



Berner- Kochsysteme GmbH & Co KG

Sudetenstrasse 5 – D-87471 Durach

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

E-Mail: Berner@induktion.de

Bedienungsanleitung für Elektro Sous Vide Garer System 60/20



**BSVKTT
GN1/1-150**

| Inhaltsverzeichnis | | Seite |
|---------------------------|--|--------------|
| 1 | <u>Allgemeines</u> | 3 |
| 1.1 | <u>Anwendung</u> | 3 |
| 2 | <u>Produktbeschreibung</u> | 3 |
| 2.1 | <u>Produkte</u> | 3 |
| 2.2 | <u>Technische Daten</u> | 3 |
| 2.2.1. | <u>Bedienung und Kontrolle</u> | 3 |
| 2.2.2. | <u>Technische Gerätedaten</u> | 3 |
| 2.2.3. | <u>Funktionsbedingungen</u> | 3 |
| 3 | <u>Installation</u> | |
| 3.1 | <u>Elektrische Daten der Geräte</u> | 4 |
| 3.1.1. | <u>Geräte nach Leistung (3,0 kW)</u> | 4 |
| 3.2 | <u>Installationsvoraussetzungen</u> | 4 |
| 3.3 | <u>Installationsvorschriften</u> | 4 |
| 4 | <u>Inbetriebnahme</u> | 5 |
| 4.1 | <u>Montage</u> | 5-6 |
| 5 | <u>Funktionstest</u> | 7 |
| 6 | <u>Bedienung</u> | 7 |
| 6.1 | <u>Betrieb ohne Kerntemperaturfühler</u> | 7 |
| 6.2 | <u>Betrieb mit Kerntemperatur</u> | 7 |
| 7 | <u>Sicherheitsvorschriften</u> | 8 |
| 7.1 | <u>Beschreibung von Gefahren-Symbolen</u> | 8 |
| 7.2 | <u>Gefahren bei Nichtbeachten von Sicherheits-Vorschriften</u> | 8 |
| 7.3 | <u>Sichere Anwendung</u> | 8 |
| 7.4 | <u>Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal</u> | 9 |
| 7.5 | <u>Unsachgemäße Bedienung</u> | 9 |
| 7.6 | <u>Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen</u> | 9 |
| 8 | <u>Außerbetriebnahme</u> | 9 |
| 9 | <u>Fehlerfindung / Fehlerbehebung</u> | 10-11 |
| 10 | <u>Reinigung</u> | 12 |
| 10.1 | <u>Austausch des Wassers</u> | 13 |
| 10.2 | <u>Reinigung des Wasserbades</u> | 13 |
| 11 | <u>Unterhalt</u> | 13 |
| 12 | <u>Entsorgung</u> | 14 |
| 13 | <u>Ersatzteilliste</u> | 14 |
| 14 | <u>Konformitätserklärung</u> | 15 |
| 15 | <u>Technische Dokumentation</u> | 16-17 |

1. Allgemeines

Diese Bedienungsanleitung beinhaltet grundlegende Informationen die bei der Montage, Anwendung und Unterhalt beachtet werden müssen. Sie muss vor der Installation und Inbetriebnahme vollständig durch den Monteur und das Bedienpersonal gelesen werden und immer zum Nachschlagen in der Nähe der Kochstelle aufliegen.

1.1 Anwendung

Der Elektro Sous Vide Garer wird zum schonenden Garen von Lebensmitteln eingesetzt.

2. Produktbeschreibung

2.1 Produkte

Modell

BSVKTT

- Kompakte Modulbauweise
- Einfache Montage
- Servicefreundlich
- Einfache Bedienung mittels Druckschalter und Sensorplatine
- Kompakte Außenmasse

2.2 Technische Daten

2.2.1 Bedienung und Kontrolle

Lampe „Betrieb“ grün

| <u>Dimensionen</u> | <u>B x T x H</u> | <u>Innenmaße</u> | <u>Inhalt</u> |
|---------------------------|-------------------------|-------------------------|----------------------|
| BSVKTT | 400 x 600 x 200 mm | GN1/1 H = 160 mm | 18 Liter |

2.2.2 Technische Gerätedaten

| <u>Geräte</u> | <u>Spannung</u> | <u>Leistung</u> | <u>Gewicht</u> |
|----------------------|------------------------|------------------------|-----------------------|
| BSVKTT | 230V/1~/N/PE | 3,0 kW | 18 kg |

2.2.3 Funktionsbedingungen

- max. Toleranz der Netzspannung Nominalspannung +5%/-10%
- Frequenz 50 / 60 Hz
- Schutzklasse IP 43

3. Installation

3.1 Elektrische Daten der Geräte

3.1.1. Geräte nach Leistung (3,0 kW)

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

| Anschluss | Farbe | Frequenz | Sicherung |
|----------------------|-----------------------|-----------------|------------------|
| Steuer- kreislauf | Schwarz | 50 Hz / 60 Hz | |
| Phase | Braun, Schwarz oder 1 | | - |
| N | Blau oder 4 | | - |
| PE | Gelb/Grün | | |

Installations-Umgebung

- **max. Umgebungstemperatur**

Lagerung > -20°C bis +70°C in Funktion > +5°C bis +35°C

- **max. relative Luftfeuchtigkeit**

Lagerung > 10% bis 90% in Funktion > 30% bis 90%

3.2 Installationsvoraussetzungen

Das Gerät muss in einer geraden Fläche platziert werden **und kann mittels verstellbaren Füßen justiert werden.** Die Abstellfläche muss mindestens 45 kg Gewicht zulassen. Die Netztrennvorrichtung muss leicht zugänglich sein.

3.3 Installationsvorschriften

Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

- Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.
- Die elektrischen Installationen müssen den lokalen Gebäudeinstallations-Vorschriften entsprechen. Die gültigen nationalen Vorschriften der Elektrizitäts-Behörden müssen befolgt werden.
- Das Gerät ist mit einem Netzkabel ausgestattet, dieses kann mit dem Kabel bzw. notwendigen Stecker an eine Steckdose bzw. Anschlussdose angeschlossen werden.
- Falls Fehlstromschutzschalter verwendet werden, müssen diese für einen Fehlerstrom von mindestens 30mA ausgelegt sein.
- Das Bedienpersonal muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten, durch zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.

Zum elektrischen Anschluss des Gerätes sind die Gesetzlichen Vorschriften des jeweiligen Landes zu beachten!

Achtung
Falsche Spannung kann das
Gerät beschädigen

Achtung
Die elektrischen Anschlüsse
müssen durch eine Fachperson
ausgeführt werden.

4. Inbetriebnahme

4.1 Montage

Die Geräte sind mit einem Netzkabel und Schutzkontaktstecker versehen. Dieser kann entweder in eine Steckdose gesteckt, oder der Stecker entfernt und das Gerät fest angeschlossen werden. Führen Sie die Anschlüsse gemäß Punkt 3 aus. Die elektrischen Installationen müssen durch zugelassene Installationsunternehmen unter Einhaltung der spezifischen nationalen und lokalen Vorschriften ausgeführt werden. Die Installationsunternehmen sind verantwortlich für die korrekte Auslegung sowie Installation in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften. Die Warn- und Typenschilder müssen strikt befolgt werden.

Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung des Netzstroms und des Gerätes (gemäß Typenschild) übereinstimmen.



Bei Aufstellung dieses Gerätes in unmittelbarer Nähe einer Wand , von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese aus nicht brennbarem Material gefertigt sind; anderenfalls müssen sie mit geeigneten nichtbrennbaren, wärmeisolierenden Material verkleidet sein, und die Brandschutz-Vorschriften müssen sorgfältigst beachtet werden!

Bringen sie den Leuchtdruckschalter in Ausposition (erhaben) bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.

Die Voraussetzungen gem. Position 3.2 „Installations-Vorraussetzungen“ müssen eingehalten werden.

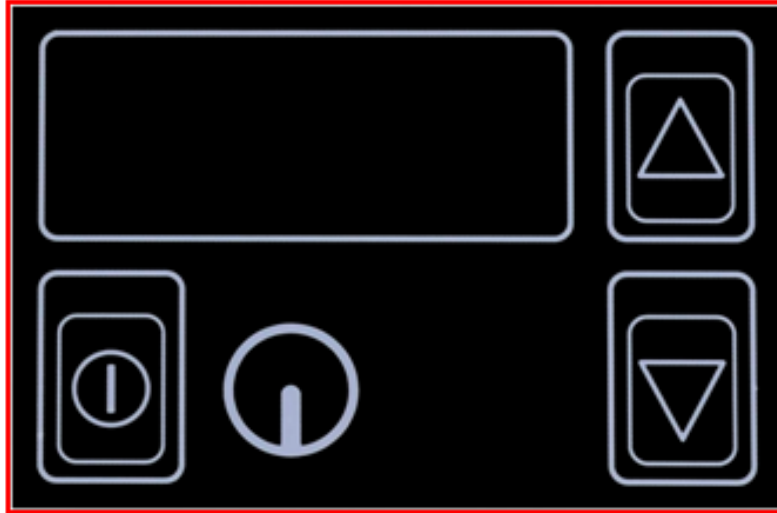
Leuchtdruckschalter

Zum Ein- und Ausschalten des Gerätes.

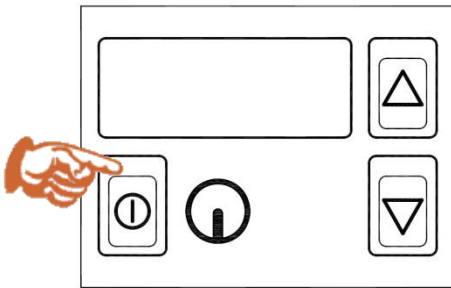
Sensortastenfeld

Zur individuellen Einstellung von Temperatur und Zeit, bzw. Kerntemperatur.

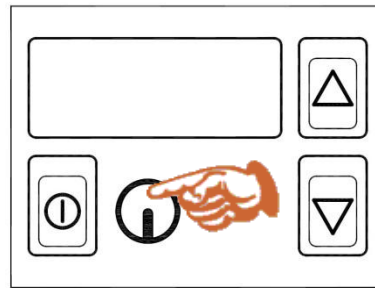
Sensortastenfeld:



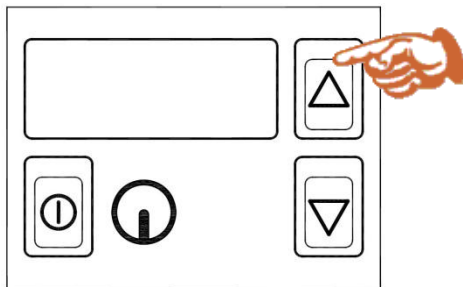
EIN/AUS Taste:



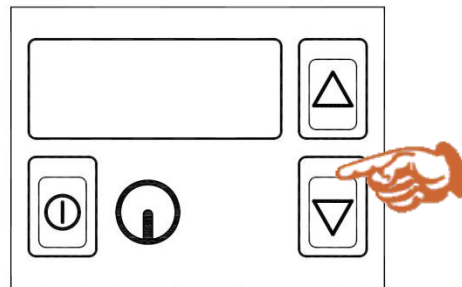
Optionstaste:



Wert erhöhen:



Wert reduzieren:



5. Funktionstest

Das Elektro Sous Vide Gerät darf unter keinen Umständen ohne Wasser in Betrieb gesetzt werden!

Befüllen Sie das Gerät mindestens zur Hälfte mit Wasser.

Schalten Sie das Gerät durch Drücken des grünen Leuchtdruckschalters ein. Anschließend können Sie das Gerät mit der EIN/AUS Taste auf dem Touchbedienfeld in Betrieb nehmen. In der Anzeige erscheint zuerst die Softwareversion, gefolgt von der Nutzungsdauer. **Diese Angaben sind für den Benutzer irrelevant und nur für den Service-Mitarbeiter gedacht.**



EIN/AUS

Achtung

Die Heizung wird stark erhitzt. Um Verletzungen zu vermeiden, berühren Sie die Heizzone nicht.

6. Bedienung

6.1 Betrieb ohne Kerntemperaturfühler:

Schalten Sie das Gerät durch Drücken des grünen Leuchtdruckschalters ein. Anschließend können Sie es durch berühren der EIN/AUS Taste auf dem Touchbedienfeld in Betrieb nehmen. Die Soll-Temperatur kann nun mit den Pfeiltasten zwischen 40 und 110°C eingestellt werden.



EIN/AUS



Soll-Temperatur erhöhen



Soll-Temperatur reduzieren

Die Anzeige wechselt zwischen Soll- und Ist-Temperatur, bis der gewünschte Wert erreicht ist. Die Soll-Temperatur ist durch einen leuchtenden Punkt hinter der letzten Stelle gekennzeichnet. Nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur hält das Gerät diese in einem Bereich von +/- 2°C aufrecht.

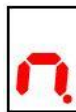


Soll-Temperatur



Ist-Temperatur

An der letzten Stelle der Anzeige werden unterschiedliche Symbole angezeigt. Diese haben folgende Bedeutung:



Temperatur zu niedrig



Temperatur im Sollwert



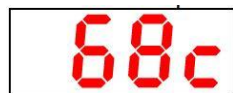
Temperatur zu hoch

6.2 Betrieb mit Kerntemperaturfühler:

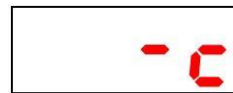
Soll mit dem mitgelieferten Kerntemperaturfühler gearbeitet werden, muss dieser zuerst an der entsprechenden Buchse in der Frontblende angeschlossen werden. Dazu muss vorher die Schutzkappe durch Drehen geöffnet werden. Nun kann der Fühler eingesteckt werden. Durch Betätigen der Optionstaste erscheint die Kerntemperatur in der Anzeige. Diese ist durch ein kleines c hinter der Temperatur gekennzeichnet. Ist der Fühler nicht angeschlossen oder defekt erscheint nur - c in der Anzeige.



Option



Kerntemperatur



fehlender Kerntemperatur Fühler



EIN/AUS

Die Kerntemperatur wird nur optisch angezeigt und hat **keinen Einfluss** auf die eingestellte Soll-Temperatur. Sobald die Kerntemperatur sich auf 2°C an die Soll-Temperatur genähert hat wird in Intervallen ein Piep-Ton ausgegeben. Dieser kann durch kurzes antippen der EIN/AUS Taste quittiert werden.

7.1 [Beschreibung von Gefahren-Symbolen](#)

Generelles Gefahrensymbol Nichtbefolgen der Sicherheitsvorschriften Bedeutet Gefahr (Verletzungen)



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



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



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

Das Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften kann zu Gefahr für Personen, Umgebung und für das Gerät selbst führen. Bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften besteht kein Recht auf jegliche Schadensersatzforderungen.

Im Detail kann das Nichtbeachten zu folgenden Risiken führen

(**Beispiele**):

- Gefahr für Personen durch elektrische Ursachen
- Gefahr für Personen durch heißes Wasser / heißer Heizung

7.3 [Sichere Anwendung](#)

Die Sicherheits-Vorschriften dieser Bedienungsanleitung, die bestehenden nationalen Vorschriften für Elektrizität zur Verhinderung von Unfällen sowie jegliche betriebsinterne Arbeits-, Anwendungs- und Sicherheits-Vorschriften müssen befolgt werden.

7.4 [Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal](#)

- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb lassen. Somit wird ein unbeaufsichtigtes Aufheizen vermieden, d.h. eine Person, die das Gerät benutzen will, muss das Gerät einschalten.
- Benutzen Sie das Elektro Sous Vide Garer nicht als Ablage!
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. auf oder in das Becken
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das Gerät und das Überlaufen von Wasser. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.

7.5 [Unsachgemäße Bedienung](#)

Die Funktionstüchtigkeit des Gerätes kann nur bei richtiger Anwendung gewährleistet werden. Die Grenzwerte gemäss den technischen Daten dürfen unter keinen Umständen über- oder unterschritten werden.

7.6 [Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen](#)



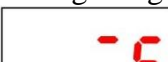
Kontaktieren Sie den Hersteller, wenn Sie Änderungen am Gerät beabsichtigen. Um die Sicherheit zu gewährleisten, verwenden Sie nur Original-Ersatzteile und Zubehörteile, welche durch den Hersteller bewilligt sind. Bei Verwenden von nicht originalen Komponenten erlischt jegliche Haftung für Folgekosten.

7.7 [Außerbetriebnahme](#)

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



Bei allen Störungen des Gerätes, die nicht auf äußere Einflüsse oder Verschmutzungen zurückzuführen sind, darf nur zugelassenes und geschultes Servicepersonal das Gerät öffnen. Das Gerät muss sofort ausgeschaltet und der Netzstecker herausgezogen bzw. spannungsfrei geschaltet werden. Die Ursachenermittlung oder Fehlerbehebung darf nur durch Sachkundige erfolgen.

| Fehler | Mögliche Ursache | Massnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal |
|--|--|--|
| Kein Aufheizen, Leuchtdrucktaster und Anzeige bleiben dunkel | Keine Stromzufuhr | Prüfen Sie, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt), Sicherungen prüfen, Stellung von Hauptschalter überprüfen. |
| Kein Aufheizen, Leuchtdrucktaster und Anzeige leuchten nicht | Sicherheitstemperaturbegrenzer ausgelöst | Becken mindestens bis zur Hälfte mit Wasser füllen, roten Rückstellknopf (links in der Schalterblende hinter dem Gummistopfen) quittieren |
| | Elektro-Gerät defekt | Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker heraus bzw. Spannungsfreiheit herstellen. |
| | Phase oder N fehlt | Prüfen Sie die Sicherungen. |
| Anzeige zeigt  | defekter PT1000 Fühler | Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker heraus bzw. Spannungsfreiheit herstellen. |
| Anzeige zeigt  | Kurzschluß eines PT1000 Fühlers | Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker heraus bzw. Spannungsfreiheit herstellen. |
| Anzeige zeigt  | Kerntemperaturfühler nicht angeschlossen oder defekt | Kerntemperaturfühler einstecken oder gegebenenfalls erneuern |
| Bedientasten reagieren nicht | Touch-Glas verschmutzt | Touch-Glas bei ausgeschaltetem Gerät reinigen. |

9 [Reinigung](#)

Regelmäßiges Reinigen des Gerätes trägt zu einer Verlängerung der Lebensdauer bei.

Liste für Reinigungsmittel für bestimmte Verschmutzungsarten:

| Verschmutzungsart | Reinigungsmittel |
|---|---|
| Leichte Verschmutzung | Feuchtes Tuch (Scotch) mit etwas Industrieküchen-Reinigungsmittel |
| Fetthaltige Flecken (Saucen, Suppen,...) | Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif Super-Reiniger Supernettoyant, Sida, Wiener Kalk Pudol System Pflege |
| Kalk- und Wasserflecken | Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif Super-Reiniger Supernettoyant |
| Stark schimmernde, metallische Verfärbungen | Polychrom Sigolin chrom |
| Mechanische Reinigung | Nicht kratzender Schwamm |

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

Rückstände von Reinigungsmitteln müssen mit einem feuchten Tuch (Scotch) entfernt werden, da sie beim Aufheizen korrodieren können. Ein fachgerechter Unterhalt des Gerätes bedingt eine regelmässige Reinigung, sorgfältige Behandlung und Service.

Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen!
Das Elektro-Gerät darf nicht mittels Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

10.1 [Austausch des Wasser des Gerätes](#)

Vor dem Ablassen des Wassers, Gerät sachgemäß ausschalten. Zum Ablassen ist ein geeigneter Auffangbehälter unter dem Auslasshahn zu stellen. Wasser durch langsames Öffnen des Ablasshahnes in den Auffangbehälter ablaufen lassen.



Verbrennungsgefahr durch auslaufendes heißes Wasser!

10.2 Reinigen des Elektro-Gerätes

- Zur Reinigung Behälter aus der Wanne entfernen.
- Gerät mit warmen Wasser und handelsüblichen Geschirrspülmittel gründlich reinigen.
- Gerät trockenreiben und darauf achten, dass in der Wannenablauföffnung kein Wasser zurück bleibt.
- Behälter in die Wanne zurücklegen.

10 Unterhalt

Der Anwender muss sicherstellen, dass alle Komponenten, die für die Sicherheit relevant sind, jederzeit einwandfrei funktionstüchtig sind. Das Gerät muss mindestens einmal jährlich durch einen ausgebildeten Techniker Ihres Lieferanten geprüft werden.

Achtung
Gerät nicht öffnen!
Gefährliche Spannung!

11 Entsorgung

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

Vermeiden Sie Missbräuche:

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

Hinweis zur Entsorgung

Geräte die zu diesem Zweck bestimmt sind, können an uns zur Entsorgung geschickt werden. Es werden nur ausreichend frankierte Pakete von uns angenommen.



Lieferanschrift:

Berner- Kochsysteme GmbH & Co KG

Sudetenstrasse 5 – D-87471 Durach

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

E-Mail: Berner@induktion.de

12 Ersatzteilliste

| Artikel Nr. | Anzahl | Bezeichnung |
|-------------|--------|---|
| 300169 | 1 | Sicherheitstemperaturbegrenzer 237°C |
| 100459 | 1 | Medium-Fühler PT1000 |
| 100372 | 1 | Sicherheitsfühler „Boden“ PT1000 |
| 100358 | 1 | Kerntemperaturfühler PT1000 |
| 300129 | 1 | Multicontroller ab Version 4.x (Appl. D, Option 0100) |
| 300113 | 1 | Touchprint „G“ (Option 0100) |
| 200505 | 1 | Summer |
| 800317 | 3 | Halbleiterrelais 40A |
| 300310 | 1 | Leuchtdruckschalter 2-polig |
| 300370 | 1 | Winkelstecker für Kerntemperaturfühler |
| 300371 | 1 | Einbaubuchse für Kerntemperaturfühler |
| 300372 | 1 | Deckel für Einbaubuchse |
| 400403 | 1 | Ablaufhahn ¾“ 90° abgewinkelt |
| 400302 | 1 | Rosette für Ablaufhahn |
| 013.00006 | 3,4m | Kabel EWKF 3G2,5mm ² |
| 013.00042 | 0,5m | Steuerkabel RD-Y(ST)Y 2x2x0,5 |
| 300636 | 1 | Schutzkontaktstecker Gummi |
| 300627 | 1 | Verschraubung M20 RED |
| 300619 | 1 | Gegenmutter M20 |
| 993094 | 1 | Deckel GN1/1 Polycarbonat mit Fühlerausschnitt |
| 002.10042 | 1 | Einlegeblech gelocht GN1/1 |

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

Bei einem Austausch von Bauteilen sind immer Originalteile nach der gültigen Ersatzteilliste zu verwenden und die vorhandenen oder neue, gleiche Verbindungselemente einzusetzen; dies gilt auch für die Montage von äußeren Gehäuseteilen, wie z.B. dem Bodenblech nach einem Wechsel der Netzanschlussleitung.

Konformitätserklärung

EG-Konformitätserklärung

EG declaration of conformity
Certificat de conformite`CE



Produktbezeichnung: Berner Sous Vide Garer

Type: BSVKTT

Seriennummer:

Hiermit erklären wir, dass das oben bezeichnete Gerät aufgrund seiner Konzipierung und Bauart, sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den einschlägigen, grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG-Richtlinie entspricht. Bei einer nicht von uns abgestimmten Änderung des Gerätes verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Bestimmungsgemäße Verwendung: Gerät zum Garen von Lebensmitteln

Wir bestätigen die Konformität des oben bezeichneten Produktes mit den zu dieser Erklärung unten gelisteten EG-Richtlinien.

Niederspannungsrichtlinie: 2014/35/EU
EMV-Richtlinie: 2014/30/EU

Die Übereinstimmung des bezeichneten Produktes mit den Vorschriften der Richtlinien 2014/35/EU und 2014/30/EU wird nachgewiesen durch die vollständige Einhaltung folgender Normen:

harmonisierte Europäische Normen:

| Referenznummer | Ausgabedatum |
|----------------|--------------|
| EN 55014-1 | 2018-08 |
| EN 55014-2 | 2016-01 |
| EN 60529 | 2014-09 |
| EN 62233 | 2008-11 |
| EN 60335-1 | 2012-10 |

Nationale Normen:

| Referenznummer | Ausgabedatum |
|----------------|--------------|
|----------------|--------------|

Diese Erklärung beinhaltet keine Zusicherung von Eigenschaften. Die Sicherheitshinweise der mitgelieferten Produktdokumentation sind zu beachten. Es ist durch interne Maßnahmen sichergestellt, dass die Seriengeräte immer den Anforderungen der aktuellen EG-Richtlinien und den angewandten Normen entsprechen.

Peter Berner
(Rechtsgültige Unterschrift)

Durach, den 12.04.2018



BERNER - Kochsysteme GmbH & Co KG
Sudetenstraße 5
D - 87471 Durach
Telefon: +49 (0) 8 31 - 69 72 47 - 0
Telefax: +49 (0) 8 31 - 69 72 47 - 15
Email: berner@induktion.de

13 Technische Dokumentation

