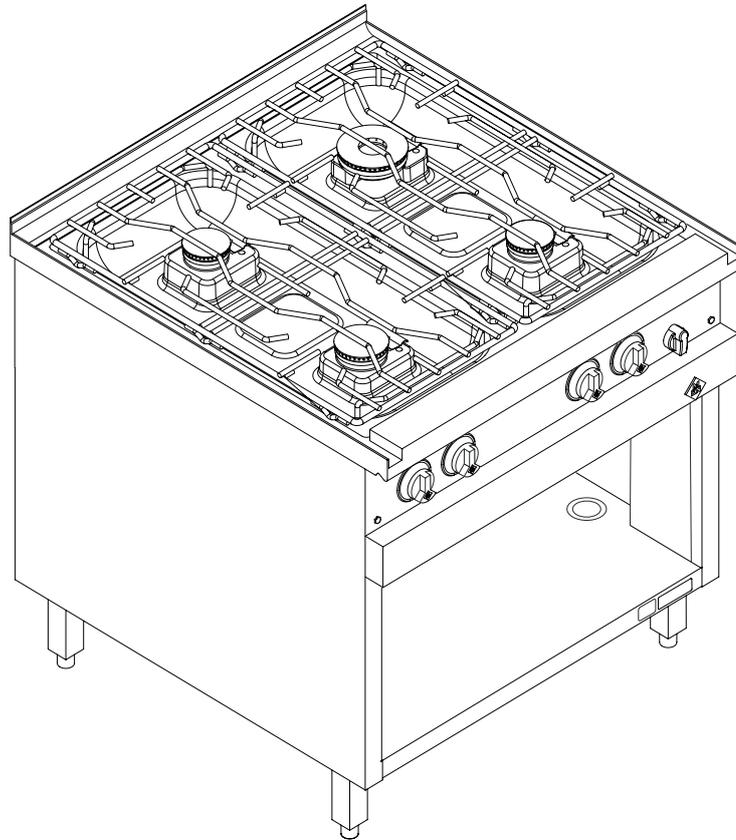


Vor Inbetriebnahme Bedienungsanleitung lesen

Bedienungsanleitung

Herd



Originaldokument • 2063401-20ABDE-C • 29.04.2019

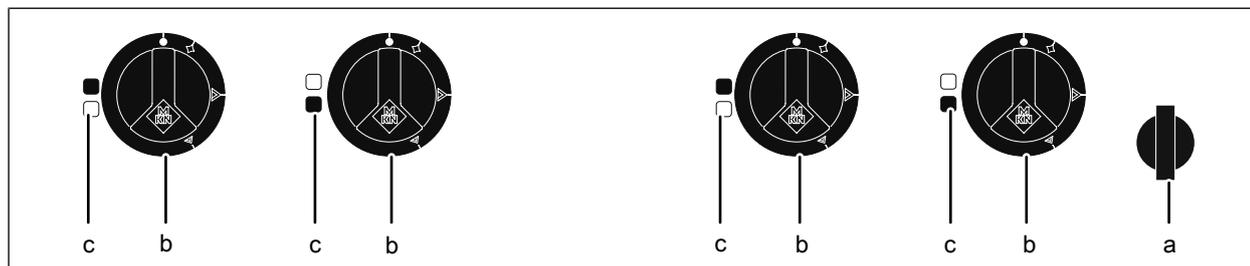
Gerät	Energieart	Gerätetyp	Modell
Herd	Gas	Standgerät	OPGHED... O7GHE... HLGHEF...
		Hängegerät	OIGHEF...
		Tischgerät	SLGKOH...

2063401-20ABDE-C

de-DE

Bedien- und Anzeigeelemente

Herd



a Gas-Absperrhahn
b Bedienknebel *Brenner*

c Markierung *Heizzone*

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

Urheberrecht

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



1 Einleitung	5
1.1 Zu dieser Anleitung	5
1.1.1 Zeichenerklärung	6
1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung	7
1.3 Garantie	7
2 Sicherheitshinweise	8
3 Verhaltensregeln bei Gasgeruch einhalten	11
4 Gerätebeschreibung	12
4.1 Geräteübersicht	12
4.1.1 Verteilung der Brenner	13
4.2 Funktion der Bedien- und Anzeigeelemente	13
5 Gerät bedienen	14
5.1 Tipps zum Umgang	14
5.2 Gerät einschalten und ausschalten	15
5.2.1 Einschalten	15
5.2.2 Ausschalten	15
5.3 Grundlegende Funktionen	16
5.3.1 Leistung einstellen	16
5.3.2 Fortkochplatte aufsetzen	16
5.4 Garen	17
5.5 Pausen und Betriebsende	18
5.5.1 Kurze Pause	18
5.5.2 Lange Pause und Betriebsende	18
5.5.3 Funktion Zündbrenner kontrollieren	18
6 Gerät reinigen und pflegen	19
6.1 Korrosion vermeiden	19
6.2 Roststellen beseitigen	20
6.3 Gehäuse reinigen	20
6.4 Heizzone reinigen	20
6.5 Brenner reinigen	21
7 Störungen beheben	23
7.1 Fehlerursachen und Abhilfe	23
7.2 Typenschild	23
8 Wartung durchführen	24
9 Umweltgerecht entsorgen	25
10 Herstellererklärung	26

1 Einleitung

1.1 Zu dieser Anleitung

Die Bedienungsanleitung ist Teil des Gerätes und enthält Informationen:

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

Folgende Hinweise beachten und einhalten:

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

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

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

1.1.1 Zeichenerklärung



GEFAHR
Unmittelbar drohende Gefahr

Nichtbeachtung führt zum Tod oder zu schwersten Verletzungen.



WARNUNG
Möglicherweise drohende Gefahr

Nichtbeachtung kann zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.



VORSICHT
Gefährliche Situation

Nichtbeachtung kann zu leichten und mittelschweren Verletzungen führen.

ACHTUNG
Sachschaden

Nichtbeachtung kann zu Sachschaden führen.



Hinweise zum Verständnis und zur Bedienung des Gerätes.

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

1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

- Beheizen von Räumen
- Erhitzen von brennbaren Flüssigkeiten
- Erhitzen von Säuren, Laugen oder anderen Chemikalien
- Erhitzen von Konserven
- Erhitzen von Warmhalteplatten, Behältern und Konservendosen
- Trocknen von Tüchern, Papier oder Geschirr
- Als Abstellplatz oder Arbeitsplatte
- Aufbewahren von Vorräten

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.

Verätzungsgefahr durch verdampfenden Reiniger

- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.

Defektes Gerät **Verletzungsgefahr durch defektes Gerät**

- Defektes Gerät mit Gas-Absperrhahn von Gaszufuhr trennen.
- Defektes Gerät nicht betreiben.
- Gerät nur durch autorisiertes Fachpersonal instand setzen lassen.

Austretendes Gas oder Abgas **Erstickungs- und Explosionsgefahr durch austretendes Gas**

- Verhaltensregeln bei Gasgeruch einhalten (siehe „Verhaltensregeln bei Gasgeruch einhalten“).

Erstickungs- und Vergiftungsgefahr durch Abgase

- Sicherstellen, dass die Lufteintrittsöffnungen frei sind und die notwendige Verbrennungsluft ausreichend zugeführt wird.
- Sicherstellen, dass die Abgasaustrittsöffnungen frei sind und die Abgase abgeführt werden.

Brandschutz **Brandgefahr durch Verschmutzung und Fettbeläge**

- Gerät nach Betriebsende reinigen.

Brandgefahr durch Überhitzen

- Gerät während des Betriebes beaufsichtigen.

Brandbekämpfung

- Im Brandfall Gerät mit Gas-Absperrhahn von Gaszufuhr trennen.
- Fettbrände mit Feuerlöscher Brandklasse F löschen, nie mit Wasser. Andere Brände zum Beispiel mit ABC-Löscher, CO₂-Löscher oder einem für die vorliegende Brandklasse geeigneten Löschmittel löschen.

Unsachgemäße Reinigung Verätzungsgefahr durch Reinigungsmittel

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

Sturzgefahr durch glatten Boden

- Boden vor dem Gerät sauber und trocken halten.

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

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

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.
- 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.

3 Verhaltensregeln bei Gasgeruch einhalten



GEFAHR

Erstickungs- und Explosionsgefahr durch austretendes Gas

Verhaltensregeln bei Gasgeruch einhalten.

- Ruhe bewahren.
- Fenster und Türen öffnen und Räume lüften.
- Räume mit Gasgeruch meiden.
- Nicht rauchen.
- Keine Flammen entzünden. Flammen löschen.
- Keine Funken erzeugen. Keine Schalter betätigen, keine elektrischen Geräte bedienen und keine Telefone verwenden.
- Mobiltelefon- und Funkgeräte aus dem Gefahrenbereich entfernen.
- Gas-Absperrhähne am Gaszähler, an der Hauptzufuhr und wenn möglich an den Geräten schließen.
- Andere Personen im Gebäude warnen. Rufen und klopfen, nicht klingeln.
- Gebäude verlassen und Betreten durch Dritte verhindern.
- Sicherheitsbestimmungen des Gasversorgers beachten.
- Von außerhalb des Gebäudes jeweiligen Zuständigen benachrichtigen:
 - Bei Gasgeruch ausgehend vom Gerät Kundendienst benachrichtigen.
 - Bei nicht sofort lokalisierbarer Quelle des Gasgeruches Gasversorger benachrichtigen.
 - Bei hörbarem Ausströmen von Gas unverzüglich Gebäude verlassen, Betreten durch Dritte verhindern und Feuerwehr, Polizei und Gasversorger benachrichtigen.
 - Bei Gasgeruch aus nicht zugänglichen Räumen Feuerwehr bzw. Polizei und Gasversorger benachrichtigen.

4 Gerätebeschreibung

4.1 Geräteübersicht

Das Gerät ist zum universellen Einsatz in der gewerblichen Küche zur Zubereitung von Speisen in Töpfen und Pfannen auf einer Fläche bestimmt. Einsatzmöglichkeiten sind Kochen, Dünsten, Braten, Schmoren, Sieden und Poelieren.

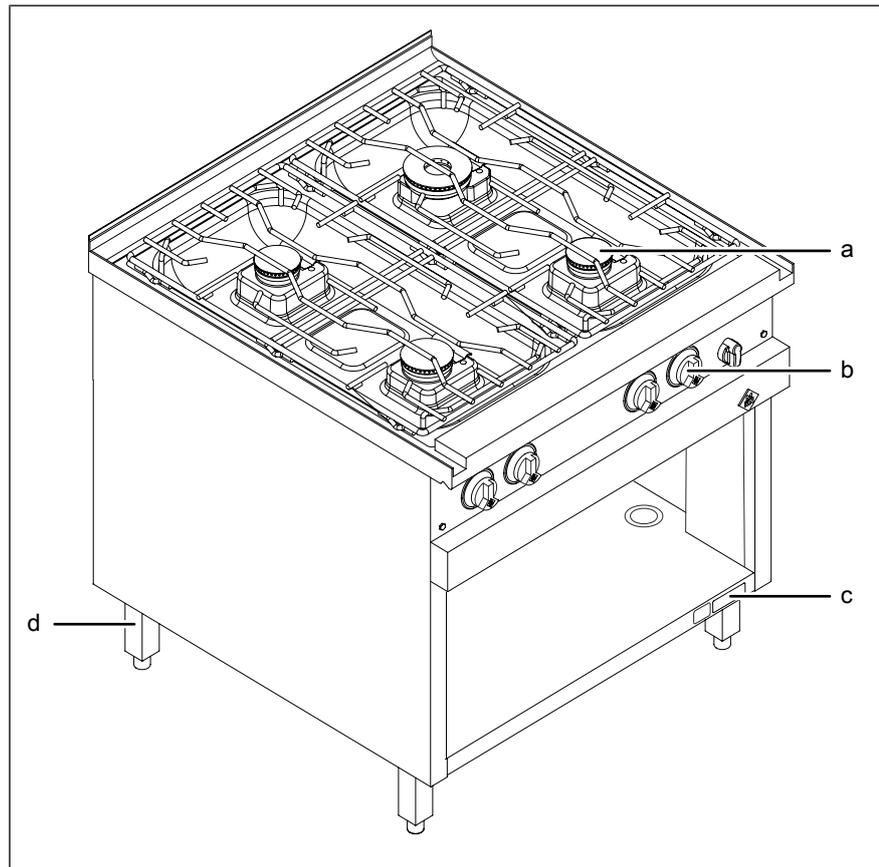


Bild: Gas-Herd

a Heizzone

b Bedienblende

c Typenschild und Zusatzschild
Gasart

d Gerätebein

4.1.1 Verteilung der Brenner

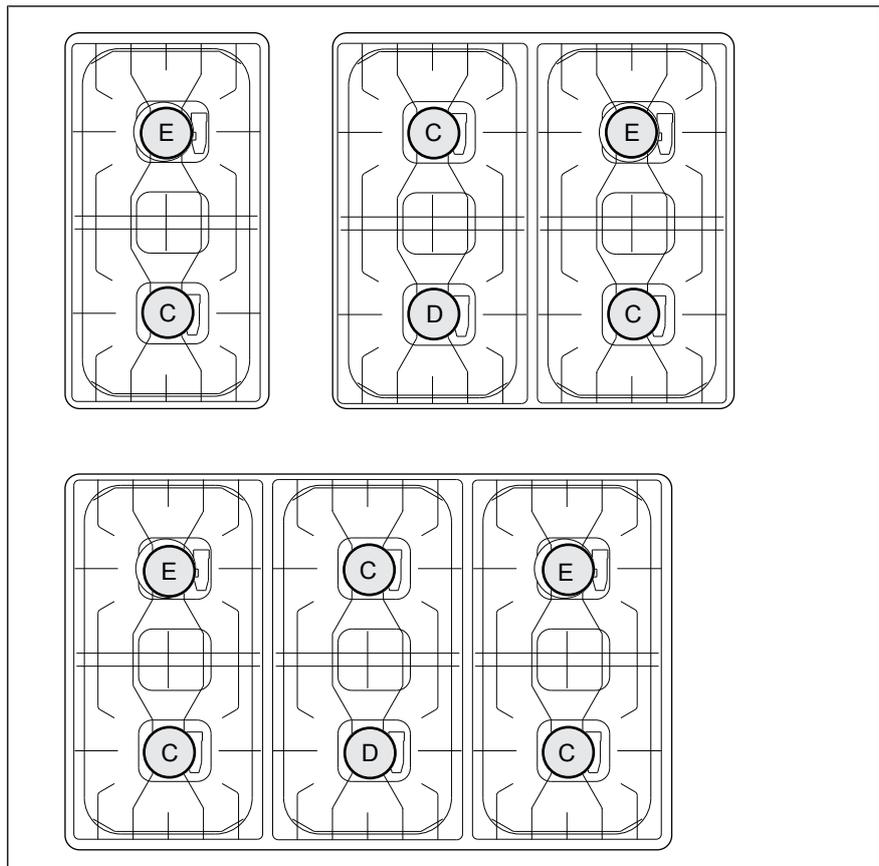


Bild: Verteilung der Brenner

Typ	Leistung (kW)
C-Brenner	3,5
D-Brenner	5,6
E-Brenner	7,0

4.2 Funktion der Bedien- und Anzeigeelemente

Bedien-/Anzeigeelement	Symbol	Benennung	Funktion
Bedienknebel <i>Brenner</i>	●	Aus	Heizzone ausschalten
	✦	Zündung	Zündbrenner mit Gas versorgen, kurze Betriebspause
	△ ... △	Leistung	Flamme einstellen
Gas-Absperrhahn	💧	Ein	Gaszufuhr einschalten
	●	Aus	Gaszufuhr ausschalten

5 Gerät bedienen



GEFAHR

Verbrennungsgefahr durch auslaufendes heißes Gargut

Sicherstellen, dass Kochgeschirr nicht kippen kann.



GEFAHR

Brandgefahr durch Verrutschen des Rostes und Kippen des Kochgeschirres

Sicherstellen, dass alle Heizzonen immer mit Rost oder Fortkochplatte abgedeckt sind. Heizzonen mit Einzelrost dürfen nicht ohne direkt an die Kochmulde angrenzenden Rost oder Fortkochplatte betrieben werden.



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
-

5.1 Tipps zum Umgang

- Geeignetes Kochgeschirr verwenden.
 - Geeignetes Kochgeschirr ist aus Metall wie beispielsweise Stahl, Edelstahl, Kupfer oder Gusseisen mit ebenem Boden.
 - Nicht geeignetes Kochgeschirr ist aus Kunststoff, Glas oder Keramik.
- Form und Größe des Kochgeschirres sind frei wählbar.
- Überkochen vermeiden.
- Deckel beim Kochen auflegen.
- Nicht benötigte Heizzone ausschalten.

5.2 Gerät einschalten und ausschalten

5.2.1 Einschalten

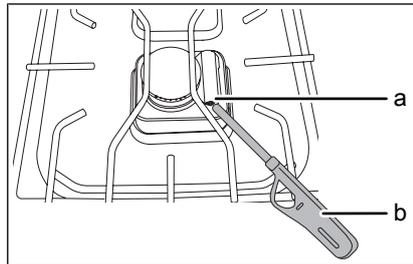


Bild: Heizzone einschalten

a Zündbrenner

b Feuerzeug

Voraussetzung Gas-Absperrhahn des Gerätes geschlossen

1. Gas-Absperrhahn auf Stellung „●“ drehen.
↳ Gas-Absperrhahn des Gerätes geöffnet.
2. Bedienknebel *Brenner* eindrücken und auf Stellung „✧“ drehen.
3. Bedienknebel *Brenner* auf Stellung „✧“ gedrückt halten.
↳ Gas strömt zum Zündbrenner.
4. Zündbrenner mit geeignetem Feuerzeug zünden.
5. Nach 10 Sekunden Bedienknebel *Brenner* loslassen.
↳ Zündbrenner brennt selbstständig weiter.



Erfolgt keine Zündung, Vorgang wiederholen.

6. Bedienknebel *Brenner* auf Stellung „△“ drehen.
↳ Brenner wird gezündet.
↳ Brenner brennt mit Volllast.
↳ Heizzone ist eingeschaltet.

5.2.2 Ausschalten



Bedienknebel *Brenner* ist während des Betriebes gegen unbeabsichtigtes Verstellen in die Stellung „●“ gesichert.

- Bedienknebel *Brenner* eindrücken und auf Stellung „●“ drehen.
↳ Gaszufuhr stoppt.
↳ Brenner wird ausgeschaltet.
↳ Zündbrenner wird ausgeschaltet.
↳ Heizzone ist ausgeschaltet.

5.3 Grundlegende Funktionen

5.3.1 Leistung einstellen



Bedienknebel *Brenner* ist während des Betriebes gegen unbeabsichtigtes Verstellen in die Stellung „●“ gesichert.



Flamme vergrößern: Bedienknebel *Brenner* in Richtung „△“ drehen.

Flamme verkleinern: Bedienknebel *Brenner* eindrücken und in Richtung „△“ drehen.

Die Leistung ist zwischen Volllast und Teillast frei einstellbar.

Voraussetzung Heizzone eingeschaltet

1. Bedienknebel *Brenner* eindrücken und auf Stellung „△“ drehen.
↳ Brenner wird gezündet.
↳ Gerät wird mit Volllast betrieben.
2. Bedienknebel *Brenner* auf Stellung „△“ drehen.
↳ Gerät wird mit Teillast betrieben.

5.3.2 Fortkochplatte aufsetzen

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch

Jeder Brenner muss immer mit Rost oder Fortkochplatte abgedeckt sein.



Bei 2-, 4- und 6-flammigem Herd darf maximal eine Heizzone als Fortkochplatte betrieben werden.

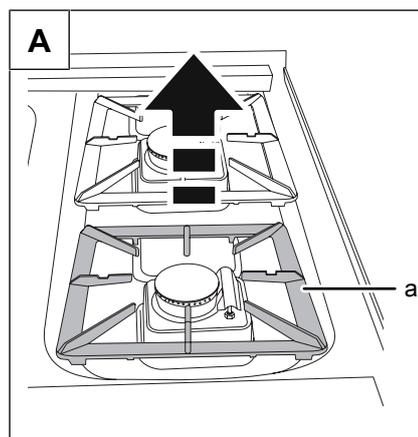
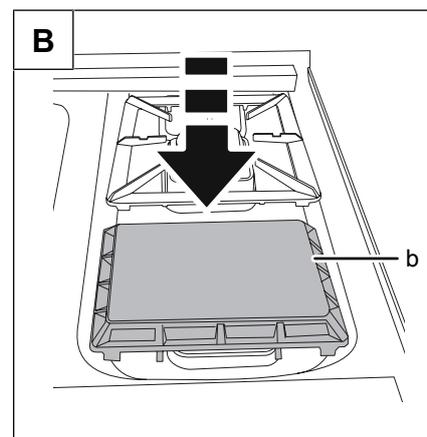


Bild: Rost und Fortkochplatte

a Rost



b Fortkochplatte

Die Fortkochplatte kann zum Fortkochen und Warmhalten verwendet werden.

1. Heizzone für Fortkochen oder Warmhalten auswählen.
2. Rost abnehmen.
3. Fortkochplatte auf Brenner aufsetzen.
4. Einzelnen Rost auf freie Heizzone aufsetzen.

5.4 Garen



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf oder heißes Gargut

Beim Öffnen, Schließen und Bewegen des Kochgeschirrs kann es durch austretenden heißen Dampf oder heißes Gargut zu Verbrühungen kommen.

- Kochgeschirr vorsichtig öffnen, schließen und bewegen.
- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.

Garen umfasst mehrere Gararten wie beispielsweise Kochen, Braten oder Schmoren.

Voraussetzung Gerät betriebsbereit

1. Heizzone einschalten (siehe „Gerät einschalten und ausschalten“).
2. Kochgeschirr auf Heizzone stellen.
 - ↳ Größeres Kochgeschirr gleichmäßig auf mehreren Heizzonen verteilen.
3. Leistung einstellen (siehe „Grundlegende Funktionen“).
 - ↳ Flamme verändert sich.
 - ↳ Heizzone wird aufgeheizt.
 - ↳ Kochgeschirr wird aufgeheizt.
4. Gewünschter Garart entsprechend mit Zubereitung des Gargutes fortfahren.
5. Heizzone ausschalten (siehe „Gerät einschalten und ausschalten“).
 - ↳ Heizzone kühlt ab.
6. Kochgeschirr von Heizzone entfernen.

5.5 Pausen und Betriebsende

Gerät zum Betriebsende und während Betriebspausen ausschalten.

5.5.1 Kurze Pause



Bei Wiederinbetriebnahme nach Pausen, die Funktion des Zündbrenners kontrollieren um eine Verpuffung zu vermeiden.

1. Bedienknebel *Brenner* eindrücken und auf Stellung „“ drehen.
 - ↳ Brenner wird abgeschaltet.
 - ↳ Zündbrenner bleibt eingeschaltet.
 2. Bedienknebel *Brenner* eindrücken und auf Stellung „“ drehen.
 - ↳ Brenner wird gezündet.
 - ↳ Brenner brennt mit Volllast.
- ↳ Heizzone ist eingeschaltet.

5.5.2 Lange Pause und Betriebsende



Nach längerem Stillstand, Gerät von einem vom Gasversorger zugelassenen Sachkundigen prüfen lassen.

1. Bedienknebel *Brenner* eindrücken und auf Stellung „“ drehen.
 - ↳ Gaszufuhr stoppt.
 - ↳ Brenner wird ausgeschaltet.
 - ↳ Zündbrenner wird ausgeschaltet.
2. Gas-Absperrhahn auf Stellung „“ drehen.
 - ↳ Gerät ist ausgeschaltet.

5.5.3 Funktion Zündbrenner kontrollieren

Voraussetzung Gas-Absperrhahn des Gerätes geschlossen

1. Gas-Absperrhahn des Gerätes öffnen.
 2. Bedienknebel *Brenner* auf Stellung „“ drehen, eindrücken und gedrückt halten.
 - ↳ Gas strömt zum Zündbrenner.
 3. Zündbrenner zünden (siehe „Gerät einschalten und ausschalten“).
 - ↳ Zündet der Zündbrenner nicht: Gas-Absperrhahn des Gerätes schließen und Kundenservice kontaktieren.
- ↳ Funktion geprüft.

6 Gerät reinigen und pflegen



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.

ACHTUNG

Sachschaden durch schockartiges Abkühlen

- Gerät nicht schockartig abkühlen.

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl reinigen.

ACHTUNG

Sachschaden durch Eindringen von Wasser

- Ablaufrinne nicht verschließen und nicht mit Wasser füllen.

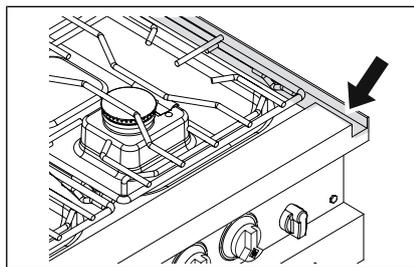


Bild: Ablaufrinne

6.1 Korrosion vermeiden

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

6.2 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.

6.3 Gehäuse reinigen

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

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

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

→ Gehäuse mit warmen Wasser und handelsüblichen Spülmittel reinigen.

6.4 Heizzone reinigen

Voraussetzung Gas-Absperrhahn geschlossen
Brenner ausgeschaltet und abgekühlt

1. Rost abnehmen und reinigen.
2. Fortkochplatte abnehmen und reinigen.
3. Leichte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch abwischen.
↳ Mildes Reinigungsmittel verwenden.
4. Starke Verschmutzungen mit Edelstahlspachtel oder Edelstahlschwamm entfernen.
5. Mit klarem Wasser gründlich nachspülen.
6. Mit fusselfreiem Tuch trockenreiben.

Tipp Zur Pflege und bei abgetragenem Rostschutz spezielles Pflegemittel oder einen dünnen Ölfilm auftragen.

6.5 Brenner reinigen



Austrittsöffnungen Zündbrenner müssen frei sein.



Zum Vermeiden von Korrosion, Heizzone, Brenner und Zündbrenner nach Reinigung sorgfältig trocknen.



Brenner und Zündbrenner durch Aufheizen trocknen.

Für die sichere Funktion des Gerätes, Brennerkopf, Brennerdeckel, Zündbrenner und Thermoelement regelmäßig reinigen.

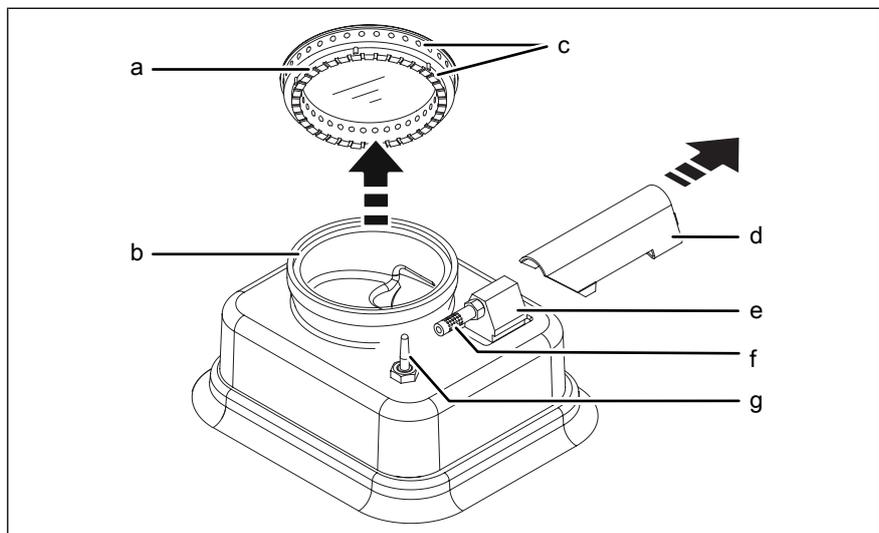


Bild: Brenner mit Zündbrenner

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| a Brennerdeckel | e Zündbrenner |
| b Brennerkopf | f Austrittsöffnung Zündbrenner |
| c Austrittsöffnung Brennerdeckel | g Thermoelement |
| d Schutzkappe Zündbrenner | |

Voraussetzung Gas-Absperrhahn geschlossen
Brenner ausgeschaltet und abgekühlt

1. Brennerdeckel abnehmen.
2. Austrittsöffnung Brennerdeckel reinigen.
3. Auflage Brennerdeckel am Brennerkopf mit einer weichen Bürste reinigen.
4. Leichte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch abwischen.
5. Mit fusselfreiem Tuch trockenreiben.
6. Nach Reinigung, Brennerdeckel auf Brennerkopf auflegen.
7. Schutzkappe Zündbrenner vom Zündbrenner wegschieben und abheben.
8. Zündbrenner und Thermoelement mit einer weichen Bürste reinigen.

9. Leichte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch abwischen.
10. Mit fusselfreiem Tuch trockenreiben.
11. Schutzkappe Zündbrenner bis zum Anschlag über Zündbrenner schieben.
12. Brenner einige Minuten mit maximaler Leistung aufheizen.
 - ↳ Brenner und Zündbrenner sind getrocknet.
 - ↳ Heizzone ist getrocknet.
13. Brenner ausschalten.

7 Störungen beheben



GEFAHR

Lebensgefahr durch ausströmendes Gas

- Gas-Installationsarbeiten an der Gasanlage und dem Gerät dürfen nur von einem vom Gas-Versorger zugelassenen Sachkundigen durchgeführt werden. Die regional geltenden Vorschriften des Gas-Versorgers beachten.

7.1 Fehlerursachen und Abhilfe

Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Bedienelement reagiert nicht	Bedienknebel <i>Brenner</i> defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Gas-Absperrhahn des Gerätes schließen. • Kundenservice kontaktieren.
Heizzone heizt nicht auf	Heizzone ist ausgeschaltet	<ul style="list-style-type: none"> • Heizzone einschalten.
	Gaszufuhr unterbrochen	<ul style="list-style-type: none"> • Gas-Absperrhahn des Gerätes öffnen. • Kundenservice kontaktieren.
	Gerät defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Gas-Absperrhahn des Gerätes schließen. • Kundenservice kontaktieren.
	Thermoelement defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Gas-Absperrhahn des Gerätes schließen. • Kundenservice kontaktieren.
Ungenügende Heizleistung	Gerät defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Gas-Absperrhahn des Gerätes schließen. • Kundenservice kontaktieren.
Gasgeruch	Gas tritt aus	<ul style="list-style-type: none"> • Verhaltensregeln bei Gasgeruch einhalten.
Zündbrenner zündet nicht	Bedienknebel <i>Brenner</i> nicht in Stellung „  “	<ul style="list-style-type: none"> • Bedienknebel <i>Brenner</i> in Stellung „“ drehen und gedrückt halten. • Zündbrenner zünden.
	Gerät defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Gas-Absperrhahn des Gerätes schließen. • Kundenservice kontaktieren.

7.2 Typenschild

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

Serialnummer (SN)	
Typnummer (TYP)	

8 Wartung durchführen

Der Hersteller empfiehlt eine Sichtprüfung, der zugänglichen Bauteile des Gerätes, durch den Anlagenbetreiber in einem Intervall von 12 Monaten.

Für die Werterhaltung des Gerätes empfiehlt der Hersteller eine bedarfsorientierte Wartung durch ein vom Gas-Versorger zugelassenes Wartungsunternehmen.

Wartung: Sichtprüfung	Wartungsintervall	Durchführung durch
Zusatzschild Gasart <ul style="list-style-type: none"> • vorhanden • lesbar • stimmt mit vorhandener Gasart überein 	• 12 Monate	Betreiber
Typenschild <ul style="list-style-type: none"> • vorhanden • lesbar 	• 12 Monate	Betreiber
Gehäuse <ul style="list-style-type: none"> • Verformungen • Kratzer • Verfärbungen 	• 12 Monate	Betreiber
Kochfeld <ul style="list-style-type: none"> • Beschädigungen • Risse 	• 12 Monate	Betreiber
Bedienelemente <ul style="list-style-type: none"> • Beschädigungen • Verformungen 	• 12 Monate	Betreiber
Ausrichtung des Gerätes <ul style="list-style-type: none"> • waagrecht 	• 12 Monate	Betreiber
Zuluftöffnungen am Gerät <ul style="list-style-type: none"> • Verschmutzung 	• 12 Monate	Betreiber
Zuluft- und Abgasführung <ul style="list-style-type: none"> • vorhanden • funktionsbereit 	• 12 Monate	Betreiber

Bei Mängeln am Gerät ist eine Prüfung durch ein vom Gas-Versorger zugelassenes Fachunternehmen generell zu empfehlen.

9 Umweltgerecht entsorgen

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

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

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

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

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

10 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

Bezeichnung / Gerätetyp
Gas-Herd, Gas-Kochfeld, Gas-Kocher / XXGHED..., XXGKFE..., XXGKOH...

Typennummer							
0764803	0764808	0764809	1263402	1263404	1363402	1363404	1464802
1464803	1464808	1464809	1464810	1464811	2063402	2063405	2163401
2063401	2163402	2163405	3063401	3063402	3063405	10010306	10011118
10011575	10013064						

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

- VERORDNUNG (EU) Nr. 2016/426 vom 9. März 2016 über Geräte zur Verbrennung gasförmiger Brennstoffe und zur Aufhebung der Richtlinie 2009/142/EG
- Richtlinie 2011/65/EU (RoHS) vom 08. Juni 2011

Hiermit erklären wir, dass die aufgeführten Geräte mit dem in der EU-Baumusterprüfbescheinigung beschriebenen Baumuster übereinstimmen und die Anforderungen der angegebenen Verordnung über Gasverbrauchseinrichtungen erfüllen.

Produkt-Ident-Nummer der EU-Baumusterprüfbescheinigung:
CE-0085CL0512

herangezogene Prüfungsgrundlagen
EN 203-1:2014
EN 203-2-1:2015
EN ISO 12100:2010

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

Originaldokument • 2063401--0KODE-D

Wolfenbüttel, 16.04.2019

Bevollmächtigte Person für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:

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



www.mkn.com

