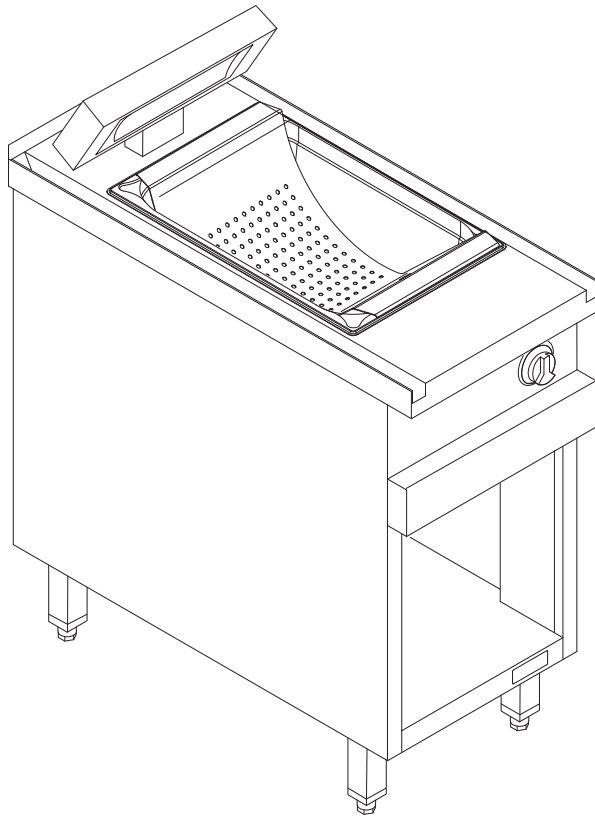


Vor Inbetriebnahme Bedienungsanleitung lesen

Bedienungsanleitung

## Warmhaltewanne



Originaldokument • 2020601-20ABDE-A • 14.09.2016

Gerät	Energieart
Infra-Warmhaltewanne	Elektro

2020601-20ABDE-A

de-DE

---

## Bedien- und Anzeigeelemente



a Bedienknebel *Ein Aus*

## **Hersteller**

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG  
Halberstädter Straße 2a  
38300 Wolfenbüttel  
Germany

Telefon +49 5331 89-0  
Telefax +49 5331 89-280  
Internet [www.mkn.eu](http://www.mkn.eu)

## **Urheberrecht**

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



<b>1 Einleitung</b> .....	<b>5</b>
<b>1.1 Zu dieser Anleitung</b> .....	<b>5</b>
1.1.1 Zeichenerklärung .....	6
<b>1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>7</b>
<b>1.3 Garantie</b> .....	<b>7</b>
<b>2 Sicherheitshinweise</b> .....	<b>8</b>
<b>3 Gerätebeschreibung</b> .....	<b>10</b>
<b>3.1 Geräteübersicht</b> .....	<b>10</b>
3.1.1 Standgerät .....	10
3.1.2 Tischgerät .....	10
<b>3.2 Funktion der Bedien- und Anzeigeelemente</b> .....	<b>11</b>
<b>4 Gerät bedienen</b> .....	<b>12</b>
<b>4.1 Einlegeboden einsetzen</b> .....	<b>12</b>
<b>4.2 Gerät einschalten und ausschalten</b> .....	<b>12</b>
4.2.1 Gerät einschalten .....	12
4.2.2 Gerät ausschalten .....	12
<b>4.3 Pausen und Betriebsende</b> .....	<b>12</b>
<b>5 Gerät reinigen und pflegen</b> .....	<b>13</b>
<b>5.1 Korrosion vermeiden</b> .....	<b>13</b>
<b>5.2 Roststellen beseitigen</b> .....	<b>13</b>
<b>5.3 Gehäuse reinigen</b> .....	<b>14</b>
<b>5.4 Wanne reinigen</b> .....	<b>14</b>
<b>5.5 Sichtprüfung durchführen</b> .....	<b>14</b>
<b>6 Störungen beheben</b> .....	<b>15</b>
<b>6.1 Fehlerursachen und Abhilfe</b> .....	<b>15</b>
<b>6.2 Typenschild</b> .....	<b>15</b>
<b>7 Wartung durchführen</b> .....	<b>16</b>
<b>8 Umweltgerecht entsorgen</b> .....	<b>17</b>
<b>9 Herstellererklärung</b> .....	<b>18</b>

# 1 Einleitung

## 1.1 Zu dieser Anleitung

Die Bedienungsanleitung ist Teil des Gerätes und enthält Informationen:

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

Folgende Hinweise beachten und einhalten:

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

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

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

## 1.1.1 Zeichenerklärung



---

**GEFAHR**  
**Unmittelbar drohende Gefahr**

Nichtbeachtung führt zum Tod oder zu schwersten Verletzungen.

---



---

**WARNUNG**  
**Möglicherweise drohende Gefahr**

Nichtbeachtung kann zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.

---



---

**VORSICHT**  
**Gefährliche Situation**

Nichtbeachtung kann zu leichten und mittelschweren Verletzungen führen.

---

---

**ACHTUNG**  
**Sachschaden**

Nichtbeachtung kann zu Sachschaden führen.

---



Hinweise zum Verständnis und zur Bedienung des Gerätes.

---

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

## 1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät 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:**

- Aufbewahren von Vorräten
- Trocknen von Tüchern, Papier oder Geschirr
- Erhitzen von Säuren, Laugen oder anderen Chemikalien
- Erhitzen von geschlossenen Behältern (zum Beispiel Konserven)
- Erhitzen von brennbaren Flüssigkeiten
- Beheizen von Räumen
- Auftauen von Tiefkühlkost
- Schmelzen von Fetten und Salzen

**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.
- Heiße Behälter nur mit geeigneten Schutzhandschuhen oder Topflappen entnehmen.

### **Verätzungsgefahr durch verdampfenden Reiniger**

- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.

### **Defektes Gerät** Verletzungsgefahr durch defektes Gerät

- Defektes Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.
- Defektes Gerät nicht betreiben.
- Gerät nur durch autorisiertes Fachpersonal instand setzen lassen.

### **Brandschutz** Brandgefahr durch Verschmutzung und Fettbeläge

- Gerät nach Betriebsende reinigen.

### **Brandgefahr durch Überhitzen**

- Gerät während des Betriebes beaufsichtigen.

### **Brandbekämpfung**

- Im Brandfall Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.
- Fettbrände mit Feuerlöscher Brandklasse F löschen, nie mit Wasser. Andere Brände zum Beispiel mit ABC-Löscher, CO<sub>2</sub>-Löscher oder einem für die vorliegende Brandklasse geeigneten Löschmittel löschen.



### **Gerät auf Rollen Verletzungsgefahr durch Gerät auf Rollen**

- Geräte, deren Wandseite schmaler als 600 mm ist, bauseitig an der Wand befestigen.
- Gerät nur für Reinigung oder Wartung bewegen.
- Rollen während des Betriebes feststellen.
- Gerät nur entleert bewegen.

### **Gefahr durch Leitungsbruch bei hoher Zugbelastung**

- Gerät mit einer Kette zur Zugentlastung der Anschlussleitung bauseitig so sichern, dass die Anschlussleitungen bei einer Gerätebewegung nicht auf Zug beansprucht werden.

### **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 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.
- Gehäuse nicht in Wasser tauchen.

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

- Regional geltende Hygienevorschriften einhalten.
- Reinigungshinweise beachten.
- Beim Warmhalten von Speisen lebensmittelrechtliche Vorgaben 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.

## 3 Gerätebeschreibung

Das Gerät ist zum Warmhalten von frittiertem Gargut.

### 3.1 Geräteübersicht

#### 3.1.1 Standgerät

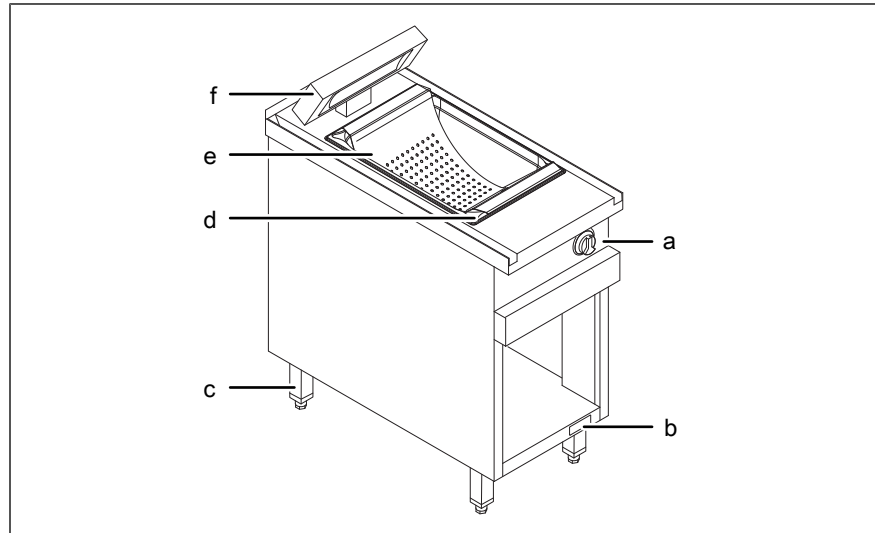


Bild: Infra-Warmhaltewanne Standgerät

- |                 |                          |
|-----------------|--------------------------|
| a Bedienelement | d Behälter               |
| b Typenschild   | e gelochter Einlegeboden |
| c Gerätebein    | f Heizelement            |

#### 3.1.2 Tischgerät

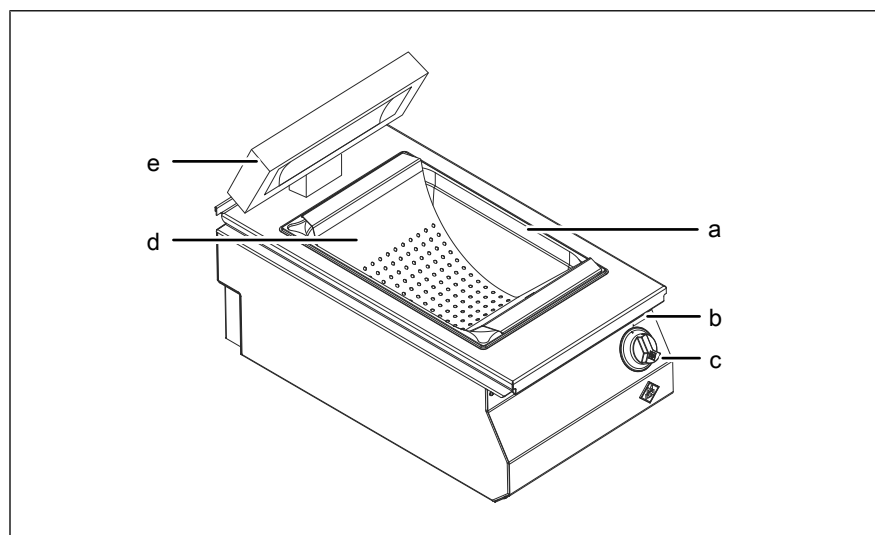


Bild: Infra-Warmhaltewanne Tischgerät

- |                 |                          |
|-----------------|--------------------------|
| a Behälter      | d gelochter Einlegeboden |
| b Typenschild   | e Heizelement            |
| c Bedienelement |                          |

### 3.2 Funktion der Bedien- und Anzeigeelemente

Bedien-/Anzeigeelement	Symbol	Benennung	Funktion
Bedienknebel <i>Ein Aus</i>	0	Aus	Gerät ausschalten
	1	Ein	Gerät einschalten

## 4 Gerät bedienen

### 4.1 Einlegeboden einsetzen

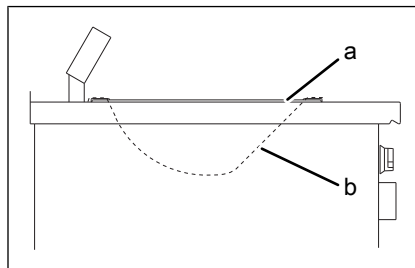


Bild: Einlegeboden einsetzen

- a Behälter
- b Einlegeboden

**Voraussetzung** Behälter eingehängt

1. Einlegeboden mit der flachen Schräge zu den Bedienelementen hin ausrichten.
2. Einlegeboden in Behälter einsetzen.

### 4.2 Gerät einschalten und ausschalten

#### 4.2.1 Gerät einschalten

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

#### 4.2.2 Gerät ausschalten

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

### 4.3 Pausen und Betriebsende

Gerät zum Betriebsende und während Betriebspausen ausschalten.

## 5 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 reinigen.

**Voraussetzung** Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

→ Gerät nach Gebrauch reinigen.

### 5.1 Korrosion vermeiden

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

### 5.2 Roststellen beseitigen

- Frische Roststellen mit mildem Scheuermittel oder feinem Schleifpapier beseitigen.
- Roststellen immer vollständig entfernen.
- Freien Luftzutritt an behandelten Stellen für mindestens 24 Stunden sicherstellen. In dieser Zeit darf es zu keinem Kontakt mit Fetten, Ölen oder Nahrungsmitteln kommen, damit sich eine neue Schutzschicht bilden kann.

### 5.3 Gehäuse reinigen

**Voraussetzung** Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

→ Gehäuse mit warmen Wasser und handelsüblichen Spülmittel reinigen.

### 5.4 Wanne reinigen



---

**VORSICHT****Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten**

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
- 



Behälter und Einlegeboden können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

---

**Voraussetzung** Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

Gerät entleert

1. Behälter und Einlegeboden entnehmen.
2. Wanne und Gehäuse des Heizelementes mit feuchtem Tuch und handelsüblichem Reinigungsmittel reinigen.
3. Mit fusselfreiem Tuch trockenreiben.
4. Behälter und Einlegeboden einsetzen.

### 5.5 Sichtprüfung durchführen

---

**ACHTUNG****Sachschaden durch unsachgemäße Prüfung**

- Prüfung gemäß den Prüfungsintervallen durchführen.
  - Prüfungen von befähigten Bediener durchführen lassen.
  - Bei Schäden oder Anzeichen von Verschleiß sofort Kundenservice kontaktieren und Gerät nicht mehr betreiben.
- 

**Voraussetzung** Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

→ Gehäuse jährlich auf Verformung und Schäden prüfen.

↳ Sichtprüfung ist durchgeführt.

## 6 Störungen beheben



### GEFAHR

#### Lebensgefahr durch elektrischen Schlag

- Reparaturen am Gerät dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

### 6.1 Fehlerursachen und Abhilfe

Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Bedienelement reagiert nicht	Bedienelement defekt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.</li> <li>• Kundenservice kontaktieren.</li> </ul>
Gerät heizt nicht auf	Gerät ausgeschaltet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerät einschalten.</li> </ul>
	Elektro-Versorgung unterbrochen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Autorisiertes Fachpersonal kontaktieren.</li> </ul>
	Gerät defekt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.</li> <li>• Kundenservice kontaktieren.</li> </ul>
Ungenügende Heizleistung	Gerät defekt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.</li> <li>• Kundenservice kontaktieren.</li> </ul>

### 6.2 Typenschild

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

Serialnummer (SN)	
Typnummer (TYP)	

## 7 Wartung durchführen

Das Gerät ist wartungsfrei, es bestehen keine Wartungsanforderungen.



## 8 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.

**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.

# 9 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 Warmhalten von Nahrungsmitteln im gewerblichen Bereich						
Gerätetyp						
Elektro-Infra-Warmhaltewanne						
Gerätenummer						
10010262	1220601	1320601	1420601	1520601	2020601	2120601

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

- Richtlinie 2011/65/EU (RoHS) vom 01. Juli 2011
- Richtlinie 2014/30/EU vom 26. Februar 2014 über die elektromagnetische Verträglichkeit
- Richtlinie 2014/35/EU vom 26. Februar 2014 über elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

herangezogene Prüfungsgrundlagen
EN ISO 12100:2010
DIN EN 55014-1:2012-05
EN 60335-1:2012
EN 55014-2:2015
EN 60335-2-49:2003/A11:2012

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

Originaldokument • 2020601--0KODE-A

Wolfenbüttel, 27.04.2016

Bevollmächtigte Person für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:

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

1 / 1

2020601--0KODE-A

de-DE

2020601-20ABDE-A





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

