



**Berner- Kochsysteme GmbH & Co KG**

Sudetenstrasse 5 – D-87471 Durach, Germania

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

Posta elettronica: [Berner@induktion.de](mailto:Berner@induktion.de)

# Bedienungsanle per fornello noodle Sistema 60/20



BNKKTT



BNKZKTT

<b>Pagina</b>		<b>contenuto</b>
1	<b><u>Allgemeines</u></b>	3
1.1	<u>Fine</u>	3
2	<b><u>Produktbeschreibung</u></b>	3
2.1	<u>Produkte</u>	3
2.2	<u>Datitecnici</u>	3
	2.2.1. <u>Bedienung e Kontrolle</u>	3
	2.2.2. <u>Technische Gerätedaten</u>	4
	2.2.3. <u>Condizioni funzionali</u>	4
3	<b><u>Instalzione</u></b>	
3.1	<u>... Dati elettrificati deiconsigli gen</u>	4
	3.1.1. <u>Apparecchiature per potenza (6,0 kW)</u>	4
3.2	<u>Installationsvoraussetzungen</u>	5
3.3	Regolamenti	<u>di installazione</u>
	5	
4	<b><u>Inbetriebnahme</u></b>	6
4.1	<u>Montage</u>	6-7
5	<b><u>5Nktionstest</u></b>	8
6	<b><u>Lettoienung</u></b>	8
6.1	<u>Kochprozess</u>	8
7	<b><u>Normesanitarie</u></b>	9
7.1	<u>Descrizione di Gefahren-Symbolen</u>	9
7.2	<u>Pericoli in caso di mancata tassazione dei dati sulla sicurezza</u>	9
7.3	<u>Secure Anwendung</u>	9
7.4	Norme	<u>di sicurezza</u>
	<u>per gli operatori</u>	10
7.5	<u>UnsachgemäÙe Bedienung</u>	10
7.6	<u>Cambio/Usò di pezzi di ricambio</u>	10
8	<b><u>Ad eccezionedell'uso</u></b>	10
9	<b><u>Fehlerfindung / Fehlerbehebung</u></b>	11
10	<b><u>Reinigung</u></b>	12
	10.1 <u>Austauschdi acqua oriempimentoconacqua</u>	13
	10.2 <u>Pulirei fornellerper pasta</u>	13
11	<b><u>Unterhvecchi</u></b>	13
12	<b><u>Entsorgung</u></b>	14
13	<b><u>Konformitã t i c o r c h i a r i s c i</u></b>	15
14	<b><u>Elenco dei pezzi di ricambio</u></b>	16
15	<b><u>Documentazione tecnica</u></b>	16

## 1. Tuttele gemeine

Queste istruzioni per l'uso contengono informazioni di base che devono essere osservate durante il giorno, l'applicazione e la manutenzione. Deve essere letto completamente dall'in forma e dal personale operativo prima dell'installazione e della messa in servizio e deve sempre essere posizionato vicino alla zona cottura come riferimento.

### 1.1 Uso

I fornelli per pasta vengono utilizzati per preparare i pasti.

## 2 Perduktbeschreibung

### 2.1 Produkte

#### modelli

BNKKTT, BNKZKTT

- Costruzione compatta Modul
- Facile installazione
- Facile da usare
- Funzionamento semplice mediante manopola rotante
- Assemesterno compatto
- Sottostrutturata

### 2.2 Dati

#### 2.2.1. Controllo e monitoraggio

Lampada "Operazione"

verde "AN" nel funzionamento dei gerätes

Lampada "Riscaldamento"

**arancione**

"AN" riscaldamento in funzione

<u>Dimensioni</u>	<u>Dimensioni esterne W x D x H</u>	<u>Dimensioni interne</u>	
	<u>Contenuto</u>		
BNKKTT	400 x 600 x 200 mm	GN2/3 - 150	12 Liter
BNKZKTT	400 x 600 x 200 mm	GN2/3 - 150	12 litri

### 2.2.2 Dati tecnici del dispositivo

<b>Dispositivi</b>	<b>potenza</b>	<b>di tensione</b>	<b>Ge<sub>w</sub> peso</b>
BNKKTT	3 x 400 V	6,0 kW	16 kg
BNKZKTT	3 x 400 V	6,0 kW	16 kg

### 2.2.3 Condizionifunzionali

- tolleranza della tensione di rete Nominale tensione +5%/-10%
- Frequenza 50 / 60 Hz
- Classe di protezione IP 43

## 3) **Installation**

### 3.1 **Elektrische Daten** dei **dispositivi**

#### **3.1.1. Dispositivi per alimentazione(6,0 kW)**

##### **Fornello a 3 fasi (tensione 400 volt +5% / -10%)**

<b>connes- sione</b>	<b>colore</b>	<b>frequenza</b>	<b>fusibile</b>
Steuerkreis auf	Nero, Marrone, Grigio	50 Hz / 60 Hz	
fase	Marrone, Nero, Grigio		-
N	Blu o 4		-
Pe	Giallo/Verde		

(\* = o altri prodottitraneil verde)

#### Ambiente di installazione

- **temperaturaambientes**  
Conservazione > da -20°C a +70°C in> da +5°C a +35°C
- **umiditàrelativa dell'aria**  
I > di stoccaggio sono stati dal 10%al 90% in> dal 30% al 90%

### 3.2 Installazioneonsvorrausetzungen

Il dispositivo deve essere posizionato su una superficie dritta **o collegato alla sottostruttura fornita e regolato mediante piedini regolabili**. L'area di stoccaggio deve consentire almeno 45 kg di peso. Il requisito della disconnessione netta deve essere facilmente accessibile.

### 3.3 Installazionicontipidicarattere

**Si devono considerare i seguenti punti:**

- Controllare e assicurarsi che la tensione dell'alimentatore principale sia in linea con quella della targhetta.
- Gli impianti elettrici devono essere conformi alle normative locali sull'installazione degli edifici. Devono essere rispettate le normative nazionali valide delle autorità elettriche.
- Il dispositivo è dotato di un cavo di alimentazione, che può essere collegato con il cavo o senza spinawendigen a una presa o scatola di giunzione ange.
- Se si utilizza interruttori a corrente residua, questi devono essere progettati per una corrente residua di almeno 30 mA.
- L'operatore deve assicurarsi che tutti i lavori di installazione, manutenzione e ispezione siano eseguiti da personale specializzato o autorizzato.

**Per il collegamento elettrico del dispositivo, devono essere rispettate le normative legalidelrispettivo paese!**

**Achtung**  
Falsche Spannung kann das  
Gerät beschädigen

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

## 4 Inbetriebnahme

### 4.1 Montage

I dispositivi sono dotati di un cavo di alimentazione. Questo può essere collegato con una connessione collegato. Eseguire le connessioni in base al punto 3. Gli impianti elettrici devono essere eseguiti da aziende di installazione autorizzate nel rispetto delle specifiche normative nazionali e locali. Le aziende di installazione sono responsabili del corretto design e dell'installazione in conformità con le norme di sicurezza. Le targhette di avvertimento e di tipo devono essere rigorosamente seguite.

Controllare e assicurarsi che la tensione della corrente di rete e la potenza (in base alla piastra di tipo) corrispondano.



**Quando questo dispositivo viene posizionato nelle immediate vicinanze di una parete, parete divisorie, mobili da cucina, rivestimenti decorativi, ecc., si consiglia di farlo in materiale non combustibile; altrimenti, devono essere coperti con materiale non combustibile e isolante termico adatto alle norme di sicurezza antincendio devono essere attentamente monitorate!**

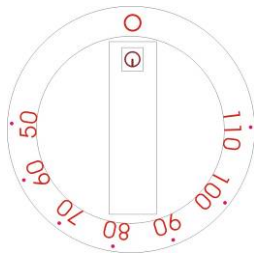
Ruotare la manopola di alimentazione in posizione OFF (0) prima di chiudere il dispositivo all'alimentatore an.

I requisiti in base alla posizione 3.2 "Requisiti di installazione" devono essere mantenuti.

### **Controllo della temperatura del riscaldamento mediante manopola rotante**

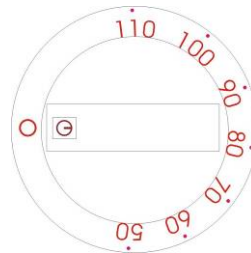
#### **Posizione OFF:**

'0' indica al marchio (o) tura



#### **Posizione SU:**

qualsiasi posizione che punti alla marca- (o). Da 50 a 110



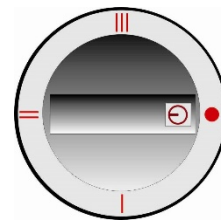
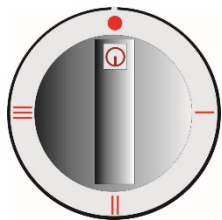
## Dispositivi di accensione e spegnimento, compresa la selezione dell'amplificatore di potenza

### Posizione OFF:

'0' indica di contrassegnare (o) lezionata per

### Posizione SU:

'Livello di potenza' indica la potenza se-contrassegnare ()o'III', 'II', 'I'



Iii  
massime prestazioni  
6,0 kW

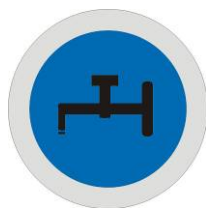
Ii  
prestazioni ridotte  
4,0 kW

io  
Prestazioni di tenuta calda  
2,0 kW

Rimuovere tutti gli elementi dalla zona di riscaldamento. Se smetti di commissionare sofort, il dispositivo dovrebbe avere undifetto. Spegnere immediatamente il dispositivo ed estrarre la spina di rete o spegnere il dispositivo senza tensione.

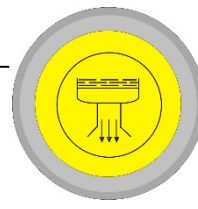
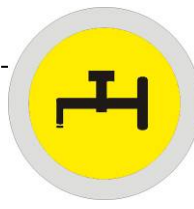
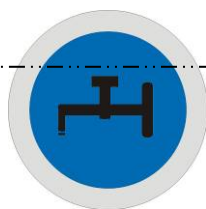
Per ricaricare, premere il pulsante per il riempimento dell'acqua (attenzione all'ingresso dell'acqua impostato su circa 1 bar). L'approvvigionamento idrico continua fino a quando il pulsante non viene premuto di nuovo (immagine con symbol blu sinistra).

**Lo scarico dell'acqua viene azionato manualmente tramite il rubinetto di uscita.**



### Scarico acqua elettrico Opzionalmente disponibile:

Per svuotare, premere il pulsante per drenare l'acqua. Wasserablass continua finché viene premuto il pulsante (immagine con simbolo giallo).







## 5 [Funktionstest](#)

### **Il fornello per pasta non deve essere messo in funzione senza acqua in nessun caso!**

Dopo aver spento l'interruttore principale (amplificatore di potenza) e la manopola della temperatura, il riscaldamento si riscalda. Il riscaldamento può essere regolato tra 50 e ° 110 °Celsius (temperatura massima possibile solo con il livello di potenza II e III) per mezzo di diese. Dopo aver raggiunto l'altezza impostata, quello costruiti termostats ispegne.

### **attenzione**

**Il riscaldamento è fortemente riscaldato. Per evitare lesioni, non toccare la zona di riscaldamento.**

- posizionare il cestello sul foglio perforato fornito nel bacino (fornello per noodle)
- Selezionare un livello di potenza e la temperatura desiderata per mezzo del temperamento una manopolatur su ON (una posizione compresa tra 35 e °110°). La luce di esercizio per il riscaldamento (arancione) è accesa, l'acqua viene riscaldata.
- Ruotare la manopola di alimentazione e o il termostato in posizione 0. Il processo di riscaldamento viene interrotto e l'indicatore di potenza (verde) e per il riscaldamento (arancione) si estingue.

## 6 [Esserbedienung](#)

### 6.1 [Processodi cooking](#)

Riempire una quantità sufficiente di acqua (il bacino deve essere coperto con acqua almeno 1 cm). Non scendere al di sotto di questo minimo durante il riempimento.

Selezionare l'alimentazione desiderata sul controller di alimentazione. La spia di potenza verde brillante indica il funzionamento del dispositivo (attenzione al rischio di combustione!).

#### **dispositivo lampada verde in "funzionamento"**

#### **riscaldamento lampada arancione "on"**

Posizione min.> temperatura minima	Livello di potenza	I
Posizione massima> massima alla temperatura	livello di potenza	III

7 [Sicurezza e caratteristiche](#)  
7.1 [Descrizione dei simboli di pericolo](#)

**Simbolo generale di pericolo**  
**Mancato rispetto delle norme di sicurezza**  
**Significa pericolo (lesioni)**



Questo simbolo mette in guardia contro **tensione pericolosa**.  
(Simbolo 5036 dell'IEC 60417-1)



I simboli di pericolo attaccati direttamente al dispositivo devono necessariamente essere seguiti e la leggibilità deve essere garantita in ogni momento.



7.2 [Geht es um die Nichtbeachtung der Sicherheitsnormen](#)

Il mancato rispetto delle norme di sicurezza può comportare pericoli per le persone, le attrezzature e il dispositivo stesso. In caso di mancato rispetto delle norme di sicurezza, non vi è alcun diritto a richiedere il risarcimento dei danni.

Nel dettaglio, il mancato rispetto può comportare rischi

(Esempi):

- Pericolo per le persone derivanti da apparecchiature elettriche
- Pericolo per le persone da acqua calda / riscaldamento caldo

7.3 [Applicazione sicura](#)

Devono essere rispettate le norme di sicurezza di questo manuale, le normative nazionali vigenti in materia di elettricità per prevenire gli incidenti e le eventuali norme interne in materia di lavoro, sicurezza e salute.

## 7.4 Tipidicaratteredisicurezza per il personale operativo

- Il fornello per pasta non deve in nessun caso essere messo in funzione senza acqua. (puòcausare danni all'he iing).
- Inserendo quantità troppo grandi di materiale di cottura (.B. noodles) può venire arafforzata alla schiuma.
- Non lasciare mai il dispositivo in funzione incustodito. Pertanto, si evita un riscaldamento non fittizio, cioè una persona che desidera utilizzare il dispositivo deve avviare il processo di riscaldamento per trasformare l'interruttore principale al livello I-III.
- Non usare il fornello per pasta come Ablage!
- Non mettere carta, cartone, tessuto, ecc. sul fornello per pasta o nel fornello per pasta
- Evitare l'ingresso di liquidi nel dispositivo e lo straripamento dell'acqua. Pulire il Geconsiglia di non con un getto d'acqua.
- Per ricaricare, premere il pulsante per il riempimento dell'acqua (sul pannello frontale). L'approvvigionamento idrico viene continuato fino a quando il pulsante non viene premuto di nuovo.

## 7.5 \_\_\_ Inacnazione

La funzionalità del dispositivo può essere garantita solo con un uso corretto. I valori limite secondo i dati tecnici non possono essere superati o abbassati in nessuna condizione.

## 7.6 Änderungen / Uso di parti set Er

Contattare il produttore se si intende apportare modifiche al dispositivo. Per garantire la sicurezza, utilizzare solo pezzi di ricambio e accessori originali approvati dal produttore. In caso di impiego di componenti non originali, cessa di applicarsi qualsiasi responsabilità per le azioni successive.

## 8 Fuori servizioahme

Se il dispositivo non è in uso, assicurarsi che la manopola non sia accesa automaticamente. Se il dispositivo non viene visualizzato per un lungo periodo di tempo (per diversi giorni), estrarre la spina di alimentazione o spegnere il dispositivo senza tensione. Assicurarsi che nessun liquido possa entrare nel dispositivo.

# Achtung

## Gerät nicht öffnen!

### Gefährliche Spannung!

In caso di malfunzionamento dell'apparecchio che non sia dovuto ad influenze esterne inquinanti, solo il Service personale approvato e addestrato può aprire il dispositivo. Il dispositivo deve essere spento immediatamente e la presa di corrente deve essere spenta o priva di tensione. La determinazione delle cause o la correzione degli errori possono essere effettuate solo da esperti.

errore	Possibile causa	Misure adottate dal personale operativo o di servizio
Nessuna lampada indicatore di azionamento B ed i riscaldamento è SPENTA (scura)	Nessun alimentatore	Verificare se il dispositivo è collegato alla rete (cavo di alimentazione collegato), controllare i fusibili, controllare la posizione dell'interruttore principale. Il termostato di sicurezza si è attivato.
	Potenza-manopola rotante o nultel principale in posizione OFF	Manopola di potenza in posizione ON drehen
	Fornello elettrico per pasta defekt	Contattare il fornitore per il servizio di riparazione. Estrarre la spina Netzo stabilire la libertà di tensione.
Riscaldamento insufficiente o nessuna produzione di calore	Gli interruttori a circuito possono essere controllati	Riscaldamento rotto! o. La sicurezza s thermostat si è attivata!
Riscaldamento insufficiente- o nessuna po-		fase di riscaldamento troppo piccola selezionata o
	Manca una fase	Controlla i backup.
	Noodle elettrico kocher difettoso	Contattare il fornitore per il servizio di riparazione. Tirare la spina o l'herstellen privo di tensione.

**In caso di sostituzione dei componenti**, le parti originali devono sempre essere utilizzate in conformità con l'elenco valido dei pezzi di ricambio e devono essere utilizzati elementi di verifica esistenti **nuovi, identici; questo vale anche per l'assemblaggio di dispositivi esterni**, come .B. dem una piastra di base dopo un cambio del collegamento **direte**.

## 10 Reinigung

**La pulizia regolare del fornello elettrico contribuisce ad un'estensione della durata dellavita.**

Elenco dei prodotti per la pulizia di taluni tipi di inquinamento:

<b>Tipo di inquinamento</b>	<b>Detergente</b>
inquinamento luminoso	Panno umido (Scotch) con un detergente da cucina industriale
Macchie grasse (sauce, zuppe,... )	policromo Cromo di Sigolin, Crema Inox Vif Super Pulitore Supernetyant, Sida Viennese Klak Cura del sistema Pudol
Macchie di calce e acqua	policromo Cromo di Sigolin, Crema Inox Vif Super Pulitore Supernetyant
Fortemente scintillante, meta lliche scolorimenti	policromo Cromo di Sigolin
Pulizia meccanica	Spugna non graffiante

I mezzi di pulizia graffiante, la lana d'acciaio o le spugne graffiante non possono essere utilizzati in quanto possono danneggiare la superficie.

**Non utilizzare una spazzola in acciaio per la pulizia.**

I residui di detersivi devono essere rimossi con un panno umido (scotch) perché possono corrodere quando riscaldati. Una manutenzione professionale del dispositivo richiede una pulizia regolare, un trattamento attento e un servizio.

**Nessun liquido può essere consentito nel dispositivo!**

**Il fornello elettrico di noodle non deve essere \_ insaccato per mezzo di un getto d'acqua \_ o di una purezza ad alta pressione.**

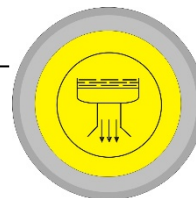
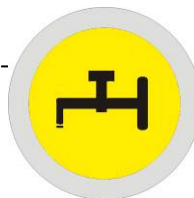
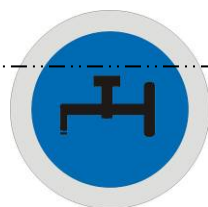
## 10.1 Austausch des Wasser bzw. Dispositivo di riempimento

Prima di drenare l'acqua, spegnere correttamente il dispositivo. Per drenare l'acqua, valvola di scarico in acque aperte (C). Per riempire il pulsante della valvola al turno Wasserbefüllung. L'approvvigionamento idrico continua finché la valvola gerimane aperta.

Per ricaricare, premere il pulsante per il riempimento dell'acqua. L'approvvigionamento idrico continua fino a quando il pulsante non viene premuto di nuovo (immagine con simbolo blu a sinistra).

**Lo scarico dell'acqua viene azionato manualmente tramite il rubinetto di uscita. Vedi pagina 7**

**Scarico acqua elettrico Opzionalmente disponibile:**  
Per svuotare, premere il pulsante per drenare l'acqua. Wasserablass continua finché viene premuto il pulsante (immagine con simbolo giallo).



**Rischio di combustione a causa della perdita di acqua**

## 10.2 Pulizia degli elektro-Nudelkoc

- Per la pulizia, rimuovere i cestini dalla vasca
- Rimuovere la lamiera perforata dalla vasca.
- Dispositivo con acqua tiepida e detersivo per piatti disponibile in commercio accuratamente ntigen.
- Rimettere la lamiera perforata nella vasca.

## 11 Sottohalt

L'utente deve assicurarsi che tutti i componenti pronti per la sicurezza siano completamente funzionanti in ogni momento. Il dispositivo deve essere ispezionato almeno una volta all'anno da un tecnico qualificato del fornitore.

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

Il dispositivo può essere aperto solo da personale di assistenza addestrato.

## 12 Entsorgung

Alla fine della vita utile del dispositivo di cottura elettrico per noodle, questo deve essere smaltito professionalmente.

### **Evitare gli errori d'uso:**

L'attrezzatura non deve essere utilizzata da persone non qualificate. Evitare che il dispositivo fornito per lo smaltimento sia recuperato dal funzionamento. Il dispositivo elettrico è costituito da componenti elettrici, elettromeccanici ed elettronici comuni. L'utente è responsabile dello smaltimento professionale e sicuro del dispositivo. Non vengono utilizzate batterie.

### **Nota sull'entsorgung**

I dispositivi destinati a questo scopo possono essere inviati a noi per l'entsorgung. Solo pacchetti sufficientemente franchi saranno utilizzati da noi.



### **consegna:**

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

Sudetenstrasse 5 – D-87471 Durach, Germania

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

Posta elettronica: [Berner@induktion.de](mailto:Berner@induktion.de)





**Dichiarazione CE di conformità**  
**Dichiarazione di conformità**



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

spiegato che il prodotto

**Tipo di dispositivo: dispositivo da tavolo performello elettrico al fettuccina**

**Tipo No.: BNKKT, BNKZKT**

è conforme ai requisiti per l'armonizzazione della legislazione degli Stati membri

considerando che la direttiva 73/23/CEE, del 19 febbraio 1973, relativa alla sicurezza delle apparecchiature elettriche utilizzate entro determinati limiti di tensione, comprese le modifiche di cui all'articolo 13 della direttiva 93/68/CEE del 22 luglio 1993,

così come

sono stabilite nelle direttive 89/336/CEE, 92/31/CEE e 93/68/CEE sulla compatibilità elettrica.

<b>Base d'esame:</b>	<b>EN 60335-1: 1988</b>	<b>EN 55014: 1993</b>
	<b>EN 60335-2: 1989</b>	<b>IT 50082-1: 1993</b>

Se gli emendamenti non sono d'accordo con noi, questa dichiarazione perde la sua validità.

Durach-Weidach, 06.10.2004

**Peter Berner**  
**direttore**

14 Elenco [dei pezzi di ricambio](#)

00000000000000000000		0000	000000000000 00 000000000000	0000000000000000	000000000000 000000
000000	00000000	0000	000000	0-0000-000000-00-0-0 000000 000000	000-000000000000-0
0	0	0	000000	00	0000
0	0	000	000000	0-00000-00000000 00000000	00-0000-0-00000000- 000000
0	0	000	000000	0-00000- 00000000000000000000	00-000-0-00000000- 00000000
0	0	000	000000	0-000-0000000000-00000	0-000000- 0000000000000000000000
0	0	000	000000	0-000-0000000000000000	0-0000000000000000
0	0	0	000000	00000000000000000000 0000000000	00000000000000 000000000000
0	0	0	000000	0000000000- 00000000000000000000	000- 0000000000000000000000
0	0	000	000000	0000000000000000-000000-	0
0	0	000	000000	000000000000000000	0000--0--000000-
0	0	00	00000000	000000000000000000000000 0 000000000000000000000000 0000	0000000000000000000000 0 0000000000000000000000 0000
0	0	00	00000-0	00000000000000	0000000-000000-0
0	0	0 000	000000	000000000000000000000000 0-0-0-00000000-0-0-0-	000000000000 0-00-00000000-
0	0	0000	000000	000000000000000000000000 00-00-0000000000-00-	000000000000 00--0000-0000000000-
0	0	0000	000000	000000000000000000000000 0	00000000-00-000-000000- 00
0	0	00	000000	000000000000000000000000 000000000000000000000000 00000000	000000000000000000000000 00 000000000000000000000000 0000
0	0	00	000000	000000000000000000000000 0000 000000000000	0000000000000000000000 0000000000
0	0	00	0000000000	0-0000000000	0-0000000000
0	0	00	000000	00000000000000-0-0- 00000000	0-000000--000000-00000

15 Documentazione [tecnica](#)





