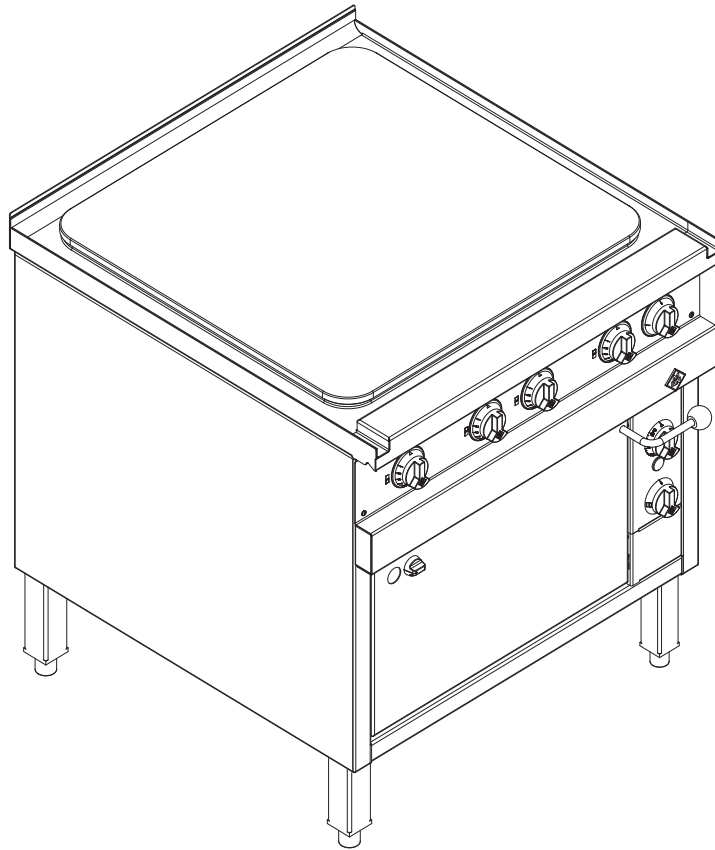


Lees vóór inbedrijfstelling de bedieningshandleiding

## Bedieningshandleiding

# Fornuis met oven



Vertaling van originele document • 2023503-20ABDE-- • 3-11-2016

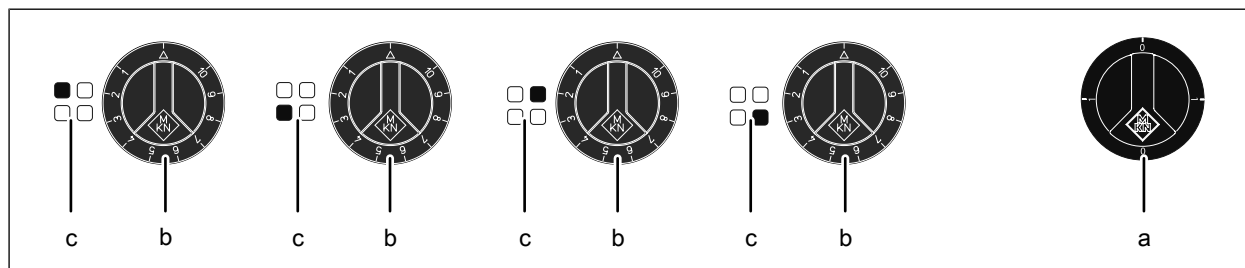
Apparaat	Energiesoort	Apparaattype	Model
Fornuis met grote kookplaat met oven	Elektro	Staand apparaat	OPEHEG4EB O7EHEG4EB

2023503-20ABNL--

nl-NL

# Bedienings- en weergave-elementen

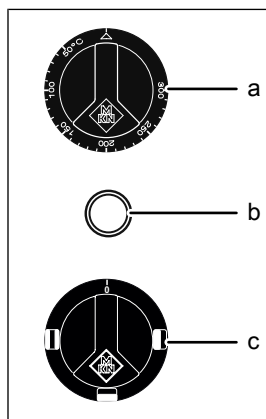
## Fornuis



- a Bedieningsknop *Aan Uit*
- b Bedieningsknop *Vermogen*

- c Markering *Verwarmingszone*

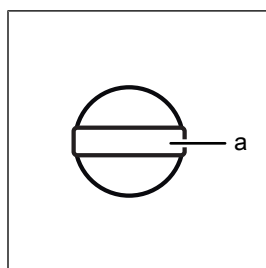
## Oven



- a Bedieningsknop *Temperatuur*
- b Controlelampje *Verwarming*

- c Bedieningsknop *Verwarmingstype*

## Deur van de bereidingsruimte



- a Bedieningsknop *ventilatiekanaal*

**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>14</b>
3.2.1 Functie van de bedienings- en weergave-elementen fornuis .....	14
3.2.2 Functie van de bedienings- en weergave-elementen oven .....	14
3.2.3 Functie van de bedienings- en weergave-elementen deur oven .....	15
<b>3.3 Afmeting oven</b> .....	<b>15</b>
<b>4 Fornuis bedienen</b> .....	<b>16</b>
<b>4.1 Gebruikstips</b> .....	<b>16</b>
<b>4.2 Fornuis inschakelen en uitschakelen</b> .....	<b>16</b>
4.2.1 Inschakelen .....	16
4.2.2 Uitschakelen .....	16
<b>4.3 Verwarmingszone inbranden</b> .....	<b>17</b>
<b>4.4 Basisfuncties</b> .....	<b>17</b>
4.4.1 Vermogen instellen .....	17
<b>4.5 Bereiden</b> .....	<b>18</b>
<b>5 Oven bedienen</b> .....	<b>19</b>
<b>5.1 Gebruikstips</b> .....	<b>19</b>
<b>5.2 Oven inschakelen en uitschakelen</b> .....	<b>19</b>
5.2.1 Inschakelen .....	19
5.2.2 Uitschakelen .....	19
<b>5.3 Basisfuncties</b> .....	<b>20</b>
5.3.1 Bodem van de bereidingsruimte inbranden .....	20
5.3.2 Bedrijfsmodus instellen .....	20
5.3.3 Temperatuur instellen .....	21
5.3.4 Voorverwarmen instellen .....	21
<b>5.4 Water afvoeren</b> .....	<b>21</b>
<b>5.5 Bakken</b> .....	<b>22</b>
<b>6 Pauzeren en bedrijfseinde</b> .....	<b>24</b>
<b>7 Apparaat reinigen en onderhouden</b> .....	<b>25</b>
<b>7.1 Corrosie vermijden</b> .....	<b>25</b>
<b>7.2 Roest verwijderen</b> .....	<b>26</b>
<b>7.3 Behuizing reinigen</b> .....	<b>26</b>

---

<b>7.4 Verwarmingszone reinigen .....</b>	<b>26</b>
<b>7.5 Oven reinigen .....</b>	<b>27</b>
<b>7.6 Afdichting deur van de bereidingsruimte reinigen .....</b>	<b>28</b>
<b>7.7 Ventilatiekanaal reinigen .....</b>	<b>28</b>
<b>7.8 Zichtcontrole uitvoeren .....</b>	<b>29</b>
<b>8 Storingen verhelpen .....</b>	<b>30</b>
<b>8.1 Storingsoorzaken en oplossingen .....</b>	<b>30</b>
8.1.1 Storingsoorzaken fornuis .....	30
8.1.2 Storingsoorzaken oven .....	30
<b>8.2 Typeplaatje .....</b>	<b>31</b>
<b>9 Onderhoud uitvoeren .....</b>	<b>32</b>
<b>10 Milieuvriendelijk afvoeren .....</b>	<b>33</b>
<b>11 Verklaring van de fabrikant .....</b>	<b>34</b>



# 1 Inleiding

## 1.1 Over deze gebruiksaanwijzing

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

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

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.

## 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:**

- Drogen van handdoeken, papier of servies
- Verhitten van zuren, logen of andere chemicaliën
- Verhitten van conserven
- Verhitten van brandbare vloeistoffen
- Frituren
- Verwarmen van ruimten
- Verwarmen van warmhoutplaten en GN-reservoirs
- Direct braden op de kookplaat
- Direct braden op de bodem van de bereidingsruimte
- Bewaren van voorraden
- Als opbergplaats of werkblad
- Open deur van de bereidingsruimte als opstap- of opbergvlak

**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.
- De deur van de gaarruimte alleen met de deurgreep openen.
- Geen pannendecksel of bestek op het kookvlak leggen.
- Hete bakken en bakblikken alleen met geschikte veiligheidshandschoenen of pannenlappen uitnemen.

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

- Instructies van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht nemen.
- Gaarruimte tot onder 60 °C laten afkoelen, dan reinigen.

### **Verbrandingsgevaar door stoom**

- Armen en handen door veiligheidshandschoenen beschermen.
- Het ventilatiekanaal voorzichtig openen.
- Niet in het ventilatiekanaal kijken.
- Hand niet voor het ventilatiekanaal houden.
- Deur van de gaarruimte eerst op een kier zetten en stoom laten ontsnappen. Vervolgens de deur van de gaarruimte volledig openen.

### **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.
- Geen brandbare voorwerpen of kunststofbakken in de gaarruimte opslaan.

### **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**

- 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.

### **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.

### **Verwondingsgevaar door ondeskundige reiniging**

- Gaarruimte voorzichtig reinigen. Gaarruimtevoeler steekt uit in de gaarruimte.

### **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.
- Gaarruimte voorzichtig reinigen. Gaarruimtevoeler steekt uit in de gaarruimte.
- Alleen roestvrijstalen schuivers of roestvrijstalen spatels gebruiken voor het reinigen.

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

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

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

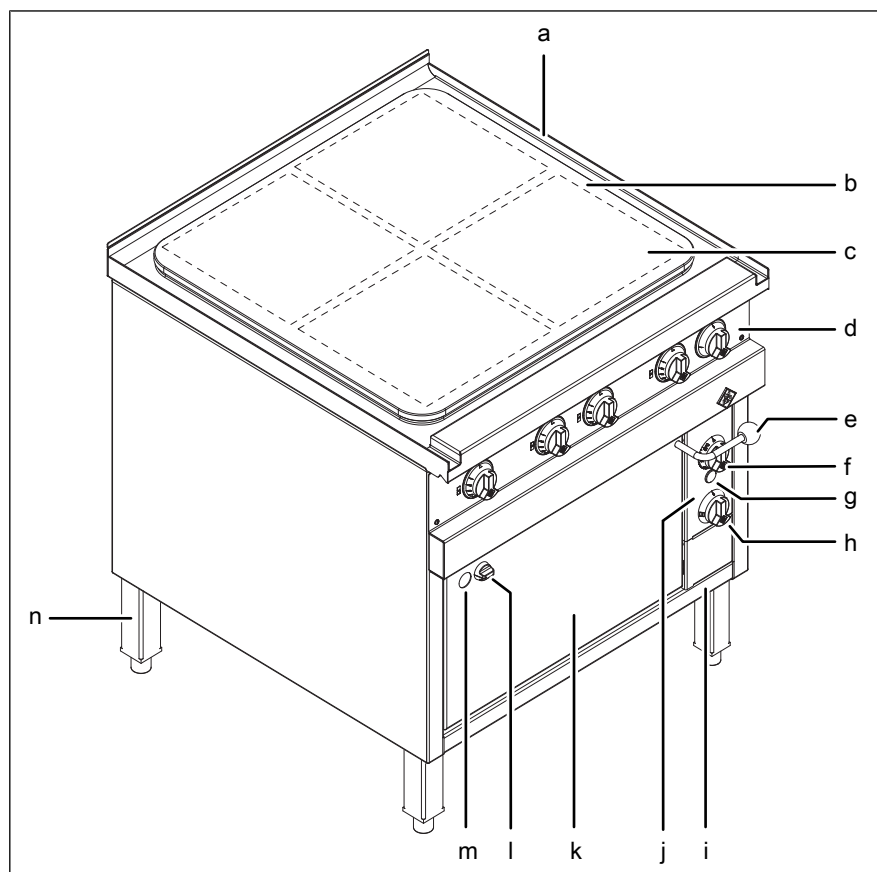
- Het apparaat niet in de open lucht gebruiken.
- Alleen originele accessoires gebruiken.
- Bediener regelmatig bijscholen.
- Geen warmhoudplaten en conservenblikken verwarmen.
- Het apparaat tijdens het bedrijf in de gaten houden.
- Alleen kookgerei gebruiken dat van buiten droog is.
- Alleen geschikt en onbeschadigd kookgerei gebruiken.
- Specerijen, overgekookt voedsel of soortgelijke zaken direct verwijderen.
- Geen kookgerei met een ruwe bodem gebruiken.
- Niet rechtstreeks op het kookvlak braden.
- Niet direct op de bodem van de bereidingsruimte braden.

## 3 Beschrijving van het apparaat

### 3.1 Overzicht van het apparaat

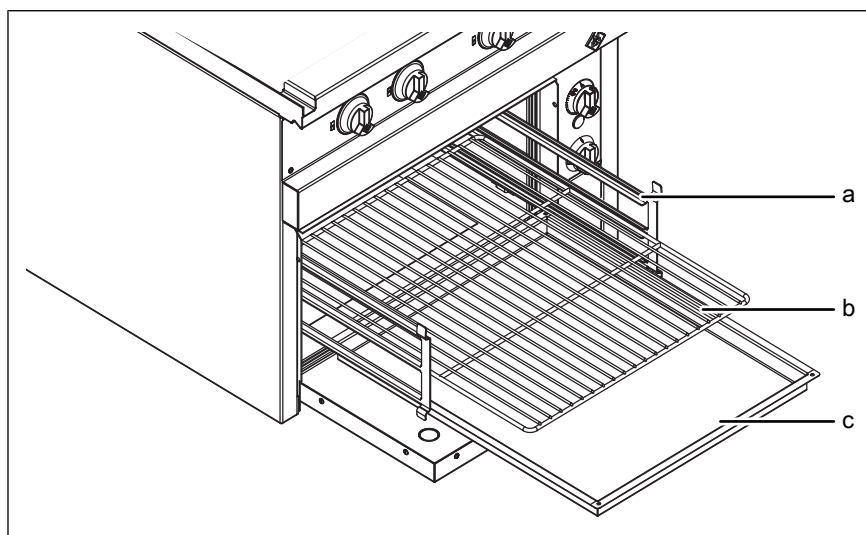
Het apparaat is bestemd voor universeel gebruik in de commerciële keuken voor het bereiden van voedsel in potten en pannen op een plaat. Tot de toepassingsmogelijkheden behoren koken, stomen, braden, smoren, zieden en poelieren.

De braad- en bakoven werkt met onder- en bovenwarmte in de gesloten bereidingsruimte.



Afbeelding: Fornuis met oven

- |  |  |
|--|--|
| a Afvoergoot                               | h Bedieningsknop <i>Verwarmingstype</i>  |
| b Kookplaat                                | i Typeplaatje                            |
| c Verwarmingszone (gestippeld weergegeven) | j Bedieningspaneel oven                  |
| d Bedieningspaneel fornuis                 | k Deur oven                              |
| e Handvat deur oven                        | l Bedieningsknop <i>ventilatiekanaal</i> |
| f Bedieningsknop <i>Temperatuur</i>        | m Ventilatiekanaal                       |
| g Controlelampje <i>verwarming</i>         | n Poot van het apparaat (optie)          |



Afbeelding: Fornuis met oven, deur open

a Inschuifrail  
b Rooster




c Bakplaat

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

### 3.2.1 Functie van de bedienings- en weergave-elementen fornuis

Bedienings-/weergave-element	Symbool	Benaming	Functie
Bedieningsknop <i>Aan Uit</i>	0	Uit	Apparaat uitschakelen
	1	Aan	Apparaat inschakelen
Bedieningsknop <i>vermogen</i>	△	Uit	Verwarmingselement uit
	1 — 10	Vermogen	Vermogen verwarmingselement instellen

### 3.2.2 Functie van de bedienings- en weergave-elementen oven

Symbool	Bedienings-/weergave-element	Functie
„0“	Bedieningsknop <i>Verwarmingstype</i>	• Oven uitschakelen.
		• Bovenwarmte selecteren.
		• Onderwarmte selecteren.
		• Boven- en onderwarmte selecteren.
△	Bedieningsknop <i>Temperatuur</i>	• Verwarming uitschakelen.
50 °C — 300 °C		• Temperatuur instellen.
	Controlelampje <i>Verwarming</i>	• Brandt wanneer de verwarming is ingeschakeld.

### 3.2.3 Functie van de bedienings- en weergave-elementen deur oven

Bedienings- en weergave-element	Symbool	Functie
Bedieningsknop ventilatiekanaal		Wasem afvoeren

### 3.3 Afmeting oven



De vulhoeveelheid is afhankelijk van het model.

Model (zie typeplaatje)	Afmeting oven
OPEHEG4EB	2/1 GN
O7EHEG4EB	1½ GN

## 4 Fornuis bedienen



### VOORZICHTIG

#### Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken

- Armen en handen beschermen met geschikte veiligheidshandschoenen.
- 



### VOORZICHTIG

#### Verbrandingsgevaar door hete stoom of heet te bereiden voedsel

Bij het openen, sluiten en bewegen van het kookgerei kunnen brandwonden ontstaan door ontsnappende hete stoom of heet te bereiden voedsel.

- Kookgerei voorzichtig openen, sluiten en bewegen.
- 



Een kookplaat komt overeen met een verwarmingszone.

---

### 4.1 Gebruikstips

Om het apparaat optimaal te gebruiken en warmteverlies te vermijden:

- Geschikt kookgerei gebruiken.
  - Geschikt kookgerei is gemaakt van metaal zoals staal, roestvrij staal, koper of gietijzer met vlakke bodem.
  - Niet geschikt kookgerei is gemaakt van kunststof, glas of keramiek.
- Vorm en grootte van het kookgerei kunnen vrij worden gekozen.
- Overkoken vermijden.
- Deksel bij het koken erop leggen.
- Niet benodigde verwarmingszone uitschakelen.
- Restwarmte gebruiken door vroegtijdig uitschakelen.

### 4.2 Fornuis 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 Verwarmingszone inbranden



Bij het verbranden van deeltjes op de verwarmingszone kan zich rook ontwikkelen.

- Ruimte goed ventileren.



Verwarmingszone bij de eerste ingebruikname met maximaal vermogen voorverwarmen, om onaangename geuren te verwijderen.

1. Apparaat inschakelen.
2. Bedieningsknop *vermogen* op maximaal vermogen draaien.
  - ↳ Verwarmingszone wordt voorgewarmd.
  - ↳ Procedure voor overige verwarmingszones op dezelfde manier uitvoeren.
3. Verwarmingszone zonder kookgerei circa 10 minuten voorverwarmen.
  - ↳ Maximaal voorverwarmen zorgt voor een blauwachtige verkleuring van het materiaal.
4. Bedieningsknop *vermogen* in de stand „△“ draaien.
  - ↳ Verwarmingszone koelt af.
  - ↳ Procedure voor overige verwarmingszones op dezelfde manier uitvoeren.
5. Apparaat uitschakelen.
6. Verwarmingszones reinigen (zie „Apparaat reinigen“).

### 4.4 Basisfuncties



#### **VOORZICHTIG** **Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken**

- Armen en handen beschermen met geschikte veiligheidshandschoenen.

Vóór de eerste ingebruikname moeten de volgende werkzaamheden worden uitgevoerd:


→ Kookplaat van staal inbranden.

#### 4.4.1 Vermogen instellen



Het grote kookveld is onderverdeeld in twee of vier identiek verwarmingszones. Elke verwarmingszone kan apart worden ingesteld.

Met de bedieningsknop *vermogen* kan het verwarmingsvermogen traploos van 0 — 100 % worden ingesteld.

Regelaarstand	Driehoek	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Vermogen (%)		10	20	30	40	50	60	70	80	90	100

Het temperatuurbereik varieert van 0 — 420 °C.

**Voorwaarde** Apparaat ingeschakeld

1. Verwarmingszone selecteren.
  2. Bedieningsknop *vermogen* op het gewenste vermogen instellen.
- ↳ Verwarmingszone wordt voorverwarmd.

### 4.5 Bereiden



---

#### VOORZICHTIG

##### Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken

- Armen en handen beschermen met geschikte veiligheidshandschoenen.
- 



---

#### VOORZICHTIG


##### Verbrandingsgevaar door hete stoom of heet te bereiden voedsel

Bij het openen, sluiten en bewegen van het kookgerei kunnen brandwonden ontstaan door ontsnappende hete stoom of heet te bereiden voedsel.

- Kookgerei voorzichtig openen, sluiten en bewegen.
- 

Bereiden omvat meerdere bereidingsmethoden zoals koken, braden, stoven of smoren.

**Voorwaarde** Verwarmingszone gereinigd

1. Apparaat inschakelen.
2. Verwarmingszone selecteren.
3. Kookgerei op verwarmingszone plaatsen.
  - ↳ Grotere kookgerei gelijkmatig over meerdere verwarmingszones verdelen.
4. Vermogen instellen.
  - ↳ Verwarmingszone wordt voorgewarmd.
  - ↳ Kookgerei wordt voorgewarmd.
5. Te bereiden voedsel in het kookgerei doen.
6. Met de gewenste bereidingsmethode doorgaan met de bereiding van het voedsel.
7. Bedieningsknop *vermogen* in de stand „“ draaien.
  - ↳ Verwarmingszone koelt af.
  - ↳ Kookgerei koelt af.
8. Kookgerei van verwarmingszone verwijderen.
9. Apparaat uitschakelen.

## 5 Oven bedienen



### VOORZICHTIG

#### Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken

- Armen en handen beschermen met geschikte veiligheidshandschoenen.



### VOORZICHTIG

#### Verbrandingsgevaar door hete stoom of heet te bereiden voedsel

Bij rondslingerend afvaldeeltjes oven alleen met vergrendelde deur gebruiken.

### 5.1 Gebruikstips

Om het apparaat optimaal te gebruiken en warmteverlies te vermijden:

- Geschikt kookgerei gebruiken.
  - Geschikt kookgerei is bestand tegen vervorming of slijtage door warmtewerking.
  - Geschikt kookgerei is gemaakt van metaal zoals staal, roestvrij staal, koper of gietijzer.
  - Geschikt kookgerei is gemaakt van warmtebestendig glas of speciaal, meestal geglazuurd, keramiek.
- Restwarmte gebruiken door vroegtijdig uitschakelen.

### 5.2 Oven inschakelen en uitschakelen

#### 5.2.1 Inschakelen

**Voorwaarde** Apparaat gereed voor gebruik

1. Bedieningsknop *Temperatuur* naar de gewenste temperatuur draaien.
  2. Bedieningsknop *Verwarmingstype* naar het gewenste verwarmingstype draaien.
- ↳ Oven is ingeschakeld.
- ↳ Oven wordt verwarmd tot aan de geselecteerde temperatuur.

#### 5.2.2 Uitschakelen

1. Bedieningsknop *Temperatuur* naar „0“ draaien.
  2. Bedieningsknop *Verwarmingstype* naar „0“ draaien.
- ↳ Oven is uitgeschakeld.
- ↳ Apparaat koelt af.

### 5.3 Basisfuncties



#### VOORZICHTIG

##### Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken

- Armen en handen beschermen met geschikte veiligheidshandschoenen.

Vóór de eerste ingebruikname moeten de volgende werkzaamheden worden uitgevoerd:

→ Bodem van de bereidingsruimte inbranden.

#### 5.3.1 Bodem van de bereidingsruimte inbranden



Oven bij de eerste ingebruikname met maximaal vermogen voorverwarmen, om onaangename geuren te verwijderen.



Bij het verbranden van deeltjes op de verwarmingszone of in de bereidingsruimte van de oven kan zich rook ontwikkelen.

- Ruimte goed ventileren.

#### Voorwaarde Apparaat gereed voor gebruik

Bakplaat en rooster uit bereidingsruimte verwijderd

1. Bedieningsknop *Verwarmingstype* naar „Bovenwarmte en onderwarmte“ draaien.
2. Bedieningsknop *Temperatuur* op „300 °C“ zetten.  
↳ Oven wordt verwarmd.
3. Oven circa 10 minuten voorverwarmen.  
↳ Maximaal voorverwarmen zorgt voor een blauwachtige verkleuring van de bodem.
4. Bedieningsknop *Temperatuur* in de stand „0“ draaien.
5. Bedieningsknop *Verwarmingstype* in de stand „0“ draaien.  
↳ Oven wordt afgekoeld.
6. Oven reinigen (zie „Apparaat reinigen“).  
↳ Oven gereed.

#### 5.3.2 Bedrijfsmodus instellen

#### Voorwaarde Apparaat gereed voor gebruik

→ Bedieningsknop *Verwarmingstype* op het gewenste verwarmingstype instellen.

### 5.3.3 Temperatuur instellen




---

#### **VOORZICHTIG** **Verbrandingsgevaar door hete stoom of heet te bereiden voedsel**

Bij het openen, sluiten en bewegen van het kookgerei kunnen brandwonden ontstaan door ontsnappende hete stoom of heet te bereiden voedsel.

- Kookgerei voorzichtig openen, sluiten en bewegen.
- 

→ Bedieningsknop *Temperatuur* op gewenste temperatuur instellen.

↳ Controlelampje *verwarming* brandt.

↳ Controlelampje *verwarming* gaat uit als de ingestelde temperatuur is bereikt.

### 5.3.4 Voorverwarmen instellen

Voor de verschillende bereidingsmethoden van het bakken is de juiste temperatuur belangrijk.

**Voorwaarde** Apparaat gereed voor gebruik

1. Bedieningsknop *Verwarmingstype* op het gewenste verwarmingstype instellen.
  2. Bedieningsknop *Temperatuur* op de gewenste temperatuur instellen.
    - ↳ Controlelampje *Verwarming* brandt.
    - ↳ Apparaat wordt opgewarmd.
    - ↳ Wanneer de ingestelde temperatuur wordt bereikt, schakelt de verwarmingsfunctie uit.
    - ↳ Controlelampje *Verwarming* gaat uit.
- ↳ Apparaat is voorverwarmd.

## 5.4 Water afvoeren




---

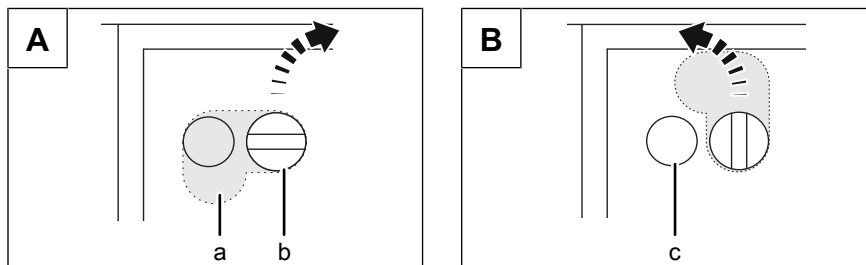
#### **VOORZICHTIG** **Verbrandingsgevaar door stoom**

Bij het openen van de deur van de bereidingsruimte of van het ventilatiekanaal kunnen door hete stoom brandwonden ontstaan.

- Armen en handen beschermen met geschikte veiligheidshandschoenen.
  - Deur van de bereidingsruimte eerst op een kier zetten en stoom laten ontsnappen. Dan de deur van de bereidingsruimte helemaal openen.
  - Het ventilatiekanaal voorzichtig openen.
  - Niet in het ventilatiekanaal kijken.
  - Hand niet voor het ventilatiekanaal houden.
-

Bij waterhoudend voedsel kan zich door de hoge temperatuur tijdens de bereiding veel stoom of wasem vormen.

Vóór het openen van de deur en tijdens of bij beëindiging van het bereiden moet de stoom of wasem uit de bereidingsruimte ontsnappen.



Afbeelding: A openen, B sluiten

- a Afdekking ventilatiekanaal (gestippeld weergegeven)  
b Bedieningsknop *ventilatiekanaal*  
c Opening ventilatiekanaal

### Voorwaarde Ventilatiekanaal gesloten

1. Bedieningsknop *Ventilatiekanaal* verdraaien.  
↳ Ventilatiekanaal is geopend.  
↳ Stoom ontsnapt.
2. Bedieningsknop *Ventilatiekanaal* terugdraaien.  
↳ Ventilatiekanaal is gesloten.

## 5.5 Bakken



### VOORZICHTIG

#### Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken

- Armen en handen beschermen met geschikte veiligheidshandschoenen.



Tijdens het bakken de deur van de bereidingsruimte gesloten houden.

Daalt de temperatuur in de bereidingsruimte tot onder de geselecteerde temperatuur, dan warmt de oven zich automatisch weer op.

Bij sterk waterhoudend voedsel ontstaat wasem. Dit kan door het openen van het ventilatiekanaal uit de bereidingsruimte worden afgevoerd.

Als het te bereiden voedsel een vochtige omgeving vereist, zoals brood, dan moet u een warmtebestendige schaal met water in de bereidingsruimte plaatsen.

### Voorwaarde Apparaat ingeschakeld

1. Te bereiden voedsel op bakplaat, rooster of geschikt kookgerei voorbereiden.
2. Oven voorverwarmen (zie „Basisfuncties“).
3. Deur van de bereidingsruimte openen.
4. Bakplaat of rooster in het inschuifrails schuiven.
  - ↳ Geschikt kookgerei op het rooster plaatsen en in de inschuifrails schuiven.
5. Deur van de bereidingsruimte sluiten.
6. Tijdens het bereiden kan water dat ontstaat uit de oven worden afgevoerd.
7. Met de bedieningsknop *Ventilatiekanaal* het ventilatiekanaal openen.
  - ↳ Wasem ontsnapt.
  - ↳ Te bereiden voedsel en gebak wordt voorzichtig gebakken.
8. Deur van de bereidingsruimte openen.
9. Indien nodig, vóór afloop van het bakken het bakgoed testen.
  - ↳ Deur van de bereidingsruimte sluiten en te bereiden voedsel verder bereiden.
10. Oven uitschakelen (zie „Apparaat inschakelen en uitschakelen“).
11. Voedsel eruit nemen.
12. Indien nodig, bakplaat of rooster verwijderen.
13. Deur van de bereidingsruimte sluiten.
14. Apparaat reinigen (zie "apparaat reinigen en onderhouden").

## 6 Pauzeren en bedrijfseinde

Apparaat voor bedrijfseinde en tijdens bedrijfspauzes uitschakelen.



## 7 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

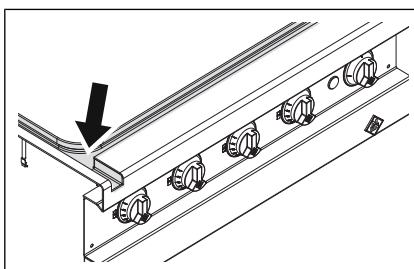
#### Beschadigingen door ondeskundige reiniging

- Apparaat niet met een hogedrukreiniger reinigen.

### OPGELET

#### Materiële schade door binnendringen van water

- Afvoergoot niet afsluiten en niet met water vullen.



Afbeelding: Afvoergoot

### 7.1 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.

### 7.2 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.

### 7.3 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

→ Behuizing met warm water en gebruikelijk spoelmiddel reinigen.

### 7.4 Verwarmingszone reinigen



---

#### **VOORZICHTIG**

#### **Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken**

- Oppervlakken voor het reinigen laten afkoelen.
- 

---

#### **OPGELET**

#### **Beschadigingen door ondeskundige reiniging van de oppervlakken**

- Geen schurende reiniger of doeken gebruiken.
  - Geen grilreiniger gebruiken.
- 



Bij een langere bedrijfspauze kookplaat reinigen en een dunne laag normaal in de handel verkrijgbare spijsoolie aanbrengen.

---



Hardnekkig vuil van de warme verwarmingszone (circa 60 °C) verwijderen.

---

**Voorwaarde** Apparaat uitgeschakeld  
Verwarmingszone afgekoeld

1. Licht vuil met een vochtige doek afvegen.  
↳ Mild reinigingsmiddel gebruiken.
2. Sterk vuil met een roestvrijstalen spatel of roestvrijstalen spons verwijderen.

3. Met schoon water naspoelen en drogen.

### Tip

Voor de verzorging en bij slijtage van de antiroestlaag speciaal verzorgingsmiddel of een dunne laag olie aanbrengen.

## 7.5 Oven reinigen



### VOORZICHTIG

#### Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken

- Oppervlakken voor het reinigen laten afkoelen.



### VOORZICHTIG

#### Verwondingsgevaar door ondeskundige reiniging

- bereidingsruimte voorzichtig reinigen, omdat de temperatuursensor in de bereidingsruimte steekt.

### OPGELET

#### Materiële schade door ondeskundige reiniging

- Temperatuursensor tijdens de reiniging niet beschadigen.

Verkleuring van het apparaat niet verwijderen.

**Voorwaarde** Apparaat uitgeschakeld en afgekoeld

1. Deur van de bereidingsruimte openen.
2. Potten, pannen en bakvormen uit de bereidingsruimte verwijderen.
3. Bakplaat en rooster uit bereidingsruimte verwijderen.
4. Inschuifrails naar boven uit de steunogen verwijderen.
5. bereidingsruimte, inschuifrail, bakplaat en rooster met warm water en een normaal afwasmiddel reinigen.
6. Bij sterke vervuiling bereidingsruimte, inschuifrail, bakplaat en rooster met een ovenreiniger reinigen.
7. Met schoon water grondig naspoelen, om de reiniger te neutraliseren.
8. Met pluisvrije doek schoonwrijven.
9. Inschuifrail in steunogen hangen.
10. Bakplaat en rooster in de inschuifrail schuiven.
11. Bedieningsknop *Verwarmingstype* op „Boven- en onderwarmte“ instellen.
12. Bedieningsknop *Temperatuur* op ongeveer 50 °C instellen.
  - ↳ Controlelampje Verwarming brandt.
  - ↳ Apparaat wordt voorverwarmd.
  - ↳ bereidingsruimte droogt.
13. Na enkele minuten de bedieningsknop *Temperatuur* in de stand „0“ draaien.

14. Bedieningsknop *Verwarmingstype* in de stand „0“ draaien.

↳ Apparaat uitgeschakeld.

↳ Apparaat koelt af.

---

**Tip** Oven door kort opwarmen drogen.

---

**Tip** Voor de verzorging en bij slijtage van de antiroestlaag speciaal verzorgingsmiddel of een dunne laag olie aanbrengen.

---

## 7.6 Afdichting deur van de bereidingsruimte reinigen

---



### VOORZICHTIG

#### Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken

- Oppervlakken voor het reinigen laten afkoelen.
- 

### OPGELET

#### Beschadigingen door ondeskundige reiniging

Dierlijke vetten in combinatie met hoge temperaturen kunnen bij gebrek aan onderhoud de deurafdichting in korte tijd vernietigen.

- Deurafdichting regelmatig reinigen.
  - Geen agressieve reiniger gebruiken.
- 



Wordt het apparaat overwegend voor braden gebruikt, deurafdichting in bedrijfspauzes reinigen.

---

**Voorwaarde** Apparaat uitgeschakeld en afgekoeld

1. Deur van de bereidingsruimte openen.
2. Deurafdichting met warm water en normaal in de handel verkrijgbaar afwasmiddel reinigen.
3. Met schoon water grondig naspoelen, om de reiniger te neutraliseren.
4. Met pluisvrije doek schoonwrijven.

## 7.7 Ventilatiekanaal reinigen

**Voorwaarde** Apparaat uitgeschakeld en afgekoeld  
Handvat deurvergrendeling in de stand „open“  
Deur oven gesloten

1. Ventilatiekanaal met warm water en normaal in de handel verkrijgbaar afwasmiddel reinigen.
2. Met schoon water grondig naspoelen, om de reiniger te neutraliseren.
3. Met pluisvrije doek schoonwrijven.
4. Bedieningsknop *Ventilatiekanaal* verdraaien.  
↳ Ventilatiekanaal is geopend.

5. Reinigingsstappen herhalen.
6. Bedieningsknop *Ventilatiekanaal* terugdraaien.  
↳ Ventilatiekanaal is gesloten.

### 7.8 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, kookplaten en oven op zichtbare schade controleren.

**Voorwaarde** Apparaat uitgeschakeld en afgekoeld

→ Behuizing, kookplaten, oven, inschuifrails, bakplaten en deur van de bereidingsruimte regelmatig op vervorming en schade controleren.

↳ Zichtcontrole is uitgevoerd.

## 8 Storingen verhelpen

### 8.1 Storingsoorzaken en oplossingen

#### 8.1.1 Storingsoorzaken fornuis

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 defect	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apparaat van het elektriciteitsnet scheiden.</li> <li>Contact opnemen met de klantenservice.</li> </ul>
	Stroomtoevoer onderbroken	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contact opnemen met vakkundig personeel.</li> </ul>
	Bedieningsknop <i>vermogen</i> of verwarmingselement defect	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apparaat van het elektriciteitsnet scheiden.</li> <li>Contact opnemen met de klantenservice.</li> </ul>
	Apparaat is uitgeschakeld	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apparaat inschakelen.</li> </ul>
	Bedieningsknop <i>vermogen</i> in de stand „△“	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vermogen instellen.</li> </ul>
Onvoldoende verwarmingsvermogen	Apparaat defect	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apparaat van het elektriciteitsnet scheiden.</li> <li>Contact opnemen met de klantenservice.</li> </ul>
	Netfase ontbreekt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contact opnemen met vakkundig personeel.</li> </ul>

#### 8.1.2 Storingsoorzaken oven

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>
Het apparaat wordt niet voorverwarmd	Apparaat is uitgeschakeld	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apparaat inschakelen.</li> </ul>
	Bedieningsknop <i>Temperatuur</i> in de stand „△“	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatuur instellen.</li> </ul>
	Stroomtoevoer onderbroken	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contact opnemen met vakkundig personeel.</li> </ul>
	Bedieningsknop <i>Temperatuur</i> of verwarmingselement defect	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apparaat van het elektriciteitsnet scheiden.</li> <li>Contact opnemen met de klantenservice.</li> </ul>

Fout	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Onvoldoende verwarmingsvermogen	Bedieningsknop <i>Temperatuur</i> of verwarmingselement defect	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apparaat van het elektriciteitsnet scheiden.</li> <li>Contact opnemen met de klantenservice.</li> </ul>
	Netfase ontbreekt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contact opnemen met vakkundig personeel.</li> </ul>
Controlelampje <i>Verwarming</i> brandt niet	Controlelampje <i>Verwarming</i> defect	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apparaat van het elektriciteitsnet scheiden.</li> <li>Contact opnemen met vakkundig personeel.</li> </ul>
Wasem ontsnapt niet	Ventilatiekanaal gesloten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ventilatiekanaal openen.</li> </ul>
	Bedieningsknop <i>Ventilatiekanaal</i> is vastgeklemd	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contact opnemen met de klantenservice.</li> </ul>

## 8.2 Typeplaatje

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

Serienummer (SN)	
Typenummer (TYP)	

## 9 Onderhoud uitvoeren

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



## 10 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).

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

**Apparaat** Elektrische en elektronische oude apparaten bevatten naast waardevolle materialen schadelijke stoffen, die voor hun werking en veiligheid noodzakelijk waren.

# 11 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

Elektrisch fornuis met grote kookplaat met elektrische oven

#### Apparaatnummer

2023503	2023503A	2123506	2123506A
---------	----------	---------	----------

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

#### 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 • 2023503--0KODE-A

Wolfenbüttel, 19-5-2016

Gemachtigde voor de samenstelling van de technische documentatie:

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

1 / 1

2023503--0KONL-A

nl-NL

2023503-20ABNL--





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

