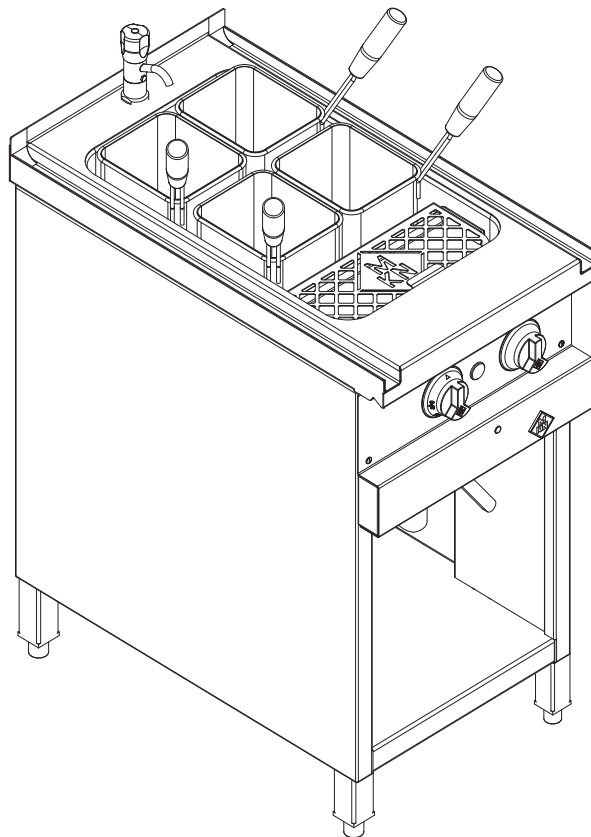


Vor Inbetriebnahme Bedienungsanleitung lesen

Bedienungsanleitung

Nudelkocher



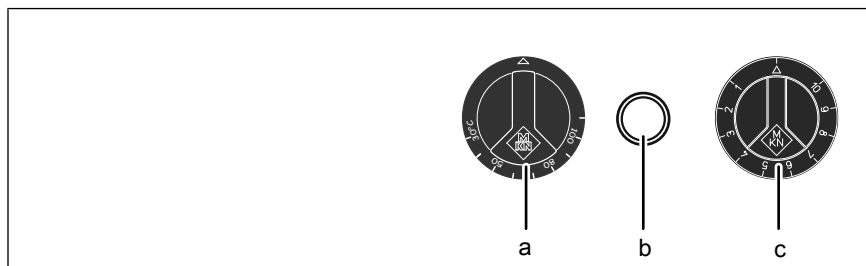
Originaldokument • 2020402-20ABDE-E • 28.06.2023

| Gerät | Energieart | Ausführung | Modell |
|-------------|------------|-------------|----------------------------|
| Nudelkocher | Elektro | Standgerät | OPENUK O7ENUK HLENUK |
| | | Hängegerät | OIENUK |
| | | Tischgerät | SLENUK |
| | | Einbaugerät | EBENUK |

2020402-20ABDE-E

de-DE

Bedien- und Anzeigeelemente



a Bedienknebel *Temperatur*
b Kontrollleuchte *Heizbetrieb*

c Bedienknebel *Leistung*

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 | 7 |
| 1.1 Zu dieser Anleitung | 7 |
| 1.1.1 Zeichenerklärung | 8 |
| 1.2 Garantie, Gewährleistung und Haftung | 9 |
| 1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung | 9 |
| 2 Sicherheitshinweise | 10 |
| 3 Gerätebeschreibung | 13 |
| 3.1 Geräteübersicht | 13 |
| 3.1.1 Standgerät | 13 |
| 3.1.2 Hängegerät | 14 |
| 3.1.3 Tischgerät | 14 |
| 3.1.4 Einbaugerät | 15 |
| 3.2 Funktion der Bedien- und Anzeigeelemente | 15 |
| 4 Gerät bedienen | 16 |
| 4.1 Tipps zum Umgang | 16 |
| 4.2 Grundlegende Funktionen | 16 |
| 4.2.1 Gerät vorbereiten | 16 |
| 4.2.2 Erweiterung auf 6 Kocheinsätze | 17 |
| 4.2.3 Temperatur einstellen | 17 |
| 4.2.4 Leistung einstellen | 17 |
| 4.3 Gerät einschalten und ausschalten | 18 |
| 4.3.1 Einschalten | 18 |
| 4.3.2 Ausschalten | 18 |
| 4.4 Wasser einfüllen | 18 |
| 4.5 Kochen | 18 |
| 4.6 Gerät entleeren | 20 |
| 4.6.1 Gerät nach unten entleeren | 20 |
| 4.6.2 Gerät nach vorne entleeren | 21 |
| 4.7 Pausen und Betriebsende | 21 |
| 4.7.1 Nach längerer Betriebspause Hygienespülung durchführen | 21 |
| 5 Gerät reinigen und pflegen | 22 |
| 5.1 Korrosion vermeiden | 22 |
| 5.2 Roststellen beseitigen | 22 |
| 5.3 Gehäuse reinigen | 23 |
| 5.4 Wanne reinigen | 23 |
| 5.5 Kocheinsatz reinigen | 23 |
| 5.6 Ablauf reinigen | 24 |
| 5.7 Gerät entkalken | 24 |
| 5.8 Gerät prüfen | 25 |
| 5.8.1 Sichtprüfung durchführen | 25 |

| | |
|---|-----------|
| 6 Störungen beheben | 26 |
| 6.1 Fehlerursachen und Abhilfe | 26 |
| 6.2 Typenschild | 26 |
| 7 Wartung durchführen | 27 |
| 8 Umweltgerecht entsorgen | 28 |
| 9 Herstellererklärung | 29 |

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 Garantie, Gewährleistung und Haftung

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.

1.3 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 und Warmhalten von Lebensmitteln benutzt werden.

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

- Trocknen von Tüchern, Papier oder Geschirr
- Frittieren
- Erhitzen von Säuren, Laugen oder anderen Chemikalien
- Erhitzen von Konserven
- Erhitzen von brennbaren Flüssigkeiten
- Beheizen von Räumen
- Als Abstellplatz oder Arbeitsplatte
- Aufbewahren von Vorräten
- Auftauen von Tiefkühlkost
- Auftauen und Aufwärmen von Speisen
- Schmelzen von Fetten und Salzen

Untersagt ist die Benutzung des Gerätes in folgenden Ländern:

- USA
- Kanada

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 Flüssigkeiten Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

- Maximale Füllmenge einhalten.

Verätzungsgefahr durch verdampfenden Reiniger

- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.

Verbrühungsgefahr durch Dampf

- Entleerhahn vorsichtig öffnen und Gerät entleeren.

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, CO₂-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. Die Zugentlastung muss auf eine Zuglast von mindestens 0,6 kN ausgelegt sein.

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.
- Keine bleichenden oder chlorhaltigen Reiniger oder Desinfektionsmittel verwenden.
- Gehäuse nicht in Wasser tauchen.
- Gerät kalkfrei halten.

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.
- Gerät nicht ohne Kochwasser betreiben.

3 Gerätebeschreibung

Das Gerät ist zum universellen Einsatz in der gewerblichen Küche zur Zubereitung von Speisen bestimmt. Das Gerät darf nur mit geeigneten Flüssigkeiten zum Kochen von Lebensmitteln verwendet werden.

3.1 Geräteübersicht

3.1.1 Standgerät

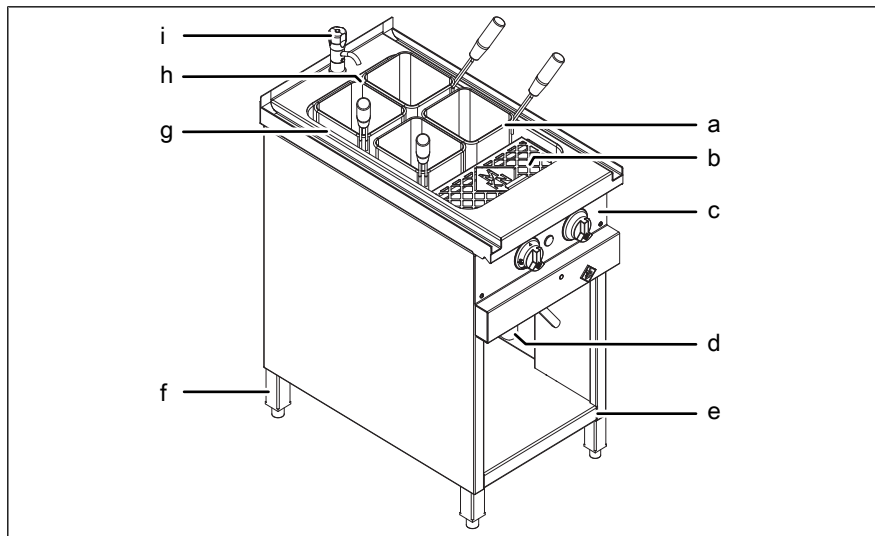


Bild: Nudelkocher

- | | |
|------------------------------------|---|
| a Kocheinsatz | f Gerätebein (optional) |
| b Überschäummulde mit Einlageblech | g Wanne |
| c Bedienblende | h Markierung <i>maximaler Füllstand</i> |
| d Ablauf | i Wasserzulaufhahn |
| e Typenschild | |

3.1.2 Hängegerät

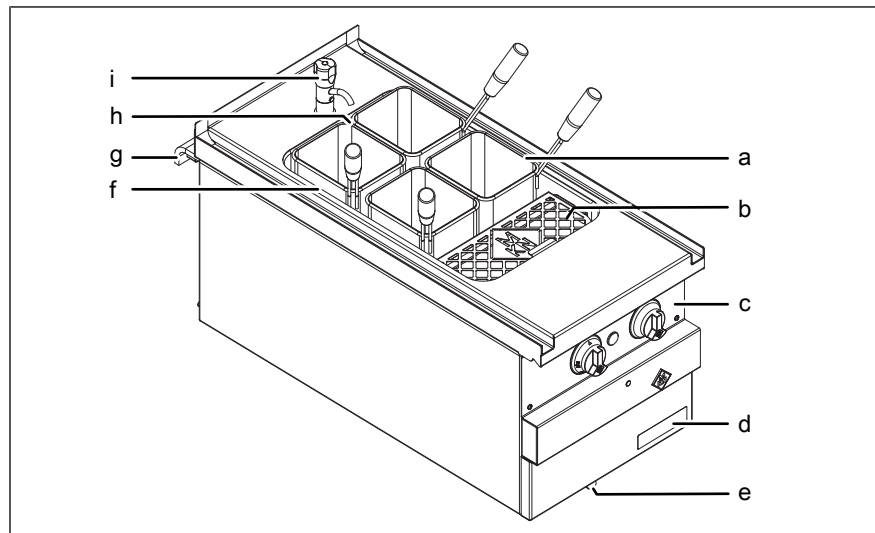


Bild: Nudelkocher

- | | |
|------------------------------------|---|
| a Kocheinsatz | f Wanne |
| b Überschäummulde mit Einlageblech | g Aufhängehaken |
| c Bedienblende | h Markierung <i>maximaler Füllstand</i> |
| d Typenschild | i Wasserzulaufhahn |
| e Ablauf | |

3.1.3 Tischgerät

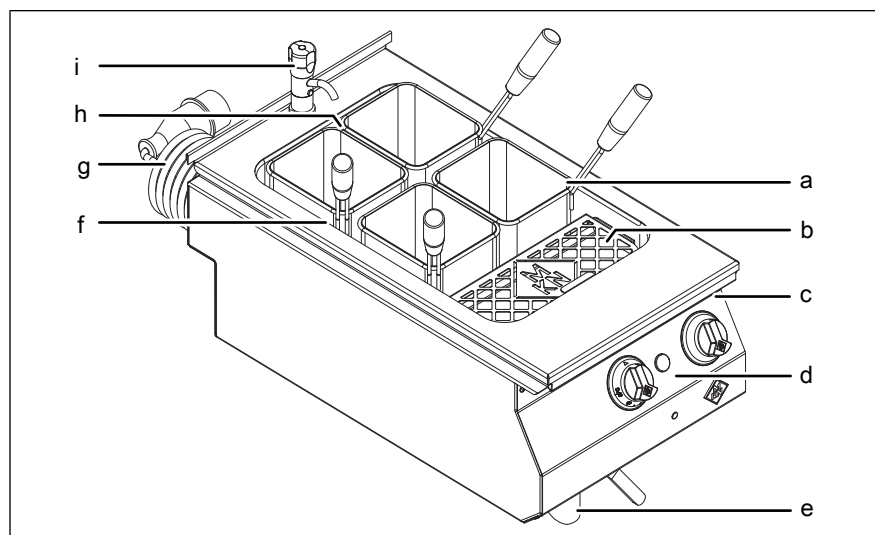


Bild: Nudelkocher

- | | |
|------------------------------------|---|
| a Kocheinsatz | f Wanne |
| b Überschäummulde mit Einlageblech | g Zuleitung |
| c Typenschild | h Markierung <i>maximaler Füllstand</i> |
| d Bedienblende | i Wasserzulaufhahn |
| e Ablauf | |

3.1.4 Einbaugerät

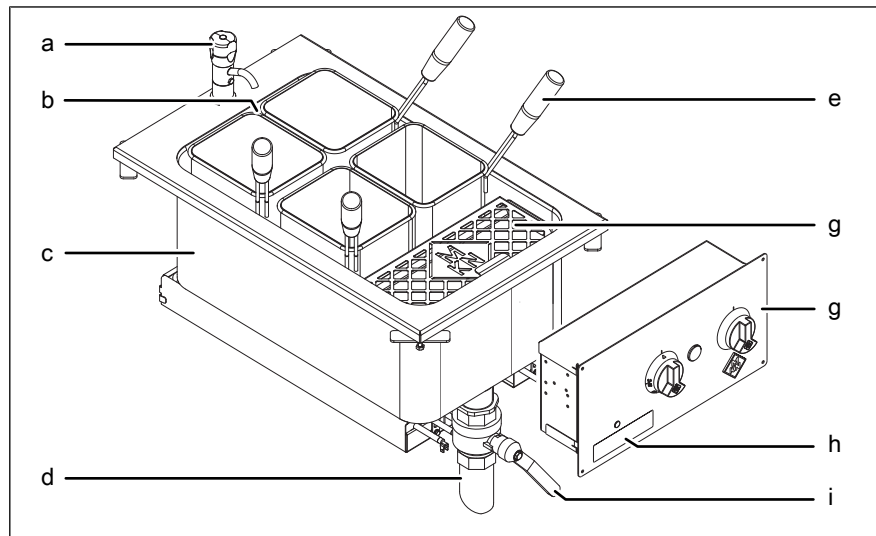


Bild: Nudelkocher

- | | |
|---|----------------------------------|
| a Wasserzulaufhahn | f Überschümmulde und Abdeckblech |
| b Markierung <i>maximaler Füllstand</i> | g Bedienblende |
| c Wanne | h Typenschild |
| d Ablauf | i Absperrhahn |
| e Kocheinsatz | |

3.2 Funktion der Bedien- und Anzeigeelemente

| Symbol | Bedien-/Anzeigeelement | Funktion |
|----------------|------------------------------------|--------------------------------|
| △ | Bedienknebel <i>Leistung</i> | • Gerät ausschalten. |
| 1 — 10 | | • Leistung einstellen. |
| △ | Bedienknebel <i>Temperatur</i> | • Heizung ausschalten. |
| 30° C — 110° C | | • Temperatur einstellen. |
| ○ | Kontrollleuchte <i>Heizbetrieb</i> | • Leuchtet wenn Heizung aktiv. |

4 Gerät bedienen

4.1 Tipps zum Umgang

- Geeignetes Kochgeschirr verwenden.
 - Geeignetes Kochgeschirr ist aus gelochtem Edelstahl mit ebenem Boden.
- Überkochen vermeiden.
- Restwärme durch frühzeitiges Ausschalten nutzen.

4.2 Grundlegende Funktionen

4.2.1 Gerät vorbereiten

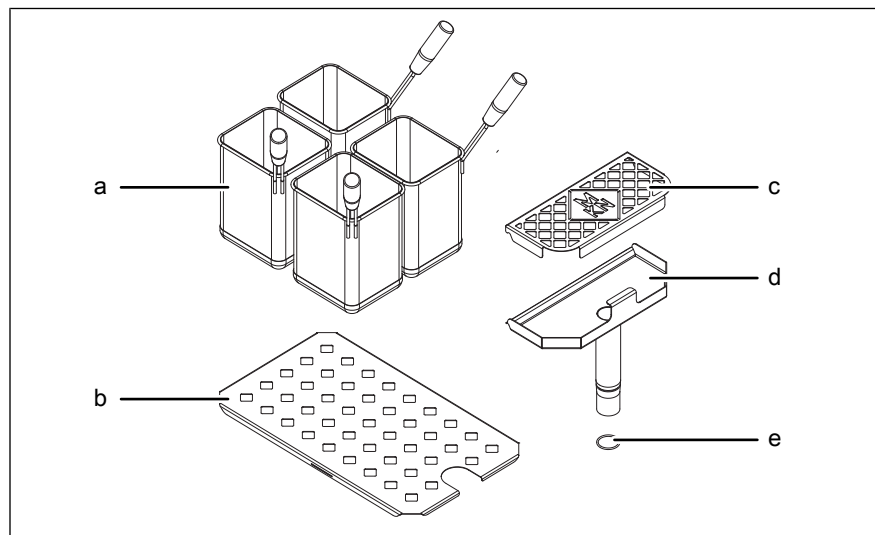


Bild: Bestückung

- | | | | |
|---|--------------|---|-----------------|
| a | Kocheinsatz | d | Überschäummulde |
| b | Einsatzboden | e | Dichtung |
| c | Einlageblech | | |

Voraussetzung Gerät gereinigt

1. Einsatzboden in Wanne einsetzen.
 2. Dichtung an Überschäummulde anbringen.
 3. Überschäummulde auf Ablauf stecken.
 4. Einlageblech in Überschäummulde einlegen.
 5. Ablauf schließen.
 6. Auffangbehälter unter Ablauf stellen.
- ↳ Gerät ist vorbereitet.

4.2.2 Erweiterung auf 6 Kocheinsätze

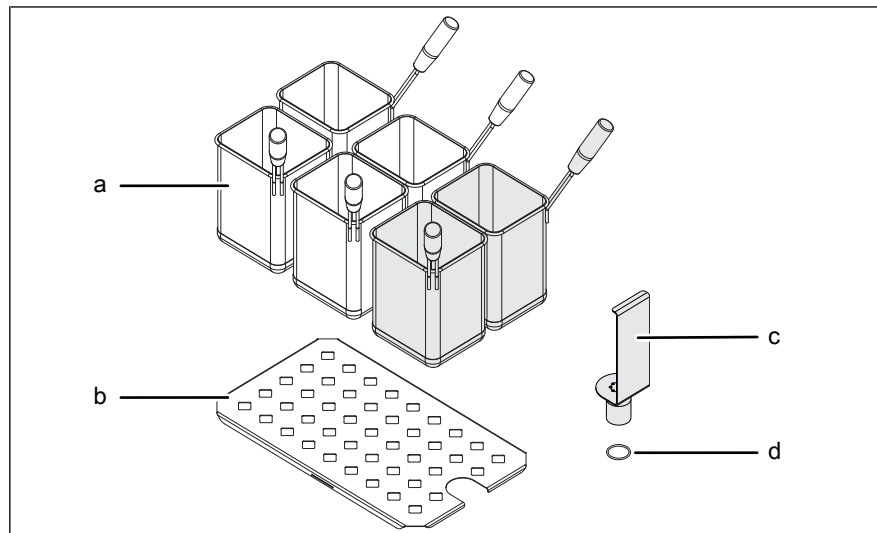


Bild: Erweiterung auf 6 Kocheinsätze

- | | |
|----------------|---------------|
| a Kocheinsatz | c Auslaufsieb |
| b Einsatzboden | d Dichtung |

Voraussetzung Gerät gereinigt

1. Einsatzboden in Wanne einsetzen.
 2. Dichtung an Auslaufsieb anbringen.
 3. Auslaufsieb auf Ablauf stecken.
 4. Ablauf schließen.
 5. Auffangbehälter unter Ablauf stellen.
- ↳ Gerät ist vorbereitet.

4.2.3 Temperatur einstellen

- Bedienknebel *Temperatur* auf gewünschte Temperatur einstellen.
 ↳ Kontrollleuchte *Heizbetrieb* leuchtet.
 ↳ Kontrollleuchte *Heizbetrieb* erlischt bei Erreichen der eingestellten Temperatur.

4.2.4 Leistung einstellen

Voraussetzung Gerät eingeschaltet

- Bedienknebel *Leistung* auf gewünschte Leistungsstufe drehen.

4.3 Gerät einschalten und ausschalten

4.3.1 Einschalten

Voraussetzung Gerät betriebsbereit

- Bedienknebel *Leistung* auf maximale Leistungsstufe drehen.
- ↳ Gerät ist eingeschaltet.

4.3.2 Ausschalten

1. Bedienknebel *Leistung* auf Stellung „△“ drehen.
- ↳ Gerät ist ausgeschaltet.

4.4 Wasser einfüllen



Füllstandsänderung durch befüllten Kocheinsatz beachten.



Wasser erst salzen, wenn die Kochtemperatur erreicht ist.
Dadurch löst sich das Salz sofort und lagert sich nicht erst am Boden ab.

Salz am Boden kann zu Korrosion führen.

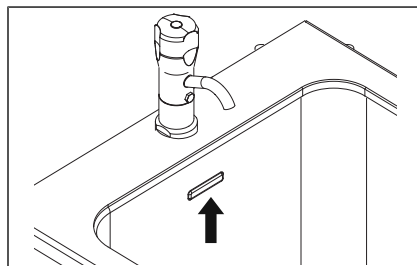


Bild: Markierung *maximaler Füllstand*

Voraussetzung Ablauf geschlossen
Gerät vorbereitet

1. Wasserzulaufhahn öffnen.
2. Wasser bis unterhalb der Markierung *maximaler Füllstand* einfüllen.
3. Wasserzulaufhahn schließen.

4.5 Kochen



VORSICHT
Verbrühungsgefahr durch kochende Speisen

Markierung *Maximaler Füllstand* nicht überschreiten

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

- Auffangbehälter vor dem Entleeren abkühlen lassen.
- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.



Zugabe von kalter Flüssigkeit oder Wasser während des Garens verlängert die Garzeit.



Auffangbehälter während des Betriebes regelmäßig überprüfen und gegebenenfalls entleeren

Voraussetzung

Gerät betriebsbereit

Geeigneter Auffangbehälter untergestellt

Wasser eingefüllt

Ablauf geschlossen

1. Gerät einschalten (siehe „Gerät einschalten und ausschalten“).
2. Temperatur einstellen.
 - ↳ Gerät heizt auf.
 - ↳ Kontrollleuchte *Heizbetrieb* leuchtet.
 - ↳ Eingestellte Temperatur erreicht.
 - ↳ Kontrollleuchte *Heizbetrieb* erlischt.
3. Gargut in Kocheinsatz füllen.
4. Kocheinsatz vorsichtig einsetzen.
 - ↳ Markierung *maximaler Füllstand* beachten.
 - ↳ Bei Überschreitung, überschüssige Menge am Ablauf ablassen.
5. Gargut wie gewünscht garen.
 - ↳ Gargut mit maximaler Leistung schnell zum Kochen bringen.
 - ↳ Empfindliches Gargut mit niedriger Leistung langsam und schonend zum Kochen bringen.
6. Bei Gerät mit 6 Kocheinsätzen, Schaum mit geeignetem Löffel abschöpfen.
7. Bei Gerät mit Überschäummulde, Ablauf vorsichtig öffnen und Wasserzulaufhahn öffnen.
 - ↳ Schaum fließt über Überschäummulde und Ablauf in Auffangbehälter.
8. Wasserzulaufhahn schließen.
9. Ablauf schließen.
10. Kocheinsatz nach dem Garen entnehmen.
11. Gerät ausschalten.
12. Gerät entleeren (siehe „Gerät entleeren“).
13. Gerät reinigen (siehe „Gerät reinigen und pflegen“).

Tipp

Eiweiß- oder stärkehaltiges Gargut oder Flüssigkeit bedingt eine starke Schaumbildung.

4.6 Gerät entleeren



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
- Für den Transport hitzebeständige Behälter mit Griffen und verschließbarem Deckel verwenden.

4.6.1 Gerät nach unten entleeren

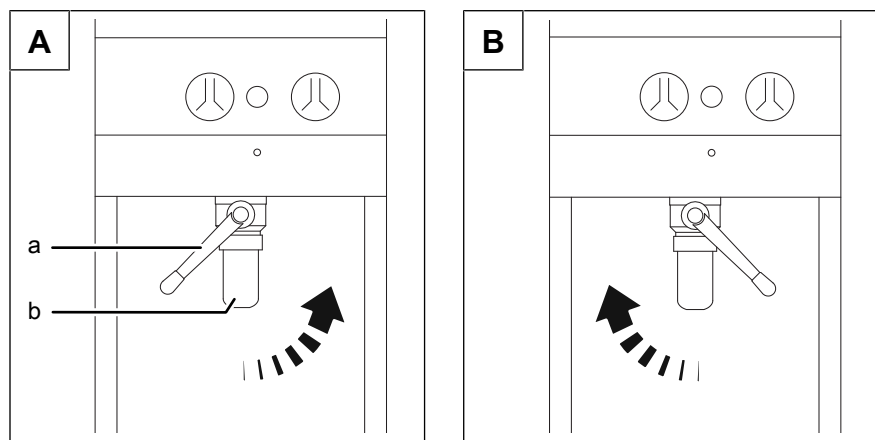


Bild: Ablauf öffnen (A), Ablauf schließen (B)

a Absperrhahn

b Ablauf

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet
Gerät abgekühlt
Ablauf geschlossen

1. Geeigneten Behälter unterstellen.
2. Überschäummulde mit Einlageblech ausbauen.
3. Absperrhahn langsam nach rechts drehen.
 - ↳ Ablauf wird geöffnet.
 - ↳ Wanne wird entleert.
4. Absperrhahn nach links drehen.
 - ↳ Ablauf wird geschlossen.
5. Behälter vorsichtig entnehmen und entleeren.

4.6.2 Gerät nach vorne entleeren

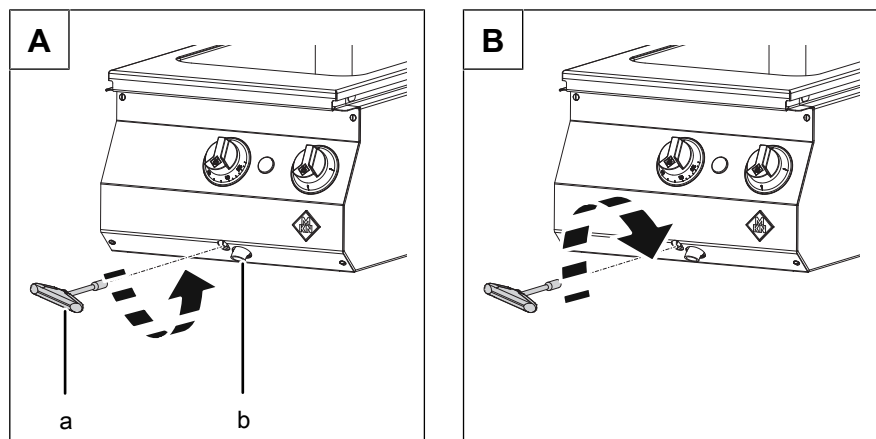


Bild: A Ablauf öffnen; B Ablauf schließen

a Schlüssel

b Ablauf

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet
Gerät abgekühlt
Ablauf geschlossen

1. Geeigneten Behälter bereitstellen.
2. Schlüssel auf Ventil stecken.
3. Schlüssel gegen Uhrzeigersinn drehen.
 - ↳ Ablauf wird geöffnet.
 - ↳ Wanne wird entleert.
 - ↳ Geeignete Leitung zur Entleerung verwenden.
4. Schlüssel im Uhrzeigersinn drehen.
 - ↳ Ablauf wird geschlossen.
5. Behälter entleeren.

4.7 Pausen und Betriebsende

Gerät zum Betriebsende und während Betriebspausen ausschalten.

1. Bedienknebel *Leistung* auf Stellung „ \triangle “ drehen.
2. Bedienknebel *Temperatur* auf Stellung „ \triangle “ drehen.
 - ↳ Gerät kühlt ab.
3. Wanne entleeren (siehe „Wasser ablassen“).
4. Gerät reinigen (siehe „Gerät reinigen und pflegen“).

4.7.1 Nach längerer Betriebspause Hygienespülung durchführen

Vor der Benutzung des Gerätes Wasserleitungen im Gerät und bauseitige Wasserleitungen aus hygienischen Gründen spülen.

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 oder Wasserstrahl reinigen.
-

5.1 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.

5.2 Roststellen beseitigen

- Frische Roststellen mit mildem Scheuermittel oder feinem Schleifpapier sofort 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

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

1. Gehäuse mit warmen Wasser und handelsüblichem Reinigungsmittel reinigen.
2. Mit klarem Wasser gründlich nachspülen um Reiniger zu neutralisieren.
3. Mit fusselfreiem Tuch trockenreiben.

5.4 Wanne reinigen

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet und abgekühlt
Wasser abgelassen

1. Wanne mit klarem Wasser reinigen.
 - ↳ Bei Bedarf mildes Reinigungsmittel verwenden.
 - ↳ Mit klarem Wasser gründlich nachspülen.
2. Mit fusselfreiem Tuch trockenreiben.
3. Wasser ablassen.
4. Ablauf schließen.
 - ↳ Darauf achten, dass kein Wasser im Ablauf verbleibt.
5. Wanne durch kurzes Aufheizen trocknen.

5.5 Kocheinsatz reinigen

ACHTUNG

Korrosionsgefahr durch unsachgemäße Reinigung

- Salzwasserreste vom Kocheinsatz entfernen.
 - Kocheinsatz nicht in Salzwasserreste stellen.
 - Kocheinsatz nach der Reinigung trocknen.
-

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet und abgekühlt
Wasser abgelassen
Wanne gereinigt und trocken

1. Kocheinsatz entnehmen.
2. Kocheinsatz mit klarem Wasser reinigen.
 - ↳ Bei Bedarf mildes Reinigungsmittel verwenden.
 - ↳ Mit klarem Wasser gründlich nachspülen.
3. Mit fusselfreiem Tuch trockenreiben.
4. Kocheinsatz einsetzen.

5.6 Ablauf reinigen

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet und abgekühlt
Wanne entleert

1. Ablauf öffnen.
2. Ablauf mit einer Flaschenbürste gründlich reinigen.
3. Ablauf mit klarem Wasser reinigen.
↳ Bei Bedarf mildes Reinigungsmittel verwenden.
↳ Mit klarem Wasser gründlich nachspülen.
4. Mit fusselfreiem Tuch trockenreiben.
5. Ablauf schließen.
↳ Darauf achten, dass kein Wasser im Ablauf verbleibt.

5.7 Gerät entkalken



Bei Betrieb mit hartem Wasser, Wanne regelmäßig entkalken, um Schäden am Gerät zu vermeiden.

Zum Entkalken handelsübliches Entkalkungsmittel verwenden.

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet und abgekühlt
Wanne entleert und gereinigt
Ablauf geschlossen

1. Entkalkungsmittel nach Gebrauchsanweisung des Herstellers anwenden.
2. Wasser und Entkalkungsmittel ablassen (siehe „Gerät bedienen“).
3. Mit klarem Wasser gründlich nachspülen.
4. Wanne auf Kalkrückstände untersuchen.
↳ Bei Bedarf Entkalken wiederholen.
5. Wasser ablassen.
6. Mit fusselfreiem Tuch trockenreiben.
7. Ablauf schließen.
↳ Darauf achten, dass kein Wasser im Ablauf verbleibt.
8. Wanne durch kurzes Aufheizen trocknen.

5.8 Gerät prüfen

5.8.1 Sichtprüfung durchführen

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Prüfung

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



Voraussetzung Gerät ausgeschaltet und abgekühlt
Wanne entleert und gereinigt
Ablauf geschlossen

→ Gehäuse, Wanne und Ablauf regelmäßig auf Verformung und Schäden prüfen.

↳ Sichtprüfung ist durchgeführt.

6 Störungen beheben

6.1 Fehlerursachen und Abhilfe

| Fehler | Mögliche Ursachen | Abhilfe |
|---|---|---|
| Gerät heizt nicht auf | Gerät defekt | <ul style="list-style-type: none"> Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen. Kundenservice kontaktieren. |
| | Bedienknebel <i>Leistung</i> auf Stellung  | <ul style="list-style-type: none"> Gerät einschalten. |
| | Bedienknebel <i>Temperatur</i> auf Stellung  | <ul style="list-style-type: none"> Temperatur einstellen. |
| | Stromzufuhr unterbrochen | <ul style="list-style-type: none"> Gerät mit Elektro-Versorgungsnetz verbinden. |
| | Temperaturregler Heizung defekt | <ul style="list-style-type: none"> Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen. Kundenservice kontaktieren. |
| Ungenügende Heizleistung | Temperaturregler Heizung defekt | <ul style="list-style-type: none"> Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen. Kundenservice kontaktieren. |
| | Netzphase fehlt | <ul style="list-style-type: none"> Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen. Kundenservice kontaktieren. |
| Kontrollleuchte <i>Heizbetrieb</i> leuchtet nicht | Kontrollleuchte <i>Heizbetrieb</i> defekt | <ul style="list-style-type: none"> Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen. Kundenservice kontaktieren. |

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.

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)

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 Zubereiten von Nahrungsmitteln im gewerblichen Bereich | | | | | | | |
| Gerätetyp | | | | | | | |
| Elektro-Nudelkocher | | | | | | | |
| Typennummer | | | | | | | |
| 0720402 | 0720403B | 10012164 | 10013983 | 1220402 | 1320402 | 1420402 | 1420403B |
| 1520402 | 1520403 | 2020402 | 2020403 | 2120402 | 2220403 | 3020402 | |

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 08. Juni 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 |
|----------------------------------|
| DIN EN 55014-1:2012-05 |
| EN 55014-2:2015 |
| EN 60335-1:2012 |
| EN 60335-2-47:2003/A11:2012 |
| 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 • 10000007216KONDEC

Wolfenbüttel, 29.07.2021

Bevollmächtigte Person für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:

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

1 / 1

10000007216KONDEC

de-DE

2020402-20ABDE-E



www.mkn.com

