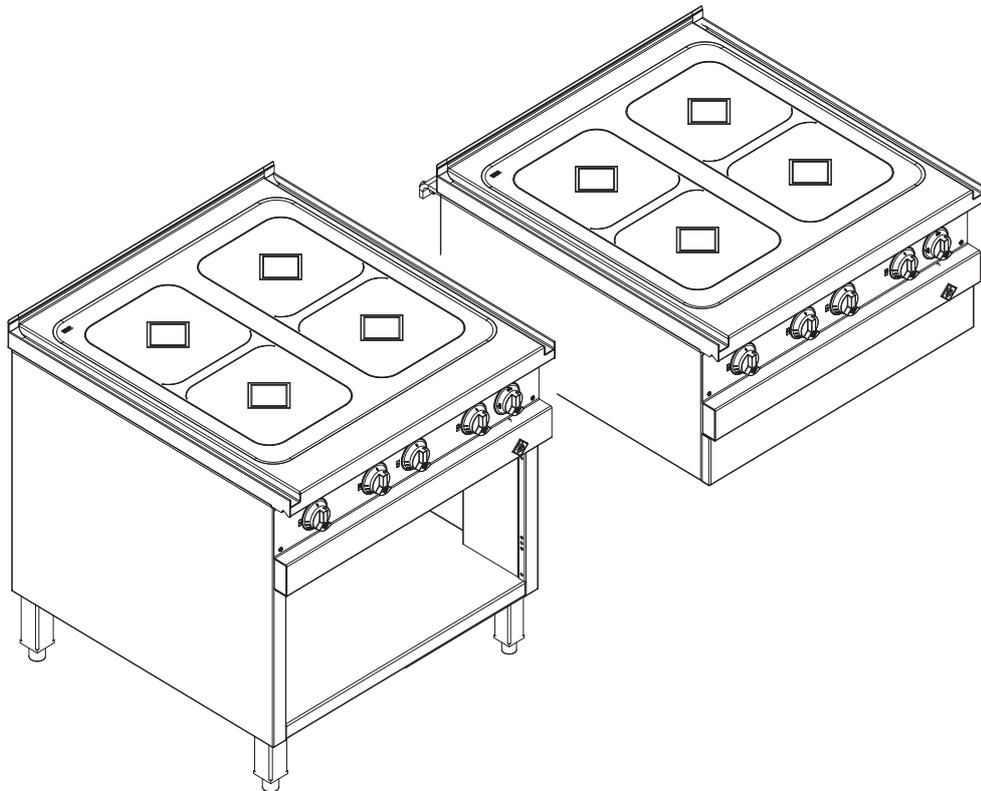


Vor Inbetriebnahme Bedienungsanleitung lesen

Bedienungsanleitung

Herd



Originaldokument • 2023405-20ABDE-C • 20.12.2023

Gerät	Energieart	Gerätetyp	Modell
Herd Vitro mit Glaskeramik-Kochfeld	Elektro	Standgerät	OPEHEV... O7EHEV... HLEHEV...
		Hängegerät	OIEHEV...
		Tischgerät	SLEKOHV...
		Einbaugerät	EBEKFV...

2023405-20ABDE-C

de-DE

Bedien- und Anzeigeelemente

Herd

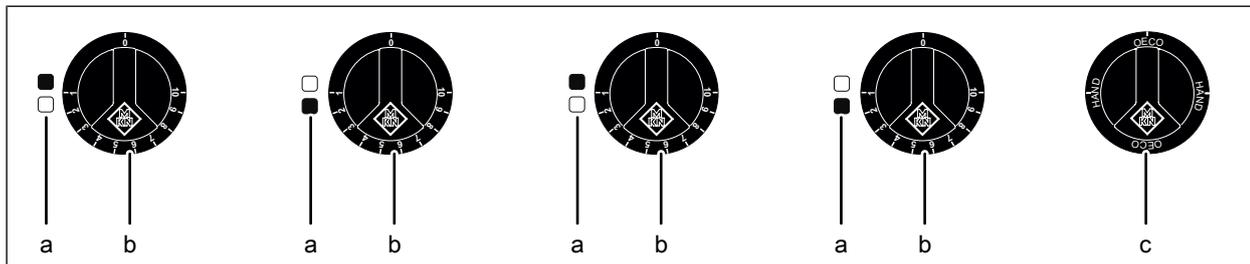


Bild: Bedienelemente Herd mit 2 oder 4 Heizzonen

- a Markierung *Heizzone*
- b Bedienknebel *Leistung*

- c Bedienknebel *OEKO/HAND*

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 Gerätebeschreibung	11
3.1 Geräteübersicht	11
3.1.1 Standgerät	11
3.1.2 Hängegerät	12
3.1.3 Tischgerät	12
3.1.4 Einbaugerät	13
3.2 Funktion der Bedien- und Anzeigeelemente	13
4 Gerät bedienen	14
4.1 Tipps zum Umgang	14
4.2 Grundlegende Funktionen	15
4.2.1 Leistung einstellen	15
4.2.2 Betrieb mit Topferkennung	15
4.2.3 Betrieb ohne Topferkennung	15
4.3 Garen mit Topferkennung	16
4.4 Garen ohne Topferkennung	17
5 Pausen und Betriebsende	18
6 Gerät reinigen und pflegen	19
6.1 Korrosion vermeiden	19
6.2 Roststellen beseitigen	20
6.3 Gehäuse reinigen	20
6.4 Glaskeramik-Kochfeld reinigen	20
6.5 Sichtprüfung durchführen	21
7 Störungen beheben	22
7.1 Fehlerursachen und Abhilfe	22
7.2 Typenschild	22
7.3 Typenschild-Angaben erklären	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:

- Trocknen von Tüchern, Papier oder Geschirr
- Erhitzen von Säuren, Laugen oder anderen Chemikalien
- Erhitzen von Konserven
- Erhitzen von brennbaren Flüssigkeiten
- Frittieren
- Beheizen von Räumen
- Erhitzen von Warmhalteplatten und GN-Behältern
- Direktes Braten auf der Kochplatte
- Als Abstellplatz oder Arbeitsplatte

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.
- Keine Topfdeckel oder Besteckteile auf dem Kochfeld ablegen.

Heiße Fette, Flüssigkeiten und Dämpfe **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-Löcher, CO₂-Löcher oder einem für die vorliegende Brandklasse geeigneten Löschmittel löschen.

Gerät auf Rollen oder Walzen Verletzungsgefahr durch Gerät auf Rollen oder Walzen

- 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 Abreißen der Zuleitung bei Geräten auf Rollen oder Walzen

- Die Sicherung muss auf eine Zugkraft von mindestens 0,6 kN ausgelegt sein.
- Das Sicherungsseil muss kürzer sein als die Anschlussleitung des Gerätes.

Gefahr durch Manipulation bei Geräten auf Rollen oder Walzen

- Bei Geräten auf Rollen und Walzen können die Zuleitungen leichter manipuliert werden, als bei feststehenden Geräten. Eine regelmäßige Sichtkontrolle der Zuleitungen ist erforderlich.

Beschädigtes Kochfeld Verletzungsgefahr durch beschädigtes Kochfeld

- Beschädigtes Gerät ausschalten und vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.
- Gerät nicht mit beschädigtem Kochfeld betreiben.
- Kochfeld nur durch autorisiertes Fachpersonal instand setzen lassen.

Heißes Kochgeschirr Sachschaden durch heißes Kochgeschirr

- Heißes Kochgeschirr nicht auf Klebefuge des Kochfeldes abstellen, Silikondichtungen werden zerstört.
- Kochgeschirr darf nicht den Rand des Kochfeldes überdecken.

Unsachgemäße Reinigung Verätzungsgefahr durch Reinigungsmittel

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

Sturzgefahr auf nassem und rutschigem 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.
- Glaskeramikschaaber zur Reinigung des Kochfeldes verwenden.
- Glaskeramik-Reiniger verwenden.
- Keine bleichenden oder chlorhaltigen Reiniger oder Desinfektionsmittel verwenden.
- Gehäuse nicht in Wasser tauchen.

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.
- Keine Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium auf das Kochfeld legen.
- 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.
- Nicht direkt auf der Kochzone braten.

3 Gerätebeschreibung

3.1 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.

3.1.1 Standgerät

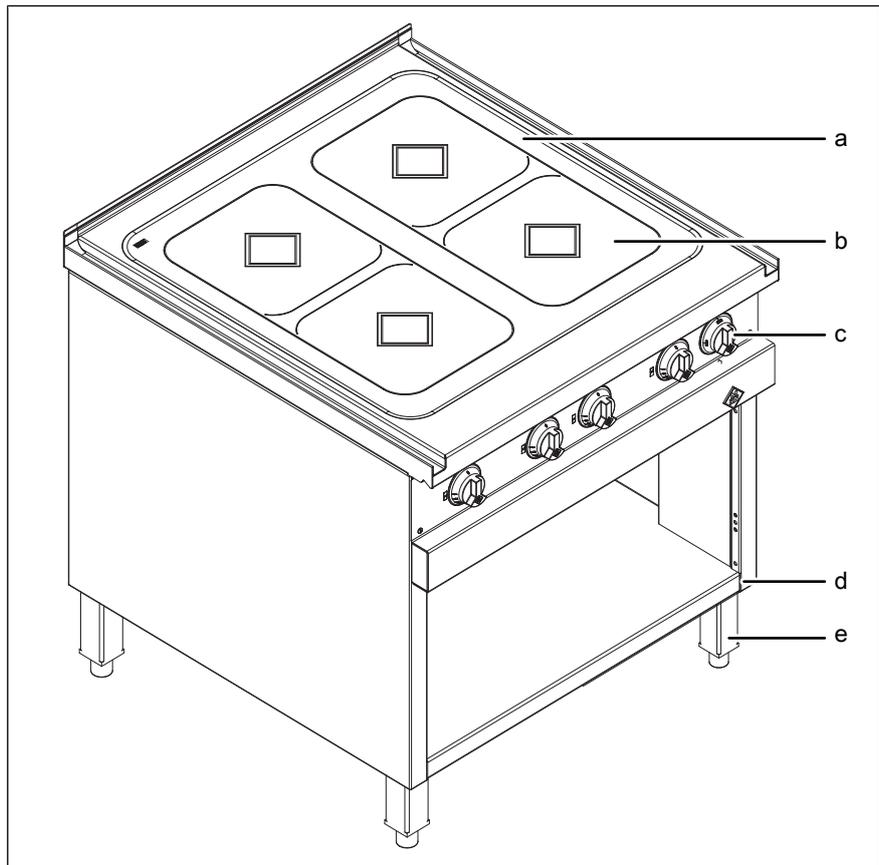


Bild: Vitroherd mit Glaskeramik-Kochfeld

- | | |
|------------------------|-------------------------|
| a Glaskeramik-Kochfeld | d Typenschild |
| b Heizzone | e Gerätebein (optional) |
| c Bedienblende | |

3.1.2 Hängegerät

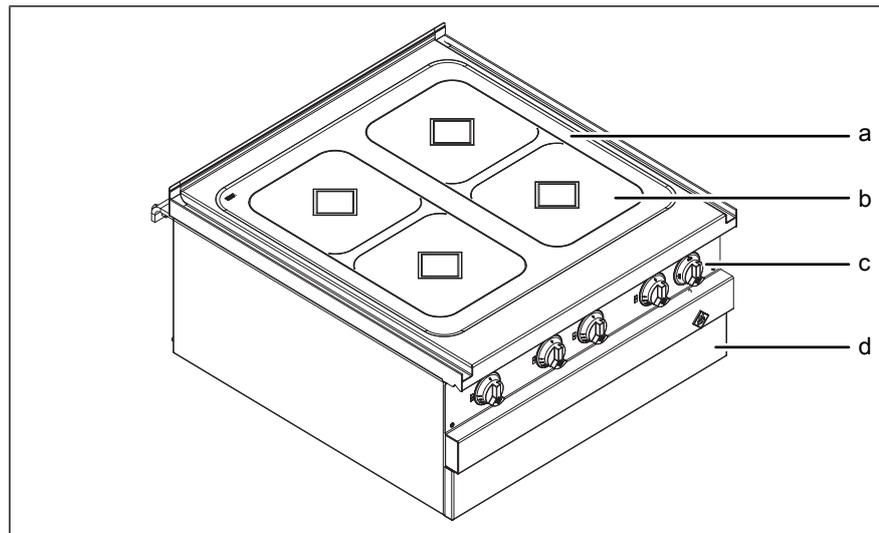


Bild: Vitroherd mit Glaskeramik-Kochfeld

- | | |
|------------------------|----------------|
| a Glaskeramik-Kochfeld | c Bedienblende |
| b Heizzone | d Typenschild |

3.1.3 Tischgerät

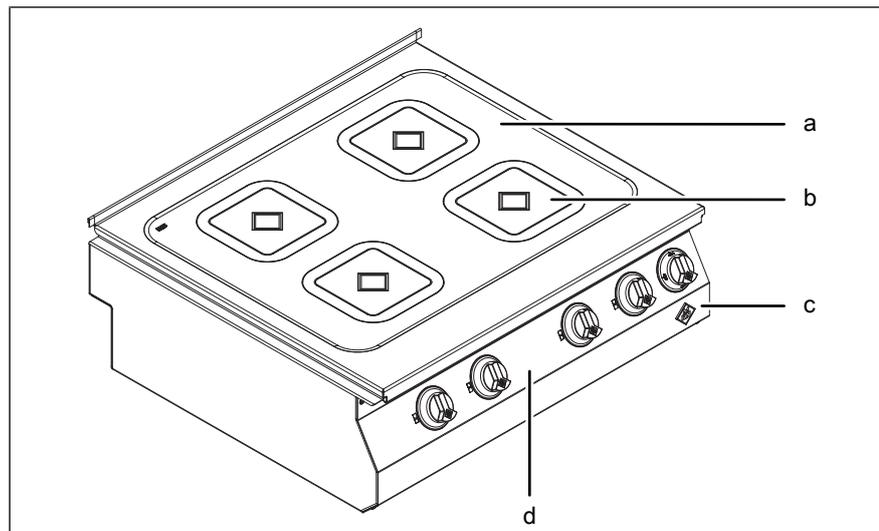


Bild: Vitroherd mit Glaskeramik-Kochfeld

- | | |
|------------------------|----------------|
| a Glaskeramik-Kochfeld | c Typenschild |
| b Heizzone | d Bedienblende |

3.1.4 Einbaugerät

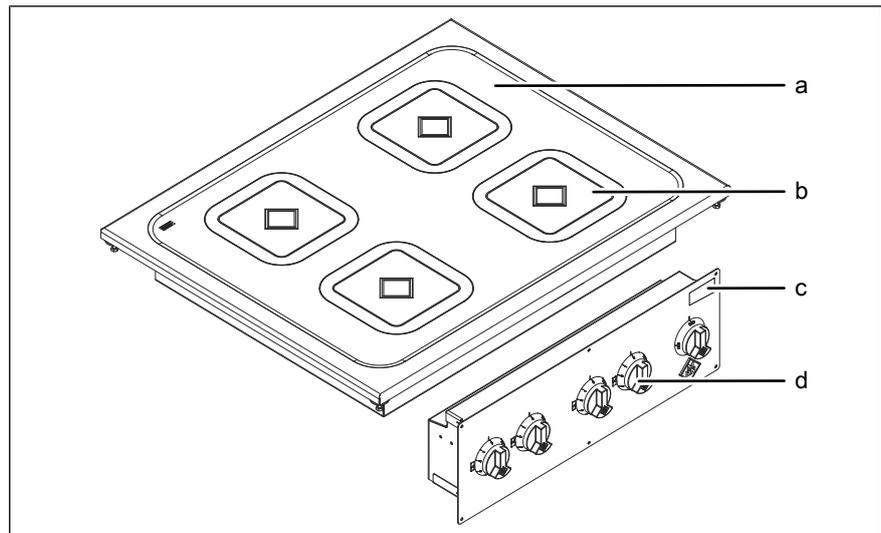


Bild: Vitroherd mit Glaskeramik-Kochfeld

a Glaskeramik-Kochfeld
b Heizzone

c Typenschild
d Bedieneinheit mit Bedienblende

3.2 Funktion der Bedien- und Anzeigeelemente

Bedien-/Anzeigeelement	Symbol	Benennung	Funktion
Bedienknebel <i>OEKO/HAND</i>	<i>HAND</i>	Hand	Manuelle Bedienung wählen.
	<i>OEKO</i>	Oeco	Topferkennung wählen.
Bedienknebel <i>Leistung</i>	△	Aus	Heizelement ausschalten.
	1 — 10	Leistung	Leistung Heizelement einstellen.
Markierung <i>Heizzone</i>	□ ■	Heizzone	Position Heizzone anzeigen.

4 Gerät bedienen



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
-



Eine Kochplatte entspricht einer Heizzone.



Geräte in der Schweiz sind grundsätzlich mit einer automatischen Topferkennung ausgestattet. Daher entfällt der Bedienknebel *OECO/HAND*.

4.1 Tipps zum Umgang

Um Gerät optimal zu nutzen und um Wärmeverlust zu vermeiden:

- Geeignetes Kochgeschirr verwenden.
- Einstellung *OECO* (mit Topferkennung):
 - Geeignetes Kochgeschirr ist aus Metall wie beispielsweise Stahl, Edelstahl, Kupfer oder Gusseisen mit ebenem Boden.
 - Nicht geeignetes Kochgeschirr ist aus Kunststoff, Glas oder Keramik.
 - Bodendurchmesser > 12 cm damit automatische Topferkennung wirksam ist.
- Einstellung *HAND*:
 - Geeignetes Kochgeschirr ist aus Metall wie beispielsweise Stahl, Edelstahl, Kupfer, Gusseisen, Glas oder Keramik mit ebenem Boden.
 - Nicht geeignetes Kochgeschirr ist aus Kunststoff.
 - Heizzone ist vollständig bedeckt.
- Form und Größe des verwendeten Kochgeschirres auf Heizzone abstimmen.
- Deckel beim Kochen auflegen.
- Überkochen vermeiden.
- Nicht benötigte Heizzone ausschalten.

4.2 Grundlegende Funktionen

4.2.1 Leistung einstellen

Voraussetzung Gerät betriebsbereit

1. Heizzone auswählen.
2. Bedienknebel *Leistung* auf gewünschte Leistungsstufe drehen.
 - ↳ Bei Gerät mit Topferkennung: Heizzone heizt sobald geeignetes Kochgeschirr aufgestellt wird.
 - ↳ Bei Gerät ohne Topferkennung: Heizzone heizt sofort und permanent.

4.2.2 Betrieb mit Topferkennung



Geräte in der Schweiz sind grundsätzlich mit einer automatischen Topferkennung ausgestattet. Daher entfällt der Bedienknebel *OECO/HAND*.



Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs muss bei automatischer Topferkennung mindestens 12 cm betragen.



Die Topferkennung reagiert nur auf metallisches Kochgeschirr.



Kochgeschirr nach Stromunterbrechung etwa 5 Sekunden von der Heizzone entfernen um Topferkennung wieder zu aktivieren.

4.2.3 Betrieb ohne Topferkennung



Bei nicht aktiver Topferkennung kann auch nichtmetallisches Kochgeschirr verwendet werden.

Voraussetzung Gerät betriebsbereit

- Bedienknebel *OECO/HAND* auf *HAND* stellen.
- ↳ Topferkennung ist nicht aktiv.

4.3 Garen mit Topferkennung



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.



Heizzone heizt nach Entfernen des Kochgeschirres etwa 10 Sekunden mit der eingestellten Leistung weiter. Dann schaltet die Heizzone automatisch ab.



Der eingebaute Temperaturwächter schützt die Heizzone durch automatisches Reduzieren der Heizleistung gegen Überhitzen.

Der Temperaturwächter ersetzt nicht den energiebewußten Umgang mit dem Gerät.



Kochgeschirr nach Stromunterbrechung etwa 5 Sekunden von der Heizzone entfernen um Topferkennung wieder zu aktivieren.

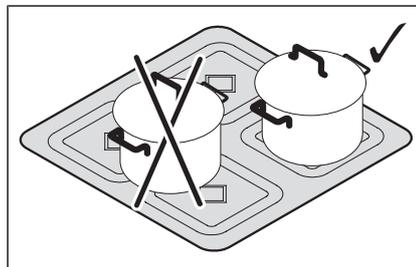


Bild: Glaskeramik-Kochfeld mit Kochgeschirr

Voraussetzung Gerät betriebsbereit
Geeignetes Kochgeschirr bereitgestellt

1. Topferkennung einschalten (siehe „Grundlegende Funktionen“).
2. Leistung einstellen (siehe „Grundlegende Funktionen“).
3. Kochgeschirr mittig auf Heizzone stellen.
 - ↳ Größeres Kochgeschirr gleichmäßig auf mehreren Heizzonen verteilen.
 - ↳ Heizzone heizt mit gewählter Leistungsstufe auf.
 - ↳ Kochgeschirr wird aufgeheizt.
4. Gewünschter Garart entsprechend mit Zubereitung des Gargutes fortfahren.
 - ↳ Leistung bei Bedarf verringern.

5. Kochgeschirr von Heizzone entfernen.
 - ↳ Heizzone schaltet automatisch ab.
 - ↳ Heizzone kühlt ab.
 - ↳ Kochgeschirr kühlt ab.
6. Topferkennung ausschalten (siehe „Grundlegende Funktionen“).

4.4 Garen ohne Topferkennung



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.



Heizzone heizt nach Entfernen des Kochgeschirres permanent mit der eingestellten Leistung.



Der eingebaute Temperaturwächter schützt die Heizzone durch automatisches Reduzieren der Heizleistung gegen Überhitzen.

Der Temperaturwächter ersetzt nicht den energiebewußten Umgang mit dem Gerät.

Voraussetzung

Gerät betriebsbereit

Geeignetes Kochgeschirr bereitgestellt

Topferkennung ausgeschaltet

1. Leistung einstellen (siehe „Grundlegende Funktionen“).
2. Kochgeschirr mittig auf Heizzone stellen.
 - ↳ Größeres Kochgeschirr gleichmäßig auf mehreren Heizzonen verteilen.
 - ↳ Heizzone heizt mit gewählter Leistungsstufe auf.
 - ↳ Kochgeschirr wird aufgeheizt.
3. Gewünschter Garart entsprechend mit Zubereitung des Gargutes fortfahren.
 - ↳ Leistung bei Bedarf verringern.
4. Bedienknebel *Leistung* auf „△“ stellen.
 - ↳ Heizzone kühlt ab.
5. Kochgeschirr von Heizzone entfernen.

5 Pausen und Betriebsende

Gerät zum Betriebsende und während Betriebspausen ausschalten.

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.

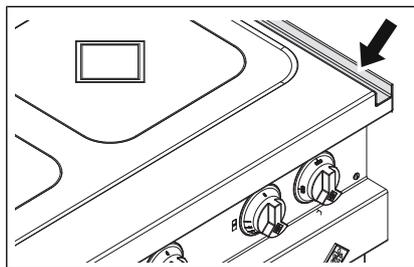


Bild: Ablaufrinne

6.1 Korrosion vermeiden

- Oberflächen des Gerätes sauber und luftzugänglich halten.
- 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 Stahlpachtel oder Stahl-Drahtbürste vermeiden.
- Kontakt mit Eisen und Stahl wie zum Beispiel Stahlwolle und Stahlpachtel vermeiden.
- 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 Glaskeramik-Kochfeld reinigen



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
-

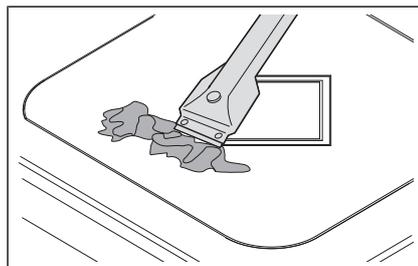


Bild: Glaskeramik-Kochfeld mit Glasschaber

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet
Kochfeld abgekühlt

1. Leichte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch abwischen.
2. Starke Verschmutzungen mit einem handelsüblichen Glaskeramik-Reiniger entfernen.
3. Verkrustungen mit einem Glasschaber entfernen.
4. Kochfeld mit warmen Wasser und handelsüblichen Reiniger reinigen.
5. Mit fusselfreiem Tuch trockenreiben.

6.5 Sichtprüfung durchführen

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Prüfung

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

Gerät, Bedienelemente und Kochplatten auf sichtbare Schäden prüfen.

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

→ Gehäuse und Kochplatten regelmäßig auf Verformung und Schäden prüfen.

↳ Sichtprüfung ist durchgeführt.

7 Störungen beheben

7.1 Fehlerursachen und Abhilfe

Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Bedienelement reagiert nicht	Bedienknebel <i>Leistung</i> defekt	<ul style="list-style-type: none"> Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen. Kundenservice kontaktieren.
	Bedienknebel <i>OECO/HAND</i> defekt	<ul style="list-style-type: none"> Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen. Kundenservice kontaktieren.
Das Gerät heizt nicht auf: Bedienknebel <i>OECO/HAND</i> auf <i>HAND</i> , Topferkennung ist nicht aktiv	Bedienknebel <i>Leistung</i> auf Stellung „  “	<ul style="list-style-type: none"> Leistung einstellen.
	Stromzufuhr unterbrochen	<ul style="list-style-type: none"> Gerät mit Elektro-Versorgungsnetz verbinden. Sicherungen prüfen. Kundenservice informieren.
	Elektronik defekt	<ul style="list-style-type: none"> Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen. Kundenservice informieren.
	Gerät defekt	<ul style="list-style-type: none"> Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen. Kundenservice informieren.
Kochgeschirr heizt nicht auf	Nicht geeignetes Kochgeschirr verwendet	<ul style="list-style-type: none"> Geeignetes Kochgeschirr verwenden.
Das Gerät heizt nicht auf: Bedienknebel <i>OECO/HAND</i> auf <i>OECO</i> , Topferkennung ist aktiv	Bedienknebel <i>Leistung</i> auf Stellung „  “	<ul style="list-style-type: none"> Leistung einstellen.
	Elektronik defekt	<ul style="list-style-type: none"> Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen. Kundenservice informieren.
	Gerät defekt	<ul style="list-style-type: none"> Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen. Kundenservice informieren.
Kochgeschirr heizt nicht auf	Durchmesser <i>Topfboden</i> Kochgeschirr < 12 cm	<ul style="list-style-type: none"> Geeignetes Kochgeschirr verwenden.
	Nicht geeignetes Kochgeschirr verwendet	<ul style="list-style-type: none"> Geeignetes Kochgeschirr verwenden.
Ungenügende Heizleistung	Gerät defekt	<ul style="list-style-type: none"> Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen. Kundenservice informieren.
	Überhitzungsschutz hat ausgelöst	<ul style="list-style-type: none"> Leistung einstellen. Gerät abkühlen lassen.

7.2 Typenschild

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

Serialnummer (SN)	
Typnummer (TYP)	

7.3 Typenschild-Angaben erklären

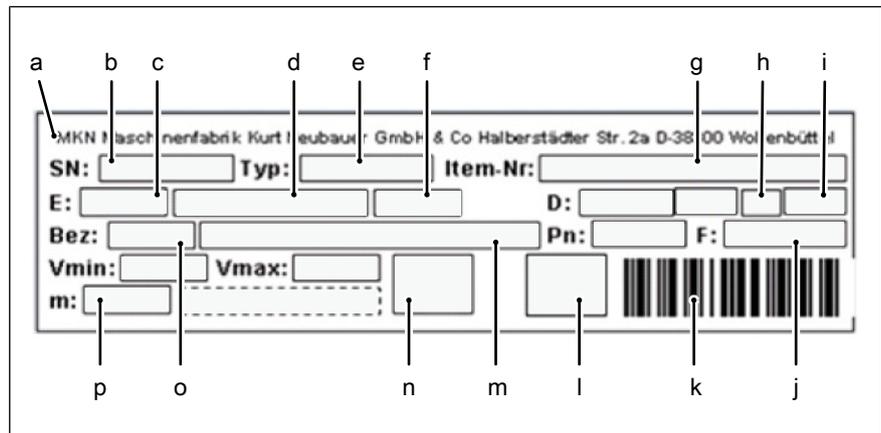


Bild: Typenschild-Angaben

- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| a Hersteller | i Baujahr |
| b Seriennummer | j Frequenz |
| c Elektroanschlussleistung | k Barcode |
| d Anschlussart | l Prüfzeichen |
| e Typennummer | m Gerätebezeichnung |
| f Schutzart | n CE-Kennzeichnung |
| g Item-Nummer | o Gerätekurzbezeichnung |
| h Bestimmungsland | p Gewicht |

8 Wartung durchführen

Das Gerät ist wartungsfrei, es bestehen keine Wartungsanforderungen.

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

Gerätetyp
Elektro-Herd Vitro

Typennummer							
0723405	0723409	0723411	0723411K	0723412	0723412K	0723413	0723414
1023401	1023401K	1023410	1223401	1223401J	1223401K	1223401L	1223402
1223402K	1323401	1323401K	1323402	1323402K	1323403	1323403K	1423401
1423401K	1423402	1423402K	1423405	1423409	1423411	1423411K	1423412
1423412K	1423413	1423414	1423415K	1523401	1523401K	1523402	1523402K
1523405	1523409	1523410	2023401	2023401K	2023405	2023405D	2023406
2023407	2023409	2123401	2123401K	2123402	2123402K	2123403	2123403K
3023206	3023401	3023401K	3023405	3023409			

allen einschlägigen Bestimmungen der nachfolgenden Richtlinien und Verordnungen entspricht. Darüber hinaus beinhaltet diese Erklärung keine Zusicherung von Eigenschaften oder Beschaffenheiten.

- 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

Ausschließlich für Geräte, die in die Schweizerische Eidgenossenschaft ausgeliefert wurden, gilt die Konformitätserklärung zusätzlich für folgende Verordnung:

- VERORDNUNG (SR) Nr. 730.02, EnEV vom 01. November 2017 über die Anforderungen an die Energieeffizienz serienmäßig hergestellter Anlagen, Fahrzeuge und Geräte.

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

herangezogene Prüfungsgrundlagen
EN 60335-2-36:2002/A11:2012

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

Wolfenbüttel, 13.12.2023

Bevollmächtigte Person für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:

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

Originaldokument • 2023405--0KODE-A



www.mkn.com

