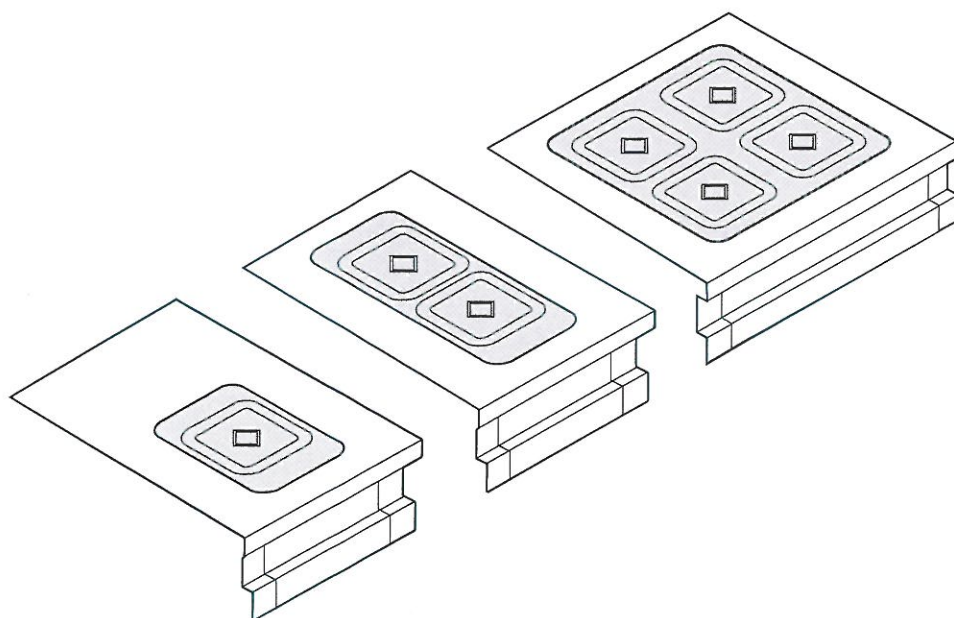




Master of Performance

Bedienungsanleitung

Kochfeld (Vitro)



Version

Kochfeld Vitro

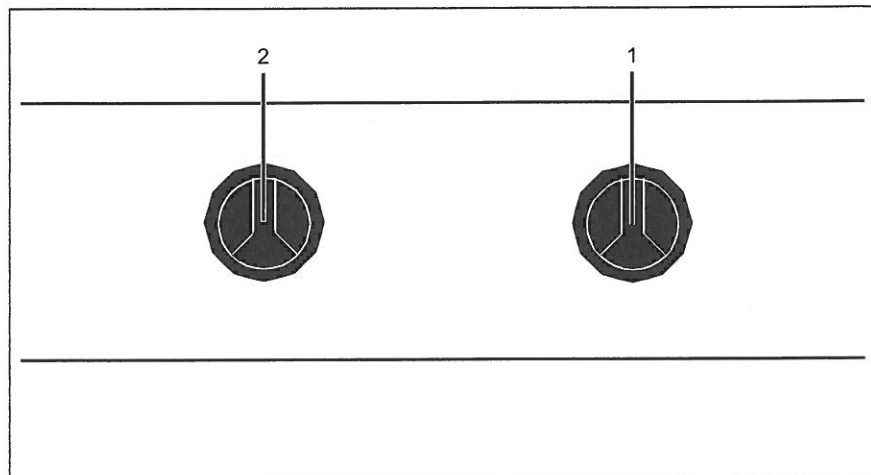
Größe

1-zonig

2-zonig

4-zonig

Bedienelemente



1 Betriebsartschalter

2 Energieregler

Zur Ansicht der Bedienelemente
Umschlagseite ausklappen.

1	Einleitung	4
1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	4
1.2	Zu dieser Bedienungsanleitung	4
1.3	Warnhinweise	5
1.4	Gewährleistung und Haftung	5
1.5	Zeichenerklärung	6
2	Sicherheitshinweise	7
3	Aufbau und Funktion	10
3.1	Gerätebeschreibung	10
3.2	Ausstattungsmerkmale	10
3.3	Beschreibung der Bedienelemente	11
3.4	Tipps zum Umgang	11
4	Betrieb	12
4.1	Inbetriebnahme	12
4.2	Grundlegende Funktionen	12
4.2.1	Betrieb ohne Topferkennung	12
4.2.2	Betrieb mit Topferkennung	12
4.3	An- und Fortkochen	13
4.4	Betriebsende und Pausen	13
5	Reinigung	14
5.1	Korrosion vermeiden	14
5.2	Allgemeine Reinigung	14
5.3	Gehäuse reinigen	15
5.4	Ceran-Kochfeld reinigen	15
6	Störungen	16
6.1	Störungen beheben	16
6.2	Fehlerursachen und Abhilfe	16
7	Service	17
7.1	Entsorgung	17
8	Konformitätserklärung	18

1 Einleitung

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

MKN-Geräte sind ausschließlich zur Verwendung für gewerbliche Zwecke, insbesondere in gewerblichen Küchen, bestimmt.

Das Gerät darf nur zum Kochen von Lebensmitteln benutzt werden.

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

- Trocknen von Tüchern, Papier oder Geschirr
- Erhitzen von Säuren, Laugen oder anderen Chemikalien
- Erhitzen von größeren Mengen Speisöl; Verwendung als Fritteuse
- Beheizen von Räumen
- Erhitzen von GN-Behältern und Konservendosen
- Direktes Braten auf der Kochplatte
- Als Arbeitsplatte oder Abstellplatz

Dieses Gerät ist nicht für den US-amerikanischen und kanadischen Markt bestimmt. Es darf dort nicht verwendet werden.

1.2 Zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Teil des Geräts und enthält Informationen, die das Bedienpersonal für den sicheren Betrieb, zur Reinigung und Pflege des Geräts und zum Vorgehen bei Störungen benötigt.

- Das Bedienpersonal muss vor Arbeitsbeginn die Bedienungsanleitung, insbesondere das Kapitel „Sicherheitshinweise“, gelesen haben.
- Diese Bedienungsanleitung während der Lebensdauer des Geräts aufbewahren.
- Sicherstellen, dass diese Bedienungsanleitung dem Personal ständig am Einsatzort des Geräts zugänglich ist.
- Diese Bedienungsanleitung an jeden nachfolgenden Besitzer oder Benutzer des Geräts weitergeben.
- Jede vom Hersteller erhaltene Ergänzung einfügen.
- Anweisungen einschließlich Aufsichts- und Meldepflichten zur Berücksichtigung betrieblicher Besonderheiten, z. B. hinsichtlich Arbeitsorganisation, Arbeitsabläufen oder eingesetztem Personal, ergänzen.

1.3 Warnhinweise

Warnhinweise sind mit einem Piktogramm und einem Signalwort gekennzeichnet.

Es werden Art und Quelle sowie die Folgen der Gefahr benannt und Hinweise zur Gefahrenabwendung gegeben. Die Bedeutung der verwendeten Piktogramme und Signalwörter ist im Abschnitt „Zeichenerklärung“ erläutert (siehe Kapitel „Zeichenerklärung“, Seite 6).

1.4 Gewährleistung und Haftung

Das Gerät darf weder umgebaut noch technisch verändert werden.

Bei technischen Veränderungen erlischt jeglicher Garantie- und Gewährleistungsanspruch. Außerdem ist die Gerätesicherheit nicht mehr gewährleistet.

Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen- und Sachschäden sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts
- Unsachgemäße Installation, unsachgemäße Inbetriebnahme, unsachgemäße Bedienung oder unsachgemäße Wartung des Geräts
- Technische Änderungen am Gerät ohne verbindliche Absprache mit dem Hersteller
- Verwendung von Ersatzteilen oder Zubehörteilen, die nicht von MKN zugelassen wurden
- Fehler, die auf Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung zurückzuführen sind

1.5 Zeichenerklärung



GEFAHR

(Art und Quelle der Gefahr)

Unmittelbar drohende Gefahr

→ Nichtbeachtung führt zum Tod oder zu schweren Verletzungen.



WARNUNG

(Art und Quelle der Gefahr)

Möglicherweise drohende Gefahr

→ Nichtbeachtung kann zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.



VORSICHT

(Art und Quelle der Gefahr)

Gefährliche Situation

→ Nichtbeachtung kann zu leichten und mittelschweren Verletzungen führen.

VORSICHT

(Art und Quelle der Gefahr)

Sachschaden

→ Nichtbeachtung kann zu Sachschäden führen.



Gibt nützliche Hinweise für die Anwendung.

Symbol	Bedeutung	Erläuterung
Voraussetzungen	Voraussetzungen	Dies muss erfüllt sein, bevor Sie eine Handlungsanweisung befolgen können.
→	Handlungsanweisung, einschrittig	Hier müssen Sie etwas tun.
1. 2.	Handlungsanweisung, mehrschrittig	Handlungsanweisungen müssen in der angegebenen Reihenfolge ausgeführt werden.
Aufzählungszeichen, wie „*“, „-“	Handlungsanweisung, mehrschrittig	Handlungsanweisungen können in beliebiger Reihenfolge ausgeführt werden.

2 Sicherheitshinweise

MKN-Geräte erfüllen die relevanten Sicherheitsstandards. Dadurch lassen sich aber nicht alle Gefahren, wie sie z. B. durch Fehlbedienung entstehen können, ausschließen.

Bei Aufstellung und Betrieb des Geräts muss daher das Bedienpersonal die regional geltenden Vorschriften kennen und beachten, unter anderem BGR 111 „Arbeiten in Küchenbetrieben“.

- Zielgruppe**
- Zielgruppe dieser Bedienungsanleitung ist Bedienpersonal, das mit Betrieb, Reinigung und Pflege des Geräts vertraut ist.
 - Reparaturen am Gerät dürfen nur von speziell ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.
 - Erwachsene dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben, wenn
 - sie physisch, sensorisch oder mental nicht dazu in der Lage sind,
 - ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, um das Gerät bestimmungsgemäß und sicher zu bedienen.

Zusätzlich die folgenden Sicherheitshinweise beachten:

Heiße Oberflächen Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Wärmeisolierte Schutzhandschuhe während des Betriebs tragen.
- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Unmittelbar nach dem Betrieb Kochfeld nicht berühren.
- Keine Topfdeckel oder Besteckteile in der Kochzone ablegen, sonst aktiviert die Topferkennung die Heizung.

Elektrischer Strom Gefahr durch Stromschlag

- Gerät nicht mit beschädigten Bedienelementen betreiben, um Schäden an der Elektronik zu vermeiden.
- Defektes Gerät erst nach der Reparatur wieder in Betrieb nehmen.

Brandgefahr Brandgefahr durch Verschmutzungen und Fettbeläge

- Gerät nach jeder Benutzung reinigen.
- Hinweise zur Reinigung beachten.
- Gerät während des Betriebs beaufsichtigen.
- Im Brandfall Gerät sofort vom Stromnetz trennen.
- Fettbrände mit Feuerlöscher Brandklasse F löschen, nie mit Wasser. Andere Brände z.B. mit ABC-Löcher, CO₂-Löcher oder einem für die vorliegende Brandklasse geeigneten Löschmittel löschen.

**Verletzungsgefahr durch
Glaskeramiksplinter****Beschädigtes Ceran-Kochfeld**

- Gerät nicht mit beschädigtem Ceran-Kochfeld betreiben.
- Keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Ceran-Kochfeld fallen lassen.
- Beschädigtes Gerät sofort ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Nahrungsmittel, die sich während der Beschädigung des Ceran-Kochfelds auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts befunden haben, entsorgen.

Heißes Kochgeschirr**Sachschäden durch heißes Kochgeschirr**

- Heißes Kochgeschirr nicht auf der Klebefuge des Kochfelds abstellen, Silikondichtungen werden zerstört.
- Größe des Kochgeschirrs darf nicht den Rand des Ceran-Felds überdecken.

Hygiene**Sach- und Personenschäden durch unzureichende Reinigung**

- Reinigungshinweise beachten.

Unsachgemäße Reinigung**Verätzungsgefahr durch Reinigungsmittel**

- Bei Umgang mit ätzenden Reinigungsmitteln Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen.
- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.

Verletzungsgefahr durch glatten Boden

- Boden vor dem Gerät regelmäßig von Fettspritzern reinigen.

Sachschäden durch unsachgemäße Reinigung

- Gerät nach Betrieb nicht schockartig abkühlen.
- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger reinigen.
- Oberflächen nicht mit stark kratzenden Scheuermitteln, Putzschwämmen oder chemisch aggressiven Reinigern reinigen.
- Einwirkzeiten für Reinigungsmittel beachten.
- Gerät regelmäßig reinigen.
- Glasschaber zur Reinigung des Kochfelds verwenden.
- Glaskeramik-Reiniger verwenden.
- Keine essigsäurehaltigen Reiniger verwenden.
- Kein Spülmittel verwenden.
- Verbrauchtes Fett entsprechend der Schadstoffverordnung in geeigneten Behältern sammeln und sachgerecht entsorgen.



Unsachgemäßer Gebrauch Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch

- Keine nassen Töpfe auf das Gerät setzen.
- Verstreutes Salz, übergekochte Speisen oder Ähnliches umgehend entfernen.
- Nur Originalzubehör verwenden.
- Keine rauen Töpfe und Pfannen verwenden.
- Nicht direkt auf der Kochzone kochen und braten.
- Kein beschädigtes Kochgeschirr verwenden.

3 Aufbau und Funktion

3.1 Gerätebeschreibung

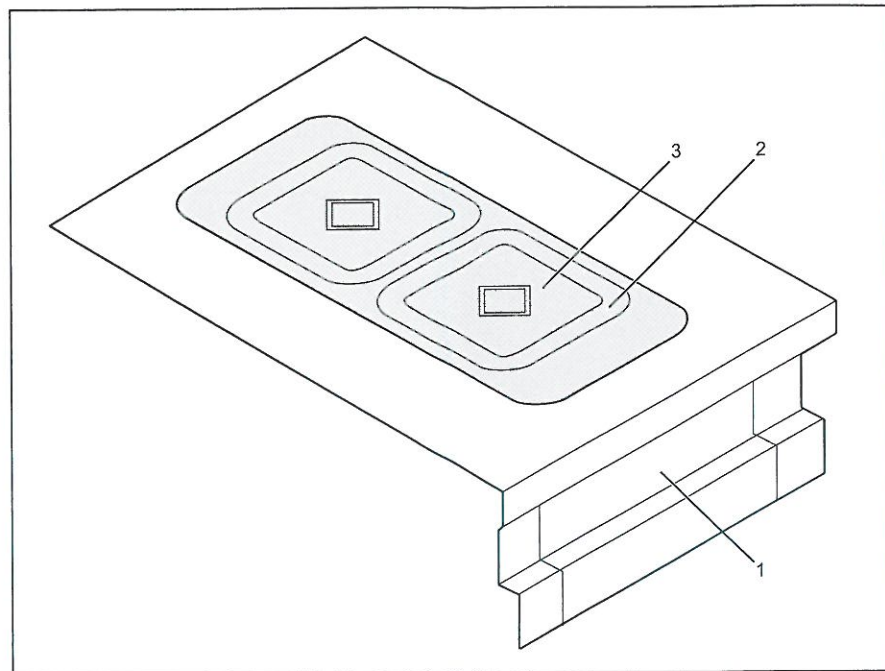


Bild 1: Vibro-Kochfeld (Beispiel mit 2 Kochzonen)

- | | |
|------------------|-----------------------|
| 1 Bedienelemente | 3 Kochzonenmarkierung |
| 2 Kochzone | |

3.2 Ausstattungsmerkmale

- Hauptbauteile**
- Ceran-Kochfeld
 - Gehäuse aus Chromnickelstahl

- Elektrische Ausrüstung**
- Betriebsartschalter für Betrieb mit Topferkennung (OECO) oder manueller Betrieb (HAND)
 - Energieregler
 - Strahlungsheizkörper

3.3 Beschreibung der Bedienelemente



Zur Ansicht der Bedienelemente Umschlagseite ausklappen.

Bedienelement	Beschreibung
Betriebsartschalter	Auswahl der Betriebsart
Energeregler (1 bis 4 getrennte Kochzonen)	Einstellung der zugeführten Energie

3.4 Tipps zum Umgang

Zur Vermeidung von Wärmeverlusten:

- Geeignetes Kochgeschirr benutzen.
- Richtige Topfgröße verwenden (Kochzone ist vollständig bedeckt).
- Topfdeckel während des Kochens auflegen.
- Bodendurchmesser des Kochgeschirrs muss mindestens 18 cm betragen, sonst verhindert die Topferkennung das Einschalten der Kochzone.
- Nicht mehr benötigte Kochzonen ausschalten.
- Gespeicherte Wärme durch frühzeitiges Zurückschalten ausnutzen.
- Überkochen vermeiden.

4 Betrieb



Zur Ansicht der Bedienelemente und Anzeigen Umschlagseite ausklappen.

4.1 Inbetriebnahme

Das Gerät wurde nach der Fertigung auf Gerätesicherheit und Funktion geprüft.

Vor der Inbetriebnahme:

1. Produktionsrückstände und Verpackungsreste restlos entfernen.
2. Gerät reinigen (siehe Kapitel „Reinigung“, Seite 14).

4.2 Grundlegende Funktionen

4.2.1 Betrieb ohne Topferkennung

1. Betriebsartschalter auf HAND drehen.
Topferkennung für alle Kochzonen ist unwirksam.



Wenn die Topferkennung nicht aktiviert ist, kann **nichtmetallisches** Kochgeschirr verwendet werden.

2. Energieregler auf gewünschte Stufe stellen.

4.2.2 Betrieb mit Topferkennung

1. Betriebsartschalter auf OECO drehen.
Topferkennung für alle Kochzonen ist aktiviert.



Wenn die Topferkennung aktiviert ist, schaltet die Kochzone beim Aufstellen und Abnehmen von **metallischem** Kochgeschirr automatisch ein- oder aus.

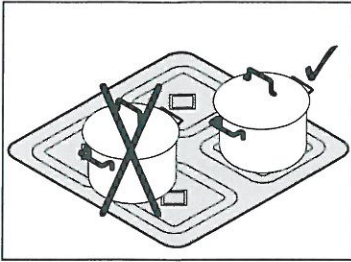
2. Energieregler auf die gewünschte Stufe stellen.



Nach entfernen des Kochgeschirrs bleibt die Kochzone noch für ca. 10 Sekunden eingeschaltet.

Kochgeschirr, das während eines Stromausfalls auf der Kochzone steht, muss für ca. 5 Sekunden entfernt werden, um die Topferkennung wieder zu aktivieren.

4.3 An- und Fortkochen



1. Kochgeschirr in die Mitte der Kochzonenmarkierung stellen.
2. Energieregler auf die gewünschte Stufe stellen.

Kochzone wird erhitzt.

Während des An- und Fortkochens kann nachgeregelt werden.



Damit die Topferkennung in der Betriebsart OECO funktioniert, muss der Bodendurchmesser mindestens 18 cm sein.

4.4 Betriebsende und Pausen

Zum Betriebsende und während der Betriebspausen das Gerät ausschalten:

→ Energieregler auf „0“ stellen.

Kochzone ist ausgeschaltet.

5 Reinigung

5.1 Korrosion vermeiden

- Oberflächen des Geräts sauber und luftzugänglich halten.
- Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig entfernen.
- Salzanreicherungen regelmäßig entfernen.
- Teile aus nichtrostendem Stahl nur kurze Zeit mit stark säurehaltigen Lebensmitteln, Gewürzen, Salzen oder Ähnlichem in Berührung bringen.
- Verletzung der Edelstahloberfläche durch anderen Metallteile (Stahlspachtel, Stahl-Drahtbürste) vermeiden.
- Kontakt mit Eisen und Stahl (Stahlwolle, Stahlspachtel, Späne aus Wasserleitungen, eisenhaltiges Wasser) vermeiden.
- Frische Roststellen, die z. B. durch Kontakt mit Eisen entstanden sind, mit mild wirkendem Scheuermittel oder feinem Schleifpapier beseitigen.
Roststellen immer vollständig entfernen. Die behandelten Stellen müssen für mindestens 24 Stunden freien Luftzutritt haben. Sie dürfen nicht mit Fetten, Ölen oder Nahrungsmitteln in Kontakt kommen. In dieser Zeit kann sich die korrosionsverhindernde Passivschicht selbstständig wieder aufbauen.
- Keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Kontaktflächen mit frischem Wasser reinigen.

5.2 Allgemeine Reinigung



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

→ Oberflächen vor der Reinigung abkühlen lassen.

VORSICHT

Sachschaden durch Eindringen von Wasser

Das Gerät ist strahlwassergeschützt.

→ Gerät niemals mit Wasser- oder Dampfhochdruckreiniger abspritzen.

VORSICHT

Beschädigung der Oberflächen durch unsachgemäße Reinigung

→ Keine scheuernden Reiniger oder Lappen verwenden.

→ Keine aggressiven Reiniger (z. B. Grillreiniger) verwenden.

VORSICHT**Sachschaden durch schockartiges Abkühlen**

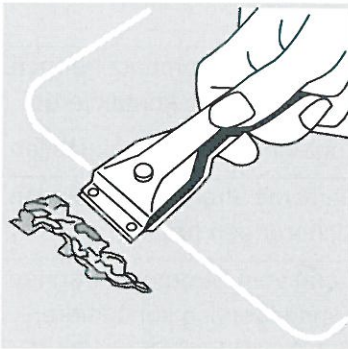
→ Gerät niemals schockartig abkühlen.

- Gerät täglich nach Gebrauch reinigen.
- Gerät vor der Reinigung ausschalten und abkühlen lassen.
- Gehäuse täglich mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel reinigen.

5.3 Gehäuse reinigen

→ Gehäuse täglich mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel reinigen.

5.4 Ceran-Kochfeld reinigen



1. Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
2. Leichte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch abwischen.
3. Starke Verschmutzungen mit handelsüblichem Glaskeramik-Reiniger entfernen. Reiniger vollständig entfernen.
4. Verkrustungen mit einem Glasschaber entfernen.

6 Störungen

6.1 Störungen beheben

Dieser Abschnitt beschreibt die Vorgehensweise, falls es während des Betriebs zu Störungen am Gerät kommt.

1. Hinweise in Kapitel „Fehlerursachen und Abhilfe“, Seite 16 beachten.
2. Kundenservice kontaktieren.

6.2 Fehlerursachen und Abhilfe



Zur Ansicht der Bedienelemente und Anzeigen Umschlagseite ausklappen.

Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Bedienelement reagiert nicht	Bedienelement defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät vom Stromnetz trennen. • Kundenservice kontaktieren.
Gerät heizt nicht auf Betrieb HAND, Energieschalter an	Energieregler auf „0“	<ul style="list-style-type: none"> • Zugeführte Energie einstellen.
	Stromzufuhr unterbrochen	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät mit Stromnetz verbinden. • Sicherungen prüfen.
	Gerät defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät vom Stromnetz trennen. • Kundenservice kontaktieren.
	Elektronik defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät vom Stromnetz trennen. • Kundenservice kontaktieren.
Gerät heizt nicht auf OECO, Topferkennung ist aktiv	Energieregler auf „0“	<ul style="list-style-type: none"> • Zugeführte Energie einstellen.
	Stromzufuhr unterbrochen	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherungen prüfen. • Gerät mit Stromnetz verbinden
	Gerät defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät vom Stromnetz trennen. • Kundenservice kontaktieren.
	Elektronik defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät vom Stromnetz trennen. • Kundenservice kontaktieren.
	Durchmesser des Topfbodens kleiner als 18 cm	<ul style="list-style-type: none"> • Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von mindestens 18 cm verwenden.
	Kein metallenes Kochgeschirr verwendet	<ul style="list-style-type: none"> • Metallenes Kochgeschirr verwenden.
Ungenügende Heizleistung	Gerät defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät vom Stromnetz trennen. • Kundenservice kontaktieren.
	Überhitzungsschutz hat Heizung abgeschaltet	<ul style="list-style-type: none"> • Energieregler ausschalten. • Gerät abkühlen lassen. • Gerät wieder einschalten.

7 Service

Bei jeder Meldung an die Servicestelle die Seriennummer und den Gerätetyp des Geräts angeben (siehe Typenschild).


1		2	
MKN GmbH & Co		D-38300 Wolfenbüttel	
SN: XXXXXXXX	XX,X kW	Typ: XXXXXXXXXX	IP XX
CE			
			

Bild 2: Typenschild

1 Seriennummer

2 Gerätetyp

Daten in die Tabelle eintragen:

Seriennummer	Gerätetyp

7.1 Entsorgung



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

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

8 Konformitätserklärung



EG-Konformitätserklärung



Die
MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co.
Halberstädter Straße, D-38300 Wolfenbüttel

bestätigt hiermit, dass das Produkt

Gerätetyp: Elektro-Herd Vibro (TE)
Geräte-Nummer: 0723405, 0723409, 0723411, 0723412, 0723413, 0723414, 1023401, 1023410, 1223401, 1223401J, 1223402, 1323401, 1323402, 1323403, 1423401, 1423402, 1423405, 1423409, 1423411, 1423412, 1423413, 1423414, 1424824, 1523401, 1523402, 1523405, 1523409, 1523410, 2023401, 2023405, 2023405D, 2023406, 2023407, 2023409, 2123401, 2123402, 2123403, 3023206, 3023401, 3023405, 3023409

die grundlegenden Anforderungen erfüllt, die zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten

- in der Richtlinie 2006/95/EG vom 12. Dezember 2006 über elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen,
- in der Richtlinie 2004/108/EG vom 15. Dezember 2004 über die elektromagnetische Verträglichkeit

festgelegt sind.

Prüfungsgrundlagen:
EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + Corrigendum:2006 + A2:2006,
EN 60335-2-36:2002 + A1:2004 + Corrigendum:2007 + A2:2008
EN 55014-1:2006, EN 55014-2:1997+Corrigendum 1997 + A1:2001 + A2:2008

Anbringung der CE-Kennzeichnung: 10

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

Wolfenbüttel, 19.02.2010

ppa. Peter Helm
Leiter Konstruktion und Entwicklung

Diese EG-Konformitätserklärung bescheinigt die Übereinstimmung mit den genannten Richtlinien, beinhaltet jedoch keine Zusicherung von Eigenschaften.

1/1







MKN Maschinenfabrik
Kurt Neubauer GmbH & Co.
Halberstädter Straße 2
D-38300 Wolfenbüttel
Telefon 0 53 31 / 89-0
Telefax 053 31 / 89-280
