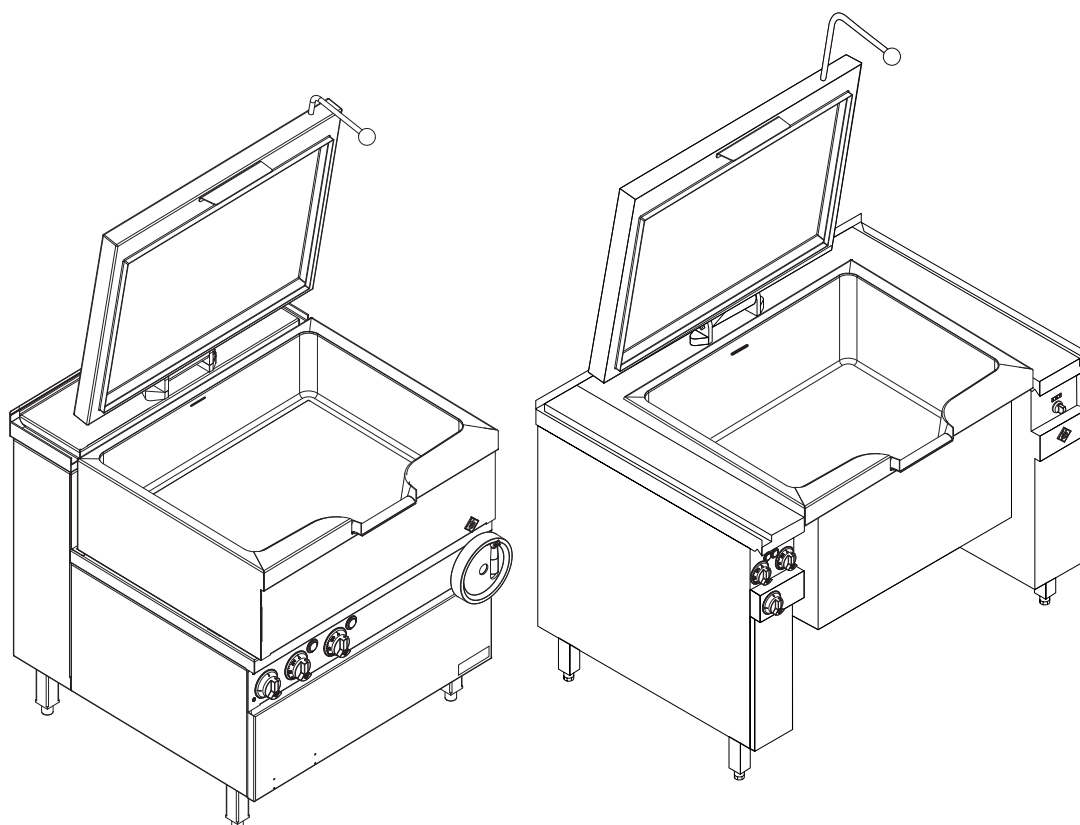




Lees vóór inbedrijfstelling de bedieningshandleiding

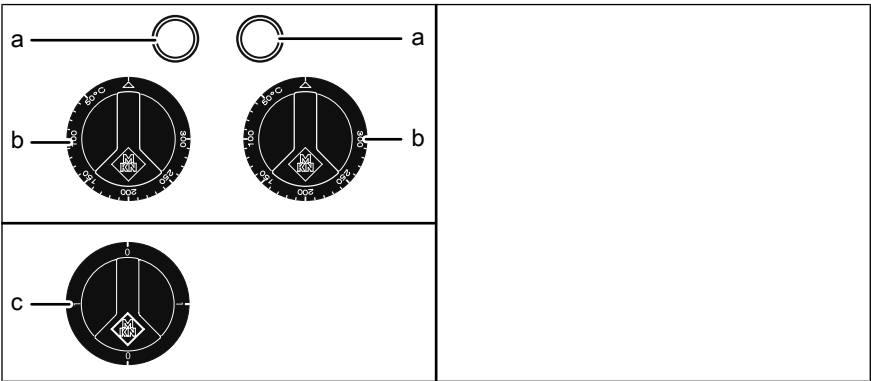
Bedieningshandleiding

Kantelbraadpan



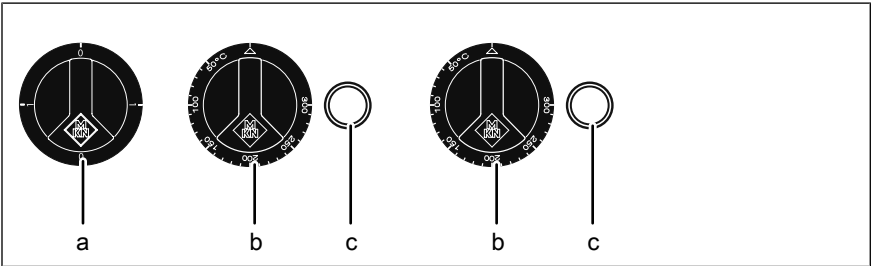
Apparaat	Energiesoort	Uitvoering	Model
Kantelbraadpan	Elektro	Onderbouw, handkanteling	O7EKBpxH... OPEKBpxH...
		Onderbouw, motorkanteling	O7EKBpxM... OPEKBpxM... OIEKBpxM...
		Zijkolom, handkanteling	OPEKBpxH... OIEKBpxH....
		Zijkolom, motorkanteling	OPEKBpxM.... OIEKBpxM...

Bedienings- en weergave-elementen



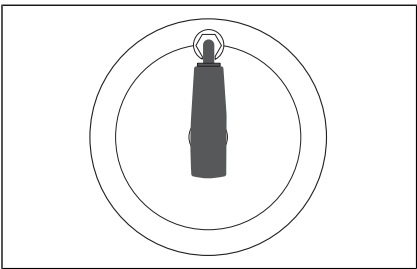
Afbeelding: Kantelbraadpan met zijkolom

- a Controlelampje *Verwarming*
- b Bedieningsknop *Temperatuur*
- c Bedieningsknop *Aan Uit*

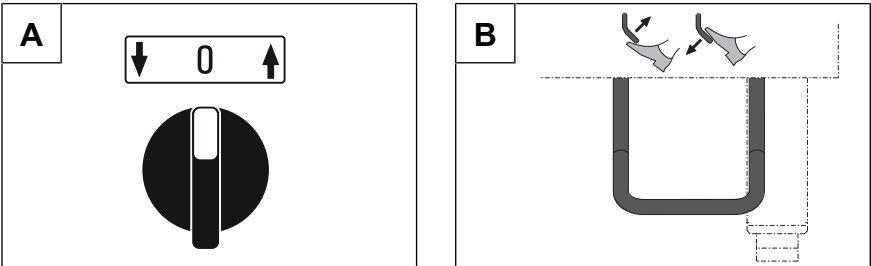


Afbeelding: Kantelbraadpan met onderbouw

- a Bedieningsknop *Aan Uit*
- b Bedieningsknop *Temperatuur*
- c Controlelampje *Verwarming*



Afbeelding: Handwiel *Handkanteling*



Afbeelding: A Bedieningsknop *Motorkanteling*, B Pedaal *Motorkanteling* (optie)

Fabrikant

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

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

Auteursrecht

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



1 Inleiding	7
1.1 Over deze gebruiksaanwijzing	7
1.1.1 Toelichting op de symbolen	8
1.2 Beoogd gebruik	9
1.3 Garantie	9
2 Veiligheidsinstructies	10
3 Beschrijving van het apparaat	13
3.1 Overzicht van het apparaat	13
3.2 Functie van de bedienings- en weergave-elementen	14
3.3 Toepassing	15
3.3.1 Vulhoeveelheden	15
4 Apparaat bedienen	16
4.1 Gebruikstips	16
4.2 Apparaat inschakelen en uitschakelen	16
4.2.1 Inschakelen	16
4.2.2 Uitschakelen	16
4.3 Basisfuncties	16
4.3.1 Temperatuur instellen	16
4.3.2 Deksel openen en sluiten	17
4.3.3 Braadslede kantelen	17
4.4 Braden	19
4.5 Smoren	20
4.6 Apparaat leeg maken	21
4.6.1 Leegmaken met handkanteling	22
4.6.2 Leegmaken met motorkanteling	22
4.6.3 Legen met pedaal en motorkanteling (optie)	23
4.7 Pauzeren en bedrijfseinde	24
5 Apparaat reinigen en onderhouden	25
5.1 Corrosie vermijden	25
5.2 Roest verwijderen	25
5.3 Behuizing reinigen	26
5.4 Braadvlak tussen bereidingsprocessen reinigen	26
5.5 Braadslede reinigen	26
5.6 Apparaat controleren	27
5.6.1 Zichtcontrole uitvoeren	27
6 Storingen verhelpen	28
6.1 Storingsoorzaken en oplossingen	28
6.2 Typeplaatje	29
7 Onderhoud uitvoeren	30

7.1 Aanbevolen onderhoud uitvoeren	30
7.1.1 Dekselcharnier smeren	30
8 Milieuvriendelijk afvoeren	33
9 Verklaring van de fabrikant	34

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.

Symbool / 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:

- Als opbergplaats of werkblad
- Bewaren van voorraden
- Drogen van handdoeken, papier of servies
- Als warmhoudreservoir
- Verwarmen van ruimten
- Verwarmen van kookgerei op het braadvlak
- Verhitten van conserven
- Verhitten van zuren, logen of andere chemicaliën
- Roken van vis of vlees
- Verwarmen van warmhoutplaten en GN-reservoirs
- Verhitten van brandbare vloeistoffen
- Frituren

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 voorzichtig openen.
- Hete reservoirs alleen met geschikte veiligheidshandschoenen of pannenlappen uitnemen.

Hete vloeistoffen Verbrandingsgevaar door hete vloeistoffen

- Armen en handen beschermen met geschikte veiligheidshandschoenen.
- 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.
- 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.
- Apparaat niet als friteuse gebruiken.

Brandgevaar door oververhitting

- Het apparaat tijdens het bedrijf in de gaten houden.
- De maximale vulhoeveelheid aanhouden.

Brandbestrijding

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

Apparaat op rolwielen Verwondingsgevaar door apparaat op rolwielen

- 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 of waterstraal 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.
- Alleen roestvrijstalen schuivers of roestvrijstalen spatels gebruiken voor het reinigen.
- Roestplekken met schuurmiddel verwijderen.
- Apparaat kalkvrij houden.

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

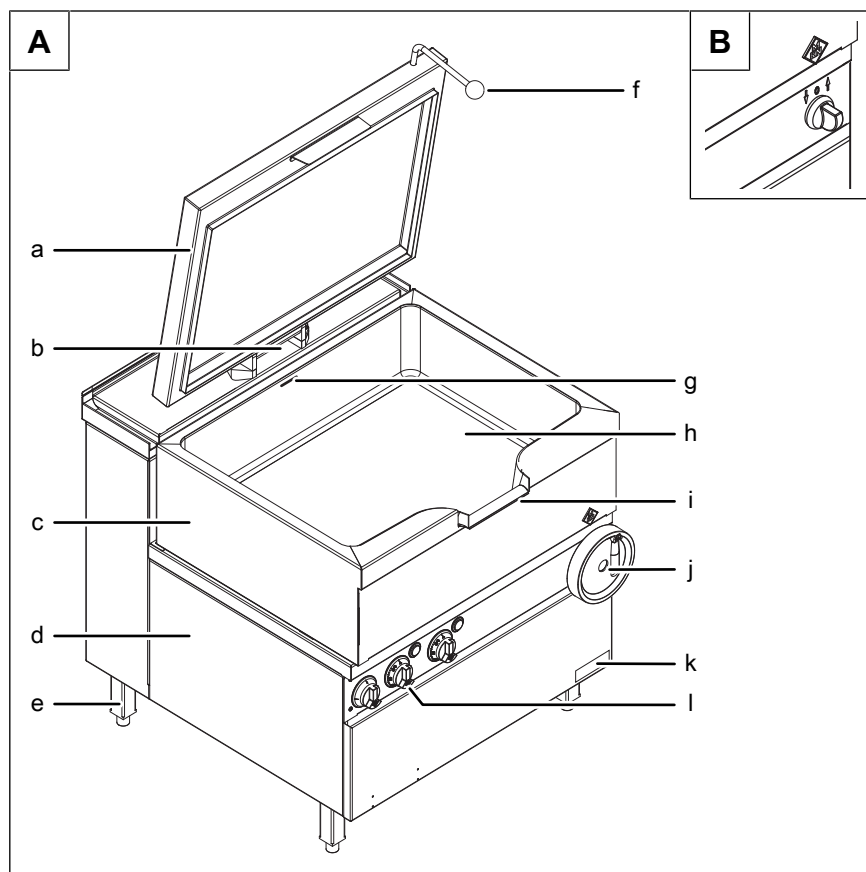
- Het apparaat niet in de open lucht gebruiken.
- Alleen originele accessoires gebruiken.
- Bediener regelmatig bijscholen.
- Geen warmhoudplaten en conservenblikken verwarmen.
- Het apparaat tijdens het bedrijf in de gaten houden.
- Het braadvlak niet als opwarmvlak voor potten gebruiken.
- Geen agressieve of etsende materialen gebruiken of koken.
- Het apparaat alleen met de handen bedienen.

3 Beschrijving van het apparaat

3.1 Overzicht van het apparaat

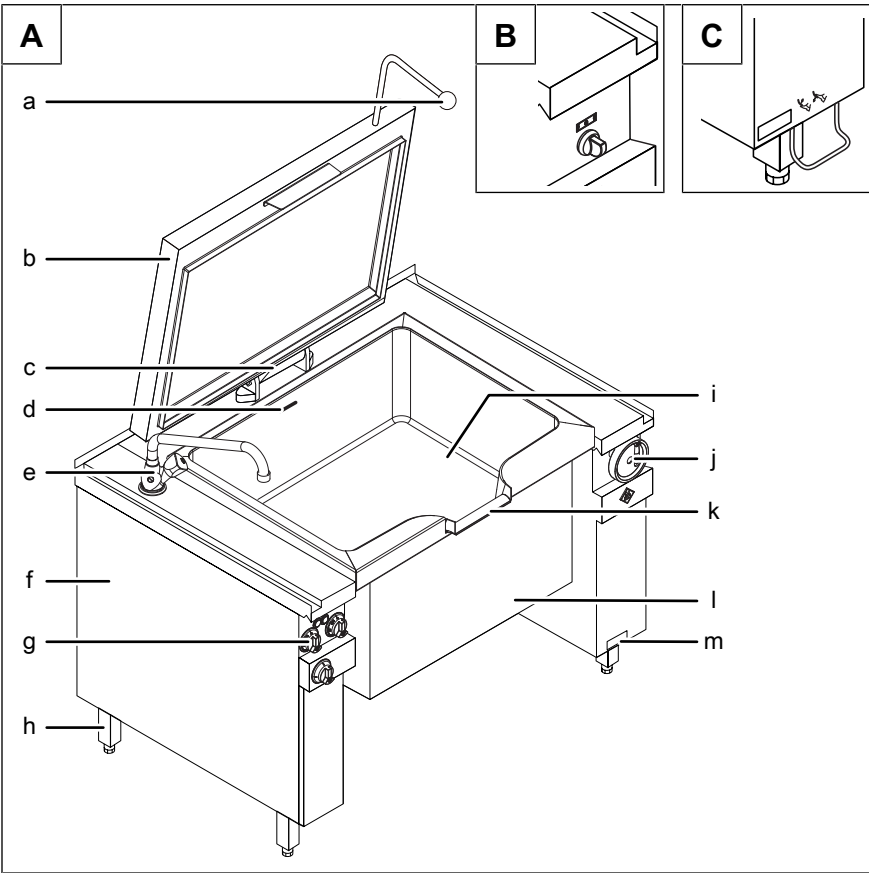
Het apparaat is bestemd voor universeel gebruik in de commerciële keuken voor het bereiden van voedsel in een braadslede. Tot de toepassingsmogelijkheden behoren koken, stomen, braden, smoren en zieden.

Braadslede met elektromotorische of handmatige kantelvoorziening.



Afbeelding: Kantelbraadpan met onderbouw en handbediening, A Handkanteling, B Motorkanteling

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| a Deksel | g Markering <i>Maximaal vulpeil</i> |
| b Dekselscharnier | h Braadvlak |
| c Braadslede | i Tuit |
| d Onderbouw | j Bedieningselement <i>Kantelen</i> |
| e Poot van het apparaat (optie) | k Typeplaatje |
| f Greep deksel | l Bedieningselementen |



Afbeelding: Kantelbraadpan met zijkolom en handbediening, A Handkanteling, B Motorkanteling, C Motorkanteling met pedaal (optioneel)

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| a Greep deksel | h Poot van het apparaat (optie) |
| b Deksel | i Braadvlak |
| c Dekselscharnier | j Bedieningselement <i>Kantelen</i> |
| d Markering <i>Maximaal vulpeil</i> | k Tuit |
| e Regelaar (optie) | l Braadslede |
| f Zijkolom | m Typeplaatje |
| g Bedieningselementen | |

3.2 Functie van de bedienings- en weergave-elementen

Bedienings-/weergave-element	Symbool	Benaming	Functie
Bedieningsknop <i>Aan Uit</i>	0	Uit	Apparaat uitschakelen
	1	Aan	Apparaat inschakelen
Bedieningsknop <i>Temperatuur</i>		Uit	Verwarmingselement uit
	50 — 300 °C	Temperatuur	Temperatuur instellen
Controlelampje <i>Verwarming</i>			Brandt wanneer het verwarmingselement actief is

Bedienings-/weergave-element	Symbool	Benaming	Functie
Handwiel <i>Handkanteling</i>		Kantelen	Braadslede kantelen en terugkantelen
Bedieningsknop <i>Motorkanteling</i>	↑		Braadslede kantelen
	↓		Braadslede terugkantelen
Pedaal <i>Motorkanteling</i> (optie)			Braadslede kantelen
			Braadslede terugkantelen

3.3 Toepassing

3.3.1 Vulhoeveelheden



De vulhoeveelheid is afhankelijk van het model en de grootte van de braadslede.

Braadsledegrootte	Hoeveelheid (l)*	
	Apparaat met onderbouw	Apparaat met zijkolom
2/1 GN	62	65
3/1 GN	89	94
* Maximale vulhoeveelheid volgens DIN 18857		

4 Apparaat bedienen



VOORZICHTIG

Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken

- Armen en handen beschermen met geschikte veiligheidshandschoenen.



De maximale vulhoeveelheid aanhouden.

4.1 Gebruikstips

Om het apparaat optimaal te gebruiken en warmteverlies te vermijden:

- Overkoken vermijden.
- Deksel tijdens het bereiden sluiten.
- Restwarmte gebruiken door vroegtijdig uitschakelen.

4.2 Apparaat inschakelen en uitschakelen

4.2.1 Inschakelen

→ Bedieningsknop *Aan Uit* naar „1“ draaien.

↳ Het apparaat is ingeschakeld.

4.2.2 Uitschakelen

→ Bedieningsknop *Aan Uit* naar „0“ draaien.

↳ Het apparaat is uitgeschakeld.

4.3 Basisfuncties

4.3.1 Temperatuur instellen

Voorwaarde Apparaat ingeschakeld

→ Bedieningsknop *Temperatuur* naar de gewenste temperatuur draaien.

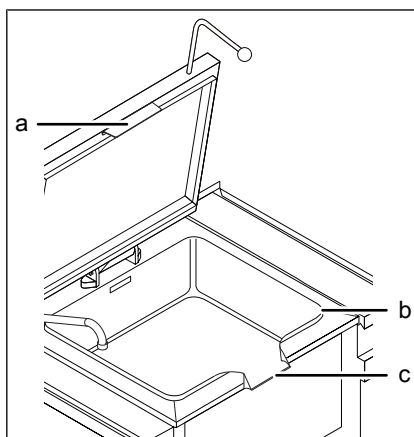
↳ Controlelampje *Verwarming* brandt.

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

Tip

Verwarmingszone is alleen geschikt voor braden of warmhouden.

4.3.2 Deksel openen en sluiten



Afbeelding: Deksel openen en sluiten

a Afsluiting

b Kraag braadslede

c Tuit

Deksel openen



VOORZICHTIG

Verbrandingsgevaar door hete stoom

Bij het openen van het apparaatdeksel kunnen brandwonden ontstaan door ontsnappende hete stoom of heet te bereiden voedsel.

- Apparaatdeksel voorzichtig openen.

→ Deksel met de greep omhoog draaien.

Deksel sluiten



VOORZICHTIG

Beknellingsgevaar tussen braadslede en deksel

Bij het sluiten handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van de kraag en tuit van de braadslede houden.

- Deksel voorzichtig sluiten.

→ Deksel met de greep omlaag draaien.

4.3.3 Braadslede kantelen



VOORZICHTIG

Beknellingsgevaar door bewegen van de braadslede

Bij het kantelen en terugkantelen personen of obstakels uit de kanteelzone achter de braadslede verwijderen.

Voorzichtig kantelen en terugkantelen.



VOORZICHTIG

Beknellingsgevaar door kantelen van de braadslede

Bij het kantelen en terugkantelen handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van de kantelophanging van de braadslede houden.

Braadslede met handkanteling kantelen

Voorwaarde Deksel geopend

1. Handvat Handwiel uitklappen.
2. Handwiel rechtsom draaien.
 - ↳ Braadslede wordt gekanteld.
 - ↳ Braadslede in verwijderingspositie.
3. Handwiel linksom draaien.
 - ↳ Braadslede wordt teruggekanteld.
 - ↳ Braadslede in werkpositie.
4. Handvat Handwiel inklappen.

Braadslee met motorkanteling kantelen



Wordt de bedieningsknop *Motorkanteling* niet meer ingedrukt, dan stopt de kantelbeweging van de braadslede.

Voorwaarde Deksel geopend

1. Bedieningsknop *Motorkanteling* in de stand *Kantelen* draaien en houden.
 - ↳ Braadslede wordt gekanteld.
 - ↳ Braadslede in verwijderingspositie.
2. Bedieningsknop *Motorkanteling* in de stand *Terugkantelen* draaien en houden.
 - ↳ Braadslede wordt teruggekanteld.
 - ↳ Braadslede in werkpositie.

Braadslede met pedaal en motorkanteling kantelen (optie)



Wordt het pedaal *Motorkanteling* niet meer ingedrukt, dan stopt de kantelbeweging van de braadslede.

Voorwaarde Deksel geopend

1. Pedaal *Motorkanteling* omhoog trekken en vasthouden.
 - ↳ Braadslede wordt gekanteld.
 - ↳ Braadslede in verwijderingspositie.

2. Pedaal *Motorkanteling* omlaag drukken en vasthouden.
 - ↳ Braadslede wordt teruggekanteld.
 - ↳ Braadslede in werkpositie.

4.4 Braden

OPGELET

Materiële schade door schoksgewijs afkoelen

Schoksgewijs afkoelen vervormt het braadvlak

- Geen bevroren te bereiden voedsel op het hete braadvlak leggen.



Bij sterke vervuiling het braadvlak tussen de bereidingen met een rvs-draadborstel, rvs-spatel en huishoudpapier reinigen.

Voorwaarde Apparaat gereed voor gebruik

Deksel geopend

Braadvlak gereinigd

1. Apparaat inschakelen (zie „Apparaat inschakelen en uitschakelen“).
2. Bedieningsknop *Temperatuur* naar de maximale temperatuur draaien.
 - ↳ Controlelampje *Verwarming* brandt.
 - ↳ Braadvlak warmt op.
 - ↳ Braadslede wordt opgewarmd.
 - ↳ Ingestelde temperatuur bereikt.
 - ↳ Controlelampje *Verwarming* gaat uit.
3. Het braadvlak dun met standaard braadvet of olie insmeren.
4. Te bereiden voedsel aanbraden.
 - ↳ Op maximale temperatuur voor het te bereiden voedsel letten.
 - ↳ Te bereiden voedsel tijdens het braden omkeren.
5. Indien nodig, het te bereiden voedsel met lage temperatuur verderbraden.
6. Na elk braadproces het braadvlak schoonmaken (zie "apparaat reinigen en onderhouden").
7. Bedieningsknop *Temperatuur* naar '△' draaien.
 - ↳ Controlelampje *Verwarming* gaat uit.
 - ↳ Braadvlak koelt af.
 - ↳ Braadslede koelt af.
8. Braadslede legen (zie „Apparaat legen“).
9. Apparaat reinigen (zie "apparaat reinigen en onderhouden").

4.5 Smoren



VOORZICHTIG

Verbrandingsgevaar door kokend voedsel

Markering *Maximaal vulpeil* niet overschrijden



VOORZICHTIG

Verbrandingsgevaar door hete stoom

Bij het openen van het apparaatdeksel kunnen brandwonden ontstaan door ontsnappende hete stoom of heet te bereiden voedsel.

- Apparaatdeksel voorzichtig openen.
-

OPGELET

Materiële schade door schoksgewijs afkoelen

Schoksgewijs afkoelen vervormt het braadvlak

- Geen bevroren te bereiden voedsel op het hete braadvlak leggen.
-



Het te bereiden voedsel wordt eerst met zeer hoge temperatuur aangebraden en daarna met toevoeging van vloeistof bij een lagere temperatuur bereid.

Voorwaarde Apparaat gereed voor gebruik

Deksel geopend

Braadvlak gereinigd

1. Apparaat inschakelen (zie „Apparaat inschakelen en uitschakelen“).
2. Bedieningsknop *Temperatuur* naar de maximale temperatuur draaien.
 - ↳ Controlelampje *Verwarming* brandt.
 - ↳ Braadvlak warmt op.
 - ↳ Braadslede wordt opgewarmd.
 - ↳ Ingestelde temperatuur bereikt.
 - ↳ Controlelampje *Verwarming* gaat uit.
3. Het braadvlak dun met standaard braadvet of olie insmeren.
4. Te bereiden voedsel aanbraden.
 - ↳ Op maximale temperatuur voor het te bereiden voedsel letten.
 - ↳ Te bereiden voedsel tijdens het braden omkeren.
5. Vloeistof vullen.
6. Deksel sluiten.
7. Het te bereiden voedsel met lage temperatuur bereiden.

8. Tijdens het bereiden af en toe omroeren.
 - ↳ Warmte verdeelt zich gelijkmatig.
 - ↳ Voedsel brandt niet aan.
9. Deksel ongeveer 5 cm (spleet) ver openen.
 - ↳ Stoom ontsnapt.
10. Deksel volledig openen.
11. Bedieningsknop *Temperatuur* naar '△' draaien.
 - ↳ Controlelampje *Verwarming* gaat uit.
 - ↳ Braadvlak koelt af.
 - ↳ Braadslede koelt af.
12. Braadslede legen (zie „Apparaat legen“).
13. Apparaat reinigen (zie "apparaat reinigen en onderhouden").

4.6 Apparaat leeg maken



VOORZICHTIG **Verbrandingsgevaar door hete stoom**

Bij het openen van het apparaatdeksel kunnen brandwonden ontstaan door ontsnappende hete stoom of heet te bereiden voedsel.

- Apparaatdeksel voorzichtig openen.
-



VOORZICHTIG **Verbrandingsgevaar door hete vloeistoffen**

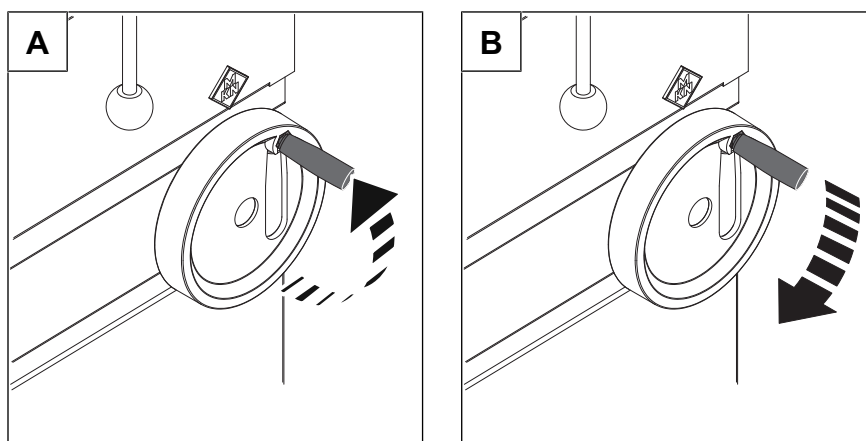
- Armen en handen beschermen met geschikte veiligheidshandschoenen.
 - Voor het vervoer hittebestendige reservoirs met handvatten en afsluitbare deksels gebruiken.
-



VOORZICHTIG **Verbrandingsgevaar door hete vloeistoffen**

Voeten en benen met volledige beschermende kleding en veiligheidsschoenen beschermen.

4.6.1 Leegmaken met handkanteling



Afbeelding: Greep handwiel klappen (A), handwiel draaien (B)

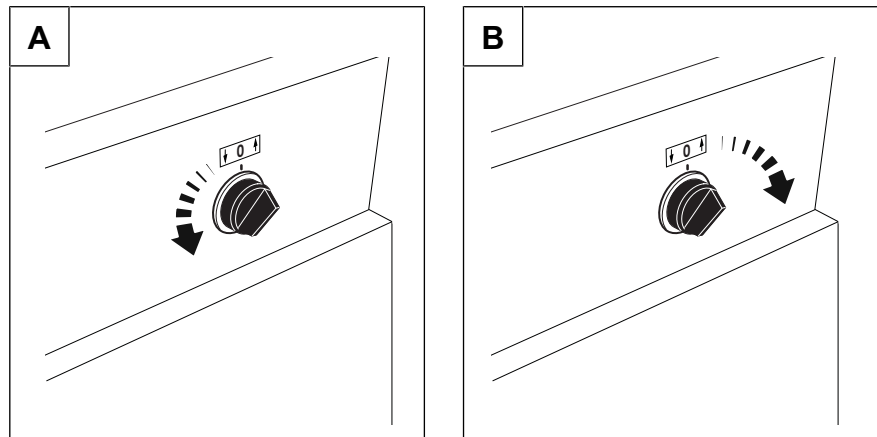
Voorwaarde Bereiden beëindigd
Apparaat uitgeschakeld

1. Deksel ongeveer 5 cm (spleet) ver openen.
↳ Stoom ontsnapt.
2. Handvat Handwiel uitklappen.
3. Handwiel rechtsom draaien.
↳ Braadslede wordt gekanteld.
↳ Braadslede in verwijderingspositie.
4. Geschikte bak eronder plaatsen.
5. Voedsel in reservoir doen.
6. Handwiel linksom draaien.
↳ Braadslede wordt teruggekanteld.
↳ Braadslede in werkpositie.
7. Handvat Handwiel inklappen.

4.6.2 Leegmaken met motorkanteling



Wordt de bedieningsknop *Motorkanteling* niet meer ingedrukt, dan stopt de kantelbeweging van de braadslede.



Afbeelding: Braadslede kantelen (A), braadslede terugkantelen (B)

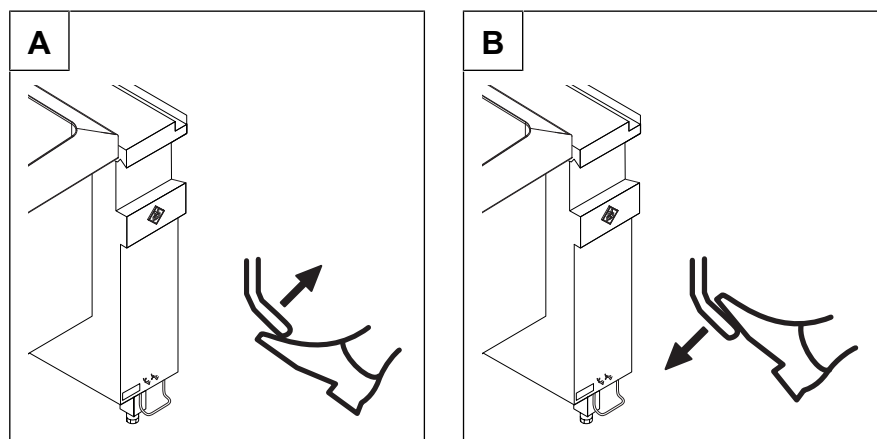
Voorwaarde Deksel geopend

1. Bedieningsknop *Motorkanteling* in de stand *Kantelen* draaien en houden.
 ↳ Braadslede wordt gekanteld.
 ↳ Braadslede in verwijderingspositie.
2. Bedieningsknop *Motorkanteling* in de stand *Terugkantelen* draaien en houden.
 ↳ Braadslede wordt teruggekanteld.
 ↳ Braadslede in werkpositie.

4.6.3 Legen met pedaal en motorkanteling (optie)



Wordt het pedaal *Motorkanteling* niet meer ingedrukt, dan stopt de kantelbeweging van de braadslede.



Afbeelding: A Braadslede kantelen, B Braadslede terugkantelen

Voorwaarde Bereiden beëindigd
Apparaat uitgeschakeld

1. Deksel ongeveer 5 cm (spleet) ver openen.
 ↳ Stoom ontsnapt.

2. Geschikte bak eronder plaatsen.
3. Pedaal *Motorkanteling* omhoog trekken en vasthouden.
 - ↳ Braadslede wordt gekanteld.
 - ↳ Braadslede in verwijderingspositie.
4. Voedsel in reservoir doen.
5. Pedaal *Motorkanteling* omlaag drukken en vasthouden.
 - ↳ Braadslede wordt teruggekanteld.
 - ↳ Braadslede in werkpositie.

4.7 Pauzeren en bedrijfseinde

Apparaat voor bedrijfseinde en tijdens bedrijfspauzes uitschakelen.

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**Materiële schade door ondeskundige reiniging**

- Apparaat niet met een hogedrukreiniger of waterstraal reinigen.
-

5.1 Corrosie vermijden

- Oppervlakken van het apparaat schoon en toegankelijk voor lucht houden.
- Verwijderen van klak-, vet-, zetmeel- en eiwitlagen.
- 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 staaldraadborstel.
- Vermijden van contact met ijzer en staal, bijvoorbeeld staalwol en stalen spatel.
- Geen blekende en chloorhoudende reinigingsmiddelen gebruiken.
- Contactvlakken met water reinigen.

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

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.

5.4 Braadvlak tussen bereidingsprocessen reinigen



VOORZICHTIG

Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken

- Armen en handen beschermen met geschikte veiligheidshandschoenen.
-

Tussen bereidingen moeten braadresten van het braadvlak worden verwijderd.

5.5 Braadslede reinigen

OPGELET

Beschadigingen door ondeskundige reiniging

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



Braadslede door kort opwarmen drogen.

Voorwaarde Apparaat uitgeschakeld en afgekoeld

Braadslede leeg

Deksel geopend

1. Braadslede kantelen.
2. Braadslede met warm water reinigen.
 - ↳ Grove vervuilingen met spatel of spons verwijderen.
 - ↳ Indien nodig een mild reinigingsmiddel gebruiken.
 - ↳ Hardnekkige voedingsresten bij lage temperatuur loskoken.
3. Braadslede met warm water uitspoelen.
4. Braadslede droog opwrijven.
5. Het braadvlak dun met standaard braadvet of olie insmeren.
6. Braadslede terugkantelen.
7. Braadslede door kort opwarmen drogen.

8. Deksel sluiten.

5.6 Apparaat controleren

5.6.1 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.
-

Voorwaarde Apparaat afgekoeld

Braadslede leeg en gereinigd

Deksel volledig geopend

→ Behuizing, braadslede en deksel op vervorming en schade controleren.

→ Bij apparaten met kantelbare braadslede, braadsledeophanging op vervorming en schade controleren.

6 Storingen verhelpen

6.1 Storingsoorzaken en oplossingen

Fout	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Apparaat reageert niet	Bedieningsknop <i>Aan Uit</i> defect	- Apparaat van het elektriciteitsnet scheiden. - Contact opnemen met de klantenservice.
	Veiligheidstemperatuurbegrenzer is geactiveerd omdat omgevingstemperatuur is overschreden	Contact opnemen met de klantenservice.
	Veiligheidstemperatuurbegrenzer is geactiveerd omdat bedrijfstemperatuur is overschreden	Contact opnemen met de klantenservice.
Apparaat wordt niet warm	Bedieningsknop <i>Temperatuur</i> in de stand '△'	Temperatuur instellen.
	Bedieningsknop <i>Aan Uit</i> in de stand '0'	Apparaat inschakelen.
	Stroomtoevoer onderbroken	Contact opnemen met vakkundig personeel.
	Apparaat defect	- Apparaat van het elektriciteitsnet scheiden. - Contact opnemen met de klantenservice.
Onvoldoende verwarmingsvermogen	Apparaat defect	- Apparaat van het elektriciteitsnet scheiden. - Contact opnemen met de klantenservice.
	Netfase ontbreekt	Neem contact op met vakkundig personeel
Controlelampje <i>Verwarming</i> brandt niet	Controlelampje <i>Verwarming</i> defect	- Apparaat van het elektriciteitsnet scheiden. - Contact opnemen met de klantenservice.
	Apparaat defect	- Apparaat van het elektriciteitsnet scheiden. - Contact opnemen met de klantenservice.
	Braadslede gekanteld	Braadslede terugkantelen.
Apparaat met handkanteling: kantelen reageert niet	<i>Kantel</i> mechanisme defect	- Apparaat leeg maken. - Apparaat van het elektriciteitsnet scheiden. - Contact opnemen met de klantenservice.

Fout	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Apparaat met motorkanteling: kantelen reageert niet	Bedieningsknop <i>Motorkanteling</i> defect	- Apparaat van het elektriciteitsnet scheiden. - Contact opnemen met de klantenservice.
	Pedaal <i>Motorkanteling</i> defect	- Apparaat van het elektriciteitsnet scheiden. - Contact opnemen met de klantenservice.
	Motor defect	Braadslede teruggekanteld: - Apparaat leeg maken. - Contact opnemen met de klantenservice. Verwarmingsfunctie is niet beperkt.
		Braadslede gedeeltelijk gekanteld: - Apparaat leeg maken. - Apparaat van het elektriciteitsnet scheiden. - Gaskraan sluiten. - Contact opnemen met de klantenservice. Verwarmingsfunctie is niet mogelijk.
		Braadslede gekanteld: - Apparaat van het elektriciteitsnet scheiden. - Gaskraan sluiten. - Contact opnemen met de klantenservice. Verwarmingsfunctie is niet mogelijk.

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

De fabrikant adviseert onderhoud van het apparaat met een interval van 3 maanden.

7.1 Aanbevolen onderhoud uitvoeren

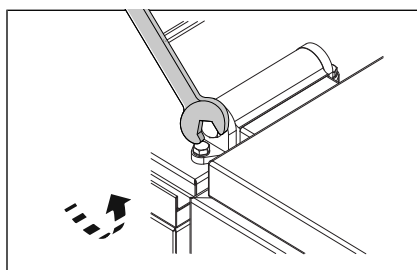
7.1.1 Dekselscharnier smeren



Geschikt speciaal armaturenvet gebruiken.

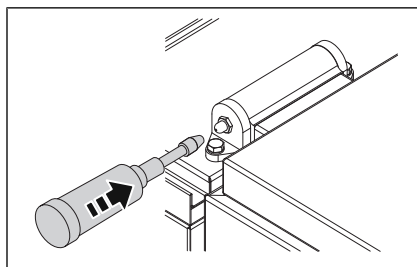
Voorwaarde Apparaat uitgeschakeld
Apparaat geleegd

1. Deksel sluiten.



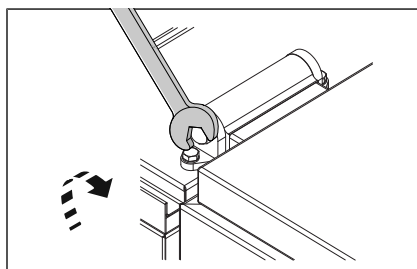
Afbeelding: Dopmoer afschroeven

2. Dopmoer met schroefsleutel afschroeven.



Afbeelding: Dekselscharnier smeren

3. Vetspuit op smeernippel plaatsen.
4. Speciaal vet met vetspuit inpersen.



Afbeelding: Dopmoer opschroeven

5. Dopmoer met schroefsleutel vastschroeven.

6. Deksel meerdere keren openen en sluiten.
↳ Speciaal vet wordt in het dekselscharnier verdeeld.
7. Overtollig speciaal vet verwijderen.
8. Apparaat reinigen (zie "apparaat reinigen en onderhouden").

[illegible]

Onderhoud uitvoeren

Onderhoudswerk	Datum	Firma, persoon	Handtekening
Onderhoudswerk	Datum	Firma, persoon	Handtekening



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.

Olie en vet Olie- en vethoudende resten moeten in geschikte reservoirs worden verzameld en volgens de plaatselijke afvoervoorschriften worden afgevoerd.

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 kantelbraadpan

Apparaatnummer

10010236	10015712	10015713	10015941	10015943	10015947	10015952	2021401C
2021407C	2021440C	2021444C	2021456C	2021457C	2121401C	2121403C	2121410C
3021440C	3021444C	3021460C	3021461C				

aan alle geldende voorschriften van de volgende richtlijnen en verordeningen 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

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

gebruikte keuringsdocumenten

DIN EN 55014-1:2012-05
 EN 55014-2:2015
 EN ISO 12100:2010
 EN 60335-1:2012
 EN 60335-2-39:2003/AC:2007

Vertaling van originele document • 2021401--0KONL-B

Wolfenbüttel, 7-6-2017

Gemachtigde voor de samenstelling van de technische documentatie:

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

1 / 2

2021401--0KONL-B

nl-NL

2021401-20ABNL-A





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 kachelbraadpan met motorkanteling							
Apparaatnummer							
10010092	10011976	10011977	2021402	2021402A	2021402B	2021402C	2021408
2021408A	2021408B	2021408C	2021442B	2021442C	2021446B	2021446C	2121402
2121402A	2121402B	2121402C	2121404	2121404A	2121404B	2121404C	3021402
3021402A	3021402B	3021402C	3021408	3021408A	3021408B	3021408C	3021442B
3021442C	3021446B	3021446C	3021450B	3021450C			

aan alle geldende voorschriften van de volgende richtlijnen en verordeningen 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

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

gebruikte keuringsdocumenten
DIN EN 55014-1:2012-05
EN 60335-2-39:2003/AC:2007
EN ISO 12100:2010
EN 55014-2:2015
EN 60335-1:2012/A11:2014

Vertaling van originele document • 2021401--0KODE-B

Wolfenbüttel, 7-6-2017

Gemachtigde voor de samenstelling van de technische documentatie:

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

2 / 2

2021401--0KONL-B

nl-NL



www.mkn.eu

