9– D-36093 Künzell

Tel: +49 (0) 66 1 / 93 48 3 – 0 / Fax: +49 (0) 66 1 / 93 48 3 - 25

[info\(at\)pentagast.de](mailto:info(at)pentagast.de) www.pentagast.de

Bedienungsanleitung Elektro-Bratplatte



243015

Inhaltsverzeichnis	Seite
1 <u>Allgemeines</u>	3
1.1 <u>Anwendung</u>	3
2 <u>Produktbeschreibung</u>	3
2.1 <u>Produkte</u>	3
2.2 <u>Technische Daten</u>	4
2.2.1. <u>Bedienung und Kontrolle</u>	4
2.2.2. <u>Technische Gerätedaten</u>	4
2.2.3. <u>Funktionsbedingungen</u>	4
3 <u>Installation</u>	5
3.1 <u>Elektrische Daten der Geräte</u>	5
3.1.1. <u>Geräte nach Leistung (3,3kW)</u>	5
3.2 <u>Installationsvoraussetzungen</u>	6
3.3 <u>Installationsvorschriften</u>	6
4 <u>Inbetriebnahme</u>	7
4.1 <u>Montage</u>	7
5 <u>Funktionstest</u>	8
6 <u>Bedienung</u>	9
6.1 <u>Kochprozess</u>	9
6.2 <u>Betriebsende und –pausen</u>	9
7 <u>Sicherheitsvorschriften</u>	10
7.1 <u>Beschreibung von Gefahren-Symbolen</u>	10
7.2 <u>Gefahren bei Nichtbeachten von Sicherheits-Vorschriften</u>	10
7.3 <u>Sichere Anwendung</u>	11
7.4 <u>Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal</u>	11
7.5 <u>Unsachgemäße Bedienung</u>	11
7.6 <u>Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen</u>	11
7.7 <u>Überwachung der Heizzone</u>	12
8 <u>Außerbetriebnahme</u>	12
9 <u>Fehlerfindung / Fehlerbehebung</u>	13-14
10 <u>Reinigung</u>	15
11 <u>Unterhalt</u>	15
12 <u>Entsorgung</u>	15
13 <u>Ersatzteilliste</u>	16
14 <u>Konformitätserklärung</u>	17
15 <u>Technische Dokumentation</u>	18-

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 dem Bedienpersonal gelesen werden, und immer zum Nachschlagen in der Nähe der Kochstelle aufliegen. Für die einwandfreie Funktion und zum Erhalt der Betriebssicherheit des Gerätes ist eine sachgerechte Installation, Bedienung und Wartung gemäß dieser Aufstellungs- und Betriebsanweisung erforderlich. Nur so kann entsprechend den Verkaufs- und Lieferbedingungen eine Gewähr übernommen werden.

1.1 Anwendung

Die Elektro-Bratplatte wird zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt. Sie kann zum Kochen, Warmhalten, Flambieren, Grillen usw. von Speisen verwendet werden.

2. Produktbeschreibung

2.1 Produkte

Modelle

243015

- Kompakte Modulbauweise
- Einfache Montage
- Servicefreundlich
- Einfache Bedienung mittels Drehknopf
- Max. Betriebssicherheit dank diversen Schutz- und Überwachungsfunktionen
- Kompakte Außenmasse
- Unterbaufähig

2.2 Technische Daten

2.2.1 Bedienung und Kontrolle

Lampe **Betrieb (Grün), Heizlampe (Orange)**

230V / 400 V

Leistungsregelung über Thermostat

<u>Dimensionen</u>	<u>B x T x H</u>	<u>Bratfläche</u>
243015	400 x 600 x 200 mm	320 x 520 mm

2.2.2 Technische Gerätedaten

<u>Geräte</u>	<u>Spannung</u>	<u>Leistung</u>	<u>Gewicht</u>
243015	1 x 230 V	3,3 kW	32 kg

2.2.3 Funktionsbedingungen

- max. Toleranz der Netzspannung Nominalspannung +10%/-10%
- Frequenz 50 / 60 Hz
- Schutzklasse IP X 43

3 [Installation](#)

3.1 [Elektrische Daten der Geräte](#)

3.1.1. Geräte nach Leistung (3,3 kW)

Grillplatte 1-phasig (Spannung 230 Volt +10% / -10%)

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

Geräte nach Leistung (4,5 kW, 7,5 kW, 9,8 kW)

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

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Sicherung</u>
Phase	Schwarz, Braun, Grau oder 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz	-
N	Blau oder 4		-
PE	Gelb /Grün		

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%

3.2 Installationsvoraussetzungen

Die Elektro-Bratplatte muss auf einer geraden Fläche platziert werden oder mit dem mitgelieferten Unterbau verbunden sein und mittels verstellbaren Füßen justiert werden. **Die Abstellfläche muss mindestens 45 kg Gewicht zulassen.** Die Netztrennvorrichtung muss 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.
- Die Elektro-Bratplatte ist mit einem Netzkabel inklusive Stecker ausgestattet, dieser kann an eine passende Steckdose angeschlossen werden.
- 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.
- Die Elektro-Bratplatte darf nicht in der Nähe einer oder auf einer Heißen Oberfläche gestellt werden (nur Auf Tischgerät).
- Das Bedienpersonal muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten, durch zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.
- Der Aufbau muss auf Praxistauglichkeit überprüft werden.
- Alle Modelle müssen gegen unbeabsichtigtes bewegen abgesichert werden.
- Die Netzzuleitungskabel muss generell beidseitig sauber kontaktiert werden.

Die Elektro-Bratplatte ist mit einem den nationalen Vorschriften entsprechenden Kabel ausgestattet.

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.**

4 Inbetriebnahme

4.1 Montage

Die Elektro-Bratplatte ist mit einem Netzkabel ausgerüstet. Sie muss mit einer Wandsteckdose verbunden werden. Wenn noch kein Stecker am Kabel installiert ist, führen Sie die Anschlüsse gemäß Punkt 3 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.

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 sorgfältigst beachtet werden!

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen eventuell vorhandene Produktionsrückstände oder Verpackungsreste restlos entfernt werden. Danach wie in Kapitel 10 beschrieben Gerät gründlich reinigen.

Die Elektro-Bratplatte muss auf einer sauberen, geraden Oberfläche (Tisch, Kombination, etc.) bzw. mit dem mitgelieferten Unterbau an seiner Endbestimmung stehen. Das Gerät steht auf rutschfesten Gummifüßen (nur Auf Tischgerät), welche fix montiert werden. Es muss so platziert werden, dass es nicht über eine Schräglage hinunterfallen oder bewegt werden kann. Die Voraussetzungen gem. Position 3.2 „Installations-Vorraussetzungen“ müssen eingehalten werden. Die Aufstellung darf nicht an brennbaren Wänden und Aufstellflächen erfolgen. Ausläufe benachbarter Wasserarmaturen dürfen sich nicht über die Bratplatte schwenken lassen.

Drehen Sie den Temperatur-Drehknopf auf die AUS-Position (0) bevor Sie die Elektro-Bratplatte an das Stromnetz anschließen (siehe Bild auf Seite 9 unten).

5 Funktionstest

Nach dem Einschalten des Geräteschalters wird am Temperaturregler die gewünschte Temperatur eingestellt und die Platte erhitzt. Nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Orange Kontrollleuchte (**Heizlampe**) und es kann mit dem Braten begonnen werden (**siehe Bild**).

Temperaturregler (0°C - 300°C)

Die Zahl, welche zur Markierung zeigt, markiert die aktuelle Position (angegeben in °C) des Temperatur-Drehknopfs.

Knebel

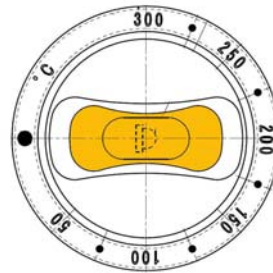
Position AUS:

`0` zeigt zur Markierung (o)



Position EIN:

Jede Position, welche zur Markierung zeigt 60°C (Min) bis 300°C Knebel (Max).



Gerät ein. Vor dem Durchführen des Funktionstests muss der Anwender wissen, wie die Elektro-Bratplatte zu bedienen ist.

Entfernen Sie alle Gegenstände aus der Heizzone. Durch Drehen des Temperaturregler-Drehknopfs wird das Gerät eingeschaltet. Je nach Position des Drehknopfs wird nun die Platte auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Nachdem Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Kontrollleuchte (Orange), und es kann mit dem Braten begonnen werden.

Sollte die Elektro-Bratplatte trotz des Tests nicht funktionieren, sehen Sie unter dem Punkt Fehlerfindung / Fehlerbehebung nach (Seite 13-14).

6 Bedienung

6.1 Kochprozess

Das Gerät ist nach einigen Minuten betriebsbereit (hängt ab vom eingestellten Temperaturwert). Die leuchtende Betriebsanzeigeleuchte (**Grün**) zeigt an, das Gerät ist eingeschaltet. Die Temperatur wird durch drehen des Temperaturregler-Drehknopfs gewählt. Die leuchtende Heizanzeigeleuchte (**Orange**) zeigt an, das Gerät erwärmt die Platte auf die mit dem Temperaturregler-Drehknopfs gewählte Temperatur. **Achtung:** Heizanzeigeleuchte (**Orange**) erlischt nach Erreichen der eingestellten Temperatur (**siehe Bild Seite 8**).

Position MIN > 60°C

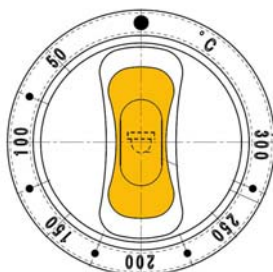
Position MAX > 300°C

Durch drehen des Temperaturregler-Drehknopfs wird das Gerät eingeschaltet. Je nach Position des Temperaturregler-Drehknopfs wird nun die Platte auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Nachdem Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Kontrolleuchte (Orange), und es kann mit dem Braten begonnen werden. Als Arbeitstemperatur genügen für das Braten kleinere bis mittlere Temperaturen. Bei hoher Auslastung ist es ratsam, auf 200-220 °C zu erhöhen. Zum Braten wird zuerst die warme Platte mit hitzebeständigem Fett bestrichen und dann das Bratgut aufgelegt. Ausgebratenes Fett läuft über die Auffangrinne und den Ablauf in den Fettauffangbehälter. Die Bratplatte hat zwei (rechte und linke) Heizzonen (**ab Modell BGXX60**), so dass bei geringem Bedarf auf einer Zone gebraten und auf der anderen Warmgehalten werden kann. Nach jedem Braten ist es empfehlenswert, grobe Bratrückstände mit einem Spachtel (bei verchromten Platten kein Metallspachtel) zu entfernen und mit einem Küchenpapier nachzuwischen.

Nicht mit größeren Fettmengen braten, da die Temperatur der Bratplatte örtlich über 300 °C liegen kann und sich damit dass Fett dabei entzünden kann!

6.2 Betriebsende und –pausen

Zum Betriebsende und während der Betriebspausen Temperaturregler in Stellung `0` zeigt zur Markierung (o) drehen (**siehe Bild**). Beide Anzeigeleuchten erlöschen.



7 [Sicherheitsvorschriften](#)

Während des Betriebes Gerät immer beaufsichtigen!

Beachten sie die erhöhten Temperaturen, die im Handhabungsbereich zu Verbrennungen führen können. Beim Betrieb der Bratplatte sind die Sicherheitsregeln unbedingt zu beachten. Die gesetzlichen und berufsgenossenschaftlichen Vorschriften (z.B. ZH 1/37- Sicherheitsregeln für Küchen) sind dabei maßgebend. Die hier gegebenen Hinweise ersetzen keine Vorschrift und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit!

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)

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

Brandbekämpfung



Brennende Bratplatten nicht mit Wasser löschen:
EXPLOSIONSGEFAHR !
Ist das Gerät in keine ortsfeste automatische
Löcheinrichtung einbezogen, Gerät allpolig vom Strom
trennen (Sicherungen ausschalten) und Brand mit
Feuerlöschdecke oder CO₂- Feuerlöscher löschen!

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

Das Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften kann zu Gefahr für Personen, Umgebung und für die Elektro-Bratplatte selbst führen. Bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften besteht kein Recht auf Schadensersatzforderungen. Im Detail kann es durch Nichtbeachten zu folgenden Risiken führen

(Beispiele):

- Gefahr für Personen durch elektrische Ursachen
- Gefahr für Personen durch heiße Kochplatte (Kontaktgefahr durch Berührung)

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.

7.4 [Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal](#)

- Die Platte wird erhitzt. Um Verletzungen (Verbrennungen) zu vermeiden, die Kochplatte nicht berühren.
- Während des Betriebes Gerät immer beaufsichtigen!
- Schalten Sie die Heizzone aus, wenn Sie für eine Weile nicht daran arbeiten. Dadurch vermeiden Sie ein unbeaufsichtigtes Aufheizen.
- Benutzen Sie die Kochfläche nicht als Ablage!
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. auf die Platte, da es sich entzünden könnte.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das Gerät.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl abgespritzt werden!
- Vor jedem Reinigen Gerät ausschalten und abkühlen lassen. Schockartiges Abkühlen der Bratplatte ist zu vermeiden, weil sich dadurch die Platte verformen kann und bei beschichteten Platten die Gefahr besteht, dass die Oberfläche beschädigt wird.
- Der Fettauffangbehälter muss regelmäßig, gegebenenfalls auch während des Betriebs, entleert und gereinigt werden.
- Beim Herausziehen des Behälters besteht Verbrennungsgefahr!
- Verchromte Bratplatten dürfen nicht mit Scharfkantigen Gegenständen (Stahlpachtel, Stahldrahtbürste) oder und aggressiven Reinigungsmitteln bearbeitet werden, da sonst die Oberfläche beschädigt wird. Hierfür eignen sich nur Spachtel aus Holz oder Kunststoff!
- Sollte eine Linse der Kontrolleuchte zerstört oder undicht sein, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden! In die undichte Kontrolleuchte können Feuchtigkeit oder Reinigungsmittel eindringen und den Vorwiderstand der Glühlampe zerstören. Dadurch kann es zur Explosion der Glühlampe beim Anschalten des Gerätes kommen.

7.5 [Unsachgemäße Bedienung](#)

Die Funktionstüchtigkeit der Elektro-Bratplatte 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 Heizzone

Die Heizzone wird durch einen unter der Platte sich befindenden Temperaturfühler und einem Sicherheits-Temperaturbegrenzer überwacht. Der Fühler befindet sich im vorderen Plattenbereich hinter dem Ablauf.

Achtung!

Es wird nur die Platte vor Überhitzung geschützt.

8 Außerbetriebnahme

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

Achtung

Gerät nicht öffnen!

Gefährliche Spannung!

Bei allen Störungen der Elektro-Bratplatte, die nicht auf äußere Einflüsse oder Verschmutzungen zurückzuführen sind, darf nur zugelassenes und geschultes Servicepersonal das Gerät öffnen. Die Elektro-Bratplatte muss sofort ausgeschaltet und der Netzstecker herausgezogen werden. Die Ursachenermittlung oder Fehlerbeseitigung darf nur durch Sachkundige erfolgen.

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal
Kein Aufheizen Betriebsanzeigelampe ist AUS (dunkel)	Keine Stromzufuhr	Prüfen Sie, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt), Sicherungen prüfen
Kein Aufheizen	Auslösung des Sicherheits-Temperaturbegrenzers	Sollte der Sicherheits-Temperaturbegrenzer auslösen und die Beheizung abschalten, darf das Wiedereinschalten nur nach Feststellung der Ausfallursache und deren Beseitigung erfolgen! „Um den Sicherheits-Temperaturbegrenzer wieder einzuschalten, muss die Abdeckklappe in der Schalterblende vorübergehend entfernt werden. Nachdem das Gerät abgekühlt ist, kann der rote Entriegelnungsknopf ohne Gewalteinwendung betätigt werden. Ein Wiedereinschalten bei nicht genügend abgekühlten Gerät kann zur Beschädigung des Sicherheits-Temperaturbegrenzer führen. Die Abdeckklappe ist anschließend unbedingt wieder in der Blende einzusetzen, um den Wasserschutz wiederherzustellen.“
	Hinweis Der Fühler befindet sich im vorderen Plattenbereich hinter dem Ablauf und kann durch örtliche Erwärmung dieses Bereiches durch einen Fön o.ä. beeinflusst werden.	Der eingesetzte bruceigensichere Sicherheits-Temperaturbegrenzer löst auch aus , wenn die Umgebungstemperatur unter 0°C sinkt, was bei manchen Aufstellungsorten, wie z.b. in Verkaufswagen, möglich ist. Vor dem Wiedereinschalten muss der Fühler dann erst auf 20°C erwärmt werden. Erst dann lässt sich der Sicherheits-Temperaturbegrenzer wieder einschalten.
	Temperaturregler - Drehknopf in AUS-Position	Temperaturregler -Drehknopf in EIN-Position drehen

	Elektro-Bratplatte defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker heraus
Ungenügende Heizleistung bzw. keine Heizleistung		Heizung defekt!
	Eine Phase fehlt	Prüfen Sie die Sicherungen.
	Elektro-Bratplatte defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker.
Keine Reaktion auf Drehen des Leistungs-Drehknopfs	Temperaturregler defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker heraus
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab.	Temperaturregler defekt	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 und die vorhandenen oder neue, gleiche Verbindungselemente einzusetzen; dies gilt auch für die Montage von äußeren Gehäuseteilen, wie z.b. dem Bodenblech nach einem Wechsel der Netzanschlussleitung.

10 Reinigung

Gehäuse und Bratplatte sollten täglich mit handelsüblichen Mitteln gereinigt werden, hartnäckige Bratrückstände werden dazu bei noch warmer Platte einige Minuten mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel eingeweicht. Nach dem Reinigen, Platte gut Abspülen und Trockenwischen. Stahlplatte mit frischem Bratfett leicht einfetten.



Verchromte Bratplatten dürfen nicht mit scharfkantigen Gegenständen (Stahlpachtel, Stahldrahtbürste) oder und aggressiven Reinigungsmitteln bearbeitet werden, da sonst die Oberfläche beschädigt wird. Hierfür eignen sich nur Spachtel aus Holz oder Kunststoff!

Kratzende Reinigungsmittel, Stahlwolle oder kratzende Schwämme dürfen nicht verwendet werden, da sie die Oberfläche beschädigen können.

Ein fachgerechter Unterhalt der Bratplatte bedingt eine regelmäßige Reinigung, sorgfältige Behandlung und Service.

Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen!

11 Unterhalt

Der Anwender muss sicherstellen, dass alle Komponenten, die für die Sicherheit relevant sind, jederzeit einwandfrei funktionstüchtig sind.



Die Elektro-Bratplatte darf nur von ausgebildetem Service-Personal geöffnet werden.

12 Entsorgung

Bei Beendigung der Lebensdauer der Elektro-Bratplatte muss diese fachgerecht entsorgt werden.

Vermeiden Sie Missbräuche:

Das Gerät darf nicht durch unqualifizierte Personen benutzt werden. Vermeiden Sie, dass die zur Entsorgung bereitgestellte Elektro-Bratplatte wieder in Betrieb genommen wird. Die Elektro-Bratplatte besteht aus gebräuchlichen elektrischen und elektromechanischen Bauteilen. Es werden keine Batterien verwendet. Der Anwender ist verantwortlich für die fachmännische und sichere Entsorgung der Elektro-Bratplatte.

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. 0831/697247-0; Fax. 0831/697247-15

E-Mail: Berner@induktion.de

13 [Ersatzteilliste](#)

Ersatzteile		
Artikel Nr.	Used	Bezeichnung
300100	X	Sicherheitsthermostat 360°C (55325274010)
500300	X	Thermostat bis 250°C
502004		Heizung 430 mm Länge, 230V 1150 W 3 X
500308		Anschlusskabel 230 Volt, 1500 mm Länge 2,5mm² Gummikabel
500309		Anschlusskabel 400 Volt, 1500 mm Länge 2,5mm² Gummikabel
TAS		TAS Teflon Ablaufstopfen
WS		Spachtel
RSE		Schwamm
801132		Knebel 0-300°C
500307	X	Gerätefuß
800201		Anzeigelampe " GRÜN " 230 Volt
800202		Anzeigelampe " ORANGE " 230 Volt



EG-Konformitätserklärung
Declaration of conformity



Berner- Kochsysteme GmbH & Co KG

Sudetenstrasse 5 – D-87471 Durach

Erklärt dass das Produkt

Gerätetyp: Elektro-Bratplatten

**Typ-Nr.: BGAH40, BGAHS40, BGAH40R, BGAHS40R,
BGAH60, BGAH60G, BGAH60R, BGAH80**

Den Anforderungen entspricht, die zur Angleichung der Rechtsvorschrift der Mitgliedsstaaten

In der Richtlinie 73/23/EWG vom 19. Februar 1973 über die Sicherheit von elektrischen Betriebsmitteln bei der Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen einschließlich den in der Richtlinie 93/68/EWG vom 22. Juli 1993, Artikel 13 festgelegten Änderungen,

sowie

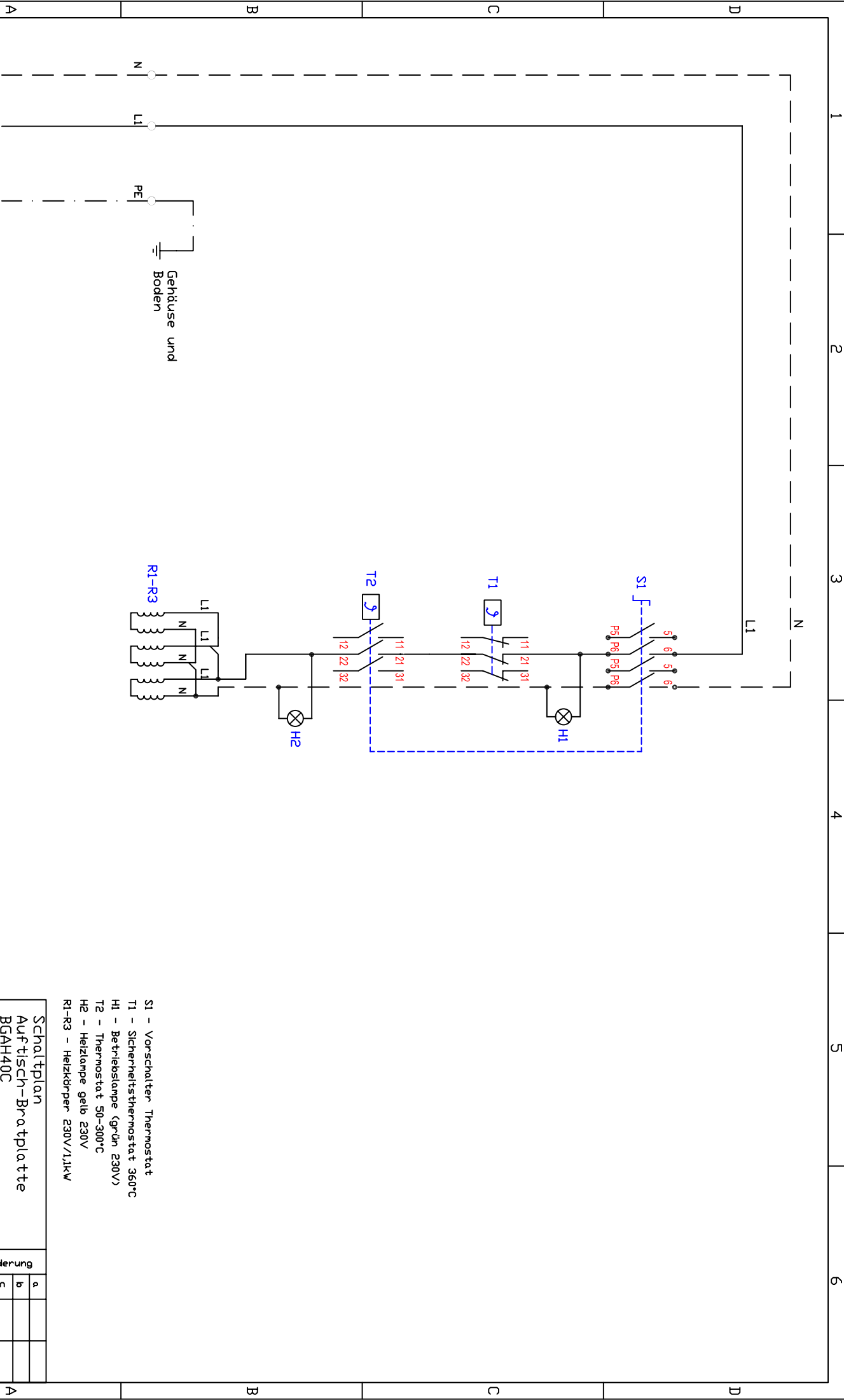
in der Richtlinie 89/336/EWG, 92/31/EWG und 93/68/EWG über die elektromagnetische Verträglichkeit festgelegt sind.

Prüfungsgrundlagen:	EN 60335-1: 1988	EN55014: 1993
	EN 60335-2: 1989	EN50082-1: 1993

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Durach-Weidach, 06.10.2004

Peter Berner
Geschäftsführer



Anschluß 16A
Fest oder Stecker
1x230V/N/PE

Gehäuse und
Boden

- SI - Vorschalter Thermostat
- T1 - Sicherheitsthermostat 360°C
- H1 - Betriebslampe (grün 230V)
- T2 - Thermostat 50-300°C
- H2 - Heizlampe gelb 230V
- R1-R3 - Heizkörper 230V/11kW

Schaltplan Auf Tisch-Brautplatte BGAH40C CM-243015 3,3kW		Änderung	
		a	
		b	
		c	
cookmax Pentagast eG Philipp-Reis-Str. 9 D-36093 Künzeil Tel.: +49(0)661/93483-0, Fax: -25 info@pentagast.de www.pentagast.de		Datum	None
		20.01.12	Hänel
		Elektroplan	