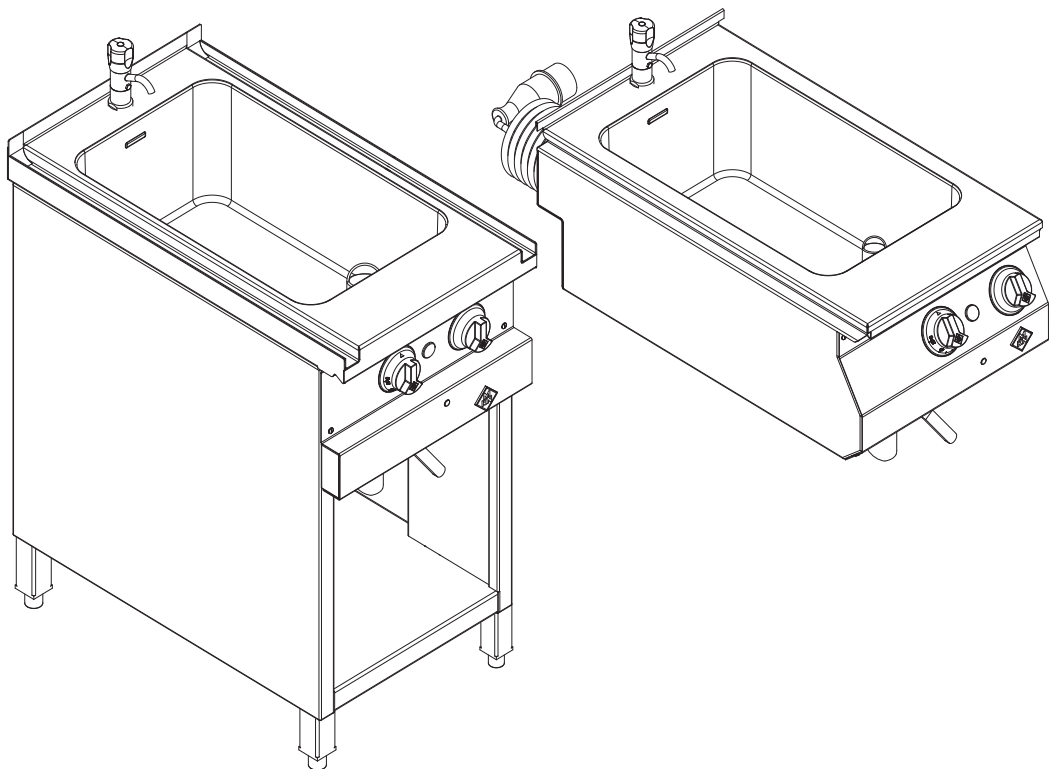


Vor Inbetriebnahme Bedienungsanleitung lesen

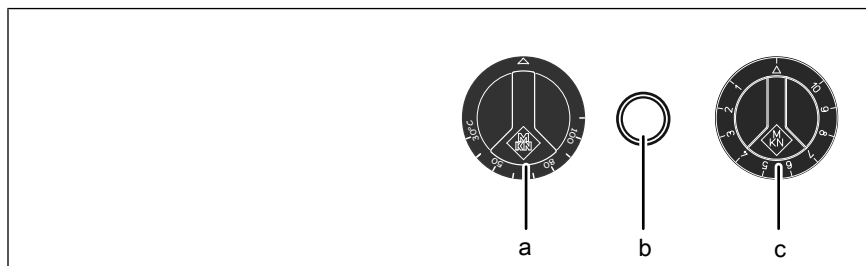
Bedienungsanleitung

Kochmarie



Gerät	Energieart	Gerätetyp	Modell
Kochmarie	Elektro	Standgerät	OPEKMA1+ O7EKMA1+ HLEKMA1+
		Tischgerät	SLEKMA1+
		Einbaugerät	EBEKMA1+

Bedien- und Anzeigeelemente



a Bedienknebel *Temperatur*
b Kontrollleuchte *Heizbetrieb*

c Bedienknebel *Leistung*

Hersteller

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
Halberstädter Straße 2a
38300 Wolfenbüttel
Germany

Telefon +49 5331 89-0
Telefax +49 5331 89-280
Internet www.mkn.eu

Urheberrecht

Sämtliche Rechte an Texten, Grafiken oder Bildern dieser Dokumentation liegen bei der MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG. Eine Verbreitung oder Vervielfältigung ist ausschließlich nach schriftlicher Zustimmung der MKN zulässig.
Copyright by MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG



1 Einleitung	7
1.1 Zu dieser Anleitung	7
1.1.1 Zeichenerklärung	8
1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung	9
1.3 Garantie, Gewährleistung und Haftung	9
2 Sicherheitshinweise	10
3 Gerätebeschreibung	13
3.1 Geräteübersicht	13
3.1.1 Standgerät	13
3.1.2 Tischgerät	14
3.1.3 Einbaugerät	14
3.2 Funktion der Bedien- und Anzeigeelemente	15
4 Gerät bedienen	16
4.1 Tipps zum Umgang	16
4.2 Grundlegende Funktionen	16
4.2.1 Temperatur einstellen	16
4.2.2 Leistung einstellen	16
4.3 Gerät einschalten und ausschalten	16
4.3.1 Einschalten	16
4.3.2 Ausschalten	16
4.4 Wasser einfüllen	17
4.5 Kochen	17
4.5.1 Kochen ohne Kocheinsatz	18
4.5.2 Kochen mit Kocheinsatz	19
4.6 Gerät entleeren	20
4.6.1 Gerät mit Schöpfkelle entleeren	20
4.6.2 Gerät nach unten entleeren	20
4.7 Pausen und Betriebsende	21
4.7.1 Nach längerer Betriebspause Hygienespülung durchführen	21
5 Gerät reinigen und pflegen	22
5.1 Korrosion vermeiden	22
5.2 Roststellen beseitigen	22
5.3 Gehäuse reinigen	23
5.4 Wanne reinigen	23
5.5 Ablauf reinigen	23
5.6 Gerät entkalken	24
5.7 Gerät prüfen	24
5.7.1 Sichtprüfung durchführen	24
6 Störungen beheben	25
6.1 Fehlerursachen und Abhilfe	25

6.2 Typenschild	25
7 Wartung durchführen	26
8 Umweltgerecht entsorgen	27
9 Herstellererklärung	28

1 Einleitung

1.1 Zu dieser Anleitung

Die Bedienungsanleitung ist Teil des Gerätes und enthält Informationen:

- zum sicheren Betrieb,
- zur Reinigung und Pflege,
- zur Abhilfe bei auftretenden Störungen.

Folgende Hinweise beachten und einhalten:

- Die Bedienungsanleitung vor dem ersten Bedienen vollständig lesen.
- Die Bedienungsanleitung dem Bediener zu jeder Zeit am Einsatzort des Gerätes bereit stellen.
- Die Ergänzungen des Herstellers einfügen.
- Die Bedienungsanleitung während der Lebensdauer des Gerätes aufbewahren.
- Die Bedienungsanleitung an den nachfolgenden Betreiber des Gerätes weitergeben.

Zielgruppe Zielgruppe der Bedienungsanleitung ist der Bediener, der mit Betrieb, Reinigung und Pflege des Gerätes betraut ist.

Abbildungen Alle Abbildungen in dieser Anleitung sind beispielhaft. Abweichungen zum vorliegenden Gerät können auftreten.

1.1.1 Zeichenerklärung



GEFAHR
Unmittelbar drohende Gefahr

Nichtbeachtung führt zum Tod oder zu schwersten Verletzungen.



WARNUNG
Möglicherweise drohende Gefahr

Nichtbeachtung kann zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.



VORSICHT
Gefährliche Situation

Nichtbeachtung kann zu leichten und mittelschweren Verletzungen führen.

ACHTUNG
Sachschaden

Nichtbeachtung kann zu Sachschaden führen.



Hinweise zum Verständnis und zur Bedienung des Gerätes.

Symbol / Auszeichnung	Bedeutung
•	Auflistung von Informationen.
→	Handlungsschritte, die in beliebiger Reihenfolge auszuführen sind.
1. 2.	Handlungsschritte, die in vorgegebener Reihenfolge auszuführen sind.
↳	Ergebnis oder Zusatzinformation einer ausgeführten Handlung.

1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung für gewerbliche Zwecke, insbesondere in gewerblichen Küchen, bestimmt.

Dieses Gerät darf nur mit geeignetem Zubehör zum Garen und Warmhalten von Lebensmitteln benutzt werden.

Untersagt ist die Benutzung des Gerätes unter anderem für folgende Zwecke:

- Trocknen von Tüchern, Papier oder Geschirr
- Frittieren
- Erhitzen von Säuren, Laugen oder anderen Chemikalien
- Erhitzen von Konserven
- Erhitzen von brennbaren Flüssigkeiten
- Beheizen von Räumen
- Als Abstellplatz oder Arbeitsplatte
- Aufbewahren von Vorräten
- Auftauen von Tiefkühlkost
- Auftauen und Aufwärmen von Speisen
- Schmelzen von Fetten und Salzen

Untersagt ist die Benutzung des Gerätes in folgenden Ländern:

- USA
- Kanada

1.3 Garantie, Gewährleistung und Haftung

Die Garantie erlischt und die Gerätesicherheit ist nicht mehr gewährleistet bei:

- Umbau oder technischen Veränderungen am Gerät,
- Nichtbestimmungsgemäßer Verwendung,
- Unsachgemäßer Inbetriebnahme, Bedienung oder Wartung des Gerätes,
- Fehlern, die auf Nichtbeachten dieser Anleitung zurückzuführen sind.

2 Sicherheitshinweise

Das Gerät erfüllt die relevanten Sicherheitsstandards. Restgefahren bei der Bedienung oder Gefahren durch Fehlbedienung sind nicht auszuschließen und werden in den Sicherheits- und Warnhinweisen gesondert erwähnt.

Der Bediener muss die regional geltenden Vorschriften kennen und beachten.

Betrieb Folgender Personenkreis muss bei der Bedienung durch eine Person beaufsichtigt werden, die für die Sicherheit verantwortlich ist:

- Personen, die physisch, sensorisch oder mental nicht dazu in der Lage sind oder denen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät bestimmungsgemäß zu bedienen.

Die beaufsichtigende Person muss mit dem Gerät und den davon ausgehenden Gefahren vertraut sein.

Heiße Oberflächen Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
- Unmittelbar nach dem Betrieb Heizelemente, Heizflächen oder Zubehör nicht anfassen.
- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.

Heiße Flüssigkeiten Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
- Maximale Füllmenge einhalten.

Verätzungsgefahr durch verdampfenden Reiniger

- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.

Verbrühungsgefahr durch Dampf

- Arme und Hände durch Schutzhandschuhe schützen.
- Entleerhahn vorsichtig öffnen und Gerät entleeren.

Defektes Gerät Verletzungsgefahr durch defektes Gerät

- Defektes Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.
- Defektes Gerät nicht betreiben.
- Gerät nur durch autorisiertes Fachpersonal instand setzen lassen.

Brandschutz Brandgefahr durch Verschmutzung und Fettbeläge

- Gerät nach Betriebsende reinigen.

Brandgefahr durch Überhitzen

- Gerät während des Betriebes beaufsichtigen.

Brandbekämpfung

- Im Brandfall Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.

- Fettbrände mit Feuerlöscher Brandklasse F löschen, nie mit Wasser. Andere Brände zum Beispiel mit ABC-Löcher, CO₂-Löcher oder einem für die vorliegende Brandklasse geeigneten Löschmittel löschen.

Gerät auf Rollen Verletzungsgefahr durch Gerät auf Rollen

- Geräte, deren Wandseite schmaler als 600 mm ist, bauseitig an der Wand befestigen.
- Gerät nur für Reinigung oder Wartung bewegen.
- Rollen während des Betriebes feststellen.
- Gerät nur entleert bewegen.

Gefahr durch Leitungsbruch bei hoher Zugbelastung

- Gerät mit einer Kette zur Zugentlastung der Anschlussleitung bauseitig so sichern, dass die Anschlussleitungen bei einer Gerätebewegung nicht auf Zug beansprucht werden. Die Zugentlastung muss auf eine Zuglast von mindestens 0,6 kN ausgelegt sein.

Unsachgemäße Reinigung Verätzungsgefahr durch Reinigungsmittel

- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.
- Beim Umgang mit ätzenden Reinigungsmitteln geeignete Schutzmaßnahmen einhalten.

Sturzgefahr auf nassem und rutschigem Boden

- Boden vor dem Gerät sauber und trocken halten.

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- Gerät nach Benutzung reinigen.
- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl reinigen.
- Gehäuse nicht mit stark scheuernden oder chemisch aggressiven Reinigungsmitteln reinigen.
- Gehäuse nicht mit stark scheuernden Schwämmen reinigen.
- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.
- Gerät nicht schockartig abkühlen.
- Keine bleichenden oder chlorhaltigen Reiniger oder Desinfektionsmittel verwenden.
- Gehäuse nicht in Wasser tauchen.

Hygiene Gesundheitsgefahr durch unzureichende Hygiene

- Regional geltende Hygienevorschriften einhalten.
- Reinigungshinweise beachten.
- Beim Warmhalten von Speisen lebensmittelrechtliche Vorgaben beachten.

Unsachgemäßer Gebrauch Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch

- Gerät nicht im Freien betreiben.
- Nur Originalzubehör verwenden.
- Bediener regelmäßig schulen.
- Keine Warmhalteplatten und Konservendosen erhitzen.
- Gerät während des Betriebes beaufsichtigen.
- Gerät nur mit Händen bedienen.

3 Gerätebeschreibung

Das Gerät ist zum universellen Einsatz in der gewerblichen Küche zur Zubereitung von Speisen bestimmt. Das Gerät darf nur mit geeigneten Flüssigkeiten zum Kochen von Lebensmitteln verwendet werden.

3.1 Geräteübersicht

3.1.1 Standgerät

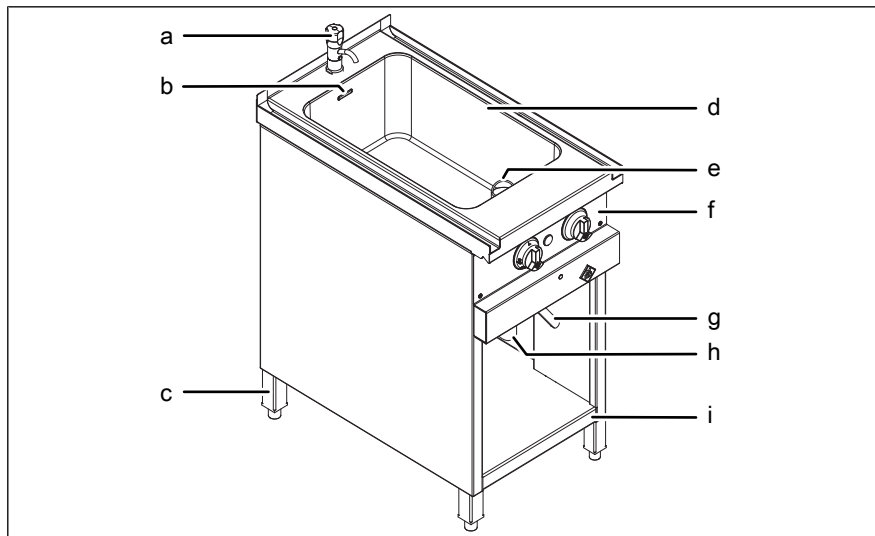


Bild: Kochmarie

- | | |
|---|----------------|
| a Wasserzulaufhahn | f Bedienblende |
| b Markierung <i>maximaler Füllstand</i> | g Absperrhahn |
| c Gerätebein (optional) | h Ablauf |
| d Wanne | i Typenschild |
| e Ablaufstopfen (optional) | |

3.1.2 Tischgerät

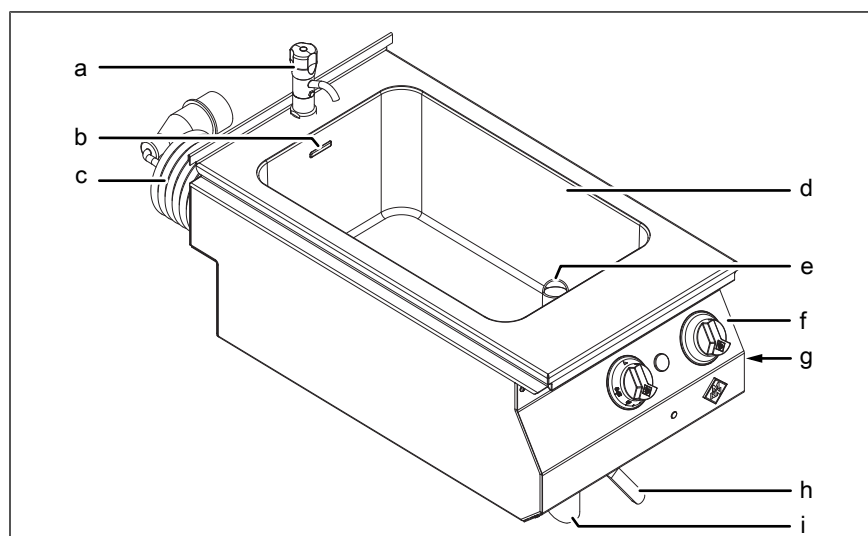


Bild: Kochmarie

- | | |
|---|----------------|
| a Wasserzulaufhahn | f Bedienblende |
| b Markierung <i>maximaler Füllstand</i> | g Typenschild |
| c Zuleitung | h Absperrhahn |
| d Wanne | i Ablauf |
| e Ablaufstopfen (optional) | |

3.1.3 Einbaugerät

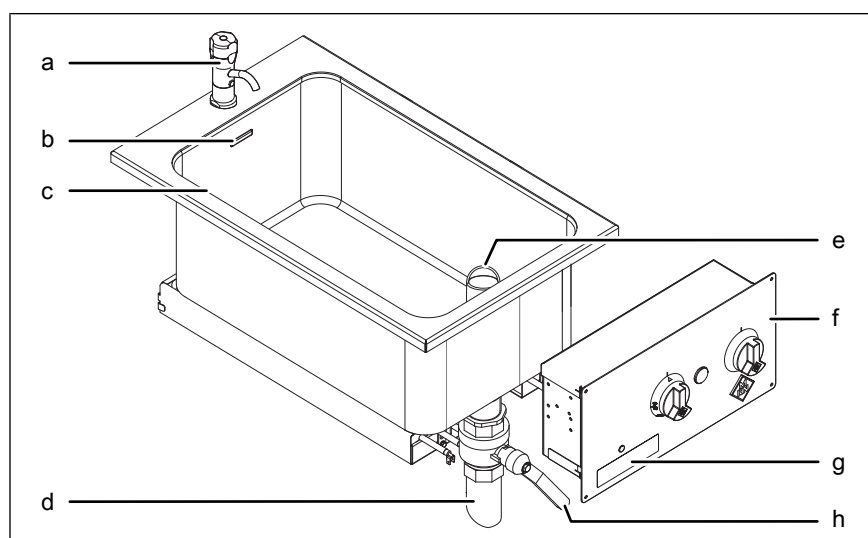


Bild: Kochmarie

- | | |
|---|----------------------------|
| a Wasserzulaufhahn | e Ablaufstopfen (optional) |
| b Markierung <i>maximaler Füllstand</i> | f Bedienblende |
| c Wanne | g Typenschild |
| d Ablauf | h Absperrhahn |

3.2 Funktion der Bedien- und Anzeigeelemente

Symbol	Bedien-/Anzeigeelement	Funktion
	Bedienknebel <i>Leistung</i>	• Gerät ausschalten.
1 — 10		• Leistung einstellen.
	Bedienknebel <i>Temperatur</i>	• Heizung ausschalten.
30° C — 110° C		• Temperatur einstellen.
	Kontrollleuchte <i>Heizbetrieb</i>	• Leuchtet wenn Heizung aktiv.

4 Gerät bedienen

4.1 Tipps zum Umgang

- Geeignetes Kochgeschirr verwenden.
 - Geeignetes Kochgeschirr ist aus gelochtem Edelstahl mit ebenem Boden.
- Überkochen vermeiden.
- Restwärme durch frühzeitiges Ausschalten nutzen.

4.2 Grundlegende Funktionen

4.2.1 Temperatur einstellen

- Bedienknebel *Temperatur* auf gewünschte Temperatur einstellen.
 - ↳ Kontrollleuchte *Heizbetrieb* leuchtet.
- ↳ Kontrollleuchte *Heizbetrieb* erlischt bei Erreichen der eingestellten Temperatur.

4.2.2 Leistung einstellen

Voraussetzung Gerät eingeschaltet

- Bedienknebel *Leistung* auf gewünschte Leistungsstufe drehen.

4.3 Gerät einschalten und ausschalten

4.3.1 Einschalten

Voraussetzung Gerät betriebsbereit

- Bedienknebel *Leistung* auf maximale Leistungsstufe drehen.
- ↳ Gerät ist eingeschaltet.

4.3.2 Ausschalten

1. Bedienknebel *Leistung* auf Stellung „△“ drehen.
- ↳ Gerät ist ausgeschaltet.

4.4 Wasser einfüllen



Füllstandsänderung durch befüllten Kocheinsatz beachten.



Wasser erst salzen, wenn die Kochtemperatur erreicht ist.

Dadurch löst sich das Salz sofort und lagert sich nicht erst am Boden ab.

Salz am Boden kann zu Korrosion führen.

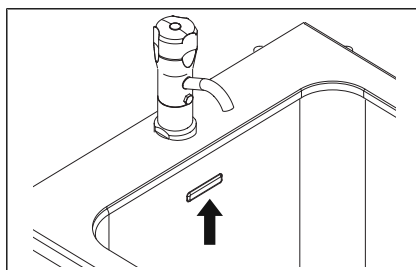


Bild: Markierung *maximaler Füllstand*

Voraussetzung Ablauf geschlossen
Gerät vorbereitet

1. Wasserzulaufhahn öffnen.
2. Wasser bis unterhalb der Markierung *maximaler Füllstand* einfüllen.
3. Wasserzulaufhahn schließen.

4.5 Kochen



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

- Auffangbehälter vor dem Entleeren abkühlen lassen.
- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch kochende Speisen

Markierung *Maximaler Füllstand* nicht überschreiten



Zugabe von kalter Flüssigkeit oder Wasser während des Garens verlängert die Garzeit.

4.5.1 Kochen ohne Kocheinsatz

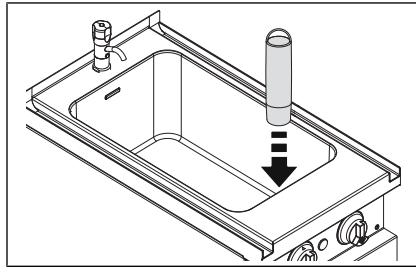


Bild: Ablaufstopfen einsetzen

Voraussetzung Gerät betriebsbereit

1. Ablaufstopfen einsetzen.
 - ↳ Ablauf wird nicht durch Gargut verstopft.
2. Flüssigkeit zufügen.
3. Gargut einfüllen.
 - ↳ Markierung *maximaler Füllstand* beachten.
4. Gerät einschalten (siehe „Gerät einschalten und ausschalten“).
5. Temperatur einstellen (siehe „Grundlegende Funktionen“).
 - ↳ Gerät heizt auf.
 - ↳ Kontrollleuchte *Heizbetrieb* leuchtet.
 - ↳ Eingestellte Temperatur erreicht.
 - ↳ Kontrollleuchte *Heizbetrieb* erlischt.
6. Gargut wie gewünscht garen.
 - ↳ Gargut mit maximaler Leistung schnell zum Kochen bringen.
 - ↳ Empfindliches Gargut mit niedriger Leistung langsam und schonend zum Kochen bringen.
7. Während des Garens gelegentlich umrühren.
 - ↳ Wärme verteilt sich gleichmäßiger.
 - ↳ Gargut brennt nicht an.
8. Schaum bei Bedarf entfernen.
9. Heizung ausschalten.
 - ↳ Gerät kühlt ab.
10. Gargut entnehmen.
11. Gerät ausschalten.
12. Gerät entleeren.
13. Ablaufstopfen entfernen.
14. Gerät reinigen (siehe „Gerät reinigen und pflegen“).

4.5.2 Kochen mit Kocheinsatz

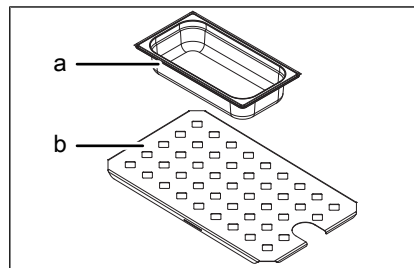


Bild: Bestückung

- a Kocheinsatz (optional)
- b Einsatzboden (optional)

Voraussetzung Gerät betriebsbereit

1. Einlegeboden einsetzen.
2. Flüssigkeit zufügen.
3. Gargut in Kocheinsatz füllen.
4. Kocheinsatz einsetzen.
 - ↳ Markierung *maximaler Füllstand* beachten.
5. Gerät einschalten (siehe „Gerät einschalten und ausschalten“).
6. Temperatur einstellen (siehe „Grundlegende Funktionen“).
 - ↳ Gerät heizt auf.
 - ↳ Kontrollleuchte *Heizbetrieb* leuchtet.
 - ↳ Eingestellte Temperatur erreicht.
 - ↳ Kontrollleuchte *Heizbetrieb* erlischt.
7. Gargut wie gewünscht garen.
 - ↳ Gargut mit maximaler Leistung schnell zum Kochen bringen.
 - ↳ Empfindliches Gargut mit niedriger Leistung langsam und schonend zum Kochen bringen.
8. Schaum bei Bedarf entfernen.
9. Heizung ausschalten.
 - ↳ Gerät kühlt ab.
10. Kocheinsatz mit Aushebehaken entnehmen.
11. Gargut entnehmen.
12. Einlegeboden mit Aushebehaken entnehmen.
13. Gerät ausschalten.
14. Gerät entleeren.
15. Gerät reinigen (siehe „Gerät reinigen und pflegen“).

4.6 Gerät entleeren



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
- Für den Transport hitzebeständige Behälter mit Griffen und verschließbarem Deckel verwenden.

4.6.1 Gerät mit Schöpfkelle entleeren

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet

1. Geeigneten Behälter bereit stellen.
2. Gargut mit Schöpfkelle in Behälter füllen.

4.6.2 Gerät nach unten entleeren

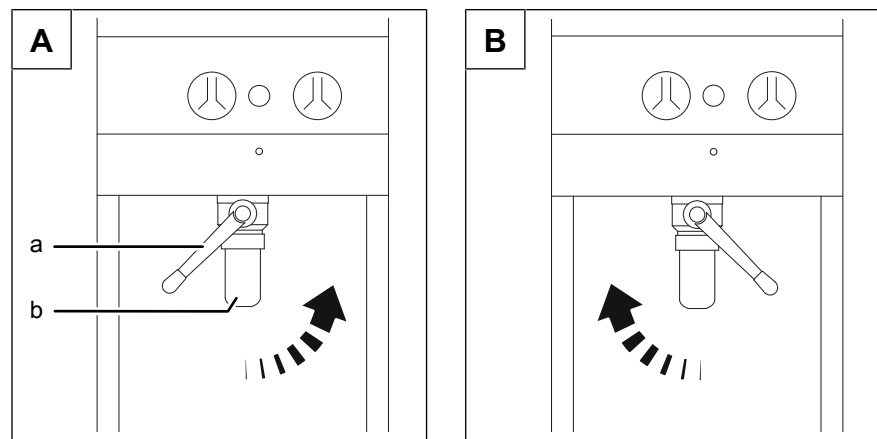


Bild: Ablauf öffnen (A), Ablauf schließen (B)

a Absperrhahn

b Ablauf

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet

Gerät abgekühlt

Ablauf geschlossen

1. Geeigneten Behälter unterstellen.
2. Absperrhahn langsam nach rechts drehen.
 - ↳ Ablauf wird geöffnet.
 - ↳ Wanne wird entleert.
 - ↳ Geeignete Leitung zur Entleerung verwenden.
3. Absperrhahn nach links drehen.
 - ↳ Ablauf wird geschlossen.
4. Behälter vorsichtig entnehmen und entleeren.

4.7 Pausen und Betriebsende

Gerät zum Betriebsende und während Betriebspausen ausschalten.

1. Bedienknebel *Leistung* auf Stellung „“ drehen.
2. Bedienknebel *Temperatur* auf Stellung „“ drehen.
↳ Gerät kühlt ab.
3. Wanne entleeren (siehe „Wasser ablassen“).
4. Gerät reinigen (siehe „Gerät reinigen und pflegen“).

4.7.1 Nach längerer Betriebspause Hygienespülung durchführen

Vor der Benutzung des Gerätes Wasserleitungen im Gerät und bauseitige Wasserleitungen aus hygienischen Gründen spülen.

5 Gerät reinigen und pflegen



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
-

ACHTUNG

Sachschaden durch schockartiges Abkühlen

- Gerät nicht schockartig abkühlen.
-

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl reinigen.
-

5.1 Korrosion vermeiden

- Oberflächen des Gerätes sauber und luftzugänglich halten.
- Entfernen von Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten.
- Teile aus nichtrostendem Stahl nur kurze Zeit mit stark säurehaltigen Lebensmitteln, Gewürzen, Salzen oder Ähnlichem in Berührung bringen.
- Vermeiden von Verletzung der Edelstahloberfläche durch andere Metallteile, zum Beispiel Stahlspachtel oder Stahl-Drahtbürste.
- Vermeiden von Kontakt mit Eisen und Stahl, zum Beispiel Stahlwolle und Stahlspachtel.
- Keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Kontaktflächen mit Wasser reinigen.

5.2 Roststellen beseitigen

- Frische Roststellen mit mildem Scheuermittel oder feinem Schleifpapier sofort beseitigen.
- Roststellen immer vollständig entfernen.
- Freien Luftzutritt an behandelten Stellen für mindestens 24 Stunden sicherstellen. In dieser Zeit darf es zu keinem Kontakt mit Fetten, Ölen oder Nahrungsmitteln kommen, damit sich eine neue Schutzschicht bilden kann.

5.3 Gehäuse reinigen

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- Gehäuse nicht mit stark scheuernden oder chemisch aggressiven Reinigungsmitteln reinigen.
- Gehäuse nicht mit stark scheuernden Schwämmen reinigen.

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

1. Gehäuse mit warmen Wasser und handelsüblichem Reinigungsmittel reinigen.
2. Mit klarem Wasser gründlich nachspülen um Reiniger zu neutralisieren.
3. Mit fusselfreiem Tuch trockenreiben.

5.4 Wanne reinigen

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet und abgekühlt
Wasser abgelassen

1. Wanne mit klarem Wasser reinigen.
 - ↳ Bei Bedarf mildes Reinigungsmittel verwenden.
 - ↳ Mit klarem Wasser gründlich nachspülen.
2. Mit fusselfreiem Tuch trockenreiben.
3. Wasser ablassen.
4. Ablauf schließen.
 - ↳ Darauf achten, dass kein Wasser im Ablauf verbleibt.
5. Wanne durch kurzes Aufheizen trocknen.

5.5 Ablauf reinigen

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet und abgekühlt
Wanne entleert

1. Ablauf öffnen.
2. Ablauf mit einer Flaschenbürste gründlich reinigen.
3. Ablauf mit klarem Wasser reinigen.
 - ↳ Bei Bedarf mildes Reinigungsmittel verwenden.
 - ↳ Mit klarem Wasser gründlich nachspülen.
4. Mit fusselfreiem Tuch trockenreiben.
5. Ablauf schließen.
 - ↳ Darauf achten, dass kein Wasser im Ablauf verbleibt.

5.6 Gerät entkalken



Bei Betrieb mit hartem Wasser, Wanne regelmäßig entkalken, um Schäden am Gerät zu vermeiden.

Zum Entkalken handelsübliches Entkalkungsmittel verwenden.

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

Wanne entleert und gereinigt

Ablauf geschlossen

1. Entkalkungsmittel nach Gebrauchsanweisung des Herstellers anwenden.
2. Wasser und Entkalkungsmittel ablassen (siehe „Gerät bedienen“).
3. Mit klarem Wasser gründlich nachspülen.
4. Wanne auf Kalkrückstände untersuchen.
 - ↳ Bei Bedarf Entkalken wiederholen.
5. Wasser ablassen.
6. Mit fusselfreiem Tuch trockenreiben.
7. Ablauf schließen.
 - ↳ Darauf achten, dass kein Wasser im Ablauf verbleibt.
8. Wanne durch kurzes Aufheizen trocknen.

5.7 Gerät prüfen

5.7.1 Sichtprüfung durchführen

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Prüfung

- Prüfung gemäß den Prüfungsintervallen durchführen.
 - Prüfung vom befähigten Bediener durchführen lassen.
 - Bei Schäden oder Anzeichen von Verschleiß sofort Kundenservice kontaktieren und Gerät nicht mehr betreiben.
-

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

Wanne entleert und gereinigt

Ablauf geschlossen

- Gehäuse, Wanne und Ablauf regelmäßig auf Verformung und Schäden prüfen.
- ↳ Sichtprüfung ist durchgeführt.

6 Störungen beheben

6.1 Fehlerursachen und Abhilfe

Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Gerät heizt nicht auf	Gerät defekt	- Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen. - Kundenservice kontaktieren.
	Bedienknebel <i>Leistung</i> auf Stellung 	Gerät einschalten.
	Bedienknebel <i>Temperatur</i> auf Stellung 	Temperatur einstellen.
	Stromzufuhr unterbrochen	Gerät mit Elektro-Versorgungsnetz verbinden.
	Temperaturregler Heizung defekt	- Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen. - Kundenservice kontaktieren.
Ungenügende Heizleistung	Temperaturregler Heizung defekt	- Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen. - Kundenservice kontaktieren.
	Netzphase fehlt	- Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen. - Kundenservice kontaktieren.
Kontrollleuchte <i>Heizbetrieb</i> leuchtet nicht	Kontrollleuchte <i>Heizbetrieb</i> defekt	- Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen. - Kundenservice kontaktieren.

6.2 Typenschild

Bei Rückfragen an den Kundenservice geben Sie bitte immer folgende Daten des Typenschildes an:

Serialnummer (SN)	
Typnummer (TYP)	

7 Wartung durchführen

Das Gerät ist wartungsfrei, es bestehen keine Wartungsanforderungen.

8 Umweltgerecht entsorgen

Gerät oder Geräteteile nicht im Restmüll entsorgen. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können enthaltene Giftstoffe Gesundheit und Umwelt schädigen.

Entsorgung entsprechend den örtlichen Bestimmungen für Altgeräte vornehmen. Offene Fragen mit zuständigen Behörden (zum Beispiel Abfallwirtschaft) klären.

Wir sind ein registrierter Hersteller der Stiftung **elektro-altgeräte** register und im **ear** Verzeichnis gelistet. Bei Bedarf, wenden Sie sich an einen Entsorger der Stiftung. (WEEE-Reg.-Nr.DE 19459438)

Gerät Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten neben wertvollen Materialien auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Reinigungsmittel Reste und Behälter von Reinigungsmitteln gemäß den Angaben des Reinigungsmittel-Herstellers entsorgen. Die regional geltenden Vorschriften beachten.

9 Herstellereklärung



EU-Konformitätserklärung



Hersteller

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG • Halberstädter Straße 2a • D-38300 Wolfenbüttel

Hiermit erklären wir, dass folgendes Produkt:

Gerätebeschreibung							
Gerät zum Zubereiten von Nahrungsmitteln im gewerblichen Bereich							
Gerätetyp							
Elektro-Kochmarie							
Gerätenummer							
0722603	10012548	10013198	10013213	1022603	1222603	1322603	1422603
1522603	2022603	2122603					

allen einschlägigen Bestimmungen der nachfolgenden Richtlinien entspricht, beinhaltet jedoch keine Zusicherung von Eigenschaften:

- Richtlinie 2011/65/EU (RoHS) vom 01. Juli 2011
- Richtlinie 2014/30/EU vom 26. Februar 2014 über die elektromagnetische Verträglichkeit
- Richtlinie 2014/35/EU vom 26. Februar 2014 über elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

herangezogene Prüfungsgrundlagen
EN ISO 12100:2010
DIN EN 55014-1:2012-05
EN 60335-1:2012
EN 55014-2:2015
EN 60335-2-47:2003/A11:2012

Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller. Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen, verliert diese Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

Originaldokument • 2022603--0KODE-A

Wolfenbüttel, 27.04.2016

Bevollmächtigte Person für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:

ppa. Peter Helm, Technischer Leiter (Adresse siehe Hersteller)

1 / 1

2022603--0KODE-A

de-DE

2022603-20ABDE-B



www.mkn.com

