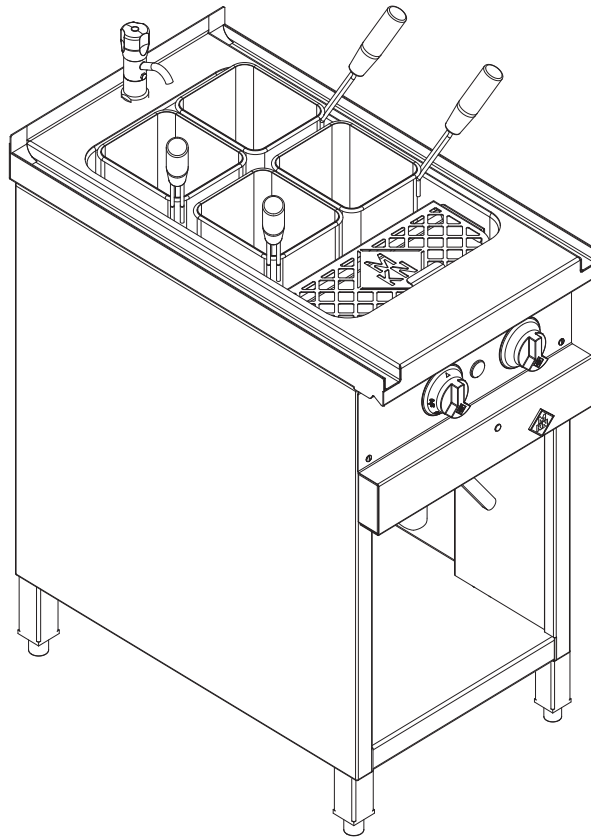




Les bruksanvisningen før igangsetting

Bruksanvisning

## Pastakoker



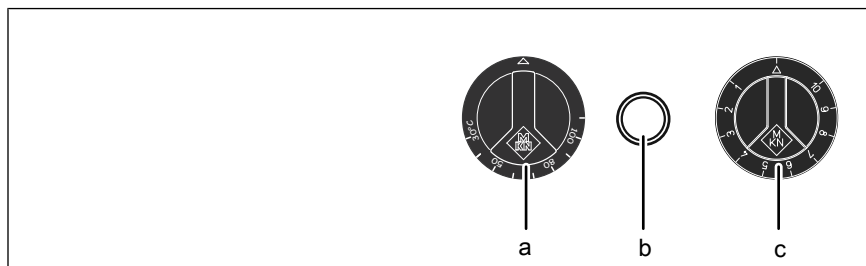
2020402-20ABNO-D • 21.12.2022

Apparat	Energitype	Utførelse	Modell
Pastakoker	Elektro	Stående apparat	OPENUK O7ENUK HLENUK
		Hengende apparat	OIENUK
		Bordapparat	SLENUK
		Integrert apparat	EBENUK

2020402-20ABNO-D

nb-NO

## Betjenings- og indikatorelementer



a Betjeningsspak *Temperatur*  
b Kontrollampe *Oppvarming*

c Betjeningsspak *Ytelse*

## **Produsent**

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

Telefon +49 5331 89-0  
Telefaks +49 5331 89-280  
Internett [www.mkn.com](http://www.mkn.com)

## **Opphavsrett**

Alle rettigheter på tekster, grafiker eller bilder til denne dokumentasjonen ligger ved MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG. Distribusjon eller kopiering er utelukkende tillatt med skriftlig godkjenning fra MKN.

Copyright by MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG



<b>1 Innledning</b>	<b>7</b>
<b>1.1 Om denne veiledningen</b>	<b>7</b>
1.1.1 Tegnforklaring	8
<b>1.2 Garanti og ansvar</b>	<b>9</b>
<b>1.3 Tiltent bruk</b>	<b>9</b>
<b>2 Sikkerhetsanvisninger</b>	<b>10</b>
<b>3 Beskrivelse av apparatet</b>	<b>13</b>
<b>3.1 Oversikt over apparatet</b>	<b>13</b>
3.1.1 Stående apparat	13
3.1.2 Hengende apparat	14
3.1.3 Bordapparat	14
3.1.4 Integrert apparat	15
<b>3.2 Funksjon til betjenings- og indikatorelementer</b>	<b>15</b>
<b>4 Betjene apparatet</b>	<b>16</b>
<b>4.1 Tips til omgang</b>	<b>16</b>
<b>4.2 Basisfunksjoner</b>	<b>16</b>
4.2.1 Forberede apparatet	16
4.2.2 Utvidelse til 6 kokeinnsatser	17
4.2.3 Innstilling av temperatur	17
4.2.4 Still inn ytelse	17
<b>4.3 Slå på og av apparatet</b>	<b>17</b>
4.3.1 Slå på	17
4.3.2 Slå av	18
<b>4.4 Fyll på vann</b>	<b>18</b>
<b>4.5 Koking</b>	<b>18</b>
<b>4.6 Tøm apparatet</b>	<b>19</b>
4.6.1 Tøm apparatet nedover	20
4.6.2 Tøm apparatet forover	20
<b>4.7 Pause og driftsslutt</b>	<b>21</b>
<b>5 Rengjøre og pleie apparatet</b>	<b>22</b>
<b>5.1 Unngå korrosjon</b>	<b>22</b>
<b>5.2 Fjerne rust</b>	<b>22</b>
<b>5.3 Rengjøre huset</b>	<b>22</b>
<b>5.4 Rengjør karet</b>	<b>23</b>
<b>5.5 Rengjør kokeinnsatsen</b>	<b>23</b>
<b>5.6 Rengjøre utløp</b>	<b>23</b>
<b>5.7 Avkalke apparatet</b>	<b>24</b>
<b>5.8 Kontrollere apparatet</b>	<b>24</b>
5.8.1 Gjennomfør visuell kontroll	24
<b>6 Feilbehandling</b>	<b>25</b>

<b>6.1 Feilårsaker og utbedring .....</b>	<b>25</b>
<b>6.2 Typeskilt .....</b>	<b>25</b>
<b>7 Gjennomføre vedlikehold .....</b>	<b>26</b>
<b>8 Miljøvennlig avfallsbehandling .....</b>	<b>27</b>
<b>9 Produsenterklæring .....</b>	<b>28</b>



# 1 Innledning

## 1.1 Om denne veiledningen

Bruksanvisningen er del av apparatet og inneholder informasjon:

- for sikker drift,
- for rengjøring og pleie,
- for utbedring ved feil.

Følgende anvisninger må følges og overholdes:

- Les hele bruksanvisningen før første betjening.
- Bruksanvisningen må til enhver tid være tilgjengelig for operatøren på bruksstedet til apparatet.
- Suppleringer fra produsenten skal legges inn.
- Bruksanvisningen skal oppbevares for brukstiden til apparatet.
- Gi bruksanvisningen videre til neste eier av apparatet.

**Målgruppe** Målgruppen til bruksanvisningen er operatøren, som har ansvar for drift, rengjøring og pleie av apparatet.

**Illustrasjoner** Alle illustrasjoner i denne veiledningen er ment som eksempler. Avvik til dette apparatet kan forekomme.

## 1.1.1 Tegnforklaring



---

**FARE**  
**Umiddelbar truende fare**

Ignorering fører til død eller alvorlige personskader.

---



---

**ADVARSEL**  
**Mulig truende fare**

Ignorering kan føre til død eller alvorlige personskader.

---



---

**FORSIKTIG**  
**Farlig situasjon**

Ignorering kan føre til lette og midlere personskader.

---

---

**OBS**  
**Materiell skade**

Ignorering kan føre til materiell skade.

---



Merknader til forståelse og betjening av apparatet.

---

Symbol/utmerkelse	Betydning
•	Oppføring av informasjon.
→	Handlingstrinn, som skal utføres i vilkårlig rekkefølge.
1. 2.	Handlingstrinn, som skal utføres i foreskrevet rekkefølge.
↳	Resultat eller tilleggsinformasjon til en utført handling.



## 1.2 Garanti og ansvar

Du taper garantien og apparatsikkerheten er ikke lenger garantert, ved:

- ombygging eller tekniske endringer på apparatet,
- ikke-tiltenkt bruk,
- feilaktig igangsetting, betjening eller vedlikehold av apparatet,
- Feil, som oppstår grunnet ignorering av denne veiledningen.

## 1.3 Tiltentkt bruk

Dette apparatet er utelukkende bestemt til kommersiell bruk, spesielt i kommersielle kjøkken.

Dette apparatet må kun med egnet tilbehør brukes til koking og varmholding av mat.

**Det er forbudt å bruke apparatet for blant annet følgende formål:**

- tørke duker, papir eller servise
- Fritere
- oppvarming av syrer, lut eller andre kjemikalier
- oppvarming av hermetikk
- oppvarming av brennbare væsker
- oppvarming av rom
- Som lagringsflate eller arbeidsplate
- oppbevaring av mat
- Opptining av frysevarer
- Tining og oppvarming av matretter
- Smelting av fett og salt

**Det er forbudt å bruke apparatet i følgende land:**

- USA
- Canada

# 2 Sikkerhetsanvisninger

Apparatet oppfyller de relevante sikkerhetsstandardene. Det er ikke mulig å utelukke restfarer ved betjening eller farer grunnet feilbetjening, disse nevnes separat i sikkerhetsanvisningene og varslingene.

Operatøren må kjenne til og følge regionalt gjeldende forskrifter.

**Drift** Følgende personkrets må ved betjening være under oppsyn av en person, som er ansvarlig for sikkerheten:

- Personer, som fysisk, sensorisk eller mentalt ikke kan eller mangler kunnskaper og erfaring for forskriftsmessig betjening av apparatet.

Den oppsynshavende personen må være kjent med apparatet og farene som går ut ifra det.

### **Varme overflater** **Forbrenningsfare grunnet varme overflater**

- Beskytt armer og hender med egnede vernehansker.
- Ikke ta på varmeelementer, varmeflater eller tilbehør omgående etter drift.
- La overflater avkjøles før rengjøring.

### **Varme væsker** **Fare for skålding grunnet varme væsker**

- Overhold den maksimale påfyllingsmengden.

### **Fare for etsning grunnet fordampende rengjøringsmiddel**

- Følg anvisningen til rengjøringsmiddelprodusenten.

### **Fare for skålding grunnet damp**

- Åpne tømmekranen forsiktig og tøm apparatet.

### **Defekt apparat** **Fare for personskade grunnet defekt apparat**

- Koble det defekte apparatet fra strømforsyningsnettet.
- Det defekte apparatet må ikke tas i drift.
- Apparatet skal kun repareres av autorisert fagpersonell.

### **Brannvern** **Brannfare pga. tilsmussing og fettlag**

- Rengjør apparatet etter driftsslutt.

### **Brannfare grunnet overoppvarming**

- Observer apparatet under driften.

### **Brannsløkning**

- I tilfelle av brann må apparatet kobles fra strømforsyningsnettet.
- Fettbrann må slokkes med brannsløkkes av brannklasse F, aldri med vann. Øvrig brann må slokkes med sløkkemiddel egnet for brannklassen, for eksempel med ABC-sløkker eller CO<sub>2</sub>-sløkkes.

### **Apparat på ruller Fare for personskade grunnet apparat på ruller**

- Apparater med veggtykkelse smalere enn 600 mm , skal monteres på veggen.
- Apparatet bør bare bevegges for rengjøring og vedlikehold.
- Lås rullene under drift.
- Apparatet må kun flyttes når det er tomt.

### **Fare grunnet ledningsbrudd ved sterk strekkbelastning**

- Fest apparatet på stedet med en trekkavlastning for å avlaste belastningen på tilkoblingsledningen slik at tilkoblingsledningene ikke blir utsatt for spenning når apparatet beveger seg. Trekkavlastningen må være konstruert for en trekkbelastning på minst 0,6 kN.

### **Feil rengjøring Fare for etsning grunnet rengjøringsmiddel**

- Følg anvisningen til rengjøringsmiddelprodusenten.
- Overhold egnede vernetiltak ved omgang med etsende rengjøringsmiddel.

### **Fare for å falle på vått og glatt gulv**

- Hold gulvet foran apparatet rent og tørt.

### **Materiell skade grunnet feil rengjøring**

- Rengjør apparatet etter bruk.
- Ikke rengjør apparatet med høytrykksspyler eller vannstråle.
- Ikke rengjør huset med sterkt slipende eller kjemisk aggressive rengjøringsmidler.
- Ikke rengjør huset med sterkt slipende svamper.
- Følg anvisningen til rengjøringsmiddelprodusenten.
- Apparatet må ikke sjokkavkjøles.
- Ikke bruk blekende eller klorholdige rengjøringsmidler eller desinfeksjonsmidler.
- Ikke dykk huset under vann.
- Hold apparatet rent for kalk.

### **Hygiene Helsefare grunnet mangelfull hygiene**

- Overhold regionalt gjeldende hygieneforskrifter.
- Følg rengjøringsanvisningene.

### **Feil bruk Materiell skade grunnet feil bruk**

- Apparatet må ikke drives utendørs.
- Bruk kun originalt tilbehør.
- Operatøren må regelmessig undervises.

## Sikkerhetsanvisninger

---

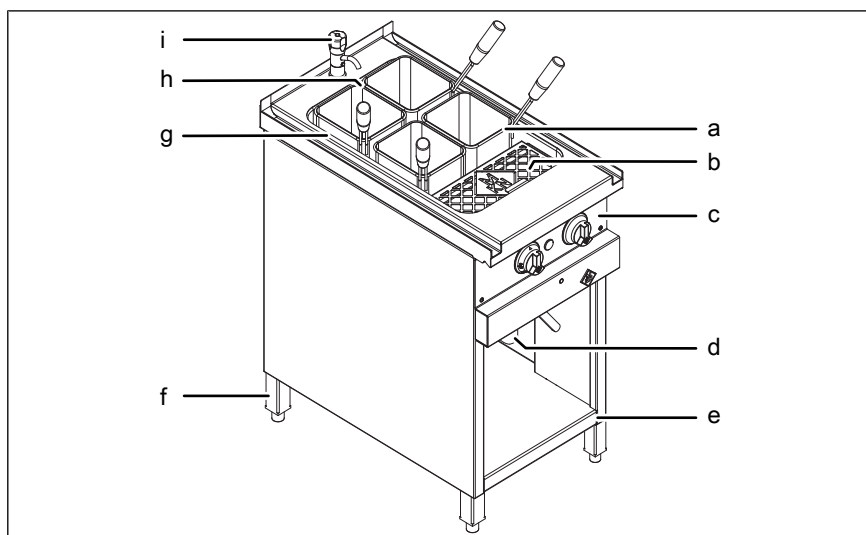
- Ikke varm opp varmeplater eller hermetikkbokser.
- Observer apparatet under driften.
- Apparatet må ikke drives uten kokevann.

### 3 Beskrivelse av apparatet

Apparatet er universelt anvendelig ved kommersielle kjøkken, og ment for tilberedning av matretter. Apparatet må kun benyttes med egnede væsker til koking av mat.

#### 3.1 Oversikt over apparatet

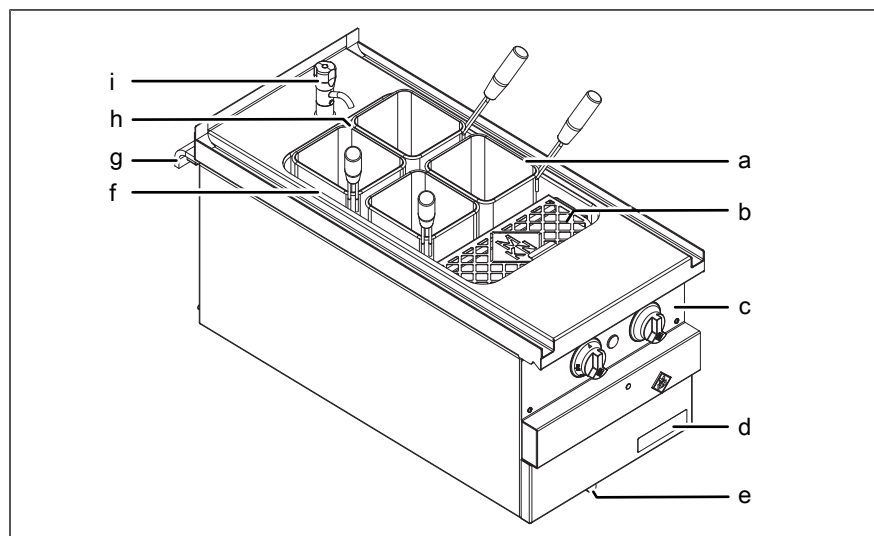
##### 3.1.1 Stående apparat



Bilde: Pastakoker

- |   |                                    |   |                                       |
|---|------------------------------------|---|---------------------------------------|
| a | Kokeinnsats                        | f | Apparatbein (ekstrautstyr)            |
| b | Overskummingskål med innleggsplate | g | Kar                                   |
| c | Betjeningsskjerm                   | t | Markering <i>maksimalt fylleenivå</i> |
| d | Utløp                              | i | Vannforsyningsventil                  |
| e | Typeskilt                          |   |                                       |

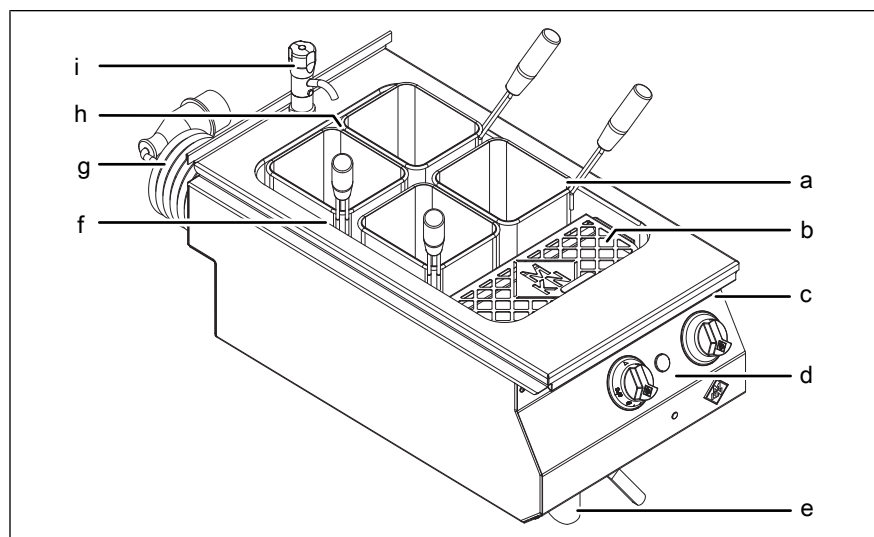
### 3.1.2 Hengende apparat



Bilde: Pastakoker

- |   |                                     |   |                                      |
|---|-------------------------------------|---|--------------------------------------|
| a | Kokeinnsats                         | f | Kar                                  |
| b | Overskummingsskål med innleggsplate | g | Opphengskrok                         |
| c | Betjeningsskjerm                    | t | Markering <i>maksimalt fyllenivå</i> |
| d | Typeskilt                           | i | Vannforsyningsventil                 |
| e | Utløp                               |   |                                      |

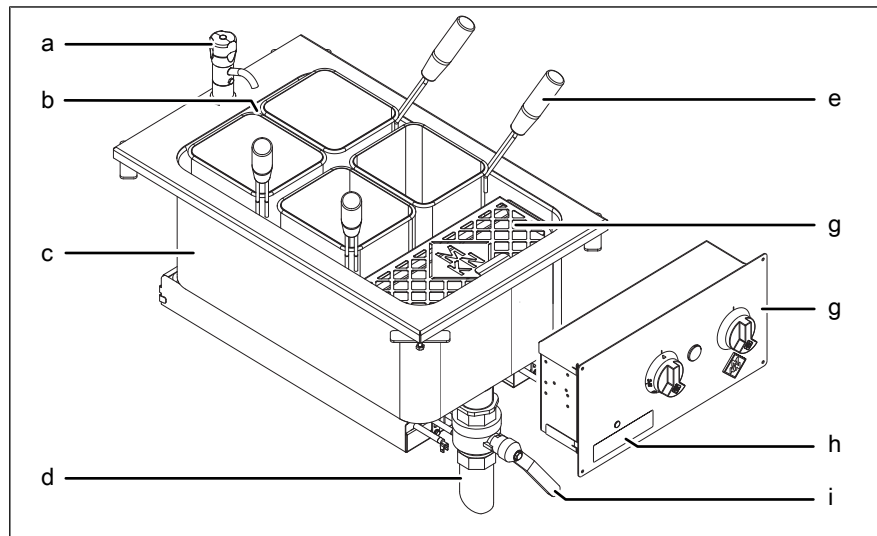
### 3.1.3 Bordapparat



Bilde: Pastakoker

- |   |                                     |   |                                      |
|---|-------------------------------------|---|--------------------------------------|
| a | Kokeinnsats                         | f | Kar                                  |
| b | Overskummingsskål med innleggsplate | g | Forsyningsledning                    |
| c | Typeskilt                           | t | Markering <i>maksimalt fyllenivå</i> |
| d | Betjeningsskjerm                    | i | Vannforsyningsventil                 |
| e | Utløp                               |   |                                      |

### 3.1.4 Integriert apparat



Bilde: Pastakoker

- |   |                                      |   |                               |
|---|--------------------------------------|---|-------------------------------|
| a | Vannforsyningsventil                 | f | Overskummingskål og dekkplate |
| b | Markering <i>maksimalt fyllenivå</i> | g | Betjenings skjerm             |
| c | Kar                                  | t | Typeskilt                     |
| d | Utløp                                | i | Stoppekran                    |
| e | Kokeinnsats                          |   |                               |

### 3.2 Funksjon til betjenings- og indikatorelementer

Symbol	Betjenings-/indikatorelement	Funksjon
△	Betjeningsspak <i>Ytelse</i>	• Slå av apparatet.
1 — 10		• Stille inn ytelse.
△	Betjeningsspak <i>Temperatur</i>	• Slå av oppvarmingen.
30° C—110° C		• Still inn temperatur.
○	Kontrollampe <i>Oppvarming</i>	• Lyser når oppvarmingen er aktiv.

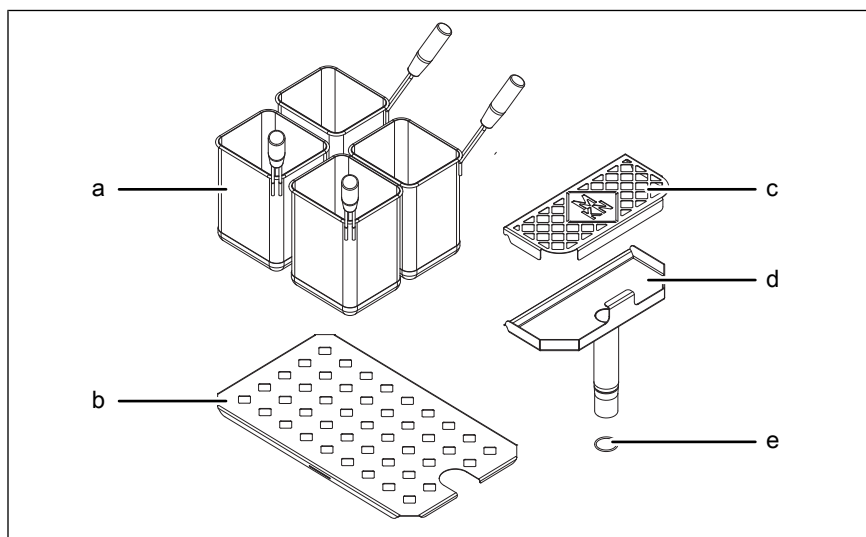
## 4 Betjene apparatet

### 4.1 Tips til omgang

- Bruk egnet kokeutstyr.
  - Egnet kokeutstyr er av perforert rustfritt stål med jevnt underlag.
- Unngå overkoking.
- Bruk restvarmen ved å slå av til rett tid.

### 4.2 Basisfunksjoner

#### 4.2.1 Forberede apparatet



Bilde: Utrustning

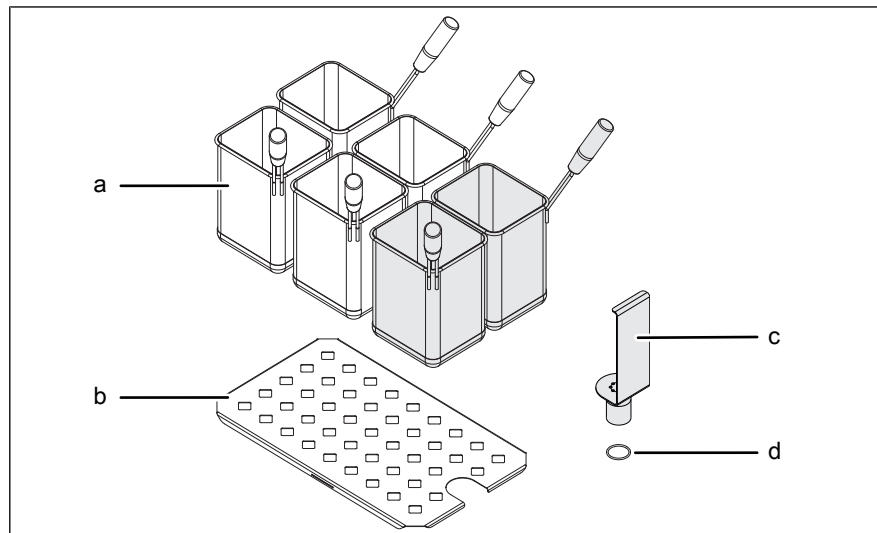
- |   |               |   |                   |
|---|---------------|---|-------------------|
| a | Kokeinnsats   | d | Overskummingsskål |
| b | Bunninnsats   | e | Tetning           |
| c | Innleggsplate |   |                   |

#### Forutsetning Apparat rengjort

1. Sett bunninnsatsen inn i karet.
  2. Plasser tetningen på overskummingsskålen.
  3. Sett overskummingsskålen på utløpet.
  4. Legg innleggsplaten inn i overskummingsskålen.
  5. Lukk utløpet.
  6. Sett samlebeholderen under utløpet.
- ↳ Apparatet er forberedt.



## 4.2.2 Utvidelse til 6 kokeinnsatser



Bilde: Utvidelse til 6 kokeinnsatser

- |   |             |   |           |
|---|-------------|---|-----------|
| a | Kokeinnsats | c | Utløpssil |
| b | Bunninnsats | d | Tetning   |

### Forutsetning Apparat rengjort

1. Sett bunninnsatsen inn i karet.
  2. Plasser tetningen på utløpssilen.
  3. Sett utløpssilen på utløpet.
  4. Lukk utløpet.
  5. Sett samlebeholderen under utløpet.
- ↳ Apparatet er forberedt.

## 4.2.3 Innstilling av temperatur

- Sett betjeningsspaken *Temperatur* på ønsket temperatur.  
 ↳ Kontrolllampen *Oppvarming* lyser.  
 ↳ Kontrolllampen *Oppvarming* slukkes når innstilt temperatur oppnås.

## 4.2.4 Still inn ytelse

### Forutsetning Apparatet er slått på

- Drei betjeningsspaken *ytelse* på ønsket effekttrinn.

## 4.3 Slå på og av apparatet

### 4.3.1 Slå på

#### Forutsetning Apparatet er driftsklart

- Drei betjeningsspaken *ytelse* på maksimalt effekttrinn.  
 ↳ Apparatet er slått på.

### 4.3.2 Slå av

1. Drei betjeningsspaken *ytelse* på stillingen "△".  
↳ Apparatet er slått av.

### 4.4 Fyll på vann



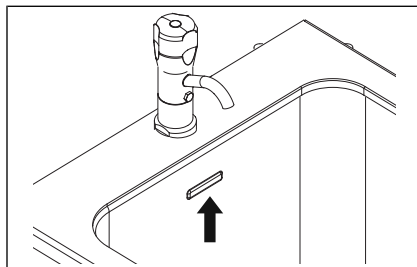
Følg med på endringen av fylleenivå som følge av den påfylte kokeinnsatsen.



Vannet må først saltes når koketemperaturen er nådd.

På den måten oppløses saltet umiddelbart, og avleires ikke først på bunnen.

Salt på bunnen kan føre til korrosjon.



Bilde: Markering *maksimalt fylleenivå*

**Forutsetning** Utløpet er lukket  
Apparat klargjort

1. Åpne vannforsyningsventilen.
2. Fyll på vann til under markeringen *maksimalt fylleenivå*.
3. Lukk vannforsyningsventilen.

### 4.5 Koking



#### **FORSIKTIG**

**Fare for skålding grunnet mat som koker**

Markeringen *maksimalt fylleenivå* må ikke overskrides



#### **FORSIKTIG**

**Fare for skålding grunnet varme væsker**

- La samlebeholderen avkjøles før den tømmes.
- Beskytt armer og hender med egnede vernehansker.



Tilførsel av kald væske eller kaldt vann under koking vil forlenge koketiden.



Kontroller samlebeholderen jevnlig under drift og tøm den ved behov

**Forutsetning**

Apparatet er driftsklart

Egnet samlebeholder er satt under

Vann påfylt

Utløpet er lukket

1. Slå på apparatet (se "Slå på og av apparatet").
2. Still inn temperaturen.
  - ↳ Apparat varmer opp.
  - ↳ Kontrolllampen *Oppvarming* lyser.
  - ↳ Innstilt temperatur er nådd.
  - ↳ Kontrolllampen *Oppvarming* slukkes.
3. Fyll på mat i kokeinnsatsen.
4. Sett inn kokeinnsatsen forsiktig.
  - ↳ Følg markeringen *maksimalt fyllenivå*.
  - ↳ Ved overskridelse må den overskytende mengden tømmes ved utløpet.
5. Kok maten slik du ønsker.
  - ↳ Få maten til å koke raskt med maksimal ytelse.
  - ↳ Ømfintlig mat kokes langsomt og skånsomt med lav effekt.
6. Hos et apparat med 6 kokeinnsatser, fjern skummet med en egnet skje.
7. Hos apparat med overskummingsskål, åpne utløpet forsiktig og åpne vannforsyningsventilen.
  - ↳ Skum flyter over overskummingsskålen og utløpet i samlebeholderen.
8. Lukk vannforsyningsventilen.
9. Lukk utløpet.
10. Fjern kokeinnsatsen etter koking.
11. Slå av apparatet.
12. Tøm apparatet (se "Tømme apparat").
13. Rengjør apparatet (se "Rengjøre og pleie apparatet").

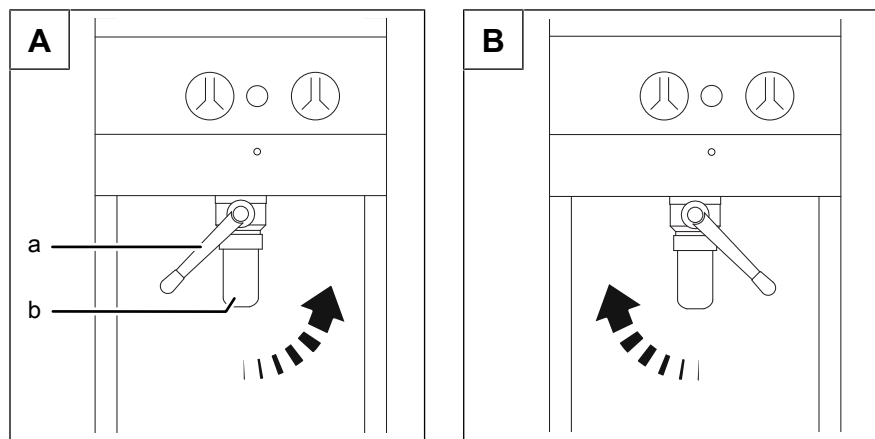
**Tips**

Mat eller væske som inneholder eggehvite eller stivelse fører til sterk skumdannelse.

**4.6 Tøm apparatet****FORSIKTIG****Fare for skålding grunnet varme væsker**

- Beskytt armer og hender med egnede vernehansker.
- Ved transport skal det brukes varmebestandige beholdere med håndtak og lokk som kan låses.

## 4.6.1 Tøm apparatet nedover



Bilde: Åpne utløpet (A), lukk utløpet (B)

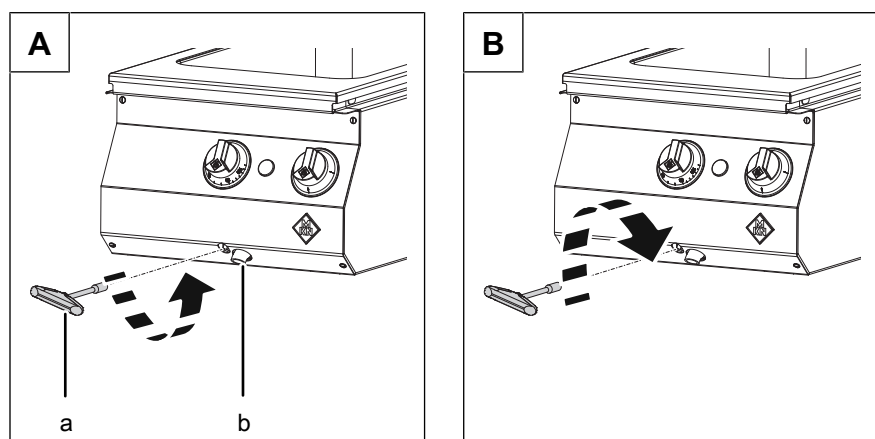
a Stoppekran

b Utløp

**Forutsetning** Apparatet er slått av  
Apparatet er avkjølt  
Utløpet er lukket

1. Sett en egnet beholder under.
2. Demonter overskummingskålen med innleggsplate.
3. Drei stoppekranen langsomt mot høyre.  
↳ Utløpet åpnes.  
↳ Karet tømmes.
4. Drei stoppekranen mot venstre.  
↳ Utløpet lukkes.
5. Fjern og tøm beholderen forsiktig.

## 4.6.2 Tøm apparatet forover



Bilde: A Åpne utløp; B Lukke utløp

a Nøkkel

b Utløp

**Forutsetning** Apparatet er slått av  
Apparatet er avkjølt  
Utløpet er lukket

1. Klargjør en egnet beholder.
2. Sett nøkkelen på ventilen.
3. Drei nøkkelen mot urviseren.
  - ↳ Utløpet åpnes.
  - ↳ Karet tømmes.
  - ↳ Bruk en egnet ledning til tømning.
4. Drei nøkkelen med urviseren.
  - ↳ Utløpet lukkes.
5. Tøm beholderen.

### 4.7 Pause og driftsslutt

Ved driftsslutt og driftspauser må apparatet slås av.

1. Drei betjeningsspaken *ytelse* på stillingen "△".
2. Drei betjeningsspaken *Temperatur* på stillingen "△".
  - ↳ Apparatet avkjøles.
3. Tøm karet (se "Tømning av vann").
4. Rengjør apparatet (se "Rengjøre og pleie apparatet").

## 5 Rengjøre og pleie apparatet



---

### **FORSIKTIG**

#### **Forbrenningsfare grunnet varme overflater**

- La overflater avkjøles før rengjøring.
- 

### **OBS**

#### **Materiell skade grunnet sjokkavkjøling**

- Apparatet må ikke sjokkavkjøles.
- 

### **OBS**

#### **Materiell skade grunnet feil rengjøring**

- Ikke rengjør apparatet med høytrykksspyler eller vannstråle.
- 

### 5.1 Unngå korrosjon

- Hold overflaten til apparatet ren og luftig.
- Fjern kalk-, fett-, stivelse- og eggehvitebelegg.
- Deler av rustfri stål må kun kort komme i kontakt med sterkt syreholdige næringsmidler, krydder, salt eller lignende.
- Unngå skader på den rustfrie ståloverflaten grunnet andre metaldeler, for eksempel stålparkel eller ståltrådbørste.
- Unngå kontakt med jern og stål, for eksempel stålull og stålparkel.
- Ikke bruk blekende eller klorholdige rengjøringsmidler.
- Rengjør kontaktflater med vann.

### 5.2 Fjerne rust

- Ny rust må fjernes umiddelbart med et mildt skuremiddel eller fint slipepapir.
- Rust må alltid fjernes fullstendig.
- Sørg for lufting av det behandlede stedet i minst 24 timer. For at det skal kunne danne seg et nytt beskyttelseslag må det i løpet av denne tiden ikke oppstå kontakt med fett, olje eller næringsmidler.

### 5.3 Rengjøre huset

---

### **OBS**

#### **Materiell skade grunnet feil rengjøring**

- Ikke rengjør huset med sterkt slipende eller kjemisk aggressive rengjøringsmidler.
  - Ikke rengjør huset med sterkt slipende svamper.
-

**Forutsetning** Apparatet er slått av og avkjølt

1. Rengjør huset med varmt vann og standard spylemiddel.
2. Skyll grundig med rent vann i etterkant for å nøytralisere rengjøringsmiddelet.
3. Gni tørr med en klut som ikke loer.

### 5.4 Rengjør karet

**Forutsetning** Apparatet er slått av og avkjølt

Tømming av vann

1. Rengjør karet med rent vann.
  - ↳ Bruk et mildt rengjøringsmiddel ved behov.
  - ↳ Skyll grundig med rent vann.
2. Gni tørr med en klut som ikke loer.
3. Tøm vannet.
4. Lukk utløpet.
  - ↳ Påse at intet vann forblir i utløpet.
5. Tørk karet gjennom en kort oppvarming.

### 5.5 Rengjør kokeinnsatsen

---

#### **OBS**

#### **Korrosjonsfare ved feilaktig rengjøring**

- Fjern saltvannsrester fra kokeinnsatsen.
  - Ikke sett kokeinnsatsen i saltvannsrester.
  - Tørk av kokeinnsatsen etter rengjøringen.
- 

**Forutsetning** Apparatet er slått av og avkjølt

Tømming av vann

Karet er rengjort og tørt

1. Ta ut kokeinnsatsen.
2. Rengjør kokeinnsatsen med rent vann.
  - ↳ Bruk et mildt rengjøringsmiddel ved behov.
  - ↳ Skyll grundig med rent vann.
3. Gni tørr med en klut som ikke loer.
4. Sett inn kokeinnsatsen.

### 5.6 Rengjøre utløp

**Forutsetning** Apparatet er slått av og avkjølt

Kar tømt

1. Åpne utløpet.
2. Rengjør utløpet grundig med en flaskeborste.

3. Rengjør utløpet med rent vann.
  - ↳ Bruk et mildt rengjøringsmiddel ved behov.
  - ↳ Skyll grundig med rent vann.
4. Gni tørr med en klut som ikke loer.
5. Lukk utløpet.
  - ↳ Påse at intet vann forblir i utløpet.

### 5.7 Avkalke apparatet



---

Ved drift med hardt vann må karet jevnlig avkalkes, for å unngå skader på apparatet.

Bruk et vanlig avkalkingsmiddel til avkalkingen.

---

**Forutsetning** Apparatet er slått av og avkjølt  
Karet er tømt og rengjort  
Utløpet er lukket

1. Bruk avkalkingsmiddelet i henhold til produsentens bruksanvisning.
2. Tøm vannet og avkalkingsmiddelet (se "Betjene apparatet").
3. Skyll grundig med rent vann.
4. Undersøk karet for kalkrester.
  - ↳ Gjenta avkalkingen ved behov.
5. Tøm vannet.
6. Gni tørr med en klut som ikke loer.
7. Lukk utløpet.
  - ↳ Påse at intet vann forblir i utløpet.
8. Tørk karet gjennom en kort oppvarming.

### 5.8 Kontrollere apparatet

#### 5.8.1 Gjennomfør visuell kontroll

---

##### **OBS**

##### **Materiell skade grunnet feil kontroll**

- Gjennomfør kontroll iht. kontrollintervallene.
  - La en kvalifisert operatør foreta kontroller.
  - Ved skader eller tegn på slitasje må en omgående kontakte kundeservice og ikke ta apparatet i drift.
- 

**Forutsetning** Apparatet er slått av og avkjølt  
Karet er tømt og rengjort  
Utløpet er lukket

- Kontroller hus, kare og utløp jevnlig for deformasjon og skader.  
↳ Visuell kontroll er utført.



## 6 Feilbehandling

### 6.1 Feilårsaker og utbedring

Feil	Mulige årsaker	Utbedring
Apparat varmer ikke opp	Apparat defekt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koble apparatet fra strømforsyningsnettet.</li> <li>• Kontakt kundeservice.</li> </ul>
	Betjeningsspaken <i>effekt</i> på posisjonen "△"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Slå på apparatet.</li> </ul>
	Sett betjeningsspaken <i>Temperatur</i> på stillingen "△"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Still inn temperatur.</li> </ul>
	Strømforsyning avbrutt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forbind apparatet med strømforsyningsnettet.</li> </ul>
	Betjeningsspak <i>Temperatur oppvarming</i> defekt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koble apparatet fra strømforsyningsnettet.</li> <li>• Kontakt kundeservice.</li> </ul>
Utilstrekkelig varmeeffekt	Betjeningsspak <i>Temperatur oppvarming</i> defekt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koble apparatet fra strømforsyningsnettet.</li> <li>• Kontakt kundeservice.</li> </ul>
	Nettfase mangler	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koble apparatet fra strømforsyningsnettet.</li> <li>• Kontakt kundeservice.</li> </ul>
Kontrolllampen <i>Oppvarming</i> lyser ikke	Kontrolllampe <i>oppvarming</i> defekt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koble apparatet fra strømforsyningsnettet.</li> <li>• Kontakt kundeservice.</li> </ul>

### 6.2 Typeskilt

Ved spørsmål til kundeservicen må en alltid angi følgende data til typeskiltet:

Serienummer (SN)	
Typenummer (TYP)	

## 7 Gjennomføre vedlikehold

Apparatet er vedlikeholdsfritt, det består intet vedlikeholds krav.

## 8 Miljøvennlig avfallsbehandling

Apparatet eller deler av apparatet skal ikke kastes i restavfall. I restavfall eller ved feil behandling kan giftstoffer skade helsen og miljøet.

Gjennomfør avfallsbehandling tilsvarende de lokale bestemmelsene for brukte apparater. Dersom du har spørsmål må du avklare dem med den ansvarlige instansen (for eksempel bedrift for avfallshåndtering).

**Apparat** Elektriske og elektroniske brukte apparater inneholder i tillegg til verdifulle materialer også skadelige stoffer, som er nødvendige for funksjonen og sikkerheten.

**Rengjøringsmiddel** Rester og beholdere må avfallsbehandles i henhold til angivelsene til rengjøringsmiddelprodusenten. Følg regionalt gjeldende forskrifter.

Vi er en registrert produsent i organisasjonen elektro-altgeräte register og oppført i ear-katalogen. Ved behov kan du ta kontakt med en avfallsbehandler i organisasjonen. (WEEE-reg.-nr.NO 19459438)

## 9 Produsenterklæring



### EU-samsvarserklæring



#### Produsent

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

Hermed erklærer vi, at følgende produkt:

Apparatbeskrivelse							
Apparat til tilberedning av næringsmidler i den kommersielle sektoren							
Apparattype							
Elektro-pastakoker							
Typenummer							
0720402	0720403B	10012164	10013983	1220402	1320402	1420402	1420403B
1520402	1520403	2020402	2020403	2120402	2220403	3020402	

tilsvarer alle gjeldende bestemmelser til følgende direktiver og forskrifter. I tillegg inkluderer denne erklæringen ingen forsikring om egenskaper eller kvaliteter.

- Direktiv 2011/65/EU (RoHS) fra 08. juni 2011
- Direktiv 2014/30/EU fra 26. februar 2014 om elektromagnetisk kompatibilitet
- Direktiv 2014/35/EU fra 26. februar 2014 om elektriske driftsmidler for bruk innenfor bestemte spenningsgrenser
- FORORDNING (EU) nr. 1935/2004 fra 27. oktober 2004 om materialer og gjenstander, som er bestemt for kontakt med matvarer

relevant prøvegrunnlag
DIN EN 55014-1:2012-05
EN 55014-2:2015
EN 60335-1:2012
EN 60335-2-47:2003/A11:2012
EN ISO 12100:2010

Ansvar for å utstede denne samsvarserklæringen ligger hos produsenten. Ved endringer som ikke er avtalt med oss taper denne EU-samsvarserklæringen sin gyldighet.

Oversettelse av originaldokument • 10000007216KONDEC

Wolfenbüttel, 21.12.2022

Fullmektig person for sammenstilling av de tekniske dokumentene:

ppa. Peter Helm, Teknisk leder (adresse se produsent)

1 / 1

10000007216KONNOC

nb-NO

2020402-20ABNO-D









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

