



Berner- Kochsysteme GmbH & Co. KG

Sudetenstrasse 5 – D-87471 Durach

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

E-Mail: Bernier@induktion.de | www.induktion.de

Bedienungsanleitung
Nudelkocher mit
Korbhebeautomatik



BHNKKT DH, BHNKKT DHE

ab – Bj. 2014

*Optionen: WZN, EOH

Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanleitung
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 Sicherheitsvorschriften	4
Sichere Anwendung	4
Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal	5
Unsachgemäße Bedienung	5
Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen	5
Allgemeines	6
Anwendung	6
Produktbeschreibung	6
Produkte	6
Technische Daten	6
Bedienung und Kontrolle	6
Technische Gerätedaten	6
Funktionsbedingungen	6
Installation	7
Elektrische Daten der Geräte (Leistung 8,0 kW)	7
BHNKKTDH (BKEA2/3H)	7
BHNKKTDE (BKEA2/3HE)	7
Installationsvoraussetzungen	7
Installationsvorschriften	7
Inbetriebnahme	8
Montage	8
Regelung mit 3 Stufen-Hauptschalter & Thermostat (BHNKKTDH)	9
Elektronische Regelung mit Potentiometer & 4-stelliger Anzeige (BHNKKTDE)	10
Korbhebeautomatik	11
Funktionstest	12
Bedienung	12
Kochprozess	12
Wasserzulauf	13
Wasserablass	13
Automatischer Wasserzulauf (WZN) Optional	13
Trockenlaufschutz (alle Geräte außer BHNKKTDE mit WZN Optional)	14
Initialer Trockenlauf (alle Geräte außer BHNKKTDE mit WZN Optional)	14
Absinken des Wasserpegels (alle Geräte außer BHNKKTDE mit WZN Optional)	14
Betriebsende und –pausen	14
Außerbetriebnahme	14
Fehlerfindung	15
Fehlerbehebung	15
Übersicht Fehlermeldungen auf Anzeige (nur Modell BHNKKTDE)	16

Reinigung.....	16
Reinigen des Elektro-Nudelkochers	16
Unterhalt.....	17
Entsorgung.....	17
Konformitätserklärung	18
Garantie.....	19
Reparatur in der Garantiezeit	19
Technische Dokumentation.....	19
Downloadliste	19
Berner Sensor Tastenfelder (Detailansicht)	20
Ersatzteilliste	21
Schaltpläne.....	23

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 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 !

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

Verbrennungsgefahr !

- Das Gerät und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Einbaurahmen, werden heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Das Gerät heizt das Wasser auf 110°C. Das heiße Wasser nie berühren. Kinder fernhalten. Verbrühungsgefahr!
- Gegenstände aus Metall werden im Becken sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel im Becken ablegen.
- Nach jedem Gebrauch das Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten. Nicht warten, bis sich das Gerät automatisch ausschaltet, weil sich kein Wasser mehr darin befindet.

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 Risse in der Abdeckung bzw. Becken können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Beschädigungsgefahr !

- Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet. Beachten Sie die Einbauvorgaben zur Installation des Sicherheitsthermostates.

Achtung !

- Raue Reinigungsmittel- und Gegenstände verkratzen das Gerät und Becken.
- Niemals Gerät ohne Wasser in Betrieb nehmen. Das führt zu Schäden und Defekt des Gerätes.
- Keine heißen Gegenstände auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf das Gerät fallen, können Schäden entstehen.
- Aluminiumfolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Oberflächen. Der Gebrauch von Herdschutzfolie wird nicht empfohlen.

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)

Achtung

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

**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.**

Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften

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 überhitztes Gerät
- Gefahr für Personen durch überhitztes Becken
- Gefahr für Personen durch heißes Wasser

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

- **Achtung!** Gerät nicht im heißen Zustand mit kaltem Wasser/Eis füllen bzw. reinigen. Das Ignorieren dieses Hinweises kann zu Beschädigungen des Gerätes führen. **Auswirkung bei Ignorieren:** Becken wird verformt, Reißen des Fugenmaterials durch extreme Temperaturschwankungen und damit Zerstörung der Dichtung, führt zu Eindringen von Feuchtigkeit und kann damit zum Defekt des Gerätes oder zur Zerstörung der Heizung führen.
- Wenn die Dichtung gerissen ist, muss das Gerät ausgeschaltet und von der elektrischen Zufuhr getrennt werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Gerätes.
- Das Gerät wird durch die Hitze der Heizung aufgewärmt. Um Verletzungen (Verbrennungen) zu vermeiden, das Beckeninnere 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 Beckens durch Leerkochen zu vermeiden, heizen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt und ohne Wasser auf.
- Schalten Sie die Heizzone aus, wenn Sie das Gerät für eine Weile nichtbenutzen. Dadurch vermeiden Sie, dass der Heizprozess automatisch einsetzt. 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 das Gerät nicht als Ablage!
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. in oder auf das Gerät, da es sich entzünden könnte. Aluminiumfolien und Kunststoffgefäße dürfen nicht in oder auf das Gerät gelegt 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 das Gerät mittels ihrer Regel- und/oder Steuereinrichtung abzuschalten.
- Legen Sie keine Kreditkarten, Telefonkarten, Kassetten oder andere empfindliche Gegenstände in oder auf das Gerät.
- Es dürfen nur empfohlene Typen und Größen von Gefäßen eingesetzt werden.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das Gerät und das Überlaufen von Wasser oder Kochgut über den Rand. 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 Tauschen 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

Die Kochgeräte werden zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt.

Produktbeschreibung

Produkte

BHNKKT DH (BKEA2/3H), BHNKKT DH (BKEA2/3HE)

- Schnelle Aufheizzeit
- Leistungs- und Temperaturregelung
- Einfache Bedienung mittels Drehregler bzw. Sensortastenfeld
- Regelung der Korbhebeautomatik für jeden einzelnen Korb

Technische Daten

Bedienung und Kontrolle

BHNKKT DH (BKEA2/3H)

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

BHNKKT DHE (BKEA2/3HE)

Potentiometer	0 Ohm – 10kOhm		
Anzeige	4-stelliges Display	rot	2,8V DC/ca. 60mA
Lampe	„Betrieb“	grün	„AN“ im Betrieb des Gerätes
Taster	„Ventil geöffnet“	blau	(Wasserzulauf)
Taster	„Ventil geöffnet“	gelb	(Wasserablauf)

Technische Gerätedaten

Dimensionen	Außenmaße B x T	Innenmaße	Inhalt	
BHNKKT DH	400 x 600 mm	GN2/3-220	18 Liter	
BHNKKT DHE	400 x 600 mm	GN2/3-220	18 Liter	
Geräte	Spannung	Schalter	Leistung	Gewicht
BHNKKT DH	400V/3~/N/PE	3 Stufen	2,6/5,3/8,0 kW	55,00 kg
BHNKKT DHE	400V/3~/N/PE	Elektronik	0 - 8,0 kW	55,00 kg

Funktionsbedingungen

- max. Toleranz der Netzspannung Nominalspannung +5%/-10%
- Frequenz 50 / 60 Hz
- Schutzklasse IP 31

Installation

Elektrische Daten der Geräte (Leistung 8,0 kW)

BHNKKTDH (BKEA2/3H)

3-phasig (Spannung 400V/3~/N/PE +5% / -10%)

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

BHNKKTDE (BKEA2/3HE)

3-phasig (Spannung 400V/3~/N/PE +5% / -10%)

Anschluss	Farbe	Frequenz	Sicherung
Steuerspannung	Braun, Schwarz	50 / 60 Hz	T6,3A
Phase	Braun, Schwarz, Grau oder 1, 2, 3		-
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 auf einer geraden Fläche eingebaut (platziert) werden. Die Aufstellfläche muss mindestens 100 kg Gewicht zulassen. Die Netztrennvorrichtung muss leicht zugänglich sein.

Das Sicherheitsthermostat ist zugänglich im Unterbau eingebaut.



Installationsvorschriften

Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

- Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.
- Das Gerät benötigt einen Wasser und Abwasser Festanschluss.
- 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 Fehlerstromschutzschalter (FI) verwendet werden, müssen diese für einen Fehlerstrom von mindestens $I_{\Delta n}=30\text{mA}$ 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

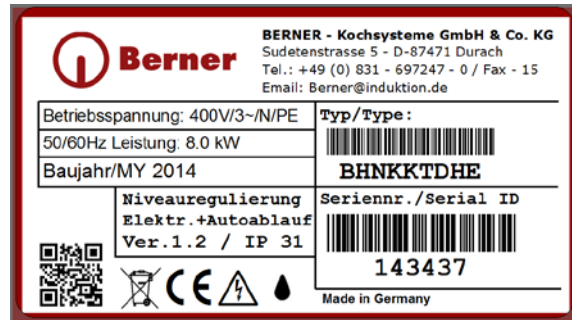
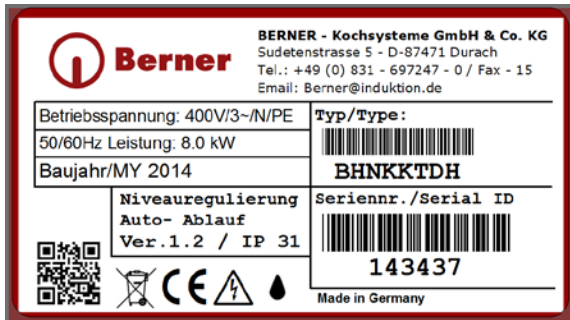
Achtung
Die elektrischen Anschlüsse müssen
durch eine Fachperson
ausgeführt werden.

Inbetriebnahme

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 den 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.



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

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

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

Regelung mit 3 Stufen-Hauptschalter & Thermostat (BHNKKT DH)

Geräte Ein- und Ausschalter inkl. Leistungsstufenwahl

Position AUS:

0 zeigt zur Markierung (●)



Position EIN:

I zeigt zur Markierung (●)



Position EIN:

I, II, III zeigt zur Markierung (●)



Leistungsstufe zeigt zur Markierung (●)
gewählte Leistungsstufe III, II, I

I	II	III
Warmhalteleistung	verringerte Leistung	maximale Leistung

Temperatur Regelung der Heizung mittels Drehknebel

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

Achtung!

Maximaltemperatur kann nur mit Leistungsstufen II und III erreicht werden.

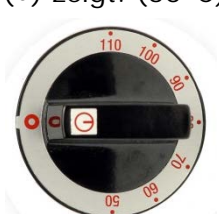
Position Heizung AUS:

0 zeigt zur Markierung (●)

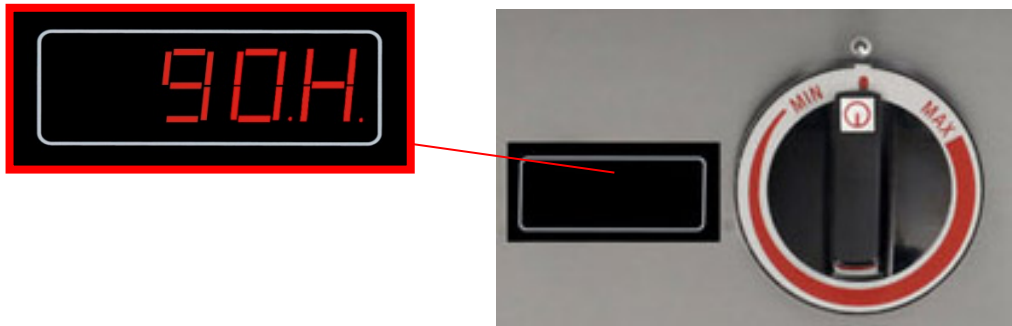


Position Heizung EIN:

Jede Position, welche zur Markierung (●) zeigt. (50°C) bis (110°C)



Elektronische Regelung mit Potentiometer & 4-stelliger Anzeige (BHNKKT DHE)




Mit dem Potentiometer kann hier eine Temperatur von 35-110°C eingestellt werden. Wird mit dem Potentiometer weiter die Temperatur erhöht, wechselt die Anzeige auf die gewählte Temperatur.

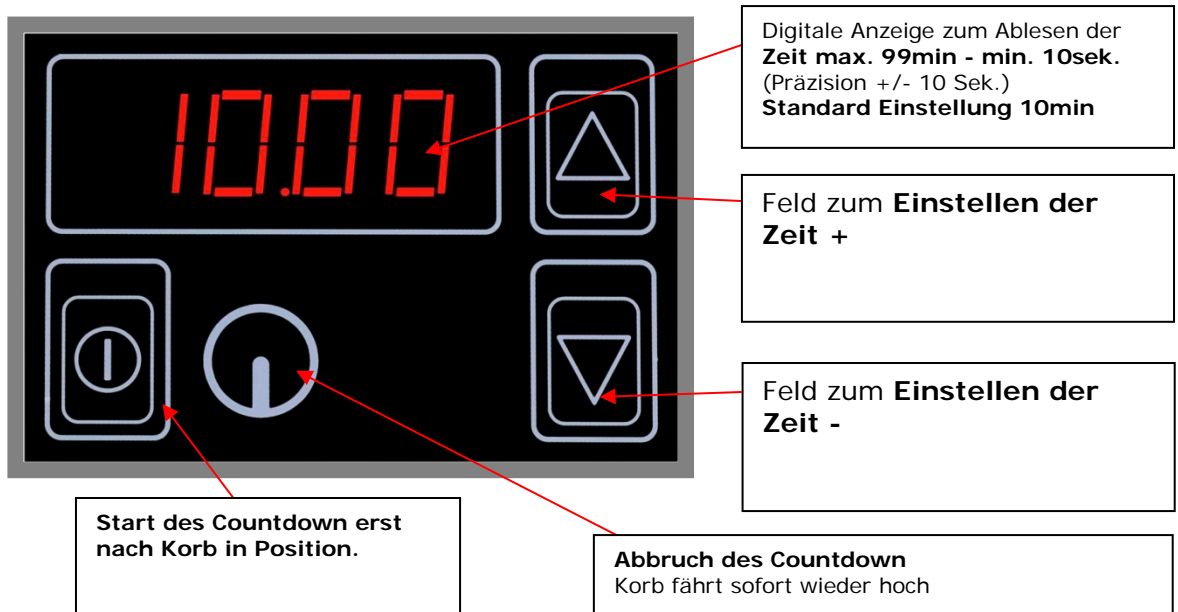
70. n.	SOLL Temperatur 70°C (Punkt), IST-Temperatur zu tief n, Heizt: Punkt rechts neben Symbol
25. n.	IST Temperatur 25°C alle 10 Sek., IST-Temperatur zu tief n, Heizt: Punkt rechts neben Symbol
70. H.	SOLL Temperatur 70°C (Punkt), IST-Temperatur innerhalb +/- 2°C, Heizt nicht
105. u	IST Temperatur 105°C, IST-Temperatur zu hoch, Heizt nicht

Korbhebeautomatik

Bedienungsanleitung für Nudel/Fritteusentimer Motorsteuerung:

Die Bedienung erfolgt für jeden Hubmotor separat über ein Touch Bedienfeld mit den Tasten An/Aus, Berner logo Taste, Auf/Abtasten. Nach dem Einschalten der Stromversorgung steht die Zeit auf 10 Minuten. Mit den Auf/Abtasten kann die Zeit verstellt werden. Mit der An/Austaste wird der Vorgang gestartet, und der jeweilige Motor fährt den Korb ab. Erst wenn der Korb in der Endposition angekommen ist, wird der Zeitablauf gestartet. Während dem Zeitablauf kann mit der  Taste manuell gestoppt werden, und der Korb aufgefahren werden. Nach einem ordentlichen Zeitablauf, fährt der Korb auf, und die vor dem Starten des Zeitablaufes eingestellte Zeit wird wieder angezeigt. Nun kann ein weiterer Vorgang gestartet werden, oder zuerst die Zeit verändert werden, und danach gestartet werden.

Touch-Bedienfeld für Korbhebeautomatik



Nach regulärem Ablauf des Programms fährt der Korb in die obere Position und setzt den Timer auf die voreingestellte Zeit zurück zur Bereitschaft für den nächsten Kochvorgang.

Funktionstest

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

Entfernen Sie alle Gegenstände aus der Heizzone (Becken). 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.

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

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

Achtung

Die Heizung (unter dem Becken) wird stark erhitzt.
Um Verletzungen zu vermeiden, berühren Sie die Heizzone nicht.

- Stellen sie den Korb auf den dafür vorgesehene Siebeinsatz bzw. Aufnahme an der Korbhebeautomatik.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur mittels Temperatur-Reglers auf EIN (eine Position zwischen 35° und 110°). Die Betriebsanzeige für die Heizung (gelb) 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.

Wenn die Betriebsanzeige bzw. das Sensor Tastenfeld ausgeschaltet bleibt, prüfen Sie folgendes:

- Ist das Gerät mit dem Stromnetz verbunden bzw. Hauptschalter ein?
- Ist der Leistungs-Drehknopf auf Position EIN?

Bedienung

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 Überwacht (nur bei **BHNKKTDH**), die durch eine optische Anzeige signalisiert wird. Die Störmeldung kann **NUR** durch Ausschalten des Gerätes über den Hauptschalter quitiert werden. Wählen sie die gewünschte Leistung am Leistungsregler (nur bei **BHNKKTDH**) und die Temperatur am Regler. Nach Erreichen der Temperatur ist das Gerät betriebsbereit, was durch erlöschen der Lampe (gelb) angezeigt wird. Die leuchtende Betriebsanzeigeleuchte (grün) bzw. die 4-stellige Anzeige zeigt den Betrieb des Gerätes an. Durch die leuchtende Lampe (gelb) wird der Betrieb der Heizung angezeigt (Achtung Verbrennungsgefahr!)

grüne Lampe **Gerät in „Betrieb“**

gelbe Lampe **Heizung „an“**

rote Led **Störung „Übertemperatur Heizung“** (entfällt bei Option WZN)

BHNKKTDH / BHNKKTDE

Position min.	> minimale Temperatur	ca. 35° / ca. 50° Celsius
Position max.	> maximale Temperatur	ca. 110° Celsius

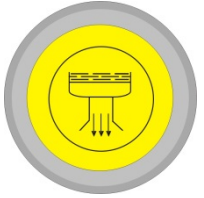
Wasserzulauf



Achtung! Wasserhärtegrad muss zwischen 5-7 liegen. Achtung! Wasserdruck beachten nicht höher als 1 Bar einstellen.

Zum Nachfüllen den Knopf zur Wasser Befüllung drücken. Wasserzufuhr wird solange fortgeführt, bis der Knopf erneut gedrückt wird (Bild links). **Funktion ist auch bei ausgeschaltet Gerät nutzbar.**

Wasserablass



Festanschluss an Abwasser ist notwendig. Zum Ablassen des Wassers das Gerät ausschalten. Durch Drücken des gelben Schalters wird das Ablaufventil geöffnet. Nach vollständiger Entleerung Schalter zum Schließen nochmals betätigen, das Ablaufventil wird geschlossen. Zum Nachfüllen den Knopf zur Wasserbefüllung drücken. Wasserzufuhr wird solange fortgeführt, bis der Knopf erneut gedrückt wird (Bild mit blauem Symbol).

Funktion ist auch bei ausgeschaltet Gerät nutzbar.



Verbrühungsgefahr durch auslaufendes heißes Wasser!

Automatischer Wasserzulauf (WZN) Optional

Automatische Befüllung des Beckens. Wasserzulauf wird solange fortgeführt, bis Niveau erreicht ist. Dies wird mittels Niveausonde und Elektronik geregelt. Stellen sie sicher, dass die Wasserstandselektrode sauber gehalten wird. Wird das Niveau des Wasserpegels unterschritten, wird Wasser solange automatisch nachgefüllt, bis der optimale Füllstand wieder erreicht worden ist. **Wasser regelmäßig vollständig erneuern!**

Trockenlaufschutz (alle Geräte außer BHNKKT DHE mit WZN Optional)

Nudelkocher Sicherheitsabschaltung:

Die Sicherheitsabschaltung kennt zwei Fälle für die Abschaltung:

Initialer Trockenlauf (alle Geräte außer BHNKKT DHE mit WZN Optional)

Wird der Nudelkocher eingeschaltet und es befindet sich kein Wasser im Becken, dann heizt er sich bis auf über 180°C (Heizung) auf, und wird dann durch die Elektronik sofort abgeschaltet. Erst ab unter 90°C schaltet sich die Heizung wieder ein. Es ist Vorsicht geboten und verboten, den Abkühlvorgang schlagartig zu beschleunigen. Durch das Auffüllen mit kaltem Wasser kann es zu Spannungsrissen im Kocher führen. Sollte die Elektronik beim Abschalten versagen (technischer Defekt), ist noch zusätzlich ein mechanischer Sicherheitstemperaturbegrenzer (STB) an der Heizung eingebaut, der bei spätestens 237°C abschaltet. Erst nach dem Abkühlen des Beckens, kann dieser wieder durch Eindrücken der Entriegelungstaste zurückgesetzt werden. Die Anzahl der "**Notabschaltungen**" und somit die Lebensdauer des STB ist begrenzt.

Absinken des Wasserpegels (alle Geräte außer BHNKKT DHE mit WZN Optional)

Sinkt der Wasserpegel während dem Kochvorgang und wird nicht bemerkt, dann stellt die Elektronik dies fest und aktiviert die rote LED, um dies zu signalisieren. Diese blinkt dann, die Heizungen sind abgeschaltet, um zu verhindern, dass das Becken trockenläuft.

Das Zurücksetzen des Alarms erfolgt durch Aus/Einschalten über den Hauptschalters.

Achtung: Wird der Alarm zurückgesetzt, aber kein Wasser nachgefüllt, so ist die Sicherheitsfunktion nicht mehr aktiv und das Becken kann trockenlaufen, wobei dann die Sicherheitsabschaltung **Initialer Trockenlauf** aktiviert wird.

Nach dem Einfüllen von frischem Wasser kann der Nudelkocher wieder eingeschaltet werden. Der Alarm wird nur dann aktiviert, wenn das Wasser im Becken schon einmal mindestens über 80°C gewesen ist. Diese Temperatur wird nur dann erreicht, wenn der Wasserpegel mindestens auf Höhe der Minimalmarke aufgefüllt wurde.

Betriebsende und –pausen

Zum Betriebsende und während der Betriebspausen Hauptschalter bzw. Temperaturregler in Stellung 0 drehen Markierung zeigt zum (●). Beide Anzeigen erlöschen und Sensor Tastenfeld erlöschen (Modell BHNKKT DH).

Außerbetriebnahme

Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter. (Leistungsdrehknopf) bzw. Temperaturregler 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.

Fehlerfindung



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 heraus-





gezogen bzw. spannungsfrei geschaltet 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, Stellung von Hauptschalter überprüfen.
Kein Aufheizen	Auslösung des Sicherheits-Temperaturbegrenzer	Sollte der Sicherheits-Temperaturbegrenzer auslösen und die Beheizung abschalten, darf das Wiedereinschalten nur nach Feststellung der Ausfallursache und deren Beseitigung erfolgen! <i>Nachdem das Gerät abgekühlt ist, kann der rote Entriegelungsknopf ohne Gewalt-einwendung betätigt werden. Ein Wiedereinschalten bei nicht genügend abgekühltem Gerät kann zur Beschädigung des Sicherheits-Temperaturbegrenzer führen.</i>
	Der Fühler befindet sich an der Heizung und kann durch örtliche Erwärmung dieses Bereiches durch einen Fön o.ä. beeinflusst werden.	Der Sicherheits-Temperaturbegrenzer löst auch aus, wenn die Umgebungstemperatur unter 0°C sinkt, was bei manchen Aufstellungsorten 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 oder/ und Hauptschalter in AUS-Position	Temperaturregler in EIN-Position drehen
	Elektro-Nudelkocher defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker heraus bzw. Spannungsfreiheit herstellen.
Ungenügende Heizleistung bzw. keine Heizleistung Betriebsanzeigelampe ist AN (leuchtet).	Trockenlaufschutz	Reset des Trockenlaufschutzes
		Heizung defekt!
		zu kleine Heizstufe gewählt
	Eine Phase fehlt	Prüfen Sie die Sicherungen.
	rote Lampe leuchtet	Wasserstand zu niedrig und oder zuviel Stärke im Becken.
Elektro-Nudelkocher defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker heraus bzw. Spannungsfreiheit herstellen.	
Keine Reaktion auf Drehen des Leistungs-Drehknopfs	Temperaturregler defekt	
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab bzw. in kurzen Intervallen.		

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.

Übersicht Fehlermeldungen auf Anzeige (nur Modell BHNKKTDE)

	Kurzschluss Temperatursensor oder Temperatur zu tief (kleiner -40°C) (alle 5 Sek. im Ausgeschaltetem Zustand)
	Temperatur zu hoch oder Unterbruch Temperatursensor > 300°C
	Potentiometer auf 0 Stellung, Restwärmeanzeige Kochfeldtemperatur >45°C
	Fehlendes oder defektes Poti, Wert > 1250

Reinigung

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

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.

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 Wannenaufführung kein Wasser zurück bleibt.
- Grobsieb zurücklegen. Körbe in die Wanne zurückstellen.

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 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. 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 | www.induktion.de



EG-Konformitätserklärung
Declaration of conformity



Berner-Kochsysteme GmbH & Co. KG

Sudetenstrasse 5 – D-87471 Durach

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.

Gerätetyp: Elektro-Nudelkocher Standgerät
Typ.: BHNKKT DH, BHNKKT DHE

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

EN55014: 1993

EN 60335-2: 1989

EN50082-1: 1993

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

Durach, 15.04.2014

Peter Berner

Geschäftsführer

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.

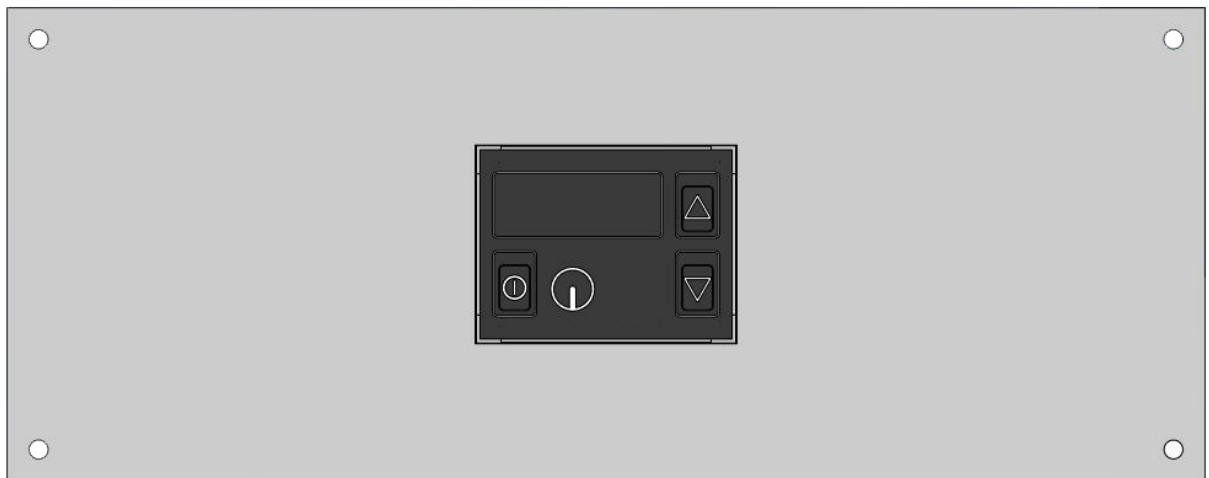
Technische Dokumentation

Downloadliste

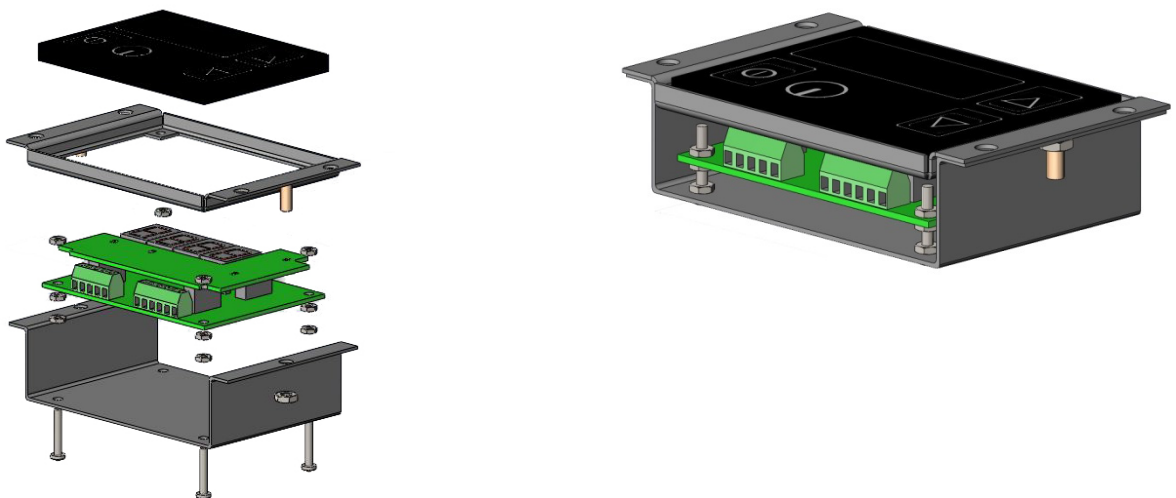
BHNKKTDH <http://1drv.ms/1t18Dvy>

BHNKKTDE <http://1drv.ms/1t18FmZ>

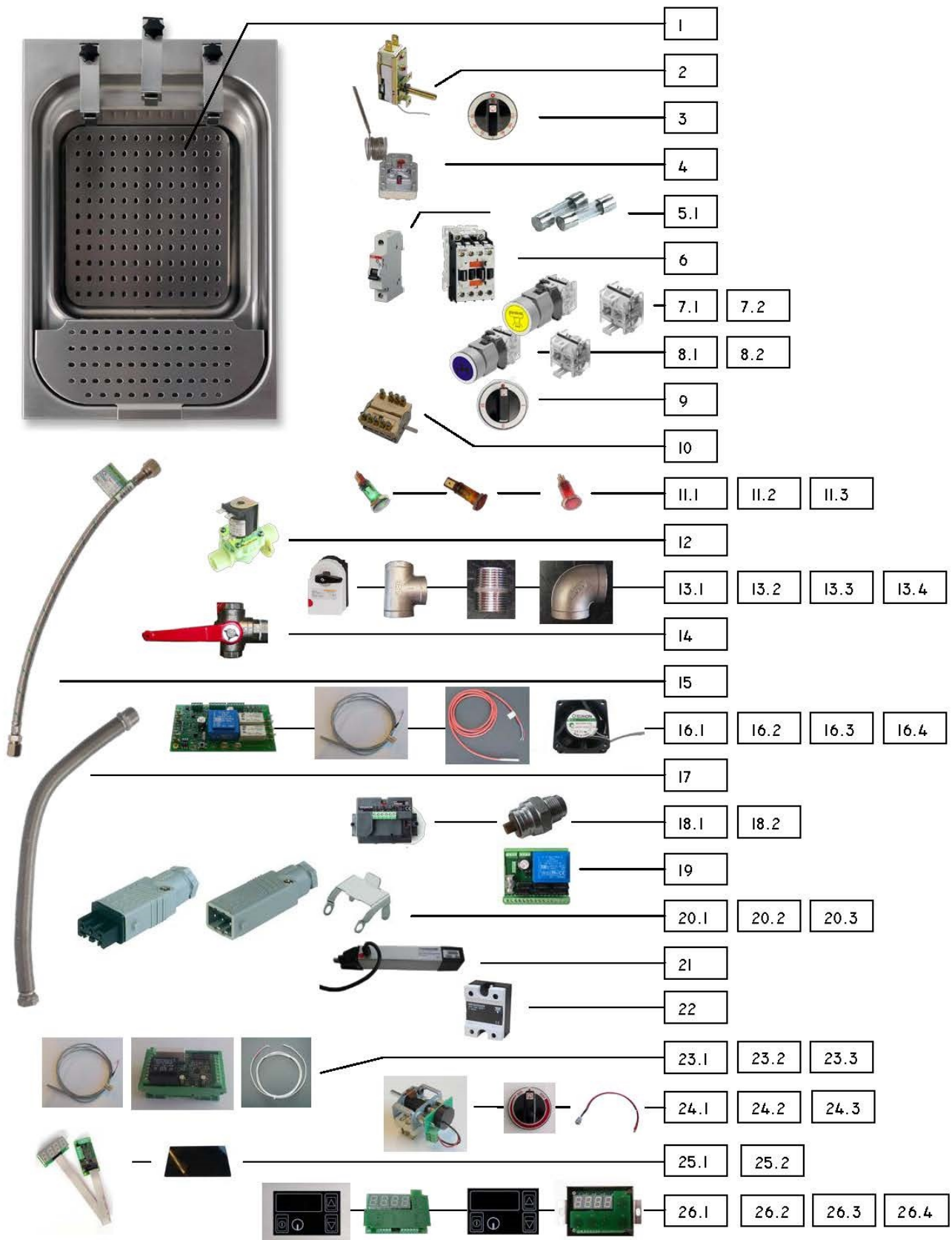
Beispiel: Einbau in Schalterblende



Explosion: Version B montierte Version

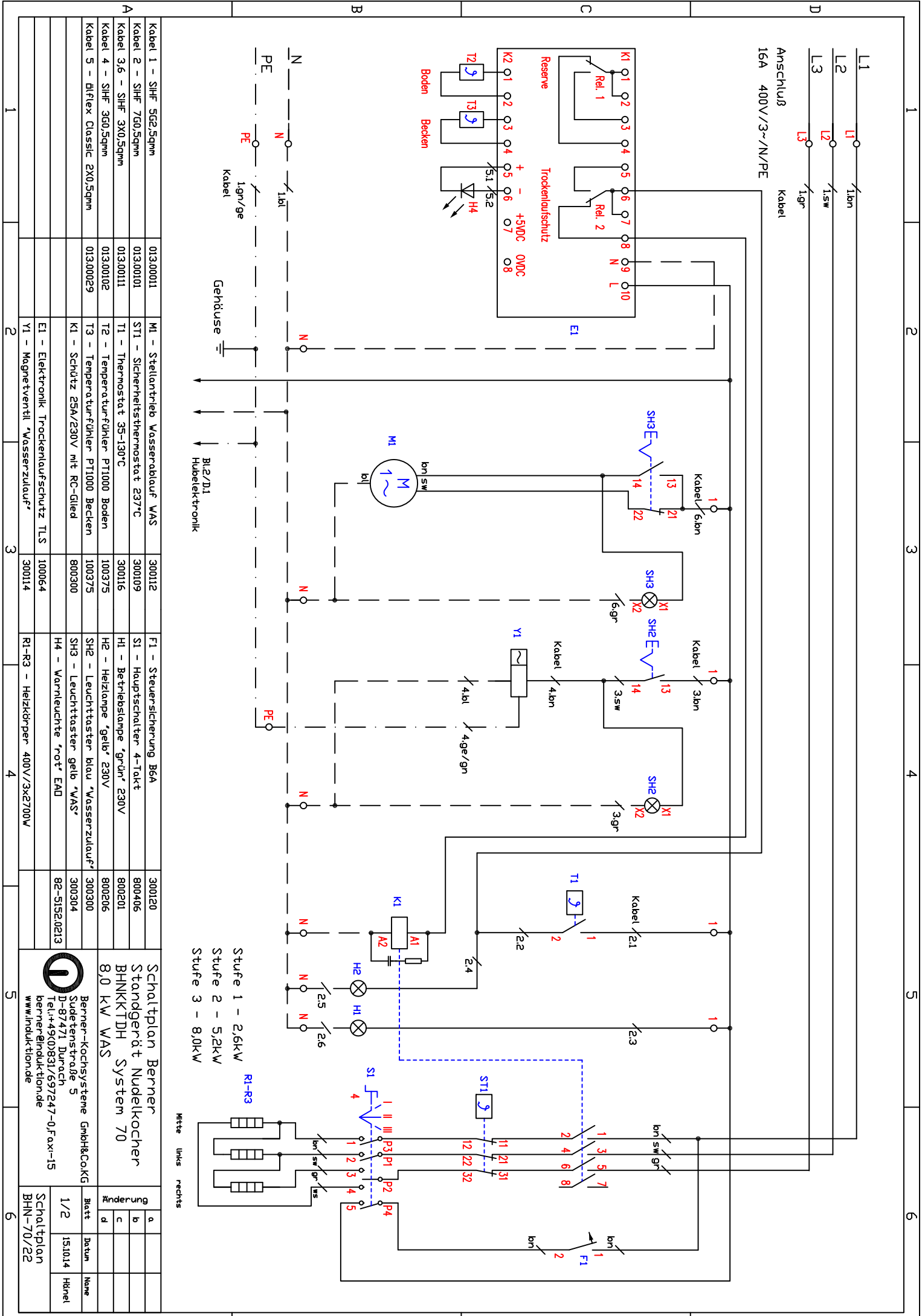


Ersatzteilliste



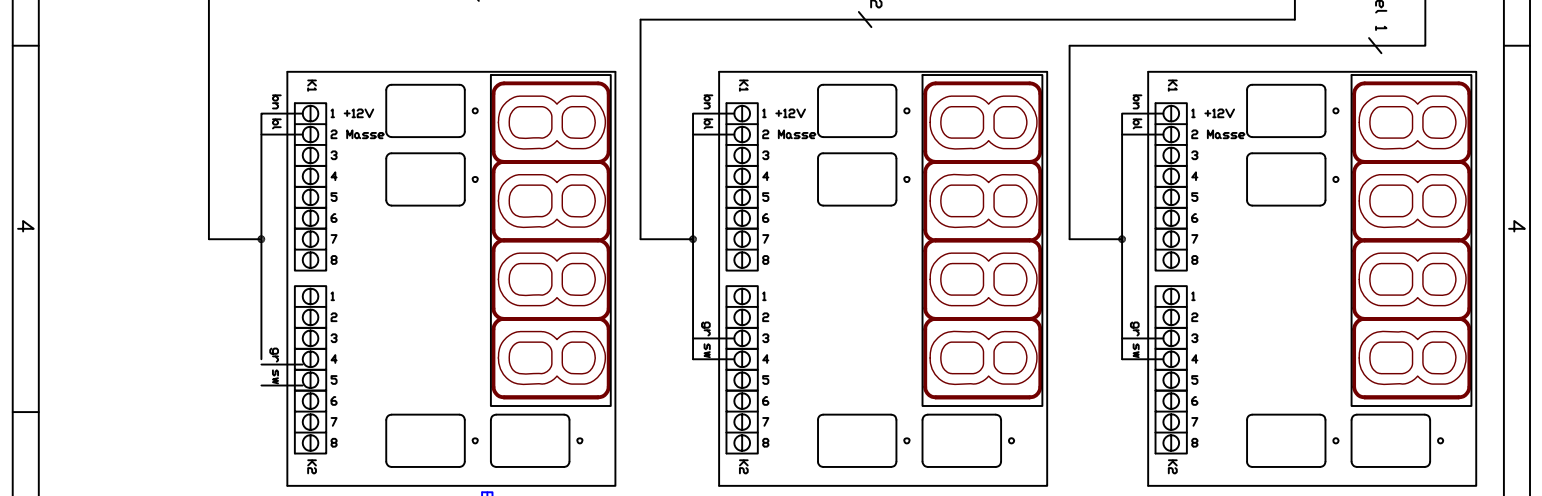
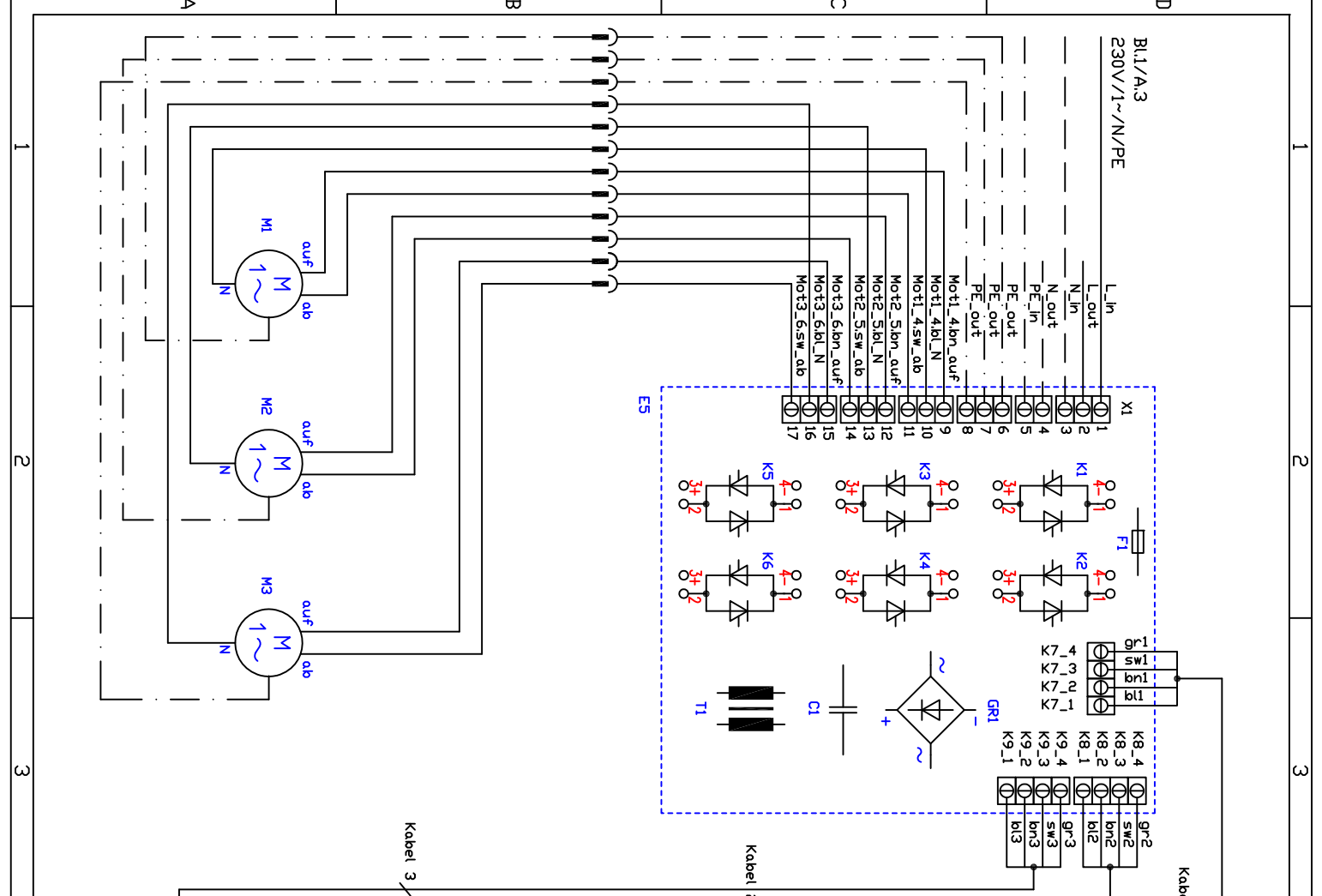
ANZAHL / PIECES		Pos.	ARTIKELNUMMER ITEM NUMBER	BESCHREIBUNG	DESCRIPTION
BHNKKT DH	BHNKKT DHE				
		1	002.10045	LOCHBLECH 2/3	PERFORATING METAL
	-	2	300116	THERMOSTAT 35-130°C	THERMOSTAT
	-	3	501309	KNEBEL 0-110°C	KNOB 0-110°C
		4	300109	SICHERHEITSTHERMOSTAT	SAFETY THERMOSTAT
	-	5.1	300120	SICHERUNG B6A	FUSE B6A
-		5.2	300233	SICHERUNGSKLEMME WSI6	FUSE SOCKET
-		5.3	501264	SICHERUNG T6,3A	FUSE T6,3A
		6	800300	SCHÜTZ 25 AMPERE (BF9)	RELAIS 25 AMPERE (BF9)
		7.1	300301	LEUCHTDRUCKTASTER 230V WASSERABLAUF GELB	PUSH BUTTOM WATER DRAW YELLOW
		7.2	704.900.5	SCHALTELEMENT ÖFFNER/SCHLIEßER	SWITCHINGELEMENT OPENER/CLOSER
		8.1	300300	LEUCHTDRUCKTASTER 230V 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
		11.3	800202	ANZEIGELAMPE ROT 230V	CONTROL LAMP RED 230V
		12	300114	MAGNETVENTIL 230 VOLT ¾" / ½"	VALVE 230 VOLT ¾" / ½"
		13.1	300112	STELLANTRIEB 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° IG/IG 1"	PIPE BEND 90° 1"
		14	300115	1" DREIWEGE-VENTIL	1" THREE WAY-VALVE
		15	63415050	PANZERSCHLAUCH 500MM LANG NEOFLEX SPX 1/2 "	TANK HOSE 500MM LONG NEOFLEX SPX 1/2 "
-		16.1	300129	MULTICONTROLLER VER3.X	MULTICONTROLLER VER3.X
-		16.2	100375	FÜHLER PT1000/0 400°C	FEELER 400°C
-		16.3	100372	KABELTEMPERATURFÜHLER SILIKON PT1000 2M 180°C	FEELER 180°C 2M
-		16.4	100300	LÜFTER 60x60x25MM 230V	COOLER 60x60x25MM 230V
		17	300118	EDELSTAHLWELLSCHLAUCH 1"	HIGH-GRADE STEEL PIPE 1"
		18.1	300090	ELEKTRONIK WASSERSTAND	ELECTRONIC WATER LEVEL
		18.2	300091	SENSOR FÜR WASSERSTAND	SENSOR WATER LEVEL
3	3	19	200525	ELEKTR. ZEITSTEUERUNG FÜR HEBEVORRICHTUNG	ELECTRONIC TIMECONTROL FOR LIFT AUTOMATIC
3	3	20.1	501274	NETZ STECKVERBINDER	NET PLUG
3	3	20.2	501275	NETZ VERBINDER 3+PE 16A	NET CONNECTOR 3+PE 16A
3	3	20.3	501273	SICHERUNGSBÜGEL	SAFETY CATCH
3	3	21	MIN-2700036	HUBMOTOR FÜR AUTOMATIK	LIFT MOTOR FOR AUTOMATIC
-	3	22	800320	HALBLEITERRELAIS 25A 480V	SOLID STATE RELAIS
	-	23.1	100360	PT1000 400°C 4MM	PT1000 400°C 4MM
	-	23.2	100064	ELEKTRONIK TROCKENLAUFSCHTZ	ELECTRONIC DRY SAVE
	-	23.3	100375	FÜHLER PT1000/0 400°C	FEELER 400°C
-		24.1	LPI-100108	POTI MIT VORSCHALTER	CONTROLLER WITH POTI
-		24.2	100122	KNEBEL	KNOB
-		24.3	100134	LED GRÜN HALTEBUCHSE	LED GREEN WITH SOCKET
-		25.1	100318	DIGITALE ANZEIGE 1-9 VER.1	DIGITAL DISPLAY 1-9 VER. 1
-		25.2	100185	GLASS 39x69MM	CERANGLASS 39x69MM
3	3	26.1	100153	EINBAURAHMEN MIT TOUCHCONTROLGLAS	MOUNT IN FRAME WITH TOUCHCONTROL GLASS
3	3	26.2	200526	ELEKTRONIK TOUCHCONTROL	ELECTRONIC TOUCHCONTROL
3	3	26.3	100159	TOUCHCONTROLGLAS	TOUCHCONTROL GLASS
3	3	26.4	100177	EINBAURAHMEN VER. B	MOUNT IN FRAME VER. B

Optional



A		B		C		D	
Kabel 1 - SIHF 5G2,5qmm	013.00011	M1 - Stellantrieb Wasserablauf WAS	300112	F1 - Sicherung B64	300120	Berner-Kochsysteme GmbH&Co.KG Sudetenstraße 5 D-87471 Durach Tel:+49(0)831/697247-0, Fax:+15 bernerelektrotechnik.de www.induktion.de	
Kabel 2 - SIHF 7G0,5qmm	013.00101	ST1 - Sicherheitsthermostat 237°C	300109	S1 - Hauptschalter 4-Takt	800406		
Kabel 3/6 - SIHF 3X0,5qmm	013.00111	T1 - Thermostat 35-130°C	300116	H1 - Betriebslampe 'grün' 230V	800201		
Kabel 4 - SIHF 3G0,5qmm	013.00102	T2 - Temperaturfühler PT1000 Boden	100375	H2 - Heizzlampe 'gelb' 230V	800206		
Kabel 5 - Diflex Classic 2X0,5qmm	013.00029	T3 - Temperaturfühler PT1000 Becken	100375	SH2 - Leuchttaster blau 'Wasserzulauf'	300300		
		KI - Schutz 25A/230V mit RC-Glied	800300	SH3 - Leuchttaster gelb 'WAS'	300304	Schaltplan Berner Standgerät Nudelkocher BHNKTDH System 70 8,0 kW WAS	
		E1 - Elektronik Trockenlaufschutz TLS	100064	H4 - Warmluchte 'rot' EAD	82-SISE.0213		
		Y1 - Magnetventil 'Wasserzulauf'	300114	R1-R3 - Heizkörper 400V/3x2700W		Stufe 1 - 2,6kW Stufe 2 - 5,2kW Stufe 3 - 8,0kW	

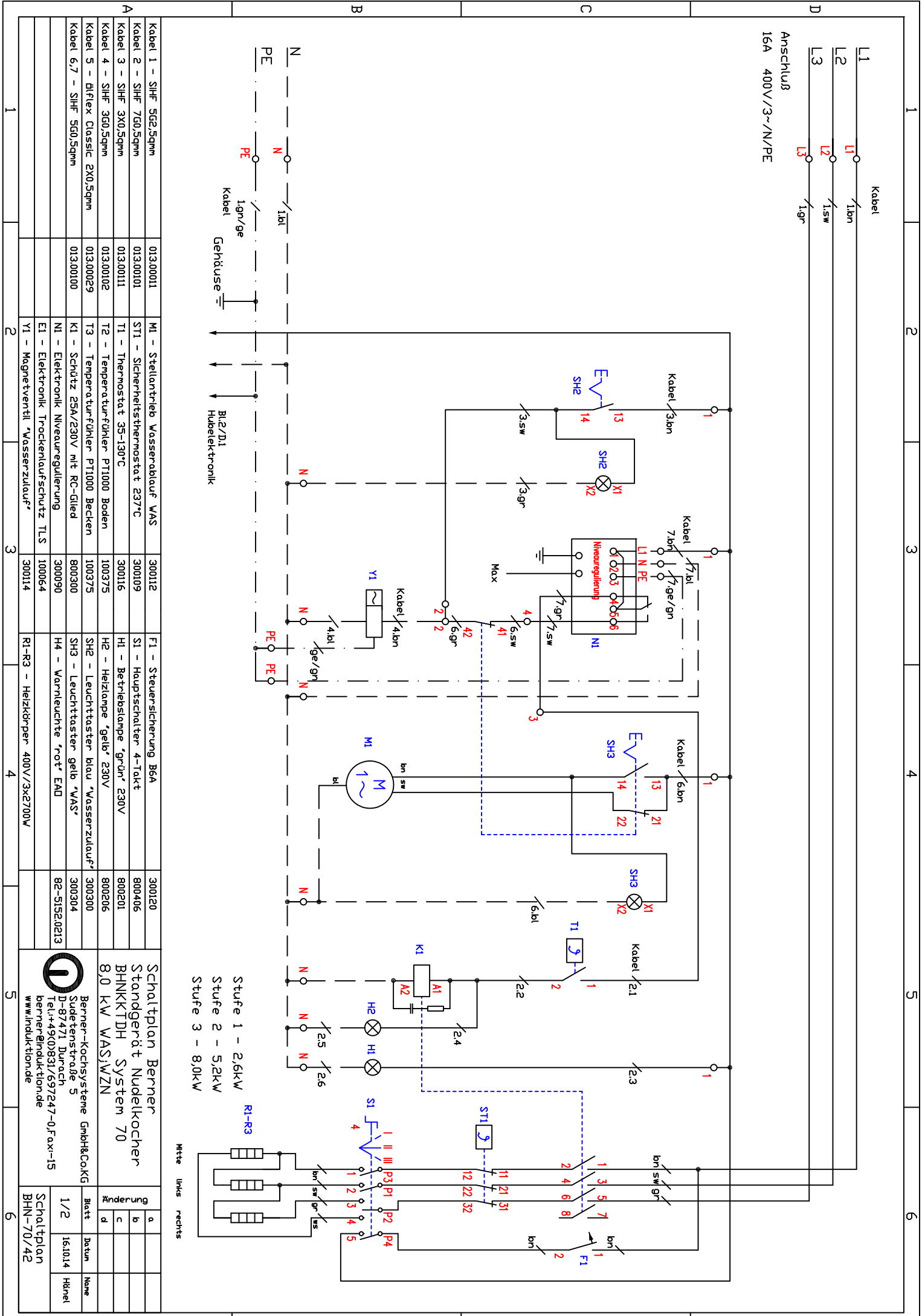
A		B		C		D	
Schaltplan		Schaltplan		Schaltplan		Schaltplan	
BHN-70/22		BHN-70/22		BHN-70/22		BHN-70/22	
Blatt		Blatt		Blatt		Blatt	
1/2		1/2		1/2		1/2	
Datum		Datum		Datum		Datum	
15.10.14		15.10.14		15.10.14		15.10.14	
Name		Name		Name		Name	
Hidnel		Hidnel		Hidnel		Hidnel	



Kabel 1,2,3 - DIFlex Heat 4x0,5qmm		013.00147
Kabel 4,5,6 - DIFlex 4G0,5qmm		013.00139
E2,E3,E4 - Touchelektronik Nudeltimer		200526
E5 - Nudeltimerrelais Hubautomatik		200525
M1,M2,M3 - Hubmotor		102000

Schaltplan Berner Standgerät Nudelkocher BHNKTDH System 70 8,0 kW WAS		Anderung	
a		d	
b		c	
c		b	
d		a	

Berner-Kochsysteme GmbH&Co.KG Sudetenstrabe 5 D-87471 Durnach Tel:+49(0)831/697247-0,Fax:-15 berner@induktion.de www.induktion.de		Schaltplan BHN-70/22	
Blatt	2/2	Datum	08.10.14
		None	Hidnel



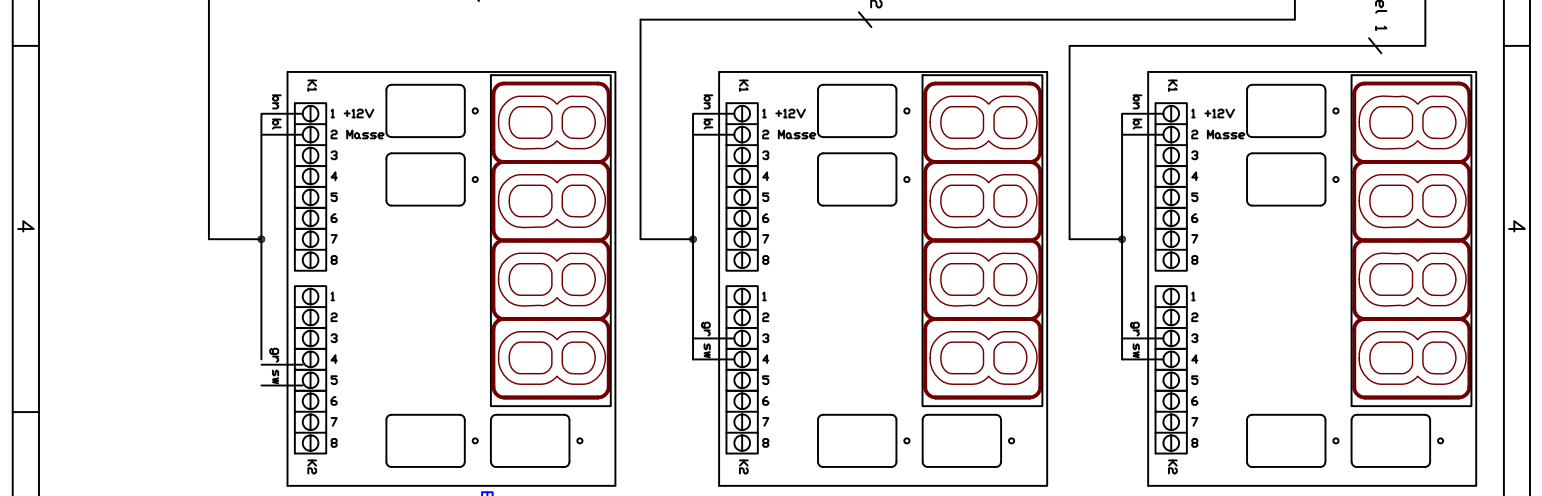
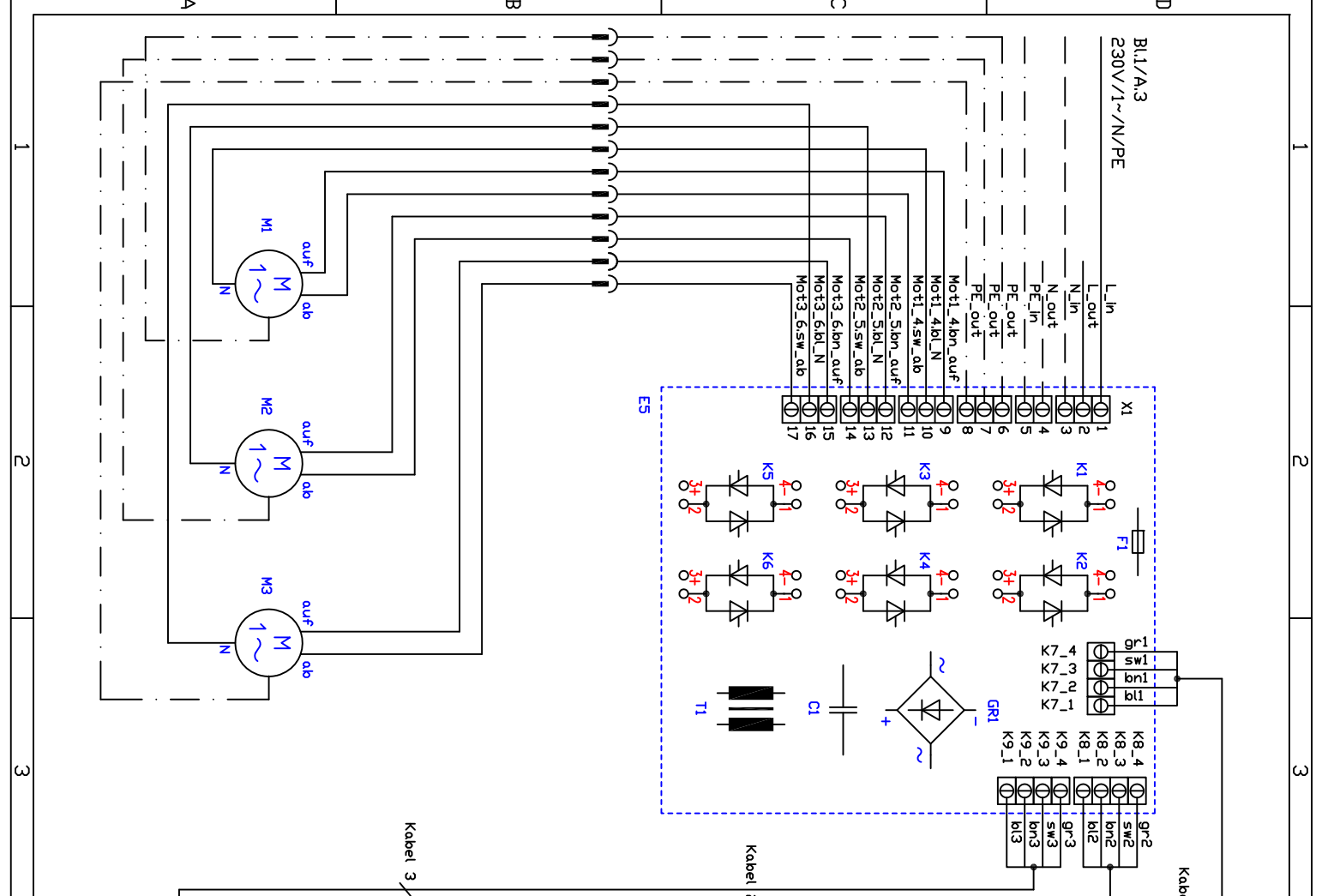
D
 L1
 L2
 L3
 Kabel
 1/bn
 1/sw
 1/gr
 1/gr
Anschluss
 16A 400V/3~/N/PE

A		B		C		D		E		F			
Kabel	Code	Code	Code	Code	Code	Code	Code	Code	Code	Code	Code		
Kabel 1	SIHF 5G2,5qmm	M1	Stellantrieb Wasserablauf WAS	FI1	Steuersicherung B64	300112	ST1	Sicherheits thermostat 237°C	300101	SI	Hauptschalter 4-Takt	300120	
Kabel 2	SIHF 7G0,5qmm	T1	Thermostat 35-130°C	300116	H1	Betriebslampe 'gr' 230V	800201	H2	Heizlampe 'gelb' 230V	800206	SH2	Leuchttaster blau 'Wasserzulauf'	300300
Kabel 3	SIHF 3X0,5qmm	T2	Temperaturfühler PT1000 Boden	100375	SH3	Leuchttaster gelb 'WAS'	300300	SH4	Warnleuchte 'rot' EAD	82-SISE.0213	KI	Schutz 25A/230V mit RC-Glied	800300
Kabel 4	SIHF 3G0,5qmm	T3	Temperaturfühler PT1000 Becken	100375	SH2	Leuchttaster blau 'Wasserzulauf'	300300	H4	Warnleuchte 'rot' EAD	82-SISE.0213	E1	Elektronik Niveauregulierung	300090
Kabel 5	Diflex Classic 2X0,5qmm												
Kabel 6,7	SIHF 5G0,5qmm												
		Y1	Elektronik Trocknungsschutz TLS	100064									
			Magnetventil 'Wasserzulauf'	300114	R1-R3	Heizkörper 400V/3x2700W							

Schaltplan Berner Standgerät Nudelkocher BHNKTIDH System 70
 8,0 kW WASSWZ
 Berner-Kochsysteme GmbH&Co.KG
 Sudetenstraße 5
 D-87471 Durach
 Tel:+49(0)831/697247-0, Fax:-15
 bernerelektrotechnik.de
 www.induktion.de
 Berner
 1/2
 16.10.14
 Hdtel

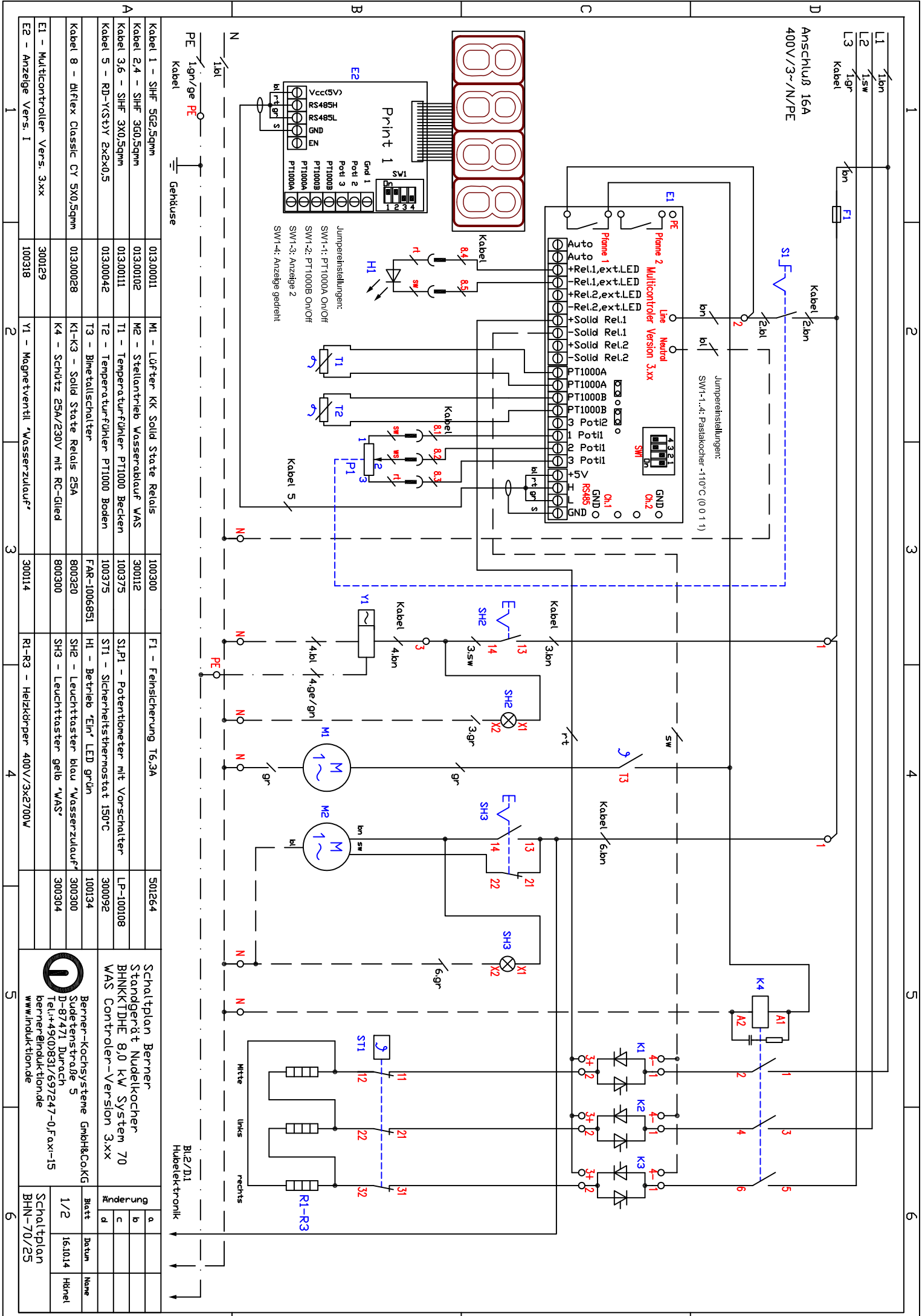
A
 1
 2
 3
 4
 5
 6

B
C
D



Kabel 1,2,3 - DIFLEX Heat 4x0,5qmm	013.00147
Kabel 4,5,6 - DIFLEX 4G0,5qmm	013.00139
E2,E3,E4 - Touchelektronik Nudeltimer	200526
E5 - Nudeltimerrelais Hubautomatik	200525
ML,M2,M3 - Hubmotor	102000

Berner-Kochsysteme GmbH&Co.KG Sudetenstrabe 5 D-87471 Durach Tel:+49(0)831/697247-0,Fax:-15 berneer@induktion.de www.induktion.de		Schaltplan BHN-70/42
Anderung	Datum	
a		None
b		
c		
d		



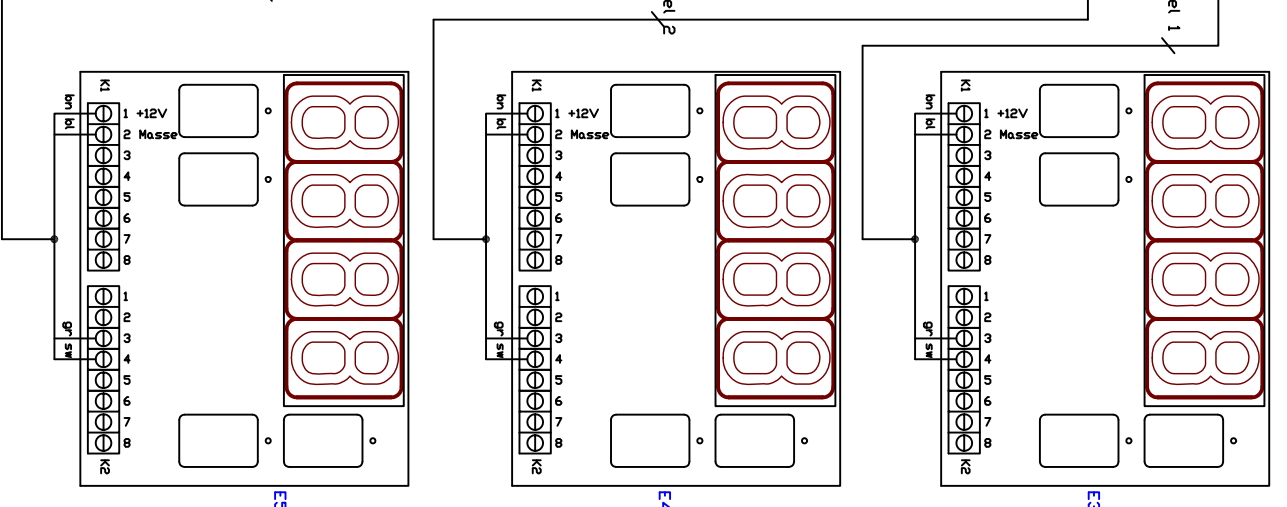
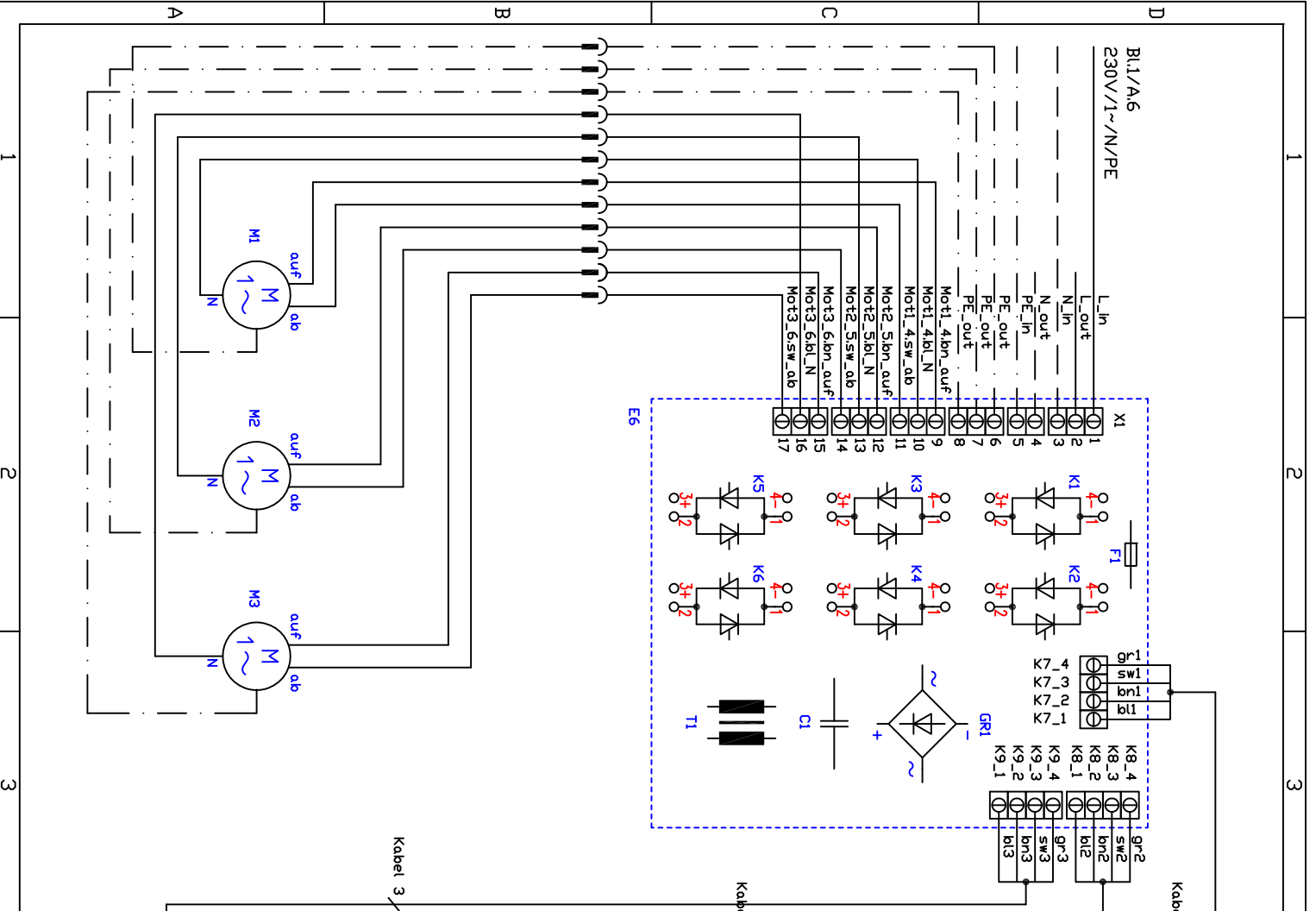
A		B		C		D	
Kabel	Typ	Typ	Typ	Typ	Typ	Typ	Typ
Kabel 1	SIHF 5G2,5qmm	M1	Lüfter KK Solid State Relais	F1	Fehlsicherungung T6,3A	S01264	
Kabel 2,4	SIHF 3G0,5qmm	M2	Stellantrieb Wasserablauf VAS	SI-P1	Potentiometer mit Vorschalter	LP-100108	
Kabel 3,6	SIHF 3X0,5qmm	T1	Temperaturfühler PT1000 Becken	ST1	Sicherheitsthermostat 150°C	300092	
Kabel 5	RJ-Y(S)Y 2x2x0,5	T2	Temperaturfühler PT1000 Boden	STI	Sicherheits-thermostat 150°C	300092	
Kabel 8	difflex Classic CY 5X0,5qmm	T3	Bimetallschalter	HI	Betrieb 'Ein' LED grün	100134	
E1	Multicontroller Vers. 3.xx	K1-K3	Solid State Relais 25A	SH2	Leuchttaster blau 'Wasserzulauf'	300300	
E2	Anzeige Vers. 1	K4	Schütz 25A/230V mit RC-Glied	SH3	Leuchttaster gelb 'WAS'	300304	
		Y1	Magnetventil 'Wasserzulauf'	R1-R3	Heizkörper 400V/3x2700W		
		100318		300114			

Schaltplan Berner
Stoßgerät Nudelkochen
BHNKTDHE 8,0 kW System 70
WAS Controller-Version 3.xx

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

Schaltplan
BHN-70/25

Bl.2/D.1	Hübel Elektronik
a	
b	
c	
d	
Blatt	Blatt
Datum	None
1/2	16.10.14
	Hidnel

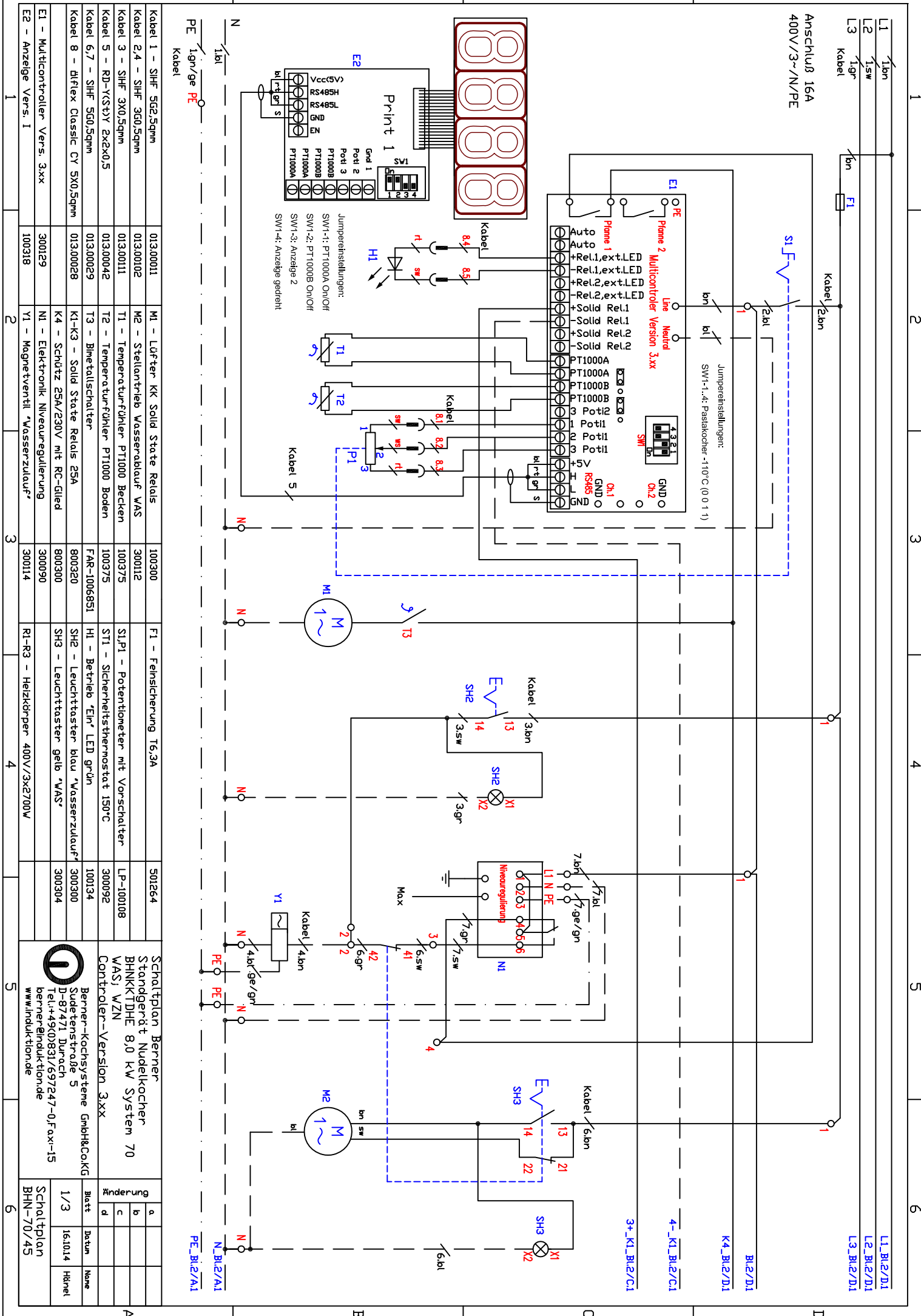


Kabel 1,2,3 - DIFLEX Heat 4x0,5qmm	013.00147
Kabel 4,5,6 - DIFLEX 4G0,5qmm	013.00139
E3,E4,E5 - Touchelektronik Nudeltimer	200526
E6 - Nudeltimerrelais Hubautomatik	200525
MLM2M3 - Hubmotor	102000

Schaltplan Berner
 Standgerät Nudelkocher
 BHNKTDHE 8,0 kW System 70
 WAS Controller-Version 3.xx

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

Schaltplan BHN-70/25	Bleibt	Datum	None
	2/2	08.10.14	Hidnel



L1	1bn
L2	1sw
L3	1gr
Kabel	

Anschluß 1GA 400V/3~/N/PE	
1bn	1bn
1sw	1sw
1gr	1gr
Kabel	

Anschluß 2bn	
Kabel	

Anschluß 1	
Kabel	

Anschluß 13bn	
Kabel	

Anschluß 3bn	
Kabel	

Anschluß 6bn	
Kabel	

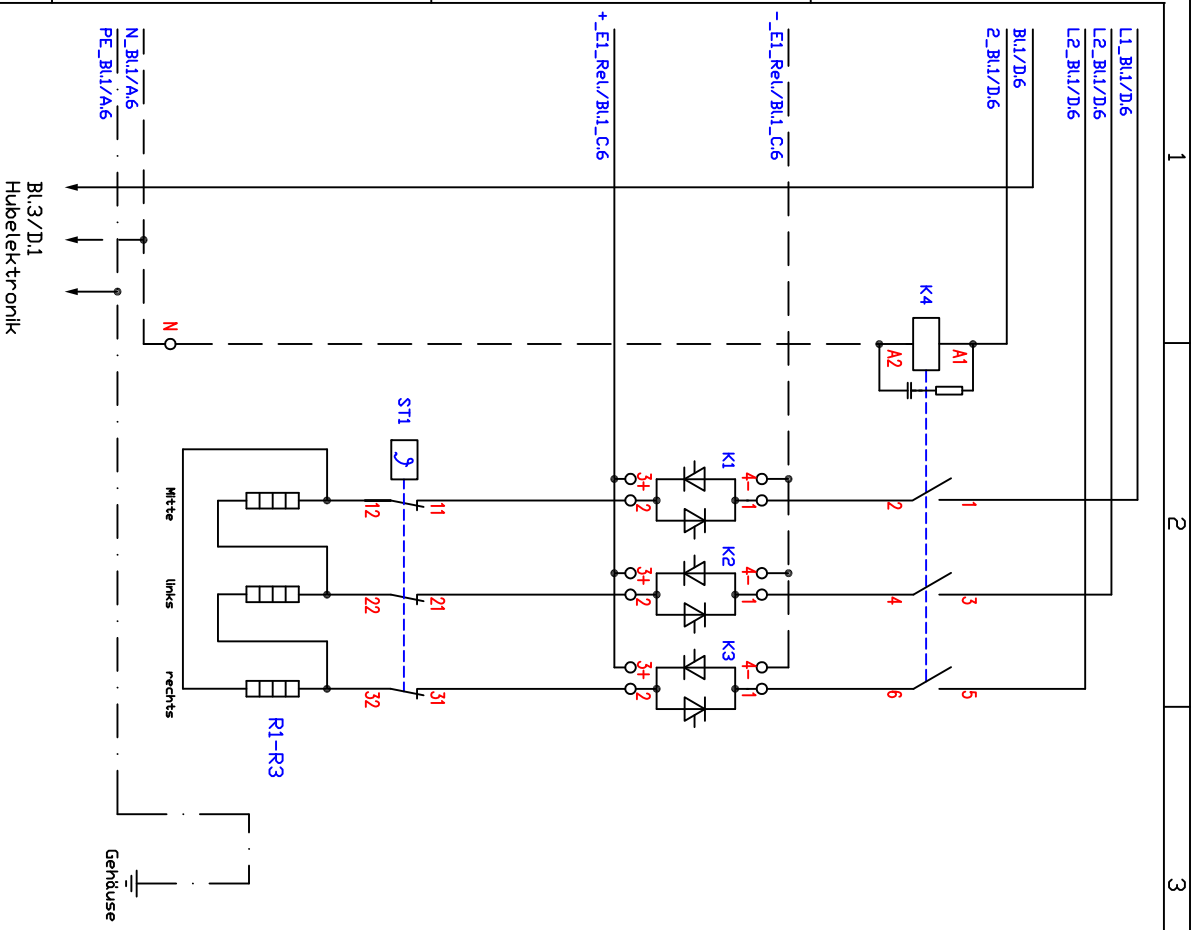
Anschluß 1bn	
Kabel	

Kabel 1 - SHF 5G2,5qmm	M1 - Lüfter KK Solid State Relais	100300	F1 - Feinsicherung T6,3A	SU1264	Schaltplan Berner Standgerät Nudelkocher BHNK1DHE 8,0 kW System 70 WAZ NZN Controller-Version 3,xx	Änderung
Kabel 2,4 - SHF 3G0,5qmm	M2 - Stellantrieb Wasserauhlauf VAS	300112	SH1 - Potentiometer mit Vorschalter	LP-100108		a
Kabel 3 - SHF 3X0,5qmm	T1 - Temperaturfühler PT1000 Becken	100375	STI - Sicherheitsthermostat 150°C	300092		b
Kabel 5 - RJ-YCS(Y) 2x2x0,5	T2 - Temperaturfühler PT1000 Boden	100375	HI - Betrieb 'Ein' LED grün	100134		c
Kabel 6,7 - SHF 5G0,5qmm	T3 - Bimetallschalter	FAR-1006851	SH2 - Leuchttafter blau 'Wasserzulauf'	300300		d
Kabel 8 - diflex Classic CY 5X0,5qmm	K1-K3 - Solid State Relais 25A	800320	SH3 - Leuchttafter gelb 'VAS'	300304		
E1 - Multicontroller Vers. 3,xx	K4 - Schutz 25A/230V mit RC-Glied	800300				
E2 - Anzeige Vers. 1	NI - Elektronik Niveauregulierung	300090				
	RI-R3 - Heizkörper 400V/3x2700W	300114				
1	2	3	4	5	6	

L1_B1,2/D1	L2_B1,2/D1	L3_B1,2/D1
B1,2/D1	K4_B1,2/D1	4-K1_B1,2/C1
3+-K1_B1,2/C1		

Änderung	1/3	Datum	None
Schaltplan	BHN-70/45	Händel	

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



A		B		C		D	
Kabel		Komponente		Komponente		Komponente	
Kabel 1	SHF 5G2,5qmm	M1	Lüfter KK Solid State Relais	F1	Fehlsicherungung T6,3A	501264	
Kabel 2,4	SHF 3G0,5qmm	M2	Stellantrieb Wasserablauf VAS	300112			
Kabel 3	SHF 3X0,5qmm	T1	Temperaturfühler PT1000 Becken	100375	SLP1 - Potentiometer mit Vorschalter	LP-100108	
Kabel 5	RD-YC(E)Y 2x2x0,5	T2	Temperaturfühler PT1000 Boden	100375	ST1 - Sicherheitsthermostat 150°C	300092	
Kabel 6,7	SHF 5G0,5qmm	T3	Bimetallschalter	FAR-1006851	HI - Betrieb 'Ein' LED grün	100134	
Kabel 8	difflex Classic CY 5X0,5qmm	K1-K3	Solid State Relais 25A	800320	SH2 - Leuchttaster blau 'Wasserzulauf'	300300	
E1	Multicontroller Vers. 3,xx	K4	Schütz 25A/230V mit RC-Glied	800300	SH3 - Leuchttaster gelb 'VAS'	300304	
E2	Anzeige Vers. 1	Y1	Magnetventil 'Wasserzulauf'	300114	R1-R3	Heizkörper 400V/3x2700W	

Schaltplan Berner Standgerät Nudelkocher BHNKKTIDHE 8,0 kW System 70 W/AS/WZN
 Controller-Version 3,xx

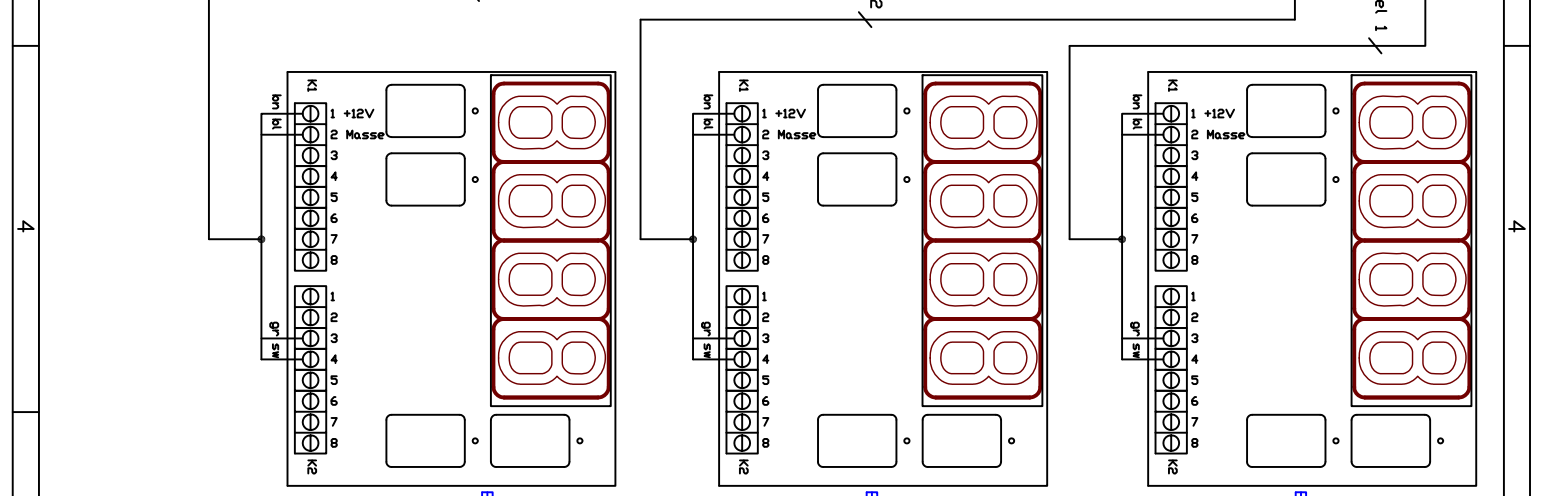
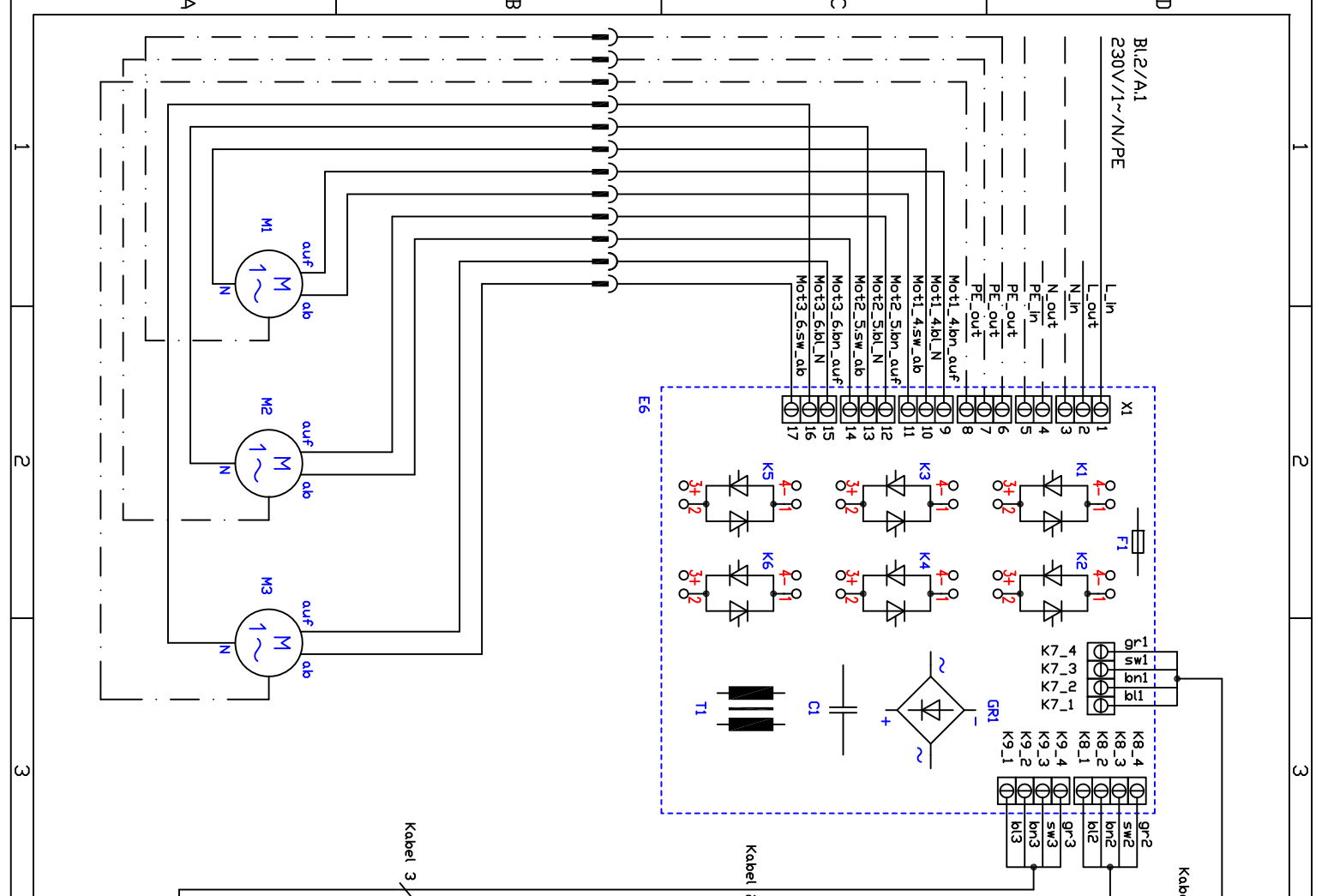
Berner-Kochsysteme GmbH&Co.KG
 Sudetenstraße 5
 D-87471 Durach
 Tel:+49(0)831/697247-0, Fax:-15
 bernere@induktion.de
 www.induktion.de

Änderung

a	b	c	d

Schaltplan BHN-70/45

Blatt 2/3 Datum 16.10.14 Name Hinkel



Kabel 1,2,3 - DIFlex Heat 4x0,5qmm	013.00147
Kabel 4,5,6 - DIFlex 4G0,5qmm	013.00139
E3,E4,E5 - Touchelektronik Nudeltimer	200526
E6 - Nudeltimerrelais Hubautomatik	200525
MI,M2,M3 - Hubmotor	102000

Schaltplan Bernner Standgerät Nudelkocher BHNKITDHE 8,0 kW System 70 WASJ, WZN Controller-Version 3,xxx		Anderung	
Bernner-Kochsysteme GmbH&CoKG Sudetenstraße 5 D-87471 Dürach Tel:+49(0)831/697247-0,Fax:-15 berner@induktion.de www.induktion.de	Bleibt	Datum	None
Schaltplan BHN-70/45	3/3	16.10.14	Hidnel

