



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

Bedienungsanleitung Standgeräte Nudelkocher



BNHA2/3, BNHA2/3E

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 Sicherheits-Vorschriften	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 (8,0 kW)	7
BNHA2/3	7
BNHA2/3E	7
Installationsvoraussetzungen	7
Installationsvorschriften	8
Inbetriebnahme	8
Montage	8
Regelung mit 3 Stufen-Hauptschalter & Thermostat (BNHA2/3)	9
Elektronische Regelung mit Sensor Tastenfeld (BNHA2/3E)	10
Funktionstest	10
Bedienung	11
Kochprozess	11
Wasserzulauf	11
Wasserablass Standard:	11
Automatischer Wasserzulauf (WZN)	11
Betriebsende und -pausen	11
Außerbetriebnahme	11
Fehlerfindung	12
Fehlerbehebung	12
Übersicht Fehlermeldungen auf Anzeige (BNHA2/3E)	13
Reinigung	13
Reinigen des Elektro-Nudelkochers	13
Unterhalt	14
Entsorgung	14

Garantie	14
Reparatur in der Garantiezeit.....	14
Konformitätserklärung	15
Installationsvorschriften.....	16
Technische Dokumentation.....	16
Downloadliste	16
Ersatzteilliste.....	17
Ersatzteilliste.....	18
Schaltpläne	19

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 Kochfeld 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!
- Das Gerät heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- 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 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 Sicherheits-Vorschriften

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

Im Detail kann das Nichtbeachten zu folgenden Risiken führen

(Beispiele):

- Gefahr für Personen durch elektrische Ursachen
- Gefahr für Personen durch 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 Fett und kann damit zum Defekt des Gerätes 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

BNHA2/3, BNHA2/3E

- Schnelle Aufheizzeit
- Leistungs- und Temperaturregelung
- Einfache Bedienung mittels Drehregler bzw. Sensortastenfeld
- Elektronische Regelung optional

Technische Daten

Bedienung und Kontrolle

BNHA2/3

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

BNHA2/3E

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)

Technische Gerätedaten

Dimensionen	Außenmaße B x T x H	Innenmaße	Inhalt	
BNHA2/3(E)	400 x 600 x 850 mm	GN2/3-220	18 Liter	
Geräte	Spannung	Schalter	Leistung	Gewicht
BNHA2/3	400V/3~/N/PE	3 Stufen	2,6/5,3/8,0 kW	30 kg
BNHA2/3E	400V/3~/N/PE	Elektronik	0 - 8,0 kW	30 kg

Funktionsbedingungen

- max. Toleranz der Netzspannung Nominalspannung +5%/-10%
- Frequenz 50 / 60 Hz
- Schutzklasse IP 11

Installation

Elektrische Daten der Geräte (8,0 kW)

BNHA2/3

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		

BNHA2/3E

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 Sicherheitsthermostat ist zugänglich im Unterbau einzubauen.



Installationsvorschriften

Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

- Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.
- Die elektrischen Installationen müssen den lokalen Gebäudeinstallations-Vorschriften entsprechen. Die gültigen nationalen Vorschriften der Elektrizitäts-Behörden müssen befolgt werden.
- Das Gerät ist mit einem Netzkabel ausgestattet, dieses kann mit dem 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

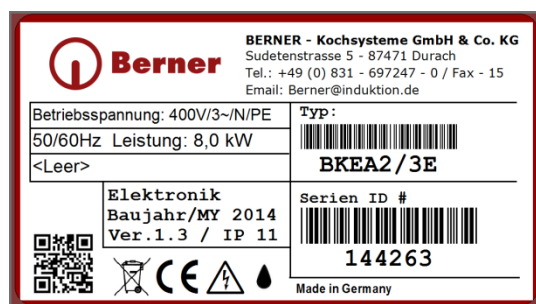
Achtung
Die elektrischen Anschlüsse müssen
durch eine Fachperson
ausgeführt werden.

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.

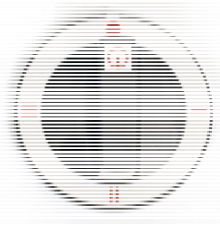
Die Voraussetzungen gem. Position 3.2 „Installations-Vorraussetzungen“ müssen eingehalten werden.

Regelung mit 3 Stufen-Hauptschalter & Thermostat (BNHA2/3)

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

Warmhalteleistung

II

verringerte Leistung

III

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:

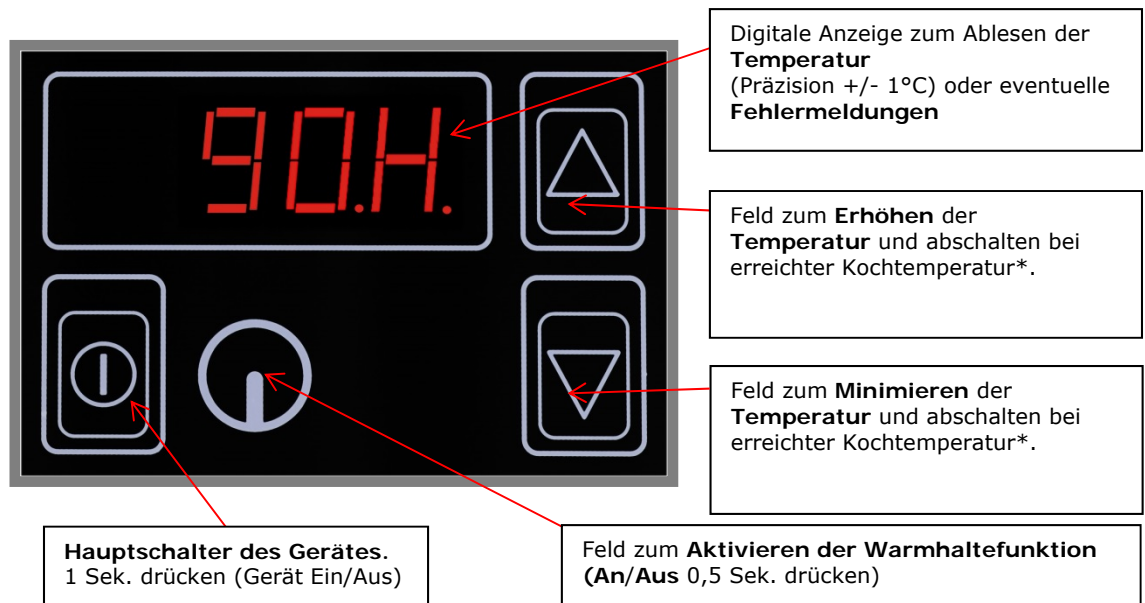
`0` zeigt zur Markierung (●)



Position Heizung EIN:

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





Bei den Tasten zeigt je eine LED an, dass die Bedienung der Taste erkannt wurde.

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. Nachdem 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. 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, die durch eine optische 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-Regler. Nach Erreichen der Temperatur ist das Gerät betriebsbereit, was durch Erlöschen der Lampe (gelb) angezeigt wird. Die leuchtende Betriebsanzeigeleuchte zeigt (grün) 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“

BNHA2/3 / BNHA2E

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).

Wasserablass (Standard) wird manuell über den 3-Wege Kugelhahn betätigt.

Wasserablass Standard:

Vor dem Ablassen des Wassers Gerät sachgemäß ausschalten. Zum Ablassen ist ein geeigneter Auffangbehälter unter den Auslasshahn zu stellen bzw. an einen Abwasser-Festanschluß zu installieren. Wasser im warmen Zustand durch langsames Öffnen des Ablasshahnes in den Auffangbehälter ablaufen lassen. Zum Nachfüllen den Knopf zur Wasser Befüllung drücken. Wasserzufuhr wird solange fortgeführt, bis der Knopf erneut gedrückt wird (Bild mit blauem Symbol).



Verbrühungsgefahr durch auslaufendes heißes Wasser!

Automatischer Wasserzulauf (WZN)

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!**

Betriebsende und -pausen

Zum Betriebsende und während der Betriebspausen Temperaturregler in Stellung 0 drehen zeigt zur Markierung (o). Beide Anzeigen und Sensor Tastenfeld erlöschen.

Außerbetriebnahme

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

Achtung
Gerät nicht öffnen!
Gefährliche Spannung!

Bei allen Störungen des Gerätes, die nicht auf äußere Einflüsse oder Verschmutzungen zurückzuführen sind, darf nur zugelassenes und geschultes Servicepersonal das Gerät öffnen. Das Gerät muss sofort ausgeschaltet 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 dass 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 durch Aus und Einschalten des Gerätes.
		Heizung defekt!
		zu kleine Heizstufe gewählt
	Eine Phase fehlt rote Lampe leuchtet	Prüfen Sie die Sicherungen. 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 Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab bzw. in kurzen Intervallen.	Temperaturregler defekt	

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 (BNHA2/3E)

	Kurzschluss Temperatursensor oder Temperatur zu tief (kleiner -40°C) (alle 5 Sek. im Ausgeschaltetem Zustand)
	Temperatur zu hoch oder Unterbruch Temperatursensor auf der Platte > 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 benützt 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

Garantie

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

Reparatur in der Garantiezeit

Bitte kontaktieren sie Ihren zuständigen Großküchenfachhändler.



EG-Konformitätserklärung
Declaration of conformity



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

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.: BNHA2/3, BNHA2/3E

Den Anforderungen entspricht, die zur Angleichung der Rechtsvorschrift der Mitgliedsstaaten.

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

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

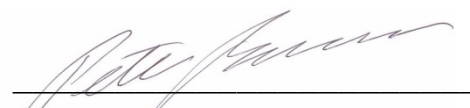
Prüfungsgrundlagen:

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

EN55014: 1993
EN50082-1: 1993

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

Durach, 15.04.2014


Peter Berner
Geschäftsführer

Installationsvorschriften

Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

- Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.
- Die elektrischen Installationen müssen den lokalen Gebäudeinstallations-Vorschriften entsprechen. Die gültigen nationalen Vorschriften der Elektrizitäts-Behörden müssen befolgt werden.
- Das Gerät ist mit einem Netzkabel ausgestattet, dieses kann mit dem notwendigen Stecker an eine Steckdose angeschlossen werden.
- Falls Fehlstromschutzschalter verwendet werden, müssen diese für einen Fehlerstrom von mindestens 30mA ausgelegt sein.
- Vermeiden Sie, dass heiße Umgebungsluft an das Gerät transportiert wird (mehrere Geräte stehen nebeneinander, Geräte stehen hintereinander, in der Nähe von Bratkippern oder Öfen).
- Das Gerät darf nicht in der Nähe einer oder auf einer heißen Oberfläche gestellt werden.
- Das Bedienpersonal muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten, durch zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.
- Die Geräte sind mit einer Installationsbox ausgestattet. Diese muss im Servicefall zugänglich im Unterbau oder ähnliches verbaut sein.

Zusätzliche Installationsvorschriften für das Standmodell

- Der Einbau muss auf Praxistauglichkeit überprüft werden. Dazu muss die maximale Temperatur ermittelt werden. Gemessen wird an der unterhalb des Gerätes in der Mitte. Die Temperatur darf im Dauerbetrieb von mindestens 2 Stunden und 20°C Umgebungstemperatur 50°C nicht übersteigen.
- Netztrennvorrichtung vorsehen.

Beachtungspunkte mit Sensor Tastenfeld

- Anzeigenkabel müssen unbedingt gesondert von anderen Kabeln verlegt werden.

Technische Dokumentation

Downloadliste

BNHA2/3 <http://1drv.ms/1KWFCYu>

BNHA2/3E <http://1drv.ms/1KWFOqH>

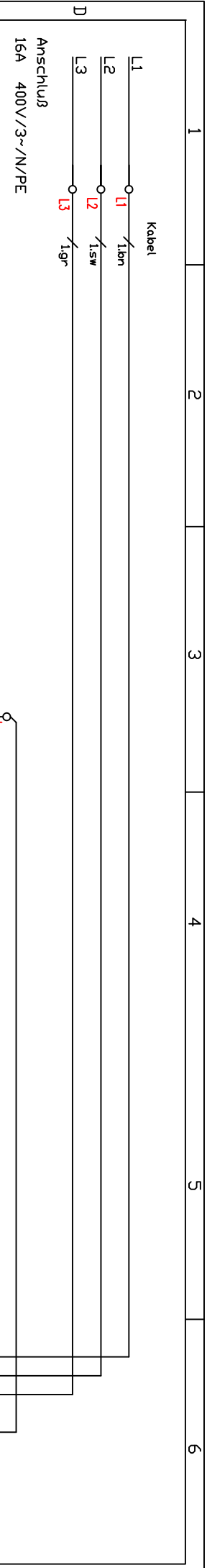
Ersatzteilliste

The image displays a parts list for a kitchen appliance, organized into 24 main categories. Each category is represented by a numbered box, with some boxes containing sub-numbers. Lines connect these boxes to the corresponding physical components shown in the images.

- 1.1**, **1.2**: Small electrical components.
- 2**: A circular component, possibly a sensor or valve.
- 3**: A circular component, possibly a sensor or valve.
- 4.1**, **4.2**: Electrical components, possibly relays or switches.
- 5.1**, **5.2**, **5.3**: Electrical components, possibly relays or switches.
- 6.1**, **6.2**: Electrical components, possibly relays or switches.
- 7.1**, **7.2**: Electrical components, possibly relays or switches.
- 8.1**, **8.2**: Electrical components, possibly relays or switches.
- 9**: A circular component, possibly a sensor or valve.
- 10**: A circular component, possibly a sensor or valve.
- 11.1**, **11.2**, **11.3**: A pump or motor assembly.
- 12**: A small electrical component.
- 13.1**, **13.2**, **13.3**, **13.4**: Various pipe fittings and elbows.
- 14.1**, **14.2**: A red-handled valve and a small metal cup.
- 15**: A long, flexible metal hose.
- 16**: A red cable.
- 17**: A long, flexible metal hose.
- 18.1**, **18.2**: A control board and a small electrical component.
- 19.1**, **19.2**, **19.3**: A control board and various cables.
- 20.1**, **20.2**, **20.3**: A control board, a fan, and a power supply unit.
- 21.1**, **21.2**, **21.3**: A control board, a fan, and a power supply unit.
- 22.1**, **22.2**, **22.3**: A control board, a fan, and a power supply unit.
- 23.1**, **23.2**: A control board and a power supply unit.
- 24.1**, **24.2**, **24.3**, **24.4**: Control panels and boards.

Ersatzteilliste

ANZAHL / PIECES		Pos.	ARTIKELNUMMER ITEM NUMBER	BESCHREIBUNG	DESCRIPTION
BNHA2/3	BNHA2/3E				
		1.1	002.10045	LOCHBLECH 2/3	PERFORATING METAL
	-	2	300116	THERMOSTAT 35-130°C	THERMOSTAT
	-	3	501309	KNEBEL 0-110°C	KNOB 0-110°C
	-	4.1	300109	SICHERHEITSTHERMOSTAT	SAFETY THERMOSTAT 237°C
-		4.2	300092	SICHERHEITSTHERMOSTAT	SAFETY THERMOSTAT 150°C
		5.2	301038	SICHERUNGSKLEMME PT4-HESI	FUSE SOCKET
		5.3	501263	SICHERUNG T1A	FUSE T1A
		5.3	501264	SICHERUNG T6,3A	FUSE T6,3A
		6.1	800305	SCHÜTZ 25 AMPERE (BF9)	RELAIS 25 AMPERE (BF9)
1/2 WZN	1/2 WZN	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
		12	300114	MAGNETVENTIL 230V ¾" / ½"	VALVE 230V ¾" / ½"
		13.2	002.10034	1" T-STÜCK	1" T PIECE
2	2	13.3	400332	DOPPELNIPPEL EDELSTAHL 1"	1" CONNECTION PIPE
		13.4	002.10077	ROHRBOGEN 90° 1G/1G 1"	PIPE BEND 90° 1"
		14.1	300115	1" DREIWEGE-VENTIL	1" THREE WAY-VALVE
		14.2	002.10090	1" MUFFE	1" PIPE
		15	63415050	PANZERSCHLAUCH 500MM LANG NEOFLEX SPX 1/2 "	TANK HOSE 500MM LONG NEOFLEX SPX 1/2 "
		17	300118	EDELSTAHLWELLSCHLAUCH 1"	HIGH-GRADE STEEL PIPE 1"
1 WZN	1 WZN	18.1	300090	ELEKTRONIK WASSERSTAND	ELECTRONIC WATER LEVEL
1 WZN	1 WZN	18.2	300091	SENSOR FÜR WASSERSTAND	SENSOR WATER LEVEL
-		19.1	300129	MULTICONTROLLER VER3.X	MULTICONTROLLER VER3.X
-	2	19.2	100372	FÜHLER PT1000	FEELER PT1000
-		20.1	FAR-1006851	BIMETALLSCHALTER	BIMETAL-SWITCH
-		20.2	100300	LÜFTER 60x60x25MM 230V	COOLER 60x60x25MM 230V
-	3	20.3	800320	HALBLEITERRELAIS 25A	SOLID STATE RELAIS
-		22.3	100134	LED GRÜN HALTEBUCHSE	LED GREEN WITH SOCKET
-		24.2	300113	ELEKTRONIK TOUCHCONTROL	ELECTRONIC TOUCHCONTROL
-		24.3	100159	TOUCHCONTROLGLAS	TOUCHCONTROL GLASS



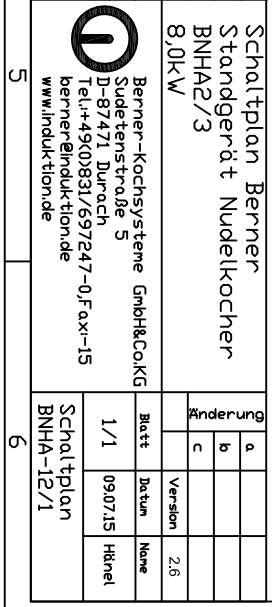
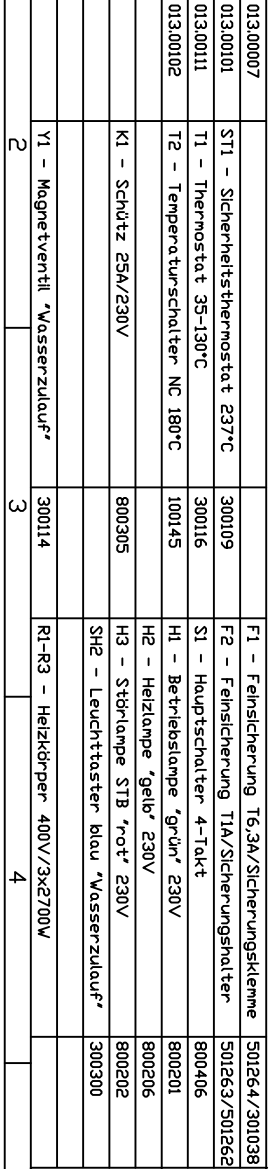
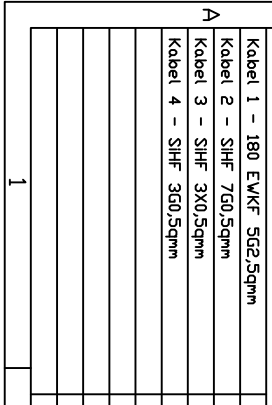
A		B		C		D	
Kabel	1	2	3	4	5	6	
Kabel 1 - 180 EVKF 5G2,5qmm	013.00007	ST1 - Sicherheitsthermostat 237°C	300109	F1 - Feinsicherung 16,3A/Sicherungsklemme	501264/301038		
Kabel 2 - SHF 7G0,5qmm	013.00101	T1 - Thermostat 35-130°C	300116	F2 - Feinsicherung 11A/Sicherungsfalter	501263/501262		
Kabel 3 - SHF 3X0,5qmm	013.00111	T2 - Temperaturschalter NC 180°C	100145	S1 - Hauptschalter 4-Takt	800406		
Kabel 4 - SHF 3G0,5qmm	013.00102	K1 - Schutz 25A/230V	800305	H2 - Heizlampe 'gelb' 230V	800206		
		Y1 - Magnetventil 'Wasserzulauf'	300114	H3 - Störlampe STB 'rot' 230V	800202		
				SH2 - Leuchttaster blau 'Wasserzulauf'	300300		
				R1-R3 - Heizkörper 400V/3x2700W			

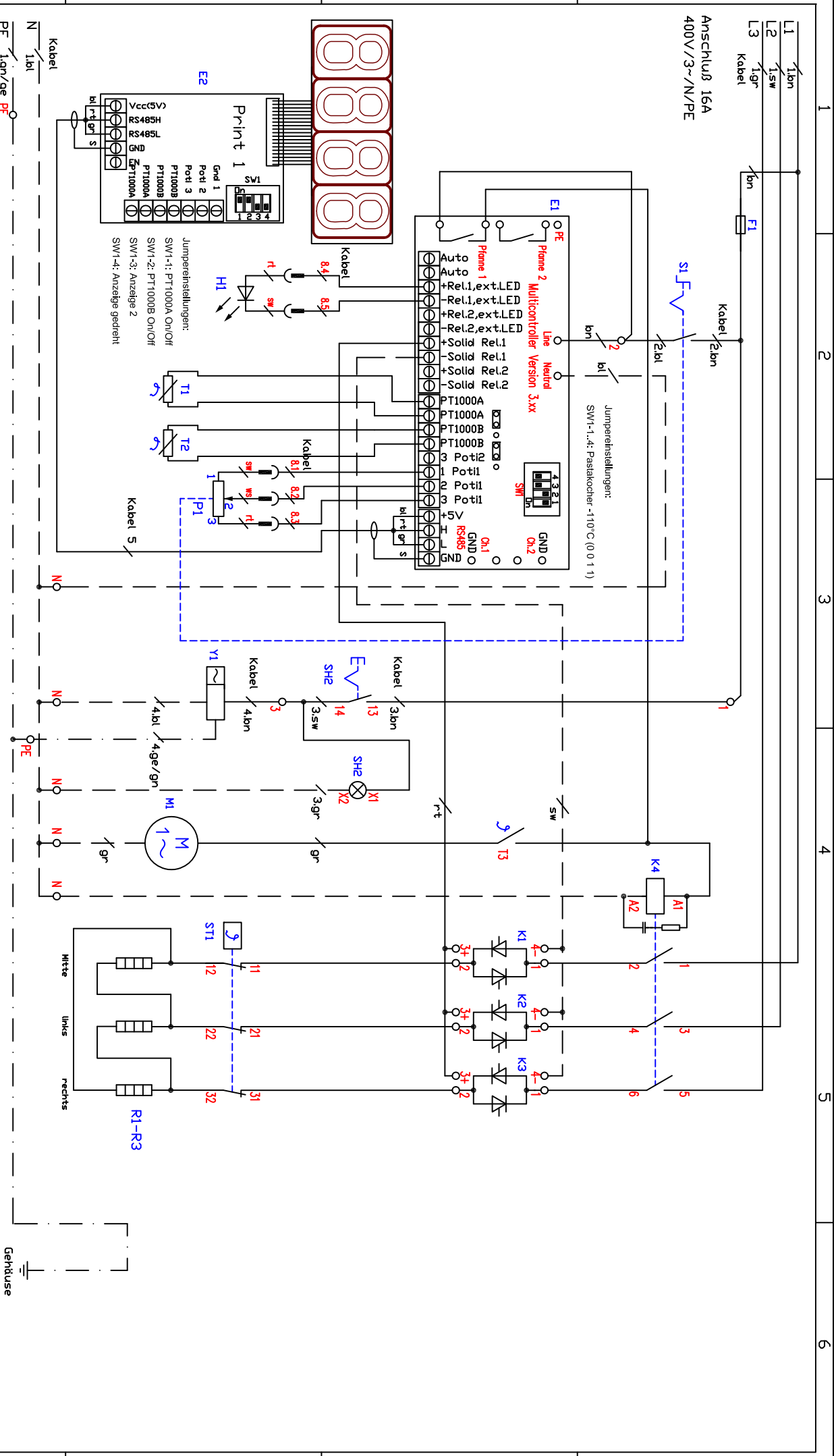
Schaltplan Berner Standgerät Nudelkocher BNHA2/3
 8,0kW

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

Blatt	Dezision	None
1/1	09.07.15	Hknel

Schaltplan BNHA-12/1





Kabel	Beschreibung	Teilenummer	Zusätzliche Info	Änderung	
				a	b
Kabel 1 - 180	EWKF 5G2,5qmm	013.00007	M1 - Lüfter KK Solid State Relais	1003300	
Kabel 2,4 - 5HF	3G0,5qmm	013.00102			
Kabel 3 - 5HF	3X0,5qmm	013.00111	T1 - Temperaturfühler PT1000 Becken	100372	
Kabel 5 - RJ-45(E)Y	2x2x0,5	013.00042	T2 - Temperaturfühler PT1000 Boden	100372	
Kabel 8 - DIFlex Classic	CY 5X0,5qmm	013.00028	T3 - Bimetallschalter	FAR-1006851	
E1 - Multicontroller	Vers. 3.xx	300129	K1-K3 - Solid State Relais 40A/480V	800324	
E2 - Anzeige	Vers. 1	100318	K4 - Schutz 25A/230V/RC-Glied	800305/800323	
			Y1 - Magnetventil "Wasserzulauf"	300114	
			R1-R3 - Heizkörper 400V/3x2700W		

Schaltdiagramm Berner
 Standgerät Nudelkocher
 BHNA2/3E 8,0kW
 Controller Version 3.XXX

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

Blatt	Datum	Name	Schaltdiagramm	
			BHNA-12/13	
1/1	09.07.15	Hidnel		

