



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

Oryginalna instrukcja obsługi Płyty grillowe /patelnie do zabudowy Płyty grillowe /patelnie jako urządzenia stołowe i wolnostojące



Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy **koniecznie** przeczytać instrukcję użytkowania, obsługi, instalacji i pierwszego uruchomienia.

Uchroni to Państwa przed ewentualnymi obrażeniami i zapobiegnie powstaniu szkód.

Spis treści

Spis treści	1
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
Przepisy dotyczące bezpieczeństwa	4
Opis symboli oznaczających zagrożenie	4
Zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania przepisów bezpieczeństwa	4
Bezpieczne użytkowanie	5
Niefachowa obsługa	5
Zmiany/użycie części zamiennych	5
Informacje ogólne	5
Zastosowanie	5
Opis produktu	6
Produkty	6
Modele standardowe:	6
Modele ze sterowaniem elektronicznym (ESRK)	6
Modele ze sterowaniem elektronicznym (ESRTB)	6
Dane techniczne	6
Obsługa i kontrola	6
Obsługa i kontrola urządzeń z regulacją elektroniczną	6
Warunki funkcjonowania	6
Dane elektryczne	7
Urządzenia z termostatem (3,0 - 3,5 kW)	7
Urządzenia z termostatem (4,5 kW - 19,5 kW)	7
Urządzenia z regulacją elektroniczną (4,5 kW- 19,5 kW)	7
Regulacja mocy – pokrętło	7
Termostat	7
Potencjometr (ESRK)	8
Regulacja potencjometrem i 4-cyfrowym wyświetlaczem	8
Przyciski na panelu dotykowym	8
Stany grzania (przycisk funkcyjny nieaktywny)	9
Przycisk funkcyjny:	9
Stany grzania (przycisk funkcyjny aktywny)	9
Wskazanie temperatury pozostałej	10
Test działania	10
Dla modeli standardowych	10
Dla modeli ze sterowaniem elektronicznym (ESRK)	10
Dla modeli ze sterowaniem elektronicznym (ESRTB)	11
Obsługa	11
Proces gotowania	11
Wyłączenie z użytkowania	11
Szukanie błędu	11
Usuwanie błędu	12

Włączył się (zadziałał) ogranicznik temperatury.....	12
Przegląd komunikatów i komunikaty o błędzie z czujnikiem na dotykowym panelu obsługi...	13
Czyszczenie płyty:	13
Czyszczenie	14
Gwarancja	14
Naprawa w okresie gwarancyjnym.....	14
Utrzymanie.....	14
Utylizacja odpadów.....	15
Dokumentacja techniczna	15
Dokumentacja techniczna.....	16
Wyjaśnienia.....	16
Potencjometr dla modeli sterowanych elektronicznie.	16
Opcje:	16
Instrukcja montażu płyt grillowych i patelni Berner do zabudowy	17
Instrukcja montażu	18
panelu obsługi z ramą (wersja A)	18
Instrukcja montażu	19
panelu obsługi z ramą (wersja A2)	19
Instrukcja montażu urządzeń BERNER zlicowanych z powierzchnią montażu.	20
(wersja B) czujnik dotykowy panel obsługi.....	20
Instrukcja montażu urządzeń indukcyjnych BERNER zlicowanych z powierzchnią montażu...	21
(wersja B) 4-cyfrowy wyświetlacz (wersja I)	21

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



Należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję. Instrukcję montażu i użytkowania należy przechowywać tak, by móc w dowolnym momencie z niej korzystać lub też przekazać ją kolejnym użytkownikom. Po rozpakowaniu należy sprawdzić urządzenie. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń powstałych w transporcie nie należy urządzenia podłączać. Uszkodzenie należy udokumentować pisemnie i zadzwonić do serwisu, w przeciwnym razie następuje utrata gwarancji. Montaż tego urządzenia należy przeprowadzić zgodnie z instrukcją. Urządzenie należy używać tylko do przygotowywania potraw. Podczas użytkowania należy kontrolować pracę urządzenia. Urządzenie należy używać tylko w zamkniętych pomieszczeniach. Nie należy używać pokryw do płyt kuchennych. Może to prowadzić do wypadków, np. przez przegrzanie, zapalenie się czy też przez pękające materiały. Nie należy używać żadnych nie przeznaczonych do tego celu urządzeń zabezpieczających czy też kratek ochronnych przed dziećmi. Może to prowadzić do wypadków. To urządzenie nie jest przewidziane do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym lub też jakimkolwiek urządzeniem zdalnie sterującym (pilotem).

Zagrożenie pożarowe!

- Gorące olej i tłuszcz szybko się zapalają. Nie wolno nigdy pozostawiać gorącego oleju i tłuszczu bez nadzoru. Nie wolno gasić ognia wodą! Wyłączyć płytę/patelnię. Płomienie należy ostrożnie zdławić pokrywą, kocem do gaszenia pożarów lub czymś podobnym.
- Płyty grillowe bardzo mocno się nagzewają. Nie wolno kłaść łatwopalnych przedmiotów na powierzchnię płyty. Na płycie nie wolno kłaść żadnych przedmiotów.
- Urządzenie nagzewa się! W szufladach bezpośrednio pod urządzeniem nie wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych bądź pojemników z aerozolem.
- Urządzenia stołowe należy ustawiać wyłącznie na ogniotrwałych powierzchniach, a w ich pobliżu nie wolno kłaść żadnych łatwopalnych czy wrażliwych na wysoką temperaturę przedmiotów.

Zagrożenie oparzeniem!

- Płyty grillowe i ich otoczenie mocno się nagzewają. Nie wolno nigdy dotykać gorących powierzchni. Dzieci należy trzymać z dala.
- Gdy płyta grillowa nagzewa się, a wskaźnik nie funkcjonuje. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Zadzwonić do serwisu.
- Położone na płycie przedmioty z metalu mocno nagzewają się. Nigdy nie wolno kłaść na płycie przedmiotów z metalu, takich jak noże, widelce, łyżki, pokrywki.
- W przypadku urządzeń do zabudowy lub wolnostojących: Po każdorazowym użyciu należy płytę grillową wyłączyć.
- W przypadku urządzeń stołowych: Wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Zagrożenie porażenia prądem!

- Niefachowo przeprowadzane naprawy są niebezpieczne. Jedynie przeszkolony przez nas technik serwisowy może dokonywać napraw czy wymieniać uszkodzone części. Gdy urządzenie jest uszkodzone należy wyjąć wtyczkę z gniazdka lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Zadzwonić do serwisu.
- Wnikająca wilgoć może powodować porażenie prądem. Nie wolno używać wysokociśnieniowych lub parowych urządzeń do czyszczenia.
- Uszkodzone urządzenie może powodować porażenie prądem. Nigdy nie wolno włączać uszkodzonego urządzenia. Gdy urządzenie jest uszkodzone należy wyjąć wtyczkę z gniazdka lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Zadzwonić do serwisu.

Uwaga!

- Gdy na płytę spadną twarde i ostre przedmioty może to prowadzić do jej uszkodzenia.
- Folia aluminiowa i urządzenia z tworzyw sztucznych topią się na nagranych polach płyty.

Przepisy dotyczące bezpieczeństwa

Opis symboli oznaczających zagrożenie

**Informacje ogólne o symbolach oznaczających zagrożenie.
Nieprzestrzeganie przepisów bezpieczeństwa
oznacza zagrożenie (prowadzi do obrażeń)**



Ten symbol ostrzega przed **niebezpieczeństwem**.



Ten symbol ostrzega przed **zagrożeniem napięciem elektrycznym**.

Rysunek (5036 IEC 60417-1)



Ten symbol ostrzega przed **gorącą powierzchnią** zgodnie z BGV A8, ASR A1.3 i DIN 4844

Należy bezwzględnie przestrzegać umieszczonych bezpośrednio na urządzeniu symboli oznaczających zagrożenie, należy również zagwarantować ich czytelność.

Uwaga:

Niefachowe lub niezgodne z przeznaczeniem stosowanie urządzenia może prowadzić do niewielkich obrażeń lub powodować szkody materialne

Uwaga:

Przed użyciem lub konserwacją tego urządzenia należy koniecznie zapoznać się z instrukcją obsługi.

Zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania przepisów bezpieczeństwa.

Nieprzestrzeganie przepisów bezpieczeństwa może prowadzić do zagrożenia zdrowia i życia osób, uszkodzenia otoczenia w jakim znajduje się urządzenie lub samego urządzenia. W razie nieprzestrzegania przepisów bezpieczeństwa wygasają jakiegokolwiek prawa do odszkodowania.

Nieprzestrzeganie przepisów bezpieczeństwa może prowadzić w szczególności do (przykłady):

- Zagrożenie dla zdrowia i życia osób powodowane przyczynami elektrycznymi
- Zagrożenie dla osób powodowane przegrzaną powierzchnią patelni

Bezpieczne użytkowanie

Należy przestrzegać przepisów dotyczących bezpieczeństwa zamieszczonych w niniejszej instrukcji obsługi, krajowych przepisów bezpieczeństwa dotyczących elektryczności, jak i wszelkich wewnętrznych przepisów zakładowych dotyczących bezpieczeństwa pracy i użytkowania urządzeń.

- Należy ostrożnie obchodzić się z gorącymi potrawami i płynami.
- **UWAGA:** ostrzegamy przed śliską powierzchnią podłogi w otoczeniu urządzenia. Może to prowadzić do powstania obrażeń.
- Nie należy używać płyty grillowej jako miejsca do odstawiania naczyń!
- Podczas użytkowania urządzenia indukcyjnego należy mieć na uwadze, że przedmioty jakie nosi użytkownik np. pierścionki, zegarki mogą się nagrzać, gdy znajdują się w pobliżu stref grzewczych.
- Po skończonej pracy urządzenie należy wyłączyć używając jego regulatorów i sterowania.

Niefachowa obsługa

Prawidłowe funkcjonowanie urządzenia możemy zagwarantować jedynie wtedy, gdy będzie ono prawidłowo użytkowane. Nie wolno pod żadnym pozorem przekraczać wartości granicznych zgodnych z danymi technicznymi urządzenia.

Zmiany/użycie części zamiennych

Gdy zamierzacie Państwo dokonać jakichkolwiek zmian w urządzeniu należy skontaktować się z producentem. Aby zagwarantować bezpieczeństwo pracy z urządzeniem należy używać tylko oryginalnych części, które dopuszcza producent. W razie użytkowania nieoryginalnych części wygasa jakakolwiek gwarancja. **Podczas demontażu, kontroli i napraw należy zwracać uwagę na stan urządzenia.**

Uwaga! W przypadku wymiany części zamiennych należy w „widoczny” sposób odłączyć urządzenie z sieci.

Informacje ogólne

Ta instrukcja zawiera podstawowe informacje, których należy przestrzegać podczas montażu, użytkowania i konserwacji urządzenia. Monterzy jak i obsługa przed rozpoczęciem montażu czy użytkowania muszą bezwzględnie zapoznać się z całością niniejszej instrukcji, która następnie powinna zawsze znajdować się w pobliżu urządzenia, tak by można było z niej w razie potrzeby korzystać.

Zastosowanie

Urządzenia stosowane są do przygotowywania posiłków. Można je używać do smażenia, podgrzewania, flambirowania, grillowania itp. potraw.

Opis produktu

Produkty

Urządzenia stołowe: 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

Urządzenia do zabudowy płyty grillowe: BGE40; BGER40; BGE50; BGE60; BGE60G;
BGEH60; BGER60; BGE80; BGEH80; BGE100; BGEH100; BGE40M; BGE60M; BGE80M; BGE970;
BGE40C; BGE50C; BGE60C; BGE80C; BGE100C; BGET60C; BGET120C; BGET140C

Urządzenia do zabudowy patelnie: BBE40; BBE60; BBE80; BBE80/45; BBE1-100; BBE1-150;
BBE1-200; BBE2-100; BBE2-150; BBE2-200

*opcjonalne rozszerzenie

Modele standardowe:

- Kompaktowa budowa
- Prosta obsługa przy użyciu termostatu
- Maksymalne bezpieczeństwo użytkowania dzięki różnym funkcjom zabezpieczającym

Modele ze sterowaniem elektronicznym (ESRK)

- Prosta obsługa przy użyciu potencjometru
- Elektroniczna regulacja temperatury
- Maksymalne bezpieczeństwo użytkowania dzięki różnym funkcjom zabezpieczającym

Modele ze sterowaniem elektronicznym (ESRTB)

- Prosta obsługa przy użyciu sensorycznego panelu obsługi
- Elektroniczna regulacja temperatury
- Maksymalne bezpieczeństwo użytkowania dzięki różnym funkcjom zabezpieczającym

Dane techniczne

Obsługa i kontrola

Lampka „praca” zielona **Urządzenia do zabudowy:** ~230V **urządzenie**

stołowe/wolnostojące: ~400V

Lampka „grzanie włączone” żółta **Urządzenia do zabudowy:** ~230V **urządzenie**

stołowe/wolnostojące: ~400V

Obsługa i kontrola urządzeń z regulacją elektroniczną

LED „praca” 2,2V (zielona) wyłącznie urządzenia z ESRK

Regulator mocy – potencjometr 0Ohm – 10kOhm

4-cyfrowy wyświetlacz „Wskaźnik mocy i błędu” (ESRK) czerwono

Cyfrowy wyświetlacz „wskazanie mocy lub błędu” (ESRTB) czerwono

Warunki funkcjonowania

- o Maksymalna tolerancja napięcia zasilającego napięcie znamionowe +5%/-10%
- o Częstotliwość 50 – 60
- o Klasa ochrony przy dostawie IP 11

Instalacja / otoczenie

- **Maksymalna temperatura otoczenia**
składowanie > -20°C bis +70°C podczas pracy > +5°C do +50°C
- **Maksymalna względna wilgotność powietrza**
Składowanie > 10% bis 90% podczas pracy > 30% do 90%

Dane elektryczne

Urządzenia z termostatem (3,0 - 3,5 kW)

1-fazowe (napięcie 230Volt +5%/-10%)

Podłączenie	Kolor	Częstotliwość	Bezpiecznik:
Faza	Brązowy, czarny lub 1	50 Hz / 60 Hz	
N	Niebieski lub 2		
PE	Żółty/ zielony		

Urządzenia z termostatem (4,5 kW - 19,5 kW)

3-fazowe (napięcie 400Volt +5% / -10%)

Podłączenie	Kolor	Częstotliwość	Bezpiecznik:
Faza	Brąz L1, czarny L2, szary L3 lub 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz	B6A
N	Niebieski lub 4		
PE	Żółty/ zielony		

Urządzenia z regulacją elektroniczną (4,5 kW- 19,5 kW)

3-fazowe (napięcie 400Volt +5% / -10%)

Podłączenie	Kolor	Częstotliwość	Bezpiecznik:
Faza	Brąz L1, czarny L2, szary L3 lub 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz	F6,3A bezpiecznik czuły
N	Niebieski lub 4		
PE	Żółty/ zielony		

Regulacja mocy – pokrętko

Termostat

Liczba, która zwrócona jest w stronę oznakowania, wskazuje aktualną pozycję pokrętko do regulacji mocy.

Pozycja WYŁĄCZ:

'0' pokazuje na oznakowanie (o) oznakowania(o).

Lampka pracy zielona i lampka nagrzewania żółta „wyłączone” (nie świecą się)

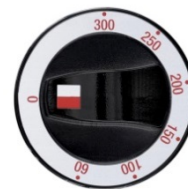
o



Pozycja WŁĄCZ:

Każda pozycja, która wskazuje w kierunku (60-300).

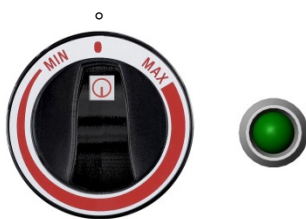
Lampka pracy zielona i lampka nagrzewania żółta świecą się. Lampka grzania gaśnie, gdy osiągnięta zostanie ustawiona temperatura



Potencjometr (ESRK)

Pozycja **WYŁĄCZ**:

'0' pokazuje na oznakowanie (o)



Pozycja **WŁĄCZ**:

Każda pozycja, która wskazuje w kierunku oznakowania(o). Min-Max



Regulacja potencjometrem i 4-cyfrowym wyświetlaczem.

Pokrętkiem można ustawić temperaturę od 70-250°C. Wyświetlacz pokazuje co następuje:



Temperatura żądana 70°C (kropka), temperatura rzeczywista za niska **n**, Grzanie **WŁĄCZONE** (kropka po prawej obok symbolu)



Temperatura rzeczywista 25°C (co 10 sek. na 2 sek.), temperatura rzeczywista za niska **n**. Grzanie **WŁĄCZONE** (kropka po prawej obok symbolu)



Temperatura żądana 70°C (kropka), temperatura rzeczywista mieści w przedziale +/- 2°C, **H** Grzanie jest wyłączone.



Temperatura rzeczywista 105°C, temperatura rzeczywista za wysoka, grzałka nie grzeje. **4**

Dotykowy panel obsługi (ESRTB)

Przyciski na panelu dotykowym



Cyfrowy wyświetlacz wskazujący **temperaturę**



Cyfrowy wyświetlacz pokazujący ewentualne **komunikaty**

Pole zwiększania **temperatury**

Pole do zmniejszania **temperatury**


Włącznik włącz/wyłącz
pole grzewcze
(przytrzymać przez 3 sek.)




Przycisk funkcyjny:
Tryb standby/
Temperatura pracy
(przytrzymać przez 3 sek.)

Stany grzania (przycisk funkcyjny nieaktywny)	
<p>Stan grzania „n”</p> <p>Ustawiona temperatura żądana nie została jeszcze osiągnięta (temperatura rzeczywista jest niższa niż ustawiona temperatura żądana). Grzałka jest włączona</p>	
<p>Stan grzania „H”</p> <p>Ustawiona temperatura żądana została osiągnięta (temperatura rzeczywista jest równa temperaturze żądanej +/- 2C°). Urządzenie będzie podtrzymywać tę temperaturę.</p>	
<p>Stan grzania „u”</p> <p>Ustawiona temperatura żądana jest niższa niż rzeczywista (za gorąco). Grzałka jest wyłączona.</p>	

Przycisk funkcyjny:

Przyciskiem funkcyjnym (przytrzymać przez 3 sek.) można przełączać pomiędzy dwoma dowolnie wybranymi temperaturami (np. temperaturą pracy a temperaturą stand-by). Stan grzania niższej ustawionej temperatury (temperatura Standby) przedstawiony będzie w następujący sposób „= / ° / ≡”

Stany grzania (przycisk funkcyjny aktywny)	
<p>Stan grzania „_”</p> <p>Ustawiona temperatura żądana nie została jeszcze osiągnięta (temperatura rzeczywista jest niższa niż temperatura żądana). Grzałka jest włączona.</p>	

<p>Stan grzania „≡”</p> <p>Ustawiona temperatura żądana została osiągnięta (temperatura rzeczywista jest równa temperaturze żądanej +/- 2C°). Urządzenie będzie podtrzymywać tę temperaturę.</p>	
<p>Stan grzania " - "</p> <p>Ustawiona temperatura żądana jest niższa niż rzeczywista (za gorąco). Grzałka jest wyłączona</p>	
<p>Wskazanie temperatury pozostałej</p>	
<p>Urządzenie jest wyłączone, ale jeszcze gorące (powyżej 45C°) – wtedy wyświetla się wartość temperatury pozostałej, oznakowana jest przez " - ".</p>	

Uwaga:

Powierzchnia płyty mocno nagrzana.
Aby uniknąć oparzeń,
nie wolno dotykać stref grzewczych.

Test działania.

Po włączeniu urządzenia i przekręceniu pokrętki płyta zaczyna się nagrzewać. Nagrzewanie płyty ustawia się właśnie tym pokrętkiem, bezstopniowo. Po osiągnięciu ustawionego poziomu grzania wbudowane termostaty, potencjometr względnie czujnik panelu sterującego regulują się automatycznie.

Dla modeli standardowych

Proszę włączyć urządzenie. Lampka sygnalizująca pracę urządzenia (zielona) zapala się, następnie należy przekręcić pokrętkę na pozycję między 60-300°C (60-250°C przy modelach BGE..C). Lampka wskazująca nagrzewanie płyty grillowej (żółta) świeci się do momentu osiągnięcia ustawionej temperatury. Lampka sygnalizująca nagrzewanie płyty grillowej (żółta) gaśnie, gdy ustawiona temperatura zostanie osiągnięta.

Dla modeli ze sterowaniem elektronicznym (ESRK)

Proszę włączyć urządzenie. 4-cyfrowy wyświetlacz wskazujący pracę urządzenia pokazuje temperaturę w danej chwili. Należy przekręcić pokrętkę na min/max. Gdy zmienimy temperaturę potencjometrem, wskazanie zmienia się na temperaturę żadaną.

Dla modeli ze sterowaniem elektronicznym (ESRTB)

Proszę włączyć urządzenie. 4-cyfrowy wyświetlacz na panelu obsługi wskazujący pracę urządzenia pokazuje temperaturę w danej chwili. Przyciskami ze strzałkami zwiększ/zmniejsz ustawiamy żadaną temperaturę (między 50-250°C). Gdy przyciskiem ze strzałką zmienimy temperaturę, wyświetlacz pokazuje temperaturę żadaną.

Gdy wyświetlacz lub lampka LED nie świecą, należy sprawdzić następujące rzeczy:

- Należy sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do sieci.
- Czy termostat względnie potencjometr są WŁĄCZONE?

Gdy urządzenie indukcyjne pomimo testu nadal nie działa, to należy sprawdzić możliwe przyczyny wg punktów w rozdziale szukanie/usuwanie błędów.

Obsługa

Proces gotowania

Urządzenie jest gotowe do pracy bezpośrednio po jego włączeniu. Zielona lampka obok termostatu pokazuje pracę urządzenia. Żółta lampka pokazuje nagrzewanie się powierzchni płyty.



Uwaga na oparzenia!

Pozycja MIN:	>	moc minimalna
Pozycja MAX:	>	moc maksymalna

Wyłączenie z użytkowania

Gdy urządzenie nie pracuje należy upewnić się, że nie można przypadkowo przekręcić pokrętki lub wcisnąć przycisku na panelu obsługi. Gdy urządzenie nie jest użytkowane przez dłuższy czas (kilka dni), należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Należy zabezpieczyć urządzenie przed przedostaniem się do niego jakichkolwiek płynów i nie wolno czyścić go płynami.

Szukanie błędu

Ostrzeżenie: Podczas czyszczenia czy konserwacji i przy wymianie części należy odłączyć urządzenia od zasilania.

Urządzenie może otworzyć jedynie uprawniony, odpowiednio przeszkolony personel serwisu. Urządzenie należy wyłączyć i odłączyć z sieci. Nie wolno dotykać żadnych części wewnątrz urządzenia.

Uwaga:

Nie wolno otwierać urządzenia!
Niebezpieczne napięcie!

Usuwanie błędu

Błąd	Możliwa przyczyna	Kroki podjęte przez personel obsługi lub serwisu
Brak grzania Lampka wskazująca pracę nie świeci się.	Brak doprowadzenia prądu	Należy sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do sieci (czy kabel zasilający podłączony do sieci).
	Włączył się (zadziałał) ogranicznik temperatury.	Gdy zadziałał ogranicznik bezpieczeństwa temperatury, to można go włączyć dopiero po ustaleniu przyczyny jego zadziałania. Aby włączyć ogranicznik należy wcisnąć czerwony przycisk.
	Zadziałał ogranicznik temperatury.	wmontowany samobezpieczny ogranicznik temperatury włącza się również wtedy gdy temperatura otoczenia spada poniżej 0°C. Przed ponownym włączeniem czujnik musi się nagrzać do temperatury powyżej 20°C, zanim będzie można ponownie włączyć ogranicznik.
	Urządzenie uszkodzone	Prosimy o kontakt z dostawcą lub autoryzowanym serwisem. Należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
Niedostateczna moc grzania. Lampka wskazująca pracę jest włączona (świeci się)	Brak jednej fazy	Sprawdzić bezpieczniki.
	Regulator uszkodzony	Prosimy o kontakt z dostawcą lub autoryzowanym serwisem. Wyjąć wtyczkę z sieci.
	Grzałka uszkodzona	
Brak reakcji przy kręceniu regulatorem termostatu	Regulator termostatu uszkodzony	
Brak reakcji przy kręceniu regulatorem mocy	Uszkodzenie regulatora mocy.	

Włączył się (zadziałał) ogranicznik temperatury

Urządzenia stołowe:

Płytę grillową należy natychmiast odłączyć od sieci i ustalić przyczynę. Urządzenie należy ostrożnie podnieść i odkręcić śruby z łbem sześciokątnym M8 przykręcone pośrodku podstawy urządzenia. Następnie cienkim przedmiotem wcisnąć ogranicznik, który znajduje się z tyłu za otworem na śruby. Przykręcić ponownie śruby M8 i ostrożnie odstawić urządzenie.

Należy postępować bardzo ostrożnie, ogranicznik jest bardzo wrażliwy na wstrząsy. Gdyby ogranicznik ponownie się włączył, należy zawiadomić serwis.

Urządzenia do zabudowy:

Płytę grillową należy natychmiast odłączyć od sieci i ustalić przyczynę. Przy montażu płyty ogranicznik montowany jest zwykle z tyłu za osłoną na przełączniki. Prosimy o skontaktowanie się z Państwa dostawcą.





Dla urządzeń ze sterowaniem elektronicznym należy przestrzegać następujących zasad:

Należy zwracać szczególną uwagę, czy otoczenie w jakim znajduje się skrzynka rozdzielcza ma odpowiednią temperaturę (< 80°C).

Nie należy dokonywać montażu bezpośrednio pod źródłem ciepła.

Gdy przewód zasilania sieciowego tego urządzenia zostanie uszkodzony, to musi on zostać wymieniony przez producenta, jego autoryzowany serwis lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby nie dopuścić do powstania uszkodzeń.

Przegląd komunikatów i komunikaty o błędzie z czujnikiem na dotykowym panelu obsługi.

	Kod błędu 1: Brak lub uszkodzenie potencjometru, wartość > 1250 Ohm
	Kod błędu 2 4: Nadwyżka temperatury lub brak PT1000 wartość >300°C
	Kod błędu 3 5: PT1000 w stanie zwarcie lub wartość < -40°C
	Kod błędu 7: brak aplikacji

Czyszczenie płyty:

Powierzchnię płyty grillowej przed jej pierwszym uruchomieniem należy gruntownie wyczyścić wodą ze środkiem do mycia.

Uwaga: Nie wolno używać środków do czyszczenia grilla!

Następnie dać na powierzchnię olej i dobrze go rozetrzeć materiałową ściereczką. Nagrzać płytę do ok. 200°C i poczekać, aż olej przybierze lekko żółtawy odcień, a więc lekko "zżycwiczeje". Łopatką zdjąć tę powierzchniową warstwę oleju. Ten proces należy powtórzyć w sumie 3 razy.

Czas trwania tego przygotowania płyty wynosi ok. 1 godziny. Dzięki temu na powierzchni wytwarza się niewidoczna patyna.

Dopiero wtedy można rozpocząć użytkowanie płyty. Przed położeniem na nią produktów do smażenia należy jeszcze raz ją posmarować olejem.

Do czyszczenia należy używać wyłącznie łopatki dostarczanej wraz z płytą! Wszystkie inne narzędzia są do tego nieodpowiednie.

Gdy z biegiem czasu na patelni będą pozostawać resztki ze smażonych potraw, należy usuwać je gąbką ze stali szlachetnej. Aby się nie poparzyć, gąbkę należy przytrzymać przednim kantem łopatki. (prosimy nie stosować wody).

Natłuszczanie płyty powinno się przeprowadzać codziennie w skróconej formie.

Jeszcze jedna wskazówka, pozwalająca utrzymywać płytę w czystości:

Punkt dymienia olei wynosi ok. 180-220°C. W zależności od oleju temperatura smażenia powinna wynosić nieco mniej niż punkt dymienia oleju.

Po wyczyszczeniu płyty po skończonej pracy urządzenie należy wyłączyć. Po ok. 60-70 min., gdy płyta jest jeszcze trochę ciepła, wyczyścić ją stosując tylko wodę i gąbkę ze stali szlachetnej przytrzymywanej na łopatkce, a następnie znowu posmarować warstwą oleju.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE: Podczas czyszczenia czy konserwacji, a także podczas wymiany części zamiennych należy wyłączyć urządzenie z sieci.

Lista środków czyszczących przeznaczonych do danego typu zabrudzenia:

Typ zabrudzenia	Środek czyszczący
Lekkie zabrudzenie	Wilgotna ściereczka (Scotch ®) z niewielką ilością środka do czyszczenia profesjonalnych kuchni
Tłuste plamy (sosy, zupy, ...)	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox crème, Vif Super-Reiniger Supernettoyant, Sida, Wiener Klak, Pudol System Pflege
Plamy z kamienia i wody	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox crème, Vif Super-Reiniger Supernettoyant
Mocno połyskujące, metaliczne odbarwienia	Polychrom, Sigolin Chrom,

Pozostałości środków czyszczących należy usunąć z powierzchni grillowej wilgotną ściereczką (Scotch), ponieważ podczas nagrzewania mogą korodować. Fachowa konserwacja urządzenia zakłada regularne czyszczenie go, staranne traktowanie i serwis.

Do urządzenia nie mogą przedostać się płyny!

Gwarancja

Dokonując zakupu urządzenia firmy Berner zakupiliście Państwo produkt wysokiej jakości. Jako producent udzielamy rocznej gwarancji od dnia zakupu.

Naprawa w okresie gwarancyjnym

Należy skontaktować się z Państwa sprzedawcą.

Utrzymanie

Użytkownik musi upewnić się, że wszystkie istotne dla bezpieczeństwa elementy pracują bez zarzutu. Urządzenie przynajmniej raz w roku musi być poddawane kontroli dokonywanej przez autoryzowanego technika od Państwa dostawcy.

Kontrola przez DGUV V3 0701/0702 (DE).

Uwaga:

Nie wolno otwierać urządzenia!
Niebezpieczne napięcie!

Uwaga! Aby przeprowadzić kontrolę techniczną należy w „widoczny sposób” wyłączyć urządzenie od zasilania.

Utylizacja odpadów

Po zakończeniu użytkowania urządzenia należy go usunąć zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Należy zapobiegać niewłaściwemu użytkowaniu:

Urządzenie nie może być używane przez niewykwalifikowany personel. Należy zapobiegać sytuacjom, kiedy urządzenie oddane do utylizacji znajdowało się ponownie w użytkowaniu. Urządzenie składa się z powszechnych części elektrycznych, elektromechanicznych i elektronicznych. Nie stosuje się w nim baterii. Użytkownik odpowiedzialny jest za specjalistyczną i pewną utylizację urządzenia.

Wskazówki dotyczące utylizacji

Urządzenia przeznaczone do tego celu mogą być odesyłane do nas. Przyjmujemy jednak tylko te paczki, które są odpowiednio (wystarczająco) opłacone.



Adres dostawy:

Berner- Kochsysteme GmbH & Co. KG

Sudetenstrasse 5 – D - 87471 Durach

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

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

Dokumentacja techniczna

Rysunki montażowe, lista części zamiennych, instrukcje obsługi i deklaracje CE znajdziecie Państwo na stronie:

www.induktion.de



www.induktion.de/download.html

Dokumentacja techniczna

Wyjaśnienia

Potencjometr dla modeli sterowanych elektronicznie.

Poziomem mocy steruje umieszczony w skrzynce rozdzielczej regulator w połączeniu z elektroniką i przekaźnikiem półprzewodnika. Odbywa się to bezstopniowo (linearnie). Regulator zamontowany jest bezpośrednio za pokrętle.

ZALETY JEDNYM RZUTEM OKA:

Płyty grillowe /patelnie przeznaczone do profesjonalnych kuchni przeszły liczne testy w laboratoriach jak i praktycznym zastosowaniu, wykazując wysoką jakość. Wykazują one szczególnie następujące zalety:

- Bezstopniowa regulacja temperatury
- Krótki czas nagrzewania i długi okres utrzymywania ciepła
- Dokładne dopasowanie temperatury do każdego procesu smażenia od utrzymywania ciepła potraw po mocne przysmażanie.
- Niskie zużycie energii dzięki pracy ogranicznika mocy na „biegu jałowym”.
- Ochrona przed przegrzaniem dla każdego obwodu.

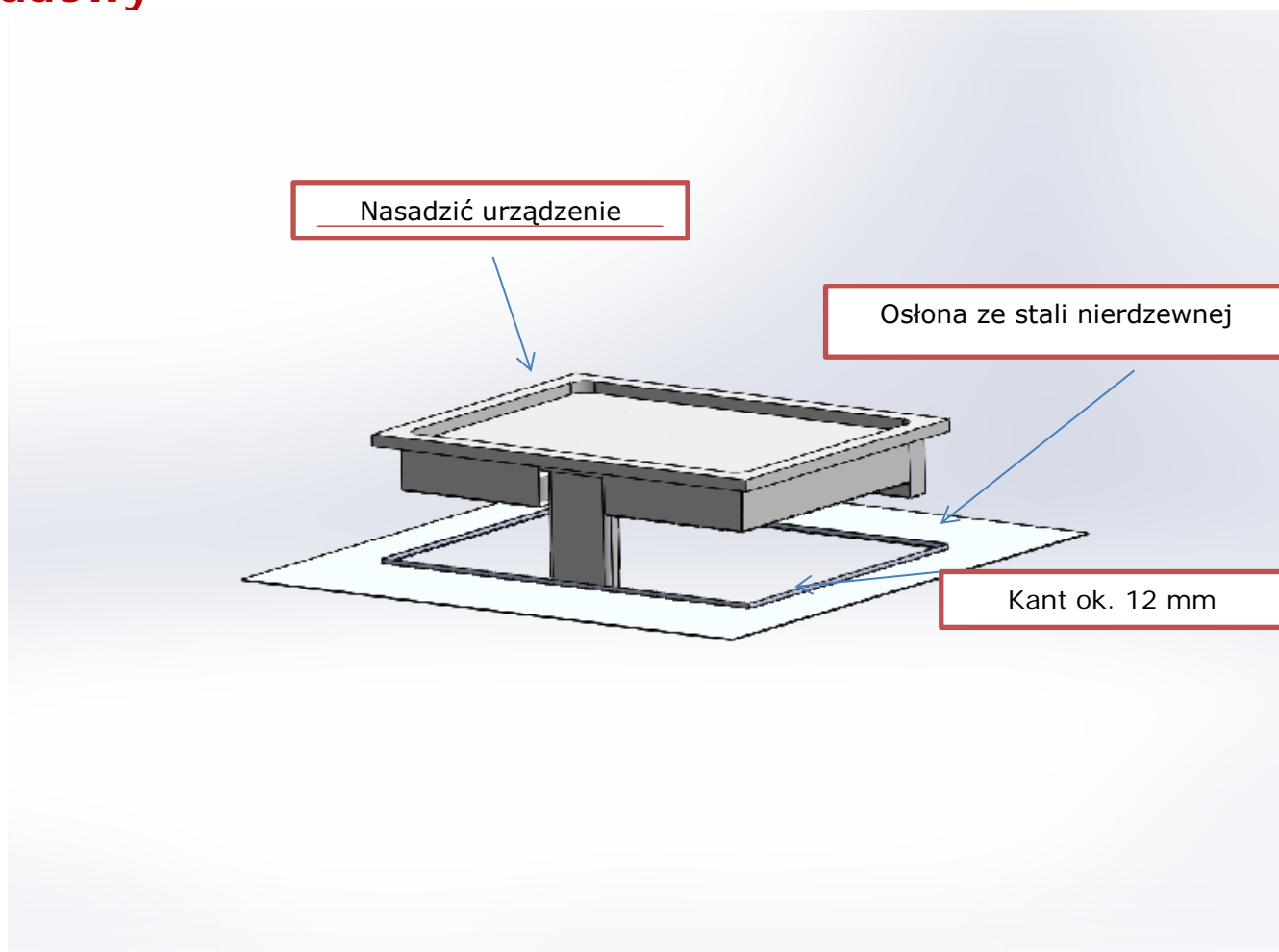
Odpowiedni wybór dla profesjonalisty.

Płyty grillowe umożliwiają szefowi kuchni szybkie i proste przygotowanie również potraw wymagających smażenia lub serwowanych à la carte. Regulacja temperatury umożliwia precyzyjne ustawienie odpowiedniej mocy. Ponieważ można precyzyjnie ustawiać bardzo niskie wartości, płyta grillowa doskonale nadaje się do przygotowywania potraw wymagających delikatnej obróbki.

Opcje:

- WS łopatką do obracania potraw
- RSE zestaw czyszczący ze stali nierdzewnej
- TAS teflonowa zatyczka płyty
- TAS110,160,200 teflonowa zatyczka patelni
- ESB osłona na przełączniki
- EOH przygotowanie pod optymalizację energii na każdą strefę grzewczą grzewczą
- AKS pokrętle – kolor srebrny
- AKG pokrętle – kolor złoty

Instrukcja montażu płyt grillowych i patelni Berner do zabudowy



Należy przestrzegać następujących wskazówek:

Wielkość potrzebnego wycięcia znajdziecie Państwo pod adresem: www.induktion.de/download.html w rubryce z danymi technicznymi dotyczącymi montażu.

10-12 mm kant na krawędzi wykroju zapobiega przedostawaniu się płynów. Należy uszczelnić go dookoła pactanem (ogniotrwałym silikonem), co będzie pochłaniać rozszerzania się płyty do jakich dochodzi podczas jej pracy.

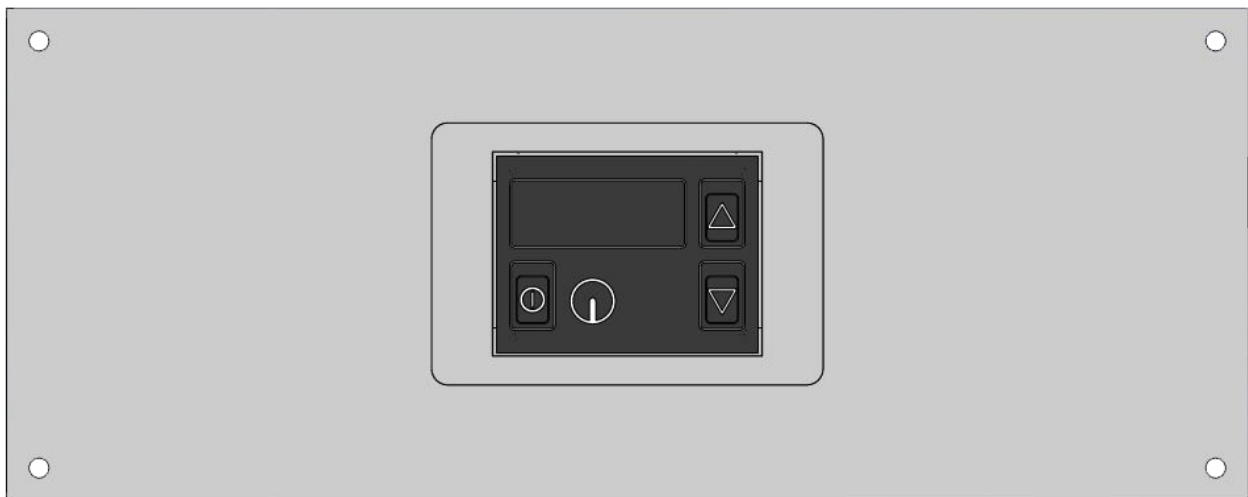
Rozszerzenie na długość płyty o długości 600 mm wynosi ok 2,5 mm i przy montażu w zabudowie wymaga to fugi wynoszącej minimum 4 mm. W przypadku większych płyt grillowych należy odpowiednio zwiększyć również odpowiednio zakres fugi. Gdy fuga jest niewystarczająca, to wydłużająca się podczas pracy płyta przenosi się na ramy płyty, co prowadzi do pęknięć naprężeniowych na spawach (spoinach).

Instrukcja montażu panelu obsługi z ramą (wersja A)

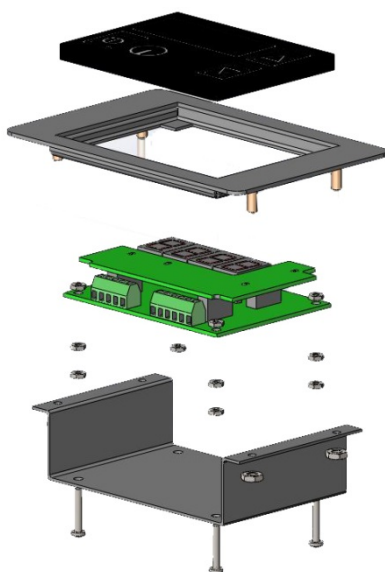
Rama z elektroniką jest wstępnie zamontowana z przyklejoną szybą Ceran.

Należy bezwzględnie przestrzegać poniższej instrukcji montażu. Tylko to gwarantuje bezawaryjną pracę i długą żywotność urządzenia. W razie nieprzestrzegania poniższych zaleceń, gwarancja traci ważność.

Przykład: montaż w osłonę przycisków



Eksplozja: wersja
A



wersja
zmontowana

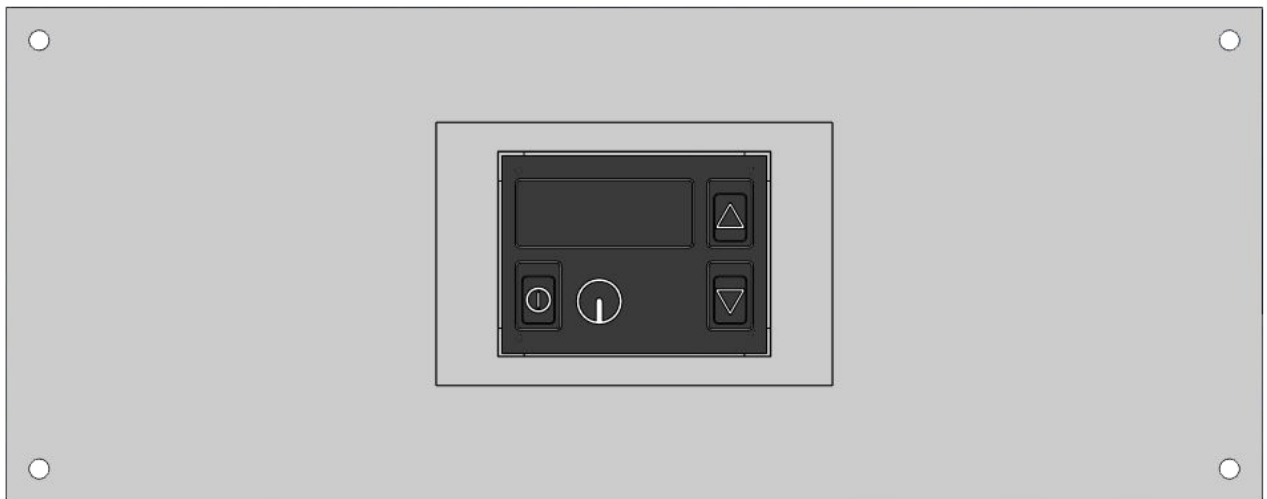


Instrukcja montażu panelu obsługi z ramą (wersja A2)

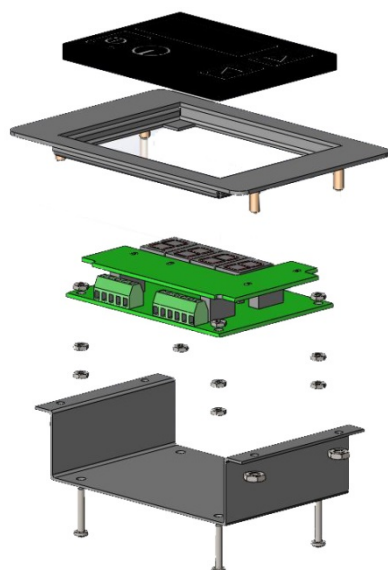
Rama wraz z elektroniką jest wstępnie zamontowana z przyklejoną szybą Ceran.

Należy bezwzględnie przestrzegać poniższej instrukcji montażu. Tylko to gwarantuje bezawaryjną pracę i długą żywotność urządzenia. W razie nieprzestrzegania poniższych zaleceń, gwarancja traci ważność.

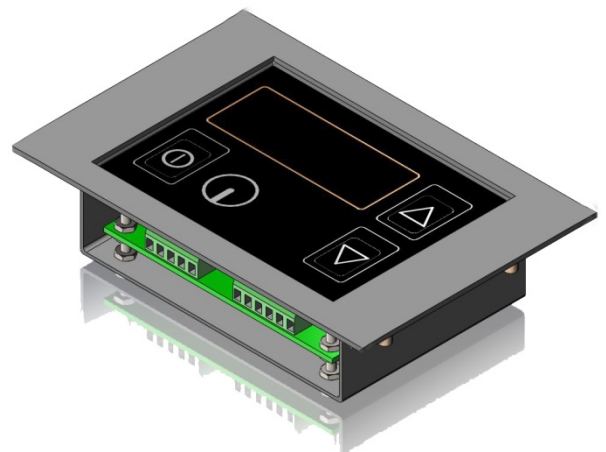
Przykład: montaż w osłonę przycisków



Eksplozja: wersja
A2



wersja
zmontowana



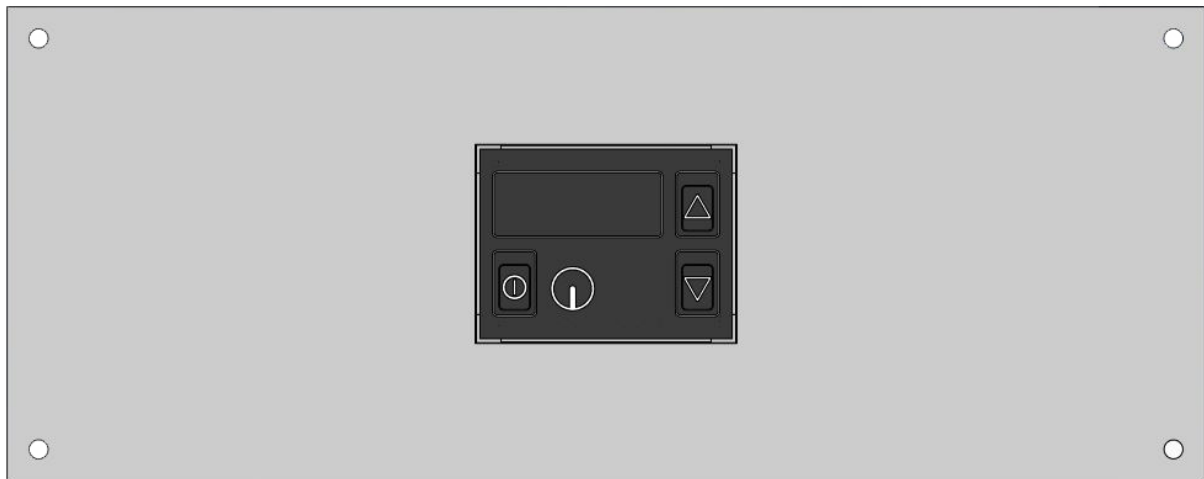
Instrukcja montażu urządzeń BERNER zlicowanych z powierzchnią montażu.

(wersja B) czujnik dotykowy panel obsługi

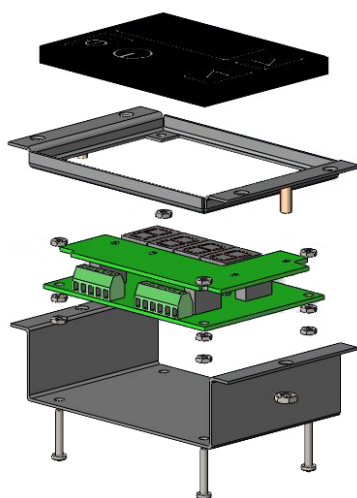
Rama wraz z elektroniką jest wstępnie zamontowana z przyklejoną szybą Ceran (2-3 mm wypust).

Należy bezwzględnie przestrzegać poniższej instrukcji montażu. Tylko to gwarantuje bezawaryjną pracę i długą żywotność urządzenia. W razie nieprzestrzegania poniższych zaleceń, gwarancja traci ważność.

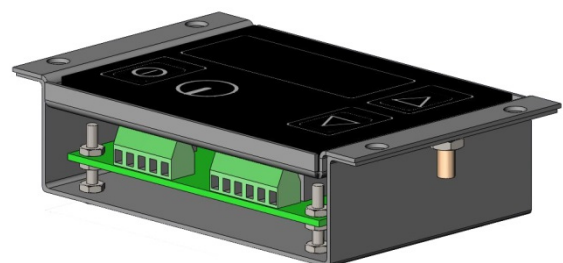
Przykład montaż w osłonę przycisków



Ekslozja: wersja B



wersja
zmontowana



Instrukcja montażu urządzeń indukcyjnych BERNER zlicowanych z powierzchnią montażu.

(wersja B) 4-cyfrowy wyświetlacz (wersja I)

Rama wraz z wyświetlaczem jest wstępnie zamontowana z przyklejoną szybą Ceran (2-3 mm wypust).

Wycięcie w osłonie 73x43mm (Ceranglas 70x40mm), wstrzelić przy osłonie sworzeń M4x10 (odstęp 85x34,5 mm), zakręcić ramę wyświetlacza.

Należy bezwzględnie przestrzegać poniższej instrukcji montażu. Tylko to gwarantuje bezawaryjną pracę i długą żywotność urządzenia. W razie nieprzestrzegania poniższych zaleceń, gwarancja traci ważność.

