



Berner- Kochsysteme GmbH & Co KG

Sudetenstrasse 5 – D-87471 Durach

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

E-Mail: Berner@induktion.de

Bedienungsanleitung für Einbau Induktions-Nudelkocher (BIPS)



BKI2/3, BKI1/1

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

1. Allgemeines

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

1.1 Anwendung

Die Nudelkocher werden zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt.

2 Produktbeschreibung

2.1 Produkte

Modelle

Nudelkocher

BKI2/3, BKI1/1

- Kompakte Modulbauweise
- Einfache Montage
- Servicefreundlich
- Einfache Bedienung mittels Drehknopf

2.2 Technische Daten

2.2.1 Bedienung und Kontrolle

Lampe	„Gerät angeschaltet“	grün	„AN“ Gerät angeschaltet
Leistungsregler –	Potentiometer		0Ohm – 10kOhm
Taster	„Ventil geöffnet“	blau	(Wasserzulauf)
Taster	„Ventil geöffnet“	gelb	(Wasserablauf optional erhältlich)
Lampe	„Induktion in Betrieb“	grün	„AN“ im Betrieb des Gerätes

<u>Dimensionen</u>	<u>Außenmaße B x T</u>	<u>Innenmaße</u>	<u>Inhalt</u>
BKI2/3	400 x 600 mm	GN1/2-200	-- Liter
BKI1/1	400 x 720 mm	GN1/1-200	-- Liter

2.2.2 Technische Gerätedaten

Geräte	Spannung	Leistung	Gewicht
BKI2/3	3 x 400 V	8 kW	-- kg
BKI1/1	3 x 400 V	10 kW	-- kg

2.2.3 Funktionsbedingungen

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

3 Installation

3.1 Elektrische Daten der Geräte

3.1.1. Geräte nach Leistung (8 kW, 10 kW)

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

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

Installations-Umgebung

- **max. Umgebungstemperatur**

Lagerung	> -20°C bis +70°C	in Funktion	> +5°C bis +35°C
----------	-------------------	-------------	------------------
- **max. relative Luftfeuchtigkeit**

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

3.2 Installationsvoraussetzungen

Das Gerät muss in einer geraden Fläche platziert werden. Die Abstellfläche muss mindestens 100 kg Gewicht zulassen. Die Netztrennvorrichtung muss leicht zugänglich sein.

3.3 Installationsvorschriften

Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

- Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.
- Die elektrischen Installationen müssen den lokalen Gebäudeinstallations-Vorschriften entsprechen. Die gültigen nationalen Vorschriften der Elektrizitätsbehörden müssen befolgt werden.
- Verhindern Sie ein Blockieren der Luftzufuhr- und Luftauslasszone durch Gegenstände (Stoff, Wand etc.) am Generator.
- Die Ansaugluft muss kanalisiert werden und über den mitgelieferten Filter direkt den Lüftern zugeführt werden. Der Ansaugquerschnitt sollte mindestens 200 cm² sein.
- Der Einbau muss auf Praxistauglichkeit überprüft werden. Dazu muss die maximale Kühlblechtemperatur ermittelt werden. Gemessen wird an der Kühlblechgrundplatte unterhalb der Induktionsspule in der Mitte beim Transistormodul (schwarzer großer Klotz). Die Temperatur darf im Dauerbetrieb von mindestens 2 Stunden und 20° Umgebungstemperatur 50° C nicht übersteigen.
- 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.

Die Induktions-Geräte sind mit einem den nationalen Vorschriften entsprechenden Kabel und Stecker ausgestattet.

Stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig verdrahtet ist:

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

Achtung

Falsche Spannung kann das Induktions-Gerät beschädigen.

Achtung

Die elektrischen Anschlüsse müssen durch eine Fachperson ausgeführt werden.

4 Inbetriebnahme

4.1 Montage

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

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



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

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

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

Geräte Ein- und Ausschalter

Gerät mit Hauptschalter mit Druckknopf (mit Lampe im Knopf) oder mittels Drehknopfs (Schalter mit Lampe)

Position AUS:

Lampe AUS



Position EIN:

Lampe AN, und Druckknopf betätigt

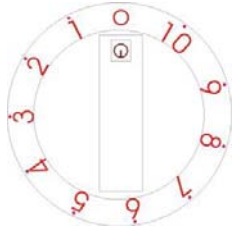


Leistungs-Drehknopf

Die Zahl, welche zur Markierung zeigt, markiert die aktuelle Position des Leistungsdrehknopfs.

Position AUS:

0 zeigt zur Markierung (o)



Position EIN:

Jede Position, welche zur Markierung (o) zeigt. 1 (Minimum) bis 10 (Maximum)

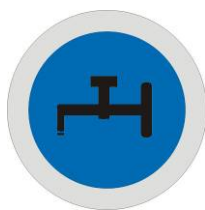


Gerät ein. Vor dem Durchführen des Funktionstests muss der Anwender wissen, wie die Induktionsgeräte zu bedienen sind.

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

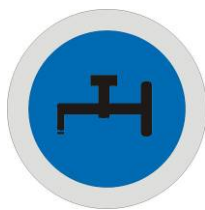
Zum Nachfüllen den Knopf zur Wasserbefüllung drücken. Wasserzufuhr wird solange fortgeführt, bis der Knopf erneut gedrückt wird (Bild mit blauem Symbol links).

Wasserablass wird manuell über den Auslasshahn betätigt.



Wasserablass elektrisch optional erhältlich:

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



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

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

4.2 [Software Version](#)

Aufstarten des Generators

Sekunde	Erklärung
1	8. (Test der Segmente)
2	F oder P (Betrieb F requenz oder P ulse)
3	2. (Software Version erste Ziffer)
4	1 (Software Version zweite Ziffer)
5	9 (Software Version dritte Ziffer)

4.3 [Normaler Betrieb](#)

Im Standby (Poti Stellung Aus) blinkt alle 2 Sekunden der Dezimalpunkt. Bei Poti Stellung **Ein** wird zuerst der Topf gesucht: Anzeige U und Dezimalpunkt zeigt an, wenn Leistung abgegeben wird.

(nach 1 Minute Stromsparmmodus: Suchpuls alle 5 Sekunden.)

Wird ein Topf erkannt, wechselt die Anzeige auf die Stufe 1 - 9.

Bedeutung Dezimalpunkt :

- AN = Betrieb
- 1 sek. puls = Begrenzung wegen zu hoher Kühlkörpertemperatur
- ½ sek. puls = Begrenzung wegen zu hoher Spulen/Pfannentemperatur
- ¼ sek. puls = Leistungsbegrenzung
- 1/10 sek. puls = Leistungsbegrenzung bei nicht optimalem Pfannenmaterial

5 Funktionstest

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

Nach dem Einschalten des Hauptschalter und des Leistungs -Drehknopfes erhitzt sich der Boden.

- **Mit LED** Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf auf EIN (eine Position zwischen 1 und 10). Die Betriebsanzeigelampe LED „Grün“ leuchtet (Kochstufe 10%-100%), das Wasser wird aufgeheizt.

Achtung

Die Bodenplatte wird stark erhitzt. Um Verletzungen zu vermeiden, berühren Sie die Heizzone nicht.

- stellen sie den Korb auf den dafür vorgesehene Siebeinsatz im Nudelkocher
- Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe mittels auf EIN (eine Position zwischen 1 und 10). Das Wasser wird aufgeheizt.
- Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf auf die 0-Position. Der Heizprozess wird gestoppt.

6 Bedienung

6.1 Kochprozess

Ausreichende Wassermenge einfüllen (Der Boden muss Minimum 10 cm mit Wasser bedeckt sein). Diese beim Befüllen nicht unterschreiten. Wählen sie die Gewünschte Leistung am Leistungsregler. Die leuchtende grüne Betriebsanzeigeleuchte zeigt den Betrieb des Gerätes an.

grüne Lampe	Gerät in „Angeschaltet“
grüne LED	Gerät in „Induktion in Betrieb“
Position 1.	> minimale Leistung.
Position 10.	> maximale Leistung

Stellen sie die Heizleistung mittels Drehknopf genau entsprechend der gewünschten Kochmethode ein.

7 [Sicherheitsvorschriften](#)

7.1 [Beschreibung von Gefahren-Symbolen](#)

Generelles Gefahrensymbol Nichtbefolgen der Sicherheitsvorschriften Bedeutet Gefahr (Verletzungen)



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



Dieses Symbol warnt vor
nicht-ionisierende elektromagnetische Strahlung.
(Bildzeichen 5140 der IEC 60417-1)



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

7.2 [Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften](#)

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

Im Detail kann das Nichtbeachten zu folgenden Risiken führen

Beispiele:

- Gefahr für Personen durch elektrische Ursachen
- Gefahr für Personen durch heißes Wasser / heißer Heizung

7.3 [Sichere Anwendung](#)

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

7.4 Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal

- Der Nudelkocher darf unter keinen Umständen ohne Wasser in Betrieb gesetzt werden. Sollte dies trotzdem einmal vorkommen, schaltet der Temperaturfühler der Spule nach kurzer Zeit das Gerät ab (kann zu Schäden an der Bodenplatte führen).
- Durch die Eingabe von zu grossen Mengen Kochgut (z.B. Nudeln) kann es verstärkt zu Aufschäumen kommen.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb lassen. Somit wird ein unbeaufsichtigtes Aufheizen vermieden, d.h. eine Person, die das Gerät benutzen will, muss den Heizprozess Einschalten. Der mittels Hauptschalters (Leistungsreglers) durch Wahl einer Leistungsstufe und drehen des Temperaturreglers zwischen MIN und MAX gestartet wird.
- Benutzen Sie den Nudelkocher nicht als Ablage!
Personen mit einem Herzschrittmacher sollten ihren Arzt konsultieren, um abzuklären, ob sie sich in der Nähe eines Induktions-Gerätes aufhalten dürfen oder nicht.
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. auf oder in den Nudelkocher
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das Gerät und das Überlaufen von Wasser. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.
- Zum Nachfüllen den Knopf zur Wasserbefüllung drücken. Wasserzufuhr wird solange fortgeführt, bis der Knopf erneut gedrückt wird (Bild mit blauem Symbol).

7.5 Unsachgemäße Bedienung

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

7.6 Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen

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

8 Außerbetriebnahme

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

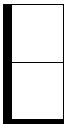
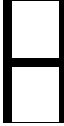
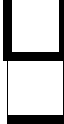
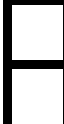
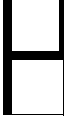
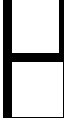
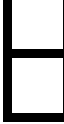
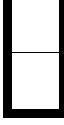
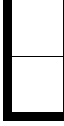
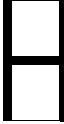


Bei allen Störungen des Gerätes, die nicht auf äußere Einflüsse oder Verschmutzungen zurückzuführen sind, darf nur zugelassenes und geschultes Servicepersonal das Gerät öffnen. Das Gerät muss sofort ausgeschaltet und der Netzstecker herausgezogen bzw. spannungsfrei geschaltet werden. Die Ursachenermittlung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

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal
Kein Aufheizen Betriebsanzeigelampe ist AUS (dunkel)	Keine Stromzufuhr	Prüfen Sie, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt), bzw. der Hauptschalter eingeschaltet ist, Sicherungen prüfen
	Leistungs-Drehknopf in AUS-Position	Leistungs-Drehknopf in EIN-Position drehen
	Hauptschalter in AUS-Position bzw. nicht gedrückt	Hauptschalter in EIN-Position drücken bzw. drehen
	Induktions-Gerät defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose
Ungenügende Heizleistung Betriebsanzeigelampe ist AN (leuchtet)	Luftkühlsystem ist behindert	Stellen Sie sicher, dass die Luftzufuhr und –ausfuhr nicht behindert sind
	Luftfilter ist verschmutzt.	Filter reinigen oder ersetzen.
Magnetventil keine Funktion	Keine Stromzufuhr	Sicherung prüfen

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.

9.1 Übersicht Fehlermeldungen auf Anzeige falls Vorhanden

	Kurzschluss Temperatursensor Platte, Plattentemperatur zu tief (kleiner -50°C) (alle 5 Sek. im Ausgeschaltetem Zustand)
	Temperatur Platte zu hoch, Unterbruch Temperatursensor auf der Platte > 260°C
	Keine Pfanne auf der Platte (zu kleine Pfanne auf der Platte)
	Falsche Pfanne auf der Platte, Kurzschluss Induktionsspule (μ h Wert zu Tief)
	Kühlkörpertemperatur >100°C oder Temperatursensor Kühlblech kurzgeschlossen
	Kühlkörpertemperatur <-15°C oder Temperatursensor Kühlblech unterbrochen
	Fehlendes oder defektes Potentiometer: Falscher Wert (größer 10,75 kOhm)
	Elektronik OK (Standby) , Potentiometer auf 0 Stellung
	Signal für Externe Anzeige fehlt (Externe Anzeige abgesteckt oder SW1/3 eingeschaltet)
	Einschalten nach Netztrennung AC Phase L1 und L3 gegen Null < 150V (Wenn L2 ausfällt läuft Gerät mit verminderter Leistung weiter)
	Ausfall von Standard IO DEVICE 1 oder 2
	Warnung: DC Strom größer als 350 mA (zu viele oder falsche Lüfter)
	Warnung: Lüfter nicht angeschlossen oder blockiert (nach Start 5 Sek., danach alle 10 Sek. für 1 Sek.)

10 Reinigung

Regelmäßiges Reinigen des Induktions-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.

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 Induktions-Nudelkocher darf nicht mittels Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

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

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

Zum Nachfüllen den Knopf zur Wasserbefüllung drücken. Wasserzufuhr wird solange fortgeführt, bis der Knopf erneut gedrückt wird (Bild mit blauem Symbol links).

Wasserablass Optional erhältlich:

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

Optional Wasserzulauf mit Niveauregulierung:

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 dies durch eine leuchtende rote Lampe Signalisiert.**



Verbrennungsgefahr durch auslaufendes heißes Wasser!

10.2 [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 Wannenablauföffnung kein Wasser zurück bleibt.
- Grobsieb zurück legen. Körbe in die Wanne zurücklegen.

11 Unterhalt

Der Anwender muss sicherstellen, dass alle Komponenten, die für die Sicherheit relevant sind, jederzeit einwandfrei funktionstüchtig sind. Das Gerät muss mindestens einmal jährlich durch einen ausgebildeten Techniker Ihres Lieferanten geprüft werden.



Das Gerät darf nur von ausgebildetem Service-Personal geöffnet werden.

12 Entsorgung

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

Vermeiden Sie Missbräuche:

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

Hinweis zur Entsorgung

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



Lieferanschrift:

Berner- Kochsysteme GmbH & Co KG

Sudetenstrasse 5 – D-87471 Durach

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

E-Mail: Berner@induktion.de

13 Ersatzteilliste

Ersatzteile Generator 5 kW / 7 kW / 8 kW
 Artikel Nr. Used Bezeichnung

100101	1	Anschlusskabel 400 Volt
100102	1	Aluminium Fettfilter
100301	2	Lüfter 800 x 800 x 25 mm 230V
800405	1	Hauptschalter 2 - polig
100108	1	Regler (Poti komplett mit Vorschalter und Haltefeder) „S1“
100142	1	Steuerprint Version 2.-- für BIPMS und BIPS Generatoren
100125	1	Temperaturfühler NTC Kühlblech (BIPMS/BIPS Generatoren)
100114	1	Temperaturfühler für Spule
100612	1	Leistungspint "400 Volt" BIPS 8kW
100604	1	Gleichrichter für BIPS Generatoren
100613	1	Leistungspint "400 Volt" BIPDS 10kW
100113	1	IGBT " Version C (7 kW / 8 kW) "
800102	1	Knebel für Hauptschalter mit Silbernen Ring
800106	1	Knebel "1-10" Induktion (LED)
800302	1	Schütz 40 A Eberle
300120	1	Sicherungsautomat B6 Ampere (Steuersicherung)
300111	1	Magnetventil 1-fach gerade 230 Volt 3/4" 12mm
300114	1	Magnetventil 1-fach gerade 230 Volt 1/2"/1/2" "M1"
300112	1	Stellantrieb 230 Volt (für Wasserablauf)
300115	1	1" Dreiwegeventil
300117	1	1" T-Stück
63415050	1	Panzerschlauch 500mm Lang Neoflex SPX 1/2"
493014	1	Reduzierstück 1" auf ¾ "
487162	1	Messing Schlauchtülle ½ " AB Blank
300118	1	Edelstahlwellschlauch 1 "
300119	1	Edelstahlwellschlauch ¾ "
300090	1	Elektronik Wasserstand
300091	1	Sensor für Wasserstand
300300	1	Leuchtdruckschalter Wasserzulauf (EAO) blau "S2"
300301	1	Leuchtdrucktaster Wasserablauf (EAO) gelb
300302	1	Leuchtdrucktaster grün Hauptschalter (EAO) komplett
800202	1	Anzeigelampe " Rot " 250 Volt Niveauregulierung
800201	1	Anzeigelampe " GRÜN " 250 Volt
100134	1	LED Kontrolleuchte mit Metall - Haltebuchse (Grün)

14 Konformitätserklärung

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

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: Induktionsnudelkocher-Einbaugerät

Type: BK11/2, BK11/1

Bestimmungsgemäße Verwendung: Gerät zum Erhitzen von Speisen

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

Niederspannungsrichtlinie 73/23EWG Änderung in EU-Recht

EMV-Richtlinie 89/336EWG in der Fassung 93/68 EWG

Die Übereinstimmung des bezeichneten Produktes mit den Vorschriften der Richtlinien 89/336 und 73/23 wird nachgewiesen durch die vollständige Einhaltung folgender Normen:

harmonisierte Europäische Normen:

Referenznummer	Ausgabedatum	Referenznummer	Ausgabedatum
----------------	--------------	----------------	--------------

EN 60335-2-36.2002 + A1:2004			
------------------------------	--	--	--

EN 60335-1:2002 + A11:2004			
----------------------------	--	--	--

EN55014-1 , EN 55014-2, EN61000-3-3, EN 50366			
---	--	--	--

Nationale Normen (Nach NSR)

Referenznummer	Ausgabedatum	Referenznummer	Ausgabedatum
----------------	--------------	----------------	--------------

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 Aktuelle EG-Richtlinien und den angewandten Normen entsprechen.

Durach, August 2005

Stand 08-2005



(Rechtsgültige Unterschrift) verantwortlich Peter Berner

