



**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)

Original-Bedienungsanleitung  
Einbau-, Stand und Auftisch-  
Warmhalte- und  
Fortkochplatten  
ab – Bj. 2016



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

# Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis .....	1
Sicherheitshinweise .....	2
Sicherheitsvorschriften .....	3
Beschreibung von Gefahren-Symbolen .....	3
Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften .....	3
Sichere Anwendung .....	3
Unsachgemäße Bedienung .....	4
Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen .....	4
Geräusentwicklung (ESRTW) .....	4
Allgemeines.....	5
Anwendung .....	5
Produktbeschreibung .....	5
Standard Modell .....	5
Modelle mit Sensor Tastenfeld (ESRTW) .....	5
Technische Daten.....	5
Bedienung und Kontrolle.....	5
Bedienung und Kontrolle mit Sensor Tastenfeld (ESRTW) .....	5
Technische Gerätedaten .....	5
Regelung mit Knebel.....	7
Geräte Ein- und Ausschalter .....	7
Thermostat-Drehknopf (0 – 110°C) .....	7
Thermostat-Drehknopf (0 – 190°C) .....	7
Thermostat-Drehknopf (0 – 290°C) .....	7
Thermostat-Drehknopf (0 – 350°C) .....	7
Regelung mit Touch-Bedienfeld (ESRTW) .....	8
Touch-Bedienfeld Tasten .....	8
Einschalten der Kochstelle („Softwareversion“).....	8
Standardmodell.....	9
Modell mit Sensor Tastenfeld (ESRTW).....	9
Bedienung.....	9
Außerbetriebnahme.....	9
Fehlerfindung .....	10
Fehlerbehebung .....	10
Übersicht Meldungen und Fehlermeldungen mit Sensor Tastenfeld.....	10
Reinigung.....	11
Garantie.....	11
Reparatur in der Garantiezeit.....	11
<b>Technische Unterlagen</b> .....	<b>11</b>
Unterhalt.....	12
Entsorgung.....	12

## 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 des Gerätes muss gemäß der beigefügten 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 Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.

### **Verbrennungsgefahr !**

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

### **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 in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

### **Achtung !**

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen das Kochfeld.
- Niemals leere Kochgefäße auf das Kochfeld stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Aluminiumfolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Kochstellen. Der Gebrauch von Herdschutzfolie auf dem Kochfeld wird nicht empfohlen.

\* bei Strahlheizkörper materialabhängig, Kunststoffe schmelzen, Holz verbrennt

## 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 Gefahren-Symbole müssen unbedingt befolgt werden und die Lesbarkeit jederzeit sichergestellt werden.**

### Achtung

Bei unsachgemäßer Anwendung  
können kleinere Verletzungen oder  
Sachbeschädigungen hervorgerufen werden!

### Achtung

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

### Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften

Das Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften 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 überhitzte Pfannen
- Gefahr für Personen durch überhitzte Abstellfläche (Ceranfeld)
- Schnittgefahr bei Glasbruch

### Sichere Anwendung

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

- **Achtung!** Kochgeschirre dürfen nur mit ganzem Umfang auf die Kochstelle gestellt werden. Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das den Kochfeldrahmen stellen. Das Ignorieren dieses Hinweises führt zu Beschädigungen der Töpfe und des Gerätes. **Auswirkung bei Ignorieren:** Verbrennen des Fugenmaterials durch Wärme der Töpfe und damit Zerstörung der Dichtung, führt zu Eindringen von Feuchtigkeit und Fett und kann damit zum Defekt des Gerätes führen.
- Wenn das Ceranglas gerissen oder gebrochen ist, muss das Gerät ausgeschaltet und von der elektrischen Zufuhr getrennt werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Gerätes.
- Das Ceranfeld wird durch die Hitze der Pfanne aufgewärmt. Um Verletzungen (Verbrennungen) zu vermeiden, das Ceranfeld nicht berühren.
- Bitte Vorsicht vor heißen Speisen und Flüssigkeiten.
- **BITTE BEACHTEN:** Warnung vor möglicherweise rutschigem Boden in der Umgebung des Gerätes. Dies kann zu Verletzungen führen.
- Um Überhitzung der Pfannen durch Leerkochen zu vermeiden, heizen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt und ohne Kochgut auf.
- Schalten Sie die Heizzone aus, wenn Sie die Pfanne für einige Zeit von der Platte nehmen. Somit wird ein unbeaufsichtigtes Aufheizen vermieden, d.h. eine Person, die das Gerät benutzen will, muss den Heizprozess durch Einschalten des Gerätes bzw. durch Drehen des Leistungsreglers auf `EIN` starten.

- Benutzen Sie die Kochfläche nicht als Ablage!
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. zwischen Pfanne und Ceranfeld, da es sich entzünden könnte. Aluminiumfolien und Kunststoffgefäße dürfen nicht auf die heißen Oberflächen gelegt bzw. gestellt werden.
- Es ist darauf zu achten, dass während des Betriebs des Gerätes Gegenstände, die der Benutzer trägt, wie z. B. Ringe, Uhren usw., heiß werden können, wenn diese nah an die Kochebene kommen.
- Nach Gebrauch ist die Kochplatte mittels ihrer Regel- und/oder Steuereinrichtung abzuschalten.
- Legen Sie keine Kreditkarten, Telefonkarten, CDs oder andere empfindliche Gegenstände auf das Ceranfeld.
- Es dürfen nur empfohlene Typen und Größen von Gefäßen eingesetzt werden.
- Bei einigen Geräten ist ein internes Luftkühlsystem verbaut. Vermeiden Sie, dass die Luftzufuhr- und Luftauslasszone mit Gegenständen ( z.B. Stoff ) behindert werden. Dies würde ein Überhitzen und daher zu Störungen des Gerätes führen.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das Gerät und das Überlaufen von Wasser oder Kochgut über den Pfannenrand. 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".

### Geräusentwicklung (ESRTW)

Die Ventilatoren der Kühlung sind hörbar, schalten aber zwischendurch wieder ab (**nur bei Geräten mit Sensor Tastenfeld**).

## 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

Die Geräte werden zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt. Sie können zum Kochen, Warmhalten, Flambieren, Grillen usw. von Speisen verwendet werden. Für den Einsatz des Pfannenmaterials sollten nur von uns empfohlene und für den professionellen Gebrauch geeignete Produkte eingesetzt werden.

## Produktbeschreibung

**Auftischgeräte:** BAWH1, BAWH1S, BAWH2, BAWH2S, BAWH3, BAWH3S

**System 60/20:** BTHKTT, BTHFKTT

**System 70:** BHTHKTD, BHTHFKTD, BTHKTD, BTHFKTD

**Einbaugeräte:** WH1KL, WH1K, WH1KS, WH1L, WH1, WH1S, WH2L, WH2, WH3L, WH3, WH35L, WH35, WH56L, WH56, WH60L, WH60, WH4, WH4S, WH5, WH5S, WH6, WH6S, WHF56, WHF60, WH1RL, WH1R, WHW, WHFW

## Standard Modell

- Kompakte Modulbauweise
- Einfache Bedienung mittels Thermostat und Taster
- Einfache Montage und Inbetriebnahme

## Modelle mit Sensor Tastenfeld (ESRTW)

- Stufenlose elektronische Temperaturregelung mittels Sensor-Tastenfeld
- Kompakte Leistungselektronik ermöglicht einfachen und sicheren Betrieb

## Technische Daten

### Bedienung und Kontrolle

Lampe „**Betrieb**“

230V (grün) nur Geräte mit Hauptschalter

Lampe „**Kochstelle AN**“

~230V grün

### Bedienung und Kontrolle mit Sensor Tastenfeld (ESRTW)

- Regelung in °C Stufen Temp. Bereich 30-110°C (Standby Temperatur bei 70°C)
- Regelung in °C Stufen Temp. Bereich 50-190°C (Standby Temperatur bei 100°C)

Restwärmearzeige alle 10 Sek.

<45°C

Digitale Anzeige 4-stellig „**Temperatur- und Fehleranzeige**“

rot

### Technische Gerätedaten

<b>Typ</b>	<b>System</b>	<b>Außenmaße</b> in B x T x H	<b>Ceranglas</b> in B x T x H
BAWH1, BAWH1S	MINI	330 x 530 x 100 mm	320 x 520 x 4 mm
BAWH2, BAWH2S	MINI	660 x 530 x 100 mm	650 x 520 x 4 mm
BAWH3, BAWH3S	MINI	980 x 530 x 100 mm	970 x 520 x 4 mm
BTHKTT, BTHFKTT	System 60/20	400 x 600 x 200 mm	350 x 560 x 4 mm
BHTHKTD, BHTHFKTD	System 70 Standgeräte	400 x 700 x 850/900 mm	350 x 605 x 4 mm
BTHKTD, BTHFKTD	System 70	400 x 700 x 250 mm	350 x 605 x 4 mm
WH1KL, WH1K, WH1KS	Einbaugerät	260 x 460 x 60 mm	260 x 460 x 4 mm
WH1L, WH1, WH1S	Einbaugerät	320 x 520 x 60 mm	320 x 520 x 4 mm
WH2L, WH2	Einbaugerät	650 x 520 x 60 mm	650 x 520 x 4 mm
WH3L, WH3	Einbaugerät	970 x 520 x 60 mm	970 x 520 x 4 mm
WH35L, WH35	Einbaugerät	350 x 350 x 60 mm	350 x 350 x 4 mm

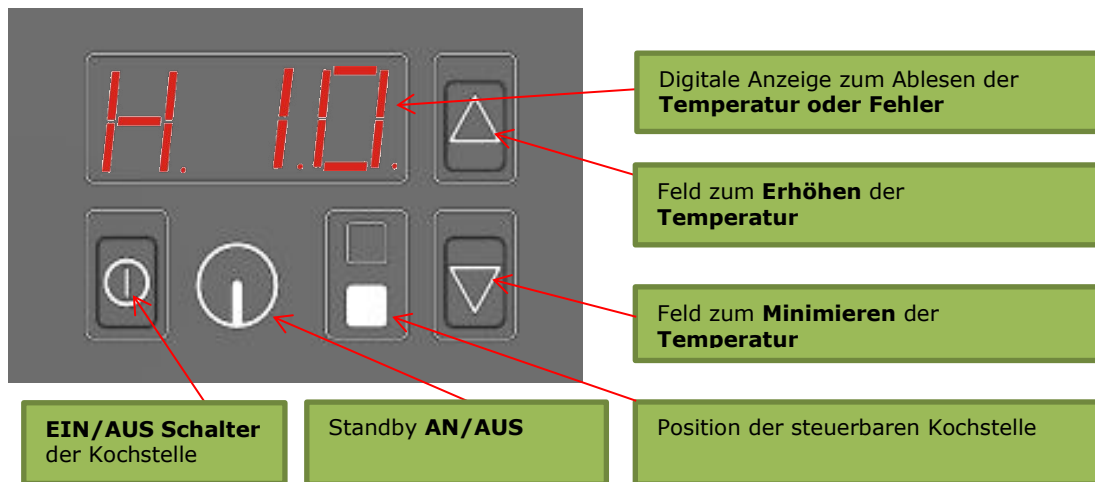
WH56L, WH56 WHF56	Einbaugerät	350 x 560 x 60 mm	350 x 560 x 4 mm
WH60L, WH60 WHF60	Einbaugerät	350 x 605 x 60 mm	350 x 605 x 4 mm
WH4, WH4S	Einbaugerät	400 x 600 x 60 mm	400 x 600 x 4 mm
WH5, WH5S	Einbaugerät	400 x 800 x 60 mm	400 x 800 x 4 mm
WH6, WH6S	Einbaugerät	600 x 800 x 60 mm	600 x 800 x 4 mm
WH1RL, WH1R	Einbaugerät	Ø410 x 60 mm	Ø410 x 6 mm
WHW	Einbaugerät	Ø410 x 100 mm	Ø300 x 6 mm
WHWFW	Einbaugerät	388 x 388 x 100 mm	388 x 388 x 6 mm

<b>Typ</b>	<b>Strahlheizkörper</b>	<b>Spannung</b>	<b>Leistung</b>	<b>Gewicht</b>
BAWH1, BAWH1S	1 x Q 290 x 450 mm	230V/1~/N/PE	1,0 kW	10,0 kg
BAWH2, BAWH2S	1 x Q 612 x 450 mm	230V/1~/N/PE	1,5 kW	15,0 kg
BAWH3, BAWH3S	1 x Q 612 x 450 mm 1 x Q 290 x 450 mm	230V/1~/N/PE	2,0 kW	20,0 kg
BTHKTT	1 x Q 315 x 490 mm	230V/1~/N/PE	1,5 kW	15,0 kg
BTHFKTT	1 x Q 315 x 490 mm	230V/1~/N/PE	2,5 kW	15,0 kg
BHTHKTD, BHTKTD	1 x Q 315 x 535 mm	230V/1~/N/PE	1,5 kW	16,0 kg
BHTHFKTD, BTHFKTD	1 x Q 315 x 535 mm	230V/1~/N/PE	3,0 kW	16,0 kg
WH1KL, WH1K WH1KS	1 x Q 220 x 400 mm	230V/1~/N/PE	1,0 kW	6,8 kg
WH1L, WH1 WH1S	1 x Q 290 x 450 mm	230V/1~/N/PE	1,0 kW	7,0 kg
WH2L, WH2	1 x Q 612 x 450 mm	230V/1~/N/PE	1,5 kW	11,0 kg
WH3L, WH3	1 x Q 612 x 450 mm 1 x Q 290 x 450 mm	230V/1~/N/PE	2,5 kW	16,5 kg
WH35L, WH35	1 x Q 315 x 285 mm	230V/1~/N/PE	1,0 kW	6,0 kg
WH56L, WH56	1 x Q 315 x 490 mm	230V/1~/N/PE	1,5 kW	7,0 kg
WH60L, WH60	1 x Q 315 x 535 mm	230V/1~/N/PE	1,5 kW	7,2 kg
WH4, WH4S	1 x Q 330 x 530 mm	230V/1~/N/PE	1,0 kW	8,5 kg
WH5, WH5S	2 x Q 330 x 360 mm	230V/1~/N/PE	1,5 kW	11,0 kg
WH6, WH6S	2 x Q 530 x 360 mm	230V/1~/N/PE	2,0 kW	15,5 kg
WHF56	1 x Q 315 x 490 mm	230V/1~/N/PE	2,5 kW	7,0 kg
WHF60	1 x Q 315 x 535 mm	230V/1~/N/PE	3,0 kW	7,2 kg
WH1RL, WH1R	1 x Ø300 mm	230V/1~/N/PE	1,0 kW	6,0 kg
WHW, WHWFW	1 x Ø300 x H120 mm	230V/1~/N/PE	1,5 kW	8,0 kg

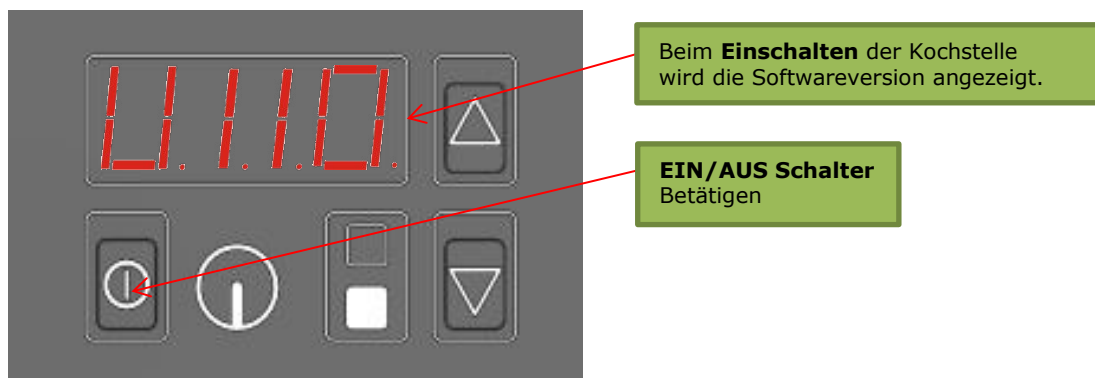
Regelung mit Knebel	
Geräte Ein- und Ausschalter	(Taster mit Betriebslampe)
	
<b>Position AUS:</b> 0 zeigt zur Markierung (o)	
Thermostat-Drehknopf (0 - 110°C)	Thermostat-Drehknopf (0 - 190°C)
	
Thermostat-Drehknopf (0 - 290°C)	Thermostat-Drehknopf (0 - 350°C)
	

## Regelung mit Touch-Bedienfeld (ESRTW)

### Touch-Bedienfeld Tasten



### Einschalten der Kochstelle („Softwareversion“)



- Die Solltemperatur kann mit den Tasten erhöhen bzw. vermindert werden.
- Durch langes gedrückt halten der Tasten wird der Sollwert in größeren Schritten erhöht bzw. vermindert.
- Mit der Funktionstaste kann auf fixe Standby-Temperatur umgeschaltet werden.
- Durch nochmaliges drücken wird wieder auf den zuvor eingestellten Sollwert geregelt.
- Rechts im Display wird der Heizstatus im Standby Modus wie folgt dargestellt:  
Zwei horizontale Striche unten: Ist-Temperatur zu tief, Heizung ein  
Drei horizontale Striche: Temperatur innerhalb +/- 2°C, Heizung aus  
Zwei horizontale Striche oben: Ist-Temperatur zu hoch, Heizung aus
- Der Regler arbeitet mit Touch Bedienfeld nach einem Stromausfall normal weiter, wenn dieser nicht länger als ca. 15min gedauert hat.

## Standardmodell

Schalten Sie das Gerät ein. Die Betriebsanzeigelampe des Gerätes (grün) leuchtet, drehen Sie das Thermostat auf die gewünschte Temperatur.

## Modell mit Sensor Tastenfeld (ESRTW)

**Die digitale Anzeige** zeigt die gewählte Temperatur und die eventuelle Restwärme an.

Wenn die Betriebsanzeige bzw. digitale Anzeige ausgeschaltet bleibt, prüfen Sie folgendes:

- Ist das Gerät mit dem Stromnetz verbunden bzw. Hauptschalter ein?
- Temperaturwahl mit Thermostat?

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

## Bedienung

Das Gerät ist sofort nach Einschalten betriebsbereit. Die grüne Betriebsanzeigeleuchte im Hauptschalter zeigt den Betrieb des Gerätes an.

### **Achtung Verbrennungsgefahr!**

**Achtung!** Kochgeschirre dürfen nur mit ganzem Umfang auf die Kochstelle gestellt werden. Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf den Kochfeldrahmen stellen. Das Ignorieren dieses Hinweises führt zu Beschädigungen der Töpfe und des Gerätes. **Auswirkung bei Ignorieren:** Verbrennen des Fugenmaterials durch Wärme der Töpfe und damit Zerstörung der Dichtung, führt zu Eindringen von Feuchtigkeit und Fett und kann damit zum Defekt des Gerätes führen. Defekt der Anzeigen bzw. Bedienfelder.

## Außerbetriebnahme

Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter, Thermostat bzw. das Touch-Bedienfeld nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet wird. Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht einsetzen (mehrere Tage), ziehen Sie den Netzstecker heraus bzw. schalten Sie den Hauptschalter aus. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in das Gerät gelangen kann und reinigen Sie das Gerät nicht mit Flüssigkeit.

## Fehlerfindung

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

Das Gerät darf nur durch zugelassenes und geschultes Servicepersonal geöffnet werden. Beenden Sie jegliche Arbeiten, sollte die Heizzone (Ceranglas) gerissen oder gebrochen sein. Das Gerät muss sofort ausgeschaltet und der Netzstecker herausgezogen werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Gerätes.

**Achtung**  
Gerät nicht öffnen!  
Gefährliche Spannung!

## Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal
Kein Aufheizen Betriebsanzeigelampe ist AUS	Keine Stromzufuhr	Prüfen Sie, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt), bzw. der Hauptschalter eingeschaltet ist. Prüfen Sie die Sicherung.
	Hauptschalter ist AUS	Hauptschalter in Ein schalten
	Gerät defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
Ungenügende Heizleistung Betriebsanzeigelampe ist AN	Eine Phase fehlt	Prüfen Sie die Sicherungen.
	Regler defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker.
	Gerät defekt	
Keine Reaktion auf Drehen des Thermostates	Thermostat defekt	
Objekte ( z.B. Löffel, Messer ) werden auf der Heizzone aufgeheizt	Kein Fehler	Entfernen sie alle Objekte aus der Kochzone wie z.B. Löffel, Messer usw.

## Übersicht Meldungen und Fehlermeldungen mit Sensor Tastenfeld

125	Anzeige der Ist-Temperatur (alle 2 Sek.)
140.	Anzeige der Soll-Temperatur
n.	Ist-Temperatur zu tief, Heizung ein (Punkt rechts)
H	Ist Temperatur innerhalb +/-2°C, Heizung aus
u	Ist-Temperatur zu hoch, Heizung aus
-	Restwärmeanzeige alle 10sek im ausgeschalteten Zustand (aus bei <45°C)

## Reinigung

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

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	Rasierklinge, Nicht kratzender Schwamm

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

Rückstände von Reinigungsmitteln müssen vom Ceranfeld 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!**

## Garantie

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

### Reparatur in der Garantiezeit

Bitte kontaktieren sie Ihren zuständigen Großküchenfachhändler.

## Technische Unterlagen

Einbauzeichnungen, Ersatzteillisten, Bedienungsanleitungen und CE-Erklärungen finden sie unter:

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

## Unterhalt

Der Anwender muss sicherstellen, dass alle Komponenten, die für die Sicherheit relevant sind, jederzeit einwandfrei funktionstüchtig sind. Das Strahlheizkörper-Gerät muss mindestens einmal jährlich durch einen ausgebildeten Techniker Ihres Lieferanten nach BGVA3 0701/0702 (DE) geprüft werden.

### **Achtung**

Gerät nicht öffnen!  
Gefährliche Spannung!

Die Warmhalteplattengeräte darf nur von ausgebildetem Service-Personal geöffnet werden.

**Achtung!** Zur 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 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)

