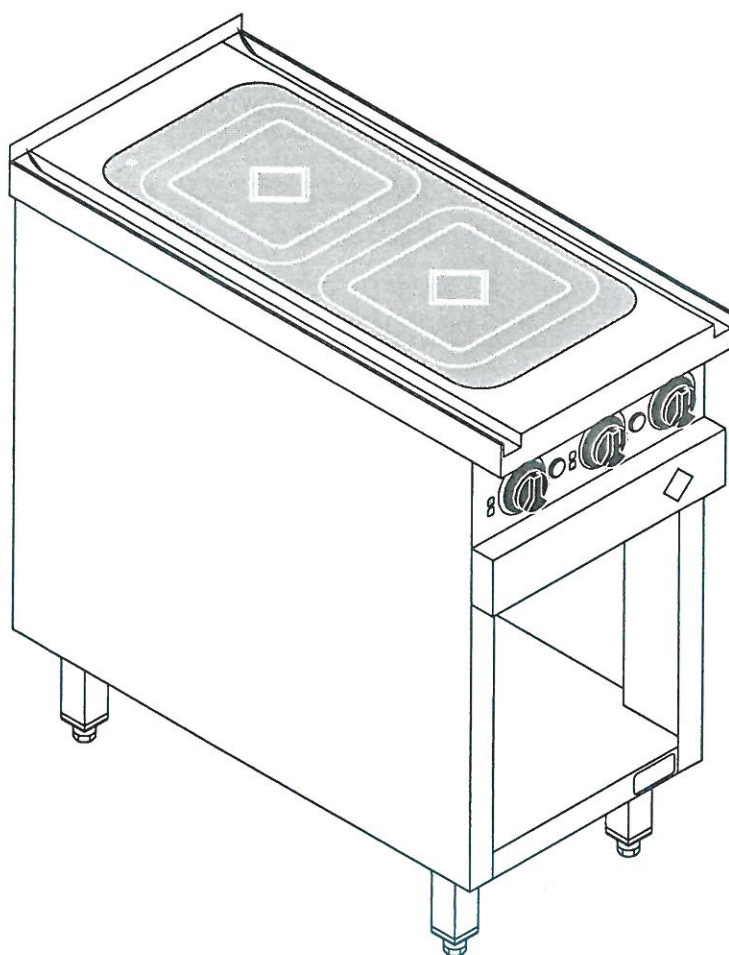




*Master of Performance*

Bedienungsanleitung

# Induktions-Kochfeld



Version  
Induktions-Kochfeld

Größe

1-zonig

2-zonig

4-zonig

2023104-00ABDE-B / de-DE



## Bedienelemente und Anzeigen

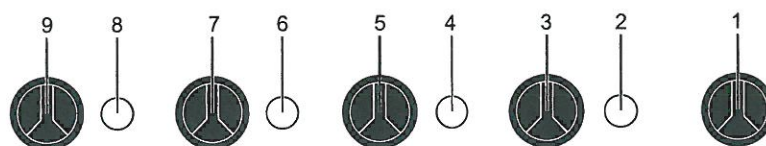


Bild 1: Bedienelemente und Anzeigen Induktions-Kochfeld 4-zonig

- 1 Geräteschalter
- 2 Kontrollleuchte rechts vorn „Betrieb und Störung“
- 3 Leistungsregler rechts vorn
- 4 Kontrollleuchte rechts hinten „Betrieb und Störung“
- 5 Leistungsregler rechts hinten
- 6 Kontrollleuchte links vorn „Betrieb und Störung“
- 7 Leistungsregler links vorn
- 8 Kontrollleuchte links hinten „Betrieb und Störung“
- 9 Leistungsregler links hinten



<b>1</b>	<b>Einleitung .....</b>	<b>5</b>
1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	5
1.2	Zu dieser Bedienungsanleitung .....	5
1.3	Warnhinweise .....	6
1.4	Gewährleistung und Haftung .....	6
1.5	Zeichenerklärung .....	7
<b>2</b>	<b>Sicherheitshinweise .....</b>	<b>8</b>
<b>3</b>	<b>Aufbau und Funktion .....</b>	<b>11</b>
3.1	Gerätebeschreibung .....	11
3.1.1	Tischgerät .....	11
3.1.2	Standgerät .....	12
3.2	Ausstattungsmerkmale .....	13
3.3	Funktion der Bedienelemente und Anzeigen .....	13
<b>4</b>	<b>Betrieb .....</b>	<b>14</b>
4.1	Erste Inbetriebnahme .....	14
4.2	Tipps zum Umgang .....	14
4.3	Anzeigen der Kontrollleuchte .....	14
4.4	Gerät einschalten/ausschalten .....	15
4.4.1	Einschalten .....	15
4.4.2	Ausschalten .....	15
4.5	Grundlegende Funktionen .....	15
4.5.1	Temperatur einstellen .....	15
4.6	An- und Fortkochen .....	15
4.7	Betriebsende und Pausen .....	16
4.7.1	Kurze Betriebspause .....	16
4.7.2	Betriebsende und Pausen .....	16
<b>5</b>	<b>Reinigung .....</b>	<b>17</b>
5.1	Korrosion vermeiden .....	17
5.2	Allgemeine Reinigung .....	17
5.3	Ceran®-Kochfeld reinigen .....	18
5.4	Luftfilter austauschen .....	19
5.4.1	Luftfilter unter dem Gerät austauschen .....	19
5.4.2	Luftfilter in Schublade austauschen .....	20

<b>6</b>	<b>Störungen .....</b>	<b>21</b>
6.1	Erklärung des Blinkcodes .....	21
6.2	Fehlerursachen und Abhilfe .....	21
<b>7</b>	<b>Service .....</b>	<b>25</b>
7.1	Entsorgung .....	25
7.1.1	Luftfilter entsorgen .....	25
<b>8</b>	<b>Konformitätserklärung .....</b>	<b>26</b>





# 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 Garen von Lebensmitteln mit geeignetem Kochgeschirr benutzt werden.

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

- Erhitzen von Säuren, Laugen oder anderen Chemikalien
- Erhitzen von Warmhalteplatten, GN-Behältern und Konservendosen
- Als Arbeitsplatte oder Abstellplatz
- Erhitzen von magnetisierbaren Metallteilen
- Erhitzen von Lebensmitteln in Aluminiumfolie oder -schalen

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 7).

## 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 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
<b>Voraussetzungen</b>	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.

Beim Betrieb des Geräts muss daher das Bedienpersonal die regional geltenden Vorschriften kennen und beachten, z. B. in Deutschland 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.

### Heiße Oberflächen    Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

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

### Elektrischer Strom    Gefahr durch Stromschlag

- Gerät nicht mit beschädigten Bedienelementen betreiben.
- Defektes Gerät erst nach der Instandsetzung in Betrieb nehmen.

### Brandgefahr    Brandgefahr durch überhitztes Kochgeschirr

- Gerät während des Betriebs beaufsichtigen.
- Gerät nicht mit leerem Kochgeschirr betreiben.
- Im Brandfall Gerät sofort vom Stromnetz trennen.
- Nie mit Wasser löschen. Brände mit ABC-Feuerlöscher löschen.

**Beschädigtes Ceran<sup>®</sup>-Kochfeld    Verletzungsgefahr durch Glaskeramiksplitter**

- Keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Ceran<sup>®</sup>-Kochfeld fallen lassen.
- Gerät nicht mit beschädigtem Ceran<sup>®</sup>-Kochfeld betreiben.
- Beschädigtes Gerät sofort ausschalten und vom Stromnetz trennen.

**Magnetisches Feld    Verletzungsgefahr durch magnetisches Feld**

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

**Sachschäden durch magnetisches Feld**

- Keine magnetempfindlichen Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Handys) auf das Kochfeld legen.
- Kochgeschirr darf sich nicht berühren.

**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<sup>®</sup>-Kochfelds überdecken.

**Hygiene    Sachschäden durch verschmutzte Luftfilter**

- Reinigungshinweise beachten.
- Luftfiltereinsatz rechtzeitig wechseln.

**Reinigung    Verletzungsgefahr durch glatten Boden**

- Boden vor dem Gerät regelmäßig von Verunreinigungen reinigen.

**Sachschäden durch unsachgemäße Reinigung**

- Gerät nicht mit Wasser- oder Dampfhochdruckreiniger reinigen.
- Oberflächen nicht mit stark kratzenden Scheuermitteln, Putzschwämmen oder chemisch aggressiven Reinigern reinigen.
- Einwirkzeiten für Reinigungsmittel beachten.
- Gerät regelmäßig reinigen.
- Glasschaber zur Reinigung des Ceran<sup>®</sup>-Kochfelds verwenden.
- Glaskeramik-Reiniger verwenden.
- Keine essigsäurehaltigen Reiniger verwenden.

**Unsachgemäßer Gebrauch    Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch**

- Keine nassen Töpfe auf das Ceran<sup>®</sup>-Kochfeld setzen.
- Verstreutes Salz, übergekochte Speisen sofort entfernen.
- Keine rauen Töpfe und Pfannen verwenden.
- Überhitzung vermeiden und Leistungsregler rechtzeitig zurückdrehen.
- Gerät nicht ohne Luftfiltereinsatz betreiben.
- Luftansaug-/Luftablassöffnungen nicht abdecken oder verstopfen.
- Gerät nicht im Freien betreiben.
- Kein leeres Kochgeschirr erhitzen (insbesondere beschichtete Pfannen).
- Keinen Zucker, Kunststoff oder Aluminiumfolie auf das heiße Kochfeld bringen.
- Keine heißen Flüssigkeiten oder Speisen in der Nähe des Luftfilters abstellen.
- Nur Originalzubehör verwenden.





# 3 Aufbau und Funktion

## 3.1 Gerätebeschreibung

### 3.1.1 Tischgerät

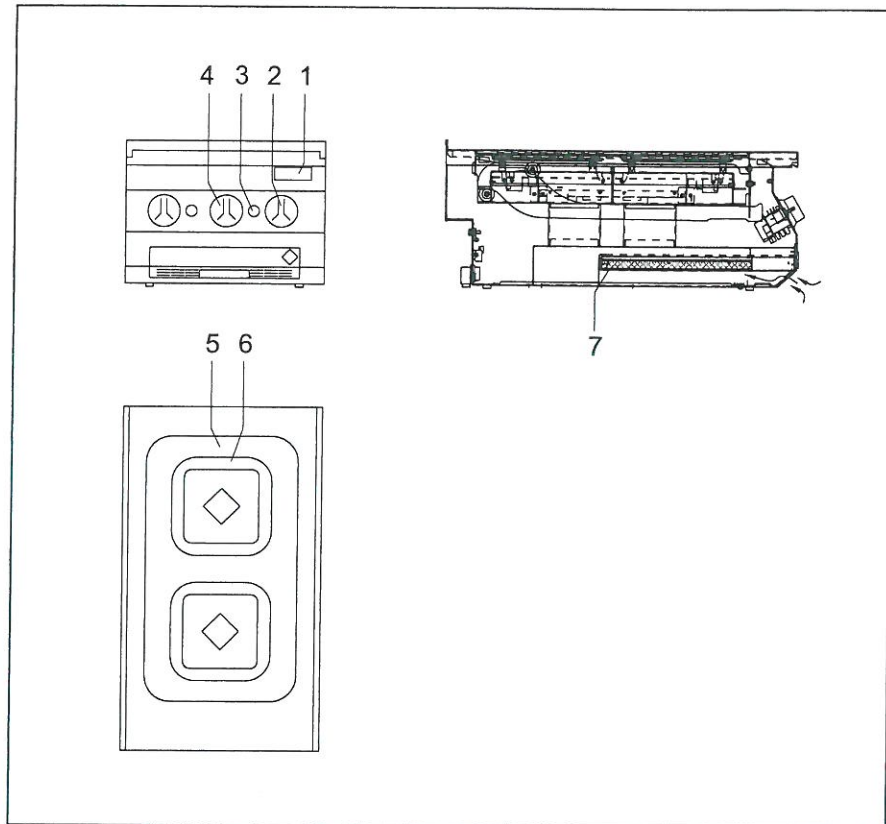


Bild 2: Counter SL Induktion 2-zonig

- |   |                                       |   |                        |
|---|---------------------------------------|---|------------------------|
| 1 | Typenschild                           | 5 | Ceran®-Kochfeld        |
| 2 | Geräteschalter                        | 6 | Kochzonenmarkierung    |
| 3 | Kontrollleuchte „Betrieb und Störung“ | 7 | Luftfilter (Schublade) |
| 4 | Leistungsregler                       |   |                        |



### 3.1.2 Standgerät

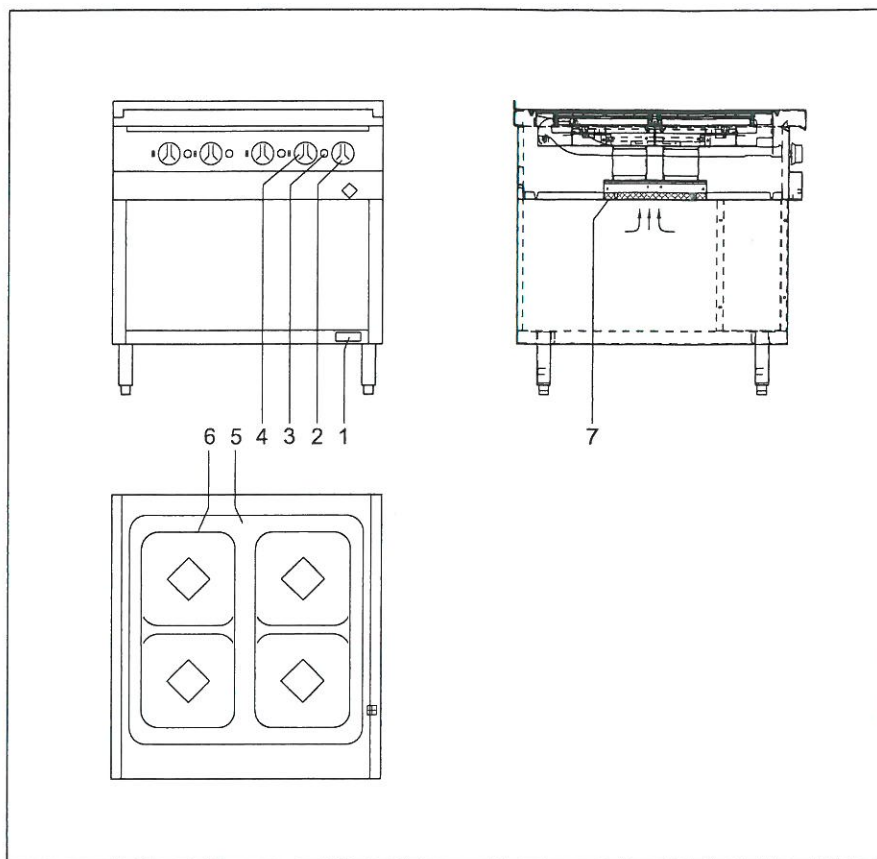


Bild 3: Optima Herd Induktion 4-zonig

- |   |                                       |   |                           |
|---|---------------------------------------|---|---------------------------|
| 1 | Typenschild                           | 5 | Ceran®-Kochfeld           |
| 2 | Geräteschalter                        | 6 | Kochzonenmarkierung       |
| 3 | Kontrollleuchte „Betrieb und Störung“ | 7 | Luftfilter (Bodeneinsatz) |
| 4 | Leistungsregler                       |   |                           |

## 3.2 Ausstattungsmerkmale

- Hauptbestandteile**
- Gehäuse aus Chromnickelstahl
  - Ceran<sup>®</sup>-Kochfeld
  - Luftfilter

- Elektrische Ausrüstung**
- Geräteschalter
  - Kontrollleuchte „Betrieb und Störung“
  - Leistungsregler
  - Induktionsgenerator mit Topferkennung
  - Stromanschlussleitung mit Gerätestecker (Tischgerät)
  - Elektro-Festanschluss (Standgerät)

## 3.3 Funktion der Bedienelemente und Anzeigen

Bedienelement/Anzeige	Funktion
Geräteschalter	Einschalten/Ausschalten
Leistungsregler	Leistung (5 % – 100 %) einstellen
Kontrollleuchte im „Betrieb“:	Leuchtet, wenn Heizung aktiv
Kontrollleuchte bei „Störung“:	Blinkt in verschiedenen Codes, wenn Störung

## 4 Betrieb



Zur Ansicht der Bedienelemente und Anzeigen Umschlagseite ausklappen.

### 4.1 Erste Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme:

1. Produktionsrückstände und Verpackungsreste entfernen.
2. Gerät reinigen (siehe Kapitel „Reinigung“, Seite 17).

### 4.2 Tipps zum Umgang

Um Wärmeverlust zu vermeiden:

- Geeignetes Kochgeschirr benutzen (z. B. aus Stahl, Gusseisen, emailliertem Eisen und Edelstahl mit ebenem Boden).
- Ungeeignetes Kochgeschirr sind Töpfe und Pfannen aus Aluminium, Kupfer, Glas, Keramik oder Kunststoff.
- Richtige Topfgröße verwenden. Bodendurchmesser muss mindestens 12 cm betragen.
- Topfdeckel während des Kochens auflegen.
- Nicht mehr benötigte Kochzonen ausschalten.
- Überkochen vermeiden.

### 4.3 Anzeigen der Kontrollleuchte

Die Kontrollleuchte zeigt den Betrieb und eventuelle Störungen des Induktionsgenerators an.

Anzeige	Bedeutung
Leuchtet alle 4 Sekunden kurz auf	Topferkennung ist aktiv, Induktionsfunktion ist im Stand-by-Modus
Dauerleuchten	Normalbetrieb, Induktionsfunktion aktiv, Kochgeschirr wird erwärmt
Dauerleuchten alle 4 Sekunden kurz unterbrochen	Induktionsfunktion arbeitet mit reduzierter Leistung, eine Überhitzung der Elektronik wird verhindert
Blinken in verschiedenen Codes	Störung (siehe Kapitel „Fehlerursachen und Abhilfe“, Seite 21)



## 4.4 Gerät einschalten/ausschalten

### 4.4.1 Einschalten

→ Geräteschalter (1) drehen.  
Gerät ist eingeschaltet.

### 4.4.2 Ausschalten

→ Geräteschalter (1) auf Nullstellung drehen.  
Gerät ist ausgeschaltet.

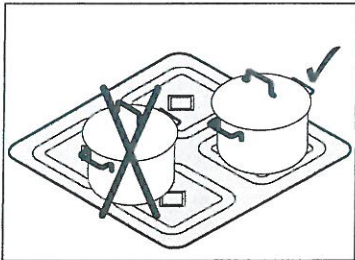
## 4.5 Grundlegende Funktionen

### 4.5.1 Temperatur einstellen

→ Mit Leistungsregler (3) Leistungsstufe (Temperatur) einstellen.  
Kontrollleuchte (2) leuchtet.

Nach Erreichen der gewählten Leistungsstufe (Temperatur) erlischt  
Kontrollleuchte (2).

## 4.6 An- und Fortkochen



1. Gerät einschalten.

Alle Kontrollleuchten leuchten kurz auf.

2. Kochgeschirr in die Mitte der Kochzonenmarkierung stellen.

3. Leistungsstufe einstellen.

Induktion ist aktiv.

Das Kochgeschirr wird aufgeheizt.



Während des An- und Fortkochens kann nachgeregelt werden.

Einstellung ist von 5 % bis 100 % möglich. Damit die Topferkennung funktioniert, muss der Bodendurchmesser mindestens 12 cm sein.

## 4.7 Betriebsende und Pausen

### 4.7.1 Kurze Betriebspause

1. Kochgeschirr von der Kochzone nehmen.

Induktionsfunktion ist abgeschaltet und befindet sich im Stand-by-Modus.

Alle Kontrollleuchten leuchten für 4 Sekunden auf.

2. Zum Fortsetzen das Kochgeschirr wieder auf die Kochzone setzen.

Induktion ist aktiv.

Kontrollleuchte leuchtet.

### 4.7.2 Betriebsende und Pausen

Gerät zum Betriebsende und während der Betriebspausen ausschalten:

1. Leistungsregler auf Nullstellung drehen.

2. Geräteschalter auf Nullstellung drehen.

Kochzone ist ausgeschaltet.

Kontrollleuchte ist aus.

Das Gerät 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**

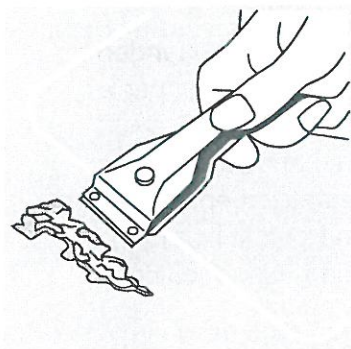
→ Gerät niemals schockartig abkühlen.

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

## 5.3 Ceran<sup>®</sup>-Kochfeld reinigen

**Voraussetzungen**

Gerät ausgeschaltet und abgekühlt



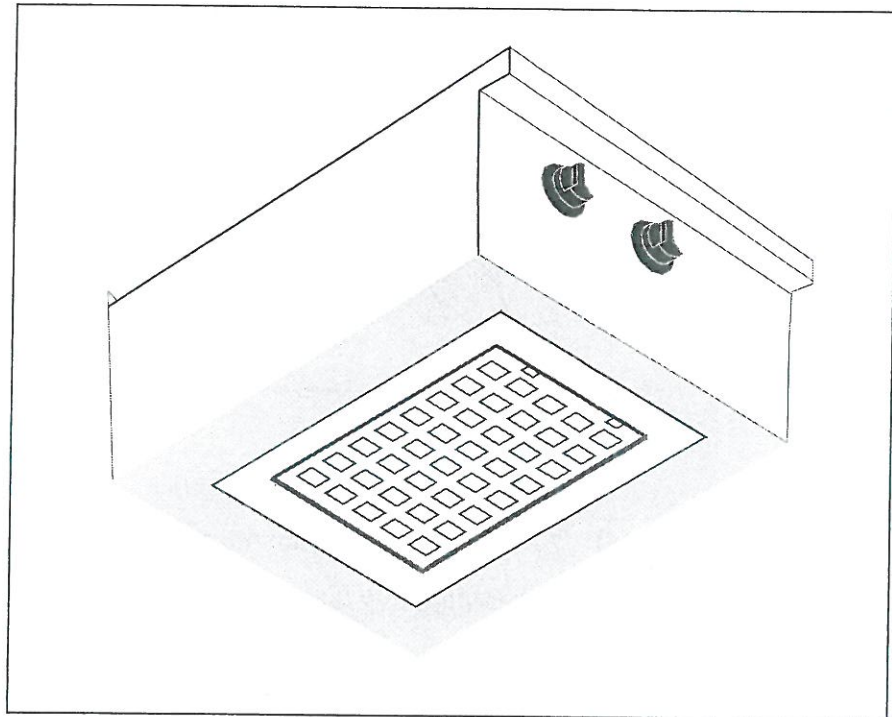
1. Leichte Verschmutzungen mit feuchtem Tuch abwischen.
2. Starke Verschmutzungen mit handelsüblichem Glaskeramik-Reiniger entfernen. Reiniger vollständig entfernen.
3. Verkrustungen mit einem Glasschaber entfernen.

## 5.4 Luftfilter austauschen

### 5.4.1 Luftfilter unter dem Gerät austauschen



Gerät nicht ohne Luftfilter betreiben. Nur Originalfiltermatten (Best. Nr. 216036) oder einen Zuschnitt der Filterklasse EU4 verwenden.

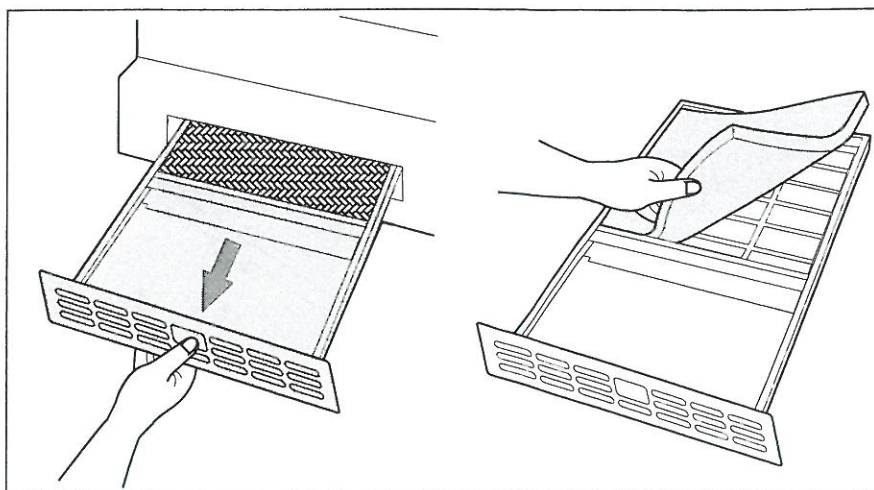


1. Gerät ausschalten.
2. Filterrahmen nach unten ziehen (wird durch Magnet festgehalten).
3. Alte Filtermatte herausnehmen und neue einlegen.
4. Filterrahmen wieder einsetzen und andrücken.

### 5.4.2 Luftfilter in Schublade austauschen



Luftfilter regelmäßig auf Verschmutzung prüfen und gegebenenfalls austauschen.



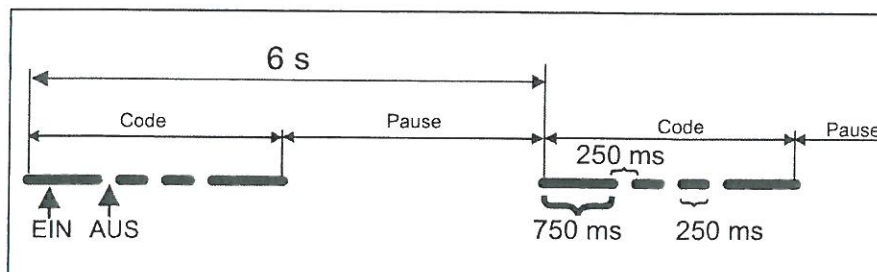
1. Gerät ausschalten.
2. Filterschublade herausziehen.
3. Alte Filtermatte herausnehmen und neue einlegen.
4. Filterschublade bis zum Anschlag einschieben.



# 6 Störungen

## 6.1 Erklärung des Blinkcodes

Die Kontrollleuchte zeigt den Betriebszustand des Geräts an. Störungen während des Betriebs werden durch einen sich periodisch wiederholenden Blinkcode angezeigt.



## 6.2 Fehlerursachen und Abhilfe



Zur Ansicht der Bedienelemente und Anzeigen Umschlagseite ausklappen.

Betriebszustand	Optisches Signal	Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Kontrollleuchten- test negativ		Kontrollleuchte leuchtet nicht für 1 Sekunde beim Einschalt- en des Geräts auf	Stromzufuhr unterbro- chen	• Stromnetz, Sicherungen und Fehlerstromschutzschalter prüfen.
			Geräteschalter oder Schütz defekt	• Kundenservice kontaktieren.
			Induktionsgenerator defekt	• Kochzone nicht verwenden.
			Kontrollleuchte defekt	
Gerät ist eingee- schaltet  Leistungsregler stehen auf Null- stellung	Kontrollleuchte leuch- tet durchgehend, auch wenn kein Kochge- schirr auf der Kochzo- ne steht		Störung der Topferken- nung oder der Kontroll- leuchte	• Gerät ausschalten. • Kundenservice kontaktieren.



Betriebszustand	Optisches Signal	Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Gerät ist eingeschaltet Leistungsregler steht in Stellung „1-8“ Kochgeschirr steht auf der Kochzone	Kontrollleuchte blinkt alle 4 Sekunden kurzzeitig auf	Kochgeschirr wird nicht erhitzt	Leistungsregler auf Nullstellung	• Leistungsregler auf „1-8“ einstellen.
			Kochgeschirr nicht geeignet (zu klein oder z. B. aus Glas oder Keramik usw.)	• Geeignetes Kochgeschirr verwenden (siehe Kapitel Kapitel „Tipps zum Umgang“, Seite 14).
			Kochgeschirr falsch platziert	• Kochgeschirr in die Mitte der eingeschalteten Kochzone setzen.
			Induktionsgenerator defekt	• Kundenservice kontaktieren.
	Kontrollleuchte blinkt 4 Mal pro Sekunde		Kochgeschirr nicht geeignet (z. B. aus Kupfer oder Aluminium usw.)	• Geeignetes Kochgeschirr verwenden (siehe Kapitel Kapitel „Tipps zum Umgang“, Seite 14).
	Kontrollleuchte leuchtet durchgehend	Ungenügende Heizleistung	mangelhafte Qualität des Kochgeschirrs	• Geeignetes Kochgeschirr verwenden (siehe Kapitel Kapitel „Tipps zum Umgang“, Seite 14).
	Leuchten der Kontrollleuchte wird alle 4 Sekunden kurzzeitig unterbrochen	Verminderte Heizleistung (durch aktivierte Schutzfunktion)	Luftzufuhr behindert	• Luftansaug-/Luftablassöffnungen frei legen.
			Luftfiltermatte verschmutzt	• Luftfiltermatte austauschen.
	Kontrollleuchte leuchtet durchgehend, auch wenn kein Kochgeschirr auf der Kochzone steht		Umgebungstemperatur zu hoch (muss unter 30 °C sein)	• Umgebungstemperatur senken.
			Störung der Topferkennung oder der Kontrollleuchte	• Leistungsregler auf Nullstellung drehen. • Kundenservice kontaktieren.

Betriebszustand	Optisches Signal	Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Interner Fehlerstatus mit Blinkcode  Gerät ist eingeschaltet  Leistungsregler steht in jeder beliebigen Stellung mit oder ohne Kochgeschirr in der Kochzone	— — — •	Heizleistung wurde im Heizbetrieb abgeschaltet	Induktor überhitzt Leeres Kochgeschirr beheizt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kochgeschirr abnehmen.</li> <li>• Leistungsregler auf Nullstellung drehen (nicht ausstellen).</li> <li>• Gerät abkühlen lassen.</li> <li>• Nach dem Abkühlen zur Fehlerquittierung Leistungsregler kurz über Nullstellung drehen und zurückstellen.</li> <li>• Leistungsregler auf „1-8“ einstellen und mit einem Kochgeschirr testen, ob Kochzone beheizt wird.</li> </ul>
	• _ _ •	Heizleistung wurde im Heizbetrieb abgeschaltet (zuvor wurde durch die Schutzfunktion die Heizleistung reduziert)	Gerät überhitzt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kochgeschirr abnehmen.</li> <li>• Leistungsregler auf Nullstellung drehen (nicht ausstellen).</li> <li>• Gerät abkühlen lassen.</li> <li>• Nach dem Abkühlen zur Fehlerquittierung Leistungsregler kurz über Nullstellung drehen und zurückstellen.</li> <li>• Leistungsregler auf „1-8“ einstellen und mit einem Kochgeschirr testen, ob Kochzone beheizt wird.</li> </ul>
			Luftzufuhr behindert	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Luftansaug-/Luftablassöffnungen frei legen.</li> </ul>
			Luftfiltermatte verschmutzt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Luftfiltermatte austauschen.</li> </ul>
			Umgebungstemperatur zu hoch	<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>

Betriebszustand	Optisches Signal	Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Interner Fehlerstatus mit Blinkcode	• • • •	Keine Heizleistung oder unregelmäßiges Ein- und Ausschalten der Heizleistung	Mangelhafte Netzspannungsqualität oder Leistungsstufenfehler	Wenn alle Kochzonen betroffen sind: <ul style="list-style-type: none"> <li>Stromversorgung, Sicherungen und Fehlerstromschutzschalter prüfen.</li> </ul>
Gerät ist eingeschaltet  Leistungsregler steht in jeder beliebigen Stellung mit oder ohne Kochgeschirr in der Kochzone	• • • _	Keine Heizleistung	Netzspannung länger als 2 Sekunden zu niedrig	Wenn nur eine Kochzone betroffen ist: <ul style="list-style-type: none"> <li>Leistungsregler auf Nullstellung drehen.</li> <li>Kundenservice kontaktieren.</li> </ul>
	_ • • _		Netzspannung länger als 2 Sekunden zu hoch	
	_ • • •		Anschluss des Leistungsreglers länger als 2 Sekunden unterbrochen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Leistungsregler auf Nullstellung drehen.</li> <li>Kundenservice kontaktieren.</li> </ul>
	• _ • •		Kurzschluss des Leistungsstufen-Tempersensors	
	_ _ • •		Unterbrechung des Leistungsstufen-Tempersensors	
	• • _ •		Kurzschluss des Induktor-Tempersensors	
	_ • _ •		Unterbrechung eines Induktor-Tempersensors	



## 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 4: 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).

#### 7.1.1 Luftfilter entsorgen



Den verschmutzten Filter 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. 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

<b>Gerätetyp:</b>	Elektro-Herd Induktion
<b>Geräte-Nummer:</b>	0723101, 0723101A, 0723101B, 0723103, 0723103A, 0723103B, 0723104, 0723104A, 0723104B, 0723105, 0723105A, 0723105B, 0723107, 0723107A, 0723108, 0723108A, 0723109, 0723109A, 0723110, 0723110A, 0723111, 0723111A, 0723111B, 0723112, 0723112A, 0723113, 0723113A, 0723115, 1023101, 1023111, 1223101, 1223103, 1223111, 1323101, 1323103, 1323111, 1423101, 1423101A, 1423101B, 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, 1423116, 1523101, 1523103, 1523104, 1523105, 1523107, 1523108, 1523109, 1523110, 1523111, 2023104, 2023105, 2023107, 2023108, 2023109, 2023110, 2023111, 2123101, 2123103, 2123111, 2123205, 2423117, 3023104, 3023105, 3023107, 3023108, 3023109, 3023110, 3023111, 10010124, 10010125, 10010127, 10010128, 10010453, 10010454, 10010455, 10010456, 10010457, 10010458, 10010459, 10010460, 10010461, 10010462, 10010463, 10010464, 10010465

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.

<b>Prüfungsgrundlagen:</b>
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, 17.11.2010

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 0 53 31 / 89-280

---