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

Originální návod k obsluze vestavných, stolních a volně stojících smažicích pánví a jednotek

Před umístěním, instalací a zprovozněním zařízení čtěte
bezpodmínečně návod k obsluze a montáži
Tím se chráníte a předejdete škodám.

Obsah

Obsah 1
Bezpečnostní pokyny 3
Bezpečnostní předpisy 4
Popis varovných symbolů 4
Nebezpečí, vyplývající z nedodržování bezpečnostních předpisů 4
Bezpečné používání 5
Neodborná manipulace a použití v rozporu s účelem 5
Změny / Použití náhradních dílů 5
Všeobecné pokyny 5
Použití 5
Popis výrobků 6
Výrobky 6
Modely Standard 6
Modely s elektronickým nastavováním (ESRK) 6
Modely s elektronickým ovládáním (ESRTB) 6
Technické údaje 6
Obsluha a kontrola 6
Obsluha a kontrola s elektronickým nastavováním 6
Provozní podmínky 6
Elektrické zapojení spotřebičů 7
Spotřebiče s termostatem (3,0 - 3,5 kW) 7
Spotřebiče s termostatem (4,5 kW - 19,5 kW) 7
Spotřebiče s elektronickým nastavováním (4,5 kW- 19,5 kW) 7
Otočný knoflík nastavení výkonu 7
Termostat 7
Nastavení potenciometrem (ESRK) 7
Nastavení pomocí potenciometru a čtyřmístného displeje 8
Tlačítka dotykového ovládacího pole 8
Stav ohřevu (funkční tlačítko neaktivní) 8
Funkční tlačítko: 9
Stav ohřevu (Funkční tlačítko aktivní) 9
Ukazatel zbytkového tepla 10
Test funkcí 10
Pro standardní modely 10
Pro modely s elektronickým nastavením (ESRK) 10
Pro modely s elektronickým řízením (ESRTB) 10
Obsluha 11
Proces vaření 11
Odstávka 11
Poruchy 11
Odstranění poruch 11

© Berner Kochsysteme 2016

Spuštění bezpečnostního omezovače teploty 12
Přehled chybových hlášení na displeji 12
Příprava smažicí pánve: 13
Čištění 13
Záruka 14
Záruční oprava 14
Údržba 14
Likvidace 14
Technické podklady 14
Technická dokumentace 15
Vysvětlení 15
Regulační potenciometr pro elektronicky regulované modely 15
Volitelné příslušenství 15
Montážní návod pro vestavbu smažicích pánví 16
..... 16
Návod k montáži senzorových dotykových polí s vloženým rámečkem 17
(Ver. A) 17
Návod k montáži senzorových dotykových polí s vloženým rámečkem 18
(Ver. A2) 18
..... 18
Návod k montáži senzorových dotykových polí bez rámečku 19
(Ver. B) 19
Návod k montáži čtyřmístného displeje 20
(Ver. B) (Verze I) 20

© Berner Kochsysteme 2016

Bezpečnostní pokyny

Tento návod si pečlivě přečtěte. Návod k montáži a k použití uschovejte pro pozdější použití nebo pro dalšího majitele. Po vybalení spotřebič vyzkoušejte. Pokud došlo při přepravě k poškození, nezapojujte jej. Škodu písemně zdokumentujte a zavolejte zákaznickou službu, jinak propadá nárok na záruku Vestavba spotřebiče musí být provedena podle přiloženého návodu k montáži. Spotřebič je určen pouze k přípravě pokrmů. Spotřebič mějte během provozu pod dohledem. Používejte jej pouze v uzavřených prostorách. Nepoužívejte žádné poklopy na plotýnky. Mohly by způsobit úraz, například při přehřátí, vzplanutí nebo prasknutí. Nepoužívejte žádná nevhodná ochranná zařízení nebo mřížky na ochranu dětí. Mohou způsobit úraz. Tento spotřebič není určen k provozu ve spojení s externím časovačem nebo dálkovým ovladačem.

Nebezpečí požáru !

- Pokud dojde ke vznícení, nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte plotýnku. Plameny uduste opatrně pokličkou, hasicí přikrývkou nebo jiným podobným způsobem.
- Smažicí plochy jsou velmi horké. Nikdy nepokládejte na varnou plochu hořlavé předměty. Neskladujte na varné ploše žádné předměty.
- Spotřebič je velmi horký. Nikdy neuchovávejte hořlavé předměty nebo spreje v zásuvkách přímo pod varnou plochou.
- Stolní spotřebiče stavte pouze na ohnivzdorný podklad a nepokládejte v jejich okolí žádné hořlavé předměty nebo předměty citlivé na teplo.

Nebezpečí popálení !

- Smažicí plochy a jejich okolí jsou horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Nepouštějte ke spotřebiči děti.
- Plotýnka hřeje, ale displej nefunguje. Vypněte pojistky. Zavolejte zákaznickou službu.Die
- Kovové předměty se na varné ploše velice rychle zahřejí. Nikdy neodkládejte na varnou plochu kovové předměty, jako jsou např. nože, vidličky, lžíce a pokličky.
- U vestavných apotřebičů : po každém použití vypněte plotýnku hlavním vypínačem.
- U stolních spotřebičů: vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem !

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět a poškozené díly smí vyměňovat jen námi vyškolený technik zákaznické služby. Pokud je na spotřebiči závada, vytáhněte zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistky. Zavolejte zákaznickou službu.
- Pokud do spotřebiče vnikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte žádný vysokotlaký čistič nebo parní čistič.
- Závada na spotřebiči může způsobit úraz elektrickým proudem. Nikdy nezapínejte porouchaný spotřebič. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistky. Zavolejte zákaznickou službu.

Pozor !

- Když na smažicí plochu spadnou tvrdé a špičaté předměty, mohou ji poškodit**.**
  Hliníková fólie a plastové nádoby se na horkých varných plochách roztaví.

© Berner Kochsysteme 2016

Bezpečnostní předpisy

Popis varovných symbolů

Obecný varovný symbol
Při nedodržování bezpečnostních předpisů hrozí nebezpečí (poranění)

Tento symbol varuje před nebezpečím.

Tento symbol varuje před **nebezpečným napětím.**
((vyobrazení 5036 IEC 60417-1)

Tento symbol varuje před horkým povrchem podle normy BGV A8, ASR A1.3 a DIN 4844

Varovné symboly, které se nacházejí přímo na spotřebiči, je bezpodmínečně nutné dodržovat a zajistit, aby zůstaly stále čitelné.

Pozor

Při použití v rozporu s účelem či neodborné manipulaci může dojít k menším zraněním nebo škodám!

Pozor

Před použitím nebo údržbou spotřebiče je nutné přečíst si návod k použití.

Nebezpečí, vyplývající z nedodržování bezpečnostních předpisů

Nedodržování bezpečnostních předpisů může ohrozit bezpečnost osob, okolí a samotného spotřebiče. Při nedodržení bezpečnostních předpisů nevzniká nárok na náhradu škod.

Konkrétně může nedodržení bezpečnostních předpisů způsobit následující rizika (Příklady):

- Ohrožení osob elektrickým proudem
- Ohrožení osob horkými varnými plochami

© Berner Kochsysteme 2016

Bezpečné používání

Bezpečnostní předpisy, obsažené v tomto návodu, platné národní předpisy pro práci s elektrickými zařízeními a pro zabránění úrazům a interní provozní pracovní a bezpečnostní předpisy musí být dodržovány.

- Dávejte, prosím, pozor při práci s horkými potravinami a tekutinami.
- **PROSÍM POZOR:** varování před uklouznutím na podlaze, která v okolí spotřebiče může být kluzká. To může způsobit zranění.
- Nepoužívejte smažicí plochu k odkládání předmětů!
- Je třeba mít na paměti, že se předměty, které uživatel má při provozu spotřebiče na sobě, např. prsteny, hodinky atd., mohou v blízkosti varné plochy zahřát.
- Po použití je nutné smažicí pánev vypnout ovládacími prvky.

Neodborná manipulace a použití v rozporu s účelem

Správné a spolehlivé fungování spotřebiče může být zajištěno pouze při správném používání. Hraniční hodnoty, uvedené v technických údajích o spotřebiči, nesmějí být za žádných okolností překročeny nebo sníženy.

Změny / Použití náhradních dílů

Kontaktujte výrobce, pokud na spotřebiči potřebujete provést nějaké změny. Aby byla zaručena bezpečnost, používejte pouze originální náhradní díly nebo příslušenství, schválené výrobcem. Při používání neoriginálních komponent propadá záruka. **Při demontáži, zkoušení a opravách je třeba dbát na stabilitu spotřebiče.**

Pozor! Při výměně náhradních dílů musí být indukční spotřebič "viditelně odpojen" od zdroje elektrického proudu ".

Všeobecné pokyny

Tento návod k použití a obsluze obsahuje základní informace, jichž je třeba dbát při montáži, používání a údržbě. Montér a obsluhující personál je musí před instalací a uvedením do provozu v plném rozsahu přečíst a musí být uloženy v blízkosti vařiče, aby byly kdykoli k dispozici k nahlédnutí.

Použití

Smažicí pánve jsou určeny k přípravě pokrmů. Mohou být využity ke smažení, ohřívání a udržování teploty, grilování potravin atd.

© Berner Kochsysteme 2016

Popis výrobků

Výrobky

Stolní spotřebiče: BGA40; BGA40S; BGAR40; BGAR40S; BGA50; BGA60; BGA60H; BGAR60; BGA80; BGA80H; BGA100; BGA100H; BGA40/45; BGA60/45; BGA80/45; BGAX60C; BGAX120C; BGAX140C
System 60/20: BGAH40; BGAHS40; BGAH40R; BGAHS40R; BGAH50; BGAH60; BGAH60G; BGAH60H; BGAH60R; BGAH80; BGAH80H; BGAH100; BGAH100H; BGAH40TM; BGAH40T; BGAH60T
System 70/20: BGA40KTH; BGA60KTH; BGA80KTH
System 70: BGDS40; BGDS40E; BGDS40R; BGDS40RE; BGD50; BGD50E; BGD60; BGD60E; BGD60H; BGD60HE; BGD60R; BGD60RE; BGD80; BGD80E; BGD80H; BGD80HE; BGD100; BGD100E; BGD100H; BGD100HE
BGHD40T; BGHD40TE; BGHD60T; BGHD60TE; BGH80T; BGHD80TE;
BGAD40; BGAD40S; BGAD40R; BGADS40R; BGAD50; BGAD60; BGAD60G; BGAD60H; BGAD60R; BGAD80; BGAD80H; BGAD100; BGAD100H; BGAD40T; BGAD60T
Vestavné smažicí pánve: BGE40; BGER40; BGE50; BGE60; BGEG60; BGEH60; BGER60; BGE80; BGEH80; BGE100; BGEH100; BGE40M; BGE60M; BGE80M; BGE970; BGE40C; BGE50C; BGE60C; BGE80C; BGE100C; BGET60C; BGET120C; BGET140C
Vestavné opékače: BBE40; BBE60; BBE80; BBE80/45; BBE1-100; BBE1-150; BBE1-200; BBE2-100; BBE2-150; BBE2-200

*EOH, *ESRK, *ESRTB, *volitelné rozšíření

Modely Standard
- Kompaktní konstrukce
- Jednoduché ovládání termostatem
- Maximální provozní bezpečnost díky různým ochranným funkcím

Modely s elektronickým nastavováním (ESRK)
- Jednoduché ovládání potenciometrem
- Elektronické nastavení teploty
- Maximální provozní bezpečnost díky různým ochranným funkcím

Modely s elektronickým ovládáním (ESRTB)
- Jednoduché ovládání prostřednictvím senzorového dotykového pole
- Elektronické nastavení teploty
- Maximální provozní bezpečnost díky různým ochranným funkcím

Technické údaje

Obsluha a kontrola

Žárovka **„Provoz “** zelená **vestavné spotřebiče :** ~230V stolní**/volně stojící spotřebiče:** ~400V
Žárovka **„ohřev zapnut“ žlutá vestavné spotřebiče:** ~230V stolní**/volně stojící spotřebiče:** ~400V

Obsluha a kontrola s elektronickým nastavováním

LED **„Provoz “**	2,2V (zelená) pouze spotřebiče s ESRK
Regulátor výkonu– Potenciometr	0Ohm – 10kOhm
Digitální čtyřmístné hlášení **„Ukazatel výkonu a chybové hlášení“ (ESRK)**	červená
Digitální hlášení **„Ukazatel výkonu a chybové hlášení“ (ESRTB)**	červená

Provozní podmínky

o max. tolerance napětí v síti, jmenovité napětí max.	+5%/-10%
o frekvence	50 / 60 Hz
o třída ochrany při expedici	IP 11

© Berner Kochsysteme 2016

Instalace-vlastnosti prostředí

- **max. teplota prostředí**

  skladování >-20°C až +70°C provoz >+5°C až +50°C

- **max. relativní vlhkost vzduchu**

  skladování > 10% až 90% provoz > 30% až 90%

Elektrické zapojení spotřebičů

Spotřebiče s termostatem (3,0 - 3,5 kW)

jednofázové (napětí 230Volt +5% /-10%)

připojení	barva	frekvence	pojistka
fáze	hnědá, černá nebo 1	50 Hz / 60 Hz	
N	Modrá nebo 2		
PE	žlutá/zelená		

Spotřebiče s termostatem (4,5 kW - 19,5 kW)

Třífázové (napětí 400Volt +5% / -10%)

připojení	barva	frekvence	pojistka
fáze	hnědá L1, černá L2, šedá L3 nebo 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz	B6A
N	Modrá nebo 4		
PE	žlutá/zelená		

Spotřebiče s elektronickým nastavováním (4,5 kW- 19,5 kW)

Třífázové (napětí 400Volt +5% / -10%)

připojení	barva	frekvence	pojistka
fáze	hnědá L1, černá L2, šedá L3 nebo 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz	F6,3A
N	modrá nebo 4		
PE	žlutá/zelená		

Otočný knoflík nastavení výkonu

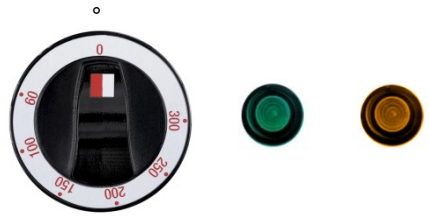
Termostat

Číslo, které ukazuje na značku, ukazue aktuální hodnotu nastavení výkonu.

Poloha VYPNUTO:

`0` ukazuje na značku (o)

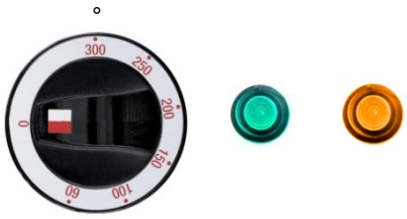
Zelená kontrolka a žlutá kontrolka nesvítí.



Poloha ZAPNUTO:

každé číslo (60-300), které ukazuje na značku (□)

Zelená a žlutá kontrolka svítí.
Žlutá kontrolka zhasne, když teplota dosáhne nastavené hodnoty.



Nastavení potenciometrem (ESRK)

Poloha VYPNUTO:

`0` z ukazuje na značku (o)

Poloha ZAPNUTO:

Každá poloha proti značce (□) od Min po Max

© Berner Kochsysteme 2016

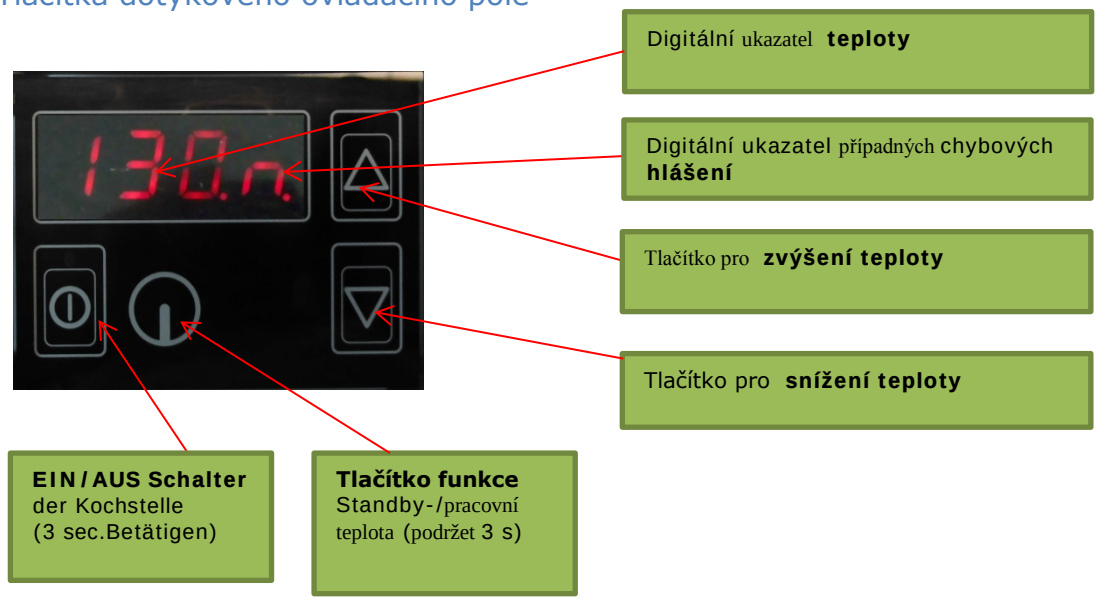
Nastavení pomocí potenciometru a čtyřmístného displeje

Otočným knoflíkem lze zvolit teplotu v rozmezí 70-250°C . Displej vypadá takto:

	Požadovaná teplota 70°C (bod), skutečná teplota nižší zahřívání zapnuto (bod vpravo vedle symbolu)
ohřev	Skutečná teplota 25°C (každých 10 s na 2 s), skutečná teplota nižší, ohřev zapnut
	Požadovaná teplota 70°C (bod), skutečná teplota +/- 2°C, netopí H
	skutečná teplota 105°C, skutečná teplota vysoká, netopí

Ovládání dotykovým polem (ESRTB)

Tlačítka dotykového ovládacího pole



Stav ohřevu (funkční tlačítko neaktivní)

Stav ohřevu "n"

Nastavená požadovaná teplota dosud nebyla dosažena
(skutečná teplota je nižší než nastavená požadovaná teplota). Spotřebič topí.

© Berner Kochsysteme 2016

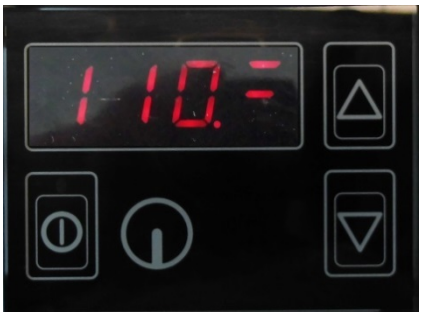
Stav ohřevu "H" Nastavená požadovaná teplota byla dosažena (skutečná teplota je stejná jako nastavená požadovaná teplota +/- 2C°). Spotřebič udržuje teplotu.	
Stav ohřevu "u" Nastavená požadovaná teplota je nižší než skutečná teplota (příliš horké). Spotřebič netopí.	

Funkční tlačítko:

Funkčním tlačítkem můžeme přepínat mezi dvěma volitelnými teplotami (např. pracovní teplotou a teplotou Standby) . Stav ohřevu na nižší nastavenou teplotu (teplota Standby) je označen " _ / ¯ / Ξ

Stav ohřevu (Funkční tlačítko aktivní)	
Stav ohřevu "_" Nastavená požadovaná teplota dosud nebyla dosažena (skutečná teplota je nižší než nastavená požadovaná teplota). Spotřebič topí.	
Stav ohřevu " Ξ " Nastavená požadovaná teplota byla dosažena (skutečná teplota je stejná jako nastavená požadovaná teplota +/- 2C°). Spotřebič udržuje teplotu.	

© Berner Kochsysteme 2016

Stav ohřevu " ¯ " Nastavená požadovaná teplota je nižší než skutečná teplota (příliš horké). Spotřebič netopí.	
Ukazatel zbytkového tepla	
Spotřebič je vypnut, ale ještě horký (nad 45C°) v tom případě se zobrazí hlášení zbytkového tepla " - " .	

Test funkcí

Pozor
Povrch smažicí pánve se silně zahřívá. Abyste předešli zranění a popálení, nedotýkejte se topné zóny.

Po zapnutí spotřebiče a otočení knoflíkem se smažicí pánev zahřívá. Teplotu lze nastavit plynule. Po dosažení nastavené teploty reguluje vestavěný termostat, potenciometr nebo čidlo dotykového pole činnost topného tělesa automaticky.

Pro standardní modely

Zapněte spotřebič. Rozsvítí se zelené kontrolní světlo. Otočte knoflíkem do některé z poloh mezi 60–300°C (60-250°C u modelů BGE..C). Kontrolní světlo ohřevu svítí až do dosažení nastavené teploty. Žluté kontrolní světlo ohřevu pánve zhasne v okamžiku, kdy její teplota dosáhne nastavené hodnoty.

Pro modely s elektronickým nastavením (ESRK)

Zapněte spotřebič. Čtyřmístný displej ukazuje momentální teplotu. Otočte knoflíkem min-max do polohy mezi 50-250°C. Po nastavení se na displeji ukáže požadovaná teplota.

Pro modely s elektronickým řízením (ESRTB)

Zapněte spotřebič. Čtyřmístný displej senzorového dotykového pole ukazuje momentální teplotu. Stiskněte tlačítko ve tvaru šipky k tomu, abyste teplotu zvýšili nebo snížili. Na požadovanou teplotu mezi 50-250°C. Na displeji se ukáže nastavená teplota.

Pokud se kontrolní světla nebo digitální displeje nerozsvítí, vyzkoušejte následující postupy:

- je spotřebič zapojen do sítě?
- Je termostat nebo potenciometr zapnut?

Pokud spotřebič přesto nefunguje, podívejte se do kapitoly Zjišťování a odstraňování chyb.

© Berner Kochsysteme 2016

Obsluha

Proces vaření

Spotřebič je ihned po zapnutí schopen provozu. Zelená žárovka svítící vedle termostatu ukazuje, že je spotřebič v provozu. Žlutá žárovka ukazuje, zda se pánev zahřívá.

Pozor, nebezpečí popálení!

poloha Min > minimální výkon
poloha Max > maximální výkon

Odstávka

Pokud smažicí pánev nepoužíváte, ujistěte se, že hlavní vypínač případně regulátor výkonu nebyly omylem zapnuty. Když vařič déle nepoužíváte (více dní), vytáhněte zástrčku ze zásuvky a vypněte hlavní vypínač. Zabraňte vniknutí jakékoli tekutiny do vařiče, nečistěte jej tekutinami.

Poruchy

VAROVÁNÍ: během čištění nebo údržby a výměny dílů musí být spotřebiče odpojeny od sítě .

Indukční spotřebič smí otevřít pouze povolaný školený servisní personál. Ukončete veškeré práce, pokud je varná plocha prasklá nebo rozbitá. Indukční vařič musí být ihned vypnut a zástrčka musí být vytažena ze zásuvky. Nedotýkejte se žádných vnitřních částí spotřebiče.

Pozor
Indukční spotřebič neotvírejte!
Nebezpečné napětí!

Odstranění poruch

Porucha	Možná příčina	Opatření obsluhy nebo servisního personálu
Žádný ohřev Žárovka označující provoz nesvítí	Žádný přívod proudu	Zkontrolujte, zda je spotřebič připojen k síti (zástrčka v zásuvce).
	Spuštění bezpečnostního omezovače teploty	Pokud se spustí bezpečnostní omezovač teploty a vypne ohřev, smí být spotřebič znovu zapnut pouze po zjištění a odstranění příčiny výpadku. Pro zapnutí stiskněte červený odblokovací knoflík.
	Spuštění bezpečnostního omezovače teploty	Bezpečnostní omezovač ohřevu se spustí i v případě, kdy teplota okolí klesne pod 0°C . Před novým zapnutím spotřebiče musí být čidlo nejprve zahřáto na 20°C , než omezovač umožní zapnutí.
	Spotřebič je porouchaný	Kontaktujte vašeho dodavatele kvůli opravářskému servisu. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
Nedostatečný tepelný výkon. Žárovka označující provoz svítí	Chybí jedna fáze	Přezkoušejte jističe.
	Regulátor porouchaný	Kontaktujte vašeho dodavatele kvůli opravářskému servisu. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
	Ohřev porouchaný	
Žádná reakce na otáčení regulátorem teploty	Regulátor termostatu porouchaný	
Žádná reakce na otáčení regulátorem výkonu	Regulátor výkonu porouchaný	

© Berner Kochsysteme 2016

Spuštění bezpečnostního omezovače teploty

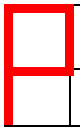
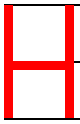
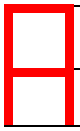
Stolní spotřebiče:
Pánev okamžitě odpojte od sítě a zjistěte příčinu. Opatrně ji zvedněte a odšroubujte šestihranný šroub M8, který se nachází uprostřed dna. Potom tenkým předmětem zatlačte zpět bezpečnostní omezovač teploty, který se nachází v dutině za šroubem. M8 znovu zašroubujte a opatrně postavte pánev na místo.
Pozor- bezpečnostní omezovač je citlivý na náraz. Pokud se spustí znova, zavolejte zákaznickou službu.

Vestavné spotřebiče:
Pánev okamžitě odpojte od sítě a zjistěte příčinu. Bezpečnostní omezovač je při provádění vestavby umisťován obvykle za krytem ovládacích prvků. Prosím, spojte se s vaším dodavatelem profesionálních kuchyňských zařízení.

Pro spotřebiče s elektronickým řízením platí:
Dejte pozor na optimální teplotu kolem omezovače a prostoru, kde jsou umístěny ovládací prvky (< 80°C).
Neumisťujte omezovač přímo pod zdroj tepla.

Pokud je poškozen síťový kabel, musí jej vyměnit výrobce nebo jeho servisní služba, případně jiná stejně kvalifikovaná osoba, tak se zabrání ohrožení zdraví.

Přehled chybových hlášení na displeji

	Kód chyby 1: Chybějící nebo porouchaný potenciometr, hodnota odporu >1250 Ohm
	Kód chyby 2 4: Přehřátí nebo chybějící regulátor teploty PT1000, teplota >300°C
	Kód chyby 3 5: Zkratovaný regulátor PT1000 nebo teplota < -40°C
	Kód chyby 7: Žádná aplikace

© Berner Kochsysteme 2016

Příprava smažicí pánve:

Před prvním spuštěním musí být povrch smažicí pánve pečlivě vyčištěn vodou a saponátem.

Pozor: prosím, nepoužívejte čistící prostředky na grily!

Potom rozetřete hadříkem po povrchu pánve trochu oleje. Rozehřejte pánev asi na 200°C a počkejte, až se olej zabarví lehce do žluta, tedy se lehce přepálí. Špachtlí zlehka odstraňte povrch přepálené vrstvy. Tento postup třikrát opakujte

Tyto přípravné práce trvají asi hodinu. Na povrchu pánve se musí vytvořit viditelná patina. Nyní můžete začít pánev používat. Před vložením potravin k opékání naneste, prosím, ještě trochu oleje.

K práci smíte používat jen špachtli, dodanou se spotřebičem! Jakékoli jiné nářadí je nevhodné.

Pokud se při smažení vytvoří na povrchu pánve připečené nánosy, odstraníme je houbou na nerezovou ocel. Abyste se nepopálili, tlačte houbu k povrchu pánve špachtlí.
(Prosím, nepoužívejte žádnou vodu).

Přípravu pánve před použitím je třeba každý den ve zkrácené formě opakovat.

Ještě jeden tip, jak udržet pánev během provozu co nejčistší:
Teplota, při níž se olej začne přepalovat, je asi 180-220°C. Udržujte podle druhu oleje smažicí teplotu trochu pod teplotou přepalování.

Při čištění smažicí pánve na konci provozu ji vypněte a asi po 15-20 min, když je v ní ještě zbytkové teplo, ji vyčistěte vodou a houbou na nerezovou ocel, používejte přitom špachtli. Potom pánev znovu naolejujte.

Čištění

VAROVÁNÍ: během čištění nebo údržby a výměny dílů musí být spotřebiče odpojeny od sítě.

Seznam čistících prostředků pro různé druhy znečištění:

Druh znečištění	**Čisicí prostředek**
Lehké znečištění	Vlhká utěrka (žínka- Scotch ®) s čisticím prostředkem na profesionální kuchyně
Mastné skvrny (omáčky, polévky,…)	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
Silně se lesknoucí metalické zbarvení	Polychrom, Sigolin Chrom

Zbytky čisticích prostředků musí být ze smažicí plochy odstraněny vlhkou utěrkou nebo žínkou (Scotch ®), protože by při zahřátí mohly způsobit korozi. Správná údržba spotřebiče zahrnuje pravidelné čištění, opatrné zacházení a servis.

Do vnitřku spotřebiče nesmějí vniknout tekutiny.

© Berner Kochsysteme 2016

Záruka

Zakoupili jste vysoce kvalitní výrobek od firmy Berner. Jako výrobci poskytujeme záruku jeden rok od data nákupu.

Záruční oprava

Prosím kontaktujte svého obchodníka s profesionálním kuchyňským vybavením.

Údržba

Uživatel musí zajistit, aby byly všechny komponenty, které jsou důležité pro bezpečnost, stále a bezchybně provozuschopné. Smažicí pánev musí být alespoň jednou za rok přezkoušena odborně školeným technikem Vašeho dodavatele podle
DGUV V3 0701/0702 (DE).

Pozor

Indukční smažicí pánev neotevírejte!
Nebezpečné napětí!

Pozor! Při technické kontrole musí být indukční smažicí pánev "viditelně odpojena" od sítě**.**

Likvidace

Po skončení životnosti musí být spotřebič odborně zlikvidován.

Zabraňte zneužití:

Spotřebič nesmějí používat nepovolané osoby. Zabraňte tomu, aby byl odstavený indukční spotřebič určený k likvidaci, znovu uveden do provozu. Spotřebič pozůstává z obvyklých elektrických, elektromechanických a elektronických součástek. Nejsou použity žádné baterie. Uživatel zodpovídá za odbornou a bezpečnou likvidaci spotřebiče.

Pokyny pro likvidaci

Spotřebiče, určené k likvidaci, mohou být též zaslány na naši adresu. Přijímáme pouze dostatečně ofrankované zásilky.

Zasílací adresa:

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

Technické podklady

Výkresy vestavby, seznamy náhradních dílů, návody k obsluze a prohlášení o shodě najdete na webu:

www.induktion.de → www.induktion.de/download.html

© Berner Kochsysteme 2016

Regulační potenciometr pro elektronicky regulované modely
Regulátor umožňuje plynulé (lineární) nastavení stupně výkonu pomocí elektroniky a polovodičového relé ve spínací skříňce. Regulátor je namontován těsně za knoflíkem vypínače.

Výhody viditelné na první pohled
Smažicí pánve pro profesionální kuchyně prokázaly při četných laboratorních zkouškách a praktických testech svou vysokou kvalitu. Nabízejí především následující výhody:

- Plynulé nastavení teploty
- Vysokou flexibilitu díky rychlému ohřevu a dlouhé době udržení teploty
- Přesné nastavení teploty pro každý způsob smažení od ohřívání a udržování teploty po prudké smažení
- Nízká spotřeba proudu díky omezovači výkonu při ohřevu naprázdno

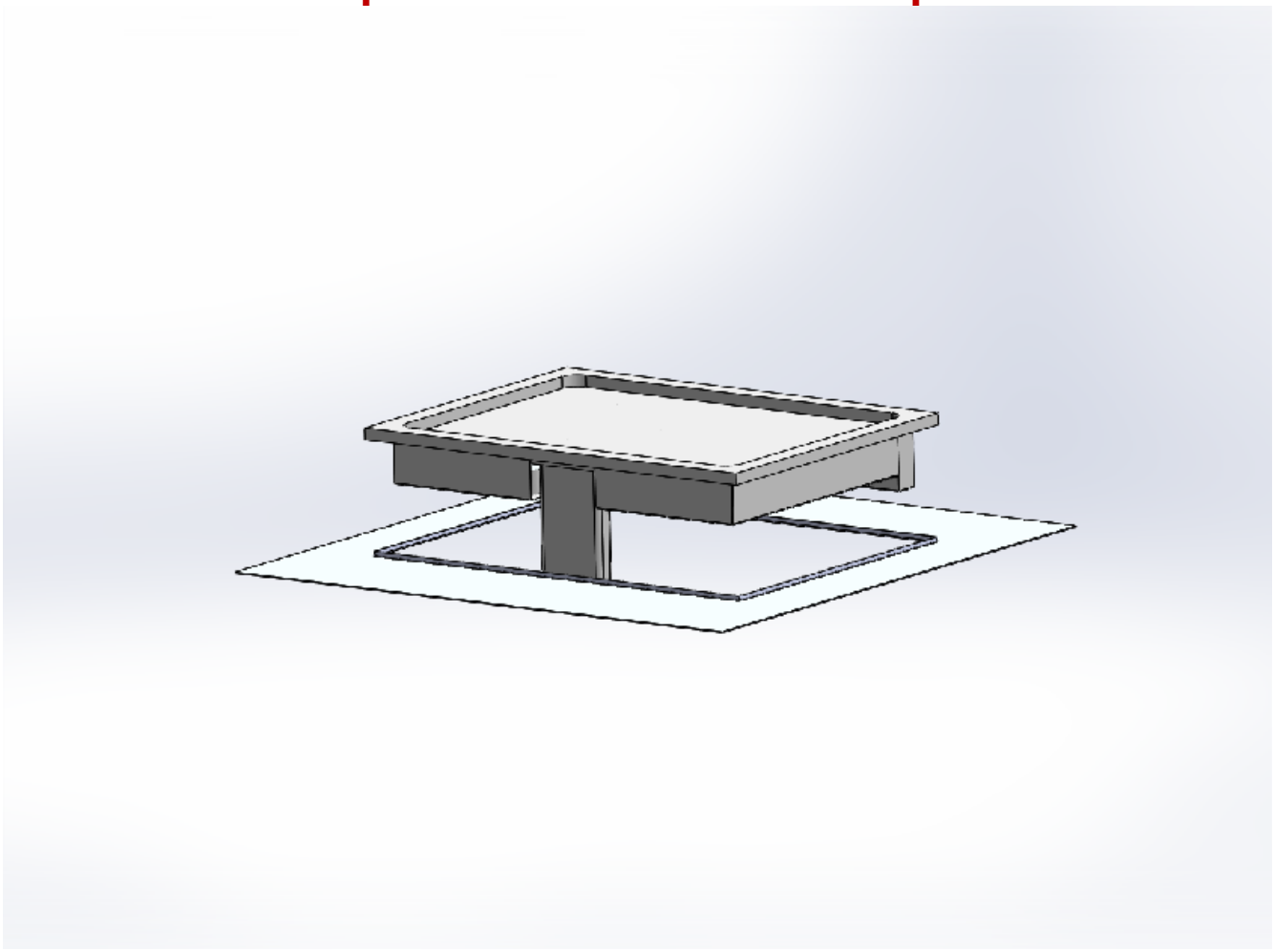
To pravé pro profesionály
Smažicí pánve nabízejí mistru kuchaři i u minutek a jídel à la carte ty nejlepší předpoklady pro rychlou a jednoduchou přípravu. Regulace teploty zajišťuje precizní přizpůsobení požadovanému výkonu.. Jelikož mohou být nastaveny velmi malé nuance, lze na pánvi připravovat úspěšně i velmi citlivá jídla.

Volitelné příslušenství

- WS obracecí špachtle
- RSE čisticí set na nerezovou ocel
- TAS Teflonová zátka pro smažicí pánev
- TAS110,160,200 Teflonová zátka pro volně stojící opéka
- ESB kryt vypínače
- EOH zařízení pro optimalizaci spotřeby pro ohřev
- AKS knoflík ve stříbrném vzhledu
- AKG knoflík ve zlatém vzhledu

© Berner Kochsysteme 2016

Montážní návod pro vestavbu smažicích pánví



Dodržujte bezpodmínečně následující pokyny k vestavbě:

Velikost výřezu naleznete na stránce www.induktion.de/download.html v rubrice Technické údaje- vestavba.
Vyhloubeí u okraje výřezu o 10-12 mm zabraňuje proniknutí tekutin. Musí být zaplněna provazcem ze žáruvzdorného silikonu Pactan-tak, aby byla pánev utěsněna a těsnění umožňovalo vyrovnat roztažení a smrštění pánve vlivem tepelných změn při provozu.
Roztažení na délku činí u plotýnky o délce 600 mm asi 2,5 mm a vyžaduje při úplném zapuštění do roviny fugu o šířce minimálně 4 mm. U větších smažicích pánví je třeba odpovídajícím způsobem zvětšit i fugu. Neostatečně široká fuga přenáší během provozu pnutí na rám pánve a způsobuje tak trhliny ve svárech.

© Berner Kochsysteme 2016

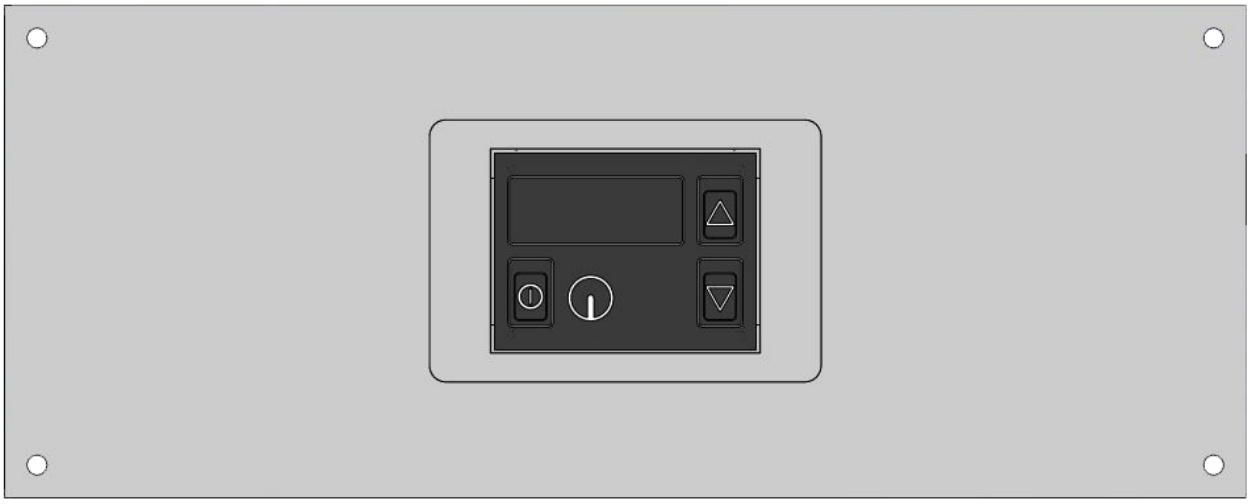
Návod k montáži senzorových dotykových polí s vloženým rámečkem

(Ver. A)

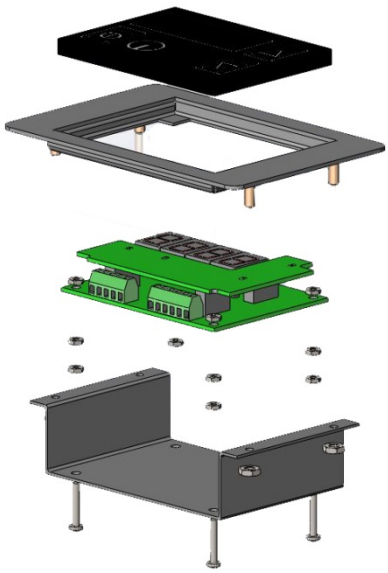
Rám včetně elektroniky je předmontován s nalepenou destičkou ze sklokeramiky.

Prosím, řiďte se bezpodmínečně následujícími pokyny k vestavbě. Pouze tak zajistíte bezporuchový provoz a dlouhou životnost. Při porušení těchto pravidel je záruka neplatná.

Příklad: vestavba do výřezu pro vypínač



Rozkres: verze A



Montovaná verze

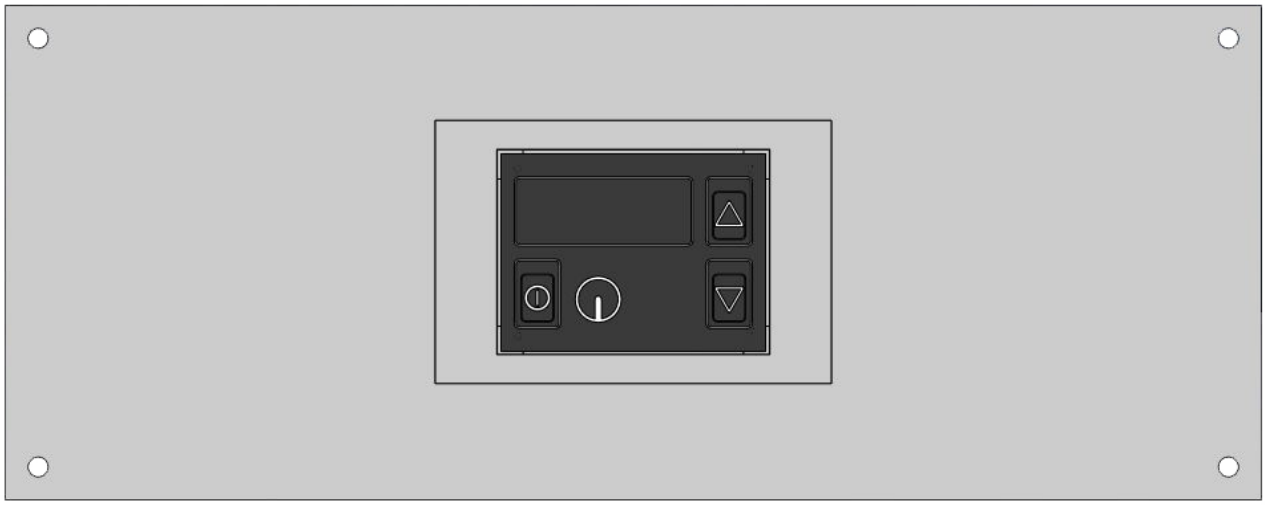
© Berner Kochsysteme 2016

Návod k montáži senzorových dotykových polí s vloženým rámečkem
(Ver. A2)

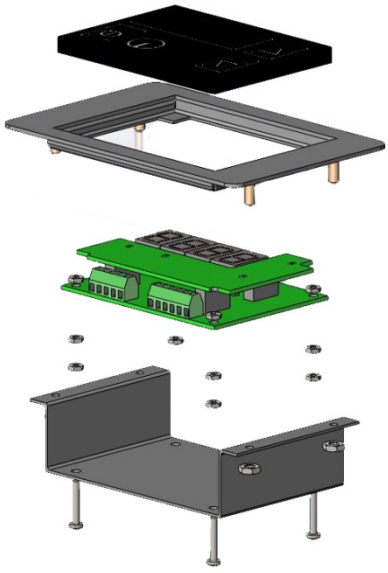
Rám včetně elektroniky je předmontován s nalepenou destičkou ze sklokeramiky

Prosím, řiďte se bezpodmínečně následujícími pokyny k vestavbě. Pouze tak zajistíte bezporuchový provoz a dlouhou životnost. Při porušení těchto pravidel je záruka neplatná.

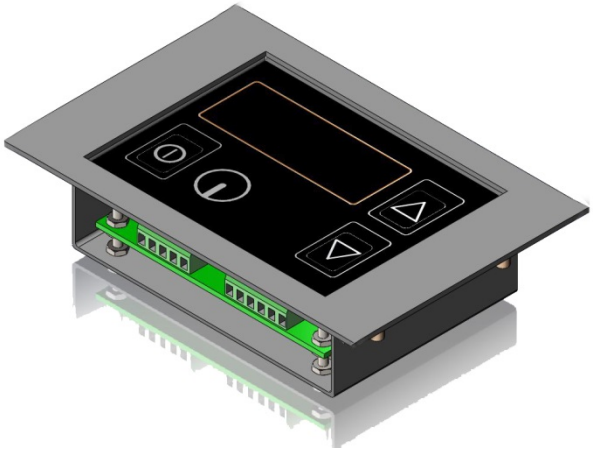
Příklad: vestavba do výřezu pro vypínač



Rozkres: verze B



Montovaná verze



© Berner Kochsysteme 2016

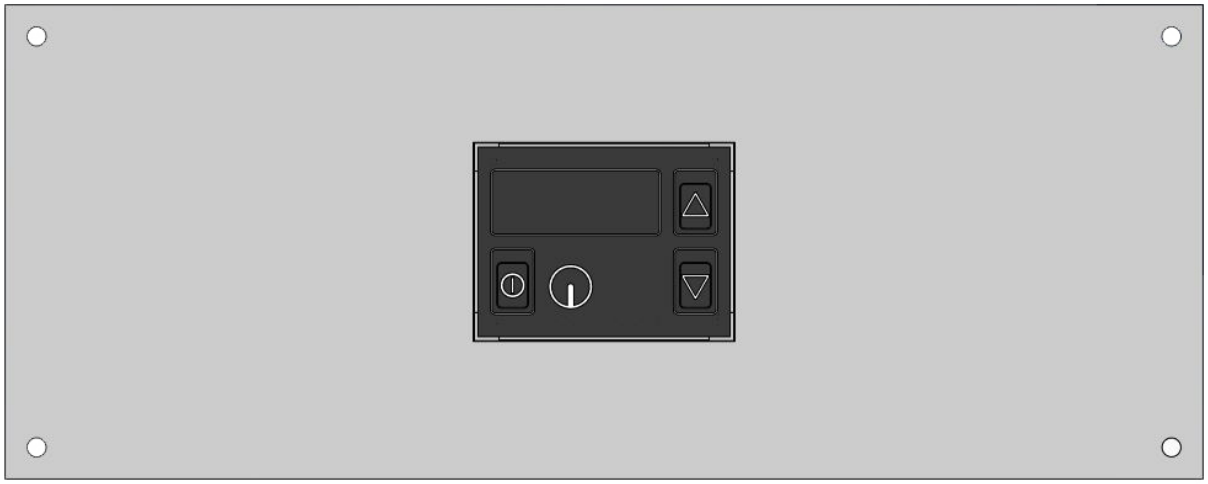
Návod k montáži senzorových dotykových polí bez rámečku

(Ver. B)

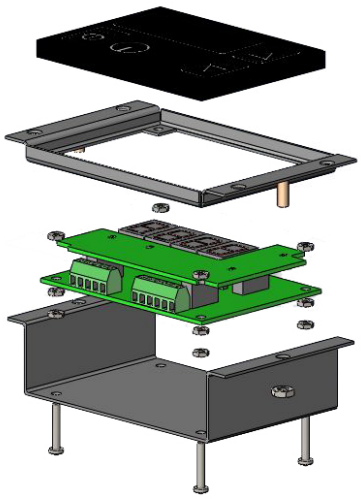
Rám včetně elektroniky je předmontován s nalepenou destičkou ze sklokeramiky (2 - 3mm odskok)

Prosím, řiďte se bezpodmínečně následujícími pokyny k vestavbě. Pouze tak zajistíte bezporuchový provoz a dlouhou životnost. Při porušení těchto pravidel je záruka neplatná.

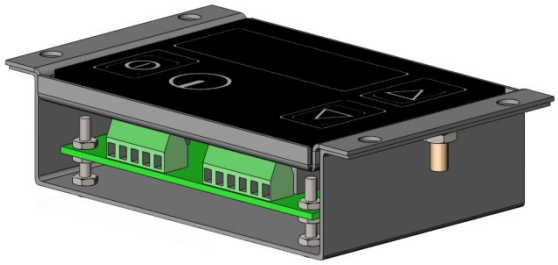
Příklad: vestavba do výřezu pro vypínač



Rozkres: verze B



Montovaná verze



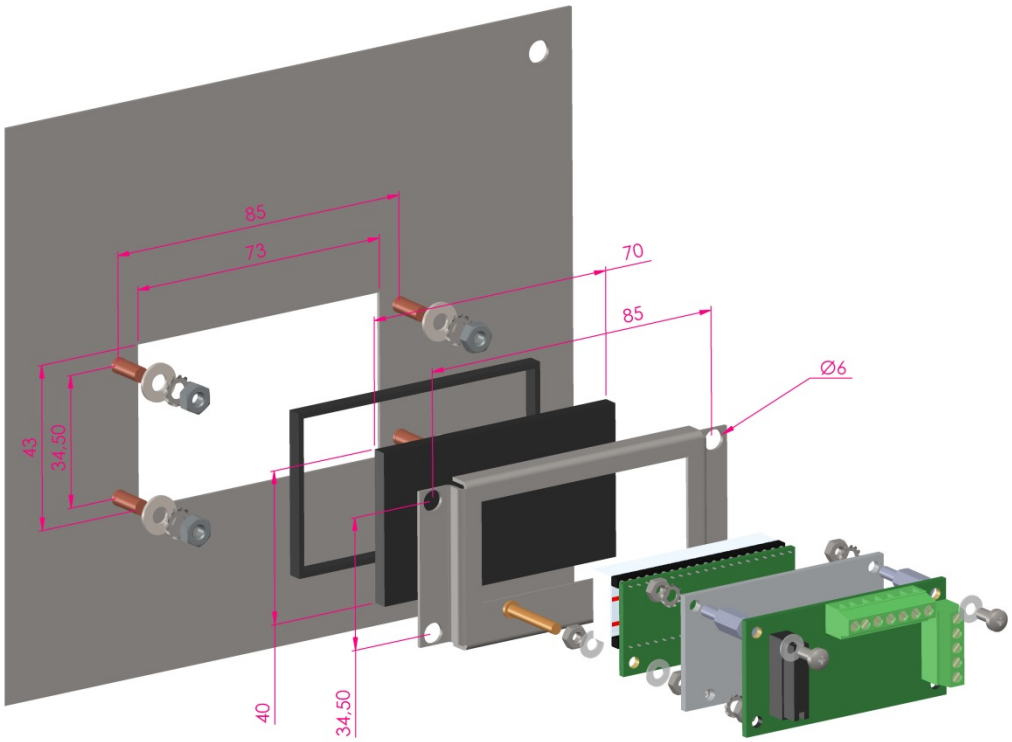
© Berner Kochsysteme 2016

Návod k montáži čtyřmístného displeje
(Ver. B) (Verze I)

Rám včetně elektroniky je předmontován s nalepenou destičkou ze sklokeramiky (1 - 2mm odskok)

Výřez 73x43mm (sklokeramická destička 70x40mm), rámeček displeje přišroubujte šrouby M4x10 (rozestup 85x34,5 mm).

Prosím, řiďte se bezpodmínečně následujícími pokyny k vestavbě. Pouze tak zajistíte bezporuchový provoz a dlouhou životnost. Při porušení těchto pravidel je záruka neplatná.



© Berner Kochsysteme 2016

© Berner Kochsysteme 2016