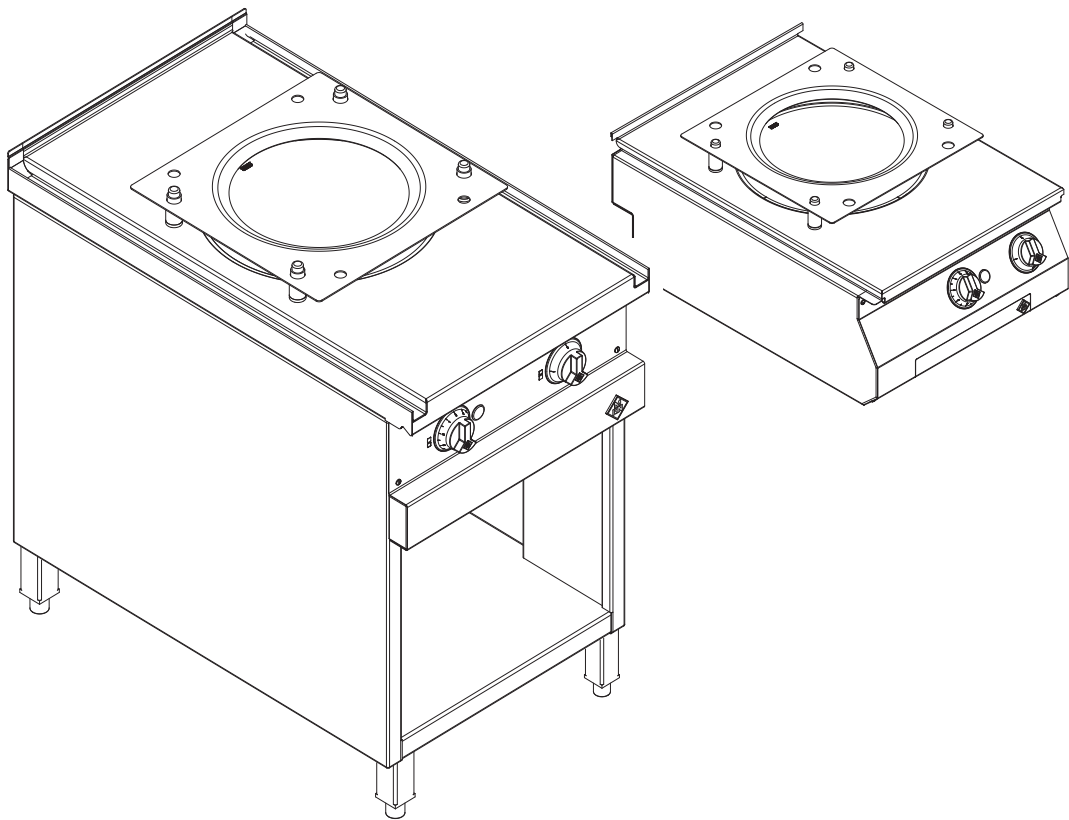


Lees vóór inbedrijfstelling de bedieningshandleiding

Bedieningshandleiding

Fornuis



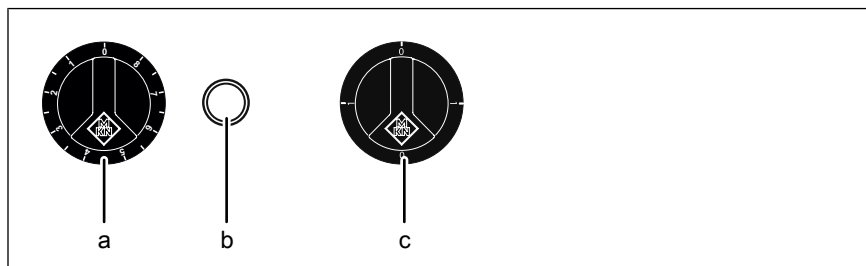
Vertaling van originele document • 1423106-20ABDE-- • 2-6-2016

Apparaat	Energiesoort	Uitvoering	Apparaattype	Model
Fornuis met inductiekookplaat	Elektro	Wokelement	Staand apparaat	OPEHEIWOK O7EHEIWOK HLEHEIWOK
			Tafelmodel	SLEKOIWOK

1423106-20ABNL--

nl-NL

Bedienings- en weergave-elementen



a Bedieningsknop *Vermogen*
b Controlelampje *Verwarming*

c Bedieningsknop *Aan Uit*

Fabrikant

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

Telefoon +49 5331 89-0
Fax +49 5331 89-280
Internet www.mkn.eu

Auteursrecht

Alle rechten op teksten, grafieken of afbeeldingen van deze documentatie liggen bij de MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG. Het verspreiden of verveelvoudigen is uitsluitend toegestaan na schriftelijke toestemming van MKN.
Copyright by MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG



1 Inleiding	7
1.1 Over deze gebruiksaanwijzing	7
1.1.1 Toelichting op de symbolen	8
1.2 Beoogd gebruik	9
1.3 Garantie	9
2 Veiligheidsinstructies	10
3 Beschrijving van het apparaat	13
3.1 Overzicht van het apparaat	13
3.1.1 Staand apparaat	13
3.1.2 Tafelmodel	14
3.2 Functie van de bedienings- en weergave-elementen	14
4 Apparaat bedienen	16
4.1 Gebruikstips	16
4.2 Apparaat inschakelen en uitschakelen	17
4.2.1 Inschakelen	17
4.2.2 Uitschakelen	17
4.3 Basisfuncties	17
4.3.1 Vermogen instellen	17
4.3.2 Wokelement statisch aansluiten	18
4.3.3 Wokelement variabel aansluiten	19
4.3.4 Bereiden	22
5 Pauzeren en bedrijfseinde	25
5.1 Korte pauze	25
5.2 Bedrijfseinde	25
6 Apparaat reinigen en onderhouden	26
6.1 Corrosie vermijden	26
6.2 Roest verwijderen	26
6.3 Behuizing reinigen	27
6.4 Glaskeramische kookplaat reinigen	27
6.5 Filterelement luchtfilter vervangen	27
6.5.1 Filterelement luchtfilter onder apparaat vervangen	28
6.5.2 Filterelement luchtfilter in schuifla vervangen	28
6.6 Zichtcontrole uitvoeren	29
7 Storingen verhelpen	30
7.1 Knippercode	30
7.2 Storingsoorzaken en oplossingen	30
7.3 Typeplaatje	33
8 Onderhoud uitvoeren	34

9 Milieuvriendelijk afvoeren	35
10 Verklaring van de fabrikant	36

1 Inleiding

1.1 Over deze gebruiksaanwijzing

De gebruiksaanwijzing is onderdeel van het apparaat en bevat informatie:

- voor een veilig gebruik
- over reiniging en onderhoud,
- over de oplossing van optredende storingen.

De volgende aanwijzingen dienen opgevolgd te worden:

- Lees de gebruiksaanwijzing volledig door voordat u het apparaat de eerste keer bedient.
- De gebruiksaanwijzing altijd beschikbaar stellen aan de bediener op de plaats waar het apparaat wordt gebruikt.
- De toelichtingen van de fabrikant dienen ingevoegd te worden.
- De gebruiksaanwijzing tijdens de levensduur van het apparaat bewaren.
- De gebruiksaanwijzing van het apparaat aan de volgende gebruiker van ervan doorgeven.

Doelgroep Doelgroep voor de gebruiksaanwijzing is de bediener, die voor bedrijf, reiniging en onderhoud van het apparaat verantwoordelijk is.

Afbeeldingen Alle afbeeldingen in deze gebruiksaanwijzing dienen slechts als voorbeeld. Afwijkingen t.o.v. het voorliggende apparaat kunnen van toepassing zijn.

1.1.1 Toelichting op de symbolen



GEVAAR
Direct dreigend gevaar

Het niet opvolgen kan tot de dood leiden of tot zeer ernstige verwondingen.



WAARSCHUWING
Mogelijk dreigend gevaar

Het niet opvolgen kan tot de dood leiden of tot ernstige verwondingen.



VOORZICHTIG
Gevaarlijke situatie

Het niet opvolgen kan tot de dood leiden of tot middelzware verwondingen.

OPGELET
Materiële schade

Het niet opvolgen kan tot materiële schade leiden.



Informatie over het begrijpen en bedienen van het apparaat.

Symbol / Labels	Betekenis
•	Opsomming van informatie.
→	Stappen en handelingen die in een willekeurige volgorde uitgevoerd moeten worden.
1. 2.	Handelingsstappen die in een voorgeschreven volgorde moeten worden uitgevoerd.
↳	Resultaat van of extra informatie over een verrichte handeling.

1.2 Beoogd gebruik

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor commerciële doeleinden, met name voor commerciële keukens.

Dit apparaat mag alleen met geschikte accessoires voor het bereiden van levensmiddelen worden gebruikt.

Het is verboden het apparaat onder andere te gebruiken voor de volgende doelen:

- Verhitten van zuren, logen of andere chemicaliën
- Verhitten van conserven
- Verhitten van brandbare vloeistoffen
- Verwarmen van ruimten
- Verwarmen van warmhoutplaten en GN-reservoirs op de inductiekookplaat
- Verwarmen van levensmiddelen in aluminiumfolie of aluminiumschalen op de inductiekookplaat
- Als opbergplaats of werkblad

Het apparaat mag in de volgende landen niet worden gebruikt:

- USA
- Canada

1.3 Garantie

De garantie komt te vervallen en de veiligheid van het apparaat wordt niet meer gegarandeerd als:

- het apparaat wordt omgebouwd of technische wijzigingen ondergaat,
- het apparaat voor andere doeleinden dan het bestemde doel wordt gebruikt,
- het apparaat ondeskundig in gebruik wordt genomen, ondeskundig wordt bediend of ondeskundig wordt onderhouden,
- als het apparaat een defect of defecten heeft die te herleiden zijn naar het niet opvolgen van deze gebruiksaanwijzing.

2 Veiligheidsinstructies

Het apparaat voldoet aan de relevante veiligheidsnormen.
Resterende risico's bij de bediening of als gevolg van een onjuiste bediening kunnen niet worden uitgesloten en hiernaar wordt specifiek verwezen d.m.v. de veiligheids- en waarschuwingssymbolen.

De bediener moet bekend zijn met de regionale voorschriften en dient deze op te volgen.

Gebruik De volgende groep mensen moet bij de bediening onder toezicht staan van een persoon die voor de veiligheid verantwoordelijk is:

- Personen die fysiek, sensorisch of mentaal niet in staat zijn of niet beschikken over de nodige kennis en ervaring om het apparaat zoals beoogd te bedienen.

De persoon die toezicht houdt moet met het apparaat en de daarmee verbonden gevaren bekend zijn.

Hete oppervlakken Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken

- Armen en handen beschermen met geschikte veiligheidshandschoenen.
- Direct na het gebruik verwarmingselementen, verwarmingsoppervlakken of accessoires niet aanraken.
- Oppervlakken voor het reinigen laten afkoelen.
- Geen pannendecksel of bestek op het kookvlak leggen.

Hete vloeistoffen Gevaar van chemische brandwonden door verdampende reiniger

- Instructies van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht nemen.

Defect apparaat Verwondingsgevaar door defect apparaat

- Defect apparaat van het elektriciteitsnet scheiden.
- Defect apparaat niet gebruiken.
- Apparaat alleen door bevoegd gekwalificeerd personeel laten repareren.

Brandbeveiliging Brandgevaar door vervuiling en vetophopingen

- Apparaat na gebruik reinigen.

Brandgevaar door oververhitting

- Het apparaat tijdens het bedrijf in de gaten houden.

Brandbestrijding

- In geval van brand apparaat van het elektriciteitsnet scheiden.
- Vetbranden met brandblusser brandklasse F blussen, nooit met water. Andere branden bijvoorbeeld met ABC-blusser, CO₂-blusser of een voor de actuele brandklasse geschikt blusmiddel blussen.

Apparaat op rolwielen Verwondingsgevaar door apparaat op rolwielen

- Apparaten waarvan de muurzijde smaller is dan 600 mm ter plaatse aan de muur bevestigen.
- Het apparaat alleen voor reiniging en onderhoud verplaatsen.
- Rolwielen tijdens het gebruik vastzetten.

Gevaar door kabelbreuk bij hoge trekbelasting

- Apparaat met een ketting als trekontlasting van de aansluitleiding ter plaatse zo beveiligen dat de aansluitleidingen bij een apparaatbeweging niet aan trekbelasting worden blootgesteld.

Beschadigd kookveld Verwondingsgevaar door een beschadigd kookveld

- Beschadigd apparaat uitschakelen en van het elektriciteitsnet loskoppelen.
- Het apparaat niet gebruiken als het kookveld beschadigd is.
- Het kookveld alleen door geautoriseerd vakkundig personeel laten onderhouden.

Magnetisch veld Gezondheidsgevaar door magnetisch veld

- Zwangere vrouwen mogen zich niet in de buurt van het kookveld ophouden.
- Personen met een pacemaker of defibrillator moeten controleren of ze zich in de buurt van de kookplaat mogen ophouden.

Materiële schade door magnetisch veld

- Geen voorwerpen op het kookvlak leggen die magneetgevoelig zijn, zoals creditkaarten of mobiele telefoons.

Warm kookgerei Materiële schade door warm kookgerei

- Warm kookgerei niet op de gelijkde voeg van het kookveld zetten omdat dit de siliconenafdichting aantast.
- Het kookgerei mag niet op de rand van het kookveld worden geplaatst.

Ondeskundige reiniging Materiële schade door vervuild luchtfilter

- Vervuilde luchtfilters telkens na 200 gebruiksuren vervangen.

Gevaar van chemische brandwonden door reinigingsmiddel

- Instructies van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht nemen.
- Bij omgang met bijtende reinigingsmiddelen geschikte veiligheidsmaatregelen in acht nemen.

Gevaar van vallen door gladde bodem

- Bodem voor het apparaat schoon en droog houden.

Materiële schade door ondeskundige reiniging

- Apparaat na gebruik reinigen.
- Apparaat niet met een hogedrukreiniger reinigen.
- Behuizing niet met sterk schurende of chemisch agressieve reinigingsmiddelen reinigen.
- Behuizing niet met sterk schurende sponzen reinigen.
- Instructies van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht nemen.
- Apparaat niet schoksgewijs afkoelen.
- Glaskeramiekschraper voor reiniging van het kookvlak gebruiken.
- Reinigingsmiddel voor glaskeramiek gebruiken.
- Geen blekende of chloorhoudende reiniger gebruiken.
- Behuizing niet in water dompelen.

Hygiëne Gezondheidsgevaar door ontoereikende hygiëne

- Regionaal geldende hygiënevoorschriften in acht nemen.
- Reinigingsinstructies in acht nemen.

Ondeskundig gebruik Materiële schade door ondeskundig gebruik

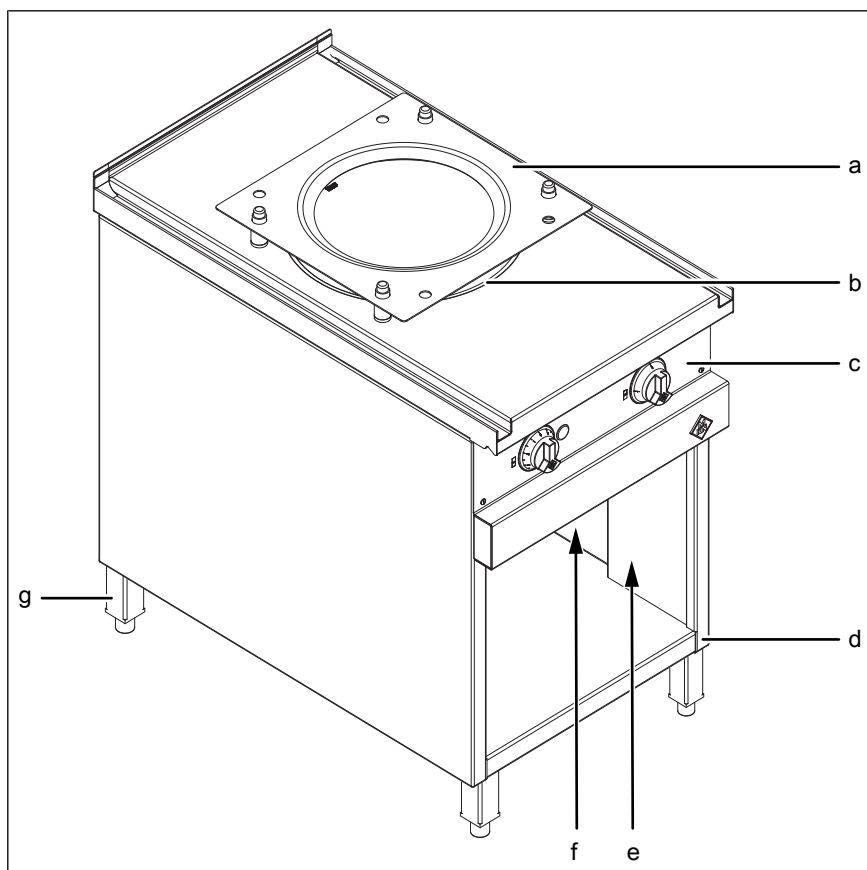
- Het apparaat niet in de open lucht gebruiken.
- Alleen originele accessoires gebruiken.
- Bediener regelmatig bijscholen.
- Geen warmhoudplaten en conservenblikken verwarmen.
- Het apparaat tijdens het bedrijf in de gaten houden.
- Geen materialen van kunststof of aluminium op de kookplaat leggen.
- Alleen kookgerei gebruiken dat van buiten droog is.
- Alleen geschikt en onbeschadigd kookgerei gebruiken.
- Specerijen, overgekookt voedsel of soortgelijke zaken direct verwijderen.
- Geen kookgerei met een ruwe bodem gebruiken.
- Het apparaat niet zonder luchtfilterinzet gebruiken.
- Luchtinlaat- en uitlaatopeningen niet afdekken.
- Geen warme vloeistoffen of voedsel onder het luchtfilter plaatsen.
- De bedieningsknop *Vermogen* tijdig terugdraaien om oververhitting te voorkomen.
- Heet kookgerei niet direct van een gaskookplaat op een inductiekookplaat plaatsen.

3 Beschrijving van het apparaat

Het apparaat is bestemd voor universeel gebruik in de commerciële keuken voor het bereiden van voedsel in potten en pannen in een houder op een plaat. Tot de toepassingsmogelijkheden behoren koken, stomen, braden, smoren, zieden en poelieren.

3.1 Overzicht van het apparaat

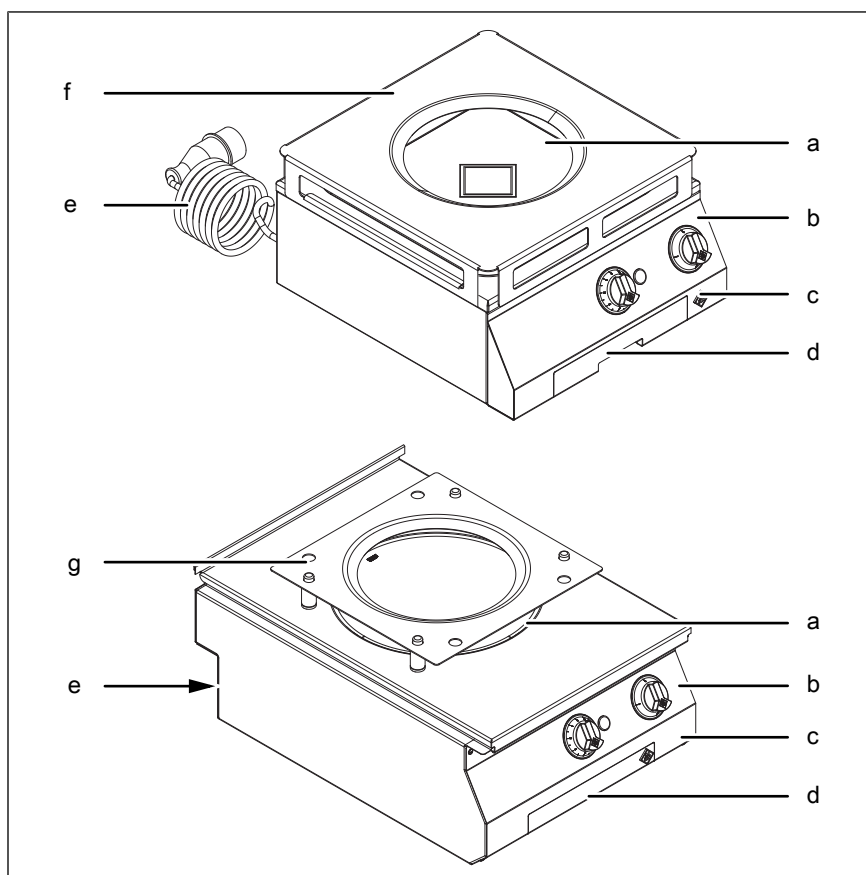
3.1.1 Staand apparaat



Afbeelding: Inductie fornuis wok

- | | | | |
|---|--------------------------|---|-------------------------|
| a | Wokelement (variabel) | e | Elektrische aansluiting |
| b | Glaskeramische kookplaat | f | Luchtfilter (bodem) |
| c | Bedieningselement | g | Poot van het apparaat |
| d | Typeplaatje | | |

3.1.2 Tafelmodel



Afbeelding: Inductiefornuis wok

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| a Glaskeramische kookplaat | e Elektrische aansluiting |
| b Bedieningselement | f Wokelement (eenvoudig) |
| c Typeplaatje | g Wokelement (variabel) |
| d Luchtfiler (lade) | |

3.2 Functie van de bedienings- en weergave-elementen

Bedienings- en weergave-elementen	Symbol	Functie
Bedieningsknop <i>Aan/Uit</i>	„0“	• Apparaat uitschakelen.
	„1“	• Apparaat inschakelen.
Bedieningsknop <i>Vermogen</i>	„0“	• Vermogen verwarmingszone uitschakelen.
	„1 — 8“	• Vermogen verwarmingszone instellen.
Controlelampje <i>Verwarming</i>		• Brandt wanneer de verwarming is ingeschakeld.
		• Knippert bij storing van het apparaat of bedrijfsonderbreking.

Weergave van het controlelampje	Betekenis
Gaat bij het inschakelen van het apparaat kort branden	Apparaat is gereed.
Gaat om de 4 seconden kort branden	Panherkenning actief.
	Inductiefunctie is gereed.
Permanent branden	Normaal gebruik.
	Inductiefunctie actief.
	Kookgerei wordt opgewarmd.
Permanent branden wordt om de 4 seconden onderbroken	Inductiefunctie werkt met verlaagd vermogen om oververhitting van de elektronica te voorkomen.
Knipperen	Storing gedetecteerd.

4 Apparaat bedienen



VOORZICHTIG

Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken

- Armen en handen beschermen met geschikte veiligheidshandschoenen.
-



VOORZICHTIG

Gevaar voor de gezondheid door inductie en aanraakspanning

Bij aanraken van wokelement en kookgerei kunnen stroom en elektromagnetische oplading bij zeer gevoelige personen onaangename gevoelens veroorzaken.

Stroom en aanraakspanning zijn zo laag dat daardoor meestal geen gevaar voor de gezondheid bestaat.



Houd een afstand van 5 tot 10 cm tot het inductiefornuis aan om de magneetbelasting te verlagen.



Geen metalen accessoires gebruiken, om lekstromen door het lichaam te vermijden.



Wok niet vastpakken om lekstromen door het lichaam te vermijden.

4.1 Gebruikstips



Voor het bereiden alleen onbeschadigd kookgerei gebruiken.

- Geschikt kookgerei gebruiken.
 - Geschikt kookgerei is gemaakt van metaal zoals geëmailleerd ijzer, staal, roestvrij staal of gietijzer met magnetiseerbare coating aan de onderkant.
 - Niet geschikt kookgerei is gemaakt van aluminium, koper, kunststof, glas of keramiek.
 - De geschiktheid kan met een magneet worden getest.
 - Bodem van het kookgerei magnetisch = kookgerei geschikt.
 - Bodem van het kookgerei niet magnetisch = kookgerei niet geschikt.
-

Tip

Bij gebruik van dunwandig of gebrekkig kookgerei kunnen fluitgeluiden ontstaan.

Tip Bij gebruik van het apparaat kunnen door stroomvoorziening met een hoog percentage aan boventonen door vermogensmodulatie geluiden ontstaan.

4.2 Apparaat inschakelen en uitschakelen

4.2.1 Inschakelen

- Bedieningsknop *Aan Uit* naar „1“ draaien.
- ↳ Het apparaat is ingeschakeld.

4.2.2 Uitschakelen

- Bedieningsknop *Aan Uit* naar „0“ draaien.
- ↳ Het apparaat is uitgeschakeld.

4.3 Basisfuncties

4.3.1 Vermogen instellen



VOORZICHTIG Verbrandingsgevaar door heet kookgerei en accessoires

Bij het opwarmen kan door onbedoeld opgewarmd(e) kookgerei of accessoires brandwonden ontstaan.

- Armen en handen beschermen met geschikte veiligheidshandschoenen.
 - Geen metalen kookgerei of accessoires op de verwarmingszone of in het kookgerei plaatsen.
 - Apparaat en accessoires niet zonder toezicht laten opwarmen.
-



De geïntegreerde temperatuurbewaking beschermt de verwarmingszone tegen oververhitting door automatische verlaging van het verwarmingsvermogen.

De temperatuurbewaking is geen vervanging voor de energiebewuste omgang met het apparaat.



Kookgerei wordt zonder temperatuurbegrenzing met het gewenste vermogen verwarmd totdat het kookgerei van de verwarmingszone wordt verwijderd.

Om oververhitting van het kookgerei te voorkomen, moet het vermogen tijdig worden verlaagd.

Geen kookgerei op de verwarmingszone

Voorwaarde Apparaat ingeschakeld

- Bedieningsknop *Vermogen* naar het gewenste vermogensniveau draaien.
 - ↳ Controlelampje gaat om de 4 seconden kort branden.
 - ↳ Inductiefunctie is gereed.
 - ↳ Panherkenning is actief.

Kookgerei op de verwarmingszone

Voorwaarde Apparaat ingeschakeld

- Bedieningsknop *Vermogen* naar het gewenste vermogensniveau draaien.
 - ↳ Controlelampje brandt continu.
 - ↳ Inductiefunctie actief.
 - ↳ Kookgerei wordt opgewarmd.

4.3.2 Wokelement statisch aansluiten

OPGELET

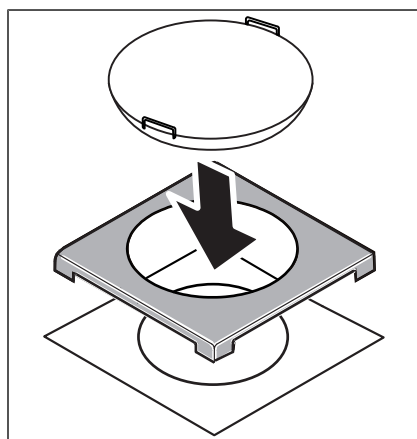
Materiële schade door ondeskundig aansluiten van het wokelement

- Wokelement op het apparaat aansluiten zonder de verwarmingszone aan te raken.



Optimale afstand tussen wokbodem en verwarmingszone is 2 tot 3 mm.

Wordt de afstand overschreden, dan wordt het vermogen lager.



Afbeelding: Wokelement aansluiten

Voorwaarde Apparaat aangesloten

1. Wokelement op de verwarmingszone aansluiten.

2. Wok op wokelement plaatsen.
 - ↳ De ronde vorm van de wok vereist een gelijkmatige afstand tot de verwarmingszone.
3. Afstand tussen wokbodem en verwarmingszone controleren.
 - ↳ Toegestane afstand aangehouden: apparaat gereed voor gebruik.
 - ↳ Afstand kleiner dan 2 mm: wok met grotere diameter gebruiken.
 - ↳ Afstand groter dan 3 mm: wok met kleinere diameter gebruiken.

4.3.3 Wokelement variabel aansluiten

OPGELET

Materiële schade door ondeskundig aansluiten van het wokelement

- Wokelement op het apparaat aansluiten zonder de verwarmingszone aan te raken.
-



Optimale afstand tussen wokbodem en verwarmingszone is 2 tot 3 mm.

Wordt de afstand overschreden, dan wordt het vermogen lager.



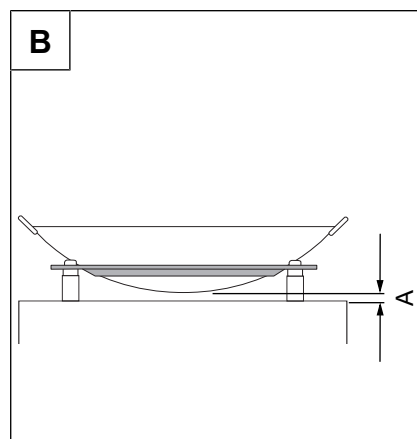
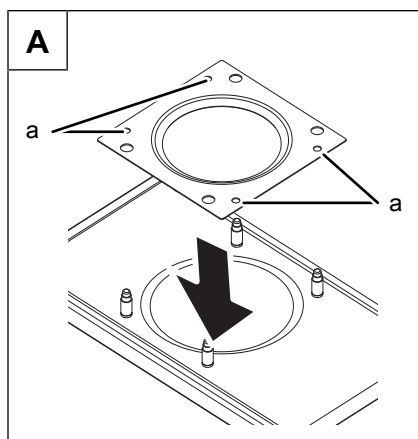
Het wokelement kan in 8 verschillende afstanden tot de verwarmingszone worden aangesloten.

Door combinatie en verschillende instelling van de volgende componenten kunnen verschillende afstanden worden verkregen.

1. Boring in wokelement (a of b)
2. Uitlijning kraag wokelement (boven of onder)
3. Hoogte en vorm van de steunbout (verlaagd, met of zonder afstandsring)

De volgende stappen uitvoeren tot de toegestane afstand tussen wokbodem en verwarmingszone is bereikt.

Wokelement in boring a plaatsen



Afbeelding: Wokelement aansluiten (A), afstand meten (B)

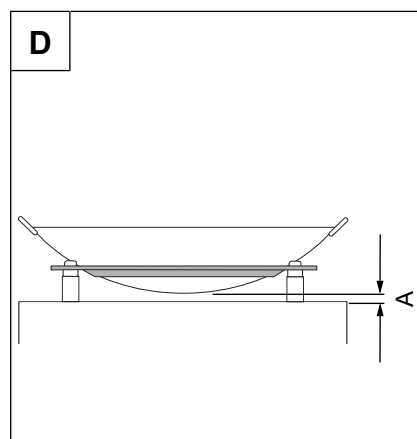
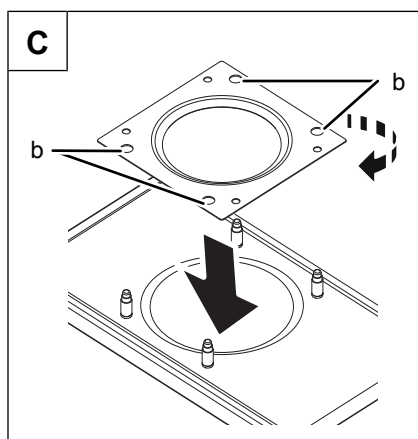
a Boring a

A Afstand tussen wok en glaskeramische kookplaat

Voorwaarde Apparaat aangesloten

1. Wokelement met kraag naar boven uitlijnen.
2. Wokelement in boring a op steunbout aansluiten.
3. Wok op wokelement plaatsen.
4. Afstand tussen wokbodem en verwarmingszone controleren.
 - ↳ Toegestane afstand aangehouden: apparaat gereed voor gebruik.
 - ↳ Afstand kleiner dan 2 mm: wok met grotere diameter gebruiken.
 - ↳ Afstand groter dan 3 mm: boring b gebruiken.

Wokelement in boring b plaatsen



Afbeelding: Wokelement aansluiten (C), afstand meten (D)

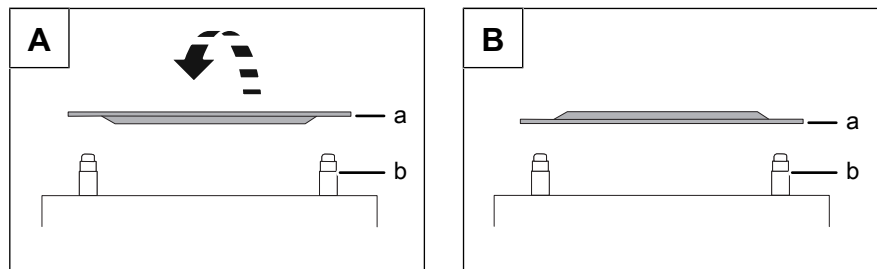
b Boring b

A Afstand tussen wok en glaskeramische kookplaat

Voorwaarde Afstand tussen wokbodem en verwarmingszone groter dan 3 mm

1. Wokelement 90°draaien en wokelement in boring b op steunbout aansluiten.
2. Wok op wokelement plaatsen.
3. Afstand tussen wokbodem en verwarmingszone controleren.
 - ↳ Toegestane afstand aangehouden: apparaat gereed voor gebruik.
 - ↳ Afstand groter dan 3 mm: wokelement met kraag omhoog gebruiken.

Wokelement gebruiken



Afbeelding: Wokelement gebruiken, kraag boven (A), kraag onder (B)

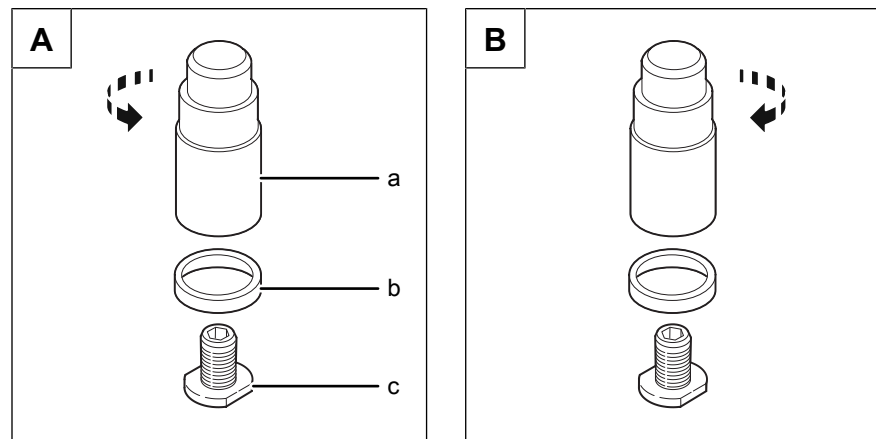
a Wokelement

b Steunbout

Voorwaarde Afstand tussen wokbodem en verwarmingszone groter dan 3 mm

1. Wokelement verwijderen.
 - ↳ Kraag wokelement wijst omhoog.
2. Wokelement gebruiken.
 - ↳ Kraag wokelement wijst omlaag.
3. Wok op wokelement plaatsen.
4. Afstand tussen wokbodem en verwarmingszone controleren.
 - ↳ Toegestane afstand aangehouden: apparaat gereed voor gebruik.
 - ↳ Afstand groter dan 3 mm: stap 'Wokelement in boring a steken' en, indien nodig, stap 'Wokelement in boring b steken' herhalen.
5. Afstand tussen wokbodem en verwarmingszone controleren.
 - ↳ Toegestane afstand aangehouden: apparaat gereed voor gebruik.
 - ↳ Afstand groter dan 3 mm: afstandsring verwijderen.

Steunbout wokelement instellen



Afbeelding: Steunbout losdraaien (A), vastdraaien (B)

a Steunbout
b Afstandsring

c Bus

Voorwaarde Afstand tussen wokbodem en verwarmingszone groter dan 3 mm

1. Wokelement verwijderen.
2. Steunbout losschroeven.
↳ Steunbout wordt met de hand losgeschroefd.
3. Afstandsring verwijderen.
4. Steunbout vastschroeven.
↳ Steunbout wordt met de hand vastgeschroefd.
5. Wokelement in boring a op steunbout aansluiten.
6. Wok op wokelement plaatsen.
7. Afstand tussen wokbodem en verwarmingszone controleren.
↳ Toegestane afstand aangehouden: apparaat gereed voor gebruik.
↳ Afstand groter dan 3 mm: stap 'Wokelement in boring b steken' en, indien nodig, stap 'Wokelement gebruiken' herhalen.
8. Afstand tussen wokbodem en verwarmingszone controleren.
↳ Toegestane afstand aangehouden: apparaat gereed voor gebruik.
↳ Afstand groter dan 3 mm: wok met kleinere diameter gebruiken.

4.3.4 Bereiden



VOORZICHTIG

Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken

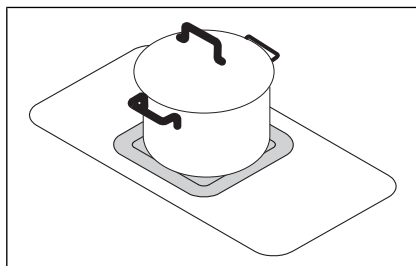
- Armen en handen beschermen met geschikte veiligheidshandschoenen.

Bereiden zonder wokelement



Kookgerei wordt zonder temperatuurbegrenzing met het gewenste vermogen verwarmd totdat het kookgerei van de verwarmingszone wordt verwijderd.

Om oververhitting van het kookgerei te voorkomen, moet het vermogen tijdig worden verlaagd.



Afbeelding: Inductiekookplaat

Voorwaarde Apparaat gereed voor gebruik

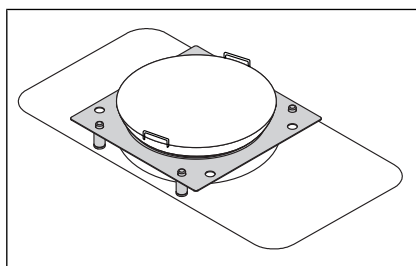
1. Apparaat inschakelen.
 - ↳ Controlelampje *Verwarming* gaat kort branden (zie 'Functie van de bedienings- en weergave-elementen').
2. Kookgerei in het midden op verwarmingszone plaatsen.
3. Gewenste vermogen instellen.
 - ↳ Inductiefunctie is actief.
4. Controlelampje brandt continu.
 - ↳ Kookgerei wordt voorgewarmd.

Bereiden met wokelement



Kookgerei wordt zonder temperatuurbegrenzing met het gewenste vermogen verwarmd totdat het kookgerei van de verwarmingszone wordt verwijderd.

Om oververhitting van het kookgerei te voorkomen, moet het vermogen tijdig worden verlaagd.



Afbeelding: Inductiekookplaat met wokelement

Voorwaarde Apparaat gereed voor gebruik

Wokelement (eenvoudig of variabel) aangesloten

1. Apparaat inschakelen.
↳ Controlelampje *Verwarming* gaat kort branden (zie 'Functie van de bedienings- en weergave-elementen').
2. Wok op wokelement plaatsen.
3. Ervoor zorgen dat de afstand tussen wokbodem en verwarmingszone 2 tot 3 mm is (zie 'Basisfuncties').
4. Gewenste vermogen instellen.
↳ Verwarmingsfunctie is actief.
5. Controlelampje brandt continu.
↳ Wok wordt opgewarmd.

5 Pauzeren en bedrijfseinde

5.1 Korte pauze



Is het apparaat ingeschakeld en staat de bedieningsknop *Vermogen* in stand „1 — 8“, dan schakelt het apparaat automatisch over naar gereed voor gebruik zodra het kookgerei wordt verwijderd.

Is het apparaat gereed voor gebruik, dan is panherkenning actief.

Voorwaarde Apparaat gereed voor gebruik
Bedieningsknop *Vermogen* in stand „1 — 8“

1. Kookgerei van verwarmingszone verwijderen.
 - ↳ Controlelampje *Verwarming* gaat om de 4 seconden kort branden.
 - ↳ Inductiefunctie is gereed.
2. Kookgerei op de verwarmingszone plaatsen.
 - ↳ Inductiefunctie wordt automatisch ingeschakeld.
 - ↳ Controlelampje *Verwarming* brandt continu.
 - ↳ Het koken wordt voortgezet.

5.2 Bedrijfseinde

Apparaat voor bedrijfseinde en tijdens bedrijfspauzes uitschakelen.

Voorwaarde Apparaat ingeschakeld.

1. Bedieningsknop *Vermogen* naar „0“ draaien.
 2. Bedieningsknop *Aan Uit* naar „0“ draaien.
 - ↳ Controlelampje *Verwarming* gaat uit.
- ↳ Het apparaat is uitgeschakeld.

6 Apparaat reinigen en onderhouden



VOORZICHTIG

Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken

- Oppervlakken voor het reinigen laten afkoelen.
-

OPGELET

Materiële schade door schoksgewijs afkoelen

- Apparaat niet schoksgewijs afkoelen.
-

OPGELET

Beschadigingen door ondeskundige reiniging

- Apparaat niet met een hogedrukreiniger reinigen.
-

OPGELET

Materiële schade door binnendringen van water

- Afvoergoot niet afsluiten en niet met water vullen.
-

6.1 Corrosie vermijden

- Oppervlakken van het apparaat schoon en toegankelijk voor lucht houden.
- Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitlagen van de oppervlakken van het apparaat.
- Verwijder zoutophopingen.
- Breng delen van niet roestend staal slechts korte tijd met sterk zuurhoudende levensmiddelen, kruiden, zouten of soortgelijke in aanraking.
- Vermijd beschadiging van het roestvaststalen oppervlak door andere metaaldelen, bijvoorbeeld stalen spatel of stalen borstel.
- Vermijd contact met ijzer en staal, bijvoorbeeld staalwol en stalen spatel.
- Gebruik geen blekende en chloorhoudende reinigingsmiddelen.
- Reinig contactvlakken met water.

6.2 Roest verwijderen

- Verse roestplaatsen met mild schuurmiddel of fijn schuurpapier verwijderen.
- Roestplekken altijd volledig verwijderen.
- Vrije toevoer van lucht op behandelde plaatsen voor minstens 24 uur verzekeren. In deze tijd mag er geen contact zijn met vetten, olie of levensmiddelen zijn zodat zich een nieuwe beschermingslaag kan vormen.

6.3 Behuizing reinigen

OPGELET

Beschadigingen door ondeskundige reiniging

- Behuizing niet met sterk schurende of chemisch agressieve reinigingsmiddelen reinigen.
 - Behuizing niet met sterk schurende sponzen reinigen.
-

Voorwaarde Apparaat uitgeschakeld en afgekoeld
Wokelement verwijderd

1. Behuizing met warm water en gebruikelijk reinigingsmiddel reinigen.
2. Wokelement met warm water en normaal reinigingsmiddel reinigen.
3. Met pluisvrije doek schoonwrijven.

6.4 Glaskeramische kookplaat reinigen

Voorwaarde Apparaat uitgeschakeld
Kookplaat afgekoeld

1. Licht vuil met een vochtige doek afvegen.
2. Ernstig vuil met een normaal in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor glaskeramische kookplaten verwijderen.
3. Korsten met een glasschraper verwijderen.
4. Kookplaat met warm water en normaal reinigingsmiddel reinigen.
5. Met pluisvrije doek schoonwrijven.

6.5 Filterelement luchtfilter vervangen



Apparaat niet zonder luchtfilter gebruiken.

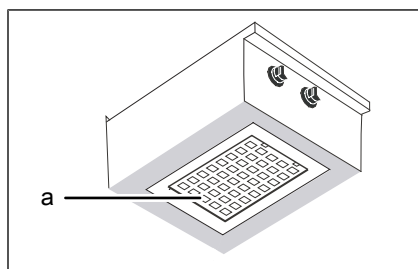


Origineel filterelement (MKN-nummer 216036) of bijgesneden element uit filterklasse EU4 gebruiken.



Luchtfilter regelmatig op vervuiling controleren.
Luchtfilter indien nodig vervangen.

6.5.1 Filterelement luchtfilter onder apparaat vervangen



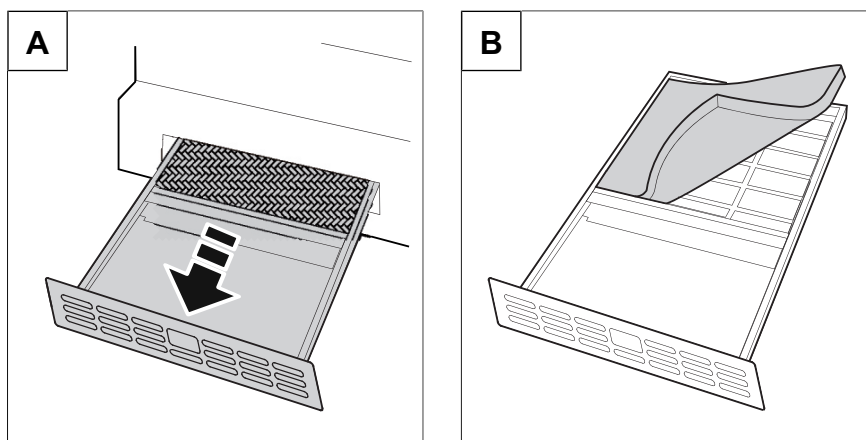
Afbeelding: Filterelement luchtfilter vervangen

a Luchtfilter

Voorwaarde Apparaat uitgeschakeld

1. Frame met filter naar onderen trekken.
↳ Frame wordt door magneet vastgehouden.
2. Oud filterelement verwijderen.
3. Nieuw filterelement plaatsen.
↳ Erop lette dat het filterelement goed in het frame past.
4. Frame plaatsen en tegen de magneet drukken.
↳ Filterelement in het filter vervangen.

6.5.2 Filterelement luchtfilter in schuifla vervangen



Afbeelding: Schuifla eruit trekken (A), filterelement vervangen. (B)

Voorwaarde Apparaat uitgeschakeld

1. Schuifla met filter eruit trekken.
2. Oud filterelement verwijderen.
3. Nieuw filterelement plaatsen.
↳ Erop lette dat het filterelement goed in het frame past.
4. Schuifla tegen de aanslag erin schuiven.
↳ Filterelement in schuifla vervangen.

6.6 Zichtcontrole uitvoeren

OPGELET

Beschadigingen door ondeskundige controle

- Controles door gekwalificeerde bediener laten uitvoeren.
 - Bij schade of tekenen van slijtage direct contact opnemen met de klantenservice en het apparaat niet meer gebruiken.
-

Apparaat, bedieningselementen, wokelement en verwarmingszone op zichtbare schade controleren.

Voorwaarde Apparaat uitgeschakeld en afgekoeld
Apparaat en wokelement gereinigd

→ Behuizing, verwarmingszone en wokelement regelmatig op vervorming en schade controleren.

↳ Zichtcontrole is uitgevoerd.

7 Storingen verhelpen

7.1 Knippercode





De knippercode wordt als optisch signaal weergegeven.




Controlelampje *Verwarming* toont de bedrijfstoestand van het apparaat.

De storing wordt door een zich periodiek herhalend signaal weergegeven.

7.2 Storingsoorzaken en oplossingen

Weergave van het controlelampje

Bedrijfstoestand	Optisch signaal	Fout	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Test controlelampje <i>Verwarming</i> negatief		Controlelampje <i>Verwarming</i> gaat bij inschakeling van het apparaat niet kort branden	Stroomtoevoer onderbroken	<ul style="list-style-type: none"> • Contact opnemen met bevoegd vak-kundig personeel. • Apparaat uitschakelen. • Contact opnemen met de klantenservice.
			Bedieningsknop <i>Aan Uit</i> defect	
			Beveiliging defect	
			Inductiegenerator defect	
Apparaat ingeschakeld Bedieningsknop <i>Verwarming</i> op „0“ Verwarmingszone met of zonder kookgerei	 Controlelampje <i>Verwarming</i> brandt continu, ook bij verwarmingszone zonder kookgerei		Storing panherkenning	<ul style="list-style-type: none"> • Apparaat uitschakelen. • Contact opnemen met de klantenservice.
			Storing controlelampje <i>Verwarming</i>	
Apparaat ingeschakeld Bedieningsknop <i>Verwarming</i> op „1 — 8“ Verwarmingszone met kookgerei	 Controlelampje <i>Verwarming</i> gaat om de 4 seconden kort branden	Kookgerei wordt niet verwarmd	Niet geschikt kookgerei	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikt kookgerei gebruiken. • Kookgerei in het midden op de verwarmingszone plaatsen. • Apparaat uitschakelen. • Contact opnemen met de klantenservice.
			Kookgerei verkeerd geplaatst	
			Inductiegenerator defect	

Bedrijfsstoestand	Optisch signaal	Fout	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Apparaat ingeschakeld Bedieningsknop <i>Verwarmen</i> op „1 — 8“ Verwarmingszone met kookgerei	 Controlelampje <i>Verwarming</i> brandt 4 keer per seconde	Kookgerei wordt niet verwarmd	Niet geschikt kookgerei	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikt kookgerei gebruiken.
	 Controlelampje <i>Verwarming</i> brandt continu	Onvoldoende verwarmingsvermogen	Kookgerei van gebrekkige kwaliteit	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikt kookgerei gebruiken.
	 Controlelampje <i>Verwarming</i> brandt en wordt om de 4 seconden kort onderbroken	Lager verwarmingsvermogen door geactiveerde beveiligingsfunctie	Luchttoevoer vermindert	<ul style="list-style-type: none"> • Luchtaanzuigopening en luchtuitblaasopening vrijmaken.
			Filterelement vervuild	<ul style="list-style-type: none"> • Filterelement vervangen.
			Omgevingstemperatuur te hoog (> 30 °C)	<ul style="list-style-type: none"> • Omgevingstemperatuur verlagen.

Interne foutstatus met knippercode

Bedrijfsstoestand	Optisch signaal	Fout	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Apparaat ingeschakeld Bedieningsknop <i>Vermogen</i> staat in willekeurige stand Verwarmingszone met of zonder kookgerei		Vermogen in de stand Verwarming uitgeschakeld	Inductor oververhit Kookgerei oververhit	<ul style="list-style-type: none"> • Kookgerei van verwarmingszone verwijderen. • Bedieningsknop <i>Vermogen</i> naar „0“ draaien. • Bedieningsknop <i>Aan Uit</i> blijft op <i>Aan</i> staan, zodat de ventilator door-draait. • Laat het apparaat afkoelen. • Na afkoeling ter bevestiging van de storing de bedieningsknop <i>Vermogen</i> kort naar „0“ draaien en dan terugzetten. • Bedieningsknop <i>Vermogen</i> naar „1 — 8“ draaien en met kookgerei testen of de verwarmingszone wordt verwarmd.
			Apparaat oververhit	<ul style="list-style-type: none"> • Kookgerei van verwarmingszone verwijderen. • Bedieningsknop <i>Vermogen</i> naar „0“ draaien. • Bedieningsknop <i>Aan Uit</i> blijft op <i>Aan</i> staan, zodat de ventilator door-draait. • Apparaat laten afkoelen. • Ter bevestiging van de storing: bedieningsknop <i>Vermogen</i> kort naar „0“ draaien. • Bedieningsknop <i>Vermogen</i> naar „1 — 8“ draaien. Met kookgerei testen of de verwarmingszone wordt verwarmd.
		Beveiligingsfunctie vermindert verwarmingsvermogen, dan verwarmingsvermogen in de stand Verwarming uitgeschakeld	Luchttoevoer vermindert	<ul style="list-style-type: none"> • Luchtaanzuigopening en luchtuitblaasopening vrijmaken.

Bedrijfstoestand	Optisch signaal	Fout	Mogelijke oorzaken	Oplossing	
Apparaat ingeschakeld Bedieningsknop <i>Vermogen</i> staat in willekeurige stand Verwarmingszone met of zonder kookgerei		Beveiligingsfunctie vermindert verwarmingsvermogen, dan verwarmingsvermogen in de stand Verwarming uitgeschakeld	Filterelement vervuild	<ul style="list-style-type: none"> • Filterelement vervangen. 	
			Omgevingstemperatuur te hoog (> 30 °C)	<ul style="list-style-type: none"> • Omgevingstemperatuur verlagen. 	
			Ventilator defect	<ul style="list-style-type: none"> • Apparaat uitschakelen. • Contact opnemen met de klantenservice. 	
			Geen verwarmingsvermogen of onregelmatig in- en uitschakelen van het verwarmingsvermogen	Kwalitatief gebrekkige netspanning	<ul style="list-style-type: none"> • Stroomvoorziening controleren. • Zekeringen controleren. • Aardlekschakelaar controleren.
			Geen verwarmingsvermogen	Netspanning > 2 seconden te laag	<ul style="list-style-type: none"> • Bedieningsknop <i>Vermogen</i> naar „0“ draaien. • Contact opnemen met de klantenservice.
				Netspanning > 2 seconden te hoog	
			Geen verwarmingsvermogen	Aansluiting bedieningsknop <i>Vermogen</i> > 2 seconden onderbroken	<ul style="list-style-type: none"> • Bedieningsknop <i>Vermogen</i> naar „0“ draaien. • Contact opnemen met de klantenservice.
				Kortsluiting vermogensniveau-temperatuursensor	
			Geen verwarmingsvermogen	Vermogensniveau-temperatuursensor onderbroken	
Kortsluiting inductor-temperatuursensor					
		Geen verwarmingsvermogen	Onderbreking inductor-temperatuursensor		

7.3 Typeplaatje

Bij vragen aan de klantenservice a.u.b. altijd de volgende gegevens van het typeplaatje aangeven:

Serienummer (SN)	
Typenummer (TYP)	

8 Onderhoud uitvoeren

Het apparaat is onderhoudsvrij, er is geen noodzaak tot onderhoud.

9 Milieuvriendelijk afvoeren

Het apparaat of onderdelen van het apparaat niet met het restafval afvoeren. In het restafval of bij verkeerde behandeling kunnen opgenomen giftige stoffen de gezondheid en het milieu in gevaar brengen.

Afvoeren overeenkomstig de plaatselijke bepalingen voor oude apparaten. Wanneer u vragen hebt, neemt u contact op met de bevoegde autoriteiten (bijvoorbeeld afvalbeheer).

- Apparaat** Elektrische en elektronische oude apparaten bevatten naast waardevolle materialen schadelijke stoffen, die voor hun werking en veiligheid noodzakelijk waren.
- Luchtfilter** Het vuile luchtfilter niet met het restafval afvoeren. In het restafval of bij verkeerde behandeling beschadigen deze stoffen uw gezondheid en het milieu. Voer het volgens de plaatselijke bepalingen af. Wanneer u vragen hebt, neemt u contact op met de bevoegde autoriteiten (bijv. afvalbeheer).
- Reinigingsmiddel** Resten en houders van reinigingsmiddelen overeenkomstig de instructies van de reinigingsmiddelenfabrikant afvoeren. De regionaal geldende voorschriften opvolgen.

10 Verklaring van de fabrikant



EU-conformiteitsverklaring



Fabrikant

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG • Halberstädter Straße 2a • D-38300 Wolfenbüttel

Hiermee verklaren wij dat het volgende product:

Beschrijving van het apparaat

Apparaat voor het bereiden van voedingsmiddelen voor commercieel gebruik

Apparaattype

Elektrische wok inductie

Apparaatnummer

0723106	0723106A	10010302	10010353	1023106	1223106	1323106	1423106
1423106A	1523106						

aan alle geldende voorschriften van de volgende richtlijnen voldoet, maar geen garantie van eigenschappen bevat:

- Richtlijn 2011/65/EU (RoHS) van 1 juli 2011
- Richtlijn 2014/30/EU d.d. 26 februari 2014 betreffende elektromagnetische compatibiliteit
- Richtlijn 2014/35/EU van 26 februari 2014 inzake elektrisch materiaal bestemd voor gebruik binnen bepaalde spanningsgrenzen
- Richtlijn 2014/68/EU d.d. 15 mei 2014 betreffende de harmonisatie van de wetgevingen van de lidstaten inzake het op de markt aanbieden van drukapparatuur

gebruikte keuringsdocumenten

EN ISO 12100:2010

DIN EN 55014-1:2012-05

EN 60335-1:2012

EN 55014-2:2015

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

Voor de afgifte van deze conformiteitsverklaring is alleen de fabrikant verantwoordelijk. Bij niet met ons overlegde wijzigingen vervalt deze conformiteitsverklaring.

Vertaling van originele document • 1423106--0KONL-C

Wolfenbüttel, 12-5-2016

Gemachtigde voor de samenstelling van de technische documentatie:

ppa. Peter Helm, Technisch manager (adres zie fabri-
kant)

1 / 1

1423106--0KONL-C

nI-NL

1423106-20ABNL--



www.mkn.eu

