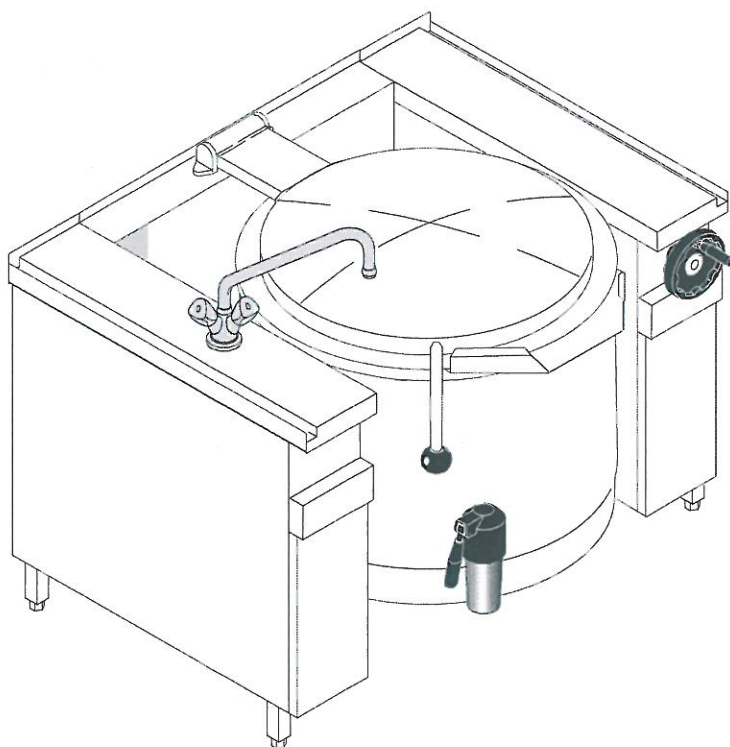




Master of Performance

Bedienungsanleitung

Kochkessel (Elektro)



Version	Kapazität
Elektro-Kochkessel rund	60 l/100 l/150 l/200 l
Elektro-Kochkessel rechteckig	Größe 1/Größe 2/Größe 3/ 500 l

Bedienelemente

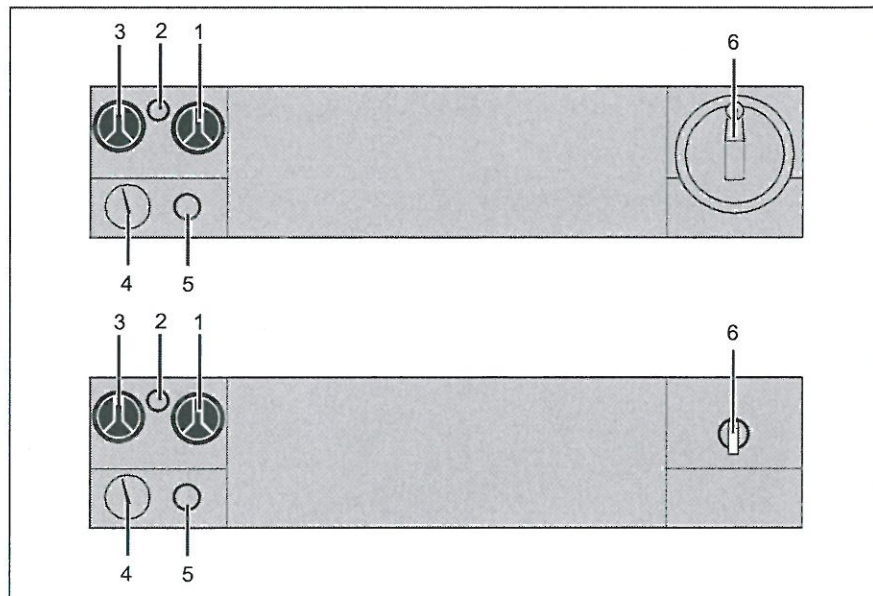


Bild 1: Bedienelemente, Oben: Handkippung, Unten: Motorkippung

- 1 Leistungswahlschalter
- 2 Kontrollleuchte „Heizung“
- 3 Temperaturregler
- 4 Manometer
- 5 Kontrollleuchte „Störung“
- 6 Handrad/Schalter für Kippung

Zur Ansicht der Bedienelemente
Umschlagseite ausklappen.

1	Einleitung	5
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
2	Sicherheitshinweise	8
3	Aufbau und Funktion	10
3.1	Gerätebeschreibung	10
3.1.1	Kochkessel mit Kippung	10
3.1.2	Kochkessel ohne Kippung	11
3.1.3	Kochkessel rechteckig	12
3.2	Ausstattungsmerkmale	12
3.3	Beschreibung der Bedienelemente	13
4	Betrieb	14
4.1	Inbetriebnahme	14
4.2	Kocheinsätze verwenden	14
4.3	Gerät einschalten/ausschalten	15
4.3.1	Einschalten	15
4.3.2	Ausschalten	15
4.4	Grundlegende Funktionen	15
4.4.1	Temperatur einstellen	15
4.4.2	Leistungsstufen	15
4.5	Garen mit Kocheinsätzen	16
4.6	Garen ohne Kocheinsätze	17
4.7	Betriebsende und Pausen	17
4.8	Gerät entleeren	18
4.8.1	Durch Abschöpfen entleeren	18
4.8.2	Über Entleerhahn entleeren	18
4.8.3	Über Kippen entleeren	19
5	Reinigung	21
5.1	Korrosion vermeiden	21
5.2	Allgemeine Reinigung	21
5.3	Innenkessel reinigen	22

5.4	Entleerhahn reinigen	22
6	Störungen	24
6.1	Störungen beheben	24
6.2	Kontrollleuchte ist defekt	24
6.3	Kontrollleuchte Störung leuchtet	24
6.4	Fehlerursachen und Abhilfe	25
7	Service	26
7.1	Dichtungen auswechseln	26
7.2	Deckeldrehgelenk schmieren	27
7.3	Entsorgung	27
8	Konformitätserklärung	28

1 Einleitung

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Das Gerät darf nur zum Zubereiten von Lebensmitteln durch Kochen und Dämpfen benutzt werden.

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

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

- Als Warmhaltewanne
- Als Vorratsbehälter
- Trocknen von Tüchern, Papier oder Geschirr
- Erhitzen von Säuren, Laugen oder anderen Chemikalien
- Erhitzen von geschlossenen Behältern (z. B. Konserven)
- Erhitzen brennbarer Flüssigkeiten
- Beheizen von Räumen

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 mit Tätigkeiten am Gerät beauftragte Personal 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.

Zielgruppe

- Zielgruppe dieser Bedienungsanleitung ist Bedienpersonal, das mit Betrieb, Reinigung und Pflege und dem Vorgehen bei Störungen 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.

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 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

Unmittelbar drohende Gefahr

→ Bei Nichtbeachtung drohen Tod oder schwerste Verletzungen.



WARNUNG

Möglicherweise drohende Gefahr

→ Bei Nichtbeachtung können Tod oder schwerste Verletzungen drohen.



VORSICHT

Gefährliche Situation

→ Bei Nichtbeachtung können geringfügige Verletzungen folgen.

VORSICHT

Gefährliche Situation

→ Bei Nichtbeachtung können Sachschäden folgen.



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.
On/Off	Bedienelement	Hervorhebung der Bezeichnung von Bedienelementen

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“.

Zusätzlich die folgenden Sicherheitshinweise beachten:

Heiße Oberflächen, Dämpfe und Flüssigkeiten

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Wärmeisolierte Schutzhandschuhe während des Betriebs tragen.
- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

- Wärmeisolierte Schutzhandschuhe während des Betriebs tragen.
- Geräte mit Rollen:
 - Gerät nur mit leerem Kessel bewegen.
 - Rollen während des Betriebs feststellen.

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf

- Deckel erst wenig öffnen und Dampf entweichen lassen. Anschließend Deckel vollständig öffnen.
- Nutzfüllmenge beachten.
- Gerät vorsichtig öffnen und entleeren.
- Deckel nur mit vorgesehenen Bediengriffen öffnen.

Elektrischer Strom Gefahr durch Stromschlag

- Vor Öffnen der Gehäuseabdeckung Gerät stromlos machen.
- Gerät nicht mit geöffneter Gehäuseabdeckung betreiben.
- 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.

Brandbekämpfung

- Im Brandfall Gerät sofort vom Stromnetz trennen.
- Nie mit Wasser löschen. Fettbrände mit Feuerlöscher Klasse F löschen, andere Brände mit ABC-Feuerlöscher löschen.

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

- Keine Flüssigkeiten auf den Boden laufen lassen.

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.
- Gerät kalkfrei halten.

Umgang mit Lebensmitteln Lebensmittelrechtliche Vorgaben

- Beim Warmhalten von Speisen lebensmittelrechtliche Vorgaben beachten.

Unsachgemäßer Gebrauch Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch

- Nur Originalzubehör verwenden.
- Keine aggressiven oder ätzende Stoffe verwenden/kochen.
- Gerät während des Betriebs beaufsichtigen.

Unsachgemäße Befüllung

- Gerät maximal bis zur Füllmarke befüllen.

3 Aufbau und Funktion

3.1 Gerätebeschreibung

3.1.1 Kochkessel mit Kippung

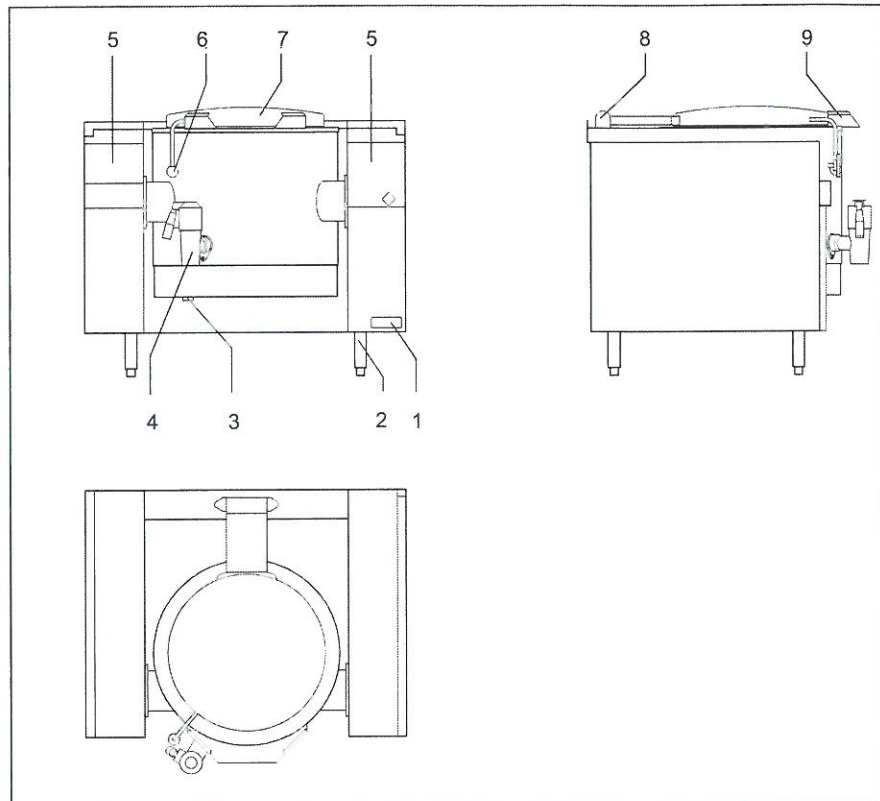


Bild 2: Kochkessel mit Kippung

- | | | | |
|---|--|---|------------------|
| 1 | Typenschild | 6 | Deckelgriff |
| 2 | Höhenverstellbare Gerätefüße | 7 | Deckel |
| 3 | Dampfaustrittsstutzen für Entlüfter und Sicherheitsüberdruckventil | 8 | Deckeldrehgelenk |
| 4 | Entleerhahn | 9 | Ausgusstülle |
| 5 | Bedienelemente | | |

3.1.2 Kochkessel ohne Kippung

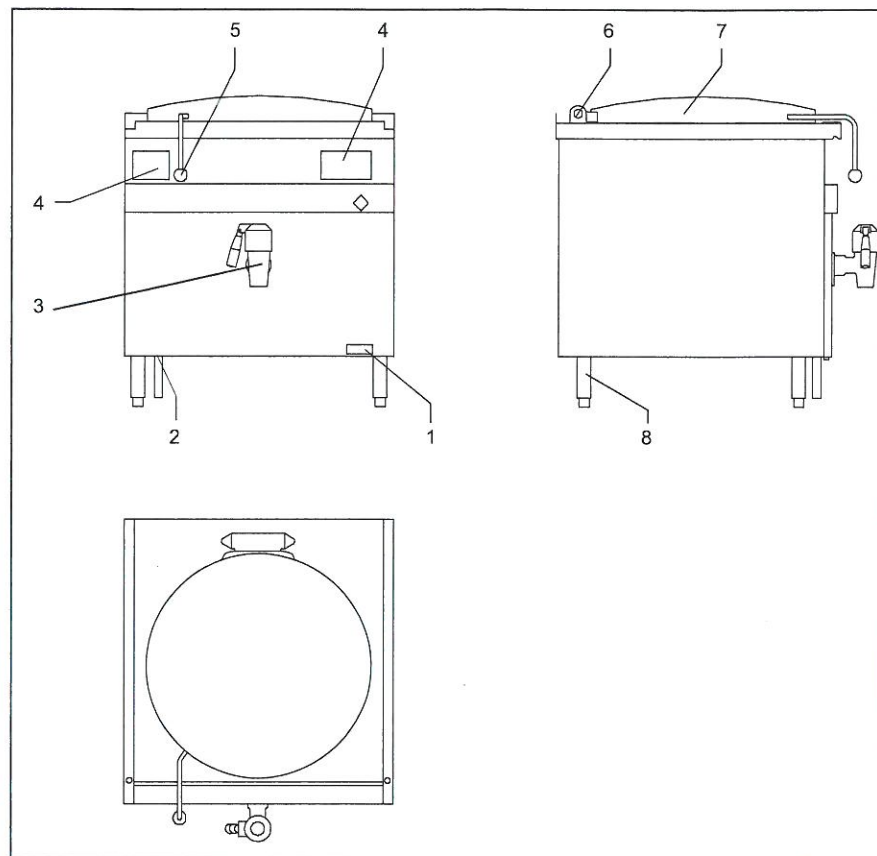


Bild 3: Kochkessel ohne Kippung

- | | | | |
|---|---|---|------------------------------|
| 1 | Typenschild | 5 | Deckelgriff |
| 2 | Dampfauslass für Entlüfter und Sicherheitsüberdruckventil | 6 | Deckeldrehgelenk |
| 3 | Entleerhahn | 7 | Deckel |
| 4 | Bedienelemente | 8 | Höhenverstellbare Gerätefüße |

3.1.3 Kochkessel rechteckig

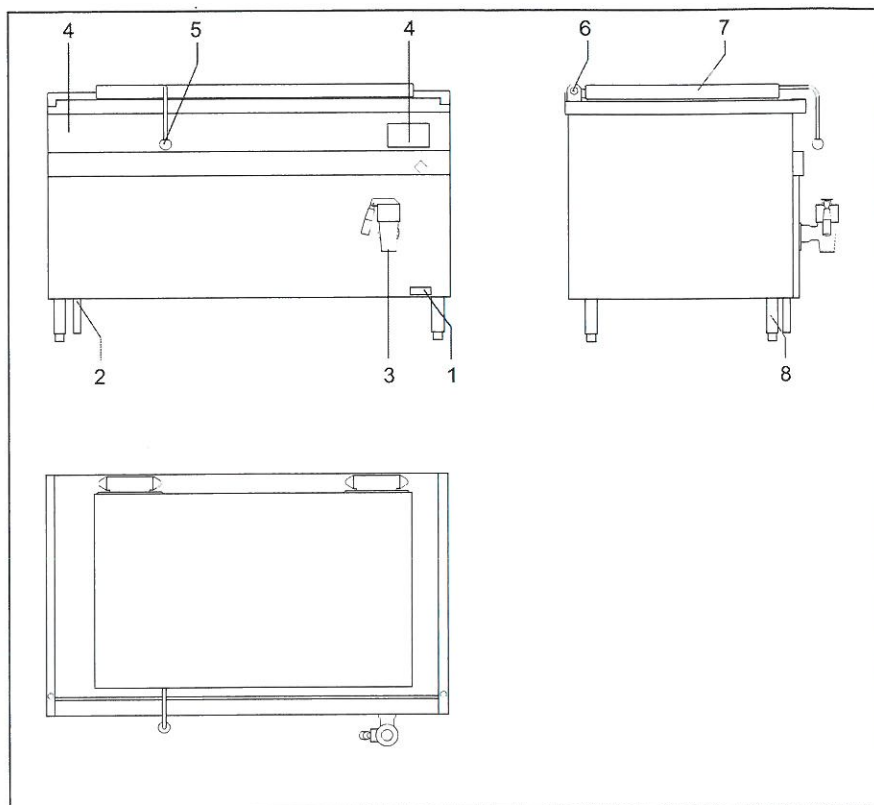


Bild 4: Kochkessel rechteckig

- | | | | |
|---|--|---|------------------------------|
| 1 | Typenschild | 5 | Deckelgriff |
| 2 | Dampfaustrittsstutzen für Entlüfter und Sicherheitsüberdruckventil | 6 | Deckeldrehgelenk |
| 3 | Entleerhahn | 7 | Deckel |
| 4 | Bedienelemente | 8 | Höhenverstellbare Gerätefüße |

3.2 Ausstattungsmerkmale

Hauptbestandteile

- Gehäuse aus Chromnickelstahl (Werkstoff-Nr. 1.4301)
- Dampfbeheizter Druckbehälter (Entleerhahn nach vorn)
- Innenkessel aus korrosionsbeständigem Edelstahl
- Federentlasteter Deckel
- Entleerhahn
- Überdruckventil
- Dampferzeuger
- Manometer
- Höhenverstellbare Gerätefüße

- | | |
|--|---|
| Elektrische Ausrüstung | <ul style="list-style-type: none"> • Leistungswahlschalter • Temperaturregler • Kontrollleuchte „Heizbetrieb“ • Kontrollleuchte „Störung“ • Elektro-Festanschluss • Automatische Betriebswasser-Überwachung und Nachspeisung • Magnetventil • Druckregler • Sicherheits-Temperatur-Wächter (STW) • Heizungsschutz • Schnittstelle Leistungsoptimierungs-Anlage (LOA) |
| Elektrische Ausrüstung
(nur Motorkippung) | <ul style="list-style-type: none"> • Spindelmotor • Schalter für Kippung |
| Zubehör und
Sonderausstattung | <ul style="list-style-type: none"> • Ablaufsieb • Einlegeboden (gelocht) • Kocheinsätze (gelocht) • Auflagerahmen für GN-Behälter • Messstab • Aushebehaken • Mischbatterie ¾“ mit Schwenkauslauf • Verbindungsschienen zur Aufstellung mehrerer Geräte • Seitliche Abschlusschienen |

3.3 Beschreibung der Bedienelemente



Zur Ansicht der Bedienelemente Umschlagseite ausklappen.

Bedienelement	Beschreibung
Handrad/Schalter für Kippung	Kessel heben/senken
Manometer	Anzeige des Dampfdrucks
Temperaturregler	Temperatur einstellen
Leistungswahlschalter	Einschalten/Ausschalten Heizleistung wählen
Kontrollleuchte „Heizbetrieb“	Leuchtet, wenn Heizung aktiv
Kontrollleuchte „Störung“	Leuchtet, wenn Minimalwert des Betriebswasserstands unterschritten (siehe Kapitel „Kontrollleuchte Störung leuchtet“, Seite 24)

4 Betrieb

4.1 Inbetriebnahme

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

Vor der Inbetriebnahme:



Wiederkehrende Prüfungen des Druckbehälters sind nicht erforderlich.

1. Produktionsrückstände und Verpackungsreste restlos entfernen.
2. Gerät reinigen (siehe Kapitel „Reinigung“, Seite 21).
3. Betriebswasseranschluss zum Gerät öffnen.



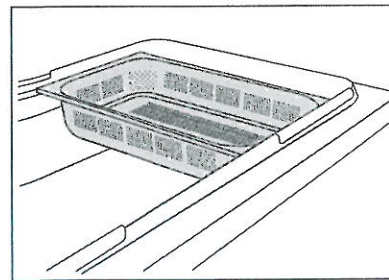
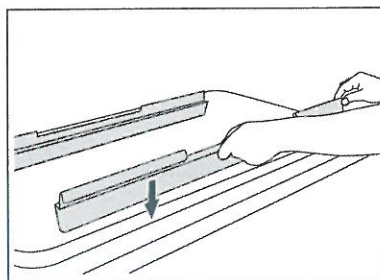
Nach dem Einschalten des Geräts wird das Betriebswasser automatisch aufgefüllt und beheizt.

Es wird während des Betriebs automatisch Betriebswasser nachgespeist, sobald der Wasserstand unter den Minimalpegel sinkt.

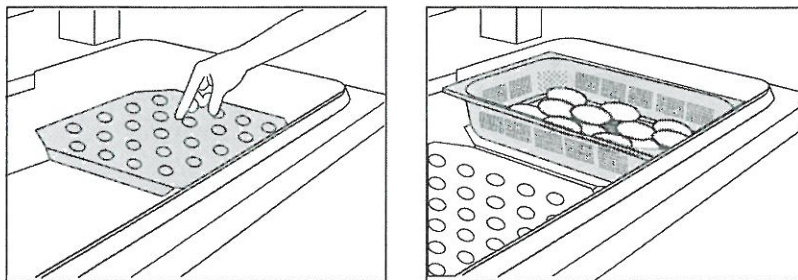
4.2 Kocheinsätze verwenden



Hier werden exemplarisch Kocheinsätze für einen rechteckigen Kessel gezeigt.



1. Zum Einhängen von Kocheinsätzen:
Auflagerahmen über den hinteren und vorderen Geräterand stecken und Kocheinsatz einhängen.



2. Zum Stellen von Kocheinsätzen:
Einlegeboden einlegen und Kocheinsatz darauf stellen.

4.3 Gerät einschalten/ausschalten

4.3.1 Einschalten

- Leistungswahlschalter (1) drehen.
Gerät ist eingeschaltet.

4.3.2 Ausschalten

- Leistungswahlschalter (1) auf Stellung „0“ drehen.
Gerät ist ausgeschaltet.

4.4 Grundlegende Funktionen

4.4.1 Temperatur einstellen

- Mit Temperaturregler (3) Temperatur einstellen.
Kontrollleuchte (2) leuchtet.
Nach Erreichen der gewählten Temperatur erlischt Kontrollleuchte (2).

4.4.2 Leistungsstufen

Leistungsstufe	Verwendung
1	Warmhalten
1 oder 2	Fortkochen
3	Ankochen

4.5 Garen mit Kocheinsätzen



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch überkochende Speisen

→ Nutzfüllmengen beachten.



Während des Betriebs Deckel möglichst geschlossen halten.

Dies spart Energie und verbessert das Küchenklima.

1. Deckel öffnen.
2. Entleerhahn schließen.
3. Wasser einfüllen. Füllmarke beachten.
4. Gargut in die Kocheinsätze füllen.
5. Kocheinsätze einsetzen (siehe Kapitel „Kochensätze verwenden“, Seite 14).
6. Deckel schließen.
7. Gerät einschalten (siehe Kapitel „Einschalten“, Seite 15).
8. Leistungsstufe wählen (siehe Kapitel „Leistungsstufen“, Seite 15).
9. Gartemperatur einstellen (siehe Kapitel „Temperatur einstellen“, Seite 15).
10. Garen.
11. Wasser ablaufen lassen (siehe Kapitel „Gerät entleeren“, Seite 18).
12. Deckel einen Spalt breit öffnen.
13. Dampf entweichen lassen.
14. Deckel vollständig öffnen.
15. Kocheinsätze mit den Aushebehaken entnehmen.
16. Gargut entnehmen (siehe Kapitel „Gerät entleeren“, Seite 18).
17. Gerät bei längerer Betriebspause ausschalten (siehe Kapitel „Betriebsende und Pausen“, Seite 17).

4.6 Garen ohne Kocheinsätze



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch überkochende Speisen

→ Nutzfüllmengen beachten.



Während des Betriebs Deckel möglichst geschlossen halten.

Dies spart Energie und verbessert das Küchenklima.

1. Deckel öffnen.
2. Entleerhahn schließen.
3. Ablaufsieb in die Ablauföffnung stecken.
4. Gargut einfüllen. Füllmarke beachten.
5. Deckel schließen.
6. Gerät einschalten (siehe Kapitel „Einschalten“, Seite 15).
7. Leistungsstufe wählen (siehe Kapitel „Leistungsstufen“, Seite 15).
8. Gartemperatur einstellen (siehe Kapitel „Temperatur einstellen“, Seite 15).
9. Während des Garens gelegentlich umrühren.
Gargut brennt nicht an und die Wärme verteilt sich besser im Gargut.
10. Deckel einen Spalt breit öffnen.
11. Dampf entweichen lassen.
12. Deckel vollständig öffnen.
13. Gerät bei längerer Betriebspause ausschalten (siehe Kapitel „Betriebsende und Pausen“, Seite 17).

4.7 Betriebsende und Pausen

Gerät zum Betriebsende und während Betriebspausen ausschalten.

1. Temperaturregler auf „Δ“ drehen.
 2. Leistungswahlschalter auf „0“ drehen.
- Das Gerät ist ausgeschaltet.

4.8 Gerät entleeren

4.8.1 Durch Abschöpfen entleeren

Voraussetzungen Gerät ausgeschaltet



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf

→ Deckel vorsichtig öffnen und Dampf entweichen lassen.



Für den Transport hitzebeständigen Behälter mit Griffen und verschließbarem Deckel verwenden.

Nutzfüllmenge des Geräts beachten.

1. Deckel vollständig öffnen.
2. Geeigneten Behälter bereitstellen.
3. Gargut mit einer Kelle abschöpfen und in Behälter füllen.

4.8.2 Über Entleerhahn entleeren

Voraussetzungen Gerät ausgeschaltet



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf

→ Deckel vorsichtig öffnen und Dampf entweichen lassen.



Für den Transport hitzebeständigen Behälter mit Griffen und verschließbarem Deckel verwenden.

Nutzfüllmenge des Geräts beachten.

Klare Brühen, Soßen oder Kochwasser können über den Entleerhahn dosiert entnommen werden.

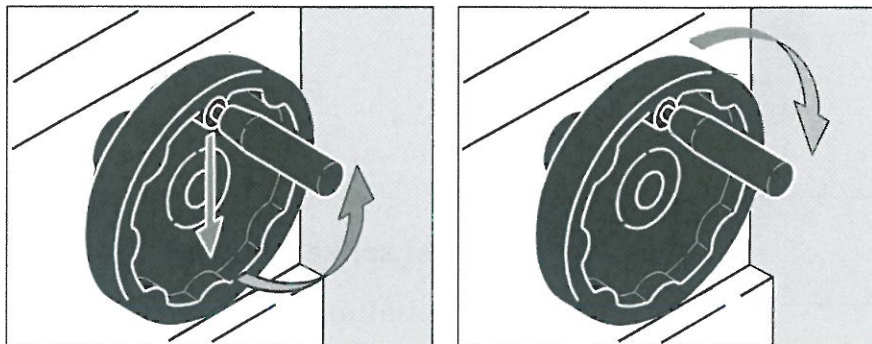
1. Deckel öffnen.
2. Ggf. Ablaufsieb entfernen.
3. Geeigneten Behälter unterstellen.
4. Entleerhahn langsam öffnen und Gargut in den Behälter laufen lassen.
5. Entleerhahn schließen.

4.8.3 Über Kippen entleeren

Kessel kippen (Handkippung)

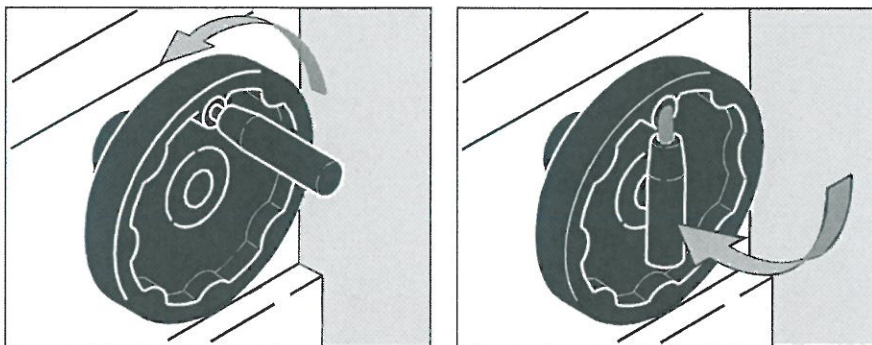
Kessel heben

Voraussetzungen Deckel geöffnet
Geeigneter Behälter untergestellt



1. Handrad ausklappen.
2. Handrad im Uhrzeigersinn drehen.

Kessel senken

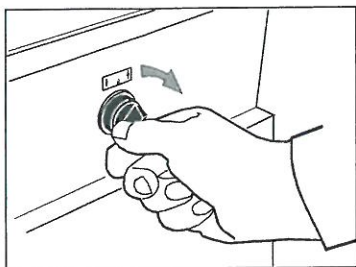


1. Handrad gegen den Uhrzeigersinn drehen.
2. Handrad einklappen.

Kessel kippen (Motorkippung)**Kessel heben****Voraussetzungen**

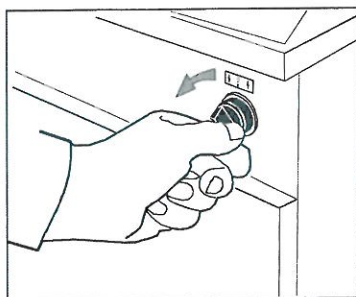
Deckel geöffnet

Geeigneter Behälter untergestellt



→ Schalter nach rechts drehen und halten.

Der Kessel hebt sich, bis der Schalter losgelassen wird.

Kessel senken

→ Schalter nach links drehen und halten.

Der Kessel senkt sich, bis der Schalter losgelassen wird.

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 konzentrierten Säuren, Gewürzen, Salzen oder Ähnlichem in Berührung bringen.
- Verletzung der Edelstahloberfläche durch anderen Metallteile (Stahlpachtel, Stahl-Drahtbürste) vermeiden.
- Kontakt mit Eisen und Stahl (Stahlwolle, Stahlpachtel, 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.
- 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 in die Steuerelektronik

- Außengehäuse nicht mit Wasserstrahl abspritzen.
-

VORSICHT

Beschädigung der Oberflächen durch unsachgemäße Reinigung

- Keine scheuernden Reiniger oder Lappen verwenden.
→ Keine aggressiven Reiniger (z. B. Grillreiniger) verwenden.
-

VORSICHT

Beschädigung durch unsachgemäßes Abkühlen

- Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.
→ Kein Eis oder kaltes Wasser zum Abkühlen verwenden.
-

1. Gerät nach jeder Benutzung reinigen.
2. Gerät vor der Reinigung ausschalten und abkühlen lassen.
3. Außengehäuse mit einem handelsüblichen Edelstahlreiniger und frischem Wasser abwischen.

5.3 Innenkessel reinigen

Voraussetzungen Gerät entleert
Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

1. Mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel reinigen.
2. Nach der Reinigung gründlich ausspülen und trocknen.

5.4 Entleerhahn reinigen

Voraussetzungen Gerät entleert
Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

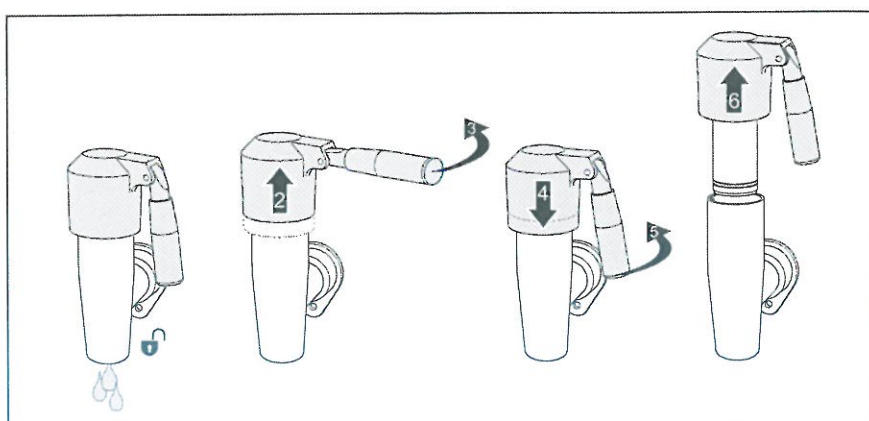
VORSICHT

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

Durch aggressive Reiniger können Kunststoffteile und Dichtungen beschädigt werden!

→ Bauteile des Entleerhahns nicht im Geschirrspüler reinigen.

Zur Reinigung lässt sich der Entleerhahn zerlegen.

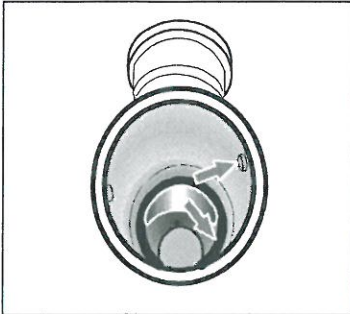


1. Entleerhahn vollständig öffnen.
2. Kolben bis zum Anschlag nach oben ziehen.
3. Kolben bis zum Anschlag nach rechts drehen.
4. Kolben bis zum Anschlag nach unten drücken.
5. Kolben bis zum Anschlag nach rechts drehen.

i

6. Kolben vorsichtig herausziehen.

Dichtungen nicht beschädigen.



7. Entleerhahn mit Flaschenbürste gründlich reinigen.

8. Dichtflächen, Führungszapfen und Führungsnut des Kolbens gründlich reinigen.

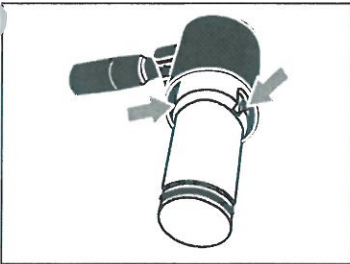
Die Leichtgängigkeit des Entleerhahns bleibt erhalten.

9. Mit klarem Wasser gründlich nachspülen.

10. Alle Bauteile trocknen.

11. Alle Bauteile mit lebensmittelgeeignetem Armaturenfett einfetten.

Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



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 25 beachten.
2. Kundenservice kontaktieren.

6.2 Kontrollleuchte ist defekt

VORSICHT

Sachschaden durch eindringendes Wasser

→ Kontrollleuchte nach der gültigen Ersatzteil-Liste austauschen.



Durch eine undichte Linse oder Kontrollleuchte kann Reinigungsmittel eindringen.

Das defekte Gerät erst nach Austausch der defekten Linse oder Kontrollleuchte gegen ein Originalbauteil wieder in Betrieb nehmen.

6.3 Kontrollleuchte „Störung“ leuchtet

Die Kontrollleuchte „Störung“ ist eine Sicherheitseinrichtung und verhindert, dass das Gerät beschädigt wird.

Sie löst aus, wenn

- der Minimalwert des Betriebswasserstands unterschritten und ein Nachspeisen nicht möglich ist.
- ein Fehler in der Betriebswasser-Niveauregelung vorliegt und der Sicherheits-Temperatur-Wächter ausgelöst hat.

Bei beiden Fehlerursachen wird die Heizung automatisch abgeschaltet (siehe Kapitel „Fehlerursachen und Abhilfe“, Seite 25).

6.4 Fehlerursachen und Abhilfe



Zur Ansicht der Bedienelemente 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	Gerät ausgeschaltet	<ul style="list-style-type: none"> Gerät einschalten.
	Stromzufuhr unterbrochen	<ul style="list-style-type: none"> Gerät mit Stromnetz verbinden.
	Gerät defekt	<ul style="list-style-type: none"> Gerät vom Stromnetz trennen. Kundenservice kontaktieren.
Kontrollleuchte defekt	Kontrollleuchte defekt	<ul style="list-style-type: none"> Gerät vom Stromnetz trennen. Kundenservice kontaktieren.
Kontrollleuchte „Störung“ leuchtet	Minimaler Betriebwasserstand unterschritten, STW hat ausgelöst	<ul style="list-style-type: none"> Betriebswasserleitung und Wasserdruck überprüfen. STW setzt sich selbsttätig wieder zurück.

7 Service

Bitte geben Sie bei jeder Meldung an die Servicestelle die Seriennummer (1) und den Gerätetyp (2) Ihres Geräts an. Diese Daten finden Sie auf dem Typenschild (3).

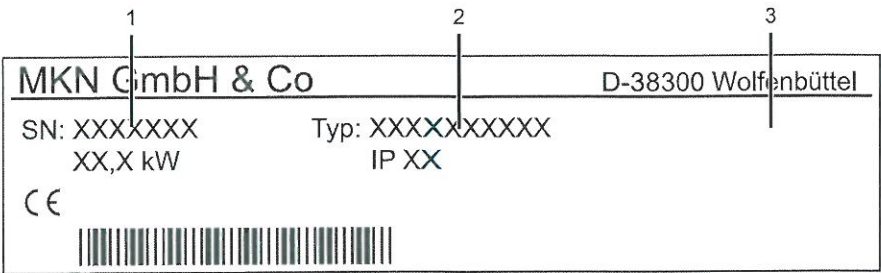


Bild 5: Typenschild

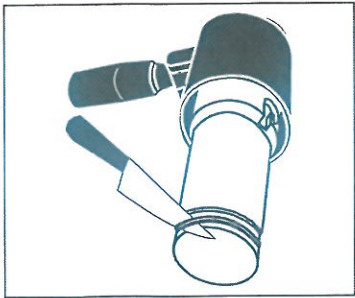
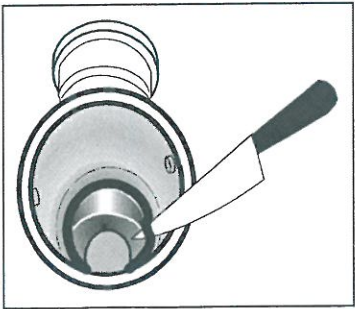
Tragen Sie die Daten in die vorgesehene Tabelle ein.

Gerätetyp	Seriennummer

7.1 Dichtungen auswechseln



Beschädigte oder verschlissene Dichtungen immer paarweise auswechseln. Beim Wechsel darauf achten, dass die Führungsnuten nicht beschädigt werden.



1. Beschädigte oder verschlissene Dichtungen mit einem spitzen Messer entfernen.
2. Neue Dichtungen einsetzen.



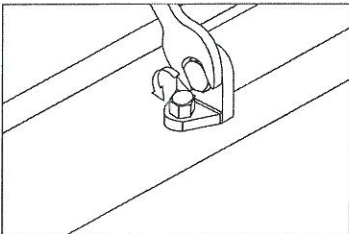
7.2 Deckeldrehgelenk schmieren

Voraussetzungen

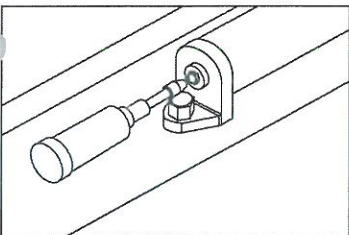
Benötigtes Werkzeug: Schraubenschlüssel (24 mm)



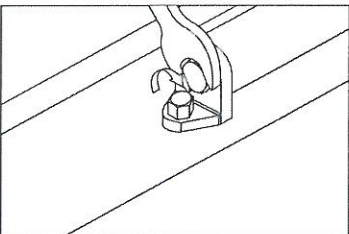
Um die Leichtgängigkeit zu erhalten, Deckeldrehgelenk nach längerer Betriebszeit mit lebensmittelgeeignetem Armaturenfett schmieren.



1. Deckel schließen.
2. Hutmutter lösen und entfernen.



3. Armaturenfett mit einer Fettpresse in den Schmiernippel pressen.



4. Hutmutter festziehen.
5. Deckel mehrmals öffnen und schließen.

Das frische Armaturenfett verteilt sich im Deckeldrehgelenk.

7.3 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-Kochkessel / Schnellkochkessel
Geräte-Nummer: 1422802B, 1422804B, 1422805B, 1422831, 1422832, 1422908, 2022802, 2022802B, 2022802C, 2022802D, 2022804B, 2022804C, 2022804D, 2022805B, 2022805C, 2022805D, 2022807B, 2022831, 2022832, 2022902, 2022903, 2022908, 2023001C, 2023003B, 2023007B, 2023009B, 2023017B, 2122802B, 2122802C, 3022802B, 3022804B, 3022805B, 3022831, 3022832, 3022908, 3023003B, 3023007B, 3023009B, 3023017B

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
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen festgelegt sind.
- in der Richtlinie 97/23/EG vom 29. Mai 1997 zur Angleichung der Rechtsvorschriften über Druckgeräte

festgelegt sind.

Prüfungsgrundlagen:
 • EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + Corrigendum:2006 + A2:2006
 • EN 60335-2-47:2003 + Corrigendum:2007 + A1:2008
 • 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, 03.02.2010

ppa. Peter Helm
Leiter Konstruktion und Entwicklung

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

1/1





EG-Konformitätserklärung
(Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, Anhang II A)



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

Bevollmächtigte Person für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:
Peter Helm, Technischer Leiter Entwicklung und Konstruktion
Halberstädter Straße, D-38300 Wolfenbüttel

Hiermit erklären wir, dass das Produkt

Geräteart: Kochkessel für das Zubereiten von Nahrungsmitteln zur Verwendung im gewerblichen Bereich

Gerätetyp: Kochkessel mit motor. Kippeinrichtung

Geräte-Nummer: 3023010B, 3023008B, 3023004B, 2023010B, 2023008B, 2023004B, 2023018B, 3023018B

allen einschlägigen Bestimmungen der nachfolgenden Richtlinien entspricht:

- Richtlinie 2006/42/EG vom 17. Mai 2006 über Maschinen und zur Änderung der Richtlinie 95/16/EG (Neufassung)
- in der Richtlinie 2004/108/EG vom 15. Dezember 2004 über die elektromagnetische Verträglichkeit
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- in der Richtlinie 97/23/EG vom 29. Mai 1997 zur Angleichung der Rechtsvorschriften über Druckgeräte

Zur Konformitätsbewertung wurden nachfolgende harmonisierte Normen angewandt:

- 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, 03.02.2010


ppa. Peter Helm
Technischer Leiter Entwicklung und Konstruktion

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