

EKU

Großküchentechnik

Innovation und Qualität

Bedienungsanleitung

Elektro-Nudelkocher

Standgerät



Vor Inbetriebnahme Bedienungsanleitung lesen

Version 23-04-03

Geräte-Typ	Variante	Bauart	Bautiefen	Modell
Nudelkocher	Elektro	Standgerät	850	NK-40
			750	

Hersteller:

EKU Großküchentechnik GmbH

Am Schlag 30

D-65549 Limburg / Lahn

Tel.: +49 (0) 6431 900-0

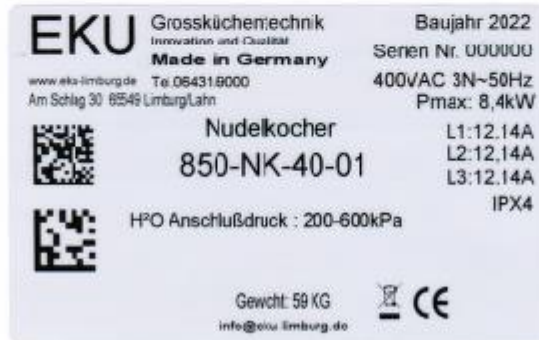
Fax: +49 (0) 6431 900-500

E-Mail: info@eku-limburg.de

www.eku-limburg.de

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Betriebsanleitung darf in irgendeiner Form (Druck, Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung der Fa. **EKU Großküchentechnik GmbH** reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Copyright © 2023 by **EKU Großküchentechnik GmbH**



Das Typenschild befindet sich an der Vorderseite des Gerätes.
Es enthält alle für die Aufstellung notwendigen Daten.

Inhaltsverzeichnis

EU- Konformitätserklärung	5
Zu dieser Bedienungsanleitung	6
Sicherheitsstufen	7
Symbolbedeutung	7
Bestimmungsgemäße Verwendung	8
Fehlgebrauch.....	8
Eigenmächtige Änderungen oder Umbauten	8
Notwendige Qualifikationen für den Monteur	9
Notwendige Qualifikationen für die Bedienung	9
Wichtige Sicherheitshinweise	9
Persönliche Schutzausrüstung	10
Transport.....	10
Installation	10
Gerät aufstellen.....	11
Gerät installieren.....	11
Installation an ein Potentialausgleichsystem	12
Technische Daten.....	13
Lieferumfang 850-NK-40	14
Lieferumfang 750-NK-40	14
Optionales Zubehör	14
Bedien- und Anzeigeelemente Nudelkocher	15
Inbetriebnahme	17
Verbrennungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten	17
Gerät einschalten	17
Gerät ausschalten	17
Gerät Bedienung	18
Nudelkocher entleeren und Reinigen	18
Gerät reinigen und pflegen	19
Sachschäden durch unsachgemäße Reinigung	19
Hinweise zur Reparatur.....	20
Umweltgerechte Entsorgung	20
Gewährleistung	20
Schaltplan 850/750-NK-40	21
Störungen beseitigen	22

EU- Konformitätserklärung**Hersteller**

EKU Großküchentechnik GmbH
Am Schlag 30
D-65549 Limburg

2006/42/EG (Maschinenrichtlinie)
2014/35/EU (EMV-Richtlinie)

Gerätebeschreibung


Dieses Gerät darf nur zum Garen und Warmhalten von Lebensmitteln benutzt werden.

Bezeichnung /Geräte Typ

Elektro-Nudelkocher/ 850/750-NK-40

Hiermit erklären wir, dass die aufgeführten Geräte mit den in der EU- Baumusterprüfbescheinigung beschriebenen Baumuster übereinstimmt den angegebenen Bestimmungen EU-Richtlinien entspricht:

Limburg, den 03.04.2023



Michael Schärf/Geschäftsführer

Zu dieser Bedienungsanleitung



Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit aufbewahren.

Diese Betriebsanleitung ist Teil des Gerätes. Sie beschreibt Transport, Installation, Inbetriebnahme, Bedienung, Reinigung, Wartung, Fehlersuche, Reparatur, Demontage und Entsorgung des Gerätes.




Die Beachtung dieser Betriebsanleitung ist Voraussetzung für den sicheren, störungsfreien Betrieb des Gerätes und für die Erreichung der angegebenen Geräteeigenschaften und Leistungsmerkmale.

Diese Betriebsanleitung richtet sich an alle Personen, die das Gerät transportieren, installieren, in Betrieb nehmen, bedienen, reinigen, warten, reparieren, demontieren und entsorgen. Diese Personen müssen mit der Bedienungsanleitung vertraut sein.



- Lesen Sie zur Vermeidung von Unfällen vor der Benutzung des Gerätes die Betriebsanleitung.
- Unsachgemäßer Gebrauch des Gerätes kann zu Verletzungen führen.
- Befolgen Sie die Sicherheitshinweise in der Anleitung.
- Bewahren Sie die Anleitung während der gesamten Lebensdauer des Gerätes auf.
- Geben Sie die Anleitung an jeden nachfolgenden Besitzer oder Benutzer des Gerätes weiter.
- Lesen Sie zur Vermeidung von Unfällen vor der Benutzung des Gerätes die Betriebsanleitung.
- Unsachgemäßer Gebrauch des Gerätes kann zu Verletzungen führen.
- Befolgen Sie die Sicherheitshinweise in der Anleitung.
- Bewahren Sie die Anleitung während der gesamten Lebensdauer des Gerätes auf.
- Geben Sie die Anleitung an jeden nachfolgenden Besitzer oder Benutzer des Gerätes weiter.

Sicherheitsstufen

 GEFAHR	Kennzeichnet eine drohende Gefahr, die zu Tod oder schweren Verletzungen führt!
 WARNUNG	Kennzeichnet eine Gefahr, die zu schweren oder mittleren Verletzungen führen kann.
 VORSICHT	Kennzeichnet eine mögliche Gefahrenstelle, die zu leichten Verletzungen führen kann.
ACHTUNG	Kennzeichnet eine Gefahr, die zu Sachschäden führen kann.

Symbolbedeutung

Sicherheitssymbol	Beschreibung
	Warnung vor einer Gefahrenstelle
	Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung
	Warnung vor Rutschgefahr
	Warnung vor heißen Oberflächen/Flüssigkeiten
	Warnung vor elektromagnetischer Strahlung
	Warnung vor Verletzung durch schwere Last
	Zeichen für den Potentialausgleich. Elektrische Verbindung, der die Körper elektrischer Betriebsmittel und fremde leitfähige Teile auf gleiches oder annähernd gleiches Potential bringt.
	Wichtige, nicht sicherheitsrelevante Informationen oder Tipps zur Arbeitserleichterung.
	Bedienungsanleitung lesen

Bestimmungsgemäße Verwendung



WARNUNG



- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung für gewerbliche Benutzung wie z.B. Küchen, Restaurants, Kantinen, Krankenhäuser und Betrieben wie Bäckereien, Fleischereien bestimmt.
- Das Gerät darf nur zum Kochen und Warmhalten von Lebensmittel benutzt werden.
- Das Gerät darf nur in überdachten und gut belüfteten Räumen betrieben werden.

Der Nudelkocher darf nicht verwendet werden für:



- Erwärmen von entzündlichen, gesundheitsschädlichen, leicht verflüchtigen oder ähnlichen Flüssigkeiten, z.B. Chemikalien;
- Trocknen von Textilien, Geschirr;
- Beheizen von Räumen.

Fehlgebrauch



GEFAHR



- Flammen mit einer schwer **entflammaren Löschdecke** ersticken. **Kein Wasser oder Pulverfeuerlöscher verwenden.**
- Verwenden Sie das Gerät nur in der in dieser Anleitung beschriebene Weise.
- Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten.
- Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf.

Eigenmächtige Änderungen oder Umbauten



GEFAHR



- Sollten Änderungen, Reparaturen oder Umbauten am Gerät notwendig sein, kontaktieren Sie Ihren Kundendienst oder die Firma **EKU Großküchentechnik GmbH**.
- Eigenmächtige Änderungen oder Umbauten am Gerät kann zu Unfällen mit schweren Verletzungen oder Todesfolge führen.

Notwendige Qualifikationen für den Monteur



GEFAHR



- Installation, Wartung, Reparatur und Demontage dürfen nur durch autorisierte Personen erfolgen, die über die nachstehend beschriebenen elektrotechnischen Kenntnisse verfügen.
- Grundlagen der Elektrotechnik.
- Gefahren und Wirkungen des elektrischen Stroms.
- Schutzmaßnahmen und fachbezogene Vorschriften
- Mind. **3 Jahre Erfahrung** in der Installation, Wartung, Reparatur und Demontage elektrischer und elektronischer Bauteile von Küchengeräten in Industrie- und Gewerbebetrieben.
- Grundlagen „Erste Hilfe“.
- Kenntnisse dieser Betriebsanleitung.

Notwendige Qualifikationen für die Bedienung



WARNUNG



- Erfahrungen als Koch mit diesem oder ähnlichen Geräten
- Unterweisung durch einen im Umgang mit diesem oder ähnlichen Geräten.
- Kenntnisse dieser Betriebsanleitung.
- Die Benutzung der **EKU-Nudelkocher** darf nur durch Personen mit der notwendigen Qualifikation zur Bedienung erfolgen.
- Erfahrungen als Koch mit diesem oder ähnlichen Geräten.

Wichtige Sicherheitshinweise



WARNUNG



- Sobald ein Riss in der Oberfläche sichtbar wird, ist das Gerät oder der entsprechende Teil des Gerätes sofort vom Versorgungsnetz zu trennen.
- Es darf keine Aluminiumfolie und Kunststoffgefäße auf die heißen Oberflächen gelegt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss die Leitung durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist bauseits in der festverlegten elektrischen Installation über eine allpolige Trenneinrichtung vom Netz zu trennen.

Persönliche Schutzausrüstung



WARNUNG



- Tragen Sie beim Arbeiten mit dem Gerät nur Kleidung aus Naturfasern, die beim Brennen oder bei hohen Temperaturen nicht schmelzen.

Transport



VORSICHT



- Heben sie das Gerät nur mit mindestens 2 Personen.
- Nehmen Sie lose Gegenstände vor dem Transport aus dem Gerät.

Installation



WARNUNG

Hohe Temperatur, Verbrennungsgefahr



- Installieren Sie das Gerät in unmittelbarer Nähe von Wänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. nur dann, wenn diese aus nicht brennbarem Material gefertigt sind.
- Beachten Sie unbedingt die örtlichen Brandvorschriften.
- Die Anschlussleitung (siehe Tabelle) muss in ausreichender Länge entsprechend der Leistungsaufnahme des Gerätes sein.
- Das Gerät muss witterungsgeschützt stehen.
- Der Untergrund muss waagrecht sein.

Gerät aufstellen

**GEFAHR**

- Entfernen Sie keine werkseitig montierten Bauteile und Abdeckungen. Diese Bauteile und Abdeckungen dienen zum Schutz gegen Überhitzung und Spritzwasser.
- Entfernen Sie vorsichtig und vollständig die Transportverpackung des Gerätes.
- Entfernen Sie sorgfältig und vollständig den PVC-Schutzfilm vom Gerät.
- Entfernen Sie verbleibende PVC-Reste mit einem neutralen oder alkalischen Reinigungsmittel.
- Falls dies nicht ausreicht, benutzen Sie ein alkoholhaltiges Reinigungsmittel zum Entfernen von Kleberesten.
- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, z.B. Risse, Beulen usw.
- Schließen Sie nur unbeschädigte Geräte an eine Spannungsversorgung an.
- Positionieren Sie das Gerät nach der elektrischen Installation am vorgesehenen Standort.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht auf dem Anschlusskabel steht.
- Falls gewünscht, können Sie das Gerät mit den benachbarten Geräten mittels eines Klemmsteges (Zubehörteil) verbinden.
- Gleichen Sie Unebenheiten des Untergrundes durch Ein- und Ausschrauben der höhenverstellbaren Füße so aus, dass das Gerät waagrecht steht.
- Beachten Sie, dass die Stromanschlussleitung nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt, nicht gequetscht oder geknickt wird oder im Arbeitsbereich offen verlegt ist.

Gerät installieren

**GEFAHR**


- Die Installation darf nur von **autorisierten Personen mit elektrotechnischen Kenntnissen** gemäß den einschlägigen Vorschriften erfolgen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Spannungsquelle an, die mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Schließen sie das Gerät an ein geeignetes Potentialausgleichssystem an.
- Führen Sie die Leitung ordnungsgemäß und nach den einschlägigen Vorschriften von der hausseitigen Spannungsversorgung zum Gerät.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht auf dem Anschlusskabel steht.
- Prüfen sie, ob die Daten der Spannungsquelle mit denen auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Ist dies nicht der Fall, schließen Sie das Gerät nicht an, sondern benachrichtigen Sie Ihren Lieferanten oder den **EKU-Kundendienst**.
- Schließen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften an die hausseitige Spannungsversorgung an.
- Für den Betrieb sind unter anderem die DGUV Regel „Arbeiten in Küchenbetrieben“ (DGUV Regel 110-002) des Fachausschusses „Nahrungs- und Genussmittel“ der DGUV (Deutsche Gesetzlichen Unfall Versicherung) zu beachten.

Installation an ein Potentialausgleichssystem



GEFAHR



- Schließen Sie das Gerät an ein geeignetes Potentialausgleichssystem an. Benutzen sie hierzu die mit „Potentialausgleich“  gekennzeichnete Schraube an der Geräterückseite.
- Prüfen Sie nach dem Anschluss des Potentialausgleichssystems die Wirksamkeit des Schutzleiters, des Potentialausgleichs und den Isolationswert gemäß den örtlichen Vorschriften.
- Bei negativem Prüfergebnis darf das Gerät nicht benutzt werden. Deinstallieren Sie den elektrischen Anschluss und benachrichtigen Sie Ihren Lieferanten oder den **EKU-Kundendienst**.

Technische Daten

Gerätetyp	Elektro- Nudelkocher	Elektro- Nudelkocher	
	850-NK-40	750-NK-40	
Nennspannung	400 V ~ 3N PE 50Hz	400V ~ 3N PE 50Hz	
Nennaufnahme	8,4 kW	7,2 KW	
Nennstrom	12,14 A	10,4 A	
Schutzklasse	I	I	
Schutzart	IPX4	IPX4	
Netzanschluss Leitung	H07RN-F 5G 2,5mm ²	H07RN-F 5G 2,5mm ²	
Beckeninhalt in Liter max.	32	25	
Gewicht	58 Kg	47 Kg	
Abmessung	Breite (mm)	400	400
	Tiefe (mm)	750	850
	Höhe (mm)	850	850

Lieferumfang 850-NK-40

- 1 x Nudelkocher
- 4 x Nudelkörbe 140 x 140 x 200
- 1 x Nudelkorb 160 x 160 x 200
- 1 x Überlaufschutzrohr
- 1 x Abtropfblech

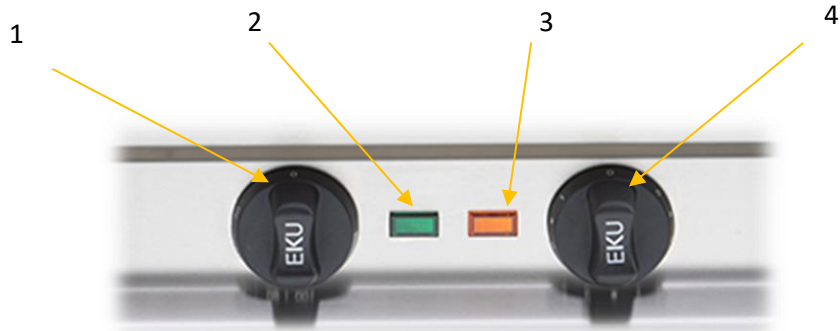
Lieferumfang 750-NK-40

- 1 x Nudelkocher
- 2 x Nudelkörbe 140 x 140 x 200
- 1 x Nudelkorb 160 x 160 x 200
- 1 x Überlaufschutzrohr
- 1 x Abtropfblech
- 1 x Bedienungsanleitung

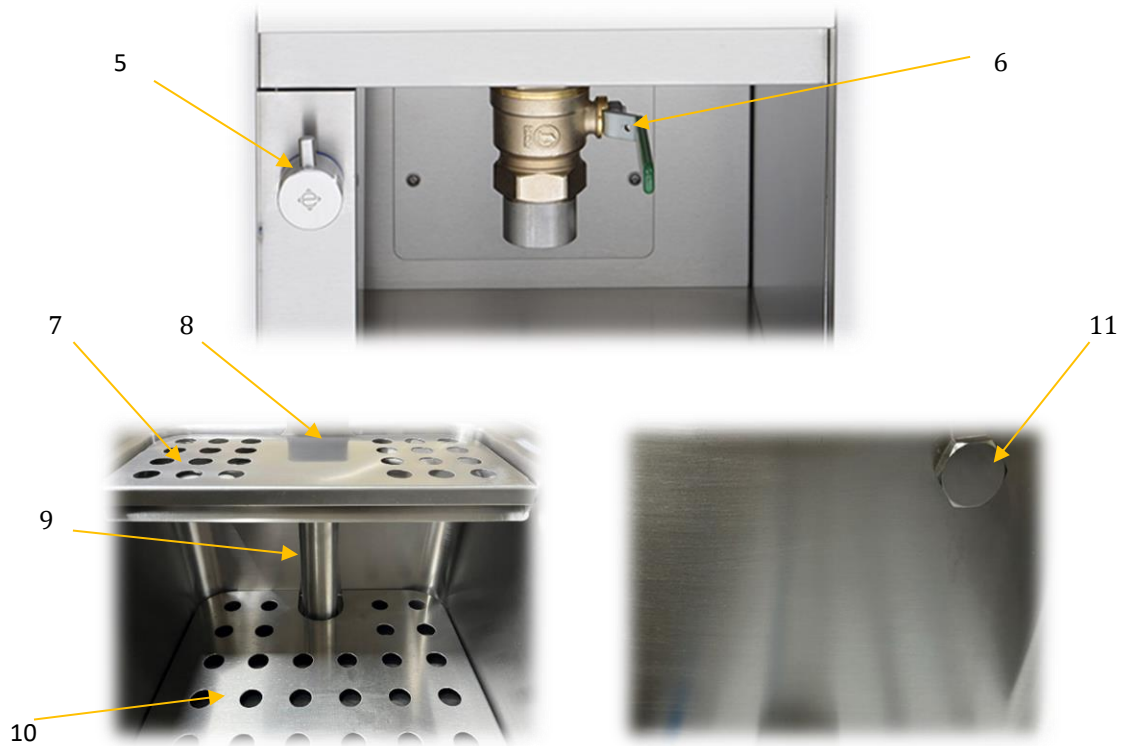
Optionales Zubehör

- Klemmsteg zum Verbinden benachbarter Geräte
- Nudel-Körbe

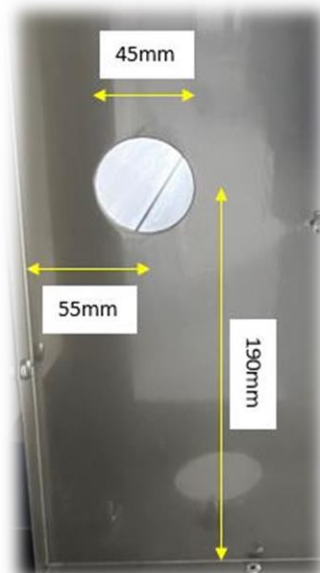
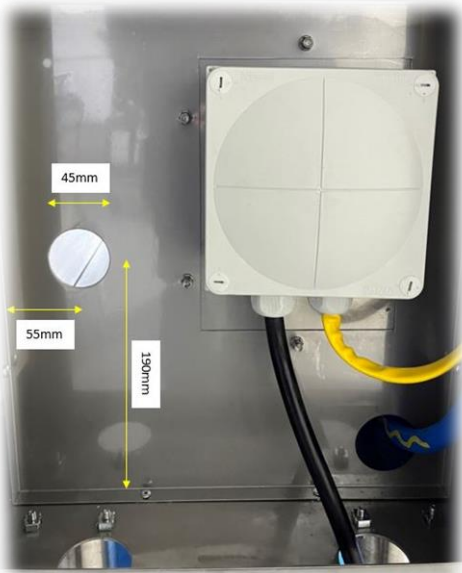
Bedien- und Anzeigeelemente



1	Ein-Aus Schalter/Thermostat	3	Kontrollleuchte Heizbetrieb „orange“
2	Kontrollleuchte Ein-Aus „grün“	4	Energiregler



5	Griff Standrohr	6	Ablaufventil
7	Abtropfblech	8	Griff Standrohr
9	Standrohr	10	Gelochtes Bodenblech
11	Füllventil		

Montagebeispiel einer bauseitigen HT-Abflussverrohrung

Inbetriebnahme

**GEFAHR**

Verbrennungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten



Arme und Hände durch geeignete Handschuhe schützen.

**VORSICHT**

Vorsicht Rutschgefahr!

Während des Betriebes können sich fetthaltige Flüssigkeiten in unmittelbarer Nähe des Gerätes und am Boden bilden.

Gerät einschalten



- Bedienknebel Thermostat die gewünschte Temperatur drehen.
Gerät ist eingeschaltet.

Gerät ausschalten



- Bedienknebel Thermostat auf Stufe 0 drehen.
- Gerät ist ausgeschaltet.

Gerät Bedienung



- Stellen Sie sicher, dass das Auslaufventil an dem **EKU-Nudelkocher** geschlossen ist. Das Bodenblech sich im Becken befindet und das Überlaufrohr mit Abtropfgitter eingesetzt ist.
- Füllen Sie zuerst das Becken von dem **EKU-Nudelkocher** mit Wasser bis zur max. Markierung.
- Drehen Sie den Bedienknebel Ein-Aus/ Thermostat **(1)** auf Maximal. Die grüne Kontrollleuchte **(2)** signalisiert, dass das Gerät eingeschaltet ist. Drehen Sie nun den Energieregler **(4)** auf die höchste Stufe. Die orangene Kontrollleuchte **(3)** signalisiert den Heizprozess.
- Sobald das Wasser am Kochen ist, können Sie die befüllten Nudelkörbe in den **EKU-Nudelkocher** einsetzen.
- Die Intensität des Siedens während des Betriebs kann mit dem Energieregler **(4)** eingestellt werden.
- Nach Beendigung des Gar-Vorgangs nehmen Sie die Körbe aus dem Becken heraus und stellen diese kurz auf das Abtropfblech.

Nudelkocher entleeren und Reinigen



- Drehen Sie den Ein-Aus / Thermostat Schalter **(1)** auf Stellung 0.
- Lassen Sie das Gerät vollständig auf Raumtemperatur abkühlen. Stellen Sie einen hitzebeständigen Behälter unter das Ablaufrohr im Abstellfach.
- Drehen Sie vorsichtig den Hebel von dem Ablaufventil 90° nach unten.
- Füllen Sie das Wasser in einen hitzebeständigen Behälter.
- Nehmen Sie das Bodenblech aus dem Becken heraus.
- Stellen Sie den Entleer-Hebel auf Stellung geschlossen.



VORSICHT



Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten.
Schutzhandschuhe bei der Bedienung des Auslaufventils verwenden.

Gerät reinigen und pflegen



WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen! Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.



- Oberflächen des Gerätes sauber und luftzugänglich halten.
- Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten von den Oberflächen des Gerätes entfernen.
- Salzanreicherungen entfernen.
- Kontaktflächen mit Wasser reinigen.
- Keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Kontakt mit Eisen und Stahl wie zum Beispiel Stahlwolle und Spachtel vermeiden.
- Regelmäßiges Reinigen vom **EKU-Nudelkocher** führt zu einer Verlängerung der Lebensdauer.

ACHTUNG

Sachschäden durch unsachgemäße Reinigung



- Gerät nicht schockartig abkühlen.
- Gerät nicht mit einem Hochdruckreiniger säubern.

Hinweise zur Reparatur



GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Schlag



- Reparaturen am Gerät dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Der **EKU-Nudelkocher** muss zur Wartung und bei Austausch von E-Teilen von der Stromversorgung getrennt werden. Wenn der Gerätestecker vom Stromnetz getrennt wird, muss das derart geschehen, dass die Bedienpersonen von jedem Platz, zu dem sie Zugang hat, kontrollieren kann, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.

Umweltgerechte Entsorgung



- Das Gerät bzw. Gerätebauteile nicht im Restmüll entsorgen. Bei unsachgemäßer Entsorgung können enthaltene Giftstoffe Gesundheit und Umwelt schädigen.
- Entsorgung nur entsprechend den örtlichen Vorschriften für Altgeräte vornehmen.
- Elektrische Altgeräte enthalten neben wertvollen Materialien auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.
- Reinigungsmittel gemäß den Angaben des Reinigungsmittelherstellers entsorgen. Die geltenden Vorschriften beachten.

Gewährleistung

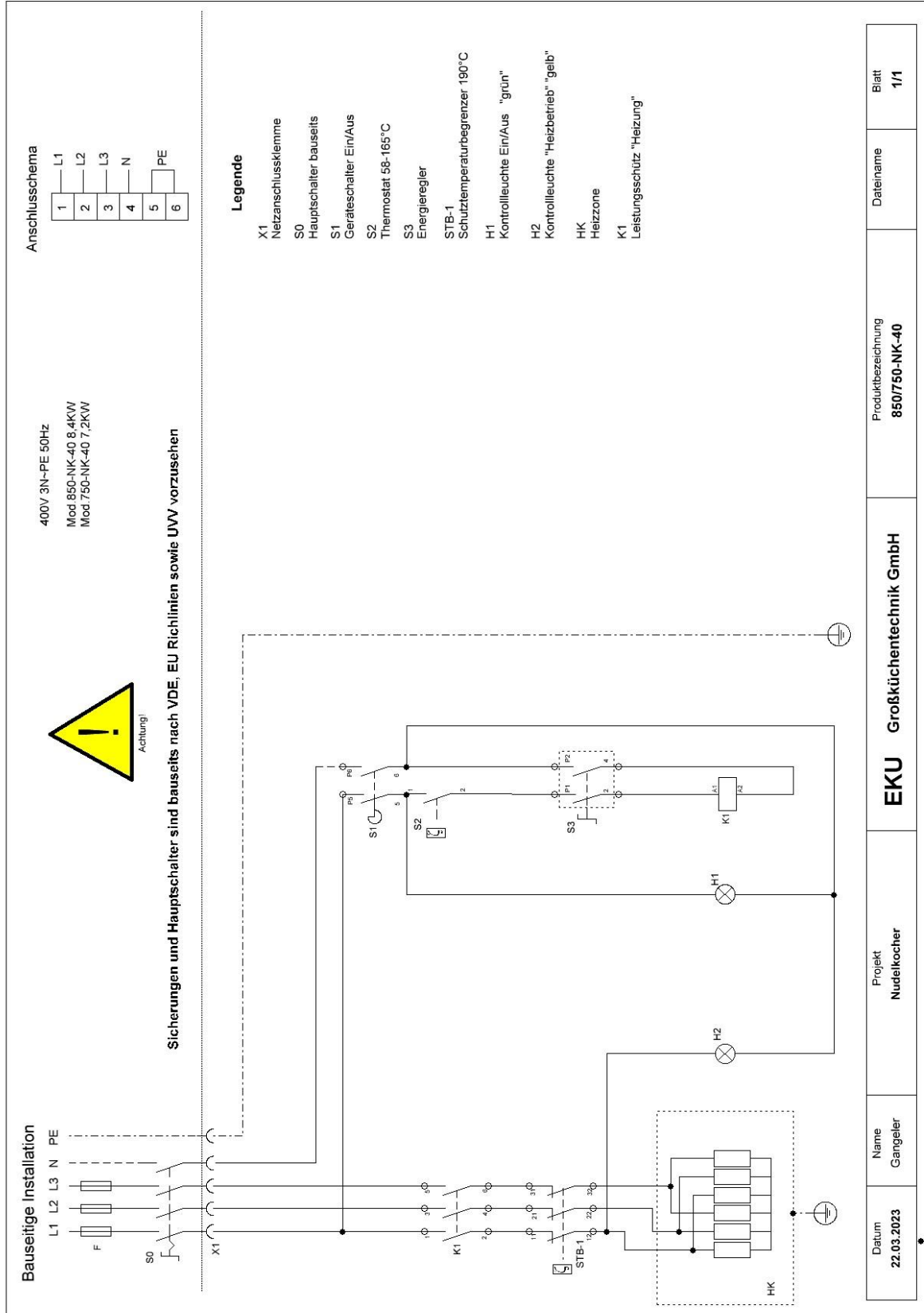
ACHTUNG

Die Gewährleistung sowie die Gerätesicherheit sind erloschen bei:



- Umbau oder technischen Veränderungen am Gerät.
- Unsachgemäßer Inbetriebnahme, Bedienung oder Wartung des Gerätes.
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung.
- Fehler die auf Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung zurückzuführen sind.

Schaltplan 850/750-NK-40



Störungen beseitigen

Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Gerät heizt nicht	Gerät ist defekt	Gerät vom Stromnetz trennen. Kundenservice kontaktieren.
Gerät ist eingeschaltet, aber grüne Kontrolllampe leuchtet nicht.	Stromzuleitung ist unterbrochen	Stromzuleitung überprüfen. Kundenservice kontaktieren.
	Bauseitiger Hauptschalter / Sicherungen überprüfen	Bauseitiger Hauptschalter / Sicherungen überprüfen.
	Geräteschalter defekt	Kundenservice kontaktieren
	Kontrollleuchte „grün“ ist defekt	Kontrollleuchte „grün“ ersetzen
Gerät ist eingeschaltet aber heizt nicht.	Energeregler steht auf Stellung „0“	Energeregler auf gewünschte Leistung einstellen.
	Stromzufuhr ist unterbrochen	Stromzuleitung überprüfen.
	Schütz, Heizkörper, Thermostat, STB defekt.	Gerät vom Strom-Versorgungsnetz trennen
	Schutztemperaturbegrenzer hat ausgelöst	Kundenservice kontaktieren
Gerät ist eingeschaltet, Kontrollleuchte orange „Heizbetrieb“ leuchtet, aber Gerät heizt nicht auf.	Heizkörper defekt	Kundenservice kontaktieren
Sicherheitstemperaturbegrenzer löst aus.	Thermostat defekt.	Kundendienst kontaktieren.
	Schütz defekt.	
	Sicherheitstemperaturbegrenzer defekt.	

Bei der Reparatur sind immer Originalbauteile zu verwenden. Diese sind mit identischen Verbindungselementen zu ersetzen