



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

Manuale d'uso e manutenzione per
fry top/brasiera da incasso e
fry top/brasiera da appoggio



E' assolutamente necessario leggere interamente il presente manuale **prima** d'installare e/o utilizzare il fry top/brasiera. In questo modo si evitano danni a cose e/o persone.

Sommario

Sommario	1
Indicazioni per la sicurezza	3
Norme per la sicurezza.....	4
Descrizione dei simboli di pericolo	4
Rischi in caso di non osservanza delle norme di sicurezza	4
Utilizzo sicuro	4
Utilizzo non conforme	5
Modifiche / Impiego di ricambi	5
Varie.....	5
Impiego	5
Descrizione del prodotto.....	5
Prodotti.....	5
Modelli standard.....	6
Modelli con comandi elettronici (ESRK).....	6
Modelli con comandi elettronici (ESRTB).....	6
Dati tecnici	6
Operazione e controllo	6
Operazione e controllo con comandi elettronici	6
Condizioni d'utilizzo	6
Dati elettrici.....	6
Fry top con termostato (3,0 kW - 3,5 kW)	6
Fry top con termostato (4,5 kW - 19,5 kW)	6
Fry top on comandi elettronici (4,5 kW- 19,5 kW)	7
Regolazione con manopola	7
Termostato.....	7
Potenziometro (ESRK).....	7
Comando elettronico con potenziometro e display digitale da 4 cifre	7
Tasti della tastiera digitale.....	8
Situazioni di riscaldamento (tasto funzione inattivo)	8
Tasto funzione:	9
Situazioni di riscaldamento (Tasto funzione attivo)	9
Indicazioni di calore residuo.....	9
Test di funzionalità	10
Per modelli standard.....	10
Per modelli con comando elettronico e potenziometro e display da 4 cifre (ESRK).....	10
Per modelli con comando elettronico e tastiera digitale (ESRTB).....	10
Operazione	10
Processo di cottura	10
Disattivazione	10
Ricerca errori	10
Risoluzione di errori.....	11

Se scatta il termostato di sicurezza.....	11
Elenco messaggi di stato e messaggi d'errore del display digitale	12
Preparazione della superficie di cottura	12
Pulizia	13
Garanzia	13
Riparazione nel periodo di garanzia.....	13
Manutenzione	13
Smaltimento.....	13
Documentazione tecnica.....	14
Documentazione tecnica II	14
Spiegazione.....	14
Regolazione tramite potenziometro per modelli con controllo elettronico	14
Opzionale	15
Istruzioni per l'incasso di fry top e brasierOsservare assolutamente ed attentamente le seguenti indicazioni per l'incasso:	16
Istruzioni di montaggio per l'incasso con telaio a sbalzo	17
(Ver. A) della tastiera digitale	17
Istruzioni di montaggio per l'incasso a filo	18
(Ver. A2) della tastiera digitale.....	18
Istruzioni di montaggio per l'incasso a filo	19
(Ver. B) della tastiera digitale	19
Istruzioni di montaggio per l'incasso a filo	20
(Ver. B) del display a 4 cifre (Version I)	20

Indicazioni per la sicurezza



Leggere attentamente e interamente questo manuale d'uso e manutenzione. Tenerlo a portata per usi futuri (o per il proprietario successivo). Verificare l'integrità dell'apparecchio dopo il suo disimballo. Non installare nel caso avesse subito un danno da trasporto e documentare lo stesso per iscritto, prima di avvertire il servizio di assistenza, altrimenti decade la garanzia. L'incasso deve essere eseguito a regola d'arte e seguendo le istruzioni incluse. L'apparecchio è stato concepito per la preparazione di cibo. Deve essere utilizzato solamente in ambienti chiusi e deve essere sempre sorvegliato quando è in uso. Non coprire le zone di cottura per evitare danni da surriscaldamento, incendio o scoppi di piatti, contenitori, etc. . Non utilizzare protezioni non adatte. L'apparecchio non è predisposto per l'utilizzo con un timer esterno oppure un telecomando.

Rischio d'incendio !

- Olio e grassi caldi s'incendiano facilmente. Non lasciare **mai** olio o grassi caldi senza sorveglianza. Non spegnere **mai** il fuoco con l'acqua. Prima spegnere l'apparecchio. Poi coprire cautamente le fiamme con un coperchio, una coperta antincendio o similare.
- La superficie di cottura si riscalda velocemente. Non mettere **mai** oggetti infiammabili sulle superfici e non depositare oggetti sulle stesse.
- Il fry top si riscalda. Non depositare mai oggetti infiammabili o contenitori sotto pressione (spray) sotto al fry top.
- I fry top d'appoggio devono essere posizionati su mobili con piani di lavoro ignifughi e non depositare, neanche brevemente, oggetti infiammabili nelle vicinanze.

Rischio di bruciature !

- Le superfici di cottura e le loro vicinanze (telaio a sbalzo) si scaldano. Non toccare mai le parti calde e tenere a distanza i bambini.
- Se la superficie scalda, ma il display/la lampada non funziona, togliere l'alimentazione e chiamare il servizio assistenza.
- Oggetti metallici si scaldano molto velocemente sulla superficie di cottura. Non lasciare mai oggetti come forchette, cucchiari, coltelli, coperchi o altro sulla stessa.
- Spegnere il fry top da incasso dopo ogni utilizzo tramite l'interruttore generale, per evitare di sprecare energia elettrica e creare pericoli di bruciature.
- Spegnere il fry top da appoggio dopo ogni utilizzo staccando la spina dalla presa, per evitare di sprecare energia elettrica e creare pericoli di bruciature.

Rischio di scossa elettrica !

- Riparazioni eseguite da personale non da noi formato e non autorizzato sono pericolosi. Se l'apparecchio è difettoso, togliere l'alimentazione e chiamare il servizio assistenza.
- Umidità che penetra nell'apparecchio potrebbe causare una scossa elettrica. Non utilizzare mai un pulitore a vapore oppure un pulitore a pressione per la pulizia dello stesso.
- L'apparecchio difettoso potrebbe causare scosse elettriche. Non utilizzare mai un apparecchio difettoso. Togliere l'alimentazione e chiamare il servizio assistenza.

Attenzione !

- Se oggetti appuntiti e/o duri dovessero cadere sulla superficie, si potrebbe danneggiare.
- Carta stagnola e contenitori di plastica potrebbero fondersi sulle superficie di cottura calda.

Norme per la sicurezza

Descrizione dei simboli di pericolo

Simbolo di pericolo generale

Non osservare le norme di sicurezza crea pericolo di danni e ferite.



Questo simbolo significa "pericolo generale".



Questo simbolo significa "**pericolo di tensione elettrica**".
(Simbolo 5036 delle IEC 60417-1)



Questo simbolo significa "superficie calda".
BGV A8, ASR A1.3 e DIN 4844

I simboli di pericolo applicati all'apparecchio devono essere scrupolosamente rispettati e gli stessi devono essere sempre leggibili.

Attenzione

In caso di utilizzo errato possono verificarsi danni alle cose oppure ferite alle persone !

Attenzione

Leggere il presente manuale prima dell'utilizzo o della manutenzione dell'apparecchio.

Rischi in caso di non osservanza delle norme di sicurezza

La non osservanza delle norme di sicurezza porta a pericoli per persone, ambiente e il fry top stesso. In caso non venissero scrupolosamente osservate, non saranno riconosciute né la garanzia, né richieste di rimborso danni.

Di seguito in dettaglio i rischi in caso di non osservanza (esempi):

- Pericolo alle persone per cause elettriche
- Pericolo alle persone a causa di superfici di cottura surriscaldate

Utilizzo sicuro

Le norme di sicurezza relative a questo manuale, le norme nazionali esistenti sulla sicurezza in campo elettrico rispettivamente per la prevenzione di incidenti e qualsiasi norma interna sulle procedure d'utilizzo e sulla sicurezza devono essere scrupolosamente osservate e rispettate.

- Attenzione al cibo ed ai liquidi caldi in fase di cottura.
- **AVVISO:** Fare attenzione al pavimento potenzialmente scivoloso intorno all'apparecchio, a causa della cottura di cibo. C'è il concreto pericolo di cadute.
- Non utilizzare mai la superficie come piano di appoggio!
- Durante il servizio potrebbero riscaldarsi anche gli oggetti addosso all'operatore, quali anelli, braccialetti, orologi, etc., se gli stessi si avvicinano alla superficie di cottura.
- Spegner il fry top da incasso dopo ogni utilizzo tramite l'interruttore generale, per evitare di sprecare energia elettrica e creare pericoli di bruciature.
- Spegner il fry top da appoggio dopo ogni utilizzo staccando la spina dalla presa, per evitare di sprecare energia elettrica e creare pericoli di bruciature.

Utilizzo non conforme

Il perfetto funzionamento dell'apparecchio può essere ottenuto solamente se viene utilizzato in maniera corretta. I valori limiti indicati nella targhetta tecnica sono da rispettare ; non si deve né superarli, né scendere al di sotto degli stessi.

Modifiche / Impiego di ricambi

Contattare il produttore se intendete apportare modifiche all'apparecchio. Impiegate solamente ricambi originali ed accessori autorizzati del produttore per garantire la sicurezza. In caso contrario, il produttore non risponderà di eventuali danni conseguenti. **In fase d'intervento di manutenzione, di prove o riparazioni garantire sempre il buon appoggio dell'apparecchio per non compromettere l'integrità dell'apparecchio stesso.**

AVVERTIMENTO: Scollegare il fry top completamente dall'alimentazione elettrica prima della pulizia e/o interventi di manutenzione o riparazione.

Varie

Il presente manuale contiene informazioni fondamentali per eseguire l'installazione, l'utilizzo e la manutenzione dell'apparecchio. Il presente manuale deve essere interamente letto **PRIMA** dell'installazione e primo utilizzo da parte del tecnico installatore e dal personale addetto all'utilizzo dell'apparecchio stesso. Deve essere conservato per future consultazioni (ed eventuali futuri proprietari/operatori) nei pressi dell'apparecchio.

Impiego

L'apparecchio è stato concepito per la preparazione di alimenti, nel dettaglio per cucinare, grigliare, mantenere in caldo, etc. di tutti i cibi adatti.

Descrizione del prodotto

Prodotti

Fry top d'appoggio: 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

Fry top da incasso: BGE40; BGER40; BGE50; BGE60; BGE60; BGE60; BGEH60; BGER60; BGE80; BGEH80; BGE100; BGEH100; BGE40M; BGE60M; BGE80M; BGE970;

BGE40C; BGE50C; BGE60C; BGE80C; BGE100C; BGET60C; BGET120C; BGET140C

Brasiera da incasso: BBE40; BBE60; BBE80; BBE80/45; BBE1-100; BBE1-150; BBE1-200; BBE2-100; BBE2-150; BBE2-200

*EOH, *ESRK, *ESRTB, *integrazione opzionale

Modelli standard

- Moduli compatti
- Comandi semplici tramite termostato
- Massima sicurezza d'impiego grazie a diverse funzioni di protezione

Modelli con comandi elettronici (ESRK)

- Comando semplice tramite potenziometro
- Regolazione elettronica della temperatura
- Massima sicurezza d'impiego grazie a diverse funzioni di protezione

Modelli con comandi elettronici (ESRTB)

- Comando semplice tramite tastiera digitale
- Regolazione elettronica della temperatura
- Massima sicurezza d'impiego grazie a diverse funzioni di protezione

Dati tecnici

Operazione e controllo

Lampada spia „**Funzione**“ verde

fry top da incasso: ~230V

fry top da appoggio/cuc. completa: ~400V

Lampada spia „**Resistenza ACCESA**“
gialla

fry top da incasso: ~230V

fry top da appoggio/cuc. completa: ~400V

Operazione e controllo con comandi elettronici

LED „**Funzione**“

2,2V (verde) solo fry top con ESRK

Potenziometro

00hm – 10kOhm

Display digitale a 4 cifre „**Livello di potenza e errori**“ (ESRK)

rosso

Display digitale „**Livello di potenza e errori**“ (ESRTB)

rosso

Condizioni d'utilizzo

- o Tolleranza massima della tensione/tensione nominale +5%/-10%
- o Frequenza 50 / 60 Hz
- o Cl. di protezione nello stato di fornitura IP 11

Ambiente d'installazione

- **Temperatura massima dell'ambiente**

Immagazzinamento >-20°C a +70°C in funzione >+5°C a +50°C

- **Tasso d'umidità massima**

Immagazzinamento > 10% a 90% in funzione > 30% a 90%

Dati elettrici

Fry top con termostato (3,0 kW - 3,5 kW)

monofase (Tensione 230Volt +5%/-10%)

Collegamento	Colore	Frequenza	Fusibile
Fase	marrone, nero o 1	50 Hz / 60 Hz	
N	blu o 2		
Terra	giallo/verde		

Fry top con termostato (4,5 kW - 19,5 kW)

trifase (Tensione 400Volt +5%/-10%)

Collegamento	Colore	Frequenza	Fusibile
Fasi	marrone L1, nero L2, grigio L3 o 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz	B6A
N	blu o 4		
Terra	giallo/verde		

Fry top on comandi elettronici (4,5 kW- 19,5 kW)
trifase (Tensione 400Volt +5%/-10%)

Collegamento	Colore	Frequenza	Fusibile
Fasi	marrone L1, nero L2, grigio L3 o 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz	F6,3A veloce
N	blu o 4		
Terra	giallo/verde		

Regolazione con manopola

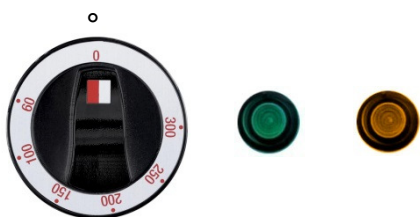
Termostato

La cifra rivolta verso il punto zero (o) indica la posizione attuale della manopola.

Posizione SPENTO:

`0` rivolto verso il punto zero (o)

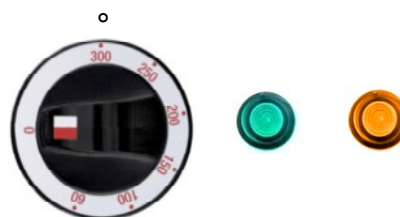
Lampade spia verde e gialla
„SPENTA“



Posizione ACCESO:

Qualsiasi posizione rivolto verso il punto zero (o) tra (60-300).

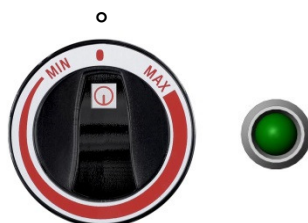
Lampade spia verde e gialla "ACCESA"
La lampada spia gialla si spegne una volta raggiunta la temperatura impostata.



Potenziometro (ESRK)

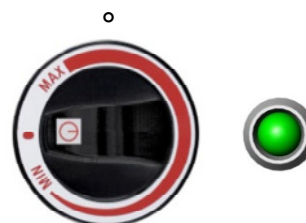
Posizione SPENTO:

`0` rivolto verso il punto zero (o)



Posizione ACCESO:


Qualsiasi posizione rivolto verso il punto zero (o) tra "MIN" e "MAX"




Comando elettronico con potenziometro e display digitale da 4 cifre

E' possibile impostare la temperatura tramite la manopola da 60 fino a 250/300°C (a seconda del modello). Il display mostra quanto segue:




Temp. impostata 70°C, temp. attuale troppo bassa, il simbolo  appare. Resistenza „ACCESA“ (puntino a dx del simbolo)




Temp. attuale 25°C (ogni 10" per 2"), temp. attuale troppo bassa, il simbolo  appare. Resistenza „ACCESA“ (puntino a dx del simbolo)



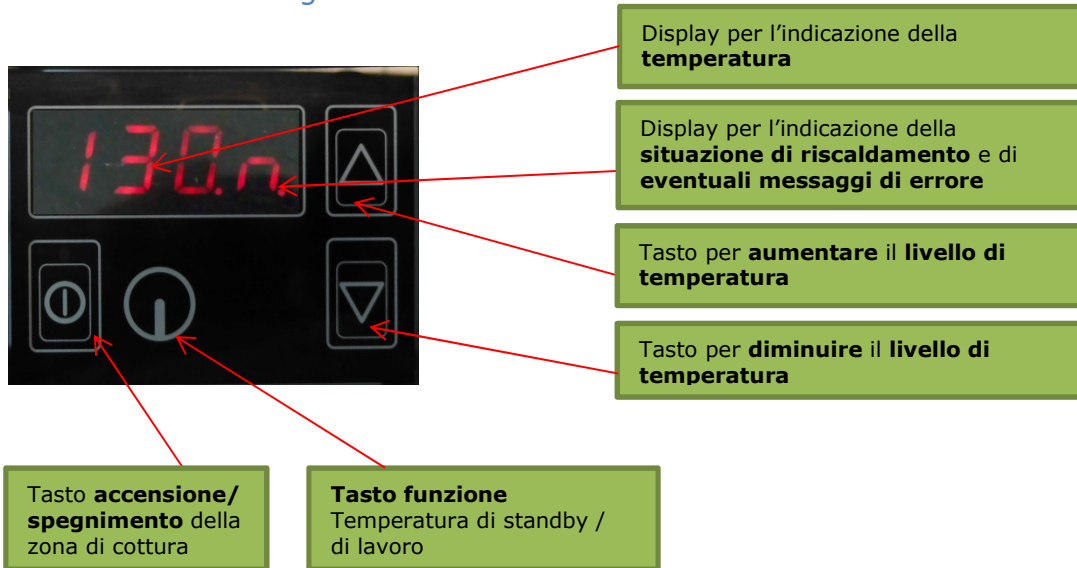
Temp. impostata 70°C, Temp. attuale +/- 2°C, appare il simbolo  Resistenza "SPENTA"



Temp. attuale 105°C, temp. attuale troppo elevata, il simbolo  appare. Resistenza "SPENTA"

Comando elettronico con tastiera digitale (ESRTB)

Tasti della tastiera digitale



Situazioni di riscaldamento (tasto funzione inattivo)	
<p>Situazione di riscaldamento "n"</p> <p>La temperatura impostata non è ancora stata raggiunta (temp. attuale più bassa). Resistenza "ACCESA"</p>	
<p>Situazione di riscaldamento "H"</p> <p>La temp. impostata è stata raggiunta (temp. attuale = temp. impostata +/- 2C°). L'apparecchio tiene la temp. impostata.</p>	
<p>Situazione di riscaldamento "u"</p> <p>La temp. impostata è più alta della temp. attuale. Resistenza „SPENTA"</p>	

Tasto funzione:

Premendo per almeno 3 secondi il tasto funzione si può alternare la visualizzazione tra due livelli di temperatura liberamente impostabili dall'utente. (per esempio temp. di lavoro / temp. di standby). Le situazioni di riscaldamento della temp. inferiore vengono visualizzati con " _ / - / ≡".

Situazioni di riscaldamento (Tasto funzione attivo)	
<p>Situazione di riscaldamento " _ "</p> <p>La temperatura impostata non è ancora stata raggiunta (temp. attuale più bassa). Resistenza "ACCESA"</p>	
<p>Situazione di riscaldamento " ≡ "</p> <p>La temp. impostata è stata raggiunta (temp. attuale = temp. impostata +/- 2C°). L'apparecchio tiene la temp. impostata.</p>	
<p>Situazione di riscaldamento " - "</p> <p>La temp. impostata è più alta della temp. attuale. Resistenza „SPENTA“</p>	
Indicazioni di calore residuo	
<p>Se l'apparecchio è spento, ma ancora caldo ($\geq 45C^\circ$) si visualizza l'indicazione di calore residuo " - ".</p>	

Test di funzionalità

Una volta acceso il fry top, la superficie comincia a scaldarsi, poi procedere come descritto di seguito. Impostare la temperatura tramite manopola o tastiera, raggiunta la stessa, l'apparecchio la mantiene in modo autonoma.

Attenzione

La superficie di cottura si scalda molto. Per evitare ferite da bruciature, non toccare mai la superficie di cottura.

Per modelli standard

Accendere il fry top. La lampada spia di funzionamento (verde) si illumina. Impostate una temperatura tra 60 e 250/300°C (a seconda del modello). Si illumina la lampada spia gialla fino a quando la temperatura impostata sia stata raggiunta.

Per modelli con comando elettronico e potenziometro e display da 4 cifre (ESRK)

Accendere il fry top. Il display a 4 cifre indica la temperatura attuale. Impostate una temperatura tra 60 e 250/300°C (a seconda del modello). Se variate la temperatura impostata, il display mostra quest'ultima.

Per modelli con comando elettronico e tastiera digitale (ESRTB)

Accendere il fry top. Il display a 4 cifre indica la temperatura attuale. Impostate una temperatura tra 60 e 250/300°C (a seconda del modello) premendo i tasti corrispondenti. Se variate la temperatura impostata, il display mostra quest'ultima.

Se il display a 4 cifre oppure la tastiera digitale rimane spento, verificare quanto segue:

- L'apparecchio è stato collegato alla rete elettrica?
- Il potenziometro oppure la tastiera digitale è in posizione "ACCESO"?

Se l'apparecchio non dovesse funzionare, verificare il capitolo "ricerca errori/risoluzione di errori".

Operazione

Processo di cottura



Il fry top è pronto all'utilizzo fin alla sua accensione. La lampada spia verde vicino alla manopola indica il funzionamento dell'apparecchio. La lampada spia gialla indica il funzionamento della resistenza.

Attenzione pericolo di ferite da bruciatura!

posizione Min > potenza minimale
posizione Max > potenza massimale

Disattivazione

Se il fry top non viene utilizzato, assicuratevi che non venga acceso in modo involontario tramite l'interruttore generale, la manopola e/o la tastiera digitale. In caso il fry top non venga acceso per più giorni, staccarlo dall'alimentazione. Assicuratevi che alcun liquido possa penetrare nel fry top e non pulirlo con il tubo di gomma e/o l'idropulitrice.

Ricerca errori

ATTENZIONE: Il fry top deve essere staccato completamente dall'alimentazione elettrica durante la pulizia, gli interventi di manutenzione oppure sostituzione di pezzi.

Il fry top deve essere aperto esclusivamente da personale formato ed autorizzato. Interrompere l'utilizzo in caso di malfunzionamenti. Spegnerne immediatamente il fry top e staccarlo dall'alimentazione. Non toccare alcun componente all'interno del fry top.

Attenzione

**Non aprire il fry top!
Tensione pericolosa!**

Risoluzione di errori

Difetto	Possibile causa	Interventi da eseguire dall'operatore
Non riscalda. Lampada spia di funzionamento spenta.	Alimentazione mancante	Verificare se il piano è collegato all'alimentazione (spina inserita), risp. se l'int. generale è acceso.
	È scattato il termostato di sicurezza	Se è scattato il termostato di sicurezza, si deve riarmarlo solamente <u>dopo aver definito la causa ed aver risolto il problema</u> . Per riarmarlo premere delicatamente il bottone rosso del termostato di sicurezza.
	È scattato il termostato di sicurezza	Il termostato di sicurezza potrebbe scattare anche se la temperatura ambientale è inferiore a 0°C. Prima di riarmarlo bisogna riscaldare lo stesso a 20°C.
	Fry top difettoso	Togliere l'alimentazione e contattare il rivenditore per l'intervento di assistenza.
Riscaldamento insufficiente. Lampada spia di funzionamento accesa.	Manca una fase	Controllare i fusibili
	Termostato oppure potenziometro difettoso	Togliere l'alimentazione e contattare il rivenditore per l'intervento di assistenza.
	Resistenza difettosa	
Nessuna reazione girando la manopola	Termostato difettoso	Togliere l'alimentazione e contattare il rivenditore per l'intervento di assistenza.
Nessuna reazione girando la manopola	Potenziometro difettoso	

Se scatta il termostato di sicurezza

Fry top da appoggio:

Staccare subito il fry top dalla rete elettrica e analizzare la causa. Rimuovere il cassetto raccogliolio e sollevare cautamente il fry top. Rimuovere la vite esagonale da M8 al centro del fondo del fry top. Inserire una matita o altro oggetto sottile per premere delicatamente il bottone per riarmare il termostato di sicurezza. Rimettere la vite e riposizionare il fry top cautamente. Attenzione il termostato di sicurezza è sensibile ai colpi. Se scatta subito nuovamente, contattare il rivenditore per l'assistenza.

Fry top da incasso:

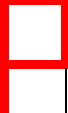



Staccare subito il fry top dalla rete elettrica e analizzare la causa. Il termostato di sicurezza abitualmente viene installato dietro al pannello comandi da parte del produttore/installatore della cucina. Contattare il rivenditore per l'assistenza.

Nota importante per i modelli con comando elettronico:

Il quadro comandi è da installare in modo che la temperatura ambiente sia sempre <80°C.
Non installare direttamente sotto il fry top!

Se si danneggia il cavo di alimentazione, lo stesso deve essere sostituito dal produttore, dal tecnico del rivenditore oppure da un tecnico formato ed autorizzato, in modo da limitare eventuali problemi e/o danni al fry top.

Elenco messaggi di stato e messaggi d'errore del display digitale

	Codice errore 1: Potenziometro difettoso oppure mancante, valore >1250 Ohm
	Codice errore 2 4: Temperatura elevata oppure sens. PT1000 mancante, valore >300°C
	Codice errore 3 5: Cortocircuito del sensore PT1000 oppure valore < -40°C
	Codice errore 7: Nessuna applicazione

Preparazione della superficie di cottura

Prima dell'utilizzo pulire accuratamente a superficie di cottura con acqua saponata.

Attenzione: NON usare alcun detergente specifico!

In seguito spargere dell'olio (preferibilmente d'arachidi o di semi vari) e distribuire tramite uno straccio di tessuto PULITO su tutta la superficie.

Accendere il fry top e portarlo a circa 200°C, attendere che l'olio assuma un colore giallastro (si "solidifica" con la superficie). Passare leggermente sullo strato con la spatola. Fare lo stesso procedimento per tre volte. In questo modo si crea una patina sulla superficie.

La durata di questi procedimenti è di circa un'ora. In seguito si può cominciare ad utilizzare il fry top. Vi suggeriamo di versare sempre e comunque un po' di olio sulla superficie di cottura prima di mettere il cibo da cucinare.

Vi preghiamo di utilizzare la spatola fornita in origine con il fry top! Tutti gli altri attrezzi non sono idonei.

Durante l'utilizzo si creano degli residui che sono da rimuovere tramite la spugnetta di pulizia in acciaio inossidabile. Per evitare ferite da bruciature, vi consigliamo di usare il bordo della spatola per premere la spugnetta. Non utilizzare dell'acqua.

La procedura di preparazione della superficie di cottura andrebbe ripetuta ogni giorno in forma ridotta.

Un altro suggerimento molto utile per tenere il più pulito possibile la superficie di cottura durante il periodo di servizio: Ogni tipo di olio ha un punto di fumo, cioè la temperatura in cui si brucia anche l'olio (solitamente tra 180 e 220°C). Secondo l'olio che utilizzate, tenere la temperatura del fry top leggermente inferiore a questo punto di fumo.

Per la pulizia del fry top, spegnere lo stesso dopo il periodo di servizio. Quando la superficie è ancora leggermente calda (dopo ca. 60-70 minuti), pulirla con la spatola e la spugnetta, come durante il periodo di servizio, ma stavolta con l'ausilio dell'acqua. Ripetere il procedimento iniziale dopo la pulizia ed asciugatura, mettendo l'olio.

Pulizia

AVVERTIMENTO: Scollegare il fry top completamente dall'alimentazione elettrica prima della pulizia e/o interventi di manutenzione o riparazione.

Elenco dei detergenti per tipo di macchia:

Tipo di macchia	Detergente
Sporcizia leggera	Panno umido (carta scottex ®) con un detergente specifico per grandi cucine
Macchie grasse (salse e/o minestre)	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox crème, Crema Cif, Cillit Bang Supernettoyant, Sidolin Acciaio
Macchie di calcare/acqua	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox crème, Crema Cif, Cillit Bang Supernettoyant, Sidolin Acciaio
Macchie metalliche luccicanti	Sidolin Acciaio
Pulizia meccanica	Raschietto, spugna non abrasiva

I residui di detergenti sulla superficie di cottura devono essere rimossi tramite un panno umido (tipo carta scottex ®) perché possono corrodere la superficie durante l'utilizzo del fry top. La pulizia regolare, l'utilizzo con cura e assistenza del fry top fanno parte del corretto utilizzo.

Assolutamente evitare la penetrazione di liquidi nel fry top !

Garanzia

Con l'acquisto del fry top Berner siete entrati in possesso di un prodotto di alto livello. Come costruttore garantiamo il presente prodotto per 12 mesi dalla data d'acquisto.

Riparazione nel periodo di garanzia

Vogliate contattare il vs. rivenditore autorizzato.

Manutenzione

L'utilizzatore deve assicurare che tutti i componenti relativi alla sicurezza siano pienamente funzionanti in qualsiasi momento. Consigliamo che il piano di cottura a infrarossi sia controllato annualmente da parte di un tecnico formato ed autorizzato (in Germania secondo DGUV V3 0701/0702 (DE)).

Attenzione
Non aprire il fry top!
Tensione pericolosa!

AVVERTIMENTO: Scollegare il fry top completamente dall'alimentazione elettrica prima della pulizia e/o interventi di manutenzione o riparazione.

Smaltimento

Alla fine del ciclo di vita del fry top, lo stesso deve essere smaltito a regola d'arte e rispettando le leggi in vigore.

Evitare gli abusi:

Il fry top deve essere usato solamente da personale qualificato. Evitare che fry top predisposti allo smaltimento siano rimessi in funzione. Il fry top contiene componenti commerciali elettrici, elettromeccanici ed elettronici. Non vengono utilizzate batterie. Il proprietario del fry top è la sola persona responsabile per lo smaltimento sicuro, a regola d'arte e rispettando le leggi in vigore.

Note per lo smaltimento

Fry top predisposti a questo scopo possono essere resi a noi per lo smaltimento diretto. Il trasporto sarà a carico del mittente, solo pacchi sufficientemente affrancati saranno da noi accettati.



Indirizzo di consegna:

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

Documentazione tecnica

Disegni dell'incasso, elenchi di ricambi, manuali d'uso e manutenzione, nonché dichiarazioni di conformità possono essere scaricati qui:

www.induktion.de ➡ www.induktion.de/download.html

Documentazione tecnica II

Spiegazione

Regolazione tramite potenziometro per modelli con controllo elettronico

Il potenziometro comanda la potenza in modo infinito e lineare (non si accende e si spegne ad intervalli, ma funziona come il dimmer della luce di casa) in combinazione con un'elettronica, semiconduttori ed altri componenti inseriti in un quadro elettrico a se stante. Il potenziometro viene accoppiato ad un interruttore O/I, come nei piani ad induzione.

I principali vantaggi:

I fry top e le brasiere per cucine professionali sono stati testati molte volte sia in laboratori che sul campo e hanno sempre dimostrato il loro valore e la loro qualità. I principali vantaggi sono:

- regolazione continua della temperatura
- altamente flessibili grazie alla rapidità di riscaldamento e grande riserva di calore
- impostazione precisa della temperatura adatta ad ogni processo di cottura, dal calore forte per grigliare, saltare fino al calore tenue per tenere in caldo
- basso consumo energetico grazie alla limitazione della potenza al minimo
- protezione dal surriscaldamento per ogni zona

Soluzione perfetta per il professionista

I fry top sono perfetti per la preparazione di piatti veloci in padella oppure a la carte. La regolazione della temperatura consente un preciso adattamento della potenza al tipo di cottura desiderata. Anche impostare livelli bassi di potenza è facile e possibile, per ottenere buoni risultati nella preparazione di cotture delicate.

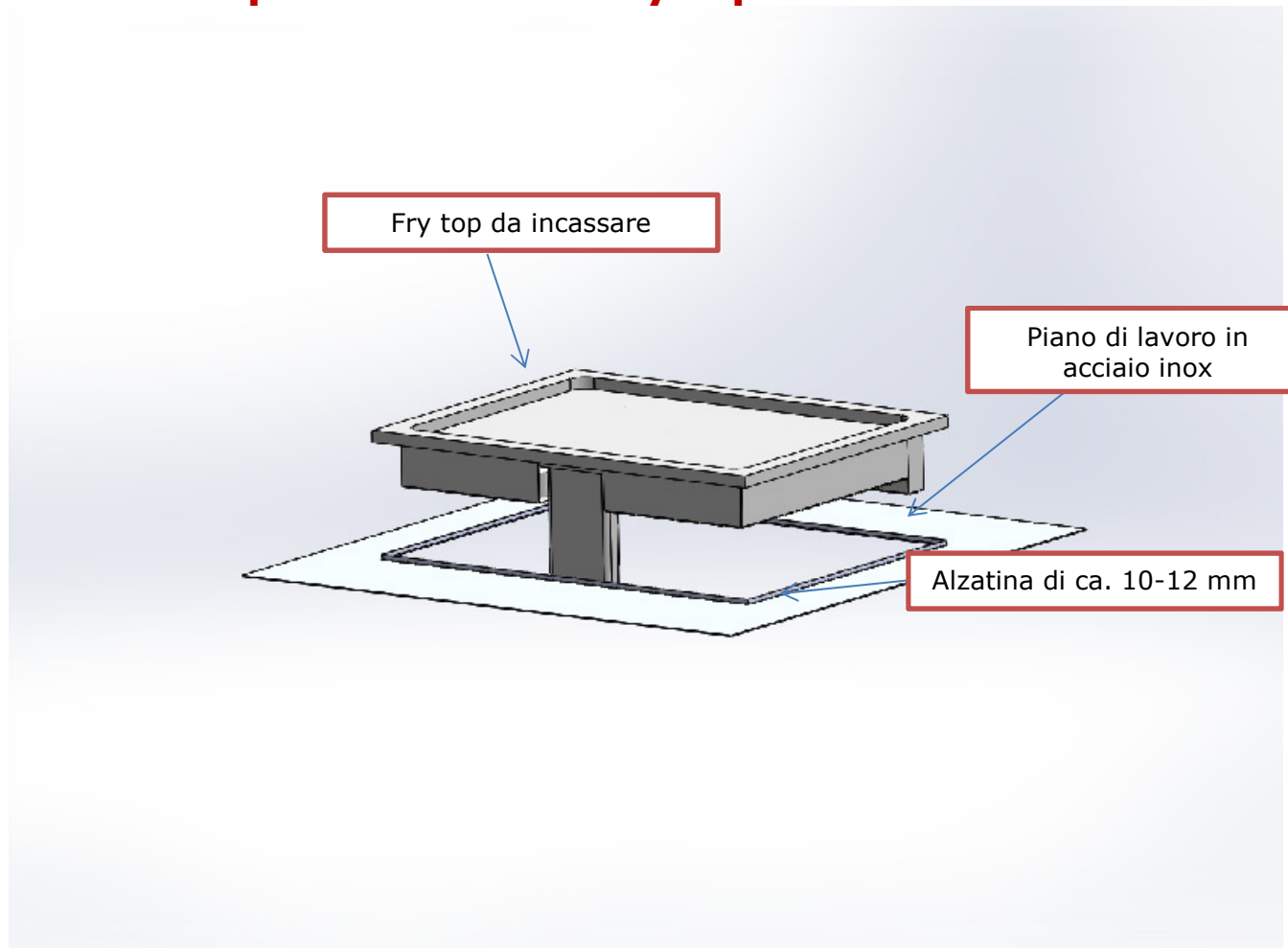
Funzione del limitatore di sicurezza

Interviene in casi di temperatura estrema e ad intervalli diversificati, spegnendo le zone per evitare danni alla superficie di cottura ed all'apparecchio stesso.

Opzionale

- **WS** Spatola
- **RSE** Set per cura e pulizia
- **TAS** Tappo in teflon per fry top
- **TAS110,160,200** Tappo in teflon per brasiera
- **ESB** Pannellino comandi in acciaio inox
- **EOH** Preparazione per l'ottimizzazione energetica Heizzo
- **AKS** Manopola color argento
- **AKG** Manopola color oro

Istruzioni per l'incasso di fry top e brasiere



Osservare assolutamente ed attentamente le seguenti indicazioni per l'incasso:

Per conoscere la dimensione del taglio per l'apertura sul piano di lavoro necessario all'incasso, controllate su www.induktion.de/download.html nel capitolo „Technische Daten Einbau“, selezionando poi il modello corrispondente.

Attorno all'apertura è consigliabile praticare un'alzatina di 10-12 mm per evitare la penetrazione di liquidi e/o grassi. Applicare una striscia continua di silicone resistente alle alte temperature (p.es. Pactan 6076) e chiudere la fuga con lo stesso silicone per compensare la dilatazione del fry top durante le operazioni di cottura. Se il fry top è da 600 mm, la dilatazione è di ca. 2-3 mm e lo spazio di dilatazione necessaria sarà di ca. 4 mm per parte. Con fry top più grandi, lo spazio sarà da adeguare. In mancanza di sufficiente spazio di dilatazione, le forze agiranno sul fry top e potrebbero verificarsi delle crepe e rotture nelle saldature del telaio o della piastra.

Istruzioni di montaggio per l'incasso con telaio a sbalzo

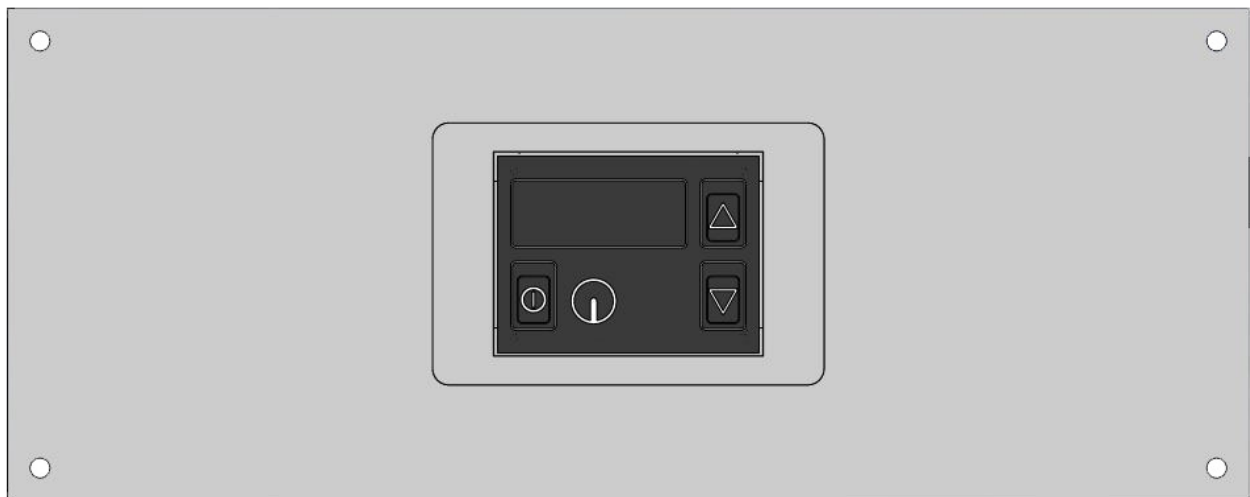
(Ver. A) della tastiera digitale

Elettronica montato sul telaio con vetro ceramica incollato (2 mm di sbalzo)

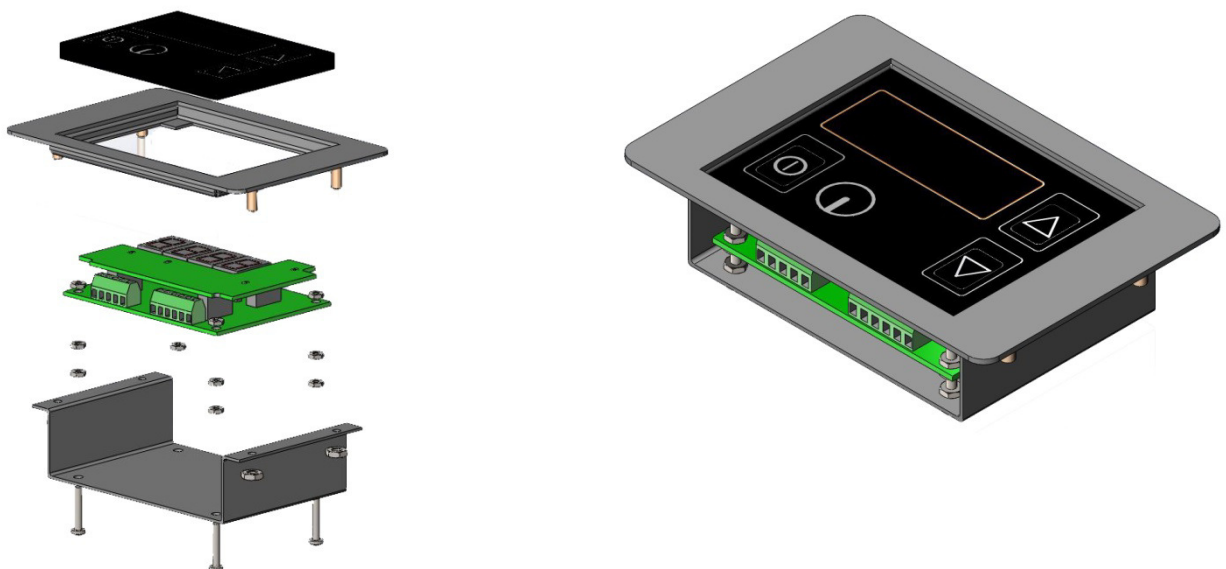
Osservando le seguenti indicazioni garantirete un funzionamento affidabile ed una lunga vita al prodotto. Se le indicazioni non fossero seguite, invaliderete la garanzia.

Per le versioni d'incasso vedi pagina 210 del listino 2013.

Esempio: incasso su pannello comandi



Vista esplosa: versione A versione montata



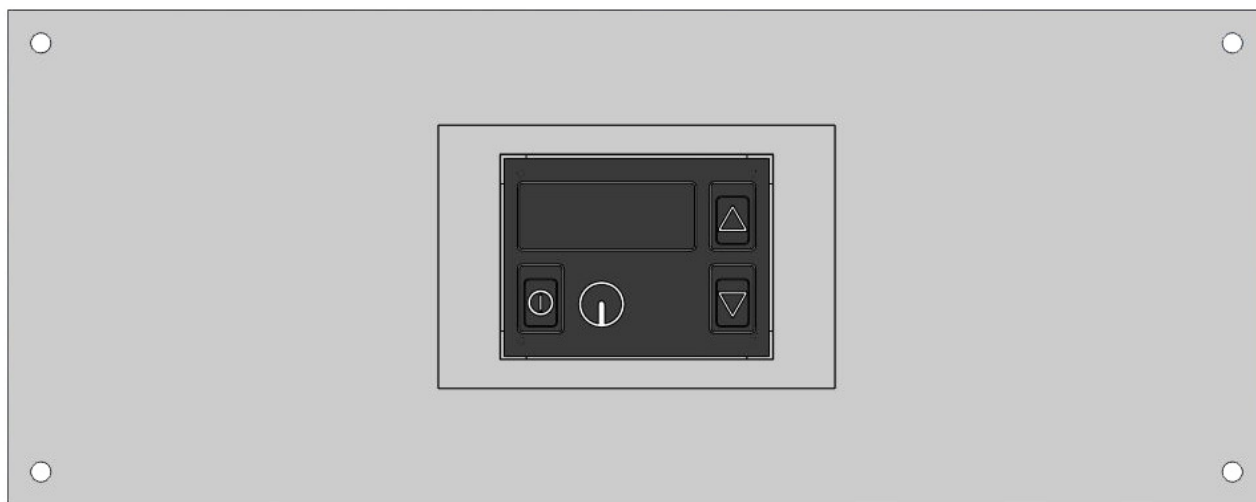
Istruzioni di montaggio per l'incasso a filo (Ver. A2) della tastiera digitale

Elettronica montato sul telaio con vetro ceramica incollato (2 - 3mm di sbalzo)

Osservando le seguenti indicazioni garantirete un funzionamento affidabile ed una lunga vita al prodotto. Se le indicazioni non fossero seguite, invaliderete la garanzia.

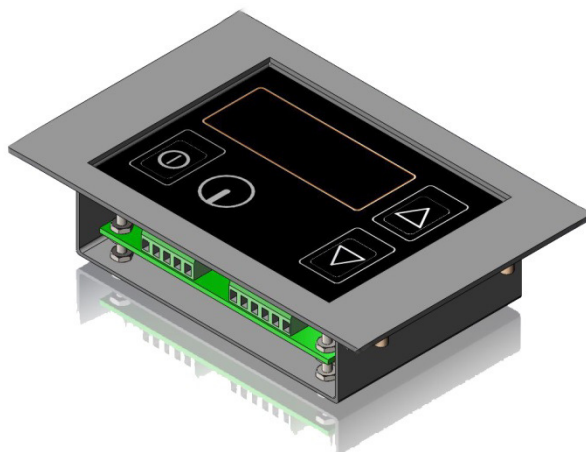
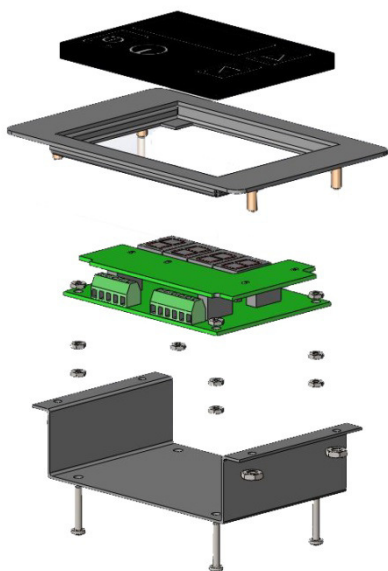
Per le versioni d'incasso vedi pagina 210 del listino 2013.

Esempio: incasso su pannello comandi



Vista esplosa: versione A2

versione montata



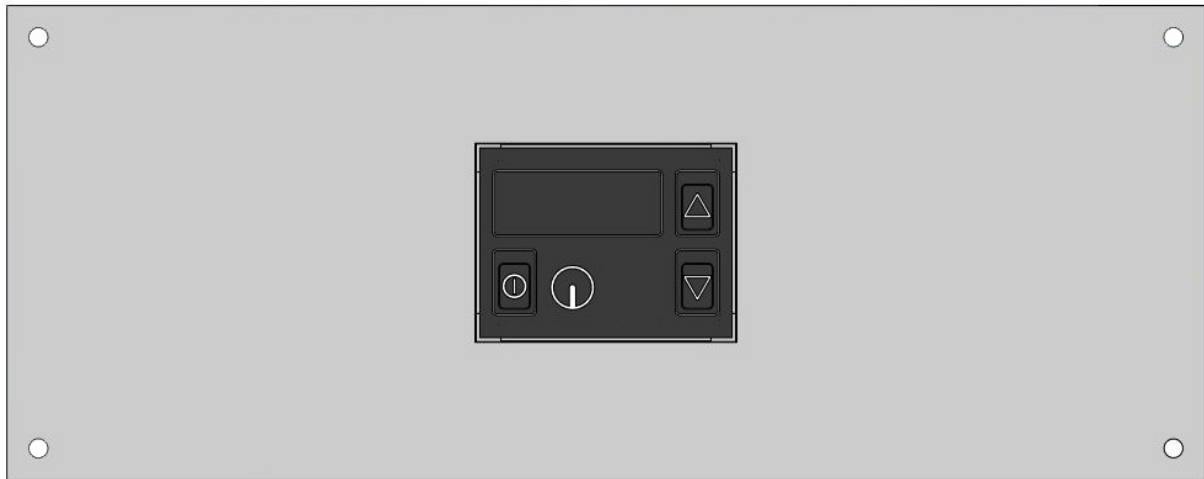
Istruzioni di montaggio per l'incasso a filo (Ver. B) della tastiera digitale

Elettronica montato sul telaio con vetro ceramica incollato (2 - 3mm di sbalzo)

Osservando le seguenti indicazioni garantirete un funzionamento affidabile ed una lunga vita al prodotto. Se le indicazioni non fossero seguite, invaliderete la garanzia.

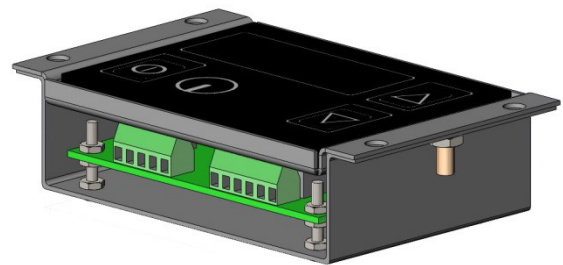
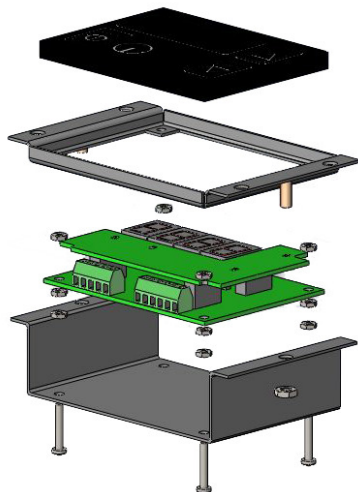
Per le versioni d'incasso vedi pagina 210 del listino 2013.

Esempio: incasso su pannello comandi



Vista esplosa: versione B

versione montata



Istruzioni di montaggio per l'incasso a filo (Ver. B) del display a 4 cifre (Version I)

Elettronica montato sul telaio con vetro ceramica incollato (1-2 mm di sbalzo)

Dim. foro nel pannello comandi di 73x43mm (Dim. vetro ceramica 70x40mm), applicare perni M4x10 al pannello (distanze 85x34,5 mm), avvitare il telaio del display.

Osservando le seguenti indicazioni garantirete un funzionamento affidabile ed una lunga vita al prodotto. Se le indicazioni non fossero seguite, invaliderete la garanzia.

Per le versioni d'incasso vedi pagina 210 del listino 2013.

