



Berner- Kochsysteme GmbH & Co. KG

Sudetenstrasse 5 – D-87471 Durach

Tel. +49 831 6972470 ; Fax. +49 831 69724715

E-Mail: Berner@induktion.de

Manuale d'istruzioni per piani di cottura ad induzione

**BM, BI1S, BI2S, BWM, BI1K, BI1F, BI1SP, BWK, BFW, BWBK
BI2K, BI4K, BIH2K, BIHW, BIH4K, BI2SH, BI4SH, BIHK**

BI1EG, BI2EG, BI3EG, BI4EG, BI6EG, BWEB, BWB

Sommario		Pagina
1	<u>Indicazioni generali</u>	3
1.1	<u>Utilizzo</u>	3
2	<u>Descrizione del prodotto</u>	3
2.1	<u>Prodotti</u>	3
2.2	<u>Dati tecnici</u>	3
2.2.1.	<u>Comandi e controlli</u>	3
2.2.2.	<u>Dati tecnici dei piani</u>	4-6
2.2.3.	<u>Condizioni d'utilizzo</u>	6
3	<u>Installazione</u>	
3.1	<u>Dati elettrici dei piani</u>	5
3.1.1.	<u>Apparecchi con potenza da 2,5 kW e 3 kW</u>	5
3.1.2.	<u>Apparecchi con potenza da 3,5 kW</u>	5
3.1.3.	<u>Apparecchi con potenza da 5 kW</u>	5
3.1.4.	<u>Apparecchi con potenza da 7 kW e 8 kW</u>	5
3.2	<u>Requisiti per l'installazione</u>	6
3.3	<u>Norme per l'installazione</u>	6
3.4	<u>Norme per l'installazione dei modelli da incasso</u>	6-7
4	<u>Messa in funzione</u>	7
4.1	<u>Montaggio</u>	7-8
5	<u>Prova di funzionalità</u>	9
6	<u>Operazione</u>	10
6.1	<u>Processo di cottura</u>	10
7	<u>Norme per la sicurezza</u>	11
7.1	<u>Descrizione dei simboli di pericolo</u>	11
7.2	<u>I rischi della mancata osservazione delle norme</u>	11
7.3	<u>Utilizzo in sicurezza</u>	12
7.4	<u>Norme di sicurezza per gli operatori</u>	14
7.5	<u>Utilizzo errato</u>	15
7.6	<u>Modifiche / impiego di ricambi</u>	15
7.7	<u>Riconoscimento pentola</u>	15
7.8	<u>Sorveglianza della zona di cottura</u>	15
7.9	<u>Livello di rumorosità</u>	15
8	<u>Disattivazione</u>	15
9	<u>Risoluzione dei problemi</u>	16-18
9.1	<u>Segnalazione errori sul display</u>	18
10	<u>Pulizia</u>	19
11	<u>Manutenzione</u>	20
12	<u>Smaltimento</u>	20
13	<u>Elenco ricambi</u>	21-24
14	<u>Dichiarazione di conformità</u>	25
15	<u>Documentazione tecnica</u>	26-27

1. Indicazioni generali

Questo manuale d'istruzioni contiene informazioni fondamentali per il montaggio, l'utilizzo ed il mantenimento del piano, che devono essere osservate scrupolosamente. Prima dell'installazione e la messa in funzione del piano, il manuale deve essere interamente letto da parte dell'installatore e degli operatori e deve essere conservato presso il piano stesso per una facile consultazione anche in futuro.

1.1 Utilizzo

I piani di cottura ad induzione sono stati concepiti per la preparazione di cibo. Con i piani si può cucinare, mantenere, grigliare, etc. tutti i cibi, utilizzando però sempre ed esclusivamente pentolame adatto all'uso con gli stessi. Vi sconsigliamo i **prodotti NO-NAME** riguardo il pentolame da utilizzare, vale l'equazione "pentola buona = rendimento buono, pentola scarsa = rendimento scarso". Il fondo del pentolame deve essere magnetico, in caso di dubbio si può verificare applicando una calamita.

2. Descrizione del prodotto

2.1 Prodotti

Modelli BM

BM2.5, BM3, BM3.5, BI1K, BI1F, BI1SP, BWK, BWBK, BFW, BWM, BI1S, BI2S, BI2K, BI4K, BIH2K, BIHW, BIH4K, BI2SH, BI4SH, BIHK

Modelli BI

BI1K, BI2K, BI1EG, BI2EG, BI3EG, BI4EG, BI6EG, BWEB, BWB, BI4K,

- Modulo compatto
- Montaggio facile
- Manutenzione semplice
- Classico comando a manopola
- Scheda di potenza compatta che assicura un utilizzo facile e sicuro
- Impiego sicuro grazie a diversi sensori di protezione e sorveglianza
- Dimensioni estremamente compatte
- Peso ridotto

2.2 Dati tecnici

2.2.1 Comandi e controlli

Lampada spia „Funzione e/o riconoscimento pentola“ 2V DC/ca. 10mA (LED rosso)

Regolatore d'energia **Potenzimetro** 0Ohm – 10kOhm

Display digitale „Livello di potenza e codici errori“ 2,8V DC/ca. 60mA (rosso)

Lampada spia „Funzione“ verde (solo con piani completi di interruttore generale)

Dimensioni	L x P x A	Dim. vetro Ceran®
Appoggio		
BM	340 x 420 x 100 mm	290 x 290 x 4 mm
BI1S	330 x 380 x 100 mm	320 x 310 x 4 mm
BI2SK	330 x 575 x 100 mm	320 x 510 x 4 mm
BI2SQ	600 x 380 x 100 mm	590 x 310 x 4 mm
BWM	330 x 380 x 175 mm	Cuvette WOK
BI1K2.5/3.5/S3.5	400 x 455 x 120 mm	350 x 350 x 4 mm
BI1K3.5/5	400 x 455 x 120 mm	350 x 350 x 6 mm
BI1K7/KF5/KF7	400 x 455 x 130 mm	350 x 350 x 6 mm
BI1FP/BI1FF/BI1SP	400 x 455 x 180 mm	388 x 388 x 6 mm
BWK	400 x 455 x 180 mm	Cuvette WOK
BFW	400 x 655 x 120 mm	Cuvette WOK
BWBK	500 x 555 x 240 mm	Cuvette WOK
BI2K7/10	400 x 655 x 120 mm	350 x 560 x 6 mm
BI2KT	400 x 765 x 120 mm	350 x 650 x 6 mm
BI2KQ7/10	700 x 455 x 120 mm	650 x 350 x 6 mm
BI2KFQ10/14	700 x 455 x 130 mm	650 x 350 x 6 mm
BI4KT14K	700 x 665 x 120 mm	650 x 605 x 6 mm
BI4KT14/20	700 x 765 x 120 mm	650 x 650 x 6 mm
BI2KTH../ BI2KTHF..	400 x 700 x 200 mm	350 x 605 x 6 mm
BI4KTH../ BI4KTHF..	700 x 700 x 200 mm	650 x 605 x 6 mm
BWKTH..	400 x 700 x 200 mm	Cuvette WOK
Incasso		
BI1EGM	340 x 340 mm	290 x 290 x 4 mm
BI1EGS	400 x 400 mm	350 x 350 x 4 mm
BI1EG/ BI1EGF	400 x 400 mm	350 x 350 x 6 mm
BI1EGG/F/SP	440 x 440 mm	388 x 388 x 6 mm
BI1EGSF/ BI1EGSPW	440 x 600 mm	388 x 560 x 6 mm
BI1EGHK8	480 x 480 mm	430 x 430 x 6 mm
BI1EGSM1/2/4	480 x 480 mm	430 x 430 x 6 mm
BI1EGSPQ1	840 x 280 mm	788 x 230 x 6 mm
BI1EGSPL1	280 x 840 mm	230 x 788 x 6 mm
BI2EGQ7/10	700 x 400 mm	650 x 350 x 6 mm
BI2EGFFQ10/14	700 x 400 mm	650 x 350 x 6 mm
BI2EG7/10/ FF10/14	400 x 700 mm	350 x 650 x 6 mm
BI2EG7K/10K	400 x 650 mm	350 x 605 x 6 mm
BI2EGF10K/14K	400 x 650 mm	350 x 605 x 6 mm
BI2EG7SK/10SK	400 x 600 mm	350 x 560 x 6 mm
BI2EG5M/7M	350 x 550 mm	310 x 510 x 6 mm
BI3EGQ/QF	1000 x 400 mm	950 x 350 x 6 mm
BI4EG/D/DF	700 x 700 mm	650 x 650 x 6 mm
BI4EG..K/ EGD../EGDF.	700 x 650 mm	650 x 605 x 6 mm
BI4EG14SK/20SK	700 x 600 mm	650 x 560 x 6 mm
BI4EG10KK/14KK	590 x 600 mm	550 x 560 x 6 mm
BI4EG10M/14M	590 x 550 mm	550 x 510 x 6 mm
BI6EG..K/ BI6EGAF..K	1000 x 650 mm	950 x 605 x 6 mm
BI2EGAQ10/FQ10/14	770 x 420 mm	720 x 370 x 6 mm
BI2EGA10/F10/14	420 x 770 mm	370 x 720 x 6 mm
BI4EGA../K../F..	750 x 770 mm	700 x 720 x 6 mm
BI6EGA../K../F..	1100 x 770 mm	1050 x 720 x 6 mm
BI4EGAL../K../F..	770 x 750 mm	720 x 700 x 6 mm
BI2EGMQ10	890 x 490 mm	788 x 388 x 6 mm
BI2EGMQ..	890 x 490 mm	788 x 388 x 6 mm
BI2EGMF16/ BI2EGMS16	840 x 600 mm	788 x 560 x 6 mm
BI2EGM..	490 x 890 mm	388 x 788 x 6 mm
BI4EGM..	890 x 890 mm	788 x 788 x 6 mm
BI2EGLQ..	850 x 450 mm	800 x 400 x 6 mm
BI2EGL..	450 x 850 mm	400 x 800 x 6 mm
BI4EGL..	850 x 850 mm	800 x 800 x 6 mm
BI4EGLK..	850 x 850 mm	800 x 800 x 6 mm
BWEB..	400 x 400 mm	Cuvette WOK

BWEBFW..	440 x 440 mm	388 x 388 x 6 mm
BWEBEB	500 x 500 mm	Cuvette WOK

Dimensioni	L x P x A	Vetro Ceran®
Cucine complete		
BIH2K../BIH2KF..	400 x 700 x 850 mm	350 x 605 x 6 mm
BIHW..	400 x 700 x 850 mm	Ceranglasschale
BIH4K../BIH4KF..	700 x 700 x 850 mm	650 x 605 x 6 mm
BI2SH../BI2SHF..	400-550 x 800-950 x 825-970 mm	370 x 720 x 6 mm
BI4SH../BI4SHF..	800-950 x 800-950 x 825-970 mm	700 x 720 x 6 mm
BIHK8	480 x 480 x 465 mm	468 x 468 x 6 mm
BIHKR8	480 x 520 x 535 mm	468 x 468 x 6 mm

2.2.2 Dati tecnici dei piani

Piani	Tensione	Potenza	Peso
Appoggio			
BM2.5/ 3.0 /3.5	1 x 230 V	2.5/ 3,0 /3,5 kW	9 kg
BI1S	1 x 230 V	3,0 kW	8 kg
BI2SK3.5	1 x 230 V	3,5 kW	10 kg
BI2SQ6	3 x 400 V	6,0 kW	16 kg
BWM	1 x 230 V	3,0 kW	8,5 kg
BI1K2.5/3/3.5/ BI1KS3.5	1 x 230 V	2,5/3/3,5/ 3,5 kW	9,5/9,5/12/ 12,6 kg
BI1K5/ BI1K7	3 x 400 V	5,0/ 7,0 kW	14/ 14 kg
BI1KF5/ BI1KF7	3 x 400 V	5,0/ 7,0 kW	14,5/ 14,5 kg
BI1FP3.5	1 x 230 V	3,5 kW	17,4 kg
BI1FP5/ BI1FP7	3 x 400 V	5,0/ 7,0 kW	17,4/ 17,4 kg
BI1FF5/ BI1FF7 /BI1SP	3 x 400 V	5,0/ 7,0 kW	17,4/ 17,4 /17,4 kg
BWK2.5/ BWK3.0 /BWK3.5	1 x 230 V	2,5/ 3,0 /3,5 kW	10,5/ 13 /14 kg
BWK5/ BWK7	3 x 400 V	5,0/ 7,0 kW	14,4/ 14,8 kg
BFW3.5/ BFW5	1 x 230 V/ 3 x 400 V	3,5/ 5,0 kW	14/ 14 kg
BWBK8	3 x 400 V	8,0 kW	19 kg
BI2K7/ BI2K10 /BI2KT10	3 x 400 V	7,0/ 10,0 /10,0 kW	21/ 22 /23,5 kg
BI2KQ7/ BI2KQ10	3 x 400 V	7,0/ 10,0 kW	23/ 24,5 kg
BI2KFQ10/ BI2KFQ14	3 x 400 V	10,0/ 14,0 kW	25/ 25 kg
BI4KT14K	3 x 400 V	14,0 kW	38 kg
BI4KT14/ BI4KT20	3 x 400 V	14,0/ 20,0 kW	40/ 43 kg
BIH2K7/ BIH2K10 /F10	3 x 400 V	7,0/ 10,0 /10,0 kW	40/ 40 /40 kg
BIHW3.5/5/7	1 x 230 V/3 x 400 V	3,5/ 5,0 /7,0 kW	--/--/-- kg
BIH4K14/ BIH4K20 /F20	3 x 400 V	14,0/ 20,0 kW	--/--/-- kg
BI2SH10/. F10 /F14	3 x 400 V	7,0/ 10,0 /14,0 kW	40/ 41 /42 kg
BI4SH20/. F20 /F28	3 x 400 V	20,0/ 20,0 /28,0 kW	80/ 80 /80 kg
BIHK8/ BIHKR8	3 x 400 V	8,0/ 8,0 kW	--/-- kg

Piani	Tensione	Potenza	Peso
Incasso			
BI1EGM2.5/ 3.5	1 x 230 V	2,5/ 3,5 kW	--/-- kg
BI1EGS2.5/ 3.5	1 x 230 V	2,5/ 3,5 kW	--/-- kg
BI1EG3.5	1 x 230 V	3,5 kW	12 kg
BI1EG5/7/. F5 / F7	3 x 400 V	5,0/ 7,0 /5,0/ 7,0 kW	12,5/ 13,5 /--/ 14,7 kg
BI1EGG5/7/. F5 / F7	3 x 400 V	5,0/ 7,0 /5,0/ 7,0 kW	--/--/-- kg
BI1EGSP/ BI1EGHK8	3 x 400 V	8,0/ 8,0 kW	--/-- kg
BI1EGSM1/. 2 /.4	3 x 400 V	12,0/ 12,0 /12,0 kW	--/ 26,5 /-- kg
BI1EGSPQ1/ BI1EGSPL1	3 x 400 V	8,0/ 8,0 kW	--/-- kg
BI2EGQ7/. 10	3 x 400 V	7,0/ 10,0 kW	--/-- kg
BI2EGFFQ10/. 14	3 x 400 V	10,0/ 14,0 kW	--/-- kg
BI2EG7/. 10	3 x 400 V	7,0/ 10,0 kW	--/ 16,4 kg
BI2EGFF10/. 14	3 x 400 V	10,0/ 14,0 kW	--/-- kg
BI2EG7K/. 10K	3 x 400 V	7,0/ 10,0 kW	--/ 22,5 kg
BI2EGF10K/. 14K	3 x 400 V	10,0/ 14,0 kW	--/-- kg
BI2EG7SK/. 10SK	3 x 400 V	7,0/ 10,0 kW	--/ 20 kg
BI2EG5M/. 7M	3 x 400 V	7,0/ 10,0 kW	--/-- kg

BI3EGQ10/15	3 x 400 V	10,0/15,0 kW	--/-- kg
BI3EGQF15/21	3 x 400 V	10,0/15,0 kW	--/-- kg
BI4EG14/20	3 x 400 V	14,0/20,0 kW	--/-- kg
Piani	Tensione	Potenza	Peso
Incasso			
BI4EGD20/24	3 x 400 V	20,0/24,0 kW	--/-- kg
BI4EGDF20/28	3 x 400 V	20,0/28,0 kW	--/-- kg
BI4EG14K/20K	3 x 400 V	14,0/20,0 kW	--/43,5 kg
BI4EGD20K/24K	3 x 400 V	20,0/24,0 kW	38,5/-- kg
BI4EGDF20K/28K	3 x 400 V	20,0/28,0 kW	--/-- kg
BI4EG14SK/20SK	3 x 400 V	14,0/20,0 kW	--/-- kg
BI4EG10KK/14KK	3 x 400 V	10,0/14,0 kW	--/-- kg
BI4EG10M/14M	3 x 400 V	10,0/14,0 kW	--/-- kg
BI6EG21K/30K	3 x 400 V	21,0/30,0 kW	--/-- kg
BI6EGAF30K/42K	3 x 400 V	30,0/42,0 kW	--/-- kg
BI2EGAQ10	3 x 400 V	10,0 kW	-- kg
BI2EGAFQ10/14	3 x 400 V	10,0/14,0 kW	--/-- kg
BI2EGA10	3 x 400 V	10,0 kW	-- kg
BI2EGAF10/14	3 x 400 V	10,0/14,0 kW	--/-- kg
BI4EGA20	3 x 400 V	20,0 kW	-- kg
BI4EGAK20/24	3 x 400 V	20,0/24,0 kW	--/-- kg
BI4EGAF20/28	3 x 400 V	20,0/28,0 kW	--/-- kg
BI6EGA30	3 x 400 V	30,0 kW	-- kg
BI6EGAK30/36	3 x 400 V	30,0/36,0 kW	--/-- kg
BI6EGAF30/42	3 x 400 V	30,0/42,0 kW	--/-- kg
BI4EGAL20	3 x 400 V	20,0 kW	-- kg
BI4EGALK20/24	3 x 400 V	20,0/24,0 kW	--/-- kg
BI4EGALF20/28	3 x 400 V	20,0/28,0 kW	--/-- kg
BI2EGMQ10/14/16	3 x 400 V	10,0/14,0/16,0 kW	--/--/-- kg
BI2EGM10/14/16	3 x 400 V	10,0/14,0/16,0 kW	--/-- kg
BI4EGM20/28/26/32	3 x 400 V	20/28/26/32 kW	--/--/--/-- kg
BI2EGLQ10/14/16	3 x 400 V	10,0/14,0/16,0 kW	--/--/-- kg
BI2EGL10/14/16	3 x 400 V	10,0/14,0/16,0 kW	--/--/-- kg
BI4EGL20/28/32	3 x 400 V	20,0/28,0/32,0 kW	--/--/-- kg
BI4EGLK24/26	3 x 400 V	24,0/26,0 kW	--/-- kg
BWEB3.5	1 x 230 V	3,5 kW	13 kg
BWEB5/7	3 x 400 V	5,0/7,0 kW	15/15 kg
BWEBFW3.5/5	1 x 230 V/3 x 400 V	3,5/5,0 kW	--/-- kg
BWBEB	3 x 400 V	8,0 kW	15 kg

2.2.3 Condizioni d'utilizzo

- Tolleranza massima della tensione nominale	+5%/-10%
- Frequenza	50 / 60 Hz
- Classe di protezione	IP 43
- Diametro minimo della pentola	12 cm

3 Installazione

3.1 Dati elettrici dei piani

3.1.1. Piani con potenza da 2,5 kW e 3 kW

Piano di cottura ad induzione monofase (Tens. 230Volt +5% / -10%)

<u>Collegamento</u>	<u>Colore</u>	<u>Frequenza</u>	<u>Fusibile</u>
Fase	Nero	50 Hz / 60 Hz	Vuoto
Neutro	Blu	<u>Frequenza di lavoro</u> 22-35 kHz	<u>Fusibile di controllo</u> 1 X 400mA T (lento)
PE (terra)	Giallo-verde		

3.1.2. Piani con potenza da 3,5 kW

Piano di cottura ad induzione monofase (Tens. 230Volt +5% / -10%)

<u>Collegamento</u>	<u>Colore</u>	<u>Frequenza</u>	<u>Fusibile</u>
Fase	Nero, marrone o 1	50 Hz / 60 Hz	2 X 20A FF (veloce)
Neutro	Blu o 2	<u>Frequenza di lavoro</u> 22-35 kHz	<u>Fusibile di controllo</u> 2 X 160mA T (lento)
PE (terra)	Giallo-verde		

3.1.3. Piani con potenza da 5 kW

Piano di cottura ad induzione trifase (Tens. 400Volt +5% / -10%)

<u>Collegamento</u>	<u>Colore</u>	<u>Frequenza</u>	<u>Fusibile</u>
Fase	Nero, marrone o 1,2,3,	50 Hz / 60 Hz	3 X 12,5A FF (veloce)
Neutro	Blu o 4	<u>Frequenza di lavoro</u> 22-35 kHz	<u>Fusibile di controllo</u> 2 X 100mA T (lento)
PE (terra)	Giallo-verde		

3.1.4. Piani con potenza da 7 kW e 8 kW

Piano di cottura ad induzione trifase (Tens. 400Volt +5% / -10%)

<u>Collegamento</u>	<u>Colore</u>	<u>Frequenza</u>	<u>Fusibile</u>
Fase	Nero, marrone o 1,2,3,	50 Hz / 60 Hz	3 X 16A FF (veloce)
Neutro	Blu o 4	<u>Frequenza di lavoro</u> 22-35 kHz	<u>Fusibile di controllo</u> 2 X 100mA T (lento)
PE (terra)	Giallo-verde		

Ambiente d'installazione:

- Tmax dell'ambiente d'installazione

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

- Tasso massimo d'umidità

Immagazzinaggio > 10% fino a 90%

in funzione > 30% fino a 90%

3.2 Requisiti d'installazione

Il piano deve essere sistemato su una superficie piana. Le aperture per l'entrata e l'uscita dell'aria non devono essere coperti. La portata della superficie deve essere di almeno 40 kg. La presa a muro della rete elettrica deve rimanere accessibile sempre e facilmente.

3.3 Norme per l'installazione

I seguenti punti devono essere seguiti scrupolosamente:

- Verificate la targhetta tecnica ed assicuratevi che la tensione della rete e del piano siano compatibili.
- Le installazioni elettriche devono essere conformi alle norme elettriche locali. Le norme nazionali dell'ente elettrica devono essere seguite.
- Il piano ad induzione viene fornito con il cavo di alimentazione, che può essere equipaggiato con la spina corretta e collegata alla presa.
- Se impiegate interruttori magnetotermici, gli stessi devono essere tarati ad almeno 30 mA.
- Evitate di ostruire (tessuti, muro, etc) le aperture per l'entrata e l'uscita dell'aria.
- Evitate che si crei un cortocircuito termico nel piano, assicurandosi di non usare il piano nelle vicinanze di un grill, forno oppure mettendoli in fila orizzontale e/o verticale senza considerare i spazi necessari per la ventilazione. Altrimenti installare dei condotti per l'aria fresca.
- Il piano ad induzione non deve essere posizionato sopra una superficie calda oppure nelle vicinanze della stessa.
- Il piano ha un filtro per l'aria in entrata. Assicuratevi che non possa essere aspirata dal piano aria ambientale con un alto tasso di grasso (soprattutto se installato in prossimità di friggitrici, fry top o brasiere).
- La temperatura dell'aria in entrata deve essere inferiore a +35°C.
- Gli operatori dei piani devono assicurarsi che tutti gli interventi di installazione, manutenzione e riparazione siano eseguiti da personale formato ed autorizzato.

3.4 Norme per l'installazione dei modelli da incasso

- L'aria in entrata deve essere canalizzata verso i ventilatori, passando attraverso il filtro incluso nella fornitura. Il diametro del canale di aspirazione dovrebbe superare i 200 cm².
- Non creare cortocircuiti termici. L'aria calda in uscita non deve, in nessun caso, essere aspirata nuovamente, altrimenti l'apparecchio si surriscalda velocemente.
- Eseguite delle prove d'idoneità riguardo le modalità d'incasso. Misurate la massima temperatura del dissipatore, collocando una sonda al centro del dissipatore sotto l'induttanza, vicino al transistore (grosso componente nero). Dopo un impiego continuato di almeno due ore con una temperatura ambientale di 20°, la temperatura del dissipatore non deve superare i 50°C.
- Tutti i modelli BI (BI1EG, BI2EG, BI3EG, BWEB, BI4EG) devono essere fissati tramite le squadrette incluse nella confezione.

- Se i cavi del potenziometro superano i 90 cm di lunghezza, schermate i fili e collegateli, dal lato del generatore, al morsetto “S”.
- I cavi di collegamento a rete devono essere sempre schermati e le connessioni eseguite in modo pulito da entrambi i lati.
- Non girare la manopola dell’interruttore a muro per più di 5 volte al giorno, in quanto potrebbe danneggiarsi l’apparecchio ad induzione.

Gli apparecchi ad induzione sono equipaggiati con cavo e spina corrispondenti alle norme nazionali.

Assicuratevi che la spina sia collegata correttamente.

Per il collegamento elettrico dell’apparecchio sono da seguire attentamente le relative leggi del rispettivo Paese!

Attenzione

L’errata tensione potrebbe danneggiare l’apparecchio ad induzione

Attenzione

I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da personale qualificato

4 Messa in funzione

4.1 Montaggio

Gli apparecchi ad induzione sono equipaggiati con un cavo di alimentazione. Devono essere collegati ad una presa a muro. Se non ci fosse una spina, applicatene una seguendo le indicazioni del punto 3.0. I collegamenti elettrici devono essere eseguiti secondo le leggi locali e nazionali e tramite personale formato ed autorizzato. L’installatore è responsabile per la corretta esecuzione ed installazione in conformità delle leggi di sicurezza. Gli segnali di pericolo e la targhetta tecnica del piano devono essere seguiti attentamente.

Verificate la tensione della rete di alimentazione e verificate che corrisponda con quelle dell’apparecchio (secondo i dati della targhetta tecnica).

Se sistemate l’apparecchio vicino al muro, un divisorio, a mobili di cucina oppure vicino a pannelli decorativi, si consiglia che essi siano di materiale ignifugo. In caso contrario applicateci delle protezioni di materiale ignifugo e seguite le norme antincendio scrupolosamente!

L'apparecchio ad induzione deve essere posizionato su una superficie pulita e dritta (Tavolo, Modulo neutro, etc.) ed in una posizione che consente di utilizzarlo facilmente e senza spostamenti. L'apparecchio ha dei piedini in gomma antiscivolo non amovibili, che dovrebbero impedire spostamenti accidentali e/o cadute a causa di inclinazioni del supporto. I requisiti d'installazione secondo il punto 3.2 devono sempre essere rispettati.

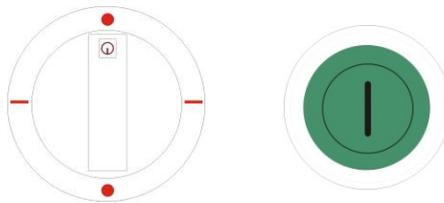
Verificate che il potenziometro sia in posizione spenta (0), prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

Interruttore generale Acceso/Spento

Apparecchio con interruttore generale a manopola oppure con pulsante (illuminato se acceso) – non sempre disponibile (dipende dal modello)

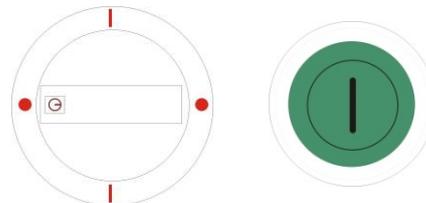
Posizione SPENTO:

\`0\` verso punto zero



Posizione ACCESO:

\`I\` verso punto zero



Potenzimetro (a secondo del modello si utilizzano diverse manopole)

La cifra indirizzato verso il punto zero indica la posizione del potenziometro.

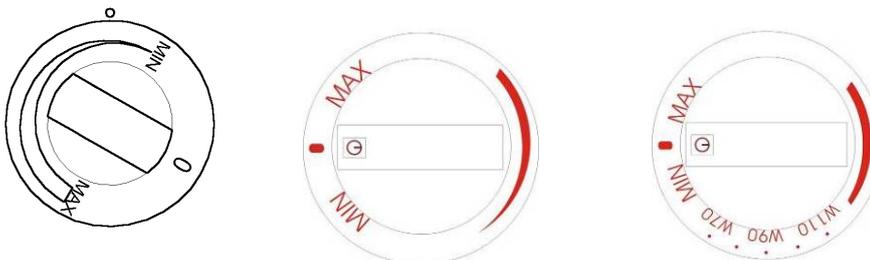
Posizione SPENTO:

\`0\` verso punto zero



Posizione ACCESO:

Qualsiasi posizione tra MIN (minimo) e MAX (massimo).



Apparecchio acceso. Prima di fare il test di funzionamento, l'operatore deve sapere come utilizzare i piani ad induzione.

Liberate la zona di cottura da qualsiasi oggetto. Verificate che il vetro non sia crepato o spaccato. Se fosse crepato e/o spaccato, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.

5 Prova di funzionalità

Attenzione

La zona di cottura riceve per riflesso dalla pentola, il calore prodotto. Per evitare ferite da bruciature, non toccare la superficie in vetro ceramico della zona di cottura.

Utilizzare una pentola adatta all'induzione con diametro del fondo di almeno 12 cm. **Per la prova di funzionalità di apparecchi con interruttore generale, prima portare in posizione ACCESO l'interruttore, poi procedere come segue:**

- Posizionate la pentola al centro della zona di cottura e versateci un po' di acqua.
- **Con lampada LED:** Girate la manopola in posizione ACCESO (tra MIN e MAX) La lampada rossa lampeggia (potenza tra 10 e 30%) oppure si illumina in continuo (potenza tra 30 e 100%), l'acqua viene riscaldata.
- **Con display digitale (1-9):** Girate la manopola in posizione ACCESO (tra MIN e MAX). Il display indica il livello di potenza impostato (1-9), l'acqua viene riscaldata.
- **Con lampada LED:** Rimuovere la pentola dalla zona di cottura. La lampada deve lampeggiare (ricerca pentola).
- Rimettere la pentola nella zona di cottura, la lampada deve illuminarsi e il processo di riscaldamento deve riprendere.
- Girate la manopola in posizione SPENTO. Il processo di riscaldamento deve fermarsi e la lampada si spegne.
- La lampada illuminata indica il flusso di energia tra zona e pentola.
- **Con display digitale (1-9):** Rimuovere la pentola dalla zona di cottura, il display deve segnalare il seguente simbolo [vedi pagina 16](#) (ricerca pentola).
- Rimettere la pentola nella zona di cottura; il display deve segnalare nuovamente il livello di potenza precedentemente impostato ed il processo di riscaldamento deve riprendere.
- Girate il potenziometro nella posizione del punto zero. Il processo di riscaldamento viene interrotto ed il display si spegne.
- Il numero indicato nel display segnala che c'è flusso di energia tra zona e pentola.

Se la lampada di funzionamento e/o il LED oppure il display rimangono spenti o lampeggiano brevemente, verificate quanto segue:

- L'apparecchio è collegato alla rete elettrica/è stato girato l'interruttore generale sulla posizione ACCESO ?
- Il potenziometro è sulla posizione ACCESO ?
- State utilizzando una pentola adatta all'induzione (verificare con calamita) con almeno 12 cm di diametro del fondo ?
- La pentola è stata posizionata al centro della zona di cottura (eccezione: apparecchi con induttanza Star 4 o Megastar 4) ?

Per verificare se la pentola è adatta, applicate una calamita al suo fondo ; se rimane leggermente attaccato, la pentola è adatta, altrimenti non state usando una pentola corretta e la stessa non potrà funzionare.

Se l'apparecchio ad induzione non dovesse funzionare dopo il suddetto percorso di test, consultate il capitolo relativo ai codici d'errore/risoluzione degli errori.

6 Operazione

6.1 Processo di cottura

L'apparecchio è pronto all'uso. La lampada di funzionamento e/o il display (1-9) indica che c'è flusso di energia tra zona e pentola. Potete scegliere il livello di potenza girando la manopola del potenziometro.

Posizione MIN > potenza minima

Posizione MAX > potenza massima

Il cuoco dovrà fare maggiormente attenzione nell'adoperare l'apparecchio ad induzione rispetto ai tradizionali sistemi di cottura a causa delle seguenti ragioni:

Ogni variazione del livello di potenza tramite il potenziometro avrà immediate conseguenze sul cibo contenuto, che adatterà la propria situazione di cottura a secondo della variazione. Pentole vuote si riscaldano in tempi brevissimi, non mettere MAI pentole vuote sulla zona di cottura ; aggiungere prima olio o liquidi e poi cominciare a cucinare. La manopola consente di impostare precisamente la situazione dei cottura desiderata. La pentola dovrebbe sempre essere posta al centro della zona di cottura (eccezione: induttanze a tutto campo), altrimenti la cottura potrebbe non essere omogenea. Se riscaldate olio o altri grassi, controllate la pentola continuamente per evitare il surriscaldamento e/o incendiarsi del contenuto della pentola stessa.

Attenzione! Il diametro delle pentole deve essere interamente posto all'interno delle zone di cottura. Il non rispetto di questo punto potrebbe portare : alla distruzione del sigillante del vetro a causa del calore emanato dalle pentole stesse, distruzione che a sua volta potrebbe causare difetti all'apparecchio per il passaggio di grassi e/o liquidi all'interno del piano; all'unione delle pentole tramite „saldatura“, una reazione fisica.

L'apparecchio ad induzione trasferisce energia soltanto se una pentola si trova sulla zona di cottura. Non influisce la posizione del potenziometro. Se rimuovete la pentola dalla zona di cottura, l'erogazione di energia tra zona e pentola si arresta immediatamente. Rimettendo la pentola sulla zona di cottura, la potenza impostata viene nuovamente trasferita alla pentola. Spegnendo tramite la manopola si arresta il processo di cottura, ma l'apparecchio rimane in attesa (standby), soltanto se si scollega il cavo di alimentazione (oppure girando l'interruttore generale, se presente) si toglie completamente la tensione dall'apparecchio.

7 [Norme per la sicurezza](#)

7.1 [Descrizione dei simboli di pericolo](#)

Simbolo di pericolo generale

L'inosservanza delle norme di sicurezza significa pericolo e rischio di ferite



Questo simbolo significa che sono presenti **tensioni pericolose**.
(Simbolo 5036, norma IEC 60417-1)



Questo simbolo significa che sono presenti **radiazioni non ionizzanti elettromagnetiche**.
(Simbolo 5140, norma IEC 60417-1)

Attenzione

In caso di utilizzo non conforme possono verificarsi ferite e danni alle cose ed alle persone.

I simboli di pericolo applicate all'apparecchio devono essere osservati scrupolosamente e la loro leggibilità deve sempre essere assicurata.

Attenzione

Prima dell'utilizzo dell'apparecchio leggere attentamente le istruzioni d'uso e manutenzione.

Esempio:

7.2 [I rischi della mancata osservazione delle norme di sicurezza](#)

La non osservanza delle norme di sicurezza può causare pericoli a persone, ambiente e l'apparecchio ad induzione stesso. Se le norme di sicurezza non sono rispettate, decade qualsiasi garanzia e non sarà accolta richiesta di risarcimento di qualsiasi danno.

La non osservanza potrebbe, nel dettaglio, portare ai seguenti rischi:

(Esempi):

- Pericolo alle persone per ragioni elettriche.
- Pericolo alle persone a causa di pentole surriscaldate.
- Pericolo alle persone a cause della zona (in vetroceramica)

7.3 [Utilizzo in sicurezza](#)

Le norme di sicurezza di questo manuale, le leggi nazionali per la sicurezza elettrica e le norme sull'utilizzo in sicurezza in ambito aziendale e non devono essere continuamente osservate.

7.4 [Norme di sicurezza per gli operatori](#)

- **Attenzione!** Le pentole devono essere poste interamente sulla zona di cottura. La non osservanza di questa norma potrebbe danneggiare pentole e l'apparecchio. **Effetti in caso di non osservanza:** alla distruzione del sigillante del vetro a causa del calore emanato dalle pentole stesse, distruzione che a sua volta potrebbe causare difetti all'apparecchio per il passaggio di grassi e/o liquidi all'interno del piano; all'unione delle pentole tramite „saldatura“, una reazione fisica.
- Se il vetro ceramico si crepa e si rompe, dovete spegnere l'apparecchio ad induzione e scollegarlo dalla rete elettrica. Non toccare mai alcun componente all'interno dell'apparecchio.
- Il vetro ceramico si riscalda per effetto della pentola calda. Per evitare ferimenti da bruciature, si consiglia di non toccare il vetro.
- Per evitare il surriscaldarsi di pentole vuote, controllare le stesse e non scaldarle senza alcun contenuto (cibo-acqua).
- Se rimuovete la pentola dalla zona per un certo periodo, spegnete la zona tramite la manopola. Così evitate che una pentola appoggiata casualmente faccia ripartire il processo di riscaldamento. In questo modo si evita un riscaldamento non desiderato e chiunque volesse utilizzare la zona ad induzione, deve iniziare il processo di riscaldamento tramite la manopola.
- Non utilizzare la zona come piano di lavoro, risp. come superficie per appoggiare qualunque cosa.
- Non mettere carta, cartone, tessuto, etc. tra la pentola ed il vetro ceramico, in quanto potrebbe incendiarsi.
- Tutti gli oggetti metallici vengono riscaldati molto velocemente non appena sono a contatto con la zona di cottura in funzione, dovete evitare di appoggiarci oggetti diversi dalle pentole, quali posate, scatole chiuse, gioielli, orologi, pellicola di alluminio, etc. .
- Consigliamo alle persone con pacemaker o altri impianti metallici di rivolgersi al proprio medico per verificare se sono autorizzati ad operare nelle vicinanze di un piano di cottura ad induzione.
- Non appoggiate mai carte di credito, carte telefoniche, nastri (cassette VHS o altre) e qualsiasi altro oggetto sensibile ai campi magnetici sulla zona di cottura.
- Utilizzate sempre e soltanto modelli di pentole e le loro dimensioni consigliate.
- L'apparecchio ad induzione ha un sistema di raffreddamento aria al proprio interno. Evitare che le zone di entrata ed uscita dell'aria vengano ostruite con oggetti (p.es. tessuti). Questo potrebbe portare ad un surriscaldamento ed uno spegnimento automatico dell'apparecchio.
- Evitare assolutamente l'entrata di liquidi nell'apparecchio e lo spargimento di liquidi e/o cibo sulla zona durante il processo di cottura. Non pulire l'apparecchio con la gomma o tramite spruzzi d'acqua, ma solamente con un supporto precedentemente bagnato (straccio, scottex, tessuto).

7.5 [Utilizzo errato](#)

Il perfetto funzionamento dell'apparecchio può essere ottenuto solamente tramite il corretto utilizzo dello stesso. I valori limite indicati nella targhetta tecnica sono da rispettare sempre.

7.6 [Modifiche / Impiego di ricambi](#)

Contattare il produttore se intendete apportare qualsiasi modifica all'apparecchio (prima della modifica stessa). Per garantire la sicurezza, utilizzate solo pezzi di ricambio ed accessori originali, che sono stati autorizzati dal produttore. In caso di utilizzo di pezzi non autorizzati, decade qualsiasi richiesta di garanzia e non si risponde di eventuali costi derivanti da questa inosservanza.

7.7 [Riconoscimento pentola](#)

Pentole avente un diametro di fondo inferiore a 12 cm, non saranno riconosciute. Durante l'utilizzo s'illumina la lampada di funzionamento, mentre il display LED/il display digitale indica il livello di potenza (1-9). Se non utilizzate alcuna pentola oppure una pentola non adatta, la lampada di funzionamento lampeggia, risp. i display segnalano il codice errore ([vedere pagina 16](#)).

7.8 [Sorveglianza della zona di cottura](#)

La zona di cottura viene sorvegliata da un sensore di temperatura che si trova sotto il vetro ceramico. Pentole surriscaldate (Olio bollente, pentole vuote) possono essere riconosciute e sarà interrotta l'erogazione di energia. L'apparecchio erogherà nuovamente energia quando il valore è sceso su livelli normali. (ca. 230°C).

Attenzione:

Viene protetto dal surriscaldamento soltanto l'apparecchio, non la pentola stessa. La pentola surriscaldata viene riconosciuta quando la temperatura del vetro ceramico ha raggiunto la temperatura di guardia (ca. 260°C).

7.9 [Livello di rumorosità](#)

I ventilatori di raffreddamento sono udibili, ma si spengono di tanto in tanto. Collegato alle diverse frequenze di lavoro possono sorgere rumori tipo fischi, soprattutto quando diversi apparecchi sono posizionati vicini tra loro oppure con induttanze molto grandi di apparecchi multipli.

I rumori possono essere limitati e/o eliminati tramite:

la variazione della potenza, cambio della pentola, ingrandimento delle distanze tra le induttanze.

8 [Disattivazione](#)

Se l'apparecchio non viene utilizzato assicuratevi che l'interruttore generale risp. il potenziometro non venga girato inavvertitamente. Se l'apparecchio non viene utilizzato per un periodo più lungo (almeno alcuni giorni), scollegatelo staccando la spina risp. girate l'interruttore generale. Assicuratevi che non possano penetrare liquidi e non pulire l'apparecchio con la gomma o con spruzzi d'acqua.

9 Risoluzione dei problemi

Attenzione

Non aprire l'apparecchio ad induzione – Tensione pericolosa !

L'apparecchio non deve essere aperto che da personale formato ed autorizzato. Interrompete l'utilizzo dovesse creparsi o rompersi la zona di cottura (il vetro ceramica). Spegnete immediatamente l'apparecchio ad induzione e togliete la spina. Non toccare mai alcuna parte interna dell'apparecchio.

Errore	Possibile causa	Interventi da eseguire da personale formato ed autorizzato
Nessun riscaldamento (lampada di funzionamento spenta)	Nessuna alimentazione	Verificare se l'apparecchio è collegato alla rete elettrica (spina inserita) risp. se l'interruttore generale e' acceso. Verificare i fusibili (sono presenti anche in alcuni apparecchi da appoggio)
	Potenziometro in pos. SPENTO	Girare il potenziometro in pos. ACCESO
	Int. generale in pos. SPENTO risp. Non premuto	Premere risp. girare l'interruttore gen. In posizione ACCESO
	Pentola con diametro del fondo inf. a 12 cm.	Utilizzare una pentola adatta
	Pentola posta fuori dal centro della zona di cottura	Porre la pentola al centro
	Pentola non adatta (vedi punto 1)	Utilizzare una pentola adatta
	Apparecchio difettoso	Scollegare l'apparecchio e rivolgersi al vs. rivenditore.
Potenza insufficiente (lampada di funzionamento accesa)	Pentola poco performante	Utilizzare un pentola di qualità superiore, confrontare livello di erogazione con la pentola precedente.
	Sistema di raffreddamento ostruito	Verificare che le uscite e le entrate dell'aria siano libere.
	Filtro aria ostruito	Pulire o sostituire il filtro aria

	Temperatura ambientale troppo elevata (il sistema di raffreddamento non riesce a mantenere le temp. ottimali ; vedi punto 2)	Verificare che non venga aspirata aria calda, ridurre la temperatura dell'aria in entrata o quella dell'ambiente (non deve essere superiore a 40°C / 110 °F).
	Manca una fase	Verificare i fusibili
	Apparecchio difettoso	Scollegare l'apparecchio e rivolgersi al vs. rivenditore.
Nessuna reazione se girate il potenziometro	Potenziometro difettoso	Scollegare l'apparecchio e rivolgersi al vs. rivenditore.
Erogazione alternata (accesso/spento in pochi minuti). Il ventilatore e' acceso.	Sistema di raffreddamento ostruito	Verificare che le uscite e le entrate dell'aria siano libere.
	Ventilatore ostruito	Pulire o sostituire il ventilatore
Erogazione alternata (accesso/spento in pochi minuti). Il ventilatore è <u>spento</u> .	Ventilatore difettoso	Scollegare l'apparecchio e rivolgersi al vs. rivenditore.
Erogazione alternata (accesso/spento in pochi minuti ; Situazione dopo uso intenso).	Induttanza o zona di cottura surriscaldata.	Spegnere l'apparecchio, rimuovere la pentola ed aspettare si raffreddi la zona
	Pentola vuota	Spegnere l'apparecchio, rimuovere la pentola ed aspettare si raffreddi la zona
	Pentola con olio surriscaldato	Spegnere l'apparecchio, rimuovere la pentola ed aspettare si raffreddi la zona
Piccoli oggetti metallici (cucchiai, coltelli) vengono riscaldati se posati sulla zona di cottura	Riconoscimento pentola fuori taratura	Tarare nuovamente il riconoscimento pentola (solo tramite il personale tecnico del produttore !!)

- 1) Per verificare se la pentola è adatta, applicare una calamita, che deve rimanere attaccato al fondo della pentola. Se ciò non accade, la pentola non e' adatta. Scegliere pentolame adatto all'utilizzo con induzione.
- 2) Il ventilatore inizia a girare quando la temperatura del dissipatore supera i 45 °C. Se la temperatura dello stesso arriva a 70°C, viene automaticamente ridotta la potenza erogata per tenere l'apparecchio a condizioni di lavoro normali. L'apparecchio continua ad essere utilizzabile con potenza ridotta.

9.1 Segnalazioni errori sul display

	Cortocircuito sensore di temperatura; Temperatura induttanza troppo bassa (<math><15^{\circ}\text{C}</math>)
	Temperatura induttanza troppo elevata; Interruzione sensore
	Pentola mancante ; pentola non rilevata (troppo piccola)
	Pentola non adatta, cortocircuito induttanza (valore μh troppo basso)
	Interruzione sensore dissipatore (ventole girano subito)
	Cortocircuito sensore dissipatore ; Temperatura dissipatore troppo bassa (<math><15^{\circ}\text{C}</math>)
	Interruzione potenziometro ; Valore > 15kOhm
	Elettronica o.k. (in standby), potenziometro in posizione "0"
	Manca fase (piani a 230V)
	Fase e neutro invertito ; manca fase L1 o L3 (piani a 400V)

10 Pulizia

Lista dei detergenti diviso per tipo di pulizia da eseguire :

Tipo di pulizia da effettuare	Detergente
Sporcizia leggera	Tessuto umido con detergente liquido non abrasivo
Macchie di grasso (salse, minestre, etc)	Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif crema Supernettoyant, Sida, Wiener Klak Pudol System Pflege
Macchie di calcare	Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif crema Supernettoyant
Sbiadimenti metallici scintillanti	Polychrom Sigolin chrom
Pulizia di incrostazioni	Rasierklinge Spugna non abrasiva

Detergenti abrasivi, lana d'acciaio o spugne abrasive non devono essere utilizzati, in quanto possono danneggiare la superficie in vetro ceramico.

Residui di detergenti devono essere rimossi tramite un tessuto umido, poiché possono ossidare in fase di cottura. Un mantenimento a regola d'arte del piano ad induzione include la pulizia regolare un trattamento attento e la manutenzione.

Non devono penetrare liquidi nell'apparecchio !!!

11 Manutenzione

L'operatore deve assicurare che tutti i componenti relativi alla sicurezza d'utilizzo siano sempre perfettamente funzionanti. L'apparecchio deve essere controllato annualmente da parte di un tecnico del vs. rivenditore. Almeno ogni tre mesi deve essere controllato il filtro dell'aria.

Attenzione

Non aprire l'apparecchio ad induzione – Tensione pericolosa !

L'apparecchio ad induzione deve essere aperto solamente da personale qualificato.

12 Smaltimento

Alla fine del ciclo di vita del piano ad induzione, lo stesso deve essere smaltito a regola d'arte.

Evitate l'abuso :

L'apparecchio non deve essere utilizzato da personale non qualificato. Evitate che l'apparecchio predisposto allo smaltimento venga nuovamente messo in funzione. L'apparecchio ad induzione contiene componenti elettrici, elettromeccanici ed elettronici convenzionali. Non vengono utilizzate batterie di alcun tipo. L'operatore è pienamente responsabile per lo smaltimento sicuro ed a regola d'arte dell'apparecchio ad induzione.

Indicazione per lo smaltimento

Apparecchio destinati a questo scopo possono esserci rispediti e provvederemo allo smaltimento. Saranno accettati soltanto pacchi con sufficiente affrancatura.



Indirizzo di consegna:

Berner- Kochsysteme GmbH & Co KG

Sudetenstrasse 5 – D-87471 Durach

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

E-Mail: Berners@induktion.de

13 Elenco ricambi

Pezzi di ricambio		Generatore 2,5 - 3,5 kW
Cod. Art.	Usato	Descrizione
100100	X	Cavo di alimentazione con spina 230 Volt, L=1500 mm 1,5 mm ²
100102	X	Filtro aria in alluminio
100108	X	Potenziometro completo
100107		Manopola Min - Max
100110		Manopola MIN - MAX (Argento/Nero)
100127	X	Sensore di temperatura per induttanza 210 mm
200190		Induttanza 210 mm 75 µH
200191		Induttanza WOK 75 µH
500103	X	Ventilatore diametro 160 mm
500232	X	LED con cablaggio (Scheda controllo)
500235	X	Scheda riduzione potenza
500237	X	Fusibile (400 mA)
500307	X	Piedino con dado (solo per piani d'appoggio)
500736	X	Scheda potenza
700107		Manopola MINI
800201	X	Lampada spia " verde " 250 Volt

Pezzi di ricambio		Generatore 3,5 kW
Cod. Art.	Usato	Descrizione
100099	X	Cavo di alimentazione con spina 230 Volt, L=1500 2,5 mm ²
100102	X	Filtro aria in alluminio
100107		Manopola Min - Max
100108	X	Potenziometro completo
100109		Manopola MIN - W70 / 90 / 110 - MAX
100111		Manopola zona post. MIN W70 - W90 - W110 - MAX
100112		Manopola zona ant. MIN W70 - W90 - W110 - MAX
100114	X	Sensore di temperatura per induttanza
100116	X	Raddrizzatore
100117		Manopola 0 - 6
100118	X	Scheda controllo " Version 3.15 GRÜN "
100119	X	Scheda controllo " Version 2.24 ROT "
100121		Manopola Int. Gen. (Roter Strich)
100123		Manopola zona sx. MIN W70 - W90 - W110 - MAX
100124		Manopola zona dx. MIN W70 - W90 - W110 - MAX
100126	X	Sensore temperatura del dissipatore
100128		Lampada LED di funzionamento con ghiera
100129		Scheda display 1 - 9
100130		Manopola zona post. Min - Max
100131		Manopola zona ant. Min - Max
100132		Manopola zona sx. Min - Max
100133		Manopola zona dx. Min - Max
100195	X	IGBT " Version A " 3,5 kW
100301		Ventilatore 800 x 800 x 25 mm
100302		Ventilatore 600 x 600 x 25 mm
100620	X	Scheda potenza " 230 Volt " 3,5 kW
100161	X	Fusibile 20 Ampere
100720	X	Fusibile di controllo 160 mA
300120		Fusibile auto. B6A (Fusibile di controllo)
300122		Fusibile auto. B20A
300302		Int. generale a pulsante illuminato (EAO) verde
500307		Piedino con dado (solo per piani d'appoggio)
800100		Manopola ant. "1-10" Induktion (LED)
800102		Manopola per int. gen. con anello argentato
800104		Manopola dx. "1-10" Induktion (LED)
800106		Manopola "1-10" Induktion (LED)
800201		Lampada spia " verde " 250 Volt
800301		Teleruttore 36 Ampere
800302		Teleruttore 40 Ampere Eberle (Cucina completa)
800404		Interruttore generale a 4 poli
800405		Interruttore generale a 2 poli
801100		Manopola post. "1-10" Induktion (LED)
801104		Manopola sx."1-10" Induktion (LED)

Pezzi di
ricambio

Generatore 5 kW / 7 kW / 8 kW

Cod. Art.	Usato	Descrizione
100101	X	Cavo di alimentazione 400 Volt
100102	X	Filtro aria in alluminio
100107		Manopola Min - Max
100108	X	Potenziometro completo
100109		Manopola MIN - W70 / 90 / 110 - MAX
100111		Manopola post. MIN W70 - W90 - W110 - MAX
100112		Manopola ant. MIN W70 - W90 - W110 - MAX
100113		IGBT " Version C (7 kW / 8 kW) "
100114	X	Sensore di temperatura per induttanza
100115		IGBT " Version B (5 kW) "
100116	X	Raddrizzatore
100117		Manopola 0 - 6
100118	X	Scheda controllo " Version 3.15 GRÜN "
100119	X	Scheda controllo " Version 2.24 ROT"
100120	X	Scheda potenza " 400 Volt " 5 kW / 7kW / 8 kW
100121		Manopola Int. Gen. (Roter Strich)
100123		Manopola sx. MIN W70 - W90 - W110 - MAX
100124		Manopola dx. MIN W70 - W90 - W110 - MAX
100126	X	Sensore temperatura del dissipatore
100128		Lampada LED di funzionamento con ghiera
100129		Scheda display 1 - 9
100130		Manopola zona post. Min - Max
100131		Manopola zona ant. Min - Max
100132		Manopola zona sx. Min - Max
100133		Manopola zona dx. Min - Max
100301		Ventilatore 800 x 800 x 25 mm
100302		Ventilatore 600 x 600 x 25 mm
100717		Fusibile 12,5 A (5 kW)
100718		Fusibile 16 A (7 kW / 8 kW)
100721	X	Fusibile di controllo 100 mA
300120		Fusibile auto. B6 Ampere (Fusibile di controllo)
300121		Fusibile auto. B16 Ampere
300130		Sbarra componenti
300302		Int. generale a pulsante illuminato (EAO) verde
500307		Piedino con dado (solo per piani d'appoggio)
800100		Manopola ant. "1-10" Induktion (LED)
800102		Manopola per int. gen. con anello argentato
800104		Manopola dx. "1-10" Induktion (LED)
800106		Manopola "1-10" Induktion (LED)
800201		Lampada spia " verde " 250 Volt
800204		Lampada spia sotto vetro 250 Volt con cablaggio
800301		Teleruttore 36 Ampere
800302		Teleruttore 40 Ampere Eberle (cucina completa)

800303		Teleruttore 55 Ampere
800304		Teleruttore 63 Ampere Eberle
800404		Interruttore generale a 4 poli
800405		Interruttore generale a 2 poli
801100		Manopola post. "1-10" Induktion (LED)
801104		Manopola sx."1-10" Induktion (LED)

 Berner	Berner-Kochsysteme GmbH & Co KG Sudetenstrasse 5 – D-87471 Durach Tel. 0831/697247-0; Fax. 0831/697247-15 E-Mail: berner@induktion.de
---	--

EG-Konformitätserklärung

EG declaration of conformity
Certificat de conformite' CE



↓

Hiermit erklären wir, daß das nachfolgend 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.

Produktbezeichnung: Induktions-Auftischgerät / **Einbaugerät**

Type: BM, BI1S, BI2S, BWM, BI1K, BI1F, BI1SP, BWK, BFW, BWBK
BI2K, BI4K, BIH2K, BIHW, BIH4K, BI2SH, BI4SH, BIHK
BI1EG, BI2EG, BI3EG, BI4EG, BI6EG, BWEB, BWB

Seriennummer:

Bestimmungsgemäße Verwendung: Gerät zum Erhitzen von Speisen

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

Niederspannungsrichtlinie 73/23EWG Änderung in EU-Recht

EMV-Richtlinie 89/336EWG in der Fassung 93/68 EWG

Die Übereinstimmung des bezeichneten Produktes mit den Vorschriften der Richtlinien 89/336 und 73/23 wird nachgewiesen durch die vollständige Einhaltung folgender Normen:

harmonisierte Europäische Normen:

Referenznummer	Ausgabedatum	Referenznummer	Ausgabedatum
----------------	--------------	----------------	--------------

EN 60335-2-36.2002 + A1:2004			
------------------------------	--	--	--

EN 60335-1:2002 + A11:2004			
----------------------------	--	--	--

EN55014-1 , EN 55014-2, EN61000-3-3, EN 50366			
---	--	--	--

Nationale Normen (Nach NSR)

Referenznummer	Ausgabedatum	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 Aktuelle EG-Richtlinien und den angewandten Normen entsprechen.

Durach, August 2005

Stand 08-2005


(Rechtsgültige Unterschrift) verantwortlich Peter Berner

