

Deutsch

Bedienungsanleitung

Glyzerinbad-
Kochkessel

KDN 200F



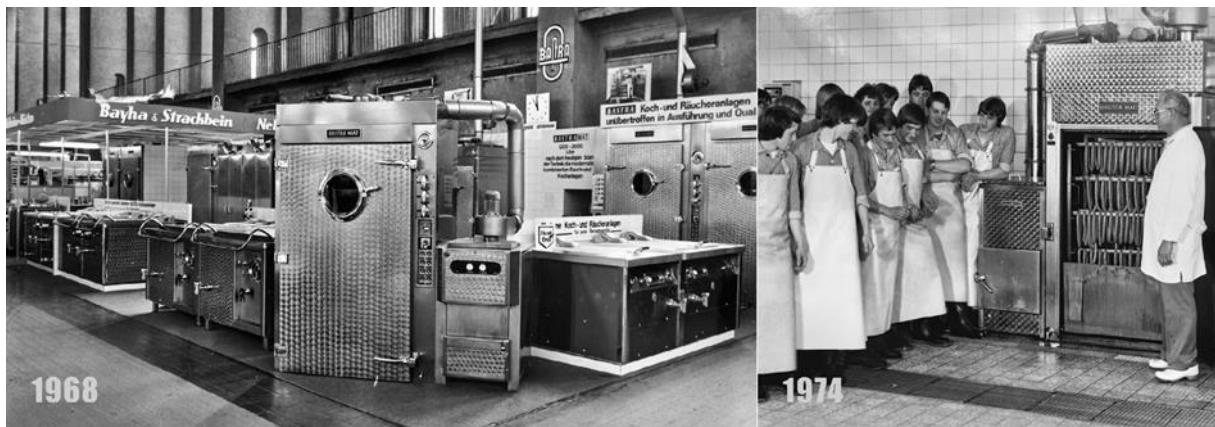
**Mikroprozessor
Steuerung MC 40**

KDN 200F

Vorwort

Sehr geehrter Kunde,

An dieser Stelle möchten wir uns zunächst einmal für Ihr Vertrauen im Namen von BASTRA GmbH bedanken. Mit dem Kauf Ihres Glyzerinbad-Kochkessels haben Sie sich für ein technisch hochwertiges Produkt unseres seit mehr als 70 Jahre bestehendes Unternehmens entschieden.



Bevor Sie Ihren Glyzerinbad-Kochkessel zum ersten Mal in Betrieb nehmen, sollten Sie sich die Zeit nehmen, diese Anleitung aufmerksam durchzulesen, um sich mit den Funktionen und der Handhabung Ihres neuen Gerätes vertraut zu machen.

Inhaltsverzeichnis

1.Dokumentinformation	7
<i>Allgemeines zur Bedienungsanleitung</i>	7
<i>Mitgeltende Dokumente</i>	7
<i>Verwendete Formulierungen</i>	7
<i>Allgemeine Benutzerhinweise</i>	7
Allgemeine Sicherheitshinweise	8
<i>Bestimmungsgemäße Verwendung</i>	8
<i>Bestimmungswidrige Verwendung</i>	8
2.Produktinformation	9
<i>Produktbeschreibung</i>	9
<i>Glyzerinbad-Kochkessel KDN 200F</i>	9
<i>Technische Daten KDN 200F</i>	10
3.Inbetriebnahme	11
<i>Aufstellungsart</i>	11
<i>Vor dem Erstgebrauch</i>	11
<i>Elektro-Installation</i>	12
<i>Bestimmungen</i>	12
<i>Glyzerin Kontrollprüfung</i>	13
<i>Erste-Hilfe-Maßnahmen [Glyzerin]</i>	13
<i>Glyzerin Nachfüllung</i>	14
<i>Glyzerin Ablassen</i>	15
<i>Erstinbetriebnahme</i>	15
<i>Betriebsbereitschaft</i>	15
<i>Allgemeines</i>	17
<i>Bestimmungsgemäße Verwendung</i>	17
<i>Bedien- und Anzeigeelemente</i>	18
<i>Bedienfelder</i>	18
<i>Starten</i>	19
<i>Fehlermeldungen und Abhilfe</i>	21
<i>Schaltplan Steuerung MC 40</i>	22
<i>Betrieb</i>	23
<i>Ausschaltung des Kochkessels</i>	24

4.Reinigung und Pflege

<i>Reinigung</i>	25
<i>Reinigung und Pflege</i>	26
<i>Pflege der Edelstahlflächen</i>	26
<i>Entfernen von Kalkrückständen</i>	26
<i>Pflege des Ablasshahnes</i>	26

5.Störung

<i>Maßnahmen bei Störungen</i>	27
--------------------------------	----

6.Service

<i>Fragen und Anregungen</i>	28
<i>Kontakt</i>	28
<i>Copyright</i>	28
<i>Hinweise zur Entsorgung</i>	29

Lagerung von Glyzerin

<i>Empfehlung der Glyzerin-Entsorgung</i>	29
---	----

7.Anhang

<i>Hinweisblatt Nr. 172</i>	30
<i>Ersatzteilliste für Kochkessel 200</i>	32
<i>EG-Konformitätserklärung</i>	34

BASTRA-Glyzerinbad-Kochkessel

Typ KDN 200F



Abb. 1: BASTRA-Glyzerinbad-Kochkessel KDN 200F

BASTRA-Glyzerinbad-Kochkessel

Mikroprozessor Steuerung MC 40



Abb. 2: Steuerung Mikroprozessor MC 40

Dokumentinformation

1. Dokumentinformation

Allgemeines zur Bedienungsanleitung

Betriebsanleitung für die Glyzerinbad-Kochkessel mit Elektroheizung und Steuerung Mikroprozessor MC 40

Typ

- KDN 200F

Diese Originalbedienungsanleitung ist Bestandteil des Kochkessels und beinhaltet ebenfalls die Bedienungsanleitung der Steuerung Mikroprozessor MC 40.
Änderungen vorbehalten.

Mitgelieferte Dokumente

- Hinweisblatt Nr. 172
- Ersatzteilliste
- Schaltplan
- CE-Konformitätserklärung

Verwendete Formulierungen

Aus Gründen der sprachlichen Vereinfachung wird in dieser Bedienungsanleitung nur die männliche Form gewählt. Auf die zusätzliche Formulierung der weiblichen Form wird verzichtet. Es sind aber stets Personen weiblichen, männlichen wie auch diversen Geschlechts gemeint.

Allgemeine Benutzerhinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Kochkessels die Betriebsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese am Einsatzort auf.

Der Kochkessel darf nur bestimmungsgemäß verwendet werden, jede Art von Zweckentfremdung ist **nicht** erlaubt.

- Dieser Kochkessel ist ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.
- Benutzen Sie den Kochkessel nur in einem gut belüfteten Raum.
- Schalten Sie den Kochkessel aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie den Kochkessel nicht benutzen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie den Kochkessel nicht unbeaufsichtigt.
- Der Kochkessel und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, ist eine weitere Benutzung des Gerätes untersagt.
- Reparieren Sie den Kochkessel nicht selbst, sondern wenden Sie sich an unser Fachpersonal.
Sie erreichen uns unter folgender Service-Nr.:

 +49 (0) 2932-481-99

- Ein defektes Netzkabel nur von entsprechend qualifiziertem Fachpersonal reparieren lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

Dokumentinformation

Allgemeine Sicherheitshinweise

Sicherheitshinweise in dieser Betriebsanleitung sind durch Symbole und Signalworte gekennzeichnet, die das Ausmaß der Gefährdung anzeigen. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden zu vermeiden.



ACHTUNG!

Hinweise mit dem Wort **ACHTUNG** weisen auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.



WARNUNG!

Hinweise mit dem Wort **WARNUNG** warnen vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigen mögliche Verletzungsrisiken auf.



GEFAHR!

Hinweise mit dem Wort **GEFAHR** weisen auf eine hohe Gefährdung der Gesundheit hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.

Hinweis

Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.

**Für Schäden oder Verletzungen,
die durch Nichtbeachtung und
Nichteinhaltung dieser Sicherheits-
Hinweise entstehen, übernehmen wir
keine Haftung!**

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Glyzerinbad-Kochkessel KDN 200F dient zum Kochen oder Erwärmen von Lebensmitteln im gewerblichen Bereich. Die Verwendung des Gerätes ist nur unter folgenden Bedingungen gestattet:

- Nach korrekter Montage und technisch einwandfreiem Zustand.
- Unter Einhaltung der Anforderung der Lebensmittelindustrie an Sauberkeit und Hygiene.
- Unter Einhaltung der Verwendung der angegebenen Reinigungsmaterialien.
- Nur für den drucklosen Betrieb.
- Unter Verwendung nur von originalem Hersteller-Zubehör und Hersteller-Ersatzteilen.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch das Lesen und Beachten dieser Betriebsanleitung.

Bestimmungswidrige Verwendung

Das Gerät ist **nicht** zugelassen für:

- Das Kochen von leicht brennbaren Stoffen.
- Das Kochen von Stoffen, bei denen leicht entzündbare oder explosive Gase entstehen.



ACHTUNG!

Der Hersteller haftet nicht für Schäden und Verletzungen, die durch bestimmungswidrige Verwendung entstehen.

- Das Gerät darf nicht im leeren Zustand verwendet werden.

Die Konformitätserklärung des Herstellers erlischt bei:

- Verwendung oder Einbau nicht originaler Herstellerersatzteile.
- Verwendung oder Einbau von nicht originalem Hersteller-Zubehör.

Produktinformation

2. Produktinformation

Produktbeschreibung

BASTRA-Glyzerinbad-Kochkessel
KDN 200F

Der BASTRA-Glyzerinbad-Kochkessel ist das ideale Kochgerät zur Herstellung von Suppen, Gulasch und sonstigen Kochgerichten, sowie zum Auslassen von Fett im gewerblichen Bereich.



Glyzerinbad-Kochkessel KDN 200F

- ✓ Chromnickelstahl Werkstoff-Nr. 1.4301
- ✓ Selbsttragende Konstruktion
- ✓ Oberfläche gebürstet
- ✓ Doppelwandiger, hygienischer und pflegeleichter Kesseleinsatz
- ✓ Fugenlos verschweißt
- ✓ Mit doppelwandigem Deckel und Deckelscharnier
- ✓ Innenkessel rundum mit Vollisolierung
- ✓ CNS-Ablaufhahn 1 ¼"
- ✓ Steckerfertige Ausführung mit 3m Anschlusskabel und CEE-Form-Stecker 16A
- ✓ Fahrbar mit 4 Lenkrollen, davon 2 feststellbar
- ✓ Steuerung über Mikroprozessor MC 40 mit Vorwahl- und Arbeitszeit, vertieft in der Vorderfront



BASTRA[®]

Genuss mit Zukunft.

Produktinformation

Technische Daten KDN 200F

Glyzerinbad-Kochkessel KDN 200F	
Kesselinhalt	200 ltr.
Kesseltiefe	530 mm
Innendurchmesser	Ø700 mm
Außenmaße Tiefe	mit Ablasshahn 1185 mm ohne Ablasshahn 1043 mm
Außenmaße Breite	850 mm
Max. Höhe	mit Deckelgriff 1075 mm ohne Deckelgriff 940 mm
Maße (B x T x H)	850 x 1.043 x 940 mm
Elektroanschluss	400 V 3-N
Anschlusswert	11 kW

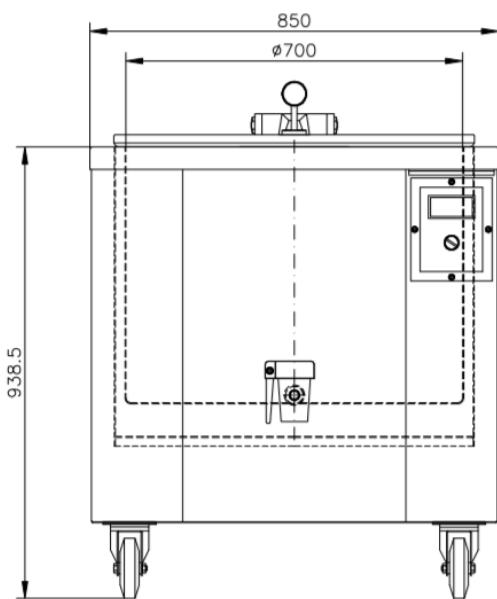


Abb. 3: Kochkessel Frontansicht

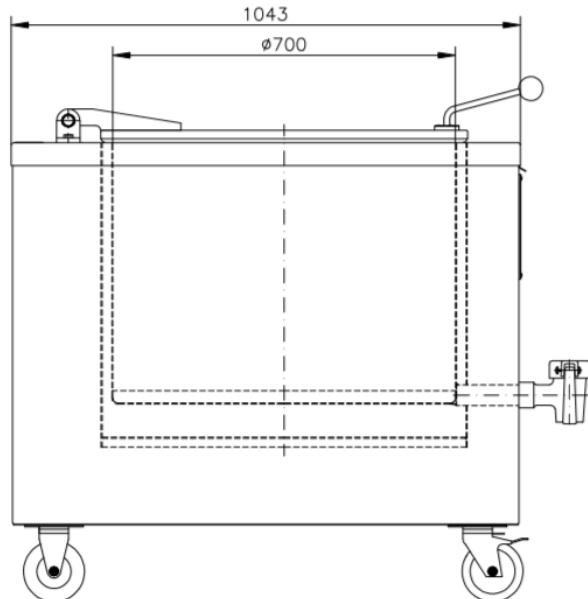


Abb. 3: Kochkessel Seitenansicht

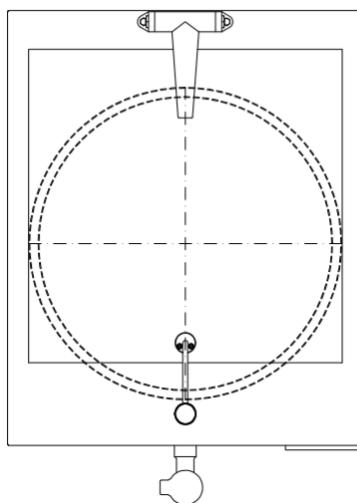


Abb. 3: Kochkessel Draufsicht

Inbetriebnahme

3. Inbetriebnahme

Aufstellungsort

Der Kochkessel sollte mit leichtem Gefälle zum Ablauf aufgestellt werden.

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene und unempfindliche Stellfläche auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht unter einem Hängeschrank auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass nach oben genügend Platz für die beweglichen Teile (Deckel) ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht neben eine andere Wärmequelle.



ACHTUNG!

Zum Entweichen des Überdrucks im Glyzerin-Doppelmantel ist die Oberplatte des Doppelmantels auf einer Breite von ca. 300mm nicht abgedichtet. Daher darf der Kochkessel nicht gekippt werden!

Hinweis

*Der Kochkessel darf **nicht** gekippt werden, da sonst Glyzerin in den Innenraum gelangen kann.*



WARNUNG!

Brandgefahr!

Dieses Gerät wird während des Betriebs heiß.

Brennbare Gegenstände in unmittelbarer Nähe des Geräts könnten sich entzünden.

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Gegenständen auf.
- Stellen Sie das Gerät nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab, wie z.B. Herdplatten, Öfen, etc.
- Halten Sie das Gerät, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, z.B. mit Tüchern o.Ä.

Vor dem Erstgebrauch

Bevor Sie Ihr Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung aufmerksam durch.

Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig und in der Nähe des Einsatzortes auf.

Inbetriebnahme

Elektro-Installation

Die Vorschriften und Bestimmungen des VDE sowie des örtlichen EVU (Energie-Versorgungs-Unternehmen) sind zu beachten.

Erdung, Nullung und Schutzschaltung sind nach den örtlichen Vorschriften des zuständigen EVU auszuführen.

Die auf dem Typenschild angegebene Betriebsspannung ist zu beachten.

Der Glyzerin-Kochkessel ist an einer 5 Po. 16 A CEE Steckdose anzuschließen.

- Um den Kochkessel stromlos zu stellen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Ziehen Sie nicht am Kabel, sondern am Netzstecker.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, es reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät vor jeder Reinigung aus, und ziehen Sie den Netzstecker.



WARNING!

Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu einem Stromschlag bzw. zu Verletzungen führen.

Hinweis

Achten Sie darauf, dass sich der Kochkessel nicht in der Nähe von heißen Gegenständen befindet.

Verwenden Sie den Kochkessel nur, wenn er auf einer ebenen, stabilen und unempfindlichen Oberfläche steht.

(Im Idealfall mit leichtem Gefälle zum Ablauf).

Nehmen Sie den Kochkessel nie unbefüllt in Betrieb.

Bestimmungen

Bitte beachten Sie, dass...

- die regionalen Bestimmungen und „Technische Regeln für Trinkwasser-Installationen“ nach DIN 1988 gelten.
- der Kochkessel muss an einem gut zugänglichen Wasserabsperrhahn angeschlossen werden.
- der Zulaufschlauch nicht abgeknickt oder eingedrückt sein darf.
- alle Anschlüsse auf Dichtigkeit zu überprüfen sind.

Inbetriebnahme

Glyzerin Kontrollprüfung

Bitte beachten Sie, dass zur Kontrollprüfung, Nachfüllen und Ablassen des Glyzerins die Rückwand durch lösen von 6 Schrauben entfernt werden muss.

Erst dann kann eine Kontrollprüfung erfolgen.



Abb. 3: Einfüllstutzen mit Glyzerin max. Füllstand

- Bei Unterschreitung dieses max. Glyzerinstandes ist das Nachfüllen von Glyzerin zwingend erforderlich, da der Kochkessel ansonsten Schaden nehmen könnte!
- Hierzu füllen Sie bei ausgeschaltetem Gerät das Glyzerin mittels Trichter in den Einfüllstutzen bis der max. Füllstand erreicht ist. (Siehe Abb. 3).
- Glyzerinstand nur bei erkaltetem Kessel bei + 20 °C überprüfen.

Hinweis

Diese Sichtprüfung muss regelmäßig durchgeführt werden.

Erste-Hilfe-Maßnahmen [Glyzerin]

Allgemein sind keine besonderen Maßnahmen mit einem Vorfall von Glyzerin erforderlich.

Vorfall mit Glyzerin	Maßnahme
Einatmen	Frischluftzufuhr, bei anhaltenden Beschwerden, einen Arzt aufsuchen.
Hautkontakt	Glyzerin ist nicht hautreizend. Spülung mit fließendem Wasser, evtl. Seife verwenden.
Augenkontakt	Spülen unter fließendem Wasser (ca. 10 Minuten), bei anhaltenden Beschwerden, einen Arzt aufsuchen.
Verschlucken	Spülung der Mundhöhle, bei anhaltenden Beschwerden, einen Arzt aufsuchen.

Hinweis

Glyzerin ist nach EG-Richtlinien/GefStoffV nicht kennzeichnungspflichtig.
Es ist ebenfalls nicht selbstentzündlich und nicht explosionsgefährlich.

Inbetriebnahme

Glyzerin Nachfüllung

Bitte beachten Sie, dass zur Nachfüllung des Glyzerins die Rückwand durch lösen von 6 Schrauben entfernt werden muss.
Erst dann kann das Nachfüllen erfolgen.



Abb. 4: Nachfüllstutzen für Glyzerin mit Stopfen
[vorher Rückwand abnehmen]



Abb. 5: Stopfen von Nachfüllstutzen
abschrauben

- Zum Nachfüllen des Glyzerins den dafür vorher gesehenen Stopfen abschrauben. Verwenden Sie dafür passendes Werkzeug z.B. einen Maulschlüssel.
- Das Glyzerin mittels eines Trichters einfüllen, bis der max. Füllstand erreicht ist. (Siehe Abb. 3 S. 13 „Glyzerin Kontrollprüfung“).
- Anschließend wird der Stopfen wieder dicht aufgeschraubt. Verwenden Sie hierfür Dichtmaterial, z.B. Fermit.



Abb. 6: abgenommener Stopfen von Nachfüllstutzen

Hinweis

*Es ist darauf zu achten, dass das Glyzerin nur bei erkaltetem Kessel nachgefüllt wird.
Achten Sie darauf, dass der mit Glyzerin gefüllte Kessel niemals seitlich gelegt, oder in eine extreme Schräglage gebracht wird, da sonst ein Auslaufen des Glyzerins nicht zu verhindern ist.*



ACHTUNG!

Bitte ausschließlich nur Glyzerin 99,5 % verwenden!

Nur so können wir eine einwandfreie Funktion des Kochkessels garantieren. Da es sich bei der Elektroheizung um Tauchheizkörper handelt, ist die einwandfreie Funktion nur dann gegeben, wenn der Glyzerinstand eingehalten wird.

Glyzerin 99,5 % können Sie bei uns erwerben.
Sie erreichen uns unter folgender Service-Nr.:

+49 (0)2932-481-99

Inbetriebnahme

Glyzerin Ablassen

Zum Ablassen des Glyzerins einen Schlauch (mit Durchmesser von 23mm) auf den Ablasshahn schieben und den Hahn öffnen. Das Glyzerin muss in einen geeigneten Behälter (ca. 50Ltr.) aufgefangen werden und fachgerecht entsorgt werden.
Nachdem das Glyzerin abgelassen wurde, den Ablasshahn wieder schließen.

Hinweis

*Glyzerin ist kein gefährlicher Abfall.
Es muss unter Beachtung der örtlichen behördlichen Vorschriften beseitigt werden.*



WARNUNG!

Quetschgefahr!

Während Sie den Ablaufhahn schließen, nicht in die Ablauföffnung greifen.

Erstinbetriebnahme

Der Kochkessel sollte für den Erstbetrieb vollständig mit fettlösendem Reinigungsmittel gereinigt werden. Hierzu schauen Sie bitte unter Kapitel „Reinigung und Pflege.“

Betriebsbereitschaft

Bevor Sie den Kochkessel starten, müssen folgende Handlungen getätigert werden:

- Überprüfen Sie den Glyzerinstand
- Schließen Sie den Ablaufhahn.
- Elektrokabel auf Beschädigung prüfen.



WARNUNG!

Quetschgefahr!

Achten Sie ebenfalls beim Schließen des Kochkessel-Deckels auf ihre Hände.

Bedienungsanleitung

für

Mikroprozessor MC 40

Von Glyzerin-Kochkessel

KDN 200F



Steuerung MC 40

Allgemeines

Diese Bedienungsanleitung beinhaltet die Bedienung des Mikroprozessors MC 40 und soll Ihnen den Einstieg erleichtern. Um eine einwandfreie Funktion der Steuerung zu gewährleisten, muss sich der Kochkessel und dessen Netzstecker in einwandfreiem Zustand befinden und keine Beschädigungen aufweisen.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Steuerung Mikroprozessor MC 40 ist ausschließlich zur Steuerung des Glyzerin-Kochkessels KDN 200F bestimmt.

Steuerung MC 40

Bedien- und Anzeigeelemente

Mit dem Schalter **Betrieb**, welcher sich an der Vorderfront des Kochkessels befindet, wird die Stromversorgung des Reglers aus- bzw. eingeschaltet.



Abb. 2: Schalter Betrieb „Ein“

Betrieb Ein:

Die Stromversorgung ist eingeschaltet. Der Betrieb kann erfolgen.



Abb. 3. Schalter Betrieb „Aus“

Betrieb Aus:

Die Stromversorgung wird ausgeschaltet.

Bedienfelder

Der Temperatur Sollwert in °C wird erhöht		
Der Temperatur Sollwert in °C wird verringert		
Bestätigung		
LED leuchtet bei Ablauf der Wartezeit	gelb	
LED blinkt bei Temperaturregelung starten LED leuchtet, wenn Temperaturregelung gestartet und eine Prozesseinheit eingegeben ist	gelb	
LED leuchtet beim Aufheizen des Kochkessels	gelb	

Hinweis

Schalten Sie bitte nach Beendigung des Kochvorganges **immer** die Stromversorgung aus.

Soll-Temperatur von 0 °C bis 100



Ist-Temperatur von 0 °C

Steuerung MC 40

Starten

Eingabe der Wassertemperatur

Um die gewünschte Soll-Temperatur einzugeben, drücken Sie die Taste



Anschließend erscheint in der Anzeige **SP.H.**

Erhöhen



oder

Verringern



Sie die Temperatur und drücken Sie anschließend erneut die Taste



In der Anzeige erscheint **ti.H**

und nach ein paar Sekunden wieder der neue Soll-Wert und der aktuelle Ist-Wert.

Der neue Soll-Wert wird auch übernommen, wenn nach der Eingabe die Taste



3x gedrückt wird.

Start des Aufheizvorgangs erfolgt mit der Taste **START**.

Eingabe der Wartezeit

Mit der Eingabe einer Wartezeit ist es möglich, den Kochkessel zu einer bestimmten Zeit automatisch zu starten. Hierfür gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie bitte **2 x** die Taste



In der Anzeige erscheint **ti.H**

Geben Sie nun die gewünschte Wartezeit in Std und in Minuten ein
(max. 60h 00min).

Die Wartezeit wird nur übernommen, wenn nach der Eingabe nochmals die Taste



gedrückt wird.

In der Anzeige erscheint **ti.P**

und nach ein paar Sekunden wieder der Temperatur-Soll-Wert und -Ist-Wert. Die Wartezeit wird auch übernommen, wenn nach der Eingabe die Taste



2x gedrückt wird.

Start des Aufheizvorgangs im Automatikbetrieb mit Wartezeit mit der Taste **START**.

Die Anzeige



leuchtet und es wird die Rest-Wartezeit und die Ist-Temperatur wird angezeigt.

Steuerung MC 40

Eingabe der Prozesszeit

Es besteht die Möglichkeit, den Kochkessel automatisch nach Ablauf einer Prozesseinheit auszuschalten.

Wird keine Prozesszeit eingegeben, so muss der Kochkessel durch das Drücken der Taste **STOP** ausgeschaltet werden.

Zur Eingabe der Prozesszeit gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie bitte **3 x** die Taste



In der Anzeige erscheint **ti.P**

2. Anschließend geben Sie die gewünschte Prozesszeit ein, nach deren Ablauf die Anlage automatisch ausgeschaltet werden soll.
Die Anzeige



leuchtet bei gestarteter Regelung.
Die Prozesszeit wird nur übernommen, wenn nach der Eingabe nochmals die Taste



gedrückt wird.
In der Anzeige erscheint wieder der Temperatur-Soll-Wert und -Ist-Wert.

Start des Aufheizvorgangs im Automatikbetrieb mit Prozesszeit und/oder Wartezeit mit der Taste
START.

Hinweis

Die Prozesszeit wird nur übernommen, wenn nach der Eingabe nochmals die Taste



gedrückt wird.

In der Anzeige erscheint wieder der Temperatur-Soll-Wert und -Ist-Wert.

Steuerung MC 40

Fehlermeldungen und Abhilfe

Fehleranzeige	Ursache	Abhilfe / Erklärung
Er 1	Fühlerkurzschluss oder Bereichsunterschreitung / Fühlerbruch oder Bereichsüberschreitung	Bitte Fühler überprüfen
Er 9	Systemfehler	Bitte schalten Sie den Kochkessel aus und wieder ein

Sollte die Anzeige des Kochkessels weiterhin einen Fehler anzeigen, wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal unter folgender Service-Nummer:

 +49 (0)2932-481-99

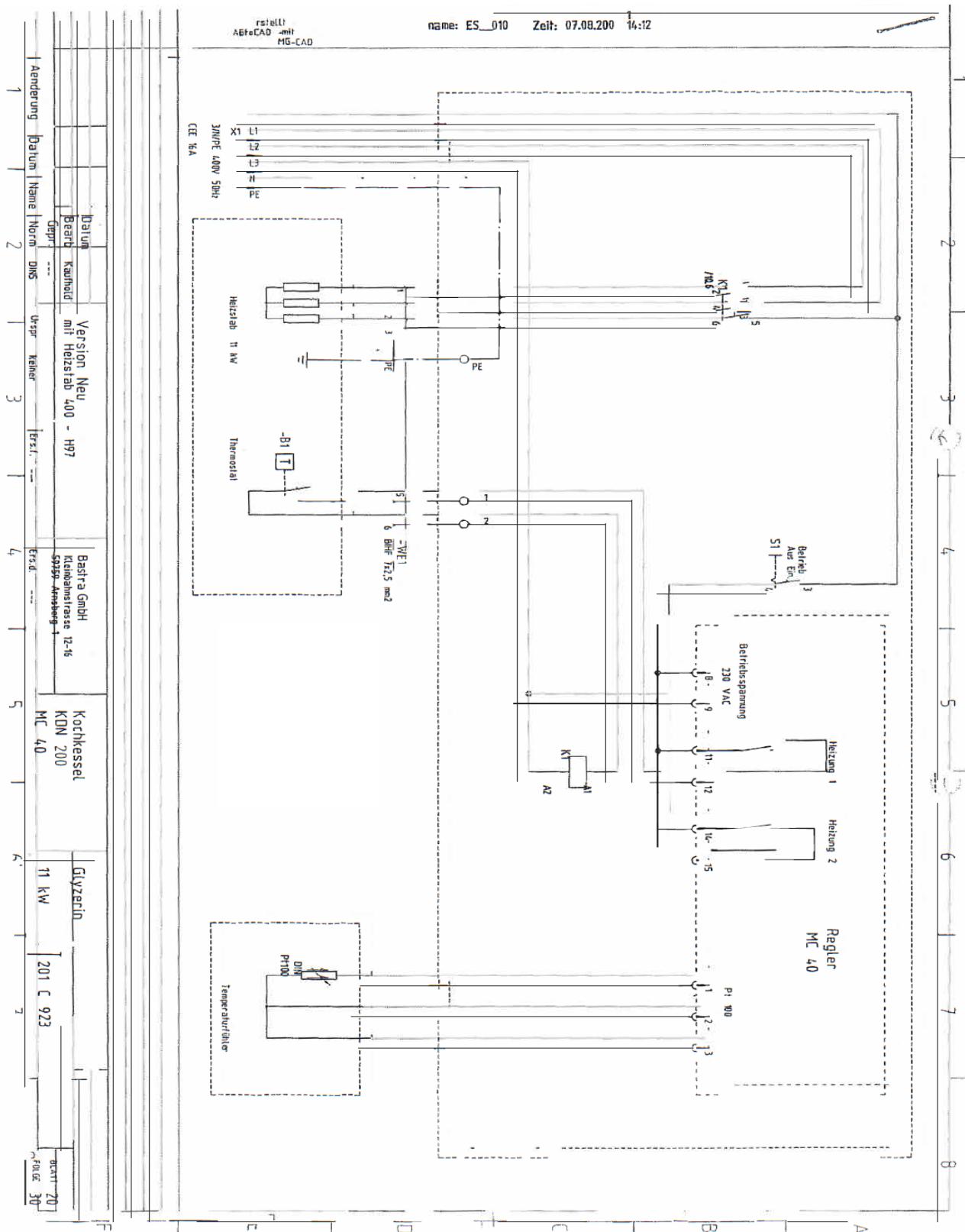


BASTRA[®]

Genuss mit Zukunft.

Steuerung MC 40

Schaltplan Steuerung MC 40



Betrieb

Betrieb

Um den Kochkessel in Betrieb zu nehmen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Ablasshahn schließen und Kessel mit Kochgut oder Wasser füllen.
Den Kochkessel nicht mit zu viel Wasser füllen, damit beim Einfüllen des Kochgutes ein Überlaufen verhindert wird.
2. Netzkabel in die Steckdose stecken.
3. Zum Einschalten den Mikroprozessor den Schalter auf „Ein“ schalten. (Siehe Abb.6)



Abb. 6: Betrieb „Ein“



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Der Kochkessel wird während des Betriebes sehr heiß und kann bei Berührung zu Verbrennungen führen.

Bitte beachten Sie, dass sich beim Erhitzen des Wassers oder Kochguts Kochschwaden bilden können. Diese können Verbrühungen verursachen.

- Daher bitte entsprechende Maßnahmen (entfernte Körperhaltung, Schutz der Arme) entgegentreten um Verletzungen zu vermeiden.
- Fassen Sie daher den Kochkessel nur an den dafür vorhergesehenen isolierten Tragegriffen an.
(Siehe Abb.1)

Achten Sie besonders beim Öffnen des Deckels auf heiße entweichende Kochschwaden.

Bitte beachten Sie, dass der Kochkessel auch nach dem Ausschalten für eine gewisse Zeit heiß bleibt.

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen um mögliche Verletzungen vorzubeugen.



ACHTUNG!

Den Kochkessel niemals ohne Wasser aufheizen oder weiter heizen lassen, da es sonst zu einer Beschädigung des Kesselbodens kommen kann.

Betrieb

Ausschaltung des Kochkessels

Zum Ausschalten des Kochkessels gehen Sie wie folgt vor:

1. Den Schalter „Betrieb“ in Stellung „Aus“ schalten. (Siehe Abb. 3)



Abb. 3: Betrieb „Aus“

2. Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
3. Kessel entleeren, nach Abkühlung reinigen und anschließend den Kochkessel gut trocknen und Deckel zum Entlüften öffnen.



ACHTUNG!

Bitte beachten Sie nachfolgende Reinigungs- und Pflegehinweise.

Reinigung und Pflege

4. Reinigung und Pflege

Reinigung

Die gründliche und tägliche Reinigung ist absolut notwendig, um einen einwandfreien und hygienischen Betrieb des Kochkessels zu gewährleisten.

- Achten Sie auf Ihre Hände und benutzen Sie Schutzhandschuhe.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker bzw. schalten Sie den Kochkessel stromlos.

Reinigung durchführen:

1. Warten Sie, bis sich der Kochkessel vollständig abgekühlt hat.
2. Entfernen Sie die restlichen Flüssigkeiten aus dem Kochkessel mittels des Ablasshahnes.
3. Die Reinigung des Kochkessels erfolgt zweckmäßigerweise mit einer weichen Bürste und Edelstahlreiniger (z.B. von Helios).
4. Um Kesselstein¹ und Ablagerungen zu entfernen, bitte entsprechende Reinigungsmittel verwenden, um Materialschäden und eine Heizleistungsminderung zu verhindern.
5. Wir empfehlen für das Entfernen von Kesselstein¹ und Ablagerungen handelsüblichen Essigreiniger. Anschließend sorgfältig mit klarem Wasser nachspülen.
6. Haben Sie die Reinigung abgeschlossen, so trocknen Sie den gesamten Kochkessel mit einem sauberen Mikrofasertuch.

Wie Sie Kalkablagerungen richtig entfernen, wird auf der nächsten Seite ausführlich beschrieben.



ACHTUNG!

Bitte verwenden Sie für die Reinigung des Kochkessels keine Scheuermittel wie z.B. Stahlwolle oder sonstige Metallbürsten, dies führt zu Materialschäden und daraus resultierenden Roststellen. (Siehe Anhang Hinweisblatt Nr. 172).



Bitte
benutzen Sie
keine
Stahlwolle.

Wichtige Hinweise

Es folgen wichtige Hinweise die eingehalten werden müssen.

- Die Reinigung darf nicht mit einem Hochdruckreiniger und Schlauch erfolgen.
- Temperaturregler, Thermometer, Schalter und Kontrolllampen dürfen nicht mit Wasser abgespritzt werden.
- Keine ätzenden Reiniger für die Reinigung der Steuerung verwenden.
- Gebrauchsanweisung der Reinigungsmittelhersteller beachten.
- Nach jeder Behandlung mit konzentrieren Säuren (z.B. Essigreiniger, Kochsalzlösung usw.) die Edelstahlflächen mit klarem Wasser abspülen.

¹ Kesselstein ist eine steinartige Kruste, die sich beim Erhitzen von hartem Wasser bildet und sich am Inneren des Kochkessels festsetzen kann.

Reinigung und Pflege

Pflege der Edelstahlflächen

Wir empfehlen, die Edelstahlflächen bei Bedarf nur mit Reinigungs- und Pflegemittel zu reinigen, die für Edelstahl geeignet sind. Leicht verschmutzte Stellen lassen sich mit einem weichen, eventuell feuchten Tuch oder Schwamm reinigen.

Der Edelstahl kann ebenfalls bei Bedarf nur mit speziellen Polituren poliert werden. Bitte beachten Sie die Gebrauchsanweisung der Politurhersteller.

Achten Sie darauf, nach der Reinigung gründlich trockenzuwischen, um Kalk vorzubeugen.

Entfernen von Kalkrückständen

- Beachten Sie, dass der Kochkessel vollständig abgekühlt sein muss.
- Essig und Wasser im Verhältnis 1:1 in den Kochkessel einfüllen. Kurz aufkochen und je nach Kalkansatz 15 bis 30 Minuten einwirken lassen.
- Anschließend den Kochkessel mit klarem Wasser auswaschen.
- Reinigungsrückstände mittels Ablaufrohr ablassen. Während des Ablaufens, das Ablaufrohr mit einer geeigneten Rundbürste gründlich reinigen.
- Nach der Reinigung den Kochkessel mit einem sauberen Mikrofasertuch trocknen.

Pflege des Ablasshahnes

- Hahnkegel des Ablasshahnes mindestens 1 x wöchentlich mit Hahnfett (z.B. von OKS) nachfetten.
- Die Dichtung des Ablasshahnes muss regelmäßig überprüft werden.

Störung

5. Störung

Maßnahmen bei Störungen

- Sollte es während des Betriebes des Kochkessels zu Störungen kommen, so muss der Kochkessel sofort stromlos gestellt werden. Siehe „Ausschaltung des Kochkessels“, S. 24
- Bitte wenden Sie sich umgehend an unser Service-Personal unter folgender Service-Nummer:

 +49 (0) 2932-481-99

oder anderswertig qualifiziertes Fachpersonal.

Für Schäden die durch Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind übernehmen wir keine Haftung. Dasselbe gilt auch im Falle von bestimmungswidrige Verwendung bzw. anderswertige Benutzung des Kochkessels seitens des Betreibers.

Service

6. Service

Fragen und Anregungen

Sollten Sie Fragen oder Anregungen zu Ihrem Kochkessel haben, wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal.
Wir beraten Sie gerne.
Wenn Sie ein Ersatzteil benötigen, rufen Sie bitte unter folgender Service-Rufnummer an:

 +49 (0) 2932-481-99

Um schnelle Hilfe zu erhalten, geben Sie bitte immer die Modellbezeichnung mit an.

Kontakt

BASTRA GmbH

Kleinbahnstr. 12-16
D-59759 Arnsberg

Tel.: +49 (0) 29 32 - 481 - 0
Fax: +49 (0) 29 32 - 481 - 39
Internet: www.bastra.de
E-Mail: info@bastra.de



Copyright

BASTRA GmbH

Dieses Werk einschließlich aller Inhalte ist urheberrechtlich geschützt. Nachdruck oder Reproduktion in irgendeiner Form (Druck, Fotokopie oder anderes Verfahren) sowie die Speicherung, Verarbeitung, Vervielfältigung und Verbreitung mit Hilfe elektronischer Systeme jeglicher Art, gesamt oder auszugsweise, ist ohne ausdrückliche und schriftliche Zustimmung des Rechteinhabers (BASTRA GmbH) untersagt.

Entsorgung

Hinweise zur Entsorgung

Altgeräte müssen umweltgerecht entsorgt werden.

Der Benutzer ist für die ordnungsgemäße Entsorgung nach nationalen Vorschriften verpflichtet.

Lagerung von Glyzerin

Geöffnete Behälter sind sorgfältig zu verschießen und aufrecht zu lagern, um ein Austreten zu verhindern.

Stets in Behältern aufbewahren, die dem Originalgebinde entsprechen.

Vor Hitze und direkter Sonneneinstrahlung schützen.

Empfehlung der Glyzerin-Entsorgung

Das aussortierte Glyzerin darf nicht mit Hausmüll entsorgt werden.

Es darf nicht in die Kanalisation gelangen.

Abfallschlüsselnummer:

Die Abfallschlüsselnummer nach der Abfallverzeichnis-Verordnung (AVV) ist abhängig vom Abfallerzeuger und kann dadurch für ein Produkt unterschiedlich sein.
Die Abfallschlüsselnummer ist daher von jedem Abfallerzeuger gesondert zu ermitteln.

Europäischer Abfallkatalog:

Die Zuordnung von Abfallschlüsselnummern nach dem EAV ist branchen- und prozessspezifisch durchzuführen.

Ungereinigte Verpackungen:

Empfehlung
Entsorgung gemäß den behördlichen
Vorschriften.

Empfohlenes Reinigungsmittel:

Wasser, gegebenenfalls mit Zusatz von
Reinigungsmitteln.

Anhang**7. Anhang****Hinweisblatt Nr. 172****Haftungsausschluss bei Rost**

Sehr geehrter Kunde,

wir garantieren Ihnen, dass wir für unsere Kochkesselanlagen innen und außen nachweislich den hochwertigen Edelstahl 1.4301 (V2A) verwenden. Dieser Werkstoff besitzt eine ausgezeichnete Beständigkeit gegenüber einer Vielzahl von aggressiven Medien. Dieser auch als „Edelstahl rostfrei“ bezeichnete Werkstoff bildet auf seiner Oberfläche eine dünne, dichte Oxidschicht, die aufgrund ihrer Reaktionsträgheit gegenüber der Umwelt als Passivschicht bezeichnet wird. Wird diese Passivschicht zerstört, so kann allerdings auch dieser Werkstoff rosten. Zerstörende Wirkung auf die Passivschicht haben z.B. Säuren oder starke Laugen. Auch Chloridionen in höherer Konzentration, z.B. aus Reinigungsmitteln, Entkalkungsmitteln oder aus dem verwendeten Kochsalz, können die Passivschicht zerstören. Selbst alte Wasserleitungen aus Eisen belasten die Oberflächen mit Flugrost. Solche Belastungen der Passivschicht können letztendlich zur Rostbildung führen. Es ist daher zwingend erforderlich, alle mit den Edelstahlteilen der Anlage in Kontakt geratenden Substanzen genau auf schädliche Einflussfaktoren zu untersuchen und gegebenenfalls durch verträglichere Mittel zu ersetzen. Bei Unklarheiten setzen Sie sich bitte mit BASTRA in Verbindung. Vor diesem Hintergrund schließen wir die Haftung für Fälle von Rostbefall aus, soweit dies gesetzlich zulässig ist.



BASTRA®

Genuss mit Zukunft.



BASTRA®

Genuss mit Zukunft.

Ersatzteilliste für Kochkessel

KDN 200F

Bezeichnung	Bild/Picture	Art-Nr.
Heizstab kplt. 12 kW/380 V -DS für Kochkessel KDN 200		400-H 89.4
Drehgelenk, Steilstellung (neue Ausführung) für Kochkessel KDN 200		400-D 108.1
Ablaußhahn 1 1/4" für Kochkessel KDN 200		400-K 24.1



BASTRA®

Genuss mit Zukunft.



Ersatzteilliste für Kochkessel

KDN 200F

Glyzerin 99,5 % (Gebinde à 12 kg = 4 ltr) Preis pro Gebinde		400-G 117.3
Glyzerin 99,5 % (Gebinde à 25 kg = 20 ltr) Preis pro Gebinde		400-G 117.2
Dichtung		400-O 32
Stopfen		400-St 85



BASTRA[®]

Genuss mit Zukunft.



BASTRA[®]

Genuss mit Zukunft.

Ersatzteilliste für Kochkessel

KDN 200F

Laufrad		400-G 235
Laufrad mit Feststeller		400-G 234

EG-Konformitätserklärung
Im Sinne der Maschinenrichtlinie (2006/42/EG), Anhang II A

Hiermit erklären wir, dass die Bauart unserer

CNS- Glyzerinbad Kochkessel mit Elektroheizung

Typ 330 – KDN 50, KDN 120, KDN 150, KDN 200, KDN 120F, KDN 120GF, KDN 150F, KDN 200F

folgenden einschlägigen Bestimmungen entspricht:

Maschinenrichtlinie 2006/42/EG EG- Maschinenrichtlinie vom 17. Mai 2006

EN 60204-1: 2008 Sicherheit von Maschinen (elektrische Ausrüstung von Industriemaschinen)

2006/95/EG EG- Niederspannungsrichtlinie vom 12.12.2006

EN 60529: 2014-09 Schutzarten durch Gehäuse

EN 61000-6-4 Störaussendung (Industriebereich)

EN 61000-6-2 Störfestigkeit (Industriebereich)

(Die Normen EN 61000-6-4 und EN 61000-6-2 sind nur bei den Glyzerinbadkochkesseln KDN 200 und KDN 200F anzuwenden)

VO (EG) 1935 / 2004 Gegenstände die mit Lebensmittel in Berührung kommen

Angewandte Norm:

EN 60335 Teil 1

Außerdem wurden nachstehend aufgelistete nationale technische Spezifikationen angewendet:

VDE-Norm VDE-0720

BASTRA GmbH

Michael Halboth
Geschäftsführer
Arnsberg, den 01.11.2021

