



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

Bedienungsanleitung Nudelkocher System 70



BHNKKTD, BHNKKTDQ
BNKKTD, BNKKTDQ

Inhaltsverzeichnis		Seite
1	<u>Allgemeines</u>	3
1.1	<u>Anwendung</u>	3
2	<u>Produktbeschreibung</u>	3
2.1	<u>Produkte</u>	3
2.2	<u>Technische Daten</u>	3
2.2.1.	<u>Bedienung und Kontrolle</u>	3
2.2.2.	<u>Technische Gerätedaten</u>	4
2.2.3.	<u>Funktionsbedingungen</u>	4
3	<u>Installation</u>	
3.1	<u>Elektrische Daten der Geräte</u>	4
3.1.1.	<u>Geräte nach Leistung (8 kW, 12 kW)</u>	4
3.2	<u>Installationsvoraussetzungen</u>	5
3.3	<u>Installationsvorschriften</u>	5
4	<u>Inbetriebnahme</u>	6
4.1	<u>Montage</u>	6-7
5	<u>Funktionstest</u>	8
6	<u>Bedienung</u>	8
6.1	<u>Kochprozess</u>	8
7	<u>Sicherheitsvorschriften</u>	9
7.1	<u>Beschreibung von Gefahren-Symbolen</u>	9
7.2	<u>Gefahren bei Nichtbeachten von Sicherheits-Vorschriften</u>	9
7.3	<u>Sichere Anwendung</u>	10
7.4	<u>Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal</u>	10
7.5	<u>Unsachgemäße Bedienung</u>	10
7.6	<u>Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen</u>	10
8	<u>Außerbetriebnahme</u>	10
9	<u>Fehlerfindung / Fehlerbehebung</u>	11-12
10	<u>Reinigung</u>	13
10.1	<u>Austausch des Wassers bzw. Füllen mit Wasser</u>	14
10.2	<u>Reinigung des Nudelkochers</u>	14
11	<u>Unterhalt</u>	14
12	<u>Entsorgung</u>	15
13	<u>Ersatzteilliste</u>	16-17
14	<u>Konformitätserklärung</u>	18
15	<u>Technische Dokumentation</u>	19-

1. Allgemeines

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

1.1 Anwendung

Die Nudelkocher werden zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt.

2. Produktbeschreibung

2.1 Produkte

Modelle

Nudelkocher

BNKKTD, BNKKTDQ
BHNKKTD, BHNKKTDQ

- Schnelle Aufheizzeit
- Leistungs- und Temperaturregelung
- Kompakte Modulbauweise
- Einfache Montage
- Service- und Reinigungsfreundlich
- Einfache Bedienung mittels Drehregler

2.2 Technische Daten

2.2.1 Bedienung und Kontrolle

Lampe	„Betrieb“	grün	„AN“ im Betrieb des Gerätes
Lampe	„Heizung an“	orange	„AN“ bei Betrieb der Heizung
Taster	„Ventil geöffnet“	blau	(Wasserzulauf)
Taster	„Ventil geöffnet“	gelb	(Wasserablauf)

<u>Dimensionen</u>	<u>Außenmaße B x T</u>	<u>Innenmaße</u>	<u>Inhalt</u>
BHNKKTD	400 x 700 x 850/900 mm	GN2/3-220	18 Liter
BHNKKTDQ	700 x 700 x 850/900 mm	GN1/1-220	28 Liter
BNKKTD	400 x 700 x 250 mm	GN2/3-150	-- Liter
BNKKTDQ	700 x 700 x 250 mm	GN1/1-150	-- Liter

2.2.2 Technische Gerätedaten

Geräte	Spannung	Schalter	Leistung	Gewicht
BHNKKT D	3 x 400 V	3 Stufen	2,6/5,3/8 kW	30 kg
BHNKKT DQ	3 x 400 V	3 Stufen	4,6/9,0/12 kW	35 kg
BNKKT D	3 x 400 V	3 Stufen	2,6/5,3/8 kW	15 kg
BNKKT DQ	3 x 400 V	3 Stufen	4,6/9,0/12 kW	20 kg

2.2.3 Funktionsbedingungen

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

3. Installation

3.1 Elektrische Daten der Geräte

3.1.1. Geräte nach Leistung (8 kW, 12 kW)

Kocher 3-phasig (Spannung 400 Volt +5% / -10%)

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Sicherung</u>
Steuer- spannung	Schwarz/Braun	50 Hz / 60 Hz	B6A
Phase	Braun, Schwarz, Grau oder 1, 2, 3		-
N	Blau oder 4		-
PE	Gelb/Grün		

Installations-Umgebung

- **max. Umgebungstemperatur**

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

- **max. relative Luftfeuchtigkeit**

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

3.2 Installationsvoraussetzungen

Das Gerät muss in einer geraden Fläche platziert werden. **Die Abstellfläche muss mindestens 50 kg Gewicht zulassen. Die Netztrennvorrichtung muss leicht zugänglich sein. Wasserzu- und Ablauf**

3.3 Installationsvorschriften

Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

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

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

Achtung
Falsche Spannung kann das
Gerät beschädigen

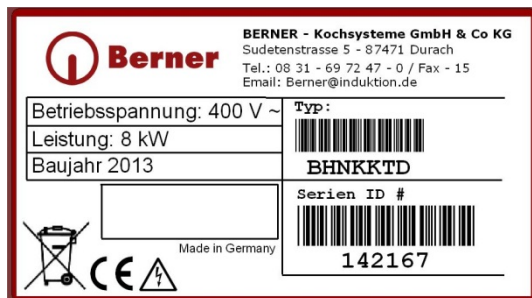
Achtung
Die elektrischen Anschlüsse
müssen durch eine Fachperson
ausgeführt werden.

4. Inbetriebnahme

4.1 Montage

Die Geräte sind mit einem Netzkabel ausgerüstet. Dies kann mit einer Anschlussdose verbunden werden oder mit Stecker versehen werden. Führen Sie die Anschlüsse gemäss Punkt 3 aus. Die elektrischen Installationen müssen durch zugelassene Installationsunternehmen unter Einhaltung der spezifischen nationalen und lokalen Vorschriften ausgeführt werden. Die Installationsunternehmen sind verantwortlich für die korrekte Auslegung sowie Installation in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften. Die Warn- und Typenschilder müssen strikt befolgt werden.

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



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

Drehen Sie den Geräteschalter und den Leistungs-Drehknopf auf die AUS-Position (0) bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.

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

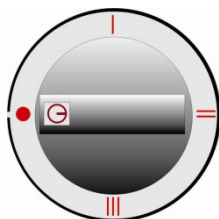
Geräte Ein- und Ausschalter inkl. Leistungsstufenwahl

Position AUS:

`0` zeigt zur Markierung (o)

Position EIN:

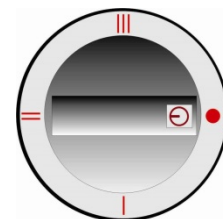
`Leistungsstufe` zeigt zur Markierung (o) gewählte Leistung an `III`, `II`, `I`



I
Warmhalteleistung



II
verringerte Leistung



III
maximale Leistung

Temperatur-Drehknopf

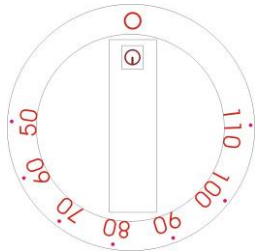
Stellung zwischen 50 und 110, markiert die aktuelle Position des Temperatur – Drehknopfs.

Achtung! Maximaltemperatur kann nur mit Leistungsstufen II und III erreicht werden

Temperatur Regelung der Heizung mittels Drehknebel

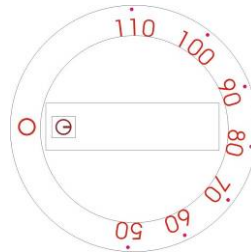
Position AUS:

0 zeigt zur Markierung (o)

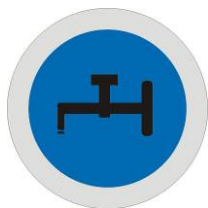


Position EIN:

Jede Position, welche zur Markierung (o) zeigt. (50) bis (110)

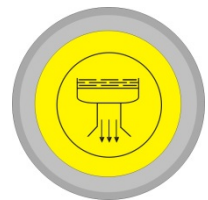


Zum Nachfüllen den Knopf (Leuchtet beim Befüllen) zur Wasserbefüllung drücken (Achtung Wasserzulauf auf ca. 1 Bar einstellen). Wasserzufuhr wird solange fortgeführt, bis der Knopf erneut gedrückt wird (Bild mit blauem Symbol links). **Wasserablass wird manuell über den Auslasshahn betätigt.**



Wasserablass elektrisch:

Zum Entleeren den Knopf zum Wasserablassen drücken. Wasserablass wird solange fortgeführt, wie der Knopf gedrückt ist (Bild mit gelbem Symbol leuchtet bei Aktivierung).



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

Entfernen Sie alle Gegenstände aus der Heizzone. Stellen Sie die Inbetriebnahme sofort ein, sollte das Gerät einen Defekt haben. Schalten Sie das Gerät sofort ab und ziehen Sie den Netzstecker heraus bzw. schalten sie das Gerät spannungsfrei.

5. Funktionstest

Der Nudelkocher darf unter keinen Umständen ohne Wasser in Betrieb gesetzt werden!

Nach dem Einschalten des Hauptschalter (Leistungsstufenregler) und des Temperatur-Drehknopfes erhitzt sich die Heizung. Die Aufheizung kann zwischen 50° und 110° Celsius (Maximaltemperatur nur mit Leistungsstufe II und III möglich) mittels diesem eingestellt werden. Nachdem erreichen der eingestellten Höhe schaltet das eingebaute Thermostat ab.

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

- stellen sie den Korb auf den dafür vorgesehene Siebeinsatz (Nudelkocher)
- Wählen Sie eine Leistungsstufe und die gewünschte Temperatur mittels Temperatur-Drehknopf auf EIN (eine Position zwischen 35° und 110°). Die Betriebsanzeige für die Heizung (orange) leuchtet, das Wasser wird aufgeheizt.
- Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf auf die 0-Position. Der Heizprozess wird gestoppt und die Betriebsanzeige für die Heizung erlischt.

6. Bedienung

6.1 Kochprozess

Ausreichende Wassermenge einfüllen (Das Becken muss Minimum 10 cm mit Wasser bedeckt sein). Diese beim Befüllen nicht unterschreiten, die Unterschreitung wird durch eine Sicherheitsfunktion mit Überwacht, die durch eine optische und Akustische Anzeige signalisiert wird, die Störmeldung kann **NUR** durch Ausschalten des Gerätes über den Hauptschalter quitiert werden. Wählen sie die Gewünschte Leistung am Leistungsregler und die Temperatur am Temperatur-Drehregler. Nach Erreichen der Temperatur ist das Gerät betriebsbereit, was durch erlöschen der Lampe (orange) angezeigt wird. Die leuchtende grüne Betriebsanzeigeleuchte zeigt den Betrieb des Gerätes an. Durch die leuchtende orange Lampe wird der Betrieb der Heizung angezeigt (Achtung Verbrennungsgefahr!)

grüne Lampe	Gerät in „Betrieb“
orange Lampe	Heizung „an“
Summer + rote Lampe	Störung „Übertemperatur Heizung“

Position min. > minimale Temperatur ca. 35° Celsius
Position max. > maximale Temperatur ca. 110° Celsius

7. Sicherheitsvorschriften

7.1 Beschreibung von Gefahren-Symbolen

Generelles Gefahrensymbol Nichtbefolgen der Sicherheitsvorschriften Bedeutet Gefahr (Verletzungen)



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



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



7.2 Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften

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

Im Detail kann das Nichtbeachten zu folgenden Risiken führen

(Beispiele):

- Gefahr für Personen durch elektrische Ursachen
- Gefahr für Personen durch heißes Wasser / heißer Heizung
- Gefahr für Personen durch Spritzwasser (Achtung Mindestabstand zu Friteusen einhalten, Wasser kann in Friteuse spritzen und dadurch Brandgefahr durch heißes Fett/Öl verursachen)

7.3 Sichere Anwendung

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

Zusätzliche Sicherheitsfunktion

Durch die elektronische Überwachung wird gewährleistet, dass das Aufheizen des Gerätes unterbrochen wird, sobald eine Übertemperatur an der Heizung entsteht, die für das Gerät gefährlich wird.

Dies kann ausgelöst werden durch:

- Zu wenig oder kein Wasser im Gerät (Wasser nachfüllen)
- Stärkeanteil im Wasser zu hoch (Wasser austauschen)

Das Auslösen wird durch eine akustisch und optische Meldung signalisiert (**Summen und rotes Blinklicht**).

Diese Störmeldung kann NUR durch Ausschalten des Gerätes quittiert werden.

7.4 Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal

- Der Nudelkocher darf unter keinen Umständen ohne Wasser in Betrieb gesetzt werden. Sollte dies trotzdem einmal vorkommen, schaltet die Sicherheitseinrichtung nach kurzer Zeit das Gerät ab (**kann zu Schäden an der Heizung führen**).
- Durch die Eingabe von zu grossen Mengen Kochgut (z.B. Nudeln) kann es verstärkt zu Aufschäumen kommen.
- 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 Einschalten. Der mittels Hauptschalters (Leistungsreglers) durch Wahl einer Leistungsstufe und drehen des Temperaturreglers zwischen 0° und 110° Celsius gestartet wird.
- Benutzen Sie den Nudelkocher nicht als Ablage!
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. auf oder in den Nudelkocher
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das Gerät und das Überlaufen von Wasser. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.
- Zum Nachfüllen den Knopf zur Wasserbefüllung drücken. Wasserzufuhr wird solange fortgeführt, bis der Knopf erneut gedrückt wird (Bild mit blauem Symbol).

7.5 Unsachgemäße Bedienung

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

7.6 Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen

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

8. Außerbetriebnahme

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

9. Fehlerfindung / Fehlerbehebung



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

Fehler	Mögliche Ursache	Massnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal
Kein Aufheizen Betriebsanzeigelampe ist AUS (dunkel).	Keine Stromzufuhr	Prüfen Sie, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netz-kabel eingesteckt), Sicherungen prüfen, Stellung von Hauptschalter überprüfen.
Kein Aufheizen	Auslösung des Sicherheits-Temperaturbegrenzers	Sollte der Sicherheits-Temperaturbegrenzer auslösen und die Beheizung abschalten, darf das Wiedereinschalten nur nach Feststellung der Ausfallursache und deren Beseitigung erfolgen! Nachdem dass Gerät abgekühlt ist, kann der rote Entrieglungsknopf ohne Gewalteinwendung betätigt werden. Ein Wiedereinschalten bei nicht genügend abgekühlten Gerät kann zur Beschädigung des Sicherheits-Temperaturbegrenzer führen. Die Abdeckklappe ist anschließend unbedingt wieder in der Blende einzusetzen, um den Wasserschutz wiederherzustellen.
	Hinweis Der Fühler befindet sich an der Heizung und kann durch örtliche Erwärmung dieses Bereiches durch einen Fön o.ä. beeinflusst werden.	Der eingesetzte bruchheigensichere Sicherheits-Temperaturbegrenzer 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 Sicherheits-Temperaturbegrenzer wieder einschalten.
	Temperaturregler – Drehknopf oder und Hauptschalter in AUS-Position	Temperaturregler -Drehknopf in EIN-Position drehen
	Elektro-Nudel- bzw. Universalkocher defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker heraus bzw. Spannungsfreiheit herstellen.
Ungenügende Heizleistung		Heizung defekt!

tung bzw. keine Heizleistung Betriebsanzeigelampe ist AN (leuchtet)		zu kleine Heizstufe gewählt
	Eine Phase fehlt	Prüfen Sie die Sicherungen.
	Elektro-Nudel- bzw. Universalkocher defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. Spannungsfreiheit herstellen.
	Auslösung des Summer und rote Lampe	Wasserstand zu niedrig und oder zuviel Stärke im Becken.
Keine Reaktion auf Drehen des Leistungs-Drehknopfs	Temperaturregler defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker heraus bzw. Spannungsfreiheit herstellen.
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab bzw. in kurzen Intervallen.	Temperaturregler defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice Ziehen Sie den Netzstecker heraus bzw. Spannungsfreiheit herstellen.

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

10. Reinigung

Regelmäßiges Reinigen des Elektro-Nudelkochers trägt zu einer Verlängerung der Lebensdauer bei.

Liste für Reinigungsmittel für bestimmte Verschmutzungsarten:

Verschmutzungsart	Reinigungsmittel
Leichte Verschmutzung	Feuchtes Tuch (Scotch) mit etwas Industrieküchen-Reinigungsmittel
Fetthaltige Flecken (Saucen, Suppen,...)	Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif Super-Reiniger Supernettoyant, Sida, Wiener 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

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

Zur Reinigung keine Stahlbürste verwenden. Bei Missachtung wird jeder Garantieanspruch abgelehnt.

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

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

10.1 [Austausch des Wasser bzw. Füllen des Gerätes](#)

Vor dem Ablassen des Wassers, Gerät sachgemäß ausschalten. **Achtung! Wasserhärtegrad muß zwischen 5-7 liegen.** Zum Ablassen ist ein geeigneter Auffangbehälter unter den Auslasshahn zu stellen. Wasser im warmen Zustand durch langsames Öffnen des Ablasshahnes in den Auffangbehälter ablaufen lassen. **Achtung! Wasserdruck beachten nicht höher als 1 Bar einstellen.** Zum Nachfüllen den Knopf zur Wasserbefüllung drücken. Wasserzufuhr wird solange fortgeführt, bis der Knopf erneut gedrückt wird (Bild mit blauem Symbol links).

Wasserablass: Zum Entleeren den Knopf zum Wasserablassen drücken. Wasserablass wird solange fortgeführt, wie der Knopf gedrückt wird (Bild mit gelbem Symbol). Siehe Seite 7



Verbrennungsgefahr durch auslaufendes heißes Wasser!

10.2 [Reinigen des Elektro-Nudelkochers](#)

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

11. [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.

12. Entsorgung

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

Vermeiden Sie Missbräuche:

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

Hinweis zur Entsorgung

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



Lieferanschrift:

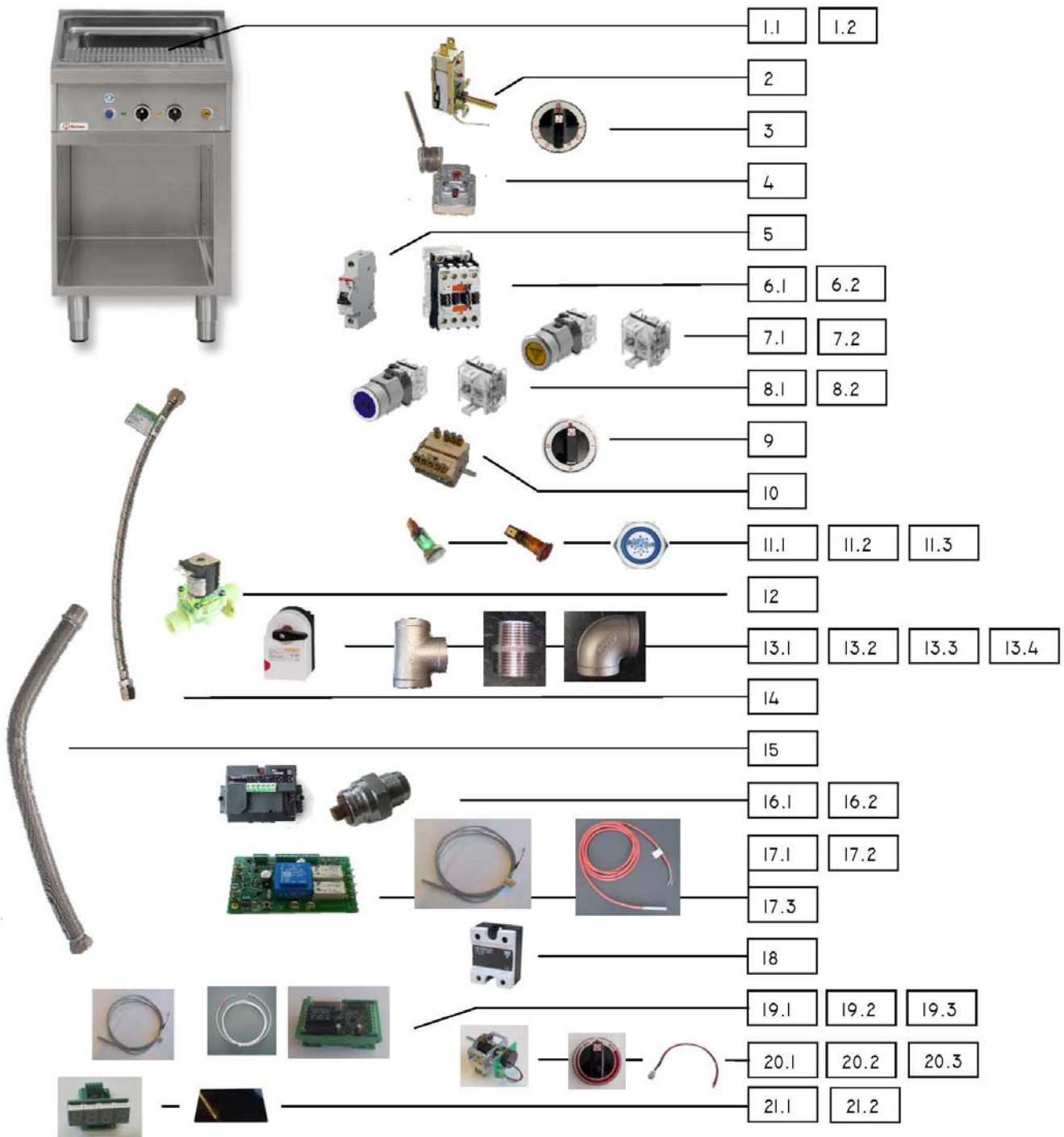
Berner- Kochsysteme GmbH & Co KG

Sudetenstrasse 5 – D-87471 Durach

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

E-Mail: berner@induktion.de

13. Ersatzteilliste



ANZAHL / PIECES		Pos.	ARTIKELNUMMER ITEM NUMBER	BESCHREIBUNG	DESCRIPTION
BHNKKT BNKKT	TD TDQ				
	-	1.1	002.10045	LOCHBLECH 2/3	PERFORATING METAL
-		1.2	002.10042	LOCHBLECH 1/1	PERFORATING METAL
-		2	300116	THERMOSTAT 35-130°C	THERMOSTAT
	-	2	800233	KOMBITHERMOSTAT 130/160°C	THERMOSTAT COMBINATION
		3	501309	KNEBEL 0-110°C	KNOB 0-110°C
		4	300109	SICHERHEITSTHERMOSTAT	SAFETY THERMOSTAT 237°C
		5	300120	SICHERUNG B6A	FUSE B6A
		6.1	800300	SCHÜTZ 25 AMPERE (BF9)	RELAIS 25 AMPERE (BF9)
		6.2	800306	SCHÜTZ 32 AMPERE (BF18)	RELAIS 32 AMPERE (BF18)
		7.1	300304	LEUCHTDRUCKTASTER WASSERABLAUF GELB NEU	PUSH BUTTOM WATER DRAW YELLOW
		7.2	704.900.5	SCHALTELEMENT ÖFFNER/SCHLIEßER	SWITCHINGELEMENT OPENER/CLOSER
		8.1	300300	LEUCHTDRUCKTASTER WASSERZULAUF BLAU	PUSH BUTTOM WATER TAP BLUE
		8.2	300305	SCHALTELEMENT ÖFFNER	SWITCHINGELEMENT OPENER
		9	501311	KNEBEL HAUPTSCHALTER	KNOB MAIN SWITCH I-III
		10	800406	HAUPTSCHALTER 4-STUFEN	MAIN SWITCH 4 STEPS
		11.1	800201	LAMPE GRÜN 250 V	INDICATOR LIGHT GREEN
		11.2	800206	LAMPE ORANGE 250 V	INDICATOR LIGHT ORANGE
			501264/501262	FEINSICHERUNG T6,3A/SICHERUNGS- HALTER	FUSE T6,3A/FUSEHOLDER
		12	300114	MAGNETVENTIL 230 VOLT 1/2"/1/2"	VALVE 230 VOLT 1/2"/1/2"
		13.1	300112	STELLANTRIEB FÜR WASSERABLAUF 230VAC-50/60HZ	SERVO DRIVE FOR WATER SEQUENCE OF OPERATIONS
		13.2	002.10034	1" T-STÜCK	1" T PIECE
		13.3	400332	DOPPELNIPPEL EDELSTAHL 1"	1" CONNECTION PIPE
		13.4	002.10077	ROHRBOGEN 90° 1G/1G 1"	PIPE BEND 90° 1"
		14	63415050	PANZERSCHLAUCH 500MM LANG NEOFLEX SPX 1/2 "	TANK HOSE 500MM LONG NEOFLEX SPX 1/2 "
		15	300118	EDELSTAHLWELLSCHLAUCH 1"	HIGH-GRADE STEEL PIPE 1"
		16.1	300090	ELEKTRONIK WASSERSTAND	ELECTRONIC WATER LEVEL
		16.2	300091	SENSOR FÜR WASSERSTAND	SENSOR WATER LEVEL
		17.1	300129	MULTICONTROLLER VER3.X	MULTICONTROLLER VER3.X
		17.2	100375	FÜHLER PT1000/0 400°C	FEELER 400°C
		17.3	100372	KABELTEMPERATURFÜHLER SILIKON PT1000 2M 180°C	FEELER 180°C
3	3	18	800320	HALBLEITERRELAIS 25A 480V	SOLID STATE RELAIS
		19.3	100375	FÜHLER PT1000/0 400°C	FEELER 400°C
		20.1	LPI-100108	POTI MIT VORSCHALTER	CONTROLER WITH POTI
		20.2	100122	KNEBEL	KNOB
		20.3	100134	LED GRÜN HALTEBUCHSE	LED GREEN WITH SOCKET
		21.1	100320	DIGITALE ANZEIGE I-9 VER.L	DIGITAL DISPLAY I-9 VER. L
		21.2	100185	GLASS 39x69MM	CERANGLASS 39x69MM

14. Konformitätserklärung



EG-Konformitätserklärung Declaration of conformity



Berner- Kochsysteme GmbH & Co KG
Sudetenstrasse 5 – D-87471 Durach

Erklärt dass das Produkt

Gerätetyp: Elektro-Nudelkocher Standgerät

Typ-Nr.: BHNKKT, BHNKKTQ
BNKKT, BNKKTQ

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.

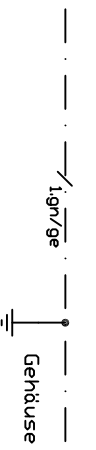
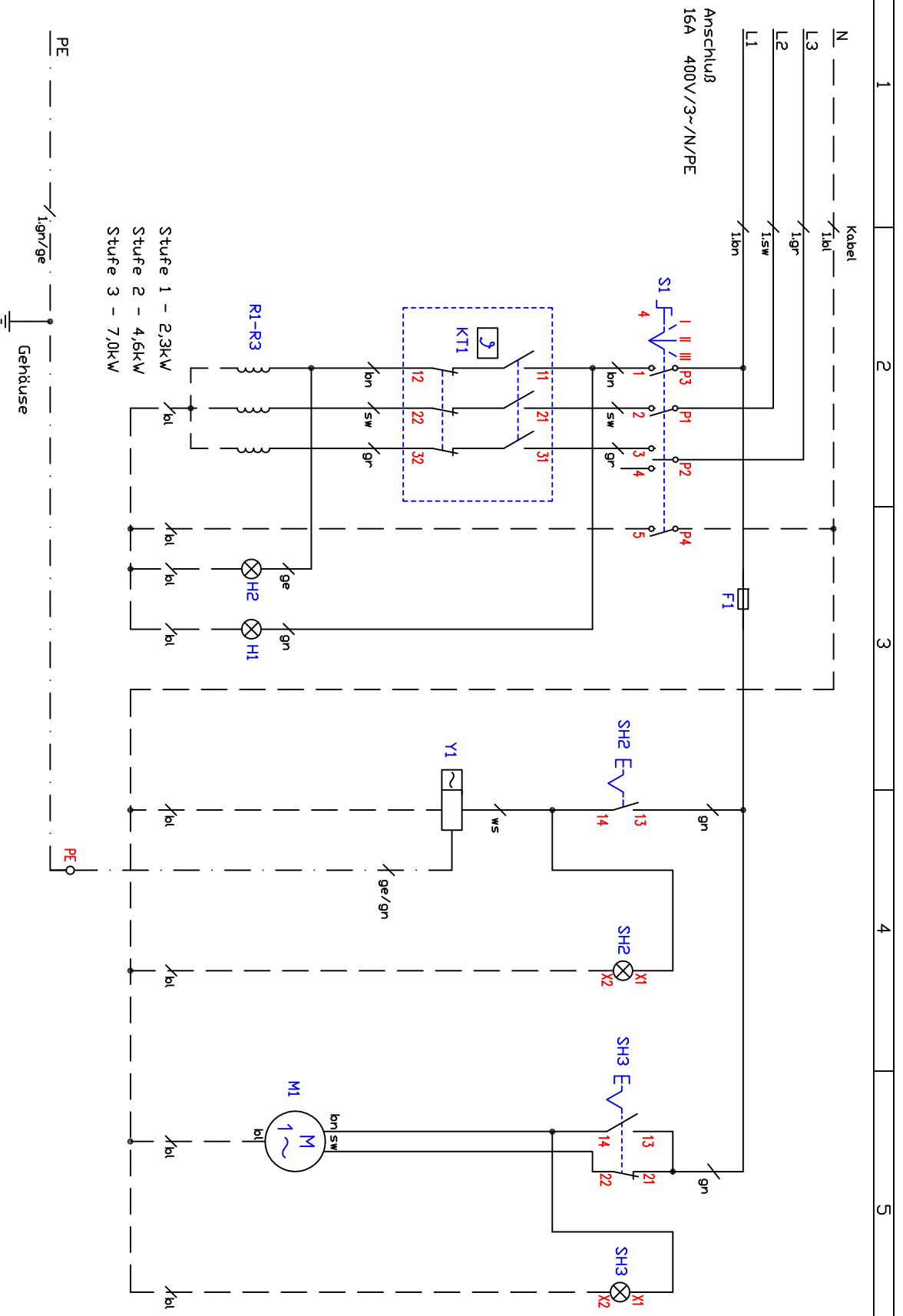
Prüfungsgrundlagen: EN 60335-1: 1988 EN 55014: 1993
EN 60335-2: 1989 EN 50082-1: 1993

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

Durach-Weidach, 06.10.2004

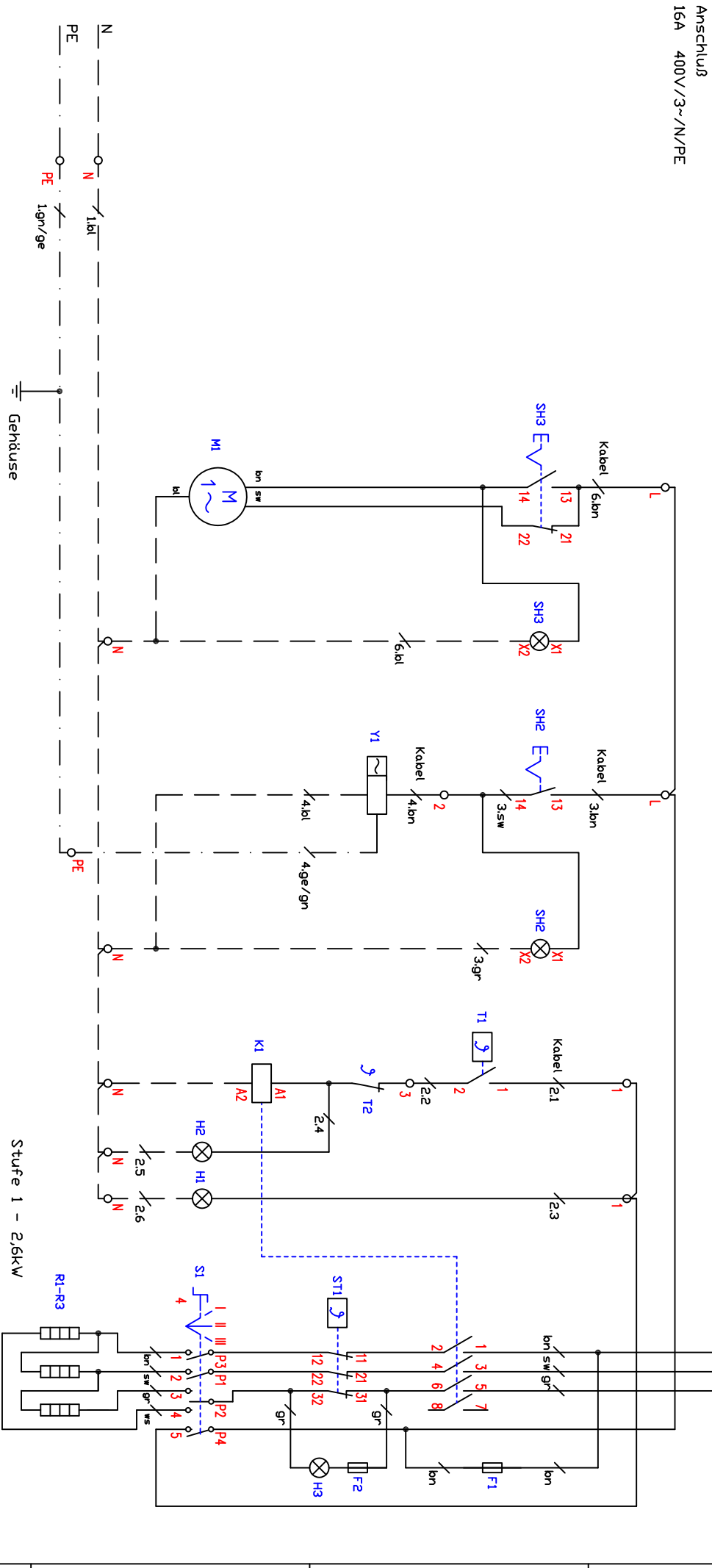
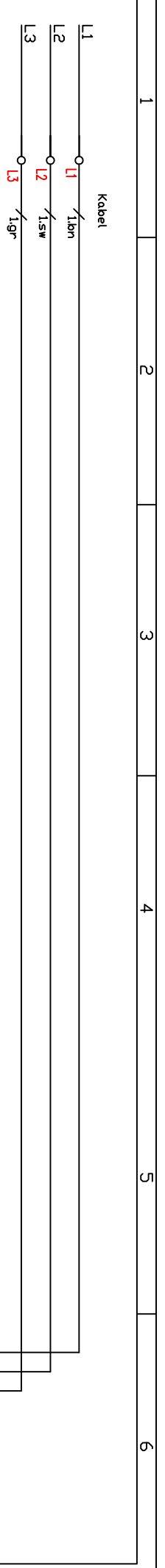
Peter Berner
Geschäftsführer

15. Technische Dokumentation



Stufe 1 - 2,3kW
 Stufe 2 - 4,6kW
 Stufe 3 - 7,0kW

Kabel 1 - 180 EWKF 5G2.5 qmm	01300007	Y1 - Magnetventil Wasserzulauf	300114	Schaltplan Elektroröndelkocher System 70 BNK/ITD 7,0kW Berner-Kochsysteme GmbH&Co.KG Sudetenstraße 5 D-87471 Durach Tel:+49(0)831/697247-0, Fax:-15 berneer@induktion.de www.induktion.de	Änderung a b c Version 2,4
		M1 - Stellantrieb Wasserablauf	300112		
		S1 - Stufenschalter 4-Takt	800406		
		KT1 - Kombithermostat 130/160°C	800233		
		H1 - Betrieb 'Ein' grün 230V	800201		
		H2 - Heizlampe gelb 230V	800206	Blatt 1/1 Datum 01.04.15 Name Hinkel	
		SH2 - Leuchttaster Wasserzulauf 'blau'	300300		
		SH3 - Leuchttaster Wasserablauf 'gelb'	300304		
F1 - Feinsicherung T6,3A/Sicherungshalter	501264/501262	R1-R3 - Heizkörper 230V/2300W		Schaltplan BNK-70_1/1	



Stufe 1 - 2,6kW
 Stufe 2 - 5,2kW
 Stufe 3 - 8,0kW

Mitte links
 rechts

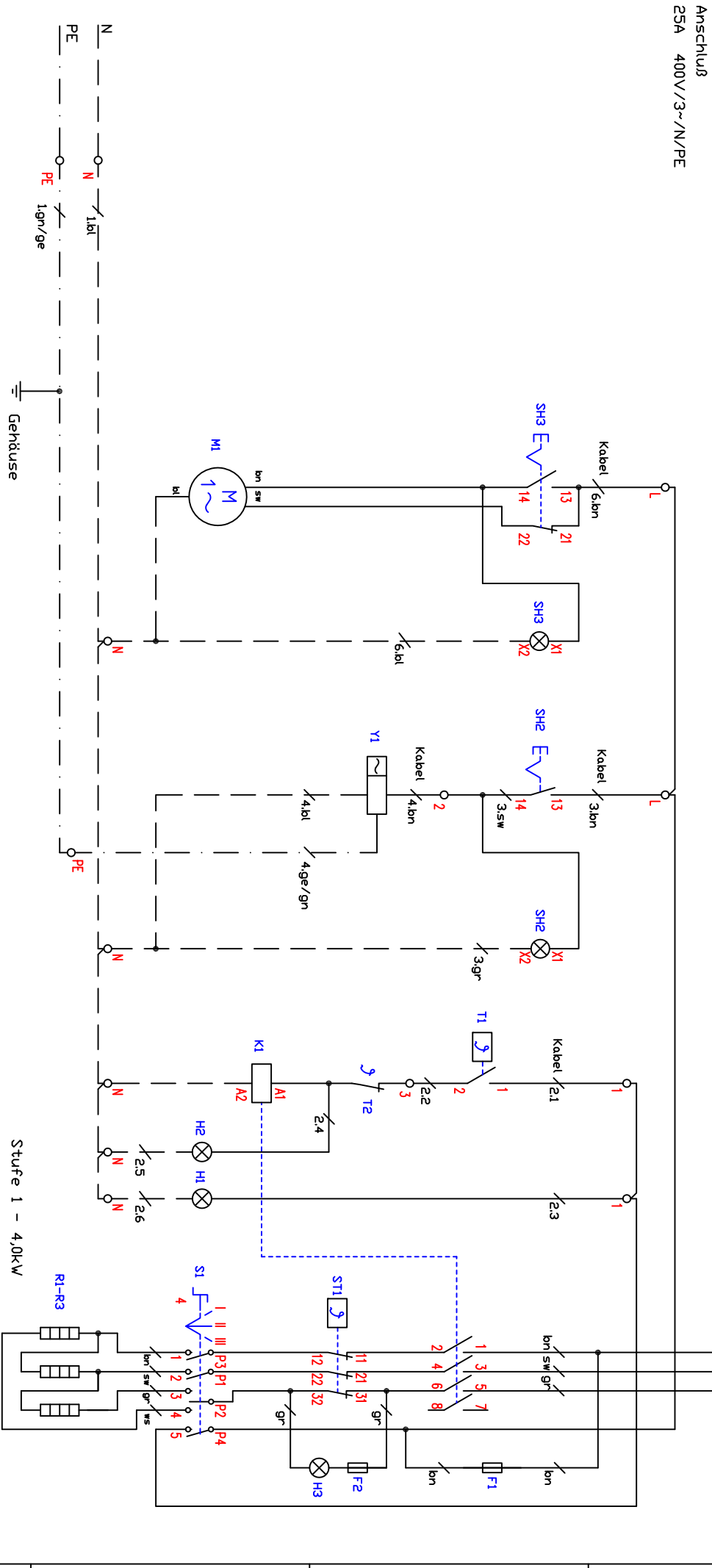
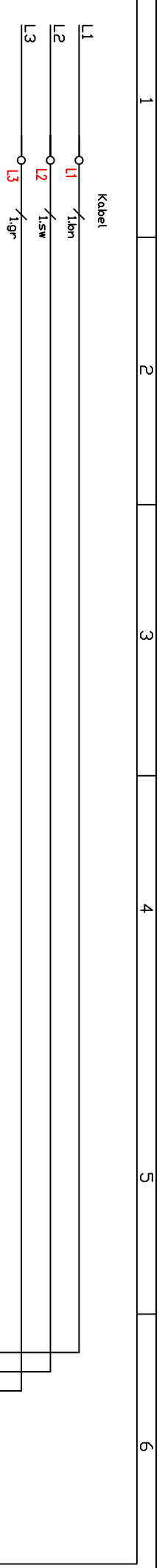
Kabel	Beschreibung	Teilenummer	Stromwert	Schaltplan	
				Blatt	Version
Kabel 1 - 180 EVKF 5G2,5qmm	M1 - Stellantrieb Wasserablauf WAS	300112	501264/301038	a	
Kabel 2 - SHF 7G0,5qmm	ST1 - Sicherheitsthermostat 237°C	300109	501263/501262	b	
Kabel 3,6 - SHF 3X0,5qmm	T1 - Thermostat 35-130°C	300116	800406	c	
Kabel 4 - SHF 3G0,5qmm	T2 - Temperaturschalter NC 180°C	100145	800201		2,6
	K1 - Schutz 25A/230V mit RC-Glied	800300	800206		
			H3 - Störlampe STB 'rot' 230V		
			SH2 - Leuchttaster blau 'Wasserzulauf'		
			SH3 - Leuchttaster gelb 'WAS'		
	Y1 - Magnetventil 'Wasserzulauf'	300114	R1-R3 - Heizkörper 400V/3x2700W		

Schaltplan Berner
 Standgerät Nudelkocher
 System 70
 BHNKITD 8,0kW

Berner-Kochsysteme GmbH&Co.KG
 Sudetenstraße 5
 D-87471 Durach
 Tel:+49(0)831/697247-0, Fax:-15
 bernerelektrotechnik.de
 www.induktion.de

Blatt	Version	None
1/1	16.07.15	Hdtel

Schaltplan
 BNK-70_1/2



Stufe 1 - 4,0kW
 Stufe 2 - 8,0kW
 Stufe 3 - 12,0kW

Mitte links rechts

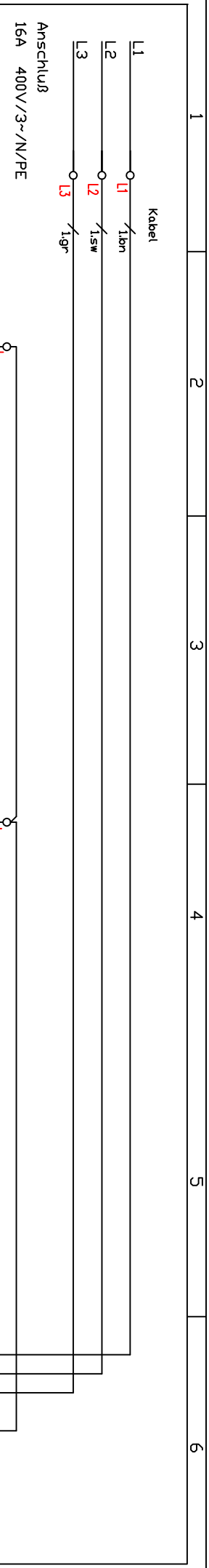
Kabel	Menge	Beschreibung	Menge	Beschreibung	Schaltplan		
					a	b	c
Kabel 1 - 180 EWKF 5G4qmm	01300008	M1 - Stellantrieb Wasserablauf WAS	300112	F1 - Feinsicherung T6,3A/Sicherungsklemme	501264/301038		
Kabel 2 - SHF 7G0,5qmm	01300101	ST1 - Sicherheitsthermostat 237°C	300109	F2 - Feinsicherung T1A/Sicherungsfalter	501263/501262		
Kabel 3,6 - SHF 3X0,5qmm	01300111	T1 - Thermostat 35-130°C	300116	S1 - Hauptschalter 4-Takt	800406		
Kabel 4 - SHF 3G0,5qmm	01300102	T2 - Temperaturschalter NC 180°C	100145	H1 - Betriebslampe 'grün' 230V	800201		
		K1 - Schutz 25A/230V mit RC-Glied	800300	H2 - Heizlampe 'gelb' 230V	800206		
				H3 - Störlampe STB 'rot' 230V	800202		
				SH2 - Leuchttaster blau 'Wasserzulauf'	300300		
				SH3 - Leuchttaster gelb 'WAS'	300304		
		Y1 - Magnetventil 'Wasserzulauf'	300114	R1-R3 - Heizkörper 400V/3x4000W			

Schaltplan Berner Elektronudelkocher System 70
 BHNKTDQ, BNKTDQ 12,0kW

Berner-Kochsysteme GmbH&Co.KG
 Sudetenstraße 5
 D-87471 Durach
 Tel:+49(0)831/697247-0, Fax:-15
 bernerelektro@berner-induktion.de
 www.induktion.de

Blatt	Deutung	Name
1/1	16.07.15	Hdtrel
		Version 2,6

Schaltplan BNK-70_1/3



Kabel	Beschreibung	Menge	Schaltplan	
			Blatt	Version
Kabel 1 - 180 EVKF 5G2,5qmm	M1 - Stellantrieb Wasserablauf WAS	300112	1/1	16.07.15
Kabel 2 - SHF 7G0,5qmm	ST1 - Sicherheitsthermostat 237°C	300109	1/1	16.07.15
Kabel 3 - SHF 3X0,5qmm	T1 - Thermostat 35-130°C	300116	1/1	16.07.15
Kabel 4 - SHF 3G0,5qmm	T2 - Temperaturschalter NC 180°C	100145	1/1	16.07.15
Kabel 6,7 - SHF 5G0,5qmm	K1 - Schutz 25A/230V mit RC-Glied	800300	1/1	16.07.15
	NI - Elektronik Niveaureregulierung	300090	1/1	16.07.15
	Y1 - Magnetventil "Wasserzulauf"	300114	1/1	16.07.15

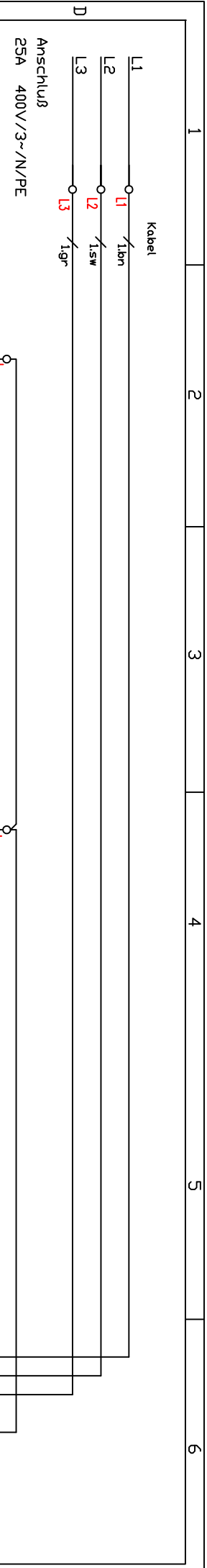
Kabel	Beschreibung	Menge	Schaltplan	
			Blatt	Version
Kabel 1 - 180 EVKF 5G2,5qmm	F1 - Feinsicherung T6,3A/Sicherungsklemme	501264/301038	1/1	16.07.15
Kabel 2 - SHF 7G0,5qmm	F2 - Feinsicherung T1A/Sicherungsfahler	501263/501262	1/1	16.07.15
Kabel 3 - SHF 3X0,5qmm	S1 - Hauptschalter 4-Takt	800406	1/1	16.07.15
Kabel 4 - SHF 3G0,5qmm	H1 - Betriebslampe "grün" 230V	800201	1/1	16.07.15
Kabel 6,7 - SHF 5G0,5qmm	H2 - Heizlampe "gelb" 230V	800206	1/1	16.07.15
	H3 - Störlampe STB "rot" 230V	800202	1/1	16.07.15
	SH2 - Leuchttaster blau "Wasserzulauf"	300300	1/1	16.07.15
	SH3 - Leuchttaster gelb "WAS"	300304	1/1	16.07.15
	R1-R3 - Heizkörper 400V/3x2700W		1/1	16.07.15

Stufe 1 - 2,6kW
 Stufe 2 - 5,2kW
 Stufe 3 - 8,0kW

Berner-Kochsysteme GmbH&Co.KG
 Sudetenstraße 5
 D-87471 Durach
 Tel:+49(0)831/697247-0, Fax:-15
 bernerelektrotechnik.de
 www.induktion.de

Blatt	Version	Name
1/1	16.07.15	Hinkel

Schaltplan BNK-70_1/21



A		B		C		D		E		F	
Kabel 1 – 180 EWKf 5G4qmm	013.00007	M1 – Stellantrieb Wasserablauf WAS	300112	F1 – Feinsicherung 16.3A/Sicherungsklemme	501264/301038	Schaltplan Berner Standgerät Nudelkocher System 70 BHNKTDQ; WZN 12.0kW		Berner-Kochsysteme GmbH&CoKG Sudetenstraße 5 D-87471 Durach Tel:+49(0)831/697247-0,Fax:+15 berner@induktion.de www.induktion.de		Schaltplan BNK-70_1/31	
Kabel 2 – SHF 7G0,5qmm	013.00101	ST1 – Sicherheitsthermostat 237°C	300109	F2 – Feinsicherung 11A/Sicherungsfalter	501263/501262	Blatt		a		b	
Kabel 3 – SHF 3X0,5qmm	013.00111	T1 – Thermostat 35-130°C	300116	S1 – Hauptschalter 4-Takt	800406	c		Version		2,6	
Kabel 4 – SHF 3G0,5qmm	013.00102	T2 – Temperaturschalter NC 180°C	100145	H1 – Betriebslampe 'grün' 230V	800201						
Kabel 6,7 – SHF 5G0,5qmm	013.00100	K1 – Schutz 25A/230V mit RC-Glied	800300	H2 – Heizlampe 'gelb' 230V	800206						
		NI – Elektronik Niveauregulierung	300090	H3 – Störlampe STB 'rot' 230V	800202						
		Y1 – Magnetventil 'Wasserzulauf'	300114	SH2 – Leuchttaster blau 'Wasserzulauf'	300300						
				SH3 – Leuchttaster gelb 'WAS'	300304						
				R1-R3 – Heizkörper 400V/3x4000W							

Stufe 1 – 4,0kW
 Stufe 2 – 8,0kW
 Stufe 3 – 12,0kW

Mitte links rechts

