



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

Sudetenstrasse 5 – D-87471 Durach

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

E-Mail: [Berner@induktion.de](mailto:Berner@induktion.de) | [www.induktion.de](http://www.induktion.de)

Originalbetriebsanleitung  
für Nudelkocher  
ab – Bj. 2016



BNSNK, BNSNKS

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

# Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis .....	1
Sicherheitshinweise .....	2
Sicherheitsvorschriften.....	3
Beschreibung von Gefahren-Symbolen .....	3
Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften .....	3
Sichere Anwendung .....	3
Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal.....	4
Unsachgemäße Bedienung .....	4
Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen .....	4
Allgemeines .....	5
Anwendung .....	5
Produktbeschreibung .....	5
Produkte .....	5
Technische Daten .....	5
Bedienung und Kontrolle .....	5
Technische Gerätedaten .....	5
Funktionsbedingungen .....	5
Installation .....	6
Elektrische Daten der Geräte (3,0 kW; 5,0 kW) .....	6
BNSNK .....	6
BNSNKS .....	6
Installationsvoraussetzungen .....	6
Installationsvorschriften .....	6
Inbetriebnahme .....	7
Montage.....	7
Funktionstest .....	8
Bedienung .....	9
Kochprozess .....	9
Wasserablass Standard: .....	9
Betriebsende und –pausen .....	9
Außerbetriebnahme .....	9
Fehlerfindung.....	10
Fehlerbehebung .....	10
Reinigung .....	11
Reinigen des Nudelkochers .....	11
Unterhalt.....	12
Entsorgung .....	12
Garantie.....	12
Reparatur in der Garantiezeit .....	12
Konformitätserklärung .....	13

## 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. Das Gerät nur zum Kochen von Nudeln 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 Übersäumen, 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 Gefahr.



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



Dieses Symbol warnt vor heißer Oberfläche nach  
BGV A8, ASR A1.3 und DIN 4844



Dieses Symbol informiert über die Schutzart elektrischer  
Betriebsmittel. Schutz gegen Tropfen wenn Gerät um 15° geneigt ist.

### 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 Erhitzen von Nudeln eingesetzt.

## Produktbeschreibung

### Produkte

#### **BNSNK; BNSNKS**

- Schnelle Aufheizzeit
- Leistungs- und Temperaturregelung
- Einfache Bedienung mittels Drehregler
- Elektronische Regelung

## Technische Daten

### Bedienung und Kontrolle

Lampe	„Betrieb“	<b>grün</b>
Lampe	„Heizung AN“	<b>gelb</b>

### Technische Gerätedaten

<b>Dimensionen</b>	<b>Außenmaße B x T x H</b>	<b>Innenmaße</b>	<b>Inhalt</b>
BNSNK, BNSNKS	270 x 470 x 270 mm	200x300x200/210	7 Liter

<b>Geräte</b>	<b>Spannung</b>	<b>Leistung</b>	<b>Schalter</b>	<b>Gewicht</b>
BNSNK	~230/N/PE	<b>3,0 kW</b>	1-polig	11 kg
BNSNKS	3~400V/N/PE	<b>5,0 kW</b>	3-polig	11 kg

### Funktionsbedingungen

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

## Installation

Elektrische Daten der Geräte (3,0 kW; 5,0 kW)

### BNSNK

Nudelkocher 1-phasig (Spannung 230 Volt +5% / -10%)

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

### BNSNKS

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

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

### Installations-Umgebung

- **max. Umgebungstemperatur**

Lagerung > -0°C bis +70°C      in Funktion > +5°C bis +35°C

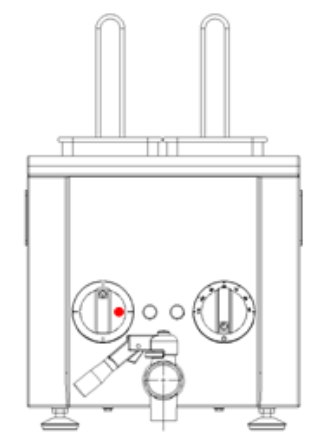
- **max. relative Luftfeuchtigkeit**

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

### Installationsvoraussetzungen

Das Gerät muss in einer geraden Fläche platziert werden. Der Luftzufuhr- und Luftauslassbereich darf nicht verdeckt werden. Die Abstellfläche muss mindestens 45 kg Gewicht zulassen. Die Netztrennvorrichtung muss leicht zugänglich sein.

**Das Sicherheitsthermostat ist zugänglich hinter den Hauptschalterknebel eingebaut**



### Installationsvorschriften

- 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.
- 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!

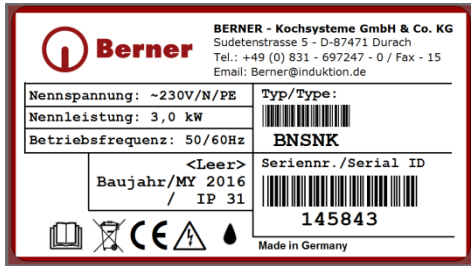
**Achtung**  
Die elektrischen Anschlüsse  
müssen durch eine Fachperson  
ausgeführt werden.

## Inbetriebnahme

### Montage

Die Geräte sind mit einem Netzkabel und Stecker ausgerüstet. Dieses kann mit einer Steckdose verbunden 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 Geräte Hauptschalter und den Temperatur-Drehknopf in AUS-Position (0) bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.

Die Voraussetzungen gem. Position „Installationsvoraussetzungen“ müssen eingehalten werden.



## Funktionstest

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

### Geräte Ein- und Ausschalter

*Position AUS:*

`0` zeigt zur Markierung (o)



*Position EIN:*

`I` zeigt zur Markierung (o)



### Temperatur Regelung der Heizung mittels Drehknebel

*Position AUS:*

`0` zeigt zur Markierung (o)



*Position EIN:*

Jede Position, welche zur Markierung (o) zeigt zwischen 50 – 110



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!**



## 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.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur mittels Temperatur-Reglers auf EIN (eine Position zwischen 50° und 110°C). Die Betriebsanzeige für die Heizung (gelb) leuchtet, das Wasser wird aufgeheizt.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf die 0-Position. Der Heizprozess wird gestoppt und die Betriebsanzeige für die Heizung erlischt.
- Bei Erreichen der Temperatur erlischt die gelbe Lampe (Heizung „Aus“) und der Heizprozess wird gestoppt.

### Wenn die Betriebsanzeige ausgeschaltet bleibt prüfen Sie folgendes:

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

## Bedienung

### Kochprozess

Ausreichende Wassermenge einfüllen (Das Becken muss Minimum 10 cm mit Wasser bedeckt sein). Diese beim Befüllen nicht unterschreiten. Wählen sie die gewünschte 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**  
**gelbe Lampe**

**Gerät in „Betrieb“**  
**Heizung „an“**

Position min.  
Position max.

> minimale Temperatur  
> maximale Temperatur

ca. 50° Celsius  
ca. 110° Celsius

### Wasserablass Standard:

Vor dem Ablassen des Wassers Gerät sachgemäß ausschalten. Zum Ablassen ist ein geeigneter Auffangbehälter unter den Auslasshahn zu stellen. Wasser im warmen Zustand durch langsames Öffnen des Ablasshahnes in den Auffangbehälter ablaufen lassen.



**Verbrühungsgefahr durch auslaufendes heißes Wasser!**

Danach Wasser manuell mit einem Geeigneten Behälter Wasser nachfüllen.

### Betriebsende und -pausen

Zum Betriebsende und während der Betriebspausen Temperaturregler in Stellung 0 drehen zeigt zur Markierung (o). Beide Lampen 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



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 aus-geschaltet und

der Netzstecker heraus-gezogen bzw. spannungsfrei geschaltet werden. Die Ursachenermittlung oder Fehler-beseitigung darf nur durch Sachkundige erfolgen.

## Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal
Kein Aufheizen Betriebsanzeigelampe ist AUS	Keine Stromzufuhr	Prüfen Sie, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt), Sicherungen prüfen
Kein Aufheizen Heizlampe (gelb) aus	Auslösung des Sicherheits-Temperaturbegrenzers	Sollte der Sicherheits-Temperaturbegrenzer auslösen und die Beheizung abschalten, darf das Wiedereinschalten nur nach Feststellung der Ausfallursache und deren Beseitigung erfolgen! <b>Nachdem das Gerät abgekühlt ist, kann der rote Entriegelungsknopf ohne Gewalteinwendung betätigt werden</b> Einbauposition siehe „Installationsvoraussetzung“ <b>Ein Wiedereinschalten bei nicht genügend abgekühltem Gerät kann zur Beschädigung des Sicherheits-Temperaturbegrenzers führen.</b>
	<b>Hinweis</b> <b>Der Fühler befindet sich an der Heizung und kann durch örtliche Erwärmung dieses Bereiches durch einen Fön o.ä. beeinflusst werden.</b>	Der eingesetzte bruchheigensichere Sicherheits-Temperaturbegrenzer löst auch aus, wenn die Umgebungstemperatur unter 0°C sinkt, was bei manchen Aufstellungsorten, wie z.B. in Verkaufswagen, möglich ist. Vor dem Wiedereinschalten muss der Fühler dann erst auf 20°C erwärmt werden. Erst dann lässt sich der Sicherheitstemperaturbegrenzer wieder einschalten. Siehe „Installationsvoraussetzung“
	Temperaturregler -Drehknopf in AUS-Position	Temperaturregler -Drehknopf in EIN-Position drehen
	Elektro-Nudel- bzw. Universalkocher defekt	Kontaktieren Sie Ihren Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker heraus
Ungenügende Heizleistung bzw. keine Heizleistung Heizanzeigelampe ist AN (leuchtet)		Heizung defekt!
	Eine Phase fehlt	Prüfen Sie die Sicherungen.
	Elektro-Nudel defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker.
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab.	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.**

## 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 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](mailto:Berner@induktion.de) | [www.induktion.de](http://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

EG declaration of conformity  
Certificat de conformite` CE

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.

Produktbezeichnung: Elektro Nudelkocher

**Type:** BNSNK, BNSNKS

**Seriennummer:**

Bestimmungsgemäße Verwendung: Gerät zum Garen von Teigwaren, Reis und Knödeln

Wir bestätigen die Konformität des oben bezeichneten Produktes mit den zu dieser Erklärung unten gelisteten EG-Richtlinien.

Niederspannungsrichtlinie: 2014/35/EU

EMV-Richtlinie: 2014/30/EU

Die Übereinstimmung des bezeichneten Produktes mit den Vorschriften der Richtlinien 2014/30/EU und 2014/35/EU wird nachgewiesen durch die vollständige Einhaltung folgender Normen:

### harmonisierte Europäische Normen:

Referenznummer	Ausgabedatum
EN 55014-1	2012-05
EN 55014-2	2014-11
EN 60529	2014-09
EN 60335-1	2012-10
EN 60335-2-50	2008-11

### Nationale Normen

Referenznummer	Ausgabedatum
VDE 0700-38	2008-12
DIN 18871-4	2005-01

Diese Erklärung beinhaltet keine Zusicherung von Eigenschaften.

Die Sicherheitshinweise der mitgelieferten Produktdokumentation sind zu beachten.

Es ist durch interne Maßnahmen sichergestellt, dass die Seriengeräte immer den Anforderungen der Aktuellen EG-Richtlinien und den angewandten Normen entsprechen.

Durach, den 04.09.2015



( Rechtsgültige Unterschrift )