



Berner

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

Manuale d'uso e manutenzione per piani di cottura ad infrarossi



BS1xxx – BS6xxx

E' assolutamente necessario leggere interamente il presente manuale **prima** d'installare e/o utilizzare il piano di cottura. 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	5
Utilizzo non conforme	5
Modifiche / Impiego di ricambi	5
Livello di rumore	6
Varie.....	6
Impiego	6
Descrizione del prodotto.....	6
Prodotti BS1., BS2., BS3., BS4., BS6.....	6
Modelli Standard	6
Modelli con dispositivo di riconoscimento pentola (d.r.p.)	6
Modelli con doppio circuito manuale (2K).....	6
Modelli con Speed Star	6
Modelli con Speed Star e doppio circuito automatico	6
Dati tecnici	7
Operazione e controllo	7
Operazione e controllo con Speed Star	7
Dati elettrici.....	7
Piani con regolatore d'energia (2,3 kW - 3,5 kW)	7
Piani con regolatore d'energia (5,0 kW- 18 kW)	7
Piani con termostato (4 kW – 16 kW).....	7
Piani con regolazione elettronica (2,3 kW- 3,5 kW) * Modelli con Speed Star	7
Piani con regolazione elettronica (7,0 kW- 16 kW) * Modelli con Speed Star	7
Condizioni d'utilizzo	7
Regolazione con manopola	8
Interruttore generale per modelli standard & Speed Star	8
Interruttore generale per modelli con d.r.p.	8
Manopola di regolazione della potenza	8
Regolazione termostatica e/o con potenziometro	8
Regolatore d'energia	8
Modelli con riconoscimento elettronico della pentola	9
Modelli Speed Star con riconoscimento della pentola.....	9
Riconoscimento pentola.....	9
Regolazione con tastiera digitale (ESRTS).....	9
Tasti della tastiera digitale.....	9
Accensione della zona di cottura („versione software“).....	10
Selezione del livello di potenza e informazioni	10

Disattivare il riconoscimento della pentola	10
Attivare il riconoscimento della pentola	10
Test di funzionalità	11
Per modelli standard	11
Per modelli con riconoscimento elettronico della pentola.....	11
Per modelli con doppio circuito manuale.....	11
Per modelli Speed Star con riconoscimento elettronico della pentola	11
Per modelli Speed Star con doppio circuito automatico	11
Per modelli con tastiera digitale Speed Star	12
Operazione	12
Processo di cottura	12
Disattivazione	12
Ricerca errori.....	12
Risoluzione di errori.....	13
Elenco messaggi e codici di errore con tastiera digitale	13
Pulizia	14
Garanzia	14
Riparazione nel periodo di garanzia.....	14
Manutenzione	14
Smaltimento.....	14
Documentazione tecnica I	15
Documentazione tecnica II	15
Spiegazione.....	15
Resistenza ad infrarossi con dispositivo di riconoscimento pentola (d.r.p.).....	15
Regolatore d'energia.....	16
Termostato / Limitatore di temperatura.....	16
Regolazione tramite potenziometro per modelli Speed Star	16
Resistenza ad infrarossi.....	16
Istruzioni di montaggio per l'incasso di piani di cottura ad infrarossi con telaio a sbalzo (Vers. A / Vers. A2)	17
Istruzioni di montaggio per l'incasso a filo di piani di cottura ad infrarossi (Vers. B).....	18
Istruzioni di montaggio per l'incasso con telaio a sbalzo	21
(Ver. A) della tastiera digitale	21
Istruzioni di montaggio per l'incasso a filo	22
(Ver. A2) della tastiera digitale.....	22
Istruzioni di montaggio per l'incasso a filo	23
(Ver. B) della tastiera digitale	23

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 del piano 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. Il piano 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. Il piano 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 la zona di cottura. Poi coprire cautamente le fiamme con un coperchio, una coperta antincendio o similare.
- Le zone di cottura si riscaldano velocemente. Non mettere **mai** oggetti infiammabili sulle zone di cottura e non depositare oggetti sulle zone di cottura.
- Il piano si riscalda. Non depositare mai oggetti infiammabili o contenitori sotto pressione (spray) sotto al piano.

Rischio di bruciature !

- Le zone 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 zona scalda, ma il display non funziona, togliere l'alimentazione e chiamare il servizio assistenza.
- Oggetti * metallici si scaldano molto velocemente sulla zona di cottura. Non lasciare mai oggetti come forchette, cucchiari, coltelli, coperchi o altro sulla zona di cottura.
- Spegnere la zona dopo ogni utilizzo tramite l'interruttore generale, per evitare di sprecare energia elettrica e creare pericoli di bruciature.
- Nei piani con dispositivo di riconoscimento pentola: Anche se la zona si spegne levando la pentola, spegnere la zona dopo ogni utilizzo tramite l'interruttore generale, 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 il piano è difettoso, togliere l'alimentazione e chiamare il servizio assistenza.
- Umidità che penetra nel piano potrebbe causare una scossa elettrica. Non utilizzare mai un pulitore a vapore oppure un pulitore a pressione per la pulizia del piano.
- Il piano difettoso potrebbe causare scosse elettriche. Non utilizzare mai un piano difettoso. Togliere l'alimentazione e chiamare il servizio assistenza.
- Crepe nel vetroceramica o rotture del vetroceramica potrebbero causare scosse elettriche. Non utilizzare mai un piano con vetro crepato o rotto. Togliere l'alimentazione e chiamare il servizio assistenza.

Attenzione !

- I fondi delle pentole ruvidi possono graffiare il vetroceramica. Il vetro graffiato non intacca il funzionamento del piano. Evitare di usare pentole con fondo curvato (pericolo di malfunzionamento).
- Non lasciare mai pentole vuote sulla zona di cottura. Potrebbero danneggiare il piano.
- Non spostare mai le pentole sul display posto sotto il vetro o sulla tastiera digitale. Potrebbero danneggiare il display o la tastiera digitale.
- Se oggetti appuntiti e/o duri dovessero cadere sul piano, si potrebbe danneggiare.
- Carta stagnola e contenitori di plastica potrebbero fondersi sulle zone di cottura calde. Sconsigliamo l'utilizzo di pellicole protettive.

* dipendente dal tipo di materiale, la plastica si fonde, il legno si brucia.

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



Questo simbolo significa che per l'installazione e la messa in opera è necessario rivolgersi a un elettricista formato e autorizzato.

I simboli di pericolo applicati al piano 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 del piano.

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 piano 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 pentole surriscaldate
- Pericolo alle persone a causa di superfici calde (vetro ceramica)
- Pericolo di ferite da taglio in caso di rottura del vetro ceramica

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!** Le pentole devono essere sempre poste **interamente all'interno della zona di cottura**. Non devono sbordare dal vetro ceramica e stare a cavallo tra zona e piano di lavoro o peggio, sul display o tastiera digitale sotto vetro. Se ignorate quest'avviso, il piano e/o le pentole potrebbero danneggiarsi. **Conseguenze se ignorate l'avviso:** Deterioramento della fuga di silicone del vetro a causa del calore delle pentole e distruzione della guarnizione che porta al pericolo d'infiltrazioni di umidità, grasso e sporco con possibilità di danneggiare l'apparecchio, il display e/o la tastiera digitale.
- Se il vetro ceramica è crepato o rotto, non usare più il piano e toglierlo dall'alimentazione. Non toccare mai alcun componente all'interno del piano.
- A differenza dell'induzione, il vetro ceramica si scalda molto, non toccare mai il vetro caldo per evitare ferite da bruciature.
- Attenzione al cibo ed ai liquidi caldi in fase di cottura.
- **AVVISO:** Fare attenzione al pavimento potenzialmente scivoloso intorno alla zona, a causa della cottura di cibo. C'è il concreto pericolo di cadute.
- Per evitare pentole surriscaldate, non mettere mai o lasciare pentole vuote sulla zona e controllare che non si svuotino durante fasi di cottura prolungate.
- Spegnerla la zona se levate la pentola dalla zona per un tempo superiore a due minuti. In questo modo si evita di sprecare energia e si limita il pericolo di riattivare la zona non appena si appoggia una pentola (nel caso di dispositivo di riconoscimento pentola). La persona che volesse riprendere in funzione la zona deve prima girare la manopola.
- Non utilizzare mai la zona come piano di appoggio!
- Non mettere mai carta, cartone, tessuto, etc. tra pentola e piano di cottura, in quanto potrebbe incendiarsi. Non appoggiare mai carta stagnola o contenitori di plastica sulla zona calda.
- Spegnerla il piano tramite l'interruttore generale dopo l'uso. Rimuovere la pentola dalla zona di cottura (se con dispositivo di riconoscimento pentola) non è sufficiente per spegnere il piano.
- Non lasciare mai carte di credito, schede telefoniche, CD, DVD o altri oggetti delicati sulla zona di cottura.
- Utilizzare solamente pentolame di dimensioni adatte e del tipo professionale.
- In alcuni modelli (**SpeedStar**) è installato un sistema di aerazione interna per il raffreddamento. Evitare di ostruire il passaggio di aria sia in entrata sia in uscita con tessuti o materiale isolante, in modo che il piano possa funzionare correttamente.
- Evitare infiltrazioni di liquidi nel piano e il debordamento di liquidi/cibo dalla pentola in fase di cottura per facilitare la pulizia del piano. Non pulire mai il piano con un tubo di gomma e/o pulitore a pressione.

Utilizzo non conforme

Il perfetto funzionamento del piano 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 al piano. Impiegare 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 del piano per non compromettere l'integrità del piano stesso.**

Attenzione! Scollegare sempre fisicamente (togliendo il cavo) il piano dall'alimentazione prima di aprirlo ed eseguire interventi.

Livello di rumore

I ventilatori del raffreddamento sono udibili, ma si spengono ad intervalli più o meno regolari (**solo con modelli con SpeedStar**).



Varie

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

Impiego

Il piano è stato concepito per la preparazione di alimenti, nel dettaglio per cucinare, grigliare, mantenere in caldo, etc. di tutti i cibi adatti. Per ottenere il massimo rendimento si consiglia l'uso con pentolame adatto e di livello professionale.

Descrizione del prodotto

Prodotti BS1., BS2., BS3., BS4., BS6..

Modelli Standard

- Moduli compatti
- Comandi semplici tramite regolatori d'energia (fino a 3,0 kW) o termostato (4 kW)
- Massima sicurezza d'impiego grazie a diverse funzioni di protezione

Modelli con dispositivo di riconoscimento pentola (d.r.p.)

- Comandi semplici tramite regolatori d'energia o termostato
- Riconoscimento elettronico (O/I tramite l'interruttore generale)
- Massima sicurezza d'impiego grazie a diverse funzioni di protezione

Modelli con doppio circuito manuale (2K)

- Moduli compatti
- Comandi semplici tramite regolatori d'energia
- Attivazione manuale del circuito esterno (O/I tramite il regolatore d'energia 2K)
- Massima sicurezza d'impiego grazie a diverse funzioni di protezione

Modelli con SpeedStar

- Impostazione fluida della potenza tramite potenziometro
- Elettronica compatta assicura utilizzo facile e affidabile
- **Dispositivo di riconoscimento pentola elettronico** (O/I tramite l'interruttore generale)
- **Opzionale** con tastiera digitale (**ESRTS**) al posto del potenziometro
- Massima sicurezza d'impiego grazie a diverse funzioni di protezione



Modelli con SpeedStar e doppio circuito automatico

- Impostazione fluida della potenza tramite potenziometro
- Elettronica compatta assicura utilizzo facile e affidabile
- **Dispositivo di riconoscimento pentola elettronico** (O/I tramite l'interruttore generale)
- **Attivazione automatica del circuito esterno (doppio circuito automatico)**
- **Opzionale** con tastiera digitale (**ESRTS**) al posto del potenziometro
- Massima sicurezza d'impiego grazie a diverse funzioni di protezione



Dati tecnici

Operazione e controllo

Lampada spia „**Funzione**“ 230V / 400V (verde) solo piani con interruttore generale
Lampada spia „**Zona accesa** “ ~230V / ~400V verde
Lampada spia „**Calore residuo** “ ~230V rosso

Operazione e controllo con SpeedStar

Lampada spia „**Funzione**“ 230V / 400V (gialla) solo piani con interruttore generale
Lampada spia „**Calore residuo** “ ~230V rosso
Potenziometro 0Ohm – 10kOhm
Tastiera digitale „**Indicazione livello di potenza ed errori** “ (ESRTS) rosso

Dati elettrici

Piani con regolatore d'energia (2,3 kW - 3,5 kW)

Piano da incasso ad infrarossi monofase (Tensione 230Volt +5%/-10%)

Collegamento	Colore	Frequenza	Fusibile
Fase	Marrone, nero o 1	50 Hz / 60 Hz	1 A superfino (lampade)
Neutro	Blu o 2		
Terra	Giallo/verde		

Piani con regolatore d'energia (5,0 kW- 18 kW)

Piano da incasso ad infrarossi trifase (Tensione 400Volt +5% / -10%)

Collegamento	Colore	Frequenza	Fusibile
Fase	Marrone, nero, grigio o 1,2,3	50 Hz / 60 Hz	1 A superfino (lampade)
Neutro	Blu o 4		
Terra	Giallo/verde		

Piani con termostato (4 kW – 16 kW)

Piano da incasso ad infrarossi trifase (Tensione 400Volt +5% / -10%)

Collegamento	Colore	Frequenza	Fusibile
Fase	Marrone, nero, grigio o 1,2,3	50 Hz / 60 Hz	1 A superfino (lampade)
Neutro	Blu o 4		
Terra	Giallo/verde		

Piani con regolazione elettronica (2,3 kW- 3,5 kW) * Modelli con SpeedStar

Piano da incasso ad infrarossi monofase (Tensione 230Volt +5%/-10%)

Collegamento	Colore	Frequenza	Fusibile
Fase	Marrone, nero o 1	50 Hz / 60 Hz	1 A superfino (lampade)
Neutro	Blu o 2		
Terra	Giallo/verde		



Piani con regolazione elettronica (7,0 kW- 16 kW) * Modelli con SpeedStar

Piano da incasso ad infrarossi trifase (Tensione 400Volt +5% / -10%)

Collegamento	Colore	Frequenza	Fusibile
Fase	Marrone, nero, grigio o 1,2,3	50 Hz / 60 Hz	1 A superfino (lampade)
Neutro	Blu o 4		
Terra	Giallo/verde		



Condizioni d'utilizzo

- Tolleranza massima della tensione/tensione nominale +5%/-10%
- Frequenza 50 / 60 Hz
- Cl. di protezione nello stato di fornitura IP 11
- Diametro minimo del fondo di pentola 12 cm

Ambiente d'installazione

- **Temperatura massima dell'ambiente**

Immagazzinamento >-20°C a +70°C in funzione >+5°C a +35°C

- **Tasso d'umidità massima**

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

Regolazione con manopola

Interruttore generale per modelli standard & SpeedStar



Il tipo di manopola dipende dal modello e/o opzionali installati.

Posizione SPENTO:

`0` verso il punto zero (o)



Posizione ACCESO:

`I` verso il punto zero (o).



Interruttore generale per modelli con d.r.p.

Posizione SPENTO:

`0` verso il punto zero (o)



Posizione D.r.p. ACCESO:

`TE | An` verso il punto zero



Posizione D.r.p. SPENTO:

`TE | AUS` verso il punto zero



Manopola di regolazione della potenza

Il tipo di manopola dipende dal modello e/o opzionali installati.

Regolazione termostatica e/o con potenziometro

La cifra rivolta verso il punto zero indica il livello di potenza impostata.

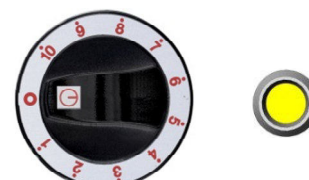
Posizione SPENTO:

`0` verso il punto zero (o)



Posizione ACCESO:

Qualsiasi posizione tra 1 e 10 verso il punto zero (o)



Regolatore d'energia

Posizione SPENTO:

`0` verso il punto zero (o)



Posizione ACCESO:

Qualsiasi posizione tra 1 e 10 verso il punto zero (o) **D**



Modelli con riconoscimento elettronico della pentola

Attenzione ! Seguire ATTENTAMENTE le indicazioni per l'incasso

I piani con riconoscimento della pentola erogano potenza solamente se una pentola viene posta al centro della zona (a meno che il riconoscimento non fosse escluso). La pentola deve essere metallica. Se posate una pentola piccola fuori dal centro, il piano potrebbe non erogare potenza. Posate la pentola SEMPRE al centro. Nel caso il piano venisse tolto dall'alimentazione, togliere la pentola ed attendere 5 secondi per riattivare il riconoscimento della pentola. Anche se girate più volte la manopola O/I, il piano non erogherà potenza.

Modelli SpeedStar con riconoscimento della pentola



Attenzione ! Seguire ATTENTAMENTE le indicazioni per l'incasso

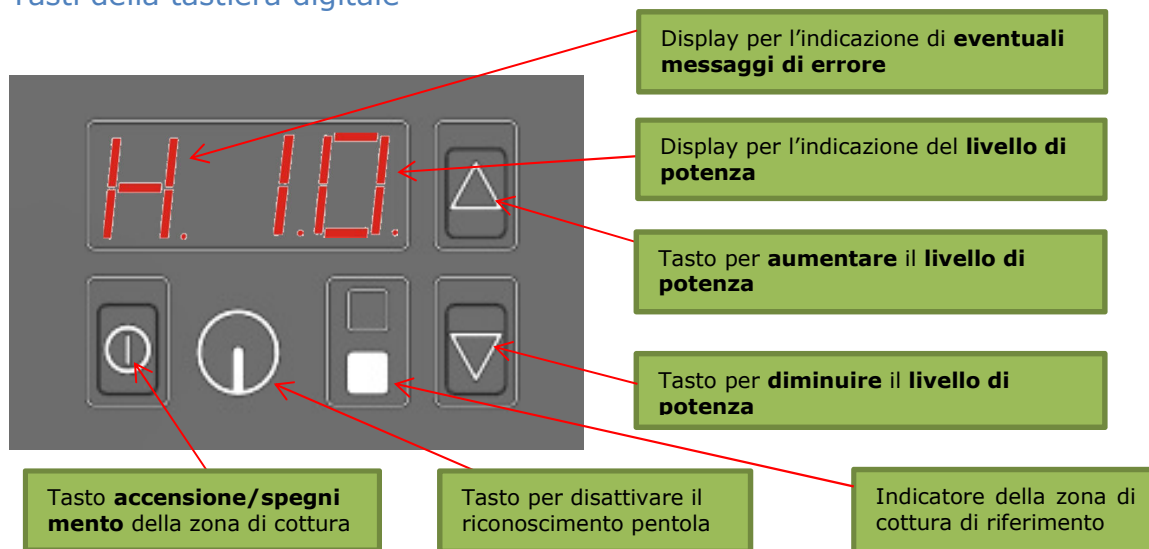
I piani con riconoscimento della pentola erogano potenza solamente se una pentola viene posta al centro della zona (a meno che il riconoscimento non fosse escluso). La pentola deve essere metallica. Se posate una pentola piccola fuori dal centro, il piano potrebbe non erogare potenza. Posate la pentola SEMPRE al centro. Nel caso il piano venisse tolto dall'alimentazione, togliere la pentola ed attendere 5 secondi per riattivare il riconoscimento della pentola. E' una procedura per garantire la sicurezza del piano.

Riconoscimento pentola

La lampada spia gialla lampeggia in assenza della pentola se il dispositivo di riconoscimento della pentola è attivato.

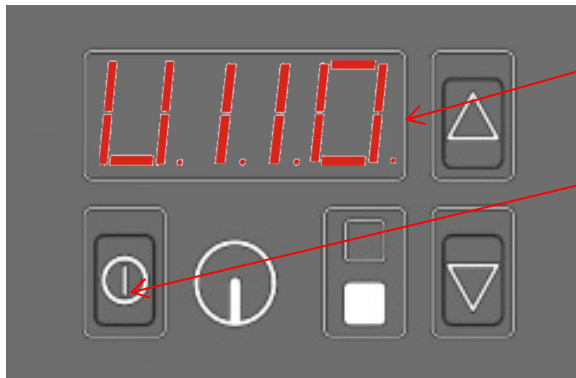
Regolazione con tastiera digitale (ESRTS)

Tasti della tastiera digitale



Premendo un qualsiasi tasto, l'accensione di un LED indica il riconoscimento del comando stesso.

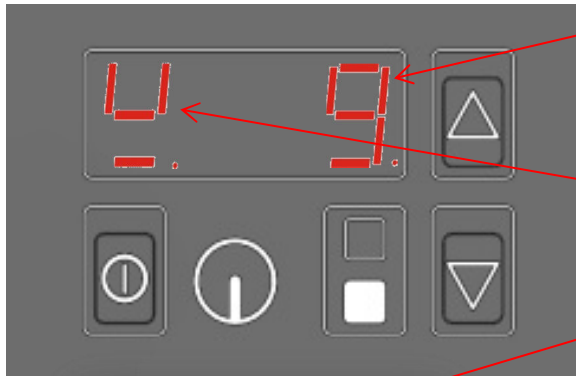
Accensione della zona di cottura („versione software“)



All'**accensione** della zona di cottura viene indicata la versione del software.

Toccare il tasto **accensione/spegnimento** della zona di cottura.

Selezione del livello di potenza e informazioni

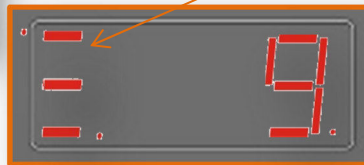


Indicazione del **livello di potenza selezionato** (da 1-10) oppure calore residuo **H**

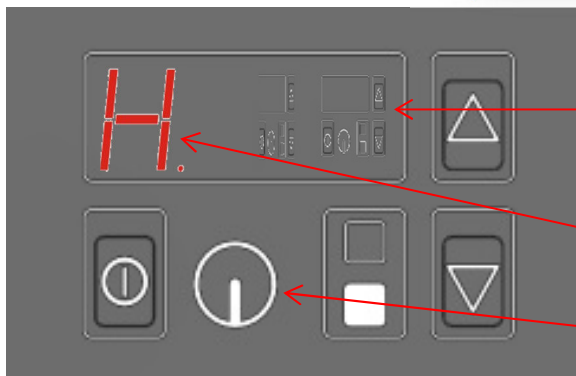
Se non ci fosse una pentola sulla zona di cottura, si visualizza il simbolo „ricerca pentola“

Il display cambia non appena una pentola viene posta sulla zona di cottura

Il display cambia non appena una pentola grande viene posta sulla zona ed il circuito esterno fosse attivato (**solo con il doppio circuito automatico**)



Disattivare il riconoscimento della pentola

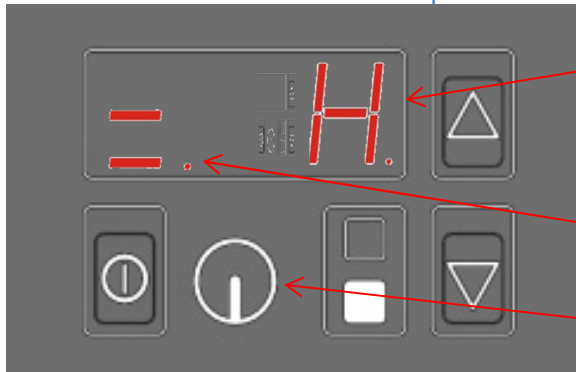


Indicazione del **livello di potenza selezionato** (da 1-10) oppure calore residuo **H**

Indicazione = **H**.
(riconoscimento disattivato)

Per **disattivare** il riconoscimento toccare il tasto funzione.

Attivare il riconoscimento della pentola



Indicazione del **livello di potenza selezionato** (da 1-10) oppure calore residuo **H**

Indicazione = **-**.
(riconoscimento attivato)

Per **attivare** il riconoscimento toccare il tasto funzione.

Test di funzionalità

Per eseguire il test di funzionalità, girare l'interruttore generale in posizione ACCESO, poi procedere come descritto di seguito.

Posate una pentola con un po' di acqua sulla zona di cottura. Impostando il livello di potenza, la resistenza ad infrarossi comincerà a scaldarsi. Ci sono 10 o 11 livelli di potenza. Una volta raggiunto il livello impostato, il regolatore/termostato/tastiera manterrà il livello.

Per modelli standard

Accendere il piano. La lampada spia di funzionamento del piano (verde) s'illumina. Girando la manopola in una posizione tra 1 e 10, si illumina anche la lampada spia di funzionamento della resistenza (verde). L'acqua comincia a scaldarsi.

Per modelli con riconoscimento elettronico della pentola

Accendere il piano (Posizione "TE an" risp., "TE aus"). La lampada spia di funzionamento del piano (verde) s'illumina.

Posizione „TE aus“: Girando la manopola in una posizione tra 1 e 10, si illumina anche la lampada spia di funzionamento della resistenza (verde). L'acqua comincia a scaldarsi.

Posizione „TE an“: Girando la manopola in una posizione tra 1 e 10, e posando una pentola al centro della zona, si illumina anche la lampada spia di funzionamento della resistenza (verde). L'acqua comincia a scaldarsi.

Per modelli con doppio circuito manuale

Accendere il piano. La lampada spia di funzionamento del piano (verde) s'illumina. Girando la manopola in una posizione tra 1 e 10, si illumina anche la lampada spia di funzionamento della resistenza (verde). L'acqua comincia a scaldarsi. In partenza funziona il circuito interno. Per attivare il doppio circuito (esterno), girare brevemente la manopola oltre la posizione 10 fino alla posizione D, facendo scattare una molla. Ora potete impostare entrambi i circuiti da 1 a 10. Per spegnere il doppio circuito, girare in posizione SPENTO. Utilizzare il doppio circuito in funzione del diametro della pentola.

Per modelli SpeedStar con riconoscimento elettronico della pentola



Accendere il piano (Posizione "TE an" risp., "TE aus"). La lampada spia di funzionamento del piano (giallo) s'illumina.

Posizione „TE aus“: Girando la manopola in una posizione tra 1 e 10, si illumina anche la lampada spia di funzionamento della resistenza (verde). L'acqua comincia a scaldarsi.

Posizione „TE an“: Girando la manopola in una posizione tra 1 e 10, e posando una pentola al centro della zona, si illumina anche la lampada spia di funzionamento della resistenza (verde). L'acqua comincia a scaldarsi.

Per modelli SpeedStar con doppio circuito automatico



Accendere il piano (Posizione "TE an" risp., "TE aus"). La lampada spia di funzionamento del piano (giallo) s'illumina.

Posizione „TE aus“: Girando la manopola in una posizione tra 1 e 10, si illumina anche la lampada spia di funzionamento della resistenza (verde). L'acqua comincia a scaldarsi.

Posizione „TE an“: Girando la manopola in una posizione tra 1 e 10, e posando una pentola al centro della zona, si illumina anche la lampada spia di funzionamento della resistenza (verde). L'acqua comincia a scaldarsi. In partenza funziona il circuito interno. Per attivare il doppio circuito (esterno), posare una pentola con diametro di almeno 230 mm.

Utilizzare sempre una pentola con diametro del fondo di almeno 120 mm. Per attivare automaticamente il secondo circuito è necessaria una pentola con diametro del fondo di almeno circa 230 mm. *Il corretto funzionamento del doppio circuito automatico dipende dalla qualità del pentolame.*

Attenzione

La superficie in vetro ceramica si scalda molto. Per evitare ferite da bruciatura, non toccare mai il vetro.

Per modelli con tastiera digitale SpeedStar 

La tastiera digitale indica il livello impostato (1-10). Se rimuovete la pentola, il display indicherà il simbolo di ricerca pentola (vedi sopra e/o codici errore) ; rimettendo la pentola, il display mostra di nuovo il livello.

Nel caso la lampada spia, il display e/o la tastiera rimanessero spenti, verificare quanto segue:

- Il piano è collegato all'alimentazione elettrica, l'interruttore generale è acceso?
- La pentola usata è adatta (verificare con calamita) con diametro del fondo di almeno 120 mm?
- La pentola è stata messa al centro della zona di cottura?

Per verificare se la pentola è adatta, applicate una calamita al fondo. Se si attacca leggermente, la pentola è adatta. Altrimenti non è adatta per l'utilizzo con il riconoscimento della pentola.

Nel caso il piano non dovesse funzionare lo stesso, consultate il capitolo „Risoluzione di errori“.

Operazione

Processo di cottura



Il piano è pronto all'utilizzo fin dalla sua accensione. La lampada spia verde vicino all'interruttore generale indica il funzionamento del piano. La lampada spia gialla indica il funzionamento della resistenza. La presenza di calore residuo sul piano viene indicato con la lampada spia rossa illuminata.

Attenzione! Pericolo di ferite da bruciature!

Posizione 1 > potenza minima
Posizione 10 > potenza massima

Attenzione! Le pentole devono essere sempre poste **interamente all'interno della zona di cottura**. Non devono sbordare dal vetro ceramica e stare a cavallo tra zona e piano di lavoro o peggio, sul display o tastiera digitale sotto vetro. Se ignorate quest'avviso, il piano e/o le pentole potrebbero danneggiarsi. **Conseguenze se ignorate l'avviso:** Deterioramento della fuga di silicone del vetro a causa del calore delle pentole e distruzione della guarnizione che porta al pericolo d'infiltrazioni di umidità, grasso e sporco con possibilità di danneggiare l'apparecchio, il display e/o la tastiera digitale.

Disattivazione

Se il piano 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 piano non venga acceso per più giorni, staccarlo dall'alimentazione. Assicuratevi che alcun liquido possa penetrare nel piano e non pulirlo con il tubo di gomma e/o l'idropulitrice.

Ricerca errori

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

Il piano deve essere aperto esclusivamente da personale formato ed autorizzato. Interrompere l'utilizzo in caso di crepe e/o rottura del vetro ceramica. Spegnerne immediatamente il piano e staccarlo dall'alimentazione. Non toccare alcun componente all'interno del piano.


Attenzione

Non aprire il piano!
Tensione pericolosa!

Risoluzione di errori

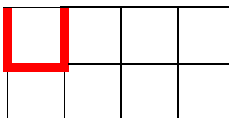
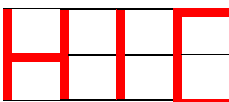
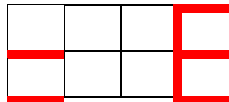

Difetto	Possibile causa	Interventi da eseguire dall'operatore
Non riscalda. Lampada spia di funzionamento spenta.	Alimentazione mancante.	Verificare se il piano è collegato all'alimentazione (spina inserita), risp. se l'int. generale è acceso.
	Interruttore generale spento.	Girare l'interruttore generale in posizione acceso.
	Con d.r.p. Pentola troppo piccola (∅ fondo < 120mm)	Utilizzare pentole adatte, più grandi.
	Con d.r.p. Pentola posta fuori centro (non viene riconosciuta)	Posare la pentola nel centro della zona di cottura.
	Pentola non adatta.	Utilizzare una pentola adatta. *1
	Piano 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.
	Regolatore difettoso.	Togliere l'alimentazione e contattare il rivenditore per l'intervento di assistenza.
	Piano difettoso.	
Nessuna reazione girando la manopola	Manopola difettosa.	
Segnale "Ricerca pentola", senza livello di potenza nel display. Nessuna reazione girando la manopola.	Nei piani con d.r.p.elettronico risp. doppio circuito automatico. Manca pentola / Pentola non viene riconosciuta.	Posare la pentola nel centro della zona di cottura. Utilizzare una pentola adatta.
Oggetti come cucchiai, forchette, coltelli si scaldano sulla zona.	Utilizzo errato	Rimuovere gli oggetti estranei dalla zona

*1) **Nota per i piani con d.r.p. elettronico:**
Per verificare se la pentola è adatta, applicate una calamita al fondo. Se si attacca leggermente, la pentola è adatta. Altrimenti non è adatta per l'utilizzo con il riconoscimento della pentola.

Nota per i modelli con SpeedStar: 
I ventilatori si accendono non appena l'interruttore generale viene acceso.
Assicuratevi della buona ventilazione del quadro di comando.

Se si dovesse danneggiare il cavo di alimentazione del piano, bisogna farlo sostituire da personale formato ed autorizzato da parte del produttore per evitare pericolo di danni.

Elenco messaggi e codici di errore con tastiera digitale

	Manca la pentola (ricerca pentola) o cavo del dispositivo di riconoscimento della pentola non collegato/difettoso.
	Esempio: Livello potenza 10. D.r.p. disattivato.
	Esempio: Livello potenza 6. D.r.p. attivato.
	Esempio: Livello potenza 5. D.r.p. attivato e secondo circuito attivato (solo nei modelli con doppio circuito automatico)

Pulizia

AVVERTIMENTO: Scollegare il piano 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

Non usare mai detergenti abrasivi, lana d'acciaio e/o spugne abrasive in quanto possono rovinare e danneggiare la superficie del vetro ceramica.

I residui di detergenti sul vetro ceramica devono essere rimossi tramite un panno umido (tipo carta scottex ®) perché possono corrodere il vetro ceramica durante l'utilizzo del piano. La pulizia regolare, l'utilizzo con cura e assistenza del piano fanno parte del corretto utilizzo.

Assolutamente evitare la penetrazione di liquidi nel piano!

Garanzia

Con l'acquisto del piano di cottura 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 BGVA3 0701/0702 (DE)).

Attenzione
Non aprire il piano!
Tensione pericolosa!

Il piano di cottura ad infrarossi deve essere aperto solamente da personale formato ed autorizzato.

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

Smaltimento

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

Evitare gli abusi:

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

Note per lo smaltimento

Piani 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 I

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

Resistenza ad infrarossi con dispositivo di riconoscimento pentola (d.r.p.)

Un sistema elettronico ed automatico impedisce alla resistenza di erogare potenza se la zona è sprovvista di pentola e riduce così sensibilmente gli sprechi di energia, i costi e il calore disperso nell'ambiente. Attraverso l'uso di questa tecnologia aumentano l'efficienza e l'economia soprattutto nelle zone di grande potenza e tempi brevi di riscaldamento.

Funzionamento

Il cuore del d.r.p. è un sensore al centro della resistenza che produce un campo elettromagnetico. Il campo viene influenzato dalla pentola metallica che causa un effetto O/I dell'elettronica, consentendo l'erogazione o meno della potenza.

Se il piano ed il d.r.p. è acceso, erogherà potenza non appena una pentola metallica viene posata sulla zona. Rimuovendo la pentola, il d.r.p. del piano fermerà l'erogazione con un tempo di risposta fino a 10 secondi.

Elettronica del sensore

L'elettronica del sensore è progettata come doppia unità, completo di alimentatore e viene installata in luogo idoneo poi collegato alla resistenza con connettori standard. Se una pentola si trova sulla zona mentre salta la corrente, bisognerà ripristinare l'elettronica rimuovendo la pentola per almeno 5 secondi.

Indicazioni di sicurezza

Il d.r.p. non sostituisce l'operazione di accensione e spegnimento tramite l'interruttore generale. Alla fine del servizio spegnere sempre il piano con d.r.p. attraverso l'interruttore generale. Il sensore reagisce con tutti gli oggetti metallici, evitare di mettere gli stessi sulla zona di cottura.

Regolatore d'energia

I regolatori agiscono sulla temperatura del piano erogando ad intervalli più o meno lunghi la potenza. Alla potenza massima impostata, la potenza viene erogata in continuo. Essenzialmente, il regolatore funziona con un bimetallo riscaldato ed un impianto di scatto (molla interruttore e contatto). Se la zona è accesa, parallelamente alla resistenza fluisce un po' di corrente sulla resistenza del bimetallo, che riscaldandosi si deforma e fa scattare il contatto appropriato. Cambiando l'impostazione della manopola si varia, attraverso una camma curvata, la distanza tra contatto e bimetallo. La distanza aumenta o diminuisce il tempo di alimentazione della resistenza.

Impostazione della potenza

Il regolatore imposta tra il 6 ed il 70% della potenza nominale in modo fluido e infinitamente variabile. All'impostazione massima, la potenza è al 100% della potenza nominale, continua e viene erogata senza interruzione. Tempi lunghi di funzionamento e intervalli brevi di pausa significano flussi di potenza elevata, tempi brevi di funzionamento e lunghi intervalli di pausa sono sinonimo di potenza bassa. Dovrete adeguare i vari passi di cottura a questa caratteristica per ottenere il massimo rendimento dal piano ed ottimi risultati delle pietanze.

Termostato / Limitatore di temperatura

Anche se spesso non si vedono, i termostati ed i limitatori di temperatura sono fondamentali per la regolazione del calore in sicurezza. Nel settore della gastronomia sono inseriti soprattutto nei forni e nelle zone di cottura.

Funzionamento

Il termostato è costituito da sonda, capillare, membrana e fluido. Attraverso la sonda il fluido si riscalda e si espande. Essendo un circuito chiuso, la pressione aumenta. Se raggiunge una pressione prestabilita, la membrana fa scattare un contatto che apre o chiude il circuito elettrico.

L'ingresso di riferimento del termostato viene impostato tramite un alberino di regolazione. Si spegne in caso di surriscaldamento e si riarma automaticamente (riprende a funzionare) non appena scende sotto una temperatura di guardia preimpostata. I termostati operano con percorsi di lavoro molto brevi. Una differenza di 0,01 mm sulla membrana corrisponde ad una variazione della temperatura di ca. 3 K al forno. Alla base di questo c'è l'estrema precisione durante la produzione.

Regolazione tramite potenziometro per modelli SpeedStar

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. Secondo i modelli avete più o meno opzioni (**Modelli standard**, **con d.r.p. elettronico** e **d.r.p. con doppio circuito automatico**).

Resistenza ad infrarossi

Milioni di piani di cottura ad infrarossi sono stati prodotti finora. Soprattutto nella gastronomia professionale, questi piani di cottura chiusi, igienici e facili da usare e pulire sono molto apprezzati, grazie anche alla semplice operazione e regolazione di una grande varietà di zone tonde, quadrate o rettangolari. Sono affidabili, economici e rapidi nell'uso.

I vantaggi

Resistenze ad infrarossi per la cucina professionale 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 raffreddamento
- impostazione precisa della temperatura adatta ad ogni processo di cottura, dal calore forte per grigliare, saltare fino al calore tenue per tenere in caldo o far sobbollire.
- basso consumo energetico grazie alla limitazione della potenza al minimo
- protezione dal surriscaldamento per ogni zona di cottura

Soluzione perfetta per il professionista

I piani ad infrarossi 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.

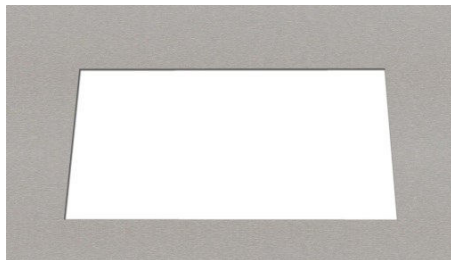
Funzione del limitatore di sicurezza

Interviene in casi temperatura estrema e ad intervalli diversificati, spegnendo le zone per evitare danni al vetro ceramica ed all'apparecchio stesso.

Istruzioni di montaggio per l'incasso di piani di cottura ad infrarossi con telaio a sbalzo (Vers. A / Vers. A2)

Vogliate rispettare scrupolosamente le seguenti indicazioni da incasso.

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



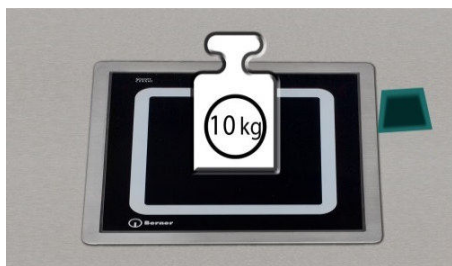
Praticare il foro sul piano di lavoro, seguendo scrupolosamente il disegno da incasso.
(Assicuratevi che il disegno da incasso sia aggiornato).
Il foro va praticato solamente su materiale adatto (AISI 304 da $\geq 20/10$ oppure granito).



Applicare il più vicino al bordo possibile una striscia di silicone. La striscia deve essere assolutamente piena e continua, per evitare che in futuro possa penetrare dell'umidità o grasso.

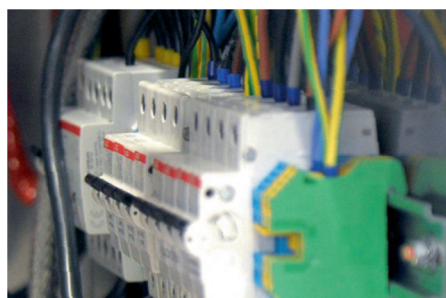


Inserire il piano con il telaio a sbalzo nel foro e premere per farlo aderire al meglio alla superficie di lavoro.



Bloccare il telaio a sbalzo appoggiandoci un peso sufficiente e rimuovere l'eccesso di materiale che potrebbe fuoriuscire dallo sbalzo, tramite un pezzo di plastica sagomato.

Importante: tempo di asciugatura di almeno 24 ore. Le guarnizioni „coperte” (non visibili) si asciugano più lentamente di quelle “aperte” (visibili).



Fissare e cablare la barra omega con gli interruttori di sicurezza. Il fissaggio deve essere fatto al riparo di possibili spruzzi di acqua, ma in modo che l'utente possa riarmare gli interruttori in caso scatto. Costituiscono un'ulteriore sicurezza del sistema. **Attenzione ! I piani producono calore fino a 600° C. I cavi devono essere installati con sufficiente distanza dalla fonte di calore.**

Istruzioni di montaggio per l'incasso a filo di piani di cottura ad infrarossi (Vers. B)

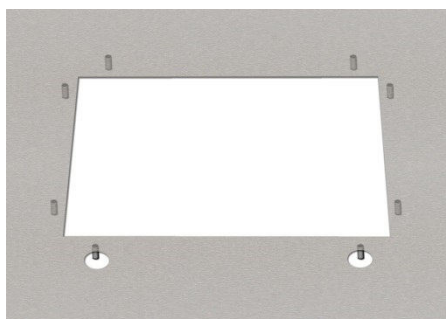
Vogliate rispettare scrupolosamente le seguenti indicazioni da incasso.

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



Praticare il foro sul piano di lavoro, seguendo il disegno da incasso. Riferimento di dimensione del foro: **dimensione vetro + 3 mm di fessura per il silicone tutt'attorno.**

(Assicuratevi che il disegno da incasso sia aggiornato). Il foro va praticato solamente su materiale adatto (AISI 304 da $\geq 20/10$ oppure granito).



Fissare dei perni M6 nella parte inferiore ed attorno al foro, seguendo lo schema di foraggio del disegno da incasso.

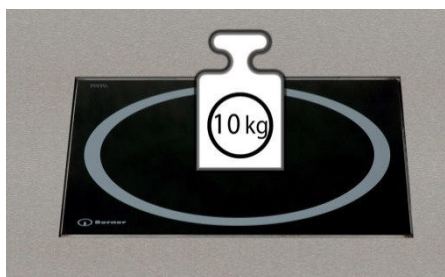
(Assicuratevi che il disegno da incasso sia aggiornato).



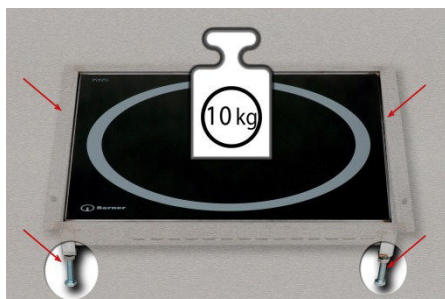
Fissare il telaio da incasso esterno nella parte inferiore ed attorno il foro. **Importante:** Verificare la tenuta dei perni di fissaggio e il carico delle viti.



Inserire il telaio completo del piano ad infrarossi dall'alto, facendo passare prima il cablaggio. Poi posizionare il cablaggio.



Centrare il vetro ceramica nell'apertura del piano di lavoro, creando una fessura regolare attorno (ca. 3 mm per parte). Bloccare il vetro appoggiandoci sopra del sufficiente peso.



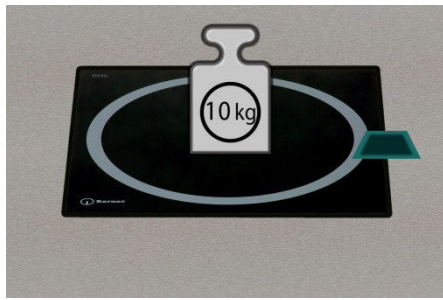
Regolare la planarità del vetro ceramica con l'ausilio delle viti regolatrici sotto il telaio da incasso esterno.

Importante: Bloccare le viti con il dado e controdado da M8. (suggerimento: il vetro ceramica deve risultare leggermente incassato rispetto alla superficie del piano, MAI sporgente !)



Suggerimento: mascherate con del nastro carta per limitare il tempo di pulizia.

Riempire le fessure laterali tra vetro ceramica e piano di lavoro con sufficiente silicone adatto, lasciando anche un po' di materiale in più. **Importante:** Nelle vicinanze del display LED sotto vetro limitare il materiale, per evitare che si sporchi il display stesso.



Bagnare la guarnizione di silicone con acqua e rimuovere il materiale in eccesso con un pezzo di plastica sagomato. **Importante:** Rispettare il tempo di asciugatura di 24 ore per ogni singolo mm. di guarnizione!

Istruzioni di montaggio per l'incasso con telaio a sbalzo

(Ver. A) della tastiera digitale

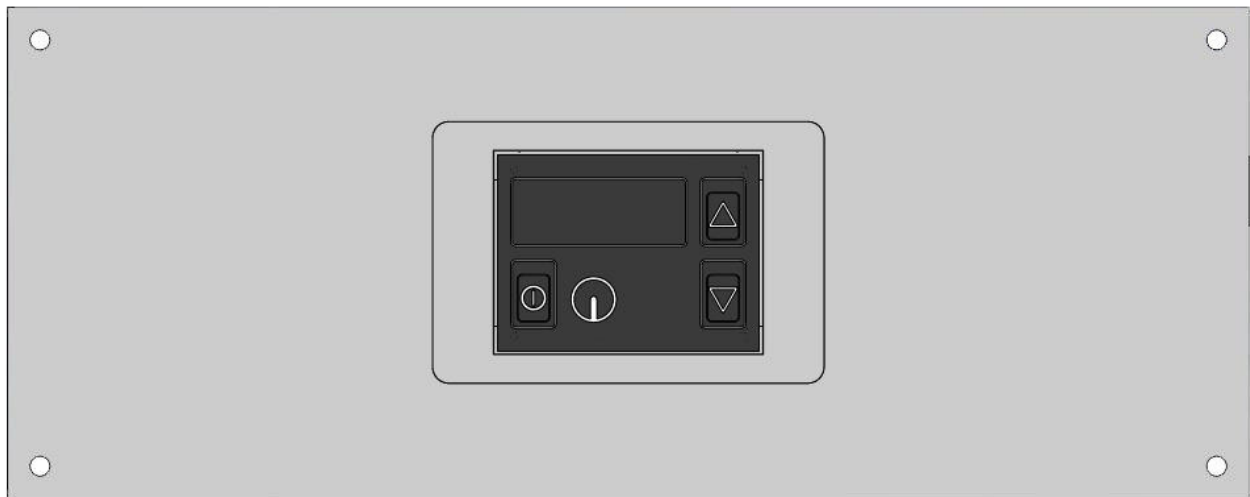
Elettronica montato sul telaio con vetro ceramica incollato (2 mm di sbalzo)

Vogliate seguire le indicazioni a partire dalla pagina 17

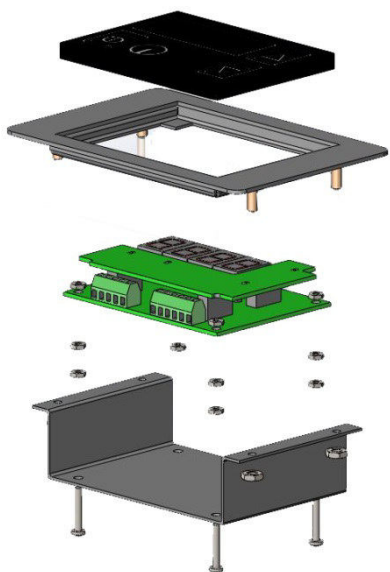
Osservando le seguenti indicazioni garantirete un funzionamento affidabile ed una lunga vita al prodotto. Se le indicazioni non fossero seguite, invaliderete la garanzia.

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

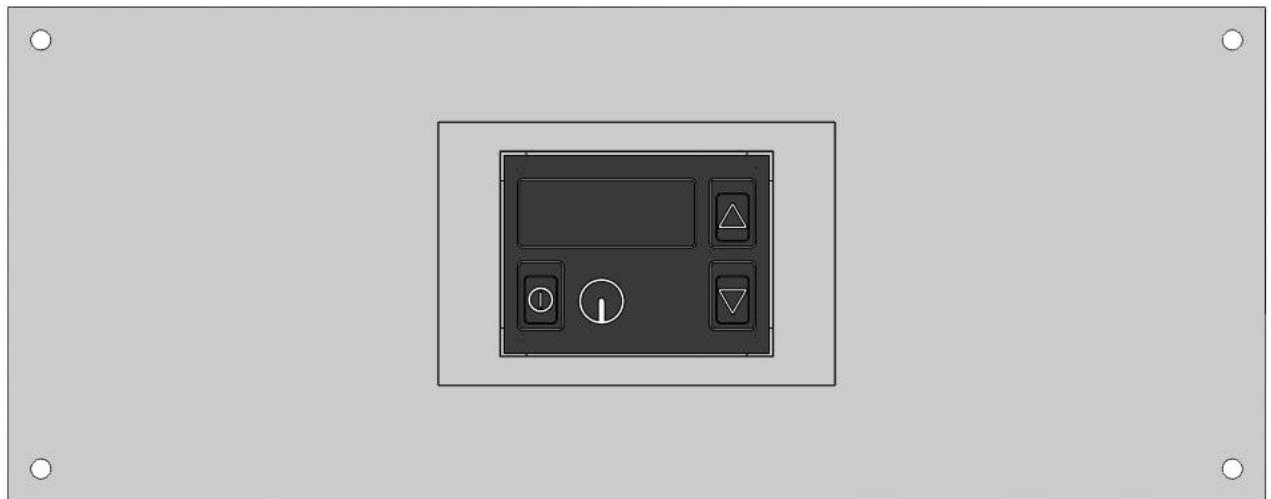
Elettronica montato sul telaio con vetro ceramica incollato (2 - 3mm di sbalzo)

Vogliate seguire le indicazioni a partire dalla pagina 17

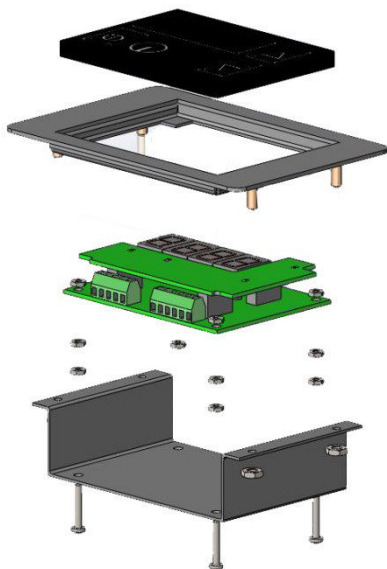
Osservando le seguenti indicazioni garantirete un funzionamento affidabile ed una lunga vita al prodotto. Se le indicazioni non fossero seguite, invaliderete la garanzia.

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

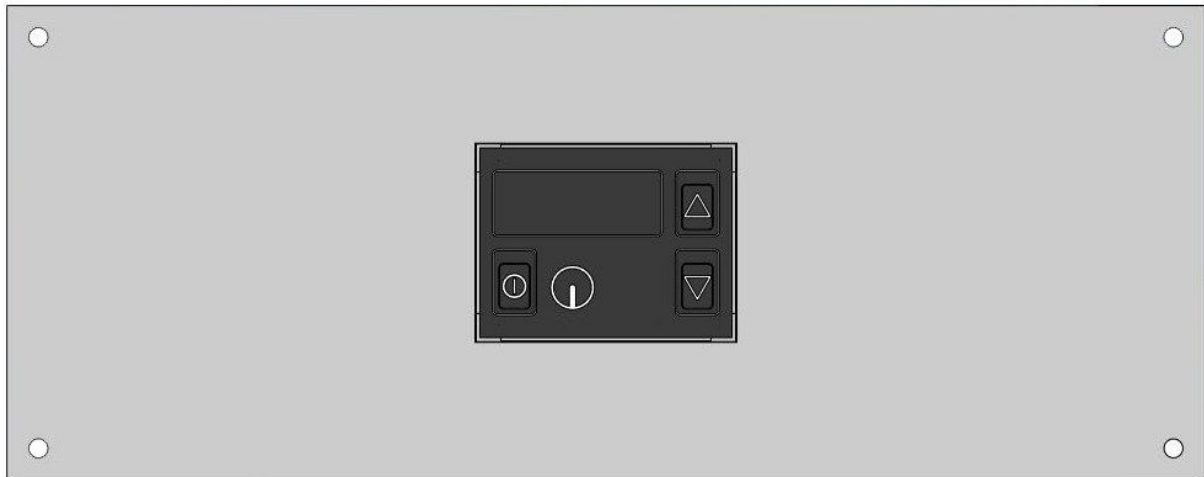
Elettronica montato sul telaio con vetro ceramica incollato (2 - 3mm di sbalzo)

Vogliate seguire le indicazioni a partire dalla pagina 18

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

