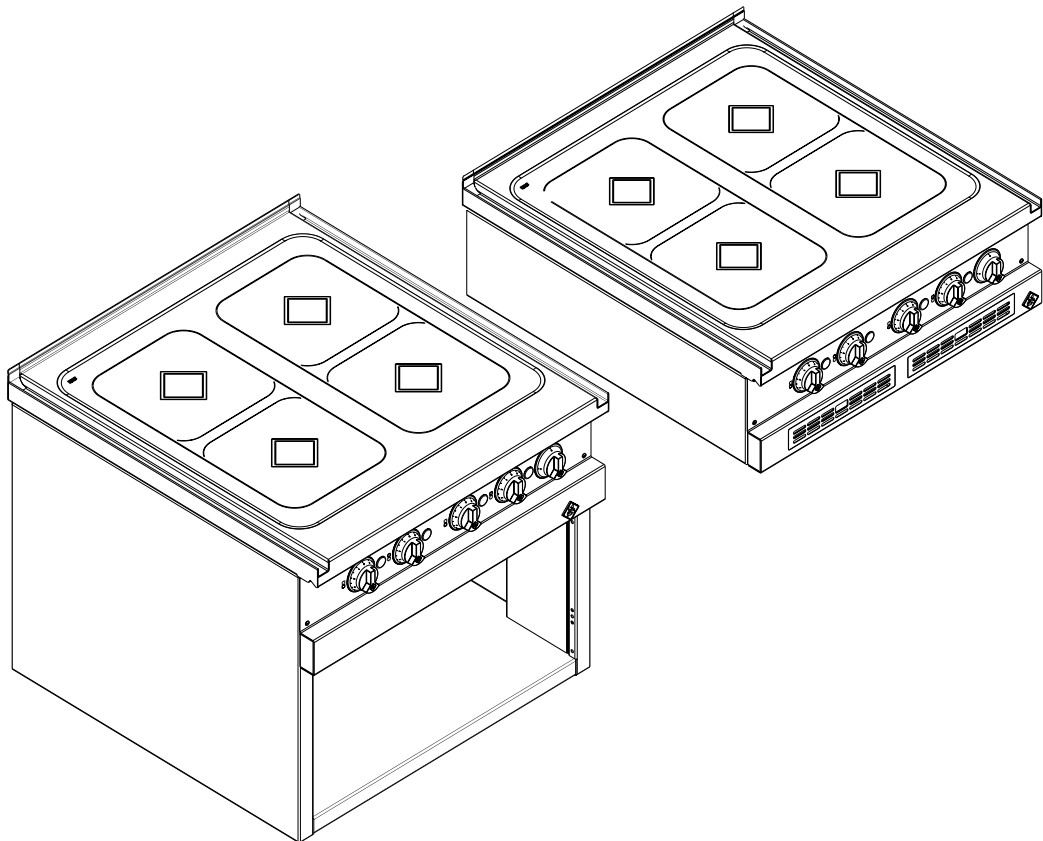




Lees vóór inbedrijfstelling de bedieningshandleiding

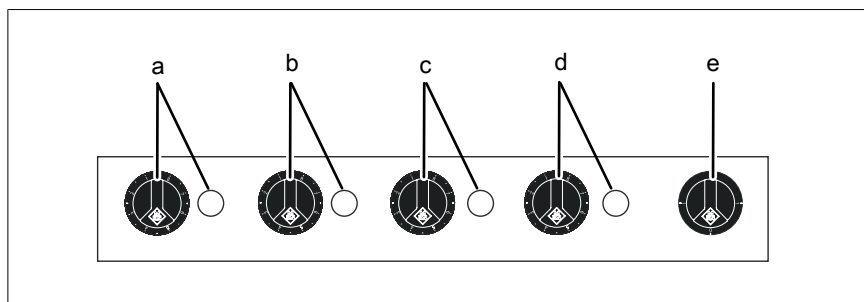
Bedieningshandleiding

## Fornuis



| Apparaat                       | Energie-soort | Apparaattypen   | Model Inductie  | Model Oppervlakte-inductie                            |
|--------------------------------|---------------|-----------------|---|---|
| Fornuis met inductie-kookplaat | Elektro       | Staand apparaat | OPEHEI... zonder EB/<br>WOK<br>O7EHEI... zonder EB/<br>WOK<br>HLEHEI...zonder WOK | OPEHEIFL...zonder<br>EB<br>O7EHEIFL...<br>HLEHEIFL... |
|                                |               | Hangapparaat    | OIEHEI...   | OIEHEIFL...   |
|                                |               | Tafelmodel      | CVEKOI2   | CVEKOI1   |

## Bedienings- en weergave-elementen



Afbeelding: Bedieningselementen

Bedieningsknop *Vermogen* met controlelampje

a links achter

b links voor

c rechts achter

d rechts voor

e 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](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>5</b>  |
| <b>1.1 Over deze gebruiksaanwijzing</b> .....              | <b>5</b>  |
| 1.1.1 Toelichting op de symbolen .....                     | 6         |
| <b>1.2 Beoogd gebruik</b> .....                            | <b>7</b>  |
| <b>1.3 Garantie</b> .....                                  | <b>7</b>  |
| <b>2 Veiligheidsinstructies</b> .....                      | <b>8</b>  |
| <b>3 Beschrijving van het apparaat</b> .....               | <b>11</b> |
| 3.1 Overzicht van het apparaat .....                       | 11        |
| 3.2 Uitvoering .....                                       | 11        |
| 3.3 Functie van de bedienings- en weergave-elementen ..... | 11        |
| <b>4 Apparaat in bedrijf nemen</b> .....                   | <b>13</b> |
| <b>5 Inductiekookplaat bedienen</b> .....                  | <b>14</b> |
| 5.1 Gebruikstips .....                                     | 14        |
| 5.2 Pankwaliteit controleren .....                         | 14        |
| 5.3 Basisfuncties .....                                    | 15        |
| 5.3.1 Apparaat inschakelen .....                           | 15        |
| 5.3.2 Apparaat uitschakelen .....                          | 15        |
| 5.3.3 Vermogen instellen .....                             | 15        |
| 5.3.4 Kort koken en doorkoen .....                         | 16        |
| 5.4 Pauzeren en bedrijfseinde .....                        | 16        |
| 5.4.1 Korte pauzes .....                                   | 17        |
| 5.4.2 Langere pauzes en bedrijfseinde .....                | 17        |
| <b>6 Apparaat reinigen en onderhouden</b> .....            | <b>18</b> |
| 6.1 Corrosie vermijden .....                               | 18        |
| 6.2 Roest verwijderen .....                                | 18        |
| 6.3 Behuizing reinigen .....                               | 18        |
| 6.4 Inductiekookplaat reinigen .....                       | 18        |
| 6.5 Luchtfilter vervangen .....                            | 19        |
| 6.5.1 Luchtfilterschuifla .....                            | 20        |
| 6.5.2 onder het apparaat .....                             | 20        |
| <b>7 Storingen verhelpen</b> .....                         | <b>22</b> |
| 7.1 Storingsoorzaken en oplossingen .....                  | 22        |
| 7.2 Typeplaatje .....                                      | 25        |
| <b>8 Milieuvriendelijk afvoeren</b> .....                  | <b>26</b> |
| 8.1 Afvoer .....   | 26        |
| <b>9 Verklaring van de fabrikant</b> .....                 | <b>27</b> |

# 1 Inleiding

## 1.1 Over deze gebruiksaanwijzing

De gebruiksaanwijzing is onderdeel van het apparaat en bevat informatie:

- voor een veilig gebruik
- voor reiniging en onderhoud
- voor het verhelpen 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.

---

| Symbool / Labels | Betekenis   |
|------------------|---|
| •                | Opsomming van informatie.   |
| →                | Stappen en handelingen die in een willekeurige volgorde uitgevoerd moeten worden. |
| 1.<br>2.         | Handelingsstappen die in een voorgeschreven volgorde moeten worden uitgevoerd.    |
| ↳                | Resultaat van een verrichte handeling.  |

## 1.2 Beoogd gebruik

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

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

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

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

Dit apparaat is niet bestemd voor de Amerikaanse markt in de Verenigde Staten van Amerika noch voor de Canadese markt. Het apparaat mag in voornoemde markten niet worden gebruikt.

## 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 pannendeksel of bestek op het kookvlak leggen.

**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, 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.

### **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**

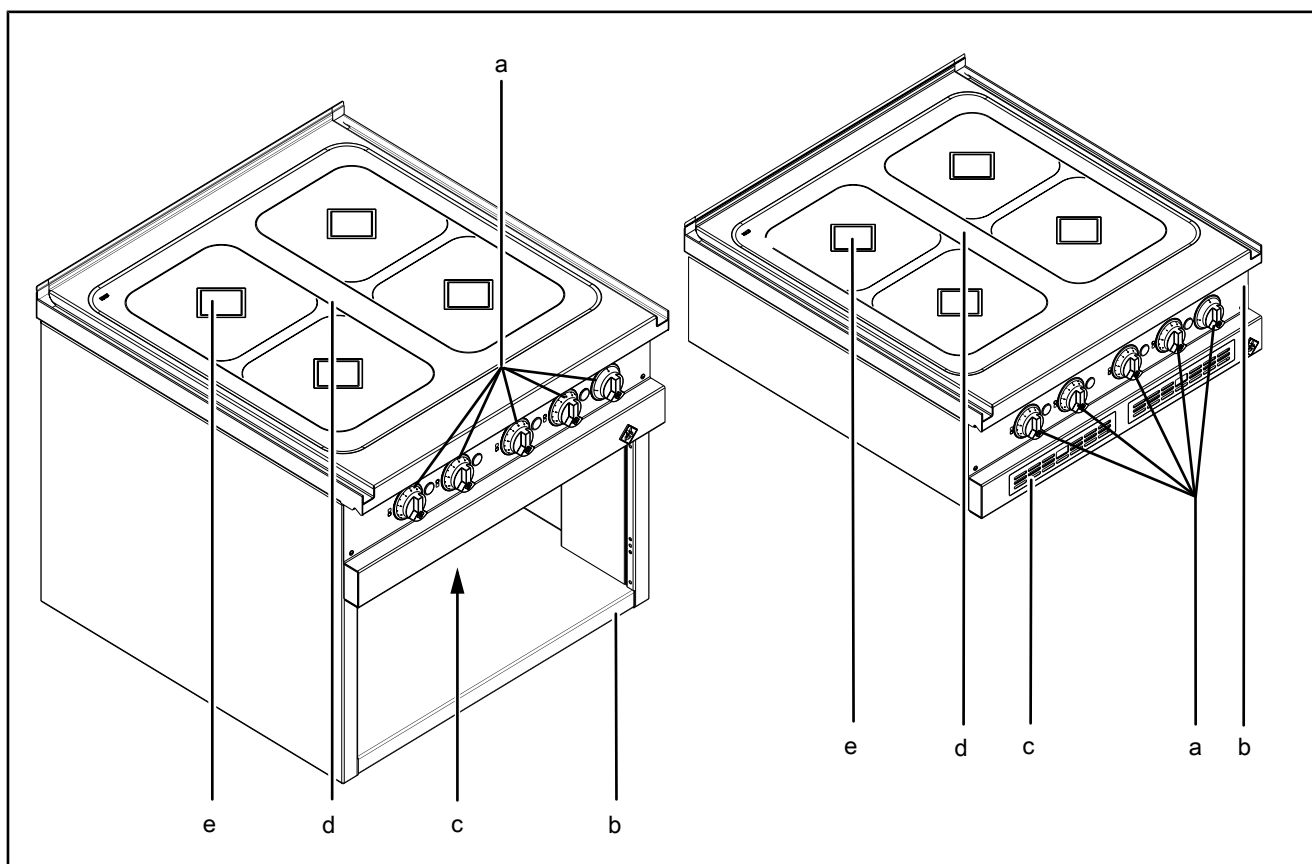
- Regionaal geldende hygiënevoorschriften in acht nemen.
- Reinigingsinstructies in acht nemen.

### **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

### 3.1 Overzicht van het apparaat



Afbeelding: Inductie fornuis

- |   |                                 |   |                          |
|---|---------------------------------|---|--------------------------|
| a | Bedieningselementen             | d | Glaskeramische kookplaat |
| b | Typeplaatje                     | e | Kookplaatmarkering       |
| c | Luchtfilter (bodem of schuifla) |   |                          |

### 3.2 Uitvoering

- Uitvoering**
- Behuizing van chroomnikkelstaal
  - Glaskeramische kookplaat
  - Luchtfilter
  - Inductiegeneratoren voor panherkenning

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



Voor het overzicht van de bedienings-, en weergave-elementen het voorblad uitklappen.

| Weergave van het controlelampje                               | Betekenis   |
|---|---|
| Gaat om de 4 seconden kort branden                            | Panherkenning is actief   |
|   | Inductiefunctie is in standby-modus   |
| Permanent branden   | Normaal gebruik   |
|   | Inductiefunctie actief  |
|   | Kookgerei wordt opgewarmd   |
| Permanent branden dat om de 4 seconden kort wordt onderbroken | Inductiefunctie werkt met verlaagd vermogen om een oververhitting van de elektronica te voorkomen |
| Knipperen   | Storing gedetecteerd<br>(zie „Storingen verhelpen“ pagina 24)                                     |

| Bedieningselementen            | Functie                                  |
|--------------------------------|--|
| Bedieningsknop <i>Aan Uit</i>  | In- en uitschakelen                      |
| Bedieningsknop <i>Vermogen</i> | Vermogen instellen (1 = 5% tot 8 = 100%) |

## 4 Apparaat in bedrijf nemen

**Voorwaarde** Productieresten verwijderd

Beschermfolie van de behuizing verwijderd

1. Apparaat reinigen (zie "6 apparaat reinigen en onderhouden").
2. Gegevens op het typeplaatje invoeren.

## 5 Inductiekookplaat bedienen



Voor het overzicht van de bedienings-, en weergave-elementen het voorblad uitklappen.

### 5.1 Gebruikstips

Geschikt kookgerei voorkomt warmteverlies.

- Geschikt kookgerei is bijvoorbeeld gemaakt van staal, gietijzer, geëmailleerd ijzer of roestvrij staal met platte bodem en magnetiseerbare coating aan de onderkant.
- Niet geschikt kookgerei is bijvoorbeeld gemaakt van aluminium, koper, glas, keramiek of kunststof.
- De bodemdiameter van het kookgerei moet bij een inductiekookplaat ten minste 12 cm zijn.

Pandeksel tijdens het koken plaatsen.

Niet benodigde kookzones uitschakelen.

Overkoken vermijden.

### 5.2 Pankwaliteit controleren

**Voorwaarde** Apparaat ingeschakeld  
Stopwatch aanwezig  
Meetband aanwezig

1. Diameter van de pan meten.
  2. Pan met hoeveelheid leidingwater volgens tabel vullen.
  3. Pan zonder deksel in het midden van de kookzone plaatsen.
  4. Bedieningsknop *Vermogen* van de kookzone naar het hoogste vermogensniveau draaien.
  5. Tijdmeting starten.
    - ↳ Water wordt opgewarmd.
    - ↳ Water kookt sterk.
  6. Tijdmeting stoppen en resultaat aflezen.
  7. Gemeten tijd met de tabelwaarden vergelijken.
    - ↳ Kooktijd komt overeen met de gegevens in de tabel.
- ↳ Ligt de kooktijd in het genoemde bereik, dan kan ervan worden uitgegaan dat het panmateriaal geschikt is.

|                                  |                                  | Generatortype      |                    |                           |                           |                            |
|----------------------------------|----------------------------------|--------------------|--------------------|---------------------------|---------------------------|----------------------------|
| Bodemdia-<br>meter van de<br>pan | Waterhoe-<br>veelheid (20<br>°C) | 3,5 kW<br>Ø 200 mm | 5,0 kW<br>Ø 270 mm | 5,0 kW<br>280 x 290<br>mm | 7,0 kW<br>280 x 290<br>mm | 10,0 kW<br>325 x 325<br>mm |
| 140 mm                           | 0,5 l                            | 01:30 min          | 01:30 min          | 02:30 min                 | 02:00 min                 | 02:00 min                  |

| Bodemdia-<br>meter van de<br>pan | Waterhoe-<br>veelheid (20<br>°C) | Generatortype      |                    |                           |                           |                            |
|----------------------------------|----------------------------------|--------------------|--------------------|---------------------------|---------------------------|----------------------------|
|                                  |                                  | 3,5 kW<br>Ø 200 mm | 5,0 kW<br>Ø 270 mm | 5,0 kW<br>280 x 290<br>mm | 7,0 kW<br>280 x 290<br>mm | 10,0 kW<br>325 x 325<br>mm |
| 180 mm                           | 1,0 l                            | 02:30 min          | 01:30 min          | 03:00 min                 | 02:30 min                 | 02:30 min                  |
| 200 mm                           | 1,0 l                            | 02:30 min          | 01:30 min          | 02:30 min                 | 02:00 min                 | 02:00 min                  |
| 240 mm                           | 2,0 l                            | 04:30 min          | 03:00 min          | 03:30 min                 | 03:00 min                 | 03:00 min                  |

## 5.3 Basisfuncties

### 5.3.1 Apparaat inschakelen

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

### 5.3.2 Apparaat uitschakelen

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

### 5.3.3 Vermogen instellen

#### Geen kookgerei op de kookzone

**Voorwaarde** Apparaat ingeschakeld

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

#### Kookgerei op de kookzone

**Voorwaarde** Apparaat ingeschakeld

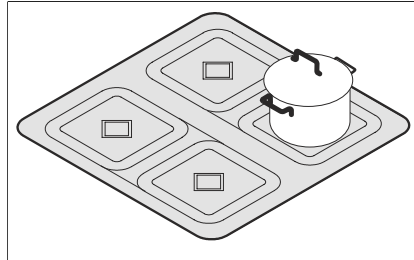
- Bedieningsknop *Vermogen* naar het gewenste vermogensniveau draaien.
- ↳ Controlelampje brandt continu.
- ↳ Inductiefunctie actief.
- ↳ Kookgerei wordt opgewarmd.

### 5.3.4 Kort koken en doorcoen

#### Inductiekookplaat

**Voorwaarde** Apparaat ingeschakeld  
Gewenst vermogensniveau geselecteerd

→ Kookgerei in het midden van de kookzonemarkering plaatsen.



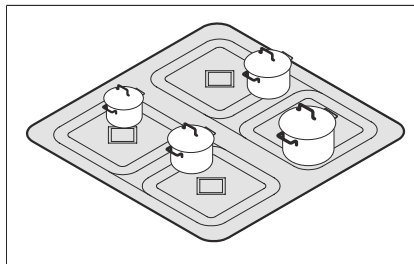
Afbeelding: Inductiekookplaat

- ↳ Inductiefunctie is actief.
- Controlelampje brandt continu.
- ↳ Kookgerei wordt opgewarmd.

#### Oppervlakte-inductiekookplaat

**Voorwaarde** Apparaat ingeschakeld  
Gewenst vermogensniveau geselecteerd

→ Kookgerei in de kookzonemarkering plaatsen.



Afbeelding: Oppervlakte-inductiekookplaat

- ↳ Inductiefunctie is actief.
- ↳ Controlelampje brandt continu.
- ↳ Kookgerei wordt opgewarmd.

## 5.4 Pauzeren en bedrijfseinde

→ Apparaat voor bedrijfseinde en tijdens bedrijfspauzes uitschakelen.



## 5.4.1 Korte pauzes

**Voorwaarde** Apparaat ingeschakeld

1. Al het kookgerei van de kookzone verwijderen.
  - ↳ Alle controlelampjes gaan om de 4 seconden kort branden.
  - ↳ Inductiefunctie is in standby-modus.
2. Kookgerei weer op de kookzone plaatsen.
  - ↳ Inductiefunctie wordt weer ingeschakeld.
  - ↳ Controlelampje brandt continu.
  - ↳ Het koken wordt voortgezet.

## 5.4.2 Langere pauzes en bedrijfseinde

**Voorwaarde** Apparaat ingeschakeld.

1. Alle bedieningsknoppen *Vermogen* naar „0“ draaien.
  2. Bedieningsknop *Aan Uit* naar „0“ draaien.
- ↳ Het apparaat is uitgeschakeld.

## 6 Apparaat reinigen en onderhouden

### 6.1 Corrosie vermijden

- Oppervlakken van het apparaat schoon en toegankelijk voor lucht houden.
- Verwijderen van klak-, vet-, zetmeel- en eiwitlagen.
- Verwijderen van zoutophoping.
- Delen van niet roestend staal slechts korte tijd met sterk zuurhoudende levensmiddelen, kruiden, zouten of soortgelijke in aanraking brengen.
- Vermijden van beschadiging van het roestvast stalen oppervlak door andere metaaldelen, bijvoorbeeld stalen spatel of stalen borstel.
- Vermijden van contact met ijzer en staal, bijvoorbeeld staalwol en stalen spatel.
- Geen blekende en chloorhoudende reinigingsmiddelen gebruiken.
- Contactvlakken met water reinigen.

### 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

**Voorwaarde** Apparaat spanningsvrij en afgekoeld

---

#### **OPGELET**

#### **Beschadigingen door ondeskundige reiniging**

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

→ Behuizing met warm water en gebruikelijk spoelmiddel reinigen.

### 6.4 Inductiekookplaat reinigen

---

#### **OPGELET**

#### **Materiële schade door schoksgewijs afkoelen**

- Apparaat niet schoksgewijs afkoelen.
-

---

### **OPGELET**

#### **Beschadigingen door ondeskundige reiniging**

- Apparaat niet met een hogedrukreiniger reinigen.
- 

---

### **OPGELET**

#### **Beschadigingen door ondeskundige reiniging**

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



---

### **VOORZICHTIG**

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

- Oppervlakken voor het reinigen laten afkoelen.
- 

**Voorwaarde** Apparaat uitgeschakeld  
Kookplaat afgekoeld

- Licht vuil met een vochtige doek afvegen.
- Ernstig vuil met een normaal in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor glaskeramische kookplaten verwijderen en daarna het reinigingsmiddel volledig van de kookplaat verwijderen.
- Korsten met een glasschraper verwijderen.

## 6.5 Luchtfilter vervangen



---

Luchtfilter regelmatig op vervuiling controleren.  
Luchtfilter indien nodig vervangen.

---

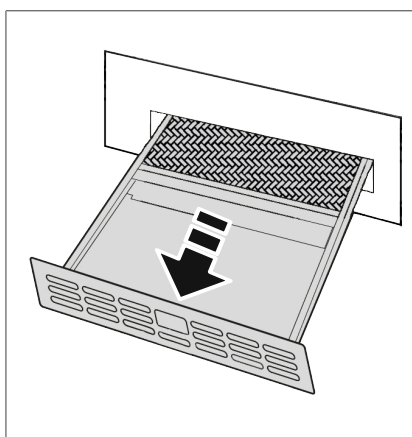


---

Het apparaat niet zonder luchtfilter gebruiken.

---

### 6.5.1 Luchtfilterschuifla



Afbeelding: Luchtfilter vervangen

**Voorwaarde** Apparaat uitgeschakeld

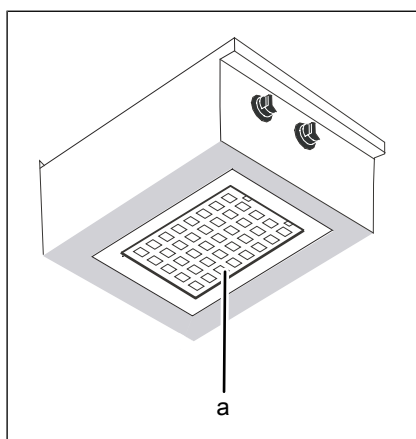
1. Luchtfilterschuifla eruit trekken.
2. Oud filterelement verwijderen.
3. Nieuw filterelement plaatsen.



Alleen originele filterelementen (bestelnr. 216110) of op maat geknipt filterelement van filterklasse G4 gebruiken.

4. Filterschuifla tot aan de aanslag erin schuiven.
- ↳ Luchtfilter vervangen.

### 6.5.2 onder het apparaat



Afbeelding: Filter vervangen

a Luchtfilter

**Voorwaarde** Apparaat uitgeschakeld

1. Filterhouder naar onderen trekken (deze wordt door magneten vastgehouden).
2. Oud filterelement verwijderen.

3. Nieuw filterelement plaatsen.



---

Alleen originele filterelementen (bestelnr. 216036) of een op maat geknipt filterelement van filterklasse G4 gebruiken.

---

4. Filterhouder plaatsen en vastdrukken.

↳ Luchtfilter vervangen.

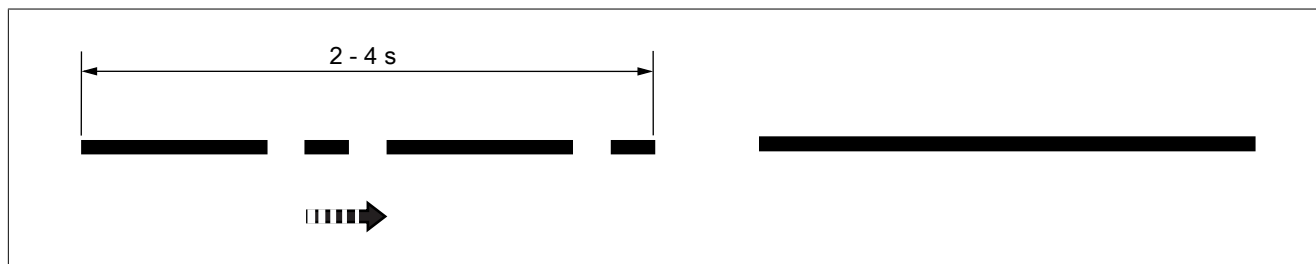
## 7 Storingen verhelpen

### 7.1 Storingsoorzaken en oplossingen

Het controlelampje geeft de bedrijfstoestand van het apparaat aan. Storingen tijdens het gebruik worden door een zich periodiek herhalend signaal weergegeven.







Voor het overzicht van de bedienings-, en weergave-elementen het voorblad uitklappen.



Afbeelding: Optische signalen





| Bedrijfs-toestand  | Optisch signaal | Fout  | Mogelijke oorzaken   | Oplossing  |
|--|-----------------|---|--|--|
| <p>Het apparaat is ingeschakeld.</p> <p>Bedieningsknop <i>Vermogen</i> staat in een willekeurige stand.</p> <p>Kookzone met of zonder kookgerei.</p> |                 | <p>Verwarmingsvermogen werd in de stand Verwarming uitgeschakeld.</p> | <p>Kookgerei oververhit</p> <p>Leeg kookgerei verwarmd</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kookgerei van de kookplaat verwijderen.</li> <li>• Bedieningsknop <i>Vermogen</i> in de nulstand draaien. (Bedieningsknop <i>Aan Uit</i> blijft op <i>Aan</i>, zodat de ventilator doordraait.)</li> <li>• Apparaat laten afkoelen. (Een pan met koud water op de kookzone ondersteunt dit.)</li> <li>• Na afkoeling ter bevestiging van de storing de bedieningsknop <i>Vermogen</i> kort naar de nulstand draaien en dan terugzetten.</li> <li>• Bedieningsknop <i>Vermogen</i> naar „1-8“ draaien en met kookgerei testen of de verwarmingszone wordt verwarmd.</li> </ul> |

| Bedrijfs-toestand  | Optisch signaal   | Fout   | Mogelijke oorzaken  | Oplossing   |
|--|---|--|---|---|
| <p>Het apparaat is ingeschakeld.</p> <p>Bedieningsknop <i>Vermogen</i> staat in een willekeurige stand.</p> <p>Kookzone met of zonder kookgerei.</p> |    | <p>Verwarmingsvermogen werd in de stand <i>Verwarming uitgeschakeld</i> (daarvoor werd het verwarmingsvermogen door de beveiligingsfunctie verlaagd)</p> | Luchttoevoer vermindert                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Luchtaanzuig- en afzuigopeningen vrijmaken</li> </ul>  |
|  |   |  | Luchtfilterelement vervuild                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Luchtfilterelement vervangen</li> </ul>  |
|  |   |  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kookgerei van de kookplaat verwijderen.</li> <li>Bedieningsknop <i>Vermogen</i> in de nulstand draaien. (Bedieningsknop <i>Aan Uit</i> blijft op <i>Aan</i>, zodat de ventilator doordraait.)</li> <li>Apparaat laten afkoelen. (Een pan met koud water op de kookzone ondersteunt dit.)</li> <li>Na afkoeling ter bevestiging van de storing de bedieningsknop <i>Vermogen</i> kort naar de nulstand draaien en dan terugzetten</li> <li>Bedieningsknop <i>Vermogen</i> naar „1-8“ draaien en met kookgerei testen of de verwarmingszone wordt verwarmd.</li> </ul> |
|  |   |  | Omgevingstemperatuur te hoog (moet minder dan 30 °C zijn) | <ul style="list-style-type: none"> <li>Omgevingstemperatuur verlagen</li> </ul>   |
|  |   |  | Ventilator defect   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Contact opnemen met de klantenservice</li> <li>Kookzone niet gebruiken</li> </ul>  |
| <p>Het apparaat is ingeschakeld</p> <p>Bedieningsknop <i>Vermogen</i> staat in een willekeurige stand</p> <p>Kookzone met of zonder kookgerei</p>    |  | Geen verwarmingsvermogen of onregelmatig in- en uitschakelen van het verwarmingsvermogen   | Gebrekkige netspanning of verkeerd vermogensniveau        | <p>Geldt dit voor alle kookzones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stroomvoorziening controleren</li> <li>Zekeringen controleren</li> </ul> <p>Geldt dit voor slechts één kookzone:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bedieningsknop <i>Vermogen</i> in nulstand draaien</li> <li>Contact opnemen met de klantenservice</li> </ul>   |
|  |  | Geen verwarmingsvermogen   | Netspanning langer dan 2 seconden te laag                 |   |
|  |  |  | Netspanning langer dan 2 seconden te hoog                 |   |

## Storingen verhelpen

| Bedrijfs-toestand  | Optisch signaal  | Fout   | Mogelijke oorzaken   | Oplossing  |   |
|--|--|--|--|--|---|
| <p>Het apparaat is ingeschakeld</p> <p>Bedieningsknop Vermogen staat in een willekeurige stand</p> <p>Kookzone met of zonder kookgerei</p> |  | Geen verwarmingsvermogen   | Onderbreking in de bedieningsknop <i>Vermogen</i>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedieningsknop <i>Vermogen</i> in nulstand draaien</li> <li>• Bedieningsknop <i>Vermogen</i> weer op het gewenste vermogen instellen.</li> <li>• Komt de storing vaker vaak, moet u contact opnemen met de klantenservice.</li> </ul> |   |
|  |  |  | Kortsluiting van de vermogensniveau-temperatuursensor  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedieningsknop <i>Vermogen</i> in nulstand draaien</li> <li>• Contact opnemen met de klantenservice</li> </ul> |
|  |  |  | Onderbreking van de vermogensniveau-temperatuursensor  |  |   |
|  |  |  | Kortsluiting van de inductietemperatuursensor  |  |   |
|  |  |  | Onderbreking van de inductietemperatuursensor  |  |   |
| <p>Apparaat wordt ingeschakeld</p> <p>Controlelampje gaat bij inschakeling van het apparaat niet branden.</p>                              |  | Geen verwarmingsvermogen   | Stroomtoevoer onderbroken  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elektriciteitsnet controleren</li> <li>• Zekeringen controleren</li> <li>• Aardlekschakelaar controleren</li> <li>• Contact opnemen met de klantenservice</li> <li>• Kookzone niet gebruiken</li> </ul>                               |   |
|  |  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedieningsknop <i>Aan Uit</i> defect</li> <li>• Beveiliging defect</li> </ul>     |  |   |
|  |  |  | Inductiegenerator defect   |  |   |
| <p>Apparaat wordt ingeschakeld</p> <p>Controlelampje gaat bij inschakeling van het apparaat niet branden.</p>                              |  | Controlelampje zonder functie hoewel inductiefunctie aanwezig is | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controlelampje defect</li> <li>• Kabel naar controlelampje onderbroken</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contact opnemen met de klantenservice</li> </ul>  |   |
| <p>Het apparaat is ingeschakeld</p> <p>Bedieningsknop <i>Vermogen</i> staat in een willekeurige stand</p>                                  | <br><p>Controlelampje brandt continu, ook als geen kookgerei op de kookzone staat.</p> |  | Storing van de panherkenning of van het controlelampje   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contact opnemen met de klantenservice</li> </ul>  |   |



| Bedrijfs-toestand   | Optisch signaal   | Fout                          | Mogelijke oorzaken   | Oplossing   |   |  |
|---|---|-------------------------------|--|---|---|--|
| Het apparaat is ingeschakeld<br><br>Bedieningsknop <i>Ver-mogen</i> staat in stand „1-8“<br><br>Kookgerei staat op kookzone | <br><br>Controlelampje gaat om de 4 seconden kort branden. | Kookgerei wordt niet verwarmd | Kookgerei niet geschikt, omdat het bijvoorbeeld van glas of keramiek is gemaakt respectievelijk te klein is            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschikt kookgerei gebruiken. (zie „Pankwaliteit controleren“ pagina 14)</li> </ul>                                  |   |  |
|   |   |                               | Kookgerei verkeerd geplaatst   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kookgerei in het midden van de ingeschakelde kookzone plaatsen</li> </ul>  |   |  |
|   |   |                               | Inductiegenerator defect   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedieningsknop <i>Ver-mogen</i> in nulstand draaien</li> <li>• Contact opnemen met de klantenservice</li> </ul>      |   |  |
| Het apparaat is ingeschakeld<br><br>Bedieningsknop <i>Ver-mogen</i> staat in stand „1-8“<br><br>Kookgerei staat op kookzone | <br><br>Controlelampje knippert 4 keer per seconde         | Kookgerei wordt niet verwarmd | Kookgerei niet geschikt, omdat het bijvoorbeeld van koper of aluminium is gemaakt                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschikt kookgerei gebruiken</li> </ul>  |   |  |
|   |   |                               | <br><br>Controlelampje brandt continu | Onvoldoende verwarmingsvermogen   | Kookgerei van gebrekkige kwaliteit                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschikt kookgerei gebruiken</li> </ul> |
|   |   |                               |  | <br><br>Controlelampje brandt en wordt om de 4 seconden kort uitgeschakeld | Lager verwarmingsvermogen door geactiveerde beveiligingsfunctie | Luchttoevoer vermindert  |
| Luchtfilterelement vervuild   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Luchtfilterelement vervangen</li> </ul>  |                               |  |   |   |  |
|   |   |                               | Omgevingstemperatuur te hoog (moet minder dan 30 °C zijn)  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Omgevingstemperatuur verlagen</li> </ul>   |   |  |

## 7.2 Typeplaatje

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

|                  |  |
|------------------|--|
| Serienummer (SN) |  |
| Typenummer (TYP) |  |

## 8 Milieuvriendelijk afvoeren

### 8.1 Afvoer

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).

## 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   |          |          |          |          |          |          |          |
| Elektrisch fornuis inductie  |          |          |          |          |          |          |          |
| Apparaatnummer   |          |          |          |          |          |          |          |
| 0723101  | 0723101A | 0723103  | 0723103B | 0723104  | 0723104A | 0723104B | 0723105  |
| 0723105A   | 0723105B | 0723107  | 0723108  | 0723109  | 0723110  | 0723111  | 0723111B |
| 0723112  | 0723113  | 0723115  | 10010124 | 10010125 | 10010127 | 10010128 | 10010459 |
| 10010460   | 10010461 | 10010462 | 10013249 | 10013987 | 10013988 | 10014112 | 10014568 |
| 1023101  | 1023111  | 1223101  | 1223103  | 1223111  | 1323101  | 1323103  | 1323111  |
| 1423101  | 1423101A | 1423103  | 1423103A | 1423103B | 1423104  | 1423104A | 1423104B |
| 1423105  | 1423105A | 1423105B | 1423107  | 1423107A | 1423108  | 1423108A | 1423109  |
| 1423109A   | 1423110  | 1423110A | 1423111  | 1423111A | 1423111B | 1423112  | 1423112A |
| 1423113  | 1423113A | 1423115  | 1523101  | 1523103  | 1523104  | 1523105  | 1523107  |
| 1523108  | 1523109  | 1523110  | 1523111  | 2023104  | 2023105  | 2023107  | 2023108  |
| 2023109  | 2023110  | 2023111  | 2123101  | 2123103  | 2123111  | 3023104  | 3023105  |
| 3023107  | 3023108  | 3023109  | 3023110  | 3023111  |          |          |          |

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.

Wolfenbüttel, 18-5-2016

Gemachtigde voor de samenstelling van de technische documentatie:

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











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

