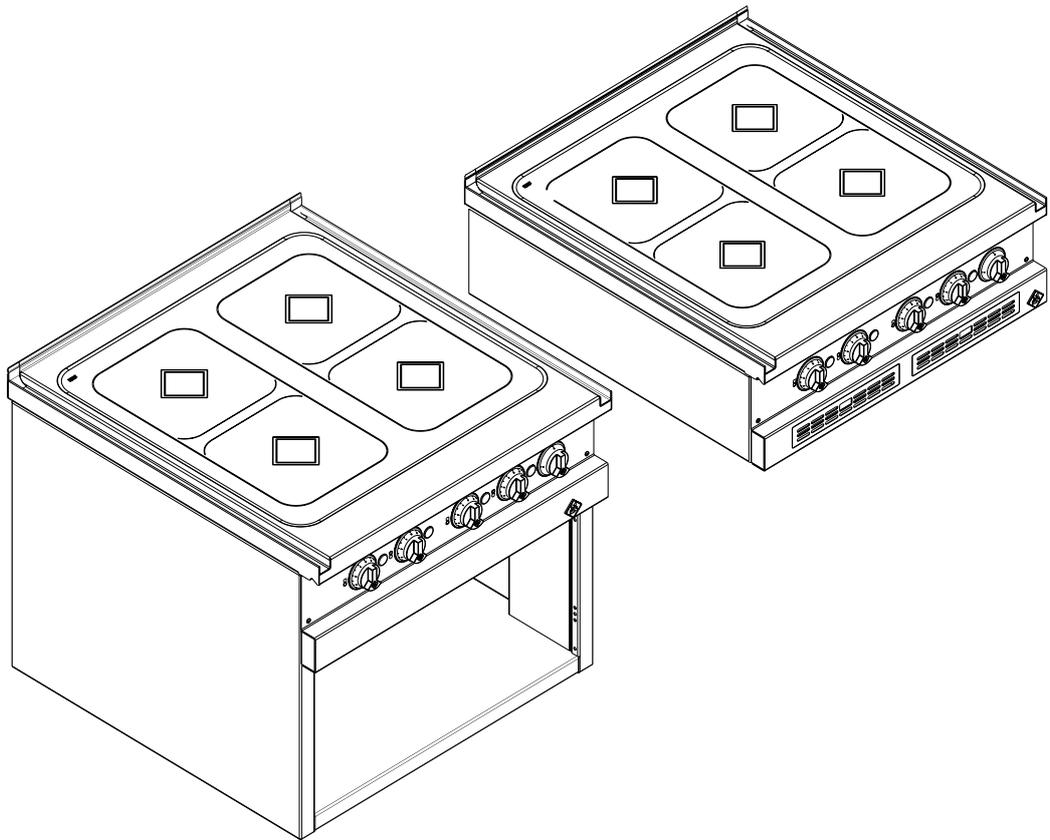


Vor Inbetriebnahme Bedienungsanleitung lesen

Bedienungsanleitung

## Herd



Originaldokument • 2023104-20ABDE-D • 08.01.2024

Gerät	Energieart	Gerätetyp	Modell Induktion	Modell Flächeninduktion
Herd Induktions- Kochfeld	Elektro	Standgerät	OPEHEI... ohne EB/ WOK O7EHEI... ohne EB/ WOK HLEHEI...ohne WOK	OPEHEIFL...ohne EB O7EHEIFL... HLEHEIFL...
		Hängegerät	OIEHEI...	OIEHEIFL...
		Tischgerät	CVEKOI2	CVEKOI1

2023104-20ABDE-D

de-DE

# Bedien- und Anzeigeelemente

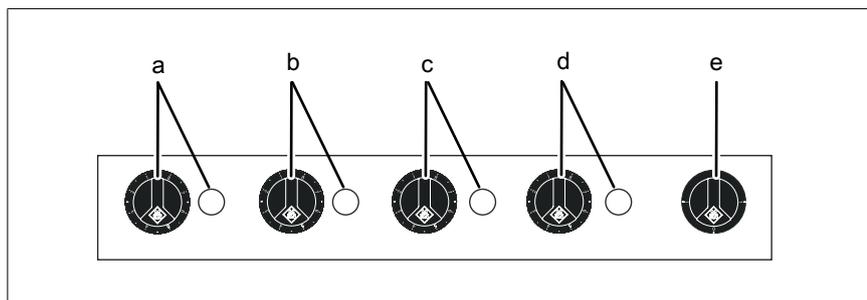


Bild: Bedienelemente

Bedienknobel *Leistung* mit Kontrollleuchte

- a links hinten
- b links vorne
- c rechts hinten
- d rechts vorne

e Bedienknobel Ein Aus

## **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.com](http://www.mkn.com)

## **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



<b>1 Einleitung</b>	<b>5</b>
<b>1.1 Zu dieser Anleitung</b>	<b>5</b>
1.1.1 Zeichenerklärung	6
<b>1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung</b>	<b>7</b>
<b>1.3 Garantie</b>	<b>7</b>
<b>2 Sicherheitshinweise</b>	<b>8</b>
<b>3 Gerätebeschreibung</b>	<b>12</b>
3.1 Geräteübersicht	12
3.2 Ausstattung	12
3.3 Funktion der Bedien- und Anzeigeelemente	13
3.4 Besonderheiten der Induktionskochtechnik	13
<b>4 Gerät bedienen</b>	<b>14</b>
4.1 Tipps zum Umgang	14
4.2 Topfqualität prüfen	14
<b>4.3 Grundlegende Funktionen</b>	<b>15</b>
4.3.1 Gerät einschalten	15
4.3.2 Gerät ausschalten	15
4.3.3 Leistung einstellen	15
4.3.4 An- und Fortkochen	16
<b>4.4 Pausen und Betriebsende</b>	<b>18</b>
4.4.1 Kurze Pausen	18
4.4.2 Längere Pausen und Betriebsende	18
<b>5 Gerät reinigen und pflegen</b>	<b>19</b>
5.1 Korrosion vermeiden	19
5.2 Roststellen beseitigen	19
5.3 Gehäuse reinigen	19
5.4 Induktions-Kochfeld reinigen	20
<b>5.5 Luftfilter austauschen</b>	<b>21</b>
5.5.1 Luftfilterschublade	21
5.5.2 unter dem Gerät	22
<b>6 Störungen beheben</b>	<b>23</b>
6.1 Fehlerursachen und Abhilfe	23
6.2 Typenschild	26
<b>7 Umweltgerecht entsorgen</b>	<b>27</b>
7.1 Entsorgung	27
<b>8 Herstellererklärung</b>	<b>28</b>

# 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 darf nur mit geeignetem Zubehör zum Garen von Lebensmitteln benutzt werden.

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

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

- Erhitzen von Säuren, Laugen oder anderen Chemikalien
- Erhitzen von brennbaren Flüssigkeiten
- Erhitzen von Konserven
- Erhitzen von Lebensmitteln in Aluminiumfolie oder Aluminiumschalen auf dem Induktionskochfeld
- Erhitzen von Warmhalteplatten und GN-Behältern auf dem Induktionskochfeld
- Als Abstellplatz oder Arbeitsplatte

**Untersagt ist die Benutzung des Gerätes in folgenden Ländern:**

- USA
- Kanada

## 1.3 Garantie

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.
- Keine Topfdeckel oder Besteckteile auf dem Kochfeld ablegen.

### **Heiße Fette, Flüssigkeiten und Dämpfe** **Verätzungsgefahr durch verdampfenden Reiniger**

- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.

### **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, CO<sub>2</sub>-Löcher oder einem für die vorliegende Brandklasse geeigneten Löschmittel löschen.

### **Gerät auf Rollen oder Walzen Verletzungsgefahr durch Gerät auf Rollen oder Walzen**

- 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 Abreißen der Zuleitung bei Geräten auf Rollen oder Walzen**

- Die Sicherung muss auf eine Zugkraft von mindestens 0,6 kN ausgelegt sein.
- Das Sicherungsseil muss kürzer sein als die Anschlussleitung des Gerätes.

### **Gefahr durch Manipulation bei Geräten auf Rollen oder Walzen**

- Bei Geräten auf Rollen und Walzen können die Zuleitungen leichter manipuliert werden, als bei feststehenden Geräten. Eine regelmäßige Sichtkontrolle der Zuleitungen ist erforderlich.

### **Beschädigtes Kochfeld Verletzungsgefahr durch beschädigtes Kochfeld**

- Beschädigtes Gerät ausschalten und vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.
- Gerät nicht mit beschädigtem Kochfeld betreiben.
- Kochfeld nur durch autorisiertes Fachpersonal instand setzen lassen.

### **Magnetisches Feld Gesundheitsgefahr durch magnetisches Feld**

- Schwangere dürfen sich nicht im Bereich des Kochfeldes aufhalten.
- Personen mit Herzschrittmacher oder Defibrillator sollten abklären, ob sie sich im Bereich des Kochfeldes aufhalten dürfen.

### **Sachschaden durch magnetisches Feld**

- Keine magnetempfindlichen Gegenstände auf das Kochfeld legen, zum Beispiel Kreditkarten oder Mobiltelefone.

### **Heißes Kochgeschirr Sachschaden durch heißes Kochgeschirr**

- Heißes Kochgeschirr nicht auf Klebefuge des Kochfeldes abstellen, Silikondichtungen werden zerstört.
- Kochgeschirr darf nicht den Rand des Kochfeldes überdecken.

### **Unsachgemäße Reinigung Sachschaden durch verschmutzten Luftfilter**

- Verschmutzten Luftfiltereinsatz circa alle 200 Arbeitsstunden wechseln.

### **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.
- Glaskeramikschaaber zur Reinigung des Kochfeldes verwenden.
- Glaskeramik-Reiniger verwenden.
- Keine bleichenden oder chlorhaltigen Reiniger oder Desinfektionsmittel verwenden.
- Gehäuse nicht in Wasser tauchen.

### **Hygiene Gesundheitsgefahr durch unzureichende Hygiene**

- Regional geltende Hygienevorschriften einhalten.
- Reinigungshinweise 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.
- Keine Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium auf das Kochfeld legen.
- Nur Kochgeschirr verwenden, das von außen trocken ist.
- Nur geeignetes und unbeschädigtes Kochgeschirr verwenden.
- Gewürze, übergekochte Speisen oder Ähnliches umgehend entfernen.
- Kein Kochgeschirr mit rauem Boden verwenden.
- Gerät nicht ohne Luftfiltereinsatz betreiben.
- Zuluft- und Abluftöffnungen nicht abdecken.
- Keine heißen Flüssigkeiten oder Speisen unter dem Luftfilter abstellen.
- Bedienknebel *Leistung* rechtzeitig zurück drehen, um Überhitzen zu vermeiden.
- Mit einem heißen Kochgeschirr nicht unmittelbar von einer Gas-Kochstelle auf den Induktionsherd wechseln.

## 3 Gerätebeschreibung

### 3.1 Geräteübersicht

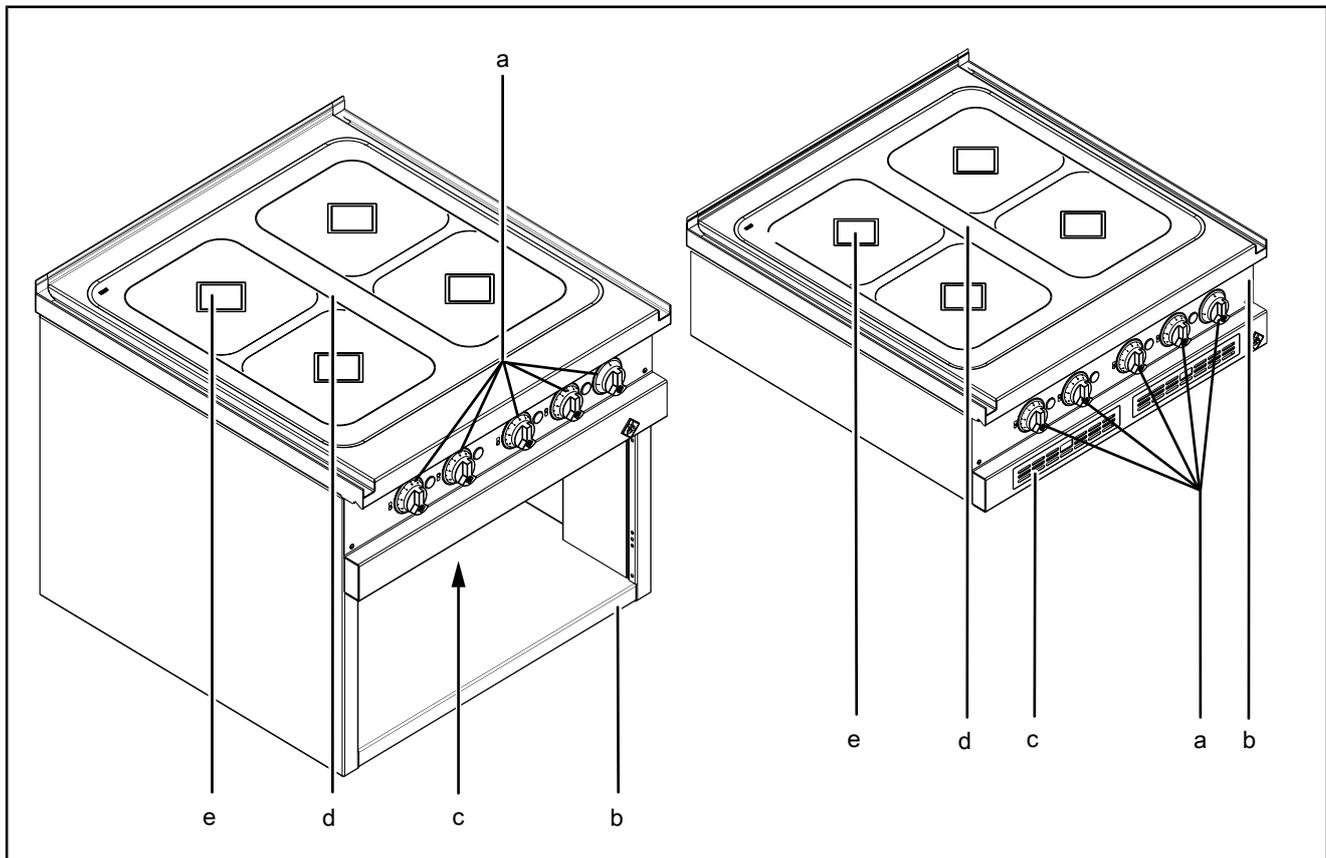


Bild: Induktionsherd

- |   |  |   |                      |
|---|--|---|----------------------|
| a | Bedienelemente                           | d | Glaskeramik-Kochfeld |
| b | Typenschild                              | e | Kochfeldmarkierung   |
| c | Luftfilter (Bodeneinsatz oder Schublade) |   |                      |

### 3.2 Ausstattung

- Ausstattung**
- Gehäuse aus Chromnickelstahl
  - Glaskeramik-Kochfeld
  - Luftfilter
  - Induktionsgeneratoren für Topferkennung

### 3.3 Funktion der Bedien- und Anzeigeelemente

Anzeige der Kontrollleuchte	Bedeutung
Leuchtet beim Einschalten des Gerätes kurz auf	Gerät in Betriebsbereitschaft.
Leuchtet alle 4 Sekunden kurz auf	Topferkennung aktiv. Induktionsfunktion in Betriebsbereitschaft.
Dauerleuchten	Normalbetrieb. Induktionsfunktion aktiv. Kochgeschirr wird erwärmt.
Dauerleuchten wird alle 4 Sekunden unterbrochen	Induktionsfunktion arbeitet mit reduzierter Leistung um Überhitzung der Elektronik zu verhindern.
Blinken	Störung erkannt.
Bedienelemente	Funktion
Bedienknebel <i>Ein Aus</i>	Ein- und Ausschalten
Bedienknebel <i>Leistung</i>	Leistung einstellen (1 = 5% bis 8 = 100%)

### 3.4 Besonderheiten der Induktionskochtechnik

- Normale Betriebsgeräusche**
- Bei Induktionskochstellen können aufgrund der Technologie die aufgestellten Töpfe zum Schwingen angeregt werden. Dies kann im Einzelfall zu einem Pfeifen, Knistern, Klicken oder tiefem Summen führen. Diese Geräusche sind normale Begleiterscheinungen der Induktionstechnologie, beeinflussen die Funktion des Gerätes nicht und stellen daher auch keinen Mangel des Gerätes dar. Durch Verwendung von mangelfreiem Marken-Kochgeschirr können diese Effekte in der Regel vermieden werden.
- Elektrostatische Effekte**
- Zwischen Töpfen, die sich berühren und auf verschiedenen Kochzonen betrieben werden, können elektrostatische Entladungen („Funkenbildung“) auftreten. Dieses Verhalten ist harmlos und kann durch einen Abstand zwischen den Töpfen vermieden werden.
  - Durch elektrostatische Aufladungen können beim Berühren von Töpfen bei sehr empfindlichen Personen unangenehme Empfindungen auftreten. Die hierbei auftretenden Berührungsspannungen und Berührungsströme liegen weit unterhalb der zulässigen Grenzwerte, daher sind diese Berührungen völlig ungefährlich.
- Leeres Kochgeschirr verhindert eine rechtzeitige Sicherheitsabschaltung**
- Ein leeres Kochgeschirr auf einer Induktionskochstelle erwärmt sich so schnell, dass die Sicherheitsabschaltung eventuell nicht rechtzeitig aktiviert wird. Dies kann den Boden des Gefäßes zum Schmelzen bringen und die Glaskeramik des Kochfeldes schädigen.

## 4 Gerät bedienen

### 4.1 Tipps zum Umgang

---

#### **ACHTUNG**

#### **Sachschaden durch unebenen Topfboden**

Bei der Nutzung eines Kochgeschirrs mit unebenem Boden, kann es durch punktuelle Überhitzung zu einem Ausfall des Generators kommen.

- Kein Kochgeschirr mit rauhem oder unebenem Boden nutzen.
- 

Geeignetes Kochgeschirr vermeidet Wärmeverlust.

- Geeignetes Kochgeschirr ist zum Beispiel aus Stahl, Gusseisen, emailliertem Eisen oder Edelstahl mit ebenem Boden und magnetisierbarer Schicht auf der Unterseite.
- Ungeeignetes Kochgeschirr ist zum Beispiel aus Aluminium, Kupfer, Glas, Keramik oder Kunststoff.
- Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs muss bei einem Induktions-Kochfeld mindestens 12 cm betragen.

Topfdeckel während des Kochens auflegen.

Nicht benötigte Kochzonen ausschalten.

Überkochen vermeiden.

### 4.2 Topfqualität prüfen

---



Induktionsgeschirr aus Edelstahl oder Grauguss hat bei einem Induktionsgerät den höchsten Wirkungsgrad und ist daher hervorragend geeignet.

Bei Aluminiumgussgeschirr erwärmen nur die im Boden eingesetzten Chrom-Stahlplatten das Geschirr. Hier muss die Stahlfläche mindestens 70% der Bodenfläche einnehmen. Bei unter 70% ist keine zufriedenstellende Heizleistung zu erreichen.

---

#### **Voraussetzung**

Gerät eingeschaltet

Uhr mit Stoppuhrfunktion vorhanden

Maßband vorhanden

1. Durchmesser des Topfes messen.
2. Leitungswasser-Menge gemäß Tabelle einfüllen.
3. Topf ohne Deckel mittig auf die Kochzone stellen.
4. Bedienknebel *Leistung* der Kochzone auf höchste Leistungsstufe drehen.

5. Zeitmessung starten.
    - ↳ Wasser erwärmt sich.
    - ↳ Wasser kocht stark.
  6. Zeitmessung stoppen und Ergebnis ablesen.
  7. Gemessene Zeit mit den Tabellenwerten vergleichen.
    - ↳ Ankochzeit entspricht den Angaben in der Tabelle.
- ↳ Liegt die Ankochzeit im genannten Bereich, kann von einem geeigneten Topfmaterial ausgegangen werden.

		Generatortyp				
Bodendurchmesser des Topfes	Wassermenge (20 °C)	3,5 kW Ø 200 mm	5,0 kW Ø 270 mm	5,0 kW 280 x 290 mm	7,0 kW 280 x 290 mm	10,0 kW 325 x 325 mm
140 mm	0,5 l	01:30 min	01:30 min	02:30 min	02:00 min	02:00 min
180 mm	1,0 l	02:30 min	01:30 min	03:00 min	02:30 min	02:30 min
200 mm	1,0 l	02:30 min	01:30 min	02:30 min	02:00 min	02:00 min
240 mm	2,0 l	04:30 min	03:00 min	03:30 min	03:00 min	03:00 min

## 4.3 Grundlegende Funktionen

### 4.3.1 Gerät einschalten

- Bedienknebel *Ein Aus* auf „1“ drehen.
- ↳ Gerät ist eingeschaltet.

### 4.3.2 Gerät ausschalten

- Bedienknebel *Ein Aus* auf „0“ drehen.
- ↳ Gerät ist ausgeschaltet.

### 4.3.3 Leistung einstellen

#### Kein Kochgeschirr auf der Kochzone

**Voraussetzung** Gerät eingeschaltet

- Bedienknebel *Leistung* auf die gewünschte Leistungsstufe drehen.
  - ↳ Kontrollleuchte leuchtet alle 4 Sekunden kurz auf.
  - ↳ Induktionsfunktion ist im Stand-by-Modus.
  - ↳ Topferkennung ist aktiv.

### Kochgeschirr auf der Kochzone

**Voraussetzung** Gerät eingeschaltet

- Bedienknebel *Leistung* auf die gewünschte Leistungsstufe drehen.
  - ↳ Kontrollleuchte leuchtet ohne Unterbrechung.
  - ↳ Induktionsfunktion aktiv.
  - ↳ Kochgeschirr wird aufgeheizt.

### 4.3.4 An- und Fortkochen

#### ACHTUNG

#### Sachschaden durch trockenes Kochgeschirr

Kochgeschirr nicht leer benutzen.

Ein trockenes Kochgeschirr auf einer Induktionskochstelle erwärmt sich so schnell, dass die Sicherheitsabschaltung eventuell nicht rechtzeitig aktiviert wird. Dies kann den Boden des Gefäßes zum Schmelzen bringen und die Glaskeramik des Kochfeldes schädigen.



Zum Kochen kleines Kochgeschirr, mit einem Bodendurchmesser von 120 mm, nur mittig auf Kochzone stellen.

#### Induktions-Kochfeld mit Ein-Punkt-Temperaturüberwachung

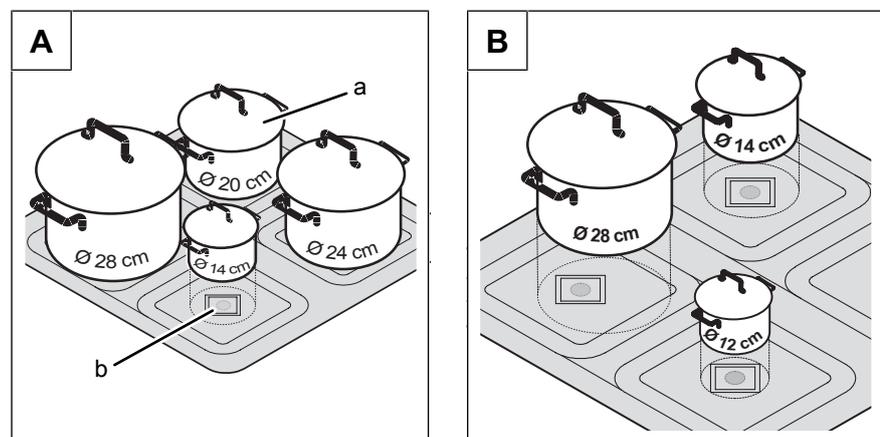


Bild: **A:** Ein-Punkt-Temperaturüberwachung; **B:** Kochgeschirr richtig aufsetzen

a Kochgeschirr

b Temperaturüberwachung (nicht sichtbar)

**Voraussetzung** Gerät eingeschaltet  
Gewünschte Leistungsstufe gewählt

1. Kochgeschirr in Mitte der Kochzonenmarkierung stellen.  
↳ Ein-Punkt-Temperaturüberwachung ist aktiviert.  
↳ Induktionsfunktion ist aktiv.
2. Kontrollleuchte leuchtet ohne Unterbrechung.
3. Kochgeschirr wird aufgeheizt.

### Flächeninduktions-Kochfeld mit Zwei-Punkt-Temperaturüberwachung

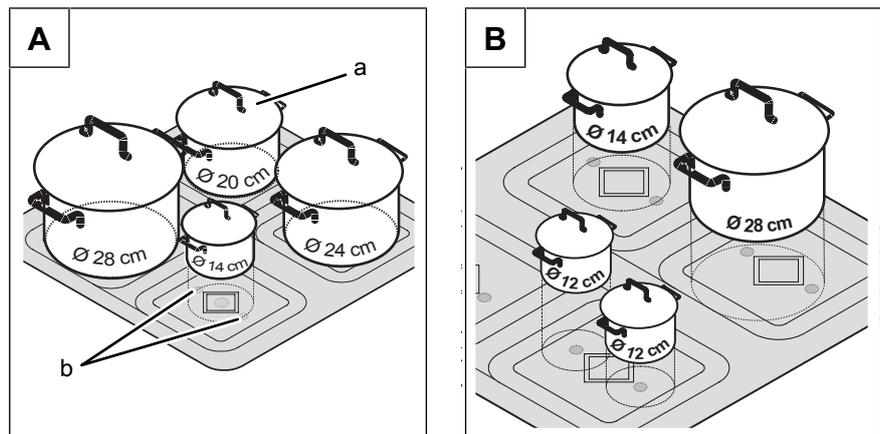


Bild: **A:** Zwei-Punkt-Temperaturüberwachung; **B:** Kochgeschirr richtig aufsetzen

a Kochgeschirr

b Temperaturüberwachung (nicht sichtbar)

**Voraussetzung** Gerät eingeschaltet  
Gewünschte Leistungsstufe gewählt

1. Kochgeschirr innerhalb der Kochzonenmarkierung aufstellen.  
↳ Zwei-Punkt-Temperaturüberwachung ist aktiviert.  
↳ Induktionsfunktion ist aktiv.
2. Kontrollleuchte leuchtet ohne Unterbrechung.
3. Kochgeschirr wird aufgeheizt.

### 4.4 Pausen und Betriebsende

Gerät zum Betriebsende und während Betriebspausen ausschalten.

#### 4.4.1 Kurze Pausen

**Voraussetzung** Gerät eingeschaltet

1. Alle Kochgeschirre von der Kochzone nehmen.
  - ↳ Alle Kontrollleuchten leuchten alle 4 Sekunden kurz auf.
  - ↳ Induktionsfunktion ist im Stand-by-Modus.
2. Kochgeschirr wieder auf die Kochzone setzen.
  - ↳ Induktionsfunktion schaltet sich wieder ein.
  - ↳ Kontrollleuchte leuchtet ohne Unterbrechung.
  - ↳ Kochvorgang wird fortgesetzt.

#### 4.4.2 Längere Pausen und Betriebsende

**Voraussetzung** Gerät eingeschaltet.

1. Alle Bedienknebel *Leistung* auf „0“ drehen.
  2. Bedienknebel *Ein Aus* auf „0“ drehen.
- ↳ Gerät ist ausgeschaltet.

## 5 Gerät reinigen und pflegen

### 5.1 Korrosion vermeiden

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

### 5.2 Roststellen beseitigen

- Frische Roststellen mit mildem Scheuermittel oder feinem Schleifpapier 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

**Voraussetzung** Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

→ Gehäuse mit warmen Wasser und handelsüblichen Spülmittel reinigen.

### 5.4 Induktions-Kochfeld reinigen

---

**ACHTUNG****Sachschaden durch schockartiges Abkühlen**

- Gerät nicht schockartig abkühlen.
- 

**ACHTUNG****Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung**

- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl reinigen.
- 

**ACHTUNG****Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung**

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

**VORSICHT****Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen**

- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- 

**Voraussetzung** Gerät ausgeschaltet  
Kochfeld abgekühlt

- Leichte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Starke Verschmutzungen mit einem handelsüblichen Glaskeramik-Reiniger entfernen und danach den Reiniger vollständig von dem Kochfeld entfernen.
- Verkrustungen mit einem Glasschaber entfernen.

## 5.5 Luftfilter austauschen



Das Gerät nicht ohne Luftfilter betreiben.



Originalfiltermatte (MKN-Nummer 216110) oder Zuschnitt gleicher Größe der Filterklasse G4 nach EN 779 verwenden.



Luftfilter regelmäßig auf Verschmutzung prüfen.

Luftfilter bei Bedarf tauschen.

Luftfilter spätestens nach 6 Monaten tauschen.

### 5.5.1 Luftfilterschublade

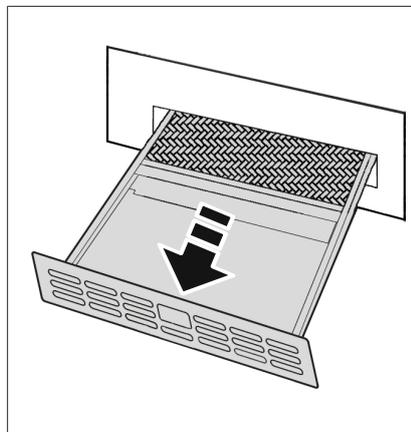


Bild: Luftfilter tauschen

**Voraussetzung** Gerät ausgeschaltet

1. Luftfilterschublade herausziehen.
  2. Alte Filtermatte herausnehmen.
  3. Neue Filtermatte einlegen.
  4. Filterschublade bis Anschlag einschieben.
- ↳ Luftfilter ausgetauscht.

### 5.5.2 unter dem Gerät

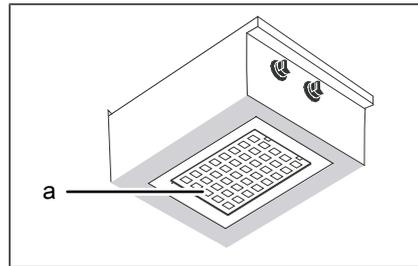


Bild: Filtermatte Luftfilter tauschen

a Luftfilter

**Voraussetzung** Gerät ausgeschaltet

1. Filterrahmen nach unten ziehen (er wird durch Magnete gehalten).
  2. Alte Filtermatte herausnehmen.
  3. Neue Filtermatte einlegen.
  4. Filterrahmen einsetzen und andrücken.
- ↳ Luftfilter ausgetauscht.

## 6 Störungen beheben

### 6.1 Fehlerursachen und Abhilfe

Die Kontrollleuchte zeigt den Betriebszustand des Gerätes an. Störungen während des Betriebs werden durch ein sich periodisch wiederholendes Signal angezeigt.

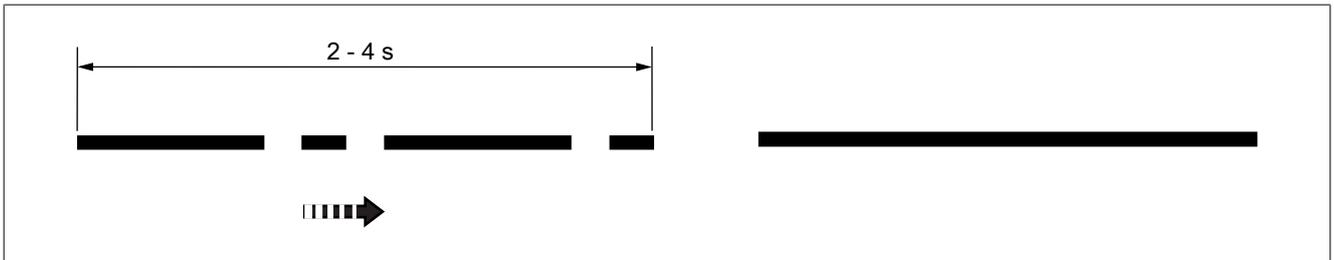


Bild: Optische Signale

Betriebszustand	Optisches Signal	Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
<p>Gerät ist eingeschaltet.</p> <p>Bedienknebel <i>Leistung</i> steht in jeder beliebigen Stellung.</p> <p>Kochzone mit oder ohne Kochgeschirr.</p>		<p>Heizleistung wurde im Heizbetrieb abgeschaltet.</p>	<p>Kochgeschirr überhitzt</p> <p>Leeres Kochgeschirr beheizt</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen.</li> <li>• Bedienknebel <i>Leistung</i> auf Nullstellung drehen. (Bedienknebel <i>Ein Aus</i> bleibt auf <i>Ein</i>, damit der Lüfter weiterläuft.)</li> <li>• Gerät abkühlen lassen. (Ein Topf mit kaltem Wasser auf der Kochzone unterstützt diesen Vorgang.)</li> <li>• Nach der Abkühlung zur Fehlerquitierung den Bedienknebel <i>Leistung</i> kurz über Nullstellung drehen und dann zurückstellen.</li> <li>• Bedienknebel <i>Leistung</i> auf „1-8“ drehen und mit einem Kochgeschirr testen, ob die Kochzone beheizt wird.</li> </ul>

## Störungen beheben

Betriebszustand	Optisches Signal	Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe	
<p>Gerät ist eingeschaltet.</p> <p>Bedienknebel <i>Leistung</i> steht in jeder beliebigen Stellung.</p> <p>Kochzone mit oder ohne Kochgeschirrer.</p>		<p>Heizleistung wurde im Heizbetrieb abgeschaltet (zuvor wurde durch die Schutzfunktion die Heizleistung reduziert)</p>	Luftzufuhr behindert	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Luftansaug und -ablassöffnungen freilegen</li> </ul>	
			Luftfiltermatte verschmutzt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Luftfiltermatte austauschen</li> </ul>	
				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen.</li> <li>• Bedienknebel <i>Leistung</i> auf Nullstellung drehen. (Bedienknebel <i>Ein Aus</i> bleibt auf <i>Ein</i>, damit der Lüfter weiterläuft.)</li> <li>• Gerät abkühlen lassen. (Ein Topf mit kaltem Wasser auf der Kochzone unterstützt diesen Vorgang.)</li> <li>• Nach der Abkühlung zur Fehlerquitierung den Bedienknebel <i>Leistung</i> kurz über Nullstellung drehen und dann zurückstellen</li> <li>• Bedienknebel <i>Leistung</i> auf „1-8“ drehen und mit einem Kochgeschirr testen, ob die Kochzone beheizt wird.</li> </ul>	
			Umgebungstemperatur zu hoch (sie muss unter 30°C sein)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umgebungstemperatur senken</li> </ul>	
			Lüfter defekt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kundenservice kontaktieren</li> <li>• Kochzone nicht verwenden</li> </ul>	
<p>Gerät ist eingeschaltet</p> <p>Bedienknebel <i>Leistung</i> steht in jeder beliebigen Stellung</p> <p>Kochzone mit oder ohne Kochgeschirrer</p>		Keine Heizleistung oder unregelmäßiges Ein- und Ausschalten der Heizleistung	Mangelhafte Netzspannungsqualität oder Leistungsstufenfehler	<p>Sind alle Kochzonen betroffen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stromversorgung prüfen</li> <li>• Sicherungen prüfen</li> </ul> <p>Ist nur eine Kochzone betroffen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedienknebel <i>Leistung</i> auf Nullstellung drehen</li> <li>• Kundenservice kontaktieren</li> </ul>	
		Keine Heizleistung	Netzspannung länger als 2 Sekunden zu niedrig		
			Netzspannung länger als 2 Sekunden zu hoch		

Betriebszustand	Optisches Signal	Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe	
<p>Gerät ist eingeschaltet</p> <p>Bedienknebel <i>Leistung</i> steht in jeder beliebigen Stellung</p> <p>Kochzone mit oder ohne Kochgeschirr</p>		Keine Heizleistung	Unterbrechung im Bedienknebel <i>Leistung</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedienknebel <i>Leistung</i> auf Nullstellung drehen</li> <li>• Bedienknebel <i>Leistung</i> wieder auf gewünschte Leistung stellen.</li> <li>• Tritt dieser Fehler häufiger auf bitte Kundenservice kontaktieren.</li> </ul>	
			Kurzschluss des Leistungsstufen-Temperatursensors		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedienknebel <i>Leistung</i> auf Nullstellung drehen</li> <li>• Kundenservice kontaktieren</li> </ul>
			Unterbrechung des Leistungsstufen-Temperatursensors		
			Kurzschluss des Induktor-Temperatursensors		
			Unterbrechung des Induktor-Temperatursensors		
<p>Gerät wird eingeschaltet</p>	Kontrollleuchte leuchtet nicht beim Einschalten des Gerätes.	Keine Heizleistung	Stromzufuhr unterbrochen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stromnetz prüfen</li> <li>• Sicherungen prüfen</li> <li>• Fehlerstromschutzschalter prüfen</li> </ul>	
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedienknebel <i>Ein/Aus</i> defekt</li> <li>• Schütz defekt</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kundenservice kontaktieren</li> <li>• Kochzone nicht verwenden</li> </ul>
			Induktionsgenerator defekt		
<p>Gerät wird eingeschaltet</p>	Kontrollleuchte leuchtet nicht beim Einschalten des Gerätes.	Kontrollleuchte ohne Funktion obwohl Induktionsfunktion vorhanden ist	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollleuchte defekt</li> <li>• Zuleitung zur Kontrollleuchte unterbrochen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kundenservice kontaktieren</li> </ul>	
<p>Gerät ist eingeschaltet</p> <p>Bedienknebel <i>Leistung</i> steht in jeder beliebigen Stellung</p>	 Kontrollleuchte leuchtet durchgehend, auch wenn kein Kochgeschirr auf der Kochzone steht.		Störung der Topferkennung oder der Kontrollleuchte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kundenservice kontaktieren</li> </ul>	

# Störungen beheben

Betriebszustand	Optisches Signal	Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Gerät ist eingeschaltet  Bedienknobel <i>Leistung</i> steht in Stellung „1-8“  Kochgeschirrer steht auf Kochzone	  Kontrollleuchte blinkt alle 4 Sekunden kurzzeitig auf.	Kochgeschirrer wird nicht erhitzt	Kochgeschirrer nicht geeignet, da zum Beispiel aus Glas oder Keramik beziehungsweise zu klein	<ul style="list-style-type: none"> <li>Geeignetes Kochgeschirrer verwenden. (siehe „Topfqualität prüfen“ Seite 14)</li> </ul>
			Kochgeschirrer nicht richtig platziert	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kochgeschirrer in die Mitte der eingeschalteten Kochzone stellen</li> </ul>
			Induktionsgenerator defekt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bedienknobel <i>Leistung</i> auf Nullstellung drehen</li> <li>Kundenservice kontaktieren</li> </ul>
Gerät ist eingeschaltet  Bedienknobel <i>Leistung</i> steht in Stellung „1-8“  Kochgeschirrer steht auf Kochzone	  Kontrollleuchte blinkt 4 Mal pro Sekunde auf    Kontrollleuchte leuchtet durchgehend    Kontrollleuchte leuchtet und wird alle 4 Sekunden kurzzeitig abgeschaltet	Kochgeschirrer wird nicht erhitzt	Kochgeschirrer nicht geeignet, da zum Beispiel aus Kupfer oder Aluminium	<ul style="list-style-type: none"> <li>Geeignetes Kochgeschirrer verwenden</li> </ul>
		Ungenügende Heizleistung	Mangelhafte Qualität des Kochgeschirrers	<ul style="list-style-type: none"> <li>Geeignetes Kochgeschirrer verwenden</li> </ul>
		Verminderte Heizleistung durch aktivierte Schutzfunktion	Luftzufuhr behindert  Luftfiltermatte verschmutzt  Umgebungstemperatur zu hoch (sie muss unter 30 °C sein)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Luftansaug und -ablassöffnungen freilegen</li> <li>Luftfiltermatte austauschen</li> <li>Umgebungstemperatur senken</li> </ul>

## 6.2 Typenschild

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

Serialnummer (SN)	
Typnummer (TYP)	

## 7 Umweltgerecht entsorgen

### 7.1 Entsorgung

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.

**Luftfilter** Den verschmutzten Luftfilter nicht im Restmüll entsorgen. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung schädigen diese Stoffe Ihre Gesundheit und die Umwelt. Entsorgen Sie den Luftfilter entsprechend den örtlichen Bestimmungen. Wenn Sie Fragen haben, setzen Sie sich mit den zuständigen Behörden in Verbindung (z.B. Abfallwirtschaft).

# 8 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-Herd Induktion

Gerätenummer							
0723101	0723101A	0723103	0723103B	0723104	0723104A	0723104B	0723105
0723105A	0723105B	0723107	0723108	0723109	0723110	0723111	0723111B
0723112	0723113	0723115	10010124	10010125	10010127	10010128	10010459
10010460	10010461	10010462	10013249	10013987	10013988	10014112	10014568
1023101	1023111	1223101	1223103	1223111	1323101	1323103	1323111
1423101	1423101A	1423103	1423103A	1423103B	1423104	1423104A	1423104B
1423105	1423105A	1423105B	1423107	1423107A	1423108	1423108A	1423109
1423109A	1423110	1423110A	1423111	1423111A	1423111B	1423112	1423112A
1423113	1423113A	1423115	1523101	1523103	1523104	1523105	1523107
1523108	1523109	1523110	1523111	2023104	2023105	2023107	2023108
2023109	2023110	2023111	2123101	2123103	2123111	3023104	3023105
3023107	3023108	3023109	3023110	3023111			

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

herangezogene Prüfungsgrundlagen
EN ISO 12100:2010
DIN EN 55014-1:2012-05
EN 60335-1:2012
EN 55014-2:2015
EN 60335-2-36:2002/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 • 2023104--0KODE-B

Wolfenbüttel, 27.04.2016

Bevollmächtigte Person für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:

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









[www.mkn.com](http://www.mkn.com)

