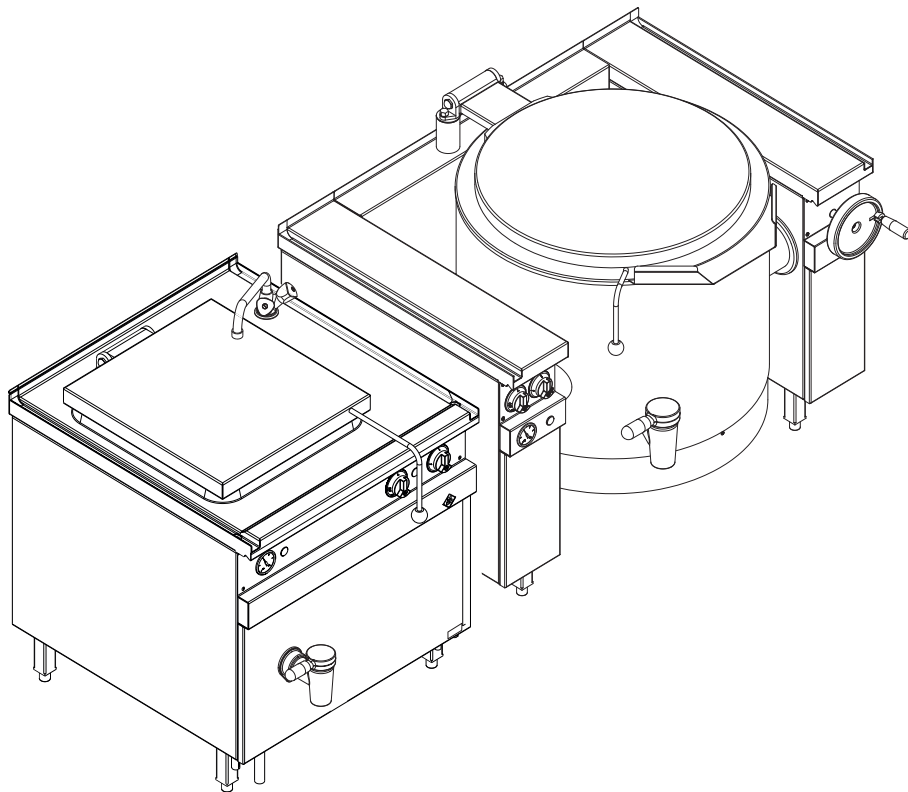




Lees vóór inbedrijfstelling de bedieningshandleiding

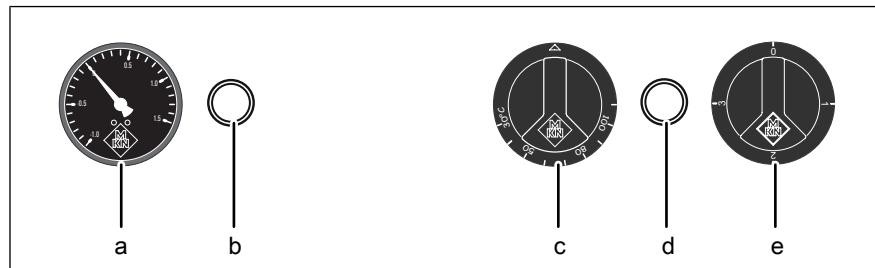
Bedieningshandleiding

## Kookketel



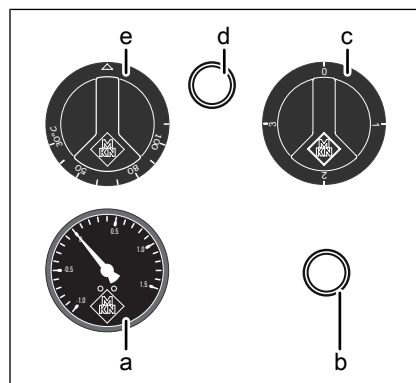
Apparaat	Model	Energiesoort	Uitvoering
Kookketel	3 500L	Elektro	rechthoekig
Snelkookketel	60L 100L 150L	Elektro	rond
	1 2	Elektro	rechthoekig
Kantelbare snelkookketel	60L 100L 150L 200L	Elektro	rond Handkanteling
	60L 100L 150L 200L	Elektro	rond Motorkanteling

# Bedienings- en weergave-elementen



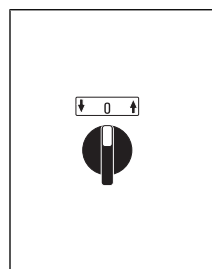
Afbeelding: Kookketel en snelkookketel

- |   |                                     |   |                                  |
|---|-------------------------------------|---|----------------------------------|
| a | Weergave <i>Druk</i>                | d | Controlelampje <i>Verwarming</i> |
| b | Controlelampje <i>Bedrijfswater</i> | e | Bedieningsknop <i>Vermogen</i>   |
| c | Bedieningsknop <i>Temperatuur</i>   |   |                                  |



Afbeelding: Kantelbare snelkookketel

- |   |                                     |   |                                   |
|---|-------------------------------------|---|-----------------------------------|
| a | Weergave <i>Druk</i>                | d | Controlelampje <i>Verwarming</i>  |
| b | Controlelampje <i>Bedrijfswater</i> | e | Bedieningsknop <i>Temperatuur</i> |
| c | Bedieningsknop <i>Vermogen</i>      |   |                                   |



Afbeelding: Bedieningsknop *Motorkanteling* (optioneel)

**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](http://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



<b>1 Inleiding</b> .....	<b>7</b>
<b>1.1 Over deze gebruiksaanwijzing</b> .....	<b>7</b>
1.1.1 Toelichting op de symbolen .....	8
<b>1.2 Beoogd gebruik</b> .....	<b>9</b>
<b>1.3 Garantie</b> .....	<b>9</b>
<b>2 Veiligheidsinstructies</b> .....	<b>10</b>
<b>3 Beschrijving van het apparaat</b> .....	<b>13</b>
<b>3.1 Overzicht van het apparaat</b> .....	<b>13</b>
<b>3.2 Functie van de bedienings- en weergave-elementen</b> .....	<b>13</b>
<b>3.3 Toepassing</b> .....	<b>14</b>
3.3.1 Vermogensniveaus .....	14
3.3.2 Vulhoeveelheden .....	14
<b>4 Apparaat bedienen</b> .....	<b>15</b>
<b>4.1 Apparaat inschakelen en uitschakelen</b> .....	<b>15</b>
4.1.1 Apparaat inschakelen .....	15
4.1.2 Apparaat uitschakelen .....	15
<b>4.2 Basisfuncties</b> .....	<b>15</b>
4.2.1 Temperatuur instellen .....	15
4.2.2 Vermogen instellen .....	15
<b>4.3 Kookelementen plaatsen</b> .....	<b>15</b>
<b>4.4 Bereiden met kookelementen</b> .....	<b>16</b>
<b>4.5 Bereiden zonder kookelementen</b> .....	<b>16</b>
<b>4.6 Ketel leeg maken</b> .....	<b>17</b>
4.6.1 Leeg maken met aftapkraan .....	18
4.6.2 Leegmaken met handkanteling .....	18
4.6.3 Leegmaken met motorkanteling .....	19
<b>4.7 Pauzeren en bedrijfseinde</b> .....	<b>19</b>
4.7.1 Korte pauze .....	19
4.7.2 Langere pauzes en bedrijfseinde .....	19
<b>5 Apparaat reinigen en onderhouden</b> .....	<b>20</b>
<b>5.1 Corrosie vermijden</b> .....	<b>20</b>
<b>5.2 Roest verwijderen</b> .....	<b>20</b>
<b>5.3 Behuizing reinigen</b> .....	<b>21</b>
<b>5.4 Ketel reinigen</b> .....	<b>21</b>
<b>5.5 Aftapkraan reinigen</b> .....	<b>21</b>
5.5.1 Aftapkraan uit elkaar halen .....	21
5.5.2 Aftapkraan reinigen en invetten .....	22
5.5.3 Afdichtingen vervangen .....	22
5.5.4 Aftapkraan in elkaar zetten .....	23
<b>5.6 Zichtcontrole uitvoeren</b> .....	<b>23</b>

<b>6 Storingen verhelpen .....</b>	<b>25</b>
6.1 Storingsoorzaken en oplossingen .....	25
6.2 Typeplaatje .....	25
<b>7 Onderhoud uitvoeren .....</b>	<b>26</b>
7.1 Aanbevolen onderhoud uitvoeren .....	26
7.1.1 Dekselcharnier smeren .....	26
<b>8 Milieuvriendelijk afvoeren .....</b>	<b>28</b>
<b>9 Verklaring van de fabrikant .....</b>	<b>29</b>



# 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:**

- Bewaren van voorraden
- Als warmhoudreservoir
- Drogen van handdoeken, papier of servies
- Verhitten van zuren, logen of andere chemicaliën
- Verwarmen van gesloten verpakkingen (bijvoorbeeld conserven)
- Verhitten van brandbare vloeistoffen
- Verwarmen van ruimten

**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.
- Het deksel alleen met dekselgreep openen.
- Het deksel voorzichtig openen.
- Hete reservoirs alleen met geschikte veiligheidshandschoenen of pannenlappen uitnemen.

### **Hete vloeistoffen Verbrandingsgevaar door hete vloeistoffen**

- Armen en handen beschermen met geschikte veiligheidshandschoenen.
- Bakken voorzichtig uitnemen, transporteren en legen.
- De maximale vulhoeveelheid aanhouden.

### **Gevaar van chemische brandwonden door verdampende reiniger**

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

### **Verbrandingsgevaar door stoom**

- Armen en handen door veiligheidshandschoenen beschermen.
- Uw handen niet onder de afvoersteunen van de ontluchter en het veiligheidsventiel houden.
- Het deksel eerst op een kier zetten en stoom laten ontsnappen. Vervolgens het deksel volledig openen.
- De afvoerkraan voorzichtig openen en het apparaat leeg maken.

### **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, CO<sub>2</sub>-blusser of een voor de actuele brandklasse geschikt blusmiddel blussen.

### **Apparaat op rolwielen Verwondingsgevaar door apparaat op rolwielen**

- Het apparaat alleen voor reiniging en onderhoud verplaatsen.
- Rolwielen tijdens het gebruik vastzetten.
- Apparaat alleen verplaatsen als het leeg is.

#### **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.

### **Ondeskundige reiniging 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.
- Roestplekken met schuurmiddel verwijderen.

### **Hygiëne Gezondheidsgevaar door ontoereikende hygiëne**

- Regionaal geldende hygiënevoorschriften in acht nemen.
- Reinigingsinstructies in acht nemen.
- Bij het warmhouden van voedsel de levensmiddelenwetgeving opvolgen.

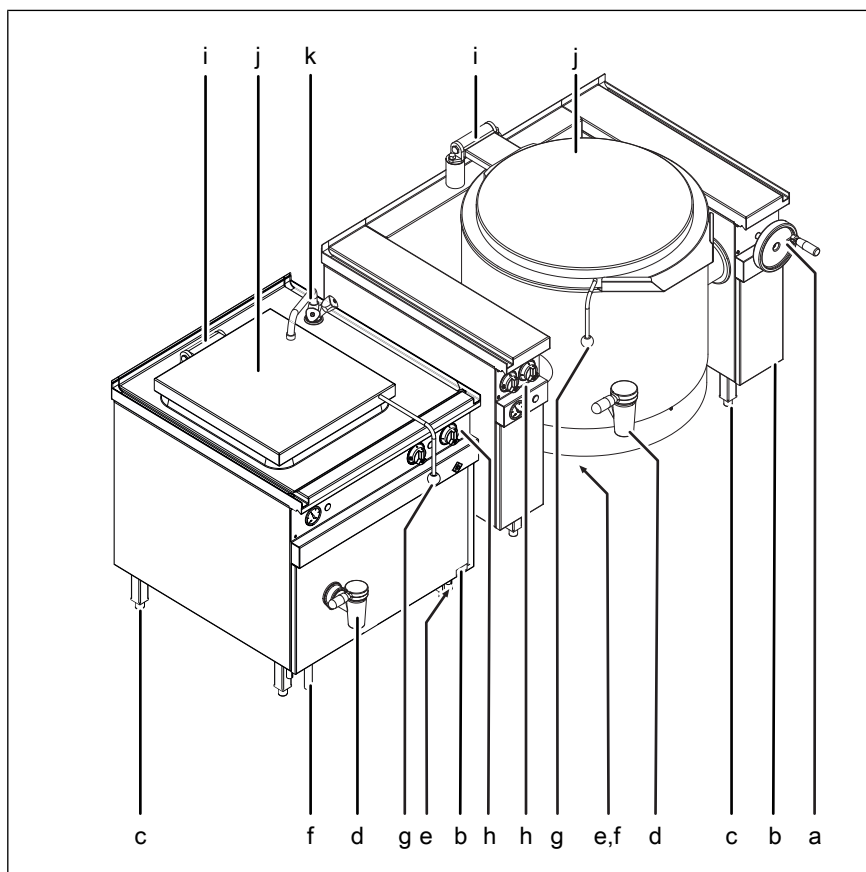
### **Ondeskundig gebruik Materiële schade door ondeskundig gebruik**

- 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 agressieve of etsende materialen gebruiken of koken.

### 3 Beschrijving van het apparaat

Het apparaat is geschikt voor het universeel koken in vloeistof, alsmede groente, zetmeelgerechten, soepen, sauzen, vooral ook zuurhoudende gerechten of zoete gerechten.

#### 3.1 Overzicht van het apparaat






Afbeelding: Kookketel rechthoekig, kantelbare snelkookketel rond met handkanteling (van links)

- |                                     |                         |
|-------------------------------------|-------------------------|
| a Bedieningselement <i>Kantelen</i> | g Greep deksel          |
| b Typeplaatje                       | h Bedieningselementen   |
| c Poot van het apparaat             | i Dekselcharnier        |
| d Aftapkraan                        | j Deksel                |
| e Stoomuitlaat ontlufter            | k Gemengde accu (optie) |
| f Stoomuitlaat overdrukklep         |                         |

#### 3.2 Functie van de bedienings- en weergave-elementen

Bedienings-/weergave-element	Symbol	Benaming	Functie
Bedieningsknop <i>Vermogen</i>	0	Uit	Apparaat uitschakelen
	1 — 3	Vermogensniveau	Vermogen instellen

## Beschrijving van het apparaat

Bedienings-/weergave-element	Symbool	Benaming	Functie
Bedieningsknop <i>Temperatuur</i>		Uit	Verwarmingselement uit
	30 — 110 °C	Temperatuur	Verwarmingselement instellen; temperatuur instelbaar
Controlelampje <i>Verwarming</i>			Brandt, wanneer het verwarmingselement actief is
Controlelampje <i>Bedrijfswater</i>			Brandt wanneer de veiligheidstemperatuurbewaking is geactiveerd <ul style="list-style-type: none"> <li>• Minimaal bedrijfswaterpeil onderschreden</li> <li>• Fout bij de bedrijfswateregeling</li> </ul>
Weergave <i>Druk</i>			Toont stoomdruk
Bedieningsknop <i>Motorkanteling</i> (optioneel)	0	Uit	Ketel blijft in positie
		Kantelen	Ketel kantelen
		Terugkantelen	Ketel terugkantelen

### 3.3 Toepassing

#### 3.3.1 Vermogensniveaus

Vermogensniveau	Gebruik
1	Warmhouden
1 of 2	Doorkoken
3	Kort koken

#### 3.3.2 Vulhoeveelheden

Model	Maximale vulhoeveelheid in liter
1	130
2	180
3	260
60L	60
100L	100
150L	150
200L	200
500L	500

## 4 Apparaat bedienen

### 4.1 Apparaat inschakelen en uitschakelen

#### 4.1.1 Apparaat inschakelen

→ Bedieningsknop *Vermogen* draaien.

↳ Het apparaat is ingeschakeld.



Na inschakeling van het apparaat wordt automatisch bedrijfswater gevuld en verwarmd. Tijdens het bedrijf wordt automatisch bedrijfswater bijgevoerd, zodra het waterpeil daalt tot onder het minimale waterpeil.

#### 4.1.2 Apparaat uitschakelen

→ Bedieningsknop *Vermogen* in de stand „0“ draaien.

↳ Het apparaat is uitgeschakeld.

## 4.2 Basisfuncties

### 4.2.1 Temperatuur instellen

**Voorwaarde** Apparaat ingeschakeld

→ Bedieningsknop *Temperatuur* naar de gewenste temperatuur draaien.

↳ Controlelampje *Verwarming* brandt.

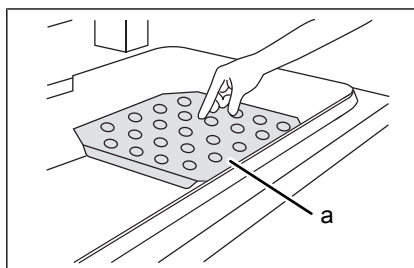
↳ Nadat de ingestelde temperatuur is bereikt: controlelampje *Verwarming* gaat uit.

### 4.2.2 Vermogen instellen

**Voorwaarde** Apparaat ingeschakeld

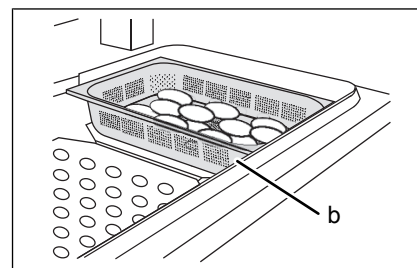
→ Bedieningsknop *Vermogen* naar het gewenste vermogensniveau draaien.

## 4.3 Kookelementen plaatsen



Afbeelding: Kookelement plaatsen

a Inlegbodem



b Kookelement

**Voorwaarde** Deksel geopend

1. Inlegbodem plaatsen.
2. Kookelement plaatsen.

### 4.4 Bereiden met kookelementen



---

**VOORZICHTIG**  
**Verbrandingsgevaar door hete stoom**

- Deksel voorzichtig openen en stoom laten ontsnappen.
- 



---

**VOORZICHTIG**  
**Verbrandingsgevaar door overgestroomd te bereiden voedsel**

- De maximale vulhoeveelheid aanhouden.
- 



---

Tijdens het gebruik deksel gesloten houden om energie te besparen.

---

**Voorwaarde** Deksel geopend  
Aftapkraan gesloten

1. Water vullen.
2. Te bereiden voedsel in kookelementen plaatsen.
3. Kookelementen plaatsen.
4. Deksel sluiten.
5. Apparaat inschakelen.
6. Vermogen instellen.
7. Temperatuur instellen.
8. Bereiden.
9. Apparaat uitschakelen.
10. Water laten wegstromen (zie „Ketel leeg maken“).
11. Deksel op een kier zetten.
  - ↳ Stoom ontsnapt.
12. Deksel volledig openen.
13. Kookelementen met uittilhaak verwijderen.
14. Water van kookelement laten wegstromen.

### 4.5 Bereiden zonder kookelementen



---

**VOORZICHTIG**  
**Verbrandingsgevaar door hete stoom**

- Deksel voorzichtig openen en stoom laten ontsnappen.
-



**VOORZICHTIG**  
**Verbrandingsgevaar door overgestroomd te bereiden voedsel**

- De maximale vulhoeveelheid aanhouden.



Tijdens het gebruik deksel gesloten houden om energie te besparen.

**Tip**

Tijdens het bereiden af en toe omroeren. Het te bereiden voedsel brandt niet aan en de warmte verdeelt zich beter in het te bereiden voedsel.

**Voorwaarde** Deksel geopend  
Aftapkraan gesloten

1. Afvoerzeef in afvoeropening steken.
2. Voedsel plaatsens.
3. Water vullen.
4. Deksel sluiten.
5. Apparaat inschakelen.
6. Vermogen instellen.
7. Temperatuur instellen.
8. Bereiden.
9. Apparaat uitschakelen.
10. Water laten wegstromen (zie „Ketel leeg maken“).
11. Deksel op een kier zetten.  
↳ Stoom ontsnapt.
12. Deksel volledig openen.
13. Ketel leeg maken (zie „Ketel leeg maken“).

## 4.6 Ketel leeg maken

**VOORZICHTIG**  
**Verbrandingsgevaar door hete vloeistoffen**

- Armen en handen beschermen met geschikte veiligheidshandschoenen.
- Voor het vervoer hittebestendige reservoirs met handvatten en afsluitbare deksels gebruiken.

**Voorwaarde** Bereiden beëindigd  
Deksel geopend  
Geschikte bak staat klaar

→ Te bereiden voedsel met geschikt keukenbestek uit de ketel verwijderen en in de bak doen.

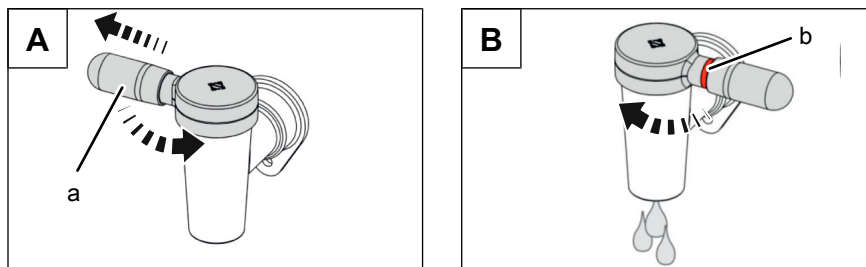
of

→ Heldere bouillons, sauzen of kookwater geportioneerd via de aftapkraan verwijderen.

of

→ Bouillons, sauzen of kookwater door het kantelen van de ketel in de bak doen (optioneel).

### 4.6.1 Leeg maken met aftapkraan



Afbeelding: Aftapkraan openen (A) en sluiten (B)

a Handvat aftapkraan

b Markering Ontgrendeling

**Voorwaarde** Indien nodig, afvoerzeef verwijderd

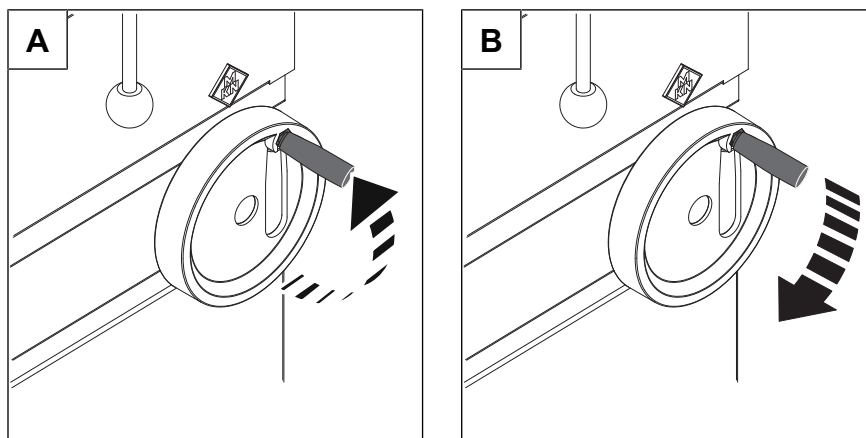
Bereiden beëindigd

Apparaat uitgeschakeld

Deksel geopend

1. Geschikte bak onder de aftapkraan plaatsen.
2. Aftapkraan langzaam openen en te bereiden voedsel voorzichtig in de bak doen.
3. Aftapkraan sluiten.

### 4.6.2 Leegmaken met handkanteling



Afbeelding: Handvat Handwiel uitklappen (A), handwiel draaien (B)

**Voorwaarde** Bereiden beëindigd

Apparaat uitgeschakeld

Deksel geopend

1. Geschikte bak eronder plaatsen.

2. Handvat *Handwiel* uitklappen.
3. Handwiel rechtsom draaien.
  - ↳ Braadslede wordt gekanteld.
4. Voedsel in reservoir doen.
5. Handwiel linksom draaien.
  - ↳ Braadslede wordt teruggekanteld.
  - ↳ Braadslede in werkpositie.
6. Handvat *Handwiel* inklappen.

### 4.6.3 Leegmaken met motorkanteling

**Voorwaarde** Bereiden beëindigd  
Deksel geopend

1. Geschikte bak eronder plaatsen.
2. Bedieningsknop *Motorkanteling* in de stand *Kantelen* draaien en laten staan.
  - ↳ Braadslede wordt gekanteld.
3. Voedsel in reservoir doen.
4. Bedieningsknop *Motorkanteling* in de stand *Terugkantelen* draaien en laten staan.
  - ↳ Braadslede wordt teruggekanteld.
  - ↳ Braadslede in werkpositie.

## 4.7 Pauzeren en bedrijfseinde

### 4.7.1 Korte pauze

**Voorwaarde** Apparaat ingeschakeld  
Te bereiden voedsel verwijderd

- Bedieningsknop *Temperatuur* op *Uit*.
- ↳ Controlelampje *Verwarming* gaat uit.

### 4.7.2 Langere pauzes en bedrijfseinde

**Voorwaarde** Apparaat ingeschakeld  
Ketel geleegd

1. Bedieningsknop *Temperatuur* op *Uit* draaien.
  2. Bedieningsknop *Vermogen* naar „0“ draaien.
- ↳ Het apparaat is uitgeschakeld.

## 5 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.
- 

**Voorwaarde** Apparaat uitgeschakeld en afgekoeld

→ Apparaat na gebruik reinigen.

### 5.1 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.

### 5.2 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.

## 5.3 Behuizing reinigen

**Voorwaarde** Apparaat uitgeschakeld en afgekoeld

→ Behuizing met warm water en gebruikelijk spoelmiddel reinigen.

## 5.4 Ketel reinigen

**Voorwaarde** Ketel geleegd

Apparaat uitgeschakeld en afgekoeld

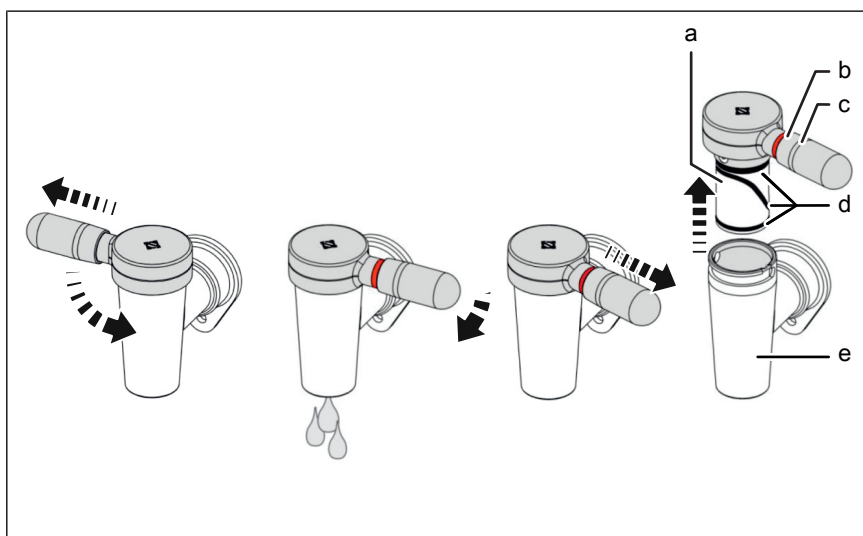
1. Ketel met warm water en normaal in de handel verkrijgbaar spoelmiddel reinigen.
2. Ketel grondig uitspoelen en drogen.

## 5.5 Aftapkraan reinigen



Afdichtingen niet beschadigen.

### 5.5.1 Aftapkraan uit elkaar halen



Afbeelding: Aftapkraan uit elkaar halen

- |                                  |                        |
|----------------------------------|------------------------|
| a Zuiger                         | d Afdichting           |
| b Markering <i>Ontgrendeling</i> | e Behuizing aftapkraan |
| c Handvat <i>aftapkraan</i>      |                        |

**Voorwaarde** Apparaat uitgeschakeld en afgekoeld

Ketel geleegd

1. Handvat *Aftapkraan* voor het ontgrendelen naar achteren trekken en aftapkraan naar rechts tot aan de aanslag volledig openen.
2. Aftapkraan 15° naar links draaien.
3. Handvat *Aftapkraan* voor het ontgrendelen naar achteren trekken en zuiger voorzichtig omhoog eruit trekken.

### 5.5.2 Aftapkraan reinigen en invetten

---

#### OPGELET

#### Materiële schade door ondeskundige reiniging

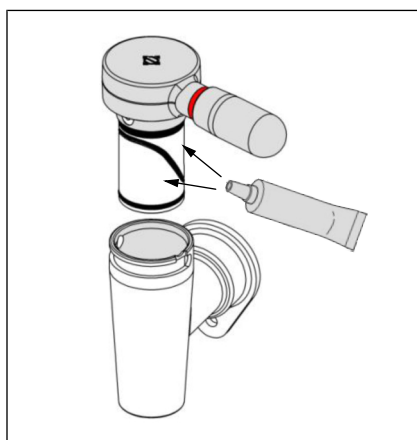
Agressieve reinigingsmiddelen kunnen afdichtingen en kunststofdelen beschadigen.

- Onderdelen van de aftapkraan niet in de vaatwasmachine reinigen.
  - Geen agressieve reiniger gebruiken.
- 



Voor levensmiddelen geschikte appendagevet gebruiken.

---



Afbeelding: Aftapkraan invetten

#### Voorwaarde Aftapkraan gedemonteerd

1. Aftapkraan met flessenborstel grondig reinigen.
2. Afdichtvlakken, geleidetap en geleidesleuf van de zuiger grondig reinigen.
3. Indien nodig een mild reinigingsmiddel gebruiken.
4. Met schoon water grondig naspoelen.
5. Alle onderdelen drogen.
6. Alle onderdelen invetten.
7. Afdichtingen op beschadiging en correcte plaats controleren.
8. Indien nodig, afdichtingen vervangen.

### 5.5.3 Afdichtingen vervangen



Als afzonderlijke afdichtingen versleten zijn, moeten alle gezamenlijk worden vervangen. Bij vervanging erop letten dat de geleidingsleuven niet worden beschadigd.

---

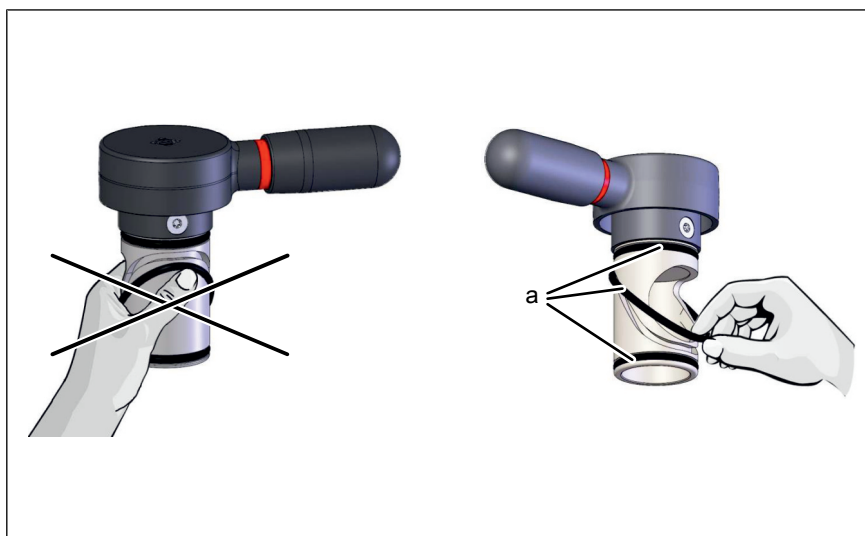


Voor levensmiddelen geschikte appendagevet gebruiken.

---



Om lekkages door verdraaien te vermijden, de dia-gale afdichting eerst boven bij de zuiger erin hangen, niet vanaf de onderkant erop schuiven.



Afbeelding: Afdichtingen aftapkraan plaatsen

a Afdichting

**Voorwaarde** Aftapkraan gedemonteerd  
Aftapkraan gereinigd en onbeschadigd  
Nieuwe afdichtingen aanwezig

1. Beschadigde of versleten afdichtingen met een spits mes verwijderen.
2. Nieuwe afdichtingen plaatsen.

#### 5.5.4 Aftapkraan in elkaar zetten



Geleidetap en geleidesleuf van de zuiger niet beschadigen.

**Voorwaarde** Aftapkraan gereinigd en ingevet

1. Zuiger voorzichtig vanaf de onderkant in de behuizing *aftapkraan* plaatsen.
2. Aftapkraan naar links tot aan de aanslag draaien.

#### 5.6 Zichtcontrole uitvoeren

##### **OPGELET**

##### **Beschadigingen door ondeskundige controle**

- Controle overeenkomstig de controle-intervallen uitvoeren.
- 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 reinigen en onderhouden

---

Apparaatdeel	Controle	Controle-interval
Behuizing	Op vervorming en schade controleren.	jaarlijks
Deksel	Op vervorming en schade controleren.	jaarlijks
Ketel	Op vervorming en schade controleren.	Jaarlijks
Bij apparaat met kanteling: ophanging van de ketel	Op vervorming en schade controleren.	Jaarlijks

**Voorwaarde** Ketel leeg gemaakt en gereinigd

Deksel volledig geopend

→ Visuele controles volgens controle-interval uitvoeren.



## 6 Storingen verhelpen



### GEVAAR

#### Levensgevaar door elektrische schok

- Reparaties van het apparaat mogen alleen door gekwalificeerd vakbekwaam personeel worden uitgevoerd.

### 6.1 Storingsoorzaken en oplossingen

Fout	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Apparaat reageert niet	Bedieningselement defect	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apparaat van het elektriciteitsnet scheiden.</li> <li>• Contact opnemen met de klantenservice.</li> </ul>
Apparaat wordt niet warm	Apparaat uitgeschakeld	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apparaat inschakelen.</li> </ul>
	Stroomtoevoer onderbroken	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contact opnemen met vakkundig personeel.</li> </ul>
	Apparaat defect	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apparaat van het elektriciteitsnet scheiden.</li> <li>• Contact opnemen met de klantenservice.</li> </ul>
Controlelampje <i>Verwarming</i> brandt niet	Apparaat defect	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apparaat van het elektriciteitsnet scheiden.</li> <li>• Contact opnemen met de klantenservice.</li> </ul>
	Controlelampje <i>Verwarming</i> defect	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apparaat van het elektriciteitsnet scheiden.</li> <li>• Contact opnemen met de klantenservice.</li> </ul>
Controlelampje <i>Bedrijfswater</i> brandt	Veiligheidstemperatuurbewaking geactiveerd	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedrijfswaterleiding en waterdruk controleren.</li> <li>• Veiligheidstemperatuurbewaking wordt automatisch gereset.</li> </ul>

### 6.2 Typeplaatje

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

Serienummer (SN)	
Typenummer (TYP)	

## 7 Onderhoud uitvoeren

### 7.1 Aanbevolen onderhoud uitvoeren

Onderhoud	Onderhoudsinterval
Dekselscharnier smeren	• 6 maanden

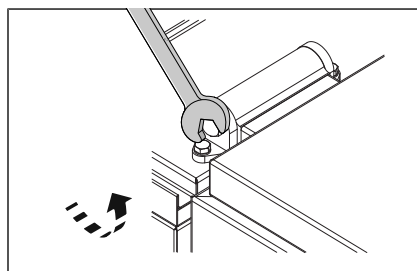
#### 7.1.1 Dekselscharnier smeren

Om het deksel soepel te laten draaien, het dekselscharniergewricht insmeren.



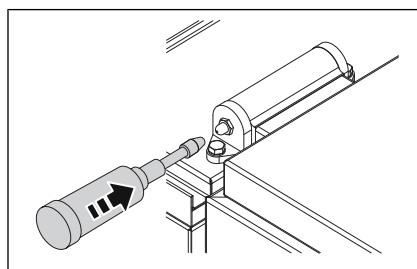
Voor levensmiddelen geschikte appendagevet gebruiken.

**Voorwaarde** Apparaat uitgeschakeld  
Ketel geleegd  
Deksel gesloten



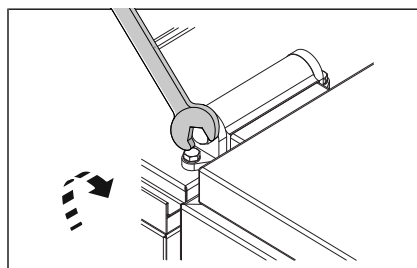
Afbeelding: Moer losdraaien

1. Moer losdraaien en verwijderen.



Afbeelding: Dekselscharnier smeren

2. Appendagevet met een vetspuit in de smeernippel persen.



Afbeelding: Moer vastdraaien

3. Moer plaatsen en vastdraaien.
4. Deksel meerdere keren openen en sluiten.
  - ↳ Appendagevet verdeelt zich in het dekselscharniergewricht.
5. Overtollig appendagevet verwijderen.

## 8 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.

**Reinigingsmiddel** Resten en houders van reinigingsmiddelen overeenkomstig de instructies van de reinigingsmiddelenfabrikant afvoeren. De regionaal geldende voorschriften opvolgen.

## 9 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 kookketel / snelkookketel							
Apparaatnummer							
0722802B	0722804B	0722805B	10010090	10012136	10014461	1422802B	1422804B
1422805B	1422831	1422832	1422908	2022802B	2022802C	2022802D	2022804B
2022804C	2022804D	2022805B	2022805C	2022805D	2022831	2022832	2022908
2023003B	2023007B	2023009B	2023017B	2122802B	2122802C	3022802B	3022804B
3022805B	3022831	3022832	3022908	3023003B	3023007B	3023009B	3023017B

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
- VERORDENING (EG) nr. 1935/2004 van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen

gebruikte keuringsdocumenten
EN ISO 12100:2010
DIN EN 55014-1:2012-05
EN 60335-1:2012
EN 55014-2:2015
EN 60335-2-47:2003/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 • 2022802--0KODE-B

Wolfenbüttel, 11-5-2016

Gemachtigde voor de samenstelling van de technische documentatie:

ppa. Peter Helm, Technisch manager (adres zie fabrikant)

1 / 3

2022802--0KONL-B

nl-NL

2022802B20ABNL--





## EU-conformiteitsverklaring



### Fabrikant

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

Hiermee verklaren wij dat het volgende product:

<b>Beschrijving van het apparaat</b>							
Apparaat voor het bereiden van voedingsmiddelen voor commercieel gebruik							
<b>Apparaattype</b>							
Elektrische snelkookketel met motorkanteling							
<b>Apparaatnummer</b>							
10011974	10012137	2023004B	2023008B	2023010B	2023018B	3023004B	3023008B
3023010B	3023018B						

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

- Richtlijn 2006/42/EG van 17 mei 2006 betreffende machines
- Richtlijn 2011/65/EU (RoHS) van 1 juli 2011
- Richtlijn 2014/30/EU d.d. 26 februari 2014 betreffende elektromagnetische compatibiliteit
- VERORDENING (EG) nr. 1935/2004 van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen

<b>gebruikte keuringsdocumenten</b>	
EN ISO 12100:2010	
DIN EN 55014-1:2012-05	
EN 60335-1:2012/A11:2014	
EN 55014-2:2015	
EN 60335-2-47:2003/AC:2007	

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

Vertaling van originele document • 2022802--0KODE-B

Wolfenbüttel, 11-5-2016

Gemachtigde voor de samenstelling van de technische documentatie:

ppa. Peter Helm, Technisch manager (adres zie fabrikant)

2 / 3

2022802--0KONL-B

nI-NL





EU-conformiteitsverklaring



**Fabrikant**

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

Hiermee verklaren wij dat het volgende product:

<b>Beschrijving van het apparaat</b>
Apparaat voor het bereiden van voedingsmiddelen voor commercieel gebruik
<b>Apparaattype</b>
Elektrische kookketel 500 l
<b>Apparaatnummer</b>
2022903

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
- VERORDENING (EG) nr. 1935/2004 van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen

<b>gebruikte keuringsdocumenten</b>
EN ISO 12100:2010
DIN EN 55014-1:2012-05
EN 60335-1:2012
EN 55014-2:2015
EN 60335-2-47:2003/A11:2012

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

Vertaling van originele document • 2022802--0KODE-B

Wolfenbüttel, 11-5-2016

Gemachtigde voor de samenstelling van de technische documentatie:

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

3 / 3

2022802--0KONL-B

nl-NL

2022802B20ABNL--













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

