



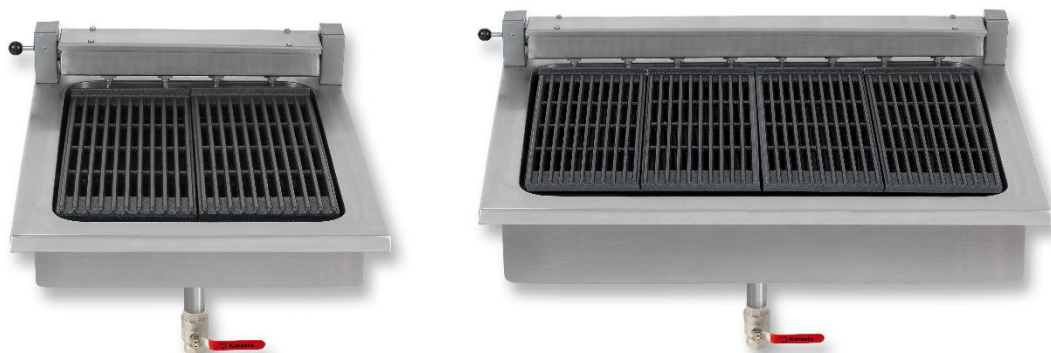
**Berner- Kochsysteme GmbH & Co. KG**

Sudetenstrasse 5 – D-87471 Durach

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

E-Mail: [Berner@induktion.de](mailto:Berner@induktion.de) | [www.induktion.de](http://www.induktion.de)

Bedienungsanleitung  
Steakgrill **Rustica**  
ab – Bj. 2018



**Auftischgeräte, System 60/20,  
System 70, Einbaugeräte**

Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanweisung  
vor Aufstellung – Installation – Inbetriebnahme.  
Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden.

# Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis .....	1
Sicherheitshinweise .....	3
Sicherheitsvorschriften .....	4
Beschreibung von Gefahren-Symbolen .....	4
Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften .....	4
Sichere Anwendung .....	4
Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal .....	4
Unsachgemäße Bedienung .....	4
Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen .....	5
Allgemeines .....	5
Anwendung .....	5
Produktbeschreibung .....	5
Auf Tischgeräte: .....	5
System 60/20: .....	5
System 70: .....	5
Einbaugeräte: .....	5
Technische Daten .....	5
Bedienung und Kontrolle .....	5
Technische Gerätedaten .....	5
Funktionsbedingungen .....	6
Installation .....	6
Elektrische Daten der Geräte .....	6
Geräte nach Leistung ( 3,2 kW – BRHA40,BRAH40 ) .....	6
Geräte nach Leistung ( 4 kW – BRHA40S,BRAH40S,BRHD40S,BRAD40S,BRE40 ) .....	6
Geräte nach Leistung ( 6,4 - 8 kW – BRHA70,BRAH70,BRHD70,BRAD70S,BRE70 – BRLHA40,BRLAH40S,BRHLAD40S,BRLAD40S,BRLE40 ) .....	6
Geräte nach Leistung ( 15 kW – BRLHA70,BRLAH70,BRHLAD70,BRLAD70S,BRLE70 ) .....	6
Installations-Umgebung .....	7
Installationsvoraussetzungen .....	7
Installationsvorschriften .....	7
Inbetriebnahme .....	8
Montage .....	8
Funktionstest .....	8
Bedienung .....	9
Kochprozess .....	9
Betriebsende und –pausen .....	9
Außerbetriebnahme .....	9
Fehlerfindung .....	10
Fehlerbehebung .....	10
Reinigung .....	11
Austausch des Wassers .....	11
Unterhalt .....	12

Entsorgung.....	12
Garantie.....	12
Reparatur in der Garantiezeit.....	12
Konformitätserklärung .....	13
Installationsvorschriften beachten .....	14
Installations-Vorschriften .....	14
Technische Dokumentation.....	14
Downloadliste für Einbauzeichnungen.....	14
Ersatzteilliste .....	15

## Sicherheitshinweise



Diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren. Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen. Den Schaden schriftlich festhalten und den Kundendienst rufen, sonst entfällt der Garantieanspruch. Der Einbau bzw. Aufstellung des Gerätes muss gemäß der beigelegten Montageanleitung erfolgen. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden. Benutzen Sie keine Kochfeld-Abdeckungen. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien. Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

### **Brandgefahr !**

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Becken (Heizungen) werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände in oder auf das Becken legen oder lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.

### **Verbrennungsgefahr !**

- Die Geräte und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen (Rost) werden heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Das Gerät heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Gegenstände aus Metall werden auf der Heizung sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel darauf ablegen.
- Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten. Nicht warten, bis sich das Gerät automatisch ausschaltet.

### **Stromschlaggefahr !**

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Sprünge oder Brüche an der Heizung bzw. Becken können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

### **Beschädigungsgefahr !**

- Das Gerät ist mit Thermostaten bzw. Sicherheitsthermostaten ausgestattet. Beschädigen Sie keine Kapillarrohre dieser Thermostate.

### **Achtung !**

- Raue Reinigungsmittel- und Schwämme kratzen das Becken oder Heizung.
- Niemals Wasser in die Heiße Heizung schütten. Verbrennungsgefahr!
- Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf die Heizung oder Rost stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf die Heizung einwirken, können Schäden entstehen.
- Aluminiumfolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf der heißen Heizung.

## Sicherheitsvorschriften

### Beschreibung von Gefahren-Symbolen

#### Generelles Gefahrensymbol

#### Nichtbefolgen der Sicherheitsvorschriften

bedeutet Gefahr ( Verletzungen )



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

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

#### Achtung

**Vor Anwendung oder Unterhalt des Gerätes muss die Bedienungsanleitung gelesen werden.**

#### Achtung

**Bei unsachgemäßer Anwendung können kleinere Verletzungen oder Sachbeschädigungen hervorgerufen werden!**

### Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften

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

#### Im Detail kann das Nichtbeachten zu folgenden Risiken führen ( Beispiele ):

- Gefahr für Personen durch elektrische Ursachen
- Gefahr für Personen durch heißes Fett
- Gefahr für Personen durch heiße Bauteile

### Sichere Anwendung

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

### Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal

- Öl- / oder Fettbrand nie mit Wasser bekämpfen (Explosionsgefahr)!
- Bei Fett- oder Öl Brand ist zur Brandbekämpfung sind geeignete Hilfsmittel zu benutzen. Gerät ausschalten, Stecker herausziehen bzw. Gerät vom Stromversorgung trennen.
- Aus diesem Grund müssen geeignete Einrichtungen vorhanden sein: z.B. Löschdecken bzw. geeignete Feuerlöscher zur Löschung von brennendem Fett.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb lassen. Somit wird ein unbeaufsichtigtes Aufheizen vermieden, d.h. eine Person, die das Gerät benutzen will, muss den Heizprozess durch Drehen des Temperaturreglers auf `EIN` starten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablage!
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. auf das Gerät.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das Gerät. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.
- **BITTE BEACHTEN:** Warnung vor möglicherweise rutschigem Boden in der Umgebung des Gerätes. Dies kann zu Verletzungen führen.
- **ACHTUNG: Beim Einbau des Gerätes sind die örtlichen Sicherheitsvorschriften und die Installationsweise zu beachten.**
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das Geräteinnere. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.

### Unsachgemäße Bedienung

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

## Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen

Kontaktieren Sie den Hersteller, wenn Sie Änderungen am Gerät beabsichtigen. Um die Sicherheit zu gewährleisten, verwenden Sie nur Original-Ersatzteile und Zubehörteile, welche durch den Hersteller bewilligt sind. Bei Verwenden von nicht originalen Komponenten erlischt jegliche Haftung für Folgekosten. **Bei Demontage, Prüfungen oder Reparaturen auf Standsicherheit des Gerätes achten.**

Achtung! Beim Austausch von Ersatzteilen muss das Gerät von der Stromzufuhr "sichtbar getrennt werden".

## Allgemeines

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

## Anwendung

Das Gerät wird zum Grillen/Braten von Mahlzeiten eingesetzt.

## Produktbeschreibung

### Auftischgeräte:

BRHA40, BRHA40S, BRHA70, BRLHA40, BRLHA70

### System 60/20:

BRAH40, BRAH40S, BRAH70, BRLAH40S, BRLAH70

### System 70:

BRHD40S, BRHD70, BRHLAD40S, BRHLAD70, BRHLAD70, BRAD40S, BRAD70S, BRLAD40S, BRLAD70S

### Einbaugeräte:

BRE40, BRE70, BRLE40, BRLE70

- Einfacher Einbau
- Kompakte Modulbauweise
- Servicefreundlich
- Einfache Bedienung mittels Thermostate

## Technische Daten

### Bedienung und Kontrolle

Lampe	Betrieb	„Gerät AN“	grün (H1)
Lampe	Heizung in Betrieb	„Heizung AN“	gelb (H2, H3)
Leistungsregler	Thermostat		

### Technische Gerätedaten

Typ	Außenmaße(mm)	Bratfläche(mm)	Spannung	Leistung	Gewicht
BRHA40	400x600x200	300 x 450	230V/1~/N/PE	3,2 kW	-- kg
BRHA40S	400x600x200	300 x 450	400V/3~/N/PE	4,0 kW	-- kg
BRLHA40	400x600x200	300 x 450	400V/3~/N/PE	8,0 kW	-- kg
BRHA70	700x600x200	600 x 450	400V/3~/N/PE	6,4 kW	-- kg
BRLHA70	700x600x200	600 x 450	400V/3~/N/PE	15,0 kW	-- kg
BRAH40	400x600x200	300 x 450	230V/1~/N/PE	3,2 kW	-- kg
BRAH40S	400x600x200	300 x 450	400V/3~/N/PE	4,0 kW	-- kg
BRLAH40S	400x600x200	300 x 450	400V/3~/N/PE	8,0 kW	-- kg
BRAH70	700x600x200	600 x 450	400V/3~/N/PE	6,4 kW	-- kg
BRLAH70	700x600x200	600 x 450	400V/3~/N/PE	15,0 kW	-- kg
BRHD40S	400x600x850/900	300 x 450	400V/3~/N/PE	4,0 kW	-- kg
BRHLAD40S	400x600x850/900	300 x 450	400V/3~/N/PE	8,0 kW	-- kg
BRHD70	400x600x850/900	600 x 450	400V/3~/N/PE	8,0 kW	-- kg
BRHLAD70	400x600x850/900	600 x 450	400V/3~/N/PE	15,0 kW	-- kg

BRAD40S	400x700x250	300 x 450	400V/3~/N/PE	4,0 kW	-- kg
BRLAD40S	400x700x250	300 x 450	400V/3~/N/PE	8,0 kW	-- kg
BRAD70S	700x700x250	600 x 450	400V/3~/N/PE	8,0 kW	-- kg
BRLAD70S	700x700x250	600 x 450	400V/3~/N/PE	15,0 kW	-- kg
BRE40	400x600x200	300 x 450	400V/3~/N/PE	4,0 kW	-- kg
BRLE40	400x600x200	300 x 450	400V/3~/N/PE	8,0 kW	-- kg
BRE70	700x600x200	600 x 450	400V/3~/N/PE	8,0 kW	-- kg
BRLE70	700x600x200	600 x 450	400V/3~/N/PE	15,0 kW	-- kg

#### Funktionsbedingungen

- max. Toleranz der Netzspannung Nominalspannung +10%/-10%
- Frequenz 50 / 60 Hz
- Schutzklasse IP X2

## Installation

### Elektrische Daten der Geräte

Geräte nach Leistung ( 3,2 kW – BRHA40,BRAH40 )

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

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Steuersicherung</u>
Phase	Braun oder 1	50 Hz / 60 Hz	B6 (F1) T1A (F2-F4)
N	Blau oder 2		
PE	Gelb/Grün		

Geräte nach Leistung ( 4 kW – BRHA40S,BRAH40S,BRHD40S,BRAD40S,BRE40 )

#### 3-phasig (Spannung 400Volt +10% / -10%)

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Steuersicherung</u>
Phase	Braun, Schwarz, Grau oder 1,2,3	50 Hz / 60 Hz	B6 (F1) T1A (F2-F4)
N	Blau oder 4		
PE	Gelb/Grün		

Geräte nach Leistung ( 8 kW – BRHA70,BRAH70,BRHD70,BRAD70S,BRE70 –  
BRLHA40,BRLAH40S,BRHLAD40S,BRLAD40S,BRLE40 )

#### 3-phasig (Spannung 400Volt +10% / -10%)

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Steuersicherung</u>
Phase	Braun, Schwarz, Grau oder 1,2,3	50 Hz / 60 Hz	B6 (F1) T1A (F2-F4)
N	Blau oder 4		
PE	Gelb/Grün		

Geräte nach Leistung ( 15 kW – BRLHA70,BRLAH70,BRHLAD70,BRLAD70S,BRLE70 )

#### 3-phasig (Spannung 400Volt +10% / -10%)

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Steuersicherung</u>
Phase	Braun, Schwarz, Grau oder 1,2,3	50 Hz / 60 Hz	B6 (F1) T1A (F2-F4)
N	Blau oder 4		
PE	Gelb/Grün		

### Installations-Umgebung

- **max. Umgebungstemperatur**

Lagerung	> 0°C bis +70°C	in Funktion	> +5°C bis +35°C
----------	-----------------	-------------	------------------

- **max. relative Luftfeuchtigkeit**

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

### Installationsvoraussetzungen

Das Gerät muss in einer geraden Fläche eingebaut werden. Die Einbaufläche muss mindestens 100 kg Gewicht zulassen. Die Netztrennvorrichtung muss leicht zugänglich sein. Die Fritteuse niemals in der Nähe oder Bereichen von Wasser einbauen.

**Das Sicherheitsthermostat ist zugänglich z. B. im Unterbau einzubauen.**



### Installationsvorschriften

**Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:**

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

**Stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig verdrahtet ist:**

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

### Achtung

**Falsche Spannung kann das Gerät beschädigen**

### Achtung

**Die elektrischen Anschlüsse müssen durch eine Fachperson ausgeführt werden.**

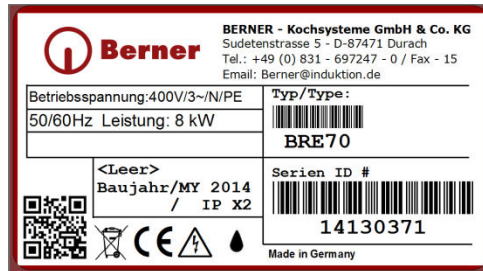
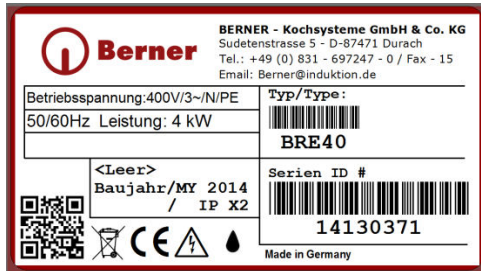


## Inbetriebnahme

### Montage

Das Gerät ist mit einem Netzkabel ausgerüstet. Es muss mit einer Wandsteckdose verbunden werden. Wenn noch kein Kabel installiert ist, führen Sie die Anschlüsse gemäß Installationsvorschriften aus. Die elektrischen Installationen müssen durch zugelassene Installationsunternehmen unter Einhaltung der spezifischen nationalen und lokalen Vorschriften ausgeführt werden. Die Installationsunternehmen sind verantwortlich für die korrekte Auslegung sowie Installation in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften. Die Warn- und Typenschilder müssen strikt befolgt werden.

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



**Der Einbau dieses Gerätes, in unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese aus nicht brennbaren Material gefertigt sind; anderenfalls müssen sie mit geeigneten Material verkleidet sein und die Brandschutz-Vorschriften müssen auf das sorgfältigste beachtet werden!**

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen eventuell vorhandene Produktionsrückstände oder Verpackungsreste restlos entfernt werden. Danach Gerät gründlich reinigen (siehe Reinigung).

Drehen Sie den Hauptschalter, Temperatur-Drehknopf auf die AUS-Position (0) bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.

**Vor dem Durchführen des Funktionstests muss der Anwender wissen, wie das Gerät zu bedienen ist.**

### Funktionstest

Entfernen Sie alle Gegenstände von der Heizzone. Nach dem Einschalten des Gerätes (Betriebsanzeige leuchtet **grün**). Je nach Position des Temperaturreglers wird nun die Heizzone (Kontrollleuchte leuchtet **gelb**) auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Nachdem Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Kontrollleuchte (**gelb**), und es kann mit dem Grillen/Braten begonnen werden.

#### Position AUS:

`0` zeigt zur Markierung (o)



#### Position EIN:

Jede Position, welche zur Markierung (o) zeigt. Min bis Max



### Achtung

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

Sollte das Gerät trotz des Tests nicht funktionieren, sehen Sie unter dem Punkt Fehlerfindung / Fehlerbehebung nach.

## Bedienung

### Kochprozess

Das Gerät besitzt ein Becken das mit Wasser befüllt werden kann. Dies begünstigt die Reinigung des Gerätes. Das Gerät ist nach einigen Minuten betriebsbereit (hängt ab von der gewählten Temperatur). Die leuchtende Betriebsanzeigeleuchte (**grün**) zeigt an, das Gerät ist eingeschaltet. Die Temperatur wird durch Drehen des Temperaturreglers gewählt. Die leuchtende Heizanzeigeleuchte (**gelb**) zeigt an, das Gerät erwärmt die Heizzone(n) auf die gewählte Temperatur. **Achtung:** Heizanzeigeleuchte (**gelb**) erlischt nach Erreichen der eingestellten Temperatur.

Position MIN	>	60°C
Position MAX	>	300°C

Durch Drehen des Temperaturreglers wird das Gerät eingeschaltet. Je nach Position des Drehknopfs wird nun die Heizzone auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Nachdem Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Kontrollleuchte (**gelb**), und es kann mit dem Grillen/Braten begonnen werden. Als Arbeitstemperatur genügen für das Braten kleinere bis mittlere Temperaturen. Bei hoher Auslastung ist es ratsam, auf 200-220°C zu erhöhen. Zum Grillen/Braten wird das Bratgut auf den Grillrost aufgelegt. Ausgebratenes Fett tropft in das Auffangbecken das mit Wasser gefüllt wird. Das Wasser kann nach Gebrauch abgelassen werden. Die Bratplatte hat zwei (rechts und links) Heizzonen, so dass bei geringem Bedarf auf einer Zone gebraten und auf der anderen warmgehalten werden kann. Nach jedem Braten ist es empfehlenswert, grobe Bratrückstände mit einem Spachtel zu entfernen und mit einem Küchenpapier nach zu wischen.

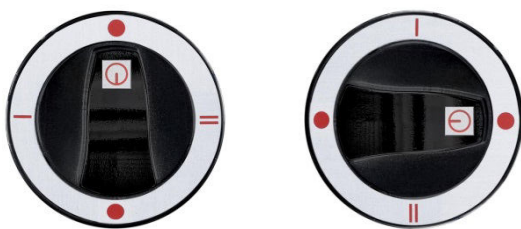
### Betriebsende und -pausen

Zum Betriebsende und während der Betriebspausen Temperaturregler in Stellung `0` zeigt zur Markierung (o) drehen (siehe Bild). Beide Anzeigeleuchten erlöschen.



### Rustica Steakgrill mit Lavasteinen

Elektro Steakgrill mit zusätzlich beheizter Lavastein-Ebene. Kann separat zugeschaltet werden und sorgt für noch mehr Aroma.



### Außerbetriebnahme

Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Temperaturregler nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet wird. Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht einsetzen (mehrere Tage), schalten sie den Hauptschalter aus bzw. von Stromnetz trennen. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in das Gerät gelangen kann.

## Fehlerfindung

**WARNUNG: Während der Reinigung oder Instandhaltung und beim Austausch von Teilen müssen die Geräte von der Stromversorgung getrennt sein.**

### Achtung

**Gerät nicht öffnen!  
Gefährliche Spannung!**

Bei allen Störungen des Gerätes, die nicht auf äußere Einflüsse oder Verschmutzungen zurückzuführen sind, darf nur zugelassenes und geschultes Servicepersonal das Gerät öffnen. Das Gerät muss sofort ausgeschaltet bzw. von Stromnetz getrennt werden. Die Ursachenermittlung oder Fehlerbeseitigung darf nur durch Sachkundige erfolgen.

## Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal
Kein Aufheizen Betriebsanzeigelampe ist AUS (dunkel )	Keine Stromzufuhr	Prüfen Sie, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt), Sicherungen prüfen.
	Auslösung des Sicherheitstemperaturbegrenzers „Kapillarrohr zu nah am Becken“.	Sollte der Sicherheitstemperaturbegrenzer auslösen und die Beheizung abschalten, kann dieser durch die Dauerbelastung bzw. hohe Temperatur auslösen. Bei ständigem Abschalten kann ein Defekt vorliegen. Sicherheitsthermostat sitzt (im Unterbau)
	Hinweis: Der Fühler befindet sich an der Heizung und kann durch örtliche Erwärmung dieses Bereiches durch einen Fön o.ä. beeinflusst werden.	Der Sicherheitstemperaturbegrenzer löst auch aus wenn die Umgebungstemperatur unter 0°C sinkt, was bei manchen Aufstellungsorten wie z.B. in Verkaufswagen, möglich ist. Vor dem Wiedereinschalten muss der Fühler dann erst auf 20°C erwärmt werden. Erst dann lässt sich der Sicherheitsbegrenzer wieder einschalten.
	Temperaturregler in AUS-Position	Temperaturregler in EIN-Position drehen
Ungenügende bzw. keine Heizleistung Betriebsanzeigelampe ist AN (leuchtet)		Heizung defekt!
	Eine Phase fehlt	Prüfen Sie die Sicherungen bzw. Anschlüsse.
Keine Reaktion auf Drehen des Temperaturregler	Temperaturregler defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für den Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker.
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab.		
Keine Reaktion auf Drehen des Leistungs-Drehknopfs	Heizung nicht in Position	Schwenkheizung nicht in Betriebsposition

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

## Reinigung

**WARNUNG:** Während der Reinigung oder Instandhaltung und beim Austausch von Teilen müssen die Geräte von der Stromversorgung getrennt sein.

**Das Gerät sollte täglich mit handelsüblichen Mitteln gereinigt werden, hartnäckige Grillrückstände werden mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel eingeweicht. Nach dem Reinigen, Gitterroste gut Abspülen und Trockenwischen.**



Heizzone dürfen nicht mit scharfkantigen Gegenständen (Stahlpachtel, Stahldrahtbürste) oder und aggressiven Reinigungsmitteln bearbeitet werden, da sonst die Oberfläche beschädigt wird. Hierfür eignen sich nur Spachtel aus Holz oder Kunststoff!

Kratzende Reinigungsmittel, Stahlwolle oder kratzende Schwämme dürfen nicht verwendet werden, da sie die Oberfläche des Rostes bzw. der Heizung beschädigen können.

Ein fachgerechter Unterhalt des Gerätes bedingt eine regelmäßige Reinigung, sorgfältige Behandlung und Service.

Liste für Reinigungsmittel für bestimmte Verschmutzungsarten:

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

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

**Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen!  
Das Gerät darf nicht mittels Wasserstrahl oder mit einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden.**

Zur einfachen Reinigung sind die Beschichteten Roste Abnehmbar. Danach können sie die Heizung nach oben schwenken um an das Becken unter den Heizungen zu kommen.

## Austausch des Wassers

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



**Verbrennungsgefahr durch  
Heiße Heizungen!**

## Unterhalt

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

### Achtung

**Gerät nicht öffnen!  
Gefährliche Spannung!**

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

**Achtung!** Zum technischen Kontrolle muss das Gerät von der Stromzufuhr "**sichtbar getrennt werden**".

## Entsorgung

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

### Vermeiden Sie Missbräuche:

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

### Hinweis zur Entsorgung

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



### Lieferanschrift:

#### **Berner- Kochsysteme GmbH & Co. KG**

Sudetenstrasse 5 – D - 87471 Durach  
Tel. +49 (0) 831/697247-0; Fax. - 15  
E-Mail: [Berner@induktion.de](mailto:Berner@induktion.de) | [www.induktion.de](http://www.induktion.de)

## Garantie

Sie haben mit einem Berner Kochgerät ein hochwertiges Produkt erworben. Wir gewähren eine Garantie von einem Jahr ab Kaufdatum.

### Reparatur in der Garantiezeit

Bitte kontaktieren sie Ihren zuständigen Großküchenfachhändler.



**EG-Konformitätserklärung**  
**Declaration of conformity**



**Berner- Kochsysteme GmbH & Co. KG**

Sudetenstrasse 5 – D-87471 Durach

**Gerätetyp: Elektrogerät Steakgrill**

**Typ-Nr.:** BRHA\_, BRLHA\_, BRAH\_, BRLAH\_ BRHD\_,  
BRLHD\_, BRAD\_, BRLAD\_, BRE\_, BRL\_

Erklärt dass das Produkt

Den Anforderungen entspricht, die zur Angleichung der  
Rechtsvorschrift der Mitgliedsstaaten

In der Richtlinie 73/23/EWG vom 19. Februar 1973 über die  
Sicherheit von elektrischen Betriebsmitteln bei der  
Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen  
einschließlich den in der Richtlinie 93/68/EWG vom 22. Juli  
1993, Artikel 13 festgelegten Änderungen,  
sowie

in der Richtlinie 89/336/EWG, 92/31/EWG und 93/68/EWG  
über die elektromagnetische Verträglichkeit festgelegt sind.

**Prüfungsgrundlagen:**

EN 60335-1: 1988  
EN 60335-2: 1989

EN55014: 1993  
EN50082-1: 1993

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese  
Erklärung ihre Gültigkeit.

Durach-Weidach, 06.10.2004

**Peter Berner**

**Geschäftsführer**

## Bitte beachten Sie beim Einbau eines BERNER Steakgrills folgende Punkte:

### Installationsvorschriften beachten

Unter dem Gerät ist ein Bodenblech anzubringen, in diesem sind die mitgelieferten Sicherheits-Thermostate zugänglich anzubringen. Das Bodenblech muss unbedingt herausnehmbar sein, damit im Servicefall der Zugang zum Gerät, für den Servicetechniker gewährleistet ist. Sollte das bauartbedingt nicht möglich sein, müssen andere Einbaugeräte geprüft werden. Hierbei sind wir bereit Unterstützung zu leisten.

Die Schalterblende ist nicht im Lieferumfang enthalten, als Option erhältlich.

Um die einwandfreie Funktion zu gewährleisten, muss die Anleitung unbedingt beachtet werden.

Auflagerahmen des Einbaugerätes muss nach unten abgedichtet sein (Silikon-Pactan 6076), um Eindringen von Flüssigkeiten zu verhindern.

Eindringen von Flüssigkeiten führt zu Beschädigungen.

### Installations-Vorschriften

#### Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

- Der Einbau muss auf Praxistauglichkeit überprüft werden.
- Die Montage unter starken Abluftanlagen reduziert die Grilleistung.
- Das Gerät ist mit einem Netzkabel ausgestattet. Die elektrischen Installationen müssen den lokalen Gebäudeinstallations-Vorschriften entsprechen. Die gültigen nationalen Vorschriften der Elektrizitäts-Behörden müssen befolgt werden.
- Falls Fehlerstromschutzschalter (FI) verwendet werden, müssen diese für einen Fehlerstrom von mindestens 30mA ausgelegt sein.
- Vermeiden Sie, dass heiße Umgebungsluft an das Gerät heran transportiert wird (mehrere Geräte stehen nebeneinander, Geräte stehen hintereinander, in der Nähe von Bratklippen oder Öfen).
- Das Gerät darf nicht in der Nähe einer heißen Oberfläche eingebaut werden.
- Das Bedienpersonal muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten, durch zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.
- Die Geräte sind mit einer Installationsbox ausgestattet. Diese muss im Servicefall zugänglich im Unterbau oder ähnliches verbaut sein.
- Netztrennvorrichtung vorsehen.

### Technische Dokumentation

#### Downloadliste für Einbauzeichnungen

[www.induktion.de](http://www.induktion.de) ➡ [www.induktion.de/download.html](http://www.induktion.de/download.html)

\* **Achtung:** Link zu den dazugehörigen Einbauzeichnungen. Beachten Sie, dass sie die richtige(n) Zeichnung(en) auswählen (Einbauversion und Bauart prüfen, siehe Auftragsbestätigung).



## Ersatzteilliste

Artikel Nr.	BR_40	BR_70	Bezeichnung	Description
013.00007	1	-	Kabel schwarz 180EWKF 5G2.5	Cable black 180EWKF 5G2.5
013.00008	-	1	Kabel schwarz 180EWKF 5G4	Cable black 180EWKF 5G4
300630	1	1	CEE-Stecker 400V/16A	CEE-Plug 400V/16A
300606	1	1	Klemmleiste 6-polig	Terminal block 6-pole
100122-B	1	-	Knebel min-max	Knob min-max
100122-L	-	1	Knebel links min-max	Knob left side min-max
100122-R	-	1	Knebel rechts min-max	Knob right side min-max
300314	1	2	Thermostat 290°C	Thermostat 290°C
300108	1	2	Sicherheitsthermostat 400°C	Safety thermostat 400°C
501278	1	1	Steuersicherung T6.3A	Control fuse T6.3A
501262	1	1	Sicherungshalter mit Kabel	Fuse Holder with cable
800201	1	1	Betriebslampe (grün) 230V	Operation lamp (green) 230V
800206	2	2	Anzeigelampe (gelb) 230V	lamp (yellow) 230V
200348	1	1	Endschalter Heizung (geschwenkt)	End switch (heating of range)
800319	1	2	Schütz 2-polig 25A	Relay 25A
500611.01	1	2	Heizung 230V~/2000W Links	Heating elem. 230V~/2000W left
500611.02	1	2	Heizung 230V~/2000W Rechts	Heating elem. 230V~/2000W right

Artikel Nr.	BRL_40	BRL_70	Bezeichnung	Description
013.00007	1	-	Kabel schwarz 180EWKF 5G2.5	Cable black 180EWKF 5G2.5
013.00008	-	1	Kabel schwarz 180EWKF 5G4	Cable black 180EWKF 5G4
300630	1	-	CEE-Stecker 400V/16A	CEE-Plug 400V/16A
300631	-	1	CEE-Stecker 400V/32A	CEE-Plug 400V/32A
300606	1	1	Klemmleiste 6-polig	Terminal block 6-pole
400309	1	2	Thermostat 290°C	Thermostat 290°C
300108	1	2	Sicherheitsthermostat 400°C	Safety thermostat 400°C
501278	1	1	Steuersicherung T6.3A	Control fuse T6.3A
501262	1	1	Sicherungshalter mit Kabel	Fuse Holder with cable
800201	2	4	Betriebslampe (grün) 250V	Operation lamp (green) 250V
800206	1	2	Anzeigelampe (gelb) 250V	lamp (yellow) 250V
800424	1	2	Stufenschalter 0-I-0-II	Step switch 0-I-0-II
800119-B	1	2	Knebel links Stufenschalter 0-I-0-II	Knob left side step switch 0-I-0-II
800119-L	1	2	Knebel links Stufenschalter 0-I-0-II	Knob left side step switch 0-I-0-II
800119-R	1	2	Knebel rechts Stufenschalter 0-I-0-II	Knob right side step switch 0-I-0-II
100122-L	1	2	Knebel links min-max	Knob left side min-max
100122-R	1	2	Knebel rechts min-max	Knob right side min-max
200348	1	1	Endschalter Heizung (geschwenkt)	End switch (heating of range)
800319	2	4	Schütz 2-polig 25A	Relay 25A
500611.01	1	2	Heizung 230V~/2000W Links	Heating elem. 230V~/2000W left
500611.02	1	2	Heizung 230V~/2000W Rechts	Heating elem. 230V~/2000W right
500622	1	2	Heizung 230V~/3500W Unten	Heating elem. 230V~/3500W under



