

Deutsch Bedienungsanleitung

**Glyzerinbad-
Kochkessel**

**KDN 50 | KDN 50F
KDN 120 | KDN 120F
KDN 150 | KDN 150F
stationär fahrbar**



BASTRA[®]
Genuss mit Zukunft.



KDN 50



KDN 120



KDN 150

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 Glycerinbad-Kochkessels haben Sie sich für ein technisch hochwertiges Produkt unseres seit mehr als 70 Jahre bestehendes Unternehmen entschieden.



Bevor Sie Ihren Glycerinbad-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	6
<i>Allgemeines zur Bedienungsanleitung</i>	6
<i>Mitgelte Dokumente</i>	6
<i>Verwendete Formulierungen</i>	6
<i>Allgemeine Benutzerhinweise</i>	6
Allgemeine Sicherheitshinweise	7
<i>Bestimmungsgemäße Verwendung</i>	7
<i>Bestimmungswidrige Verwendung</i>	7
2. Produktinformation	8
<i>Produktbeschreibung</i>	8
<i>Technische Daten KDN 50 120 150</i>	9
<i>Technische Daten KDN 50F 120F 150F</i>	10
3. Inbetriebnahme	11
<i>Aufstellungsort</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>Inbetriebnahme</i>	16
<i>Vorrübergehende Ausschaltung des Kochkessels</i>	17
<i>Ausschaltung des Kochkessels</i>	17
4. Reinigung und Pflege	18
<i>Reinigung</i>	18
<i>Pflege der Edelstahlflächen</i>	19
<i>Entfernen von Kalkrückständen</i>	19
<i>Pflege des Ablasshahnes</i>	19

5. Störung	20
<i>Maßnahmen bei Störungen</i>	20
6. Service	21
<i>Fragen und Anregungen</i>	21
<i>Kontakt</i>	21
<i>Copyright</i>	21
<i>Hinweise zur Entsorgung</i>	22
<i>Empfehlung der Entsorgung</i>	22
7. Anhang	23
<i>Hinweisblatt Nr. 172</i>	23
<i>Ersatzteilliste für KDN 50 KDN 120 KDN 150</i>	24
<i>Ersatzteilliste für KDN 50 KDN 120 KDN 150</i>	25
<i>Ersatzteilliste für KDN 50 KDN 120 KDN 150</i>	26
<i>EG-Konformitätserklärung</i>	28

BASTRA-Glyzerinbad-Kochkessel

Typ KDN 50 | KDN 120 | KDN 150
Mit Elektroheizung | stationär oder fahrbar



Abb.1: BASTRA-Glyzerinbad-Kochkessel KDN 120 stationär

Dokumentinformation

1. Dokumentinformation

Allgemeines zur Bedienungsanleitung

Betriebsanleitung für die Glyzerinbad-Kochkessel mit Elektrobeheizung
Typ

- KDN 50 | KDN 50F
- KDN 120 | KDN 120F
- KDN 150 | KDN 150F

Diese Originalbedienungsanleitung ist Bestandteil des Kochkessels.
Änderungen vorbehalten.

Mitgelte Dokumente

- Hinweisblatt Nr. 172
- Ersatzteilliste Gruppe 7
- 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 einer 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 Gefährdung für das Gerät oder andere Gegenstände hin.



WARNUNG!

Hinweise mit dem Wort **WARNUNG** warnen vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt 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

Die Glyzerinbad-Kochkessel KDN 50 | KDN 120 | KDN 150 dienen 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 50 | KDN 50F

KDN 120 | KDN 120F

KDN 150 | KDN 150F

BASTRA-Glyzerinbad-Kochkessel ist das ideale Kochgerät für vielfältigen Einsatz. Er ist wahlweise als Modell KDN 50, KDN 120 und KDN 150 bei uns erhältlich.

Zusätzlich können Sie zwischen zwei Stand-Ausführungen wählen:

stationär

- Mit festen höhenverstellbaren Füßen



fahrbar

- Mit gummibereiteten Lenkrollen



Glyzerinbad-Kochkessel KDN 50 | KDN 120 | KDN 150

- ✓ Chromnickelstahl Werkstoff-Nr. 1.4301
- ✓ Oberfläche glasperlengestrahlt
- ✓ Doppelmantel mit hochwertigem Glycerin als Wärmeübertragungsmedium gefüllt
- ✓ Direktbeheizung über Elektro-Schraub-Rohrheizkörper mit Thermostat
 - Einstellbereich von 60 °C bis 200 °C
- ✓ 2 isolierte Tragegriffe
- ✓ Schauglas für den Glycerinstand
- ✓ Nachfüllstutzen für Glycerin
- ✓ Sicherheitsüberdruckrohr
- ✓ Steckerfertige Ausführung
- ✓ CNS-Ablaufhahn 1 ¼"
- ✓ Unterbau mit Kreuzverstrebung wahlweise mit höhenverstellbaren Füßen oder gummibereiteten Lenkrollen Ø 125 mm und 2 Feststellern

Produktinformation

Technische Daten KDN 50 | 120 | 150

Abbildungen zeigen
Glyzerinbad-Kochkessel
KDN 50 | 120 | 150
- stationär -



	KDN 50	KDN 120	KDN 150
Kesselinhalt	50 ltr.	120 ltr.	150 ltr.
Kesseltiefe	410 mm	510 mm	510 mm
Innendurchmesser	400 mm	540 mm	610 mm
Außendurchmesser	470 mm	610 mm	680 mm
Max. Höhe	780 mm	930 mm	940 mm
Glyzerinfüllung	25 ltr.	32 ltr.	37 ltr.
Elektroanschluss	230 V	400 V 3-N	400 V 3-N
Anschlusswert	3 kW	8 kW	8 kW
Ausführung: stationär	Mit 4 festen höhenverstellbaren Füßen	Mit 3 festen höhenverstellbaren Füßen	Mit 3 festen höhenverstellbaren Füßen

Produktinformation

Technische Daten KDN 50F | 120F | 150F

Abbildungen zeigen
Glyzerinbad-Kochkessel
KDN 50F | 120F | 150F
- fahrbar -



	KDN 50F	KDN 120F	KDN 150F
Kesselinhalt	50 ltr.	120 ltr.	150 ltr.
Kesseltiefe	410 mm	510 mm	510 mm
Innendurchmesser	400 mm	540 mm	610 mm
Außendurchmesser	470 mm	610 mm	680 mm
Max. Höhe	890 mm	930 mm	930 mm
Glyzerinfüllung	25 ltr.	32 ltr.	37 ltr.
Elektroanschluss	230 V	3/PE 400V	3/PW 400V
Anschlussstecker	Schuko-Stecker 16A	CEE Stecker 16A	CEE Stecker 16A
Anschlusswert	3 kW	8 kW	8 kW
Ausführung: fahrbar	Mit 4 gummibereiteten Lenkrollen 125 mm und 2 Feststellern	Mit 3 gummibereiteten Lenkrollen 125 mm und 2 Feststellern	Mit 3 gummibereiteten Lenkrollen 125 mm und 2 Feststellern

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 einer anderen Wärmequelle.
- Achten Sie darauf, dass das Überdruckrohr frei bleibt. (Siehe Abb. 2)

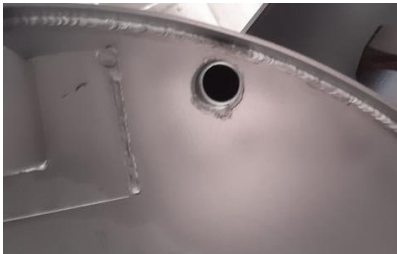


Abb. 2: Überdruckrohr unterhalb des Kochkessels

ACHTUNG!

Das Überdruckrohr unterhalb des Kessels darf nicht verschlossen werden, weil sonst ein Überdruck im Behälter aufgebaut wird. (Siehe Abb. 2).

Hinweis

Der Behälter ist **nur** für drucklosen Betrieb bestimmt.

WARNUNG!

Brandgefahr!

Dieses Gerät wird während des Betriebs sehr 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 zu verlässlich 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 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 Glycerin-Kochkessel ist an einer 5 Po. 16 A CEE Steckdose anzuschließen.

- Das Abziehen des Netzsteckers aus der Steckdose erfolgt durch das Festhalten des Netzsteckers, nicht durch das Netzkabel.
- 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.



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 bitte 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 muss.
- Der Zulaufschlauch darf nicht abgeknickt oder eingedrückt sein.
- Alle Anschlüsse sind auf Dichtigkeit zu überprüfen.

Inbetriebnahme

Glyzerin Kontrollprüfung

Bevor Sie das Gerät einschalten, muss das Glyzerin bis zum max. Füllstand (bis Mitte Schauglas) sichtbar sein (Siehe Abb. 3).



Abb. 3: Glyzerin-Schauglas max. Füllstand

- Bei Unterschreitung dieses maximalen Glyzerinstandes muss unbedingt Glyzerin nachgefüllt werden.
- Hierzu füllen Sie bei ausgeschaltetem Gerät das Glyzerin in den dafür vorhergesehenen Nachfüllstutzen bis der Füllstand des Glyzerins die Mitte des Schauglases erreicht hat. (Siehe Abb.3).
- Glyzerinstand nur bei erkaltetem Kessel bei + 20 °C überprüfen.

Hinweis

Diese Sichtprüfung ist vor jeder Inbetriebnahme durchzuführen.

Erste-Hilfe-Maßnahmen [Glyzerin]

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

Vorfall mit Glyzerin	Maßnahme
Einatmen	Frischluftezufuhr, bei anhaltenden Beschwerden, den 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, den Arzt aufsuchen.
Verschlucken	Spülung der Mundhöhle, bei anhaltenden Beschwerden, den Arzt aufsuchen.

Hinweis

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

Inbetriebnahme

Glyzerin Nachfüllung

Zum Nachfüllen des Glyzerins den dafür vorhergesehenen Stopfen abschrauben. Verwenden Sie dafür passendes Werkzeug z.B. einen Maul-Schlüssel.



Abb. 4.: Nachfüllstutzen für Glyzerin mit Stopfen

- Das Glyzerin mittels eines Trichters einfüllen, bis der max. Füllstand (bis zur Mitte des Schauglases) erreicht ist. (Siehe S. 11 „Glyzerin Kontrollprüfung“).
- Anschließend wird der Stopfen wieder aufgeschraubt.

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. 50 ltr.) 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 getätigt werden:

- Überprüfen Sie den Glyzerinstand
- Schließen Sie den Ablaufhahn.



WARNUNG!

Quetschgefahr!

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

Inbetriebnahme

Inbetriebnahme

Wurde der Glyzerinstand überprüft, so kann mit der Inbetriebnahme begonnen werden. Gehen Sie dafür 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 Temperaturregler auf ca. 200 °C stellen, nach ca. 90 Minuten auf die gewünschte Temperatur umstellen (Siehe Abb. 4).



Abb. 4:
Temperaturregler
auf 200 °C

Hinweis

Bitte beachten Sie, dass der Temperaturregler nur die Temperatur des Glyzerins regelt, nicht die genaue Temperatur des Wassers oder Kochguts.



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.

Inbetriebnahme

Vorrübergehende Ausschaltung des Kochkessels

Durch das Drehen des Temperaturreglers gegen den Uhrzeigersinn, wird die Heizung nur so lange ausgeschaltet, bis die Wasser- oder Kochguttemperatur bei ca. 6 °C unter der Soll-Temperatur liegt. Anschließend erfolgt eine automatische Einschaltung des Heizstabes.

Ausschaltung des Kochkessels

1. Zum Ausschalten des Kochkessels den Temperaturregler auf „0“ stellen (Siehe Abb. 5).



Abb. 5: Temperaturregler auf „0“

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



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 Essigreiner. Anschließend 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 auf die Steuerung anwenden.
- Gebrauchsanweisung der Reinigungsmittelhersteller beachten.
- Nach jeder Behandlung mit konzentrierten Säuren (z.B. Essigreiner, Kochsalzlösung usw.) die Edelstahlflächen mit 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 / 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 trockenwischen, 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 Ablasshahn ablassen. Während des Ablaufens, das Ablasshahn 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.
- 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.

Empfehlung der Entsorgung

Das aussortierte Glycerin kann, wenn möglich, dem Recycling zugeführt werden.

Anhang

7. Anhang

Hinweisblatt Nr. 172


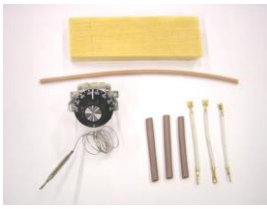
Haftungsausschluss bei Rost

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 GmbH in Verbindung. Vor diesem Hintergrund schließen wir die Haftung für Fälle von Rostbefall aus, soweit dies gesetzlich zulässig ist.

Ersatzteilliste für Kochkessel

KDN 50 | KDN 120 | KDN 150
stationär oder fahrbar

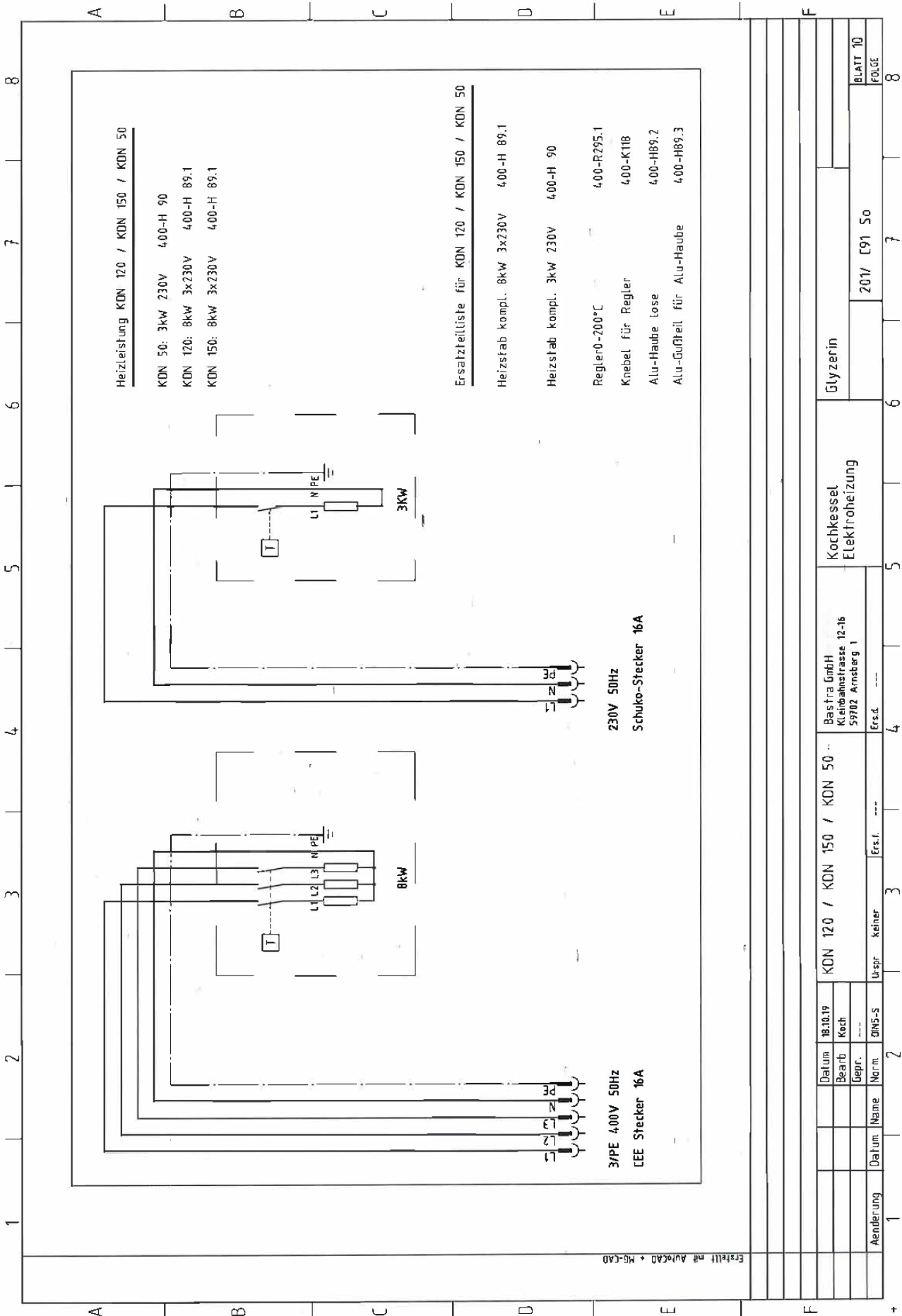
Bezeichnung	Bild/Picture	Art-Nr.
Heizstab kplt. 8kW/380 V- DS f. KD 120 u.150 ltr. (ab Jan.94) als Ersatz f. 9 kW H 89 (alte Kessel)		400-H 89.1
Heizstab kplt. 3 kW/230 V für KDN 50		400-H 90
Regler 0-200 Grad kplt. mit Silikon-Anschlußkabel, Schutzhüllen u. Isolierung (passend f. alle Heizstäbe) inkl. Knebel		600-18-0298
Knebel, lose f. Regler (R295)		400-K 118

 <p>BASTRA[®] Genuss mit Zukunft.</p>	Ersatzteilliste für Kochkessel	
	KDN 50 KDN 120 KDN 150 stationär oder fahrbar	

Ablaßhahn 1 1/4" f. Kessel KDN 50, KDN 120, KDN 150		400-K 24.1
Glyzerinstandsauge R 3/4" f. Kontrolle Glyzerinstand f. Kessel KDN 50, KDN 120, KDN 150		400-O 25
Dichtung für Stopfen und Glyzerinstandsauge		400-O 32
Stopfen		400-St 85

 <p>BASTRA[®] Genuss mit Zukunft.</p>	Ersatzteilliste für Kochkessel	
	KDN 50 KDN 120 KDN 150	
	stationär oder fahrbar	

Laufrad		400-G 235
Laufrad mit Feststeller		400-G 234
Glyzerin 99,5 % (Gebinde à 12 kg = 9,5 ltr) Preis pro Gebinde		400-G 117.3
Glyzerin 99,5 % (Gebinde à 25 kg = 20 ltr) Preis pro Gebinde		400-G 117.2



Stand 10/2019

Aenderung		Datum	Name	Norm.	DMS-5	Urspr.	keiner	frs.f.	---	3	Kochkessel Elektroheizung		Glycerin	201/ C91 50	BLATT 10	FOLGE	8
		18.10.19	Koch	---	---						Bastra GmbH Kleinbahnstrasse 12-16 59702 Arnsberg 1						
			Gepr.	---	---						frs.d. ---						

Glycerinbad-Kochkessel KDN 50 | KDN 120 | KDN 150

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


Angewendete 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**



.....

BASTRA GmbH
Kleinbahnstr. 12-16 • D-59759 Arnsberg

☎ Service-Hotline:

+49 (0)2932-481-99