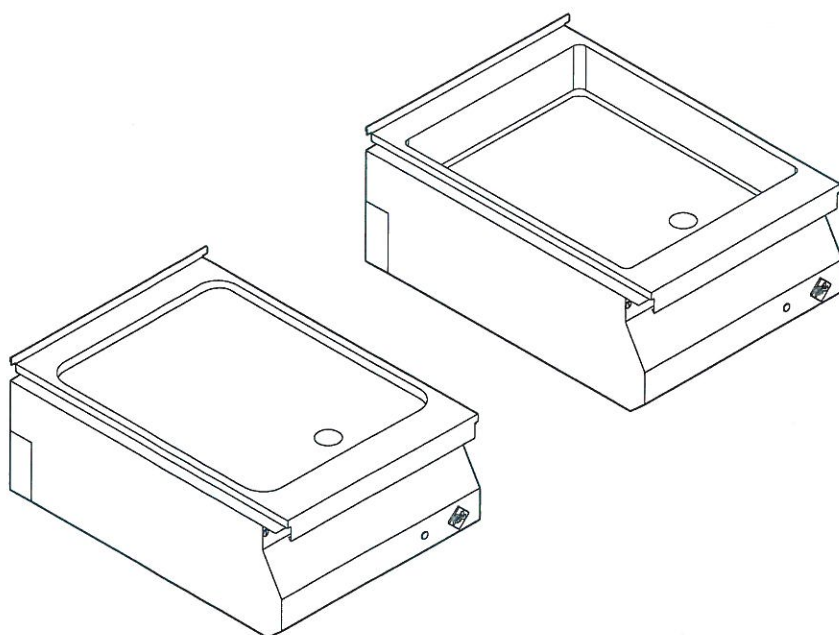




Master of Performance

Bedienungsanleitung

Griddleplatten und -pfannen (Elektro)

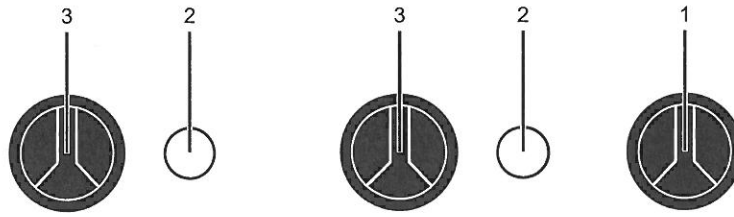


Version	Größe
glatt / glatt, hartverchromt	¾
glatt / glatt, Chromnickelstahl, Bratplatte plattiert / glatt, Chromnickelstahl plattiert / halb geriffelt / ganz geriffelt	1
glatt / glatt, Chromnickelstahl, Bratplatte plattiert / glatt Chromnickelstahl plattiert / halb geriffelt / ganz geriffelt	2
glatt / glatt, Chromnickelstahl, Bratplatte plattiert / glatt Chromnickelstahl plattiert / halb geriffelt / ganz geriffelt	3

2021126-00ABDE-C / de-DE

Zur Ansicht der Bedienelemente
Umschlagseite ausklappen.

Bedienelemente



- | | | | |
|---|-------------------------------|---|------------------|
| 1 | Geräteschalter | 3 | Temperaturregler |
| 2 | Kontrollleuchte „Heizbetrieb“ | | |

1	Einleitung	5
1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	5
1.2	Zu dieser Bedienungsanleitung	5
1.3	Warnhinweise	6
1.4	Gewährleistung und Haftung	6
1.5	Zeichenerklärung	7
2	Sicherheitshinweise	8
3	Aufbau und Funktion	10
3.1	Gerätebeschreibung	10
3.1.1	Tischgeräte	10
3.1.2	Standgeräte	11
3.2	Ausstattungsmerkmale	11
3.3	Beschreibung der Bedienelemente	12
3.4	Arbeitstemperatur	12
4	Betrieb	13
4.1	Inbetriebnahme	13
4.2	Gerät einschalten/ausschalten	13
4.2.1	Einschalten	13
4.2.2	Ausschalten	13
4.3	Grundlegende Funktionen	13
4.3.1	Temperatur einstellen	13
4.4	Bratplatte einbrennen	13
4.5	Braten	14
4.6	Betriebsende und Pausen	15
4.7	Fettauffangbehälter leeren	15
5	Reinigung	16
5.1	Korrosion vermeiden	16
5.2	Allgemeine Reinigung	16
5.3	Gehäuse reinigen	17
5.4	Bratplatte reinigen	17
5.5	Fettauffangbehälter reinigen	18
6	Störungen	19
6.1	Störungen beheben	19

6.2	Auslösen des Sicherheits-Temperatur-Begrenzers (STB)	19
6.2.1	Wiedereinschalten des STB bei Überschreitung der maximalen Betriebstemperatur	19
6.2.2	Wiedereinschalten des STB bei einer Umgebungstemperatur unter 0 °C	20
6.3	Kontrollleuchte ist defekt	20
6.4	Fehlerursachen und Abhilfe	21
7	Service	22
7.1	Entsorgung	22
8	Konformitätserklärungen	23

1 Einleitung

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

MKN Griddleplatten und -pfannen sind Geräte, die ausschließlich zur Verwendung für gewerbliche Zwecke, insbesondere in gewerblichen Küchen, bestimmt sind.

Das Gerät darf nur zum Braten von Lebensmitteln benutzt werden.

Dieses Gerät ist nicht für den US-amerikanischen und kanadischen Markt bestimmt. Es darf dort nicht verwendet werden.

Untersagt ist die Benutzung des Geräts unter anderem für folgende Zwecke:

- Trocknen von Tüchern, Papier oder Geschirr
- Erhitzen von Kochgeschirr auf der Bratplatte
- Erhitzen von Säuren, Laugen oder anderen Chemikalien
- Beheizen von Räumen

1.2 Zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Teil des Geräts und enthält Informationen, die das Bedienpersonal für den sicheren Betrieb, zur Reinigung und Pflege des Geräts und zum Vorgehen bei Störungen benötigt.

- Das mit Tätigkeiten am Gerät beauftragte Personal muss vor Arbeitsbeginn die Bedienungsanleitung, insbesondere das Kapitel „Sicherheitshinweise“, gelesen haben.
- Diese Bedienungsanleitung während der Lebensdauer des Geräts aufbewahren.
- Sicherstellen, dass diese Bedienungsanleitung dem Personal ständig am Einsatzort des Geräts zugänglich ist.
- Diese Bedienungsanleitung an jeden nachfolgenden Besitzer oder Benutzer des Geräts weitergeben.
- Jede vom Hersteller erhaltene Ergänzung einfügen.
- Anweisungen einschließlich Aufsichts- und Meldepflichten zur Berücksichtigung betrieblicher Besonderheiten, z. B. hinsichtlich Arbeitsorganisation, Arbeitsabläufen oder eingesetztem Personal, ergänzen.

Zielgruppe

- Zielgruppe dieser Bedienungsanleitung ist Bedienpersonal, das mit Betrieb, Reinigung und Pflege und dem Vorgehen bei Störungen des Geräts vertraut ist.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von speziell ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.

- Erwachsene dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben, wenn
 - sie physisch, sensorisch oder mental nicht dazu in der Lage sind,
 - ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, um das Gerät bestimmungsgemäß und sicher zu bedienen.

1.3 Warnhinweise

Warnhinweise sind mit einem Piktogramm und einem Signalwort gekennzeichnet.

Es werden Art und Quelle sowie die Folgen der Gefahr benannt und Hinweise zur Gefahrenabwendung gegeben. Die Bedeutung der verwendeten Piktogramme und Signalwörter ist im Abschnitt „Zeichenerklärung“ erläutert (siehe Kapitel „Zeichenerklärung“, Seite 7).

1.4 Gewährleistung und Haftung

Das Gerät darf weder umgebaut noch technisch verändert werden.

Bei technischen Veränderungen erlischt jeglicher Garantie- und Gewährleistungsanspruch. Außerdem ist die Gerätesicherheit nicht mehr gewährleistet.

Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen- und Sachschäden sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts
- Unsachgemäße Installation, unsachgemäße Inbetriebnahme, unsachgemäße Bedienung oder unsachgemäße Wartung des Geräts
- Technische Änderungen am Gerät ohne verbindliche Absprache mit dem Hersteller
- Verwendung von Ersatzteilen oder Zubehörteilen, die nicht von MKN zugelassen wurden
- Fehler, die auf Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung zurückzuführen sind

1.5 Zeichenerklärung



GEFAHR

Unmittelbar drohende Gefahr

→ Bei Nichtbeachtung drohen Tod oder schwerste Verletzungen.



WARNUNG

Möglicherweise drohende Gefahr

→ Bei Nichtbeachtung können Tod oder schwerste Verletzungen drohen.



VORSICHT

Gefährliche Situation

→ Bei Nichtbeachtung können geringfügige Verletzungen folgen.

VORSICHT

Gefährliche Situation

→ Bei Nichtbeachtung können Sachschäden folgen.



Gibt nützliche Hinweise für die Anwendung.

Symbol	Bedeutung	Erläuterung
Voraussetzungen	Voraussetzungen	Dies muss erfüllt sein, bevor Sie eine Handlungsanweisung befolgen können.
→	Handlungsanweisung, einschrittig	Hier müssen Sie etwas tun.
1. 2.	Handlungsanweisung, mehrschrittig	Handlungsanweisungen müssen in der angegebenen Reihenfolge ausgeführt werden.
On/Off	Bedienelement	Hervorhebung der Bezeichnung von Bedienelementen

2 Sicherheitshinweise

MKN-Geräte erfüllen die relevanten Sicherheitsstandards. Dadurch lassen sich aber nicht alle Gefahren, wie sie z. B. durch Fehlbedienung entstehen können, ausschließen.

Bei Aufstellung und Betrieb des Geräts muss daher das Bedienpersonal die regional geltenden Vorschriften kennen und beachten, unter anderem BGR 111 „Arbeiten in Küchenbetrieben“.

Zusätzlich die folgenden Sicherheitshinweise beachten:

Heiße Oberflächen, Dämpfe und Flüssigkeiten

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Wärmeisolierte Schutzhandschuhe während des Betriebs tragen.
- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Unmittelbar nach dem Betrieb Bratplatte nicht berühren.

Verbrühungsgefahr durch heißes Fett

- Gerät nicht ohne Fettauffangbehälter betreiben.

Elektrischer Strom

Gefahr durch Stromschlag

- Gerät nicht mit beschädigten Bedienelementen betreiben, um Schäden an der Elektronik zu vermeiden.
- Defektes Gerät erst nach der Reparatur in Betrieb nehmen.

Brandgefahr

Brandgefahr durch Verschmutzungen und Fettbeläge

- Gerät nach jeder Benutzung reinigen.
- Hinweise zur Reinigung beachten.
- Gerät während des Betriebs beaufsichtigen.
- Gerät nur kurze Zeit ohne Gargut betreiben.
- Ablauföffnung nicht verschließen.
- Im Brandfall Gerät sofort vom Stromnetz trennen.
- Brand mit Feuerlöscher Brandklasse F oder Feuerlöschdecke löschen, nie mit Wasser.

Hygiene

Sach- und Personenschäden durch unzureichende Reinigung

- Reinigungshinweise beachten.

Reinigung Verätzungsgefahr durch Reinigungsmittel

- Bei Umgang mit ätzenden Reinigungsmitteln Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen.
- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.

Verletzungsgefahr durch glatten Boden

- Boden vor dem Gerät regelmäßig von Fettspritzern reinigen.

Sachschäden durch unsachgemäße Reinigung

- Gerät nach Betrieb nicht schockartig abkühlen.
- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger reinigen.
- Oberflächen nicht mit stark kratzenden Scheuermitteln, Putzschwämmen oder chemisch aggressiven Reinigern reinigen.
- Einwirkzeiten für Reinigungsmittel beachten.
- Gerät regelmäßig reinigen.
- Edelstahlspachtel zur Reinigung der Bratplatte verwenden.
- Verbrauchtes Fett entsprechend der Schadstoffverordnung in geeigneten Behältern sammeln und sachgerecht entsorgen.

Unsachgemäßer Gebrauch Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch

- Nur Originalzubehör verwenden.
- Geeignetes Kochbesteck verwenden.

3 Aufbau und Funktion

3.1 Gerätebeschreibung

3.1.1 Tischgeräte

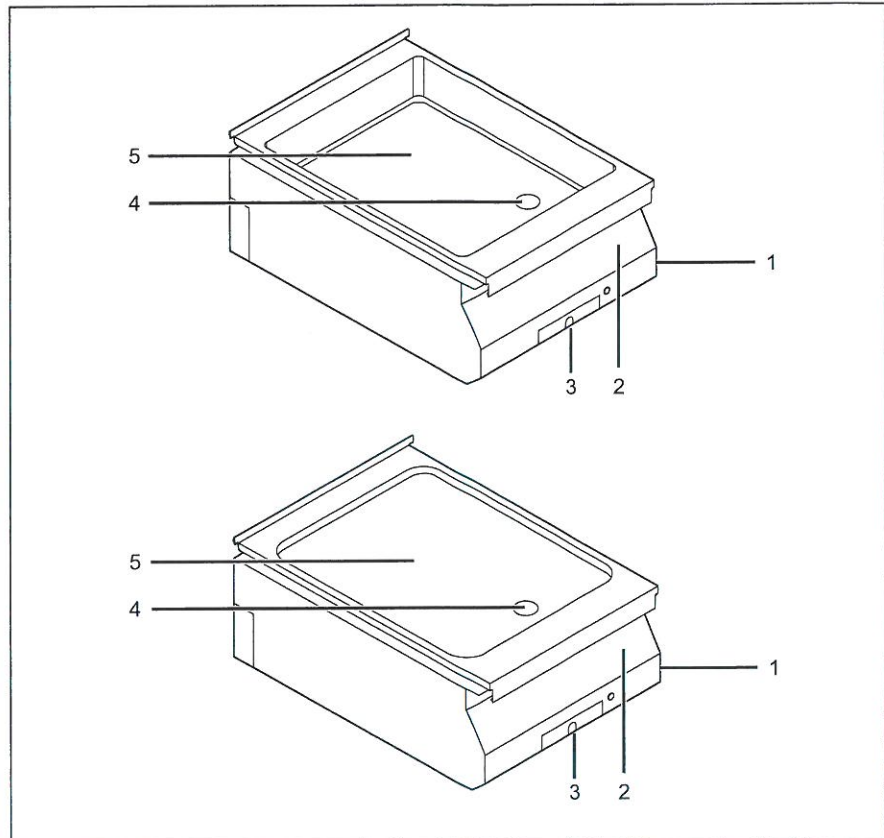


Bild 1: Oben: Griddlepfanne, Unten: Griddleplatte

- | | | | |
|---|------------------------|---|---------------|
| 1 | Typenschild (verdeckt) | 4 | Ablauföffnung |
| 2 | Bedienelemente | 5 | Bratplatte |
| 3 | Fettauffangbehälter | | |

3.1.2 Standgeräte

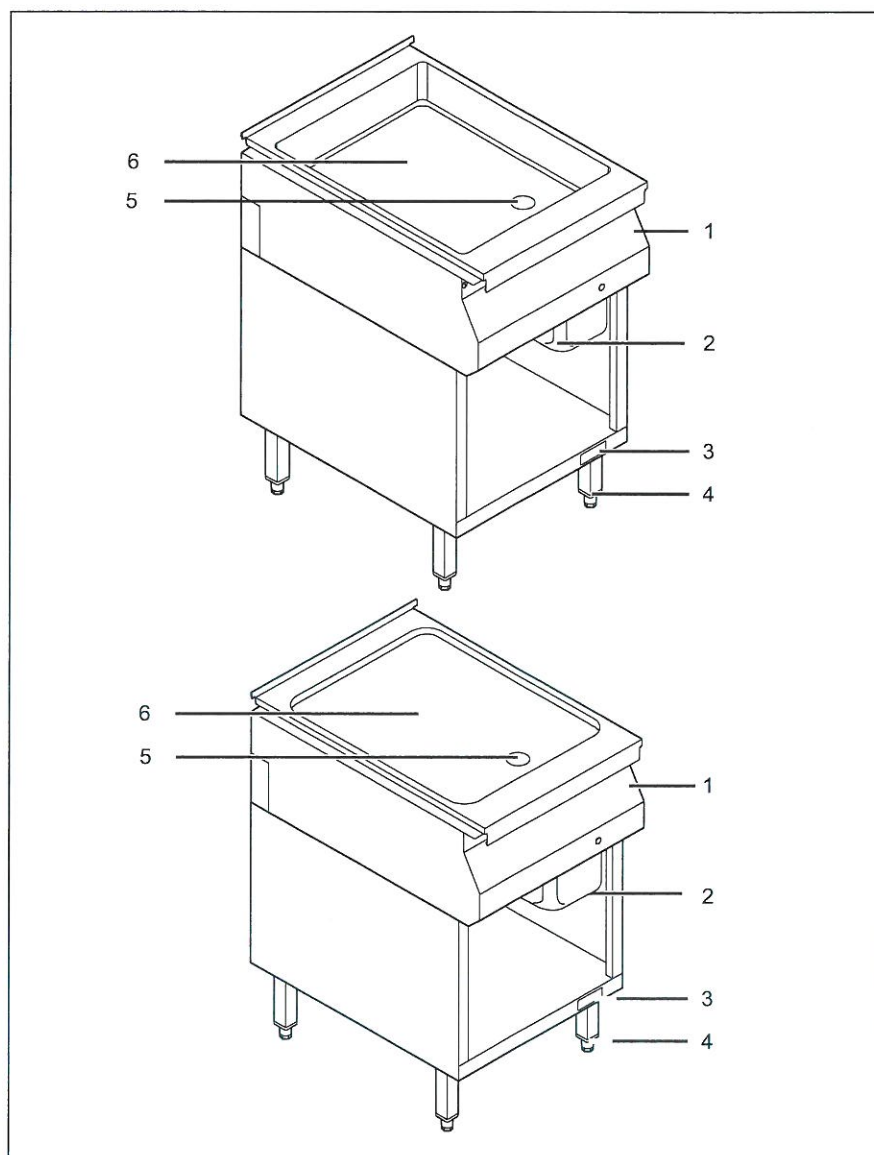


Bild 2: Oben: Griddlepfanne, Unten: Griddleplatte

- | | |
|-----------------------|--------------------------------|
| 1 Bedienelemente | 4 Höhenverstellbare Gerätefüße |
| 2 Fettauffangbehälter | 5 Ablauföffnung |
| 3 Typenschild | 6 Bratplatte |

3.2 Ausstattungsmerkmale

- Hauptbestandteile**
- Gehäuse aus Chromnickelstahl (Werkstoff-Nr. 1.4301)
 - Ablaufrinne
 - Bratplatte
 - Fettauffangbehälter

Elektrische Ausrüstung

- Geräteschalter
- Temperaturregler
- Kontrollleuchte
- Sicherheits-Temperatur-Begrenzer
- Elektro-Festanschluss (Standgeräte)
- Netzanschlussleitung mit CEE -Stecker (Tischgeräte)
- SUPRA-Kontaktheizkörper
- Getrennt regelbare Heizzonen

**Zubehör und
Sonderausstattung**

- Spritzschutz
- Spiegeleierformer
- Ablaufstopfen
- Überlaufstopfen
- Entleerungssystem
- Plattenschaber und Reinigungsbürste

3.3 Beschreibung der Bedienelemente



Zur Ansicht der Bedienelemente Umschlagseite ausklappen.

Bedienelement	Beschreibung
Geräteschalter	Einschalten/Ausschalten
Kontrollleuchte „Heizbetrieb“	Leuchtet, wenn Heizung aktiv
Temperaturregler	Temperatureinstellung, getrennt für rechte und linke Heizzone

3.4 Arbeitstemperatur

Menge	Temperatur
Kleine bis mittlere Menge	180 °C
Große Menge	200–220 °C

4 Betrieb

4.1 Inbetriebnahme

Das Gerät wurde nach der Fertigung auf Gerätesicherheit und Funktion geprüft.

Vor der Inbetriebnahme:

1. Produktionsrückstände und Verpackungsreste restlos entfernen.
2. Gerät reinigen (siehe Kapitel „Reinigung“, Seite 16).

4.2 Gerät einschalten/ausschalten

4.2.1 Einschalten

→ Geräteschalter (1) drehen.

Gerät ist eingeschaltet.

4.2.2 Ausschalten

→ Geräteschalter (1) auf Stellung „0“ drehen.

Gerät ist ausgeschaltet.

4.3 Grundlegende Funktionen

4.3.1 Temperatur einstellen

→ Mit Temperaturregler (3) Temperatur einstellen.

Kontrollleuchte (2) leuchtet.

Nach Erreichen der gewählten Temperatur erlischt Kontrollleuchte (2).

4.4 Bratplatte einbrennen

Voraussetzungen Fettauffangbehälter geschlossen



Bei Geräten mit zwei Heizzonen beide Temperaturregler drehen.

Die Bratplatte muss vor der ersten Benutzung eingebrannt werden.

1. Gerät einschalten.
 2. Temperaturregler auf 220 °C drehen.
- Kontrollleuchte leuchtet während des Aufheizens.

Kontrollleuchte erlischt nach Erreichen der eingestellten Temperatur.



Zum Einbrennen keine Margarine oder Butter verwenden.

3. Bratplatte dünn mit handelsüblichem Öl bestreichen.
4. Öl einbrennen lassen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.
5. Temperaturregler nach ca. 5 Minuten auf „0“ drehen.
6. Bratplatte mit Drahtbürste, Edelstahlspachtel und Haushaltspapier reinigen.



Den Einbrennvorgang zwei- bis dreimal wiederholen.

4.5 Braten



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

→ Wärmeisolierte Schutzhandschuhe tragen.



Bei größeren Fettmengen den Ablaufstopfen in der Ablauföffnung lassen, damit das Fett auf der Bratplatte bleibt.

Das Gerät hat zwei Heizzonen. Bei geringem Bedarf auf einer Heizzone braten und auf der anderen warmhalten.

1. Fettauffangbehälter schließen.
2. Ablaufstopfen (bei normaler Fettmenge) entfernen.
3. Gerät einschalten.
4. Temperatur wählen.
5. Bratplatte dünn mit Bratfett einstreichen.
6. Bratgut auf die heiße Bratplatte auflegen.

4.6 Betriebsende und Pausen

Gerät zum Betriebsende und während Betriebspausen ausschalten.

1. Temperaturregler auf „Δ“ drehen.
2. Geräteschalter auf „0“ drehen.

Das Gerät ist ausgeschaltet.

4.7 Fettauffangbehälter leeren



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen und heißes Fett

- Oberflächen vor Reinigung abkühlen lassen.
- Fettauffangbehälter vor Leerung abkühlen lassen.

1. Fettauffangbehälter herausziehen und leeren.
2. Bratrückstände entfernen und Fettauffangbehälter mit Haushaltspapier auswischen.
3. Fettauffangbehälter wieder einsetzen.

5 Reinigung

5.1 Korrosion vermeiden

- Oberflächen des Geräts sauber und luftzugänglich halten.
- Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig entfernen.
- Salzanreicherungen regelmäßig entfernen.
- Teile aus nichtrostendem Stahl nur kurze Zeit mit konzentrierten Säuren, Gewürzen, Salzen oder Ähnlichem in Berührung bringen.
- Verletzung der Edelstahloberfläche durch anderen Metallteile (Stahlspachtel, Stahl-Drahtbürste) vermeiden.
- Kontakt mit Eisen und Stahl (Stahlwolle, Stahlspachtel, Späne aus Wasserleitungen, eisenhaltiges Wasser) vermeiden.
- Frische Roststellen, die z. B. durch Kontakt mit Eisen entstanden sind, mit mild wirkendem Scheuermittel oder feinem Schleifpapier beseitigen.
- Keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Kontaktflächen mit frischem Wasser reinigen.

5.2 Allgemeine Reinigung



VORSICHT**Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen**

→ Oberflächen vor der Reinigung abkühlen lassen.

VORSICHT**Sachschaden durch Eindringen von Wasser in die Steuerelektronik**

→ Außengehäuse nicht mit Wasserstrahl abspritzen.

VORSICHT**Beschädigung der Oberflächen durch unsachgemäße Reinigung**

- Keine scheuernden Reiniger oder Lappen verwenden.
 - Keine aggressiven Reiniger (z. B. Grillreiniger) verwenden.
-

VORSICHT**Beschädigung durch unsachgemäßes Abkühlen**

- Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.
 - Kein Eis oder kaltes Wasser zum Abkühlen verwenden.
-

1. Gerät nach jeder Benutzung reinigen.
2. Gerät vor der Reinigung ausschalten und abkühlen lassen.
3. Außengehäuse mit einem handelsüblichen Edelstahlreiniger und frischem Wasser abwischen.

5.3 Gehäuse reinigen

- Gehäuse täglich mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel reinigen.

5.4 Bratplatte reinigen



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Wärmeisolierte Schutzhandschuhe tragen.
→ Oberflächen vor Reinigung abkühlen lassen.



Hartnäckige Bratrückstände bei noch warmer Bratplatte (ca. 60 °C) entfernen.

Bei starker Beanspruchung die Bratplatte zwischendurch mit einem Spezial-Edelstahlschwamm (z. B. Spontex Spirinett) grob reinigen.

1. Fettauffangbehälter einsetzen.
2. Warmes Wasser und mildes Reinigungsmittel auf die Bratplatte gießen.
3. Einige Minuten einweichen lassen.
4. Reinigungswasser ablaufen lassen.
5. Fettauffangbehälter leeren und wieder einsetzen.
6. Bratplatte mit Edelstahlpachtel oder Edelstahlschwamm reinigen.
7. Mit klarem Wasser nachspülen und trocknen.
8. Ablaufrohr mit einer Flaschenbürste reinigen. Ablauföffnung und Ablaufstopfen im Verbindungsbereich (Sitz) besonders gründlich reinigen und trocknen.
9. Bratplatte mit frischem Bratfett leicht einfetten.
10. Fettauffangbehälter leeren.

5.5 Fettauffangbehälter reinigen

1. Fettauffangbehälter aus dem Gerät ziehen.
2. Bratrückstände entfernen.
3. Fettauffangbehälter mit Haushaltspapier auswischen.
4. Mit klarem Wasser und mildem Reinigungsmittel reinigen.
5. Mit klarem Wasser abspülen.
6. Fettauffangbehälter trocknen und wieder einsetzen.

6 Störungen

6.1 Störungen beheben

Dieser Abschnitt beschreibt die Vorgehensweise, falls es während des Betriebs zu Störungen am Gerät kommt.

1. Hinweise in Kapitel „Fehlerursachen und Abhilfe“, Seite 21 beachten.
2. Kundenservice kontaktieren.

6.2 Auslösen des Sicherheits-Temperatur-Begrenzers (STB)



VORSICHT

Beschädigung des Sicherheits-Temperatur-Begrenzers durch unsachgemäßes Wiedereinschalten

- Gerät abkühlen lassen.
- Ursache für das Auslösen ermitteln und beseitigen.

Der Sicherheits-Temperatur-Begrenzer ist eine Sicherheitseinrichtung und verhindert, dass das Gerät beschädigt wird.

Er löst aus, wenn

- das Gerät seine maximale Betriebstemperatur überschreitet oder
- die Umgebungstemperatur 0 °C unterschreitet.

Bei Überschreitung der maximalen Betriebstemperatur schaltet die Beheizung des Geräts ab.

6.2.1 Wiedereinschalten des STB bei Überschreitung der maximalen Betriebstemperatur

1. Gerät abkühlen lassen.
2. Ursache für das Auslösen des STB ermitteln.
3. Ursache beseitigen.
4. Abdeckkappe in der Schalterblende entfernen.
5. Roten Entriegelungsknopf drücken.
6. Abdeckkappe in die Schalterblende einsetzen.

6.2.2 Wiedereinschalten des STB bei einer Umgebungstemperatur unter 0 °C

Sinkt die Umgebungstemperatur unter 0 °C (z. B. bei Lagerung in einer Lagerhalle oder Betrieb in Verkaufswagen) löst der STB aus. Das Gerät kann nicht eingeschaltet werden.



GEFAHR

Verletzungsgefahr durch Platzen des Messfühlers

Durch Überhitzung der Messspitze kann der Messfühler platzen.

→ Messfühler nie mit Feuerzeug oder ähnlicher Wärmequelle erhitzen.

1. Messfühler auf Raumtemperatur von 20 °C erwärmen.
2. Abdeckkappe in der Schalterblende entfernen.
3. Roten Entriegelungsknopf drücken.
4. Abdeckkappe in die Schalterblende einsetzen.

6.3 Kontrollleuchte ist defekt

VORSICHT

Sachschaden durch eindringendes Wasser

→ Kontrollleuchte nach der gültigen Ersatzteil-Liste austauschen.



Durch eine undichte Linse oder Kontrollleuchte kann Reinigungsmittel eindringen.

Das defekte Gerät erst nach Austausch der defekten Linse oder Kontrollleuchte gegen ein Originalbauteil wieder in Betrieb nehmen.

6.4 Fehlerursachen und Abhilfe



Zur Ansicht der Bedienelemente Umschlagseite ausklappen.

Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Bedienelement reagiert nicht	Bedienelement defekt.	<ul style="list-style-type: none"> Gerät vom Stromnetz trennen. Kundenservice kontaktieren.
	<ul style="list-style-type: none"> Umgebungstemperatur unter 0 °C STB hat ausgelöst 	STB überprüfen (siehe Kapitel „Auslösen des Sicherheits-Temperatur-Begrenzers (STB)“, Seite 19).
Gerät heizt nicht auf	Stromzufuhr unterbrochen	<ul style="list-style-type: none"> Gerät mit Stromnetz verbinden. STB überprüfen (siehe Kapitel „Auslösen des Sicherheits-Temperatur-Begrenzers (STB)“, Seite 19).
	Gerät ausgeschaltet	<ul style="list-style-type: none"> Gerät einschalten.
	Temperaturregler auf „Δ“	<ul style="list-style-type: none"> Temperatur einstellen.
	Gerät defekt	<ul style="list-style-type: none"> Gerät vom Stromnetz trennen. Kundenservice kontaktieren.
Ungenügende Heizleistung	Gerät defekt	<ul style="list-style-type: none"> Gerät vom Stromnetz trennen. Kundenservice kontaktieren.
Gerät stellt ab	<ul style="list-style-type: none"> Betriebstemperatur überschritten STB hat ausgelöst 	STB überprüfen (siehe Kapitel „Auslösen des Sicherheits-Temperatur-Begrenzers (STB)“, Seite 19).
Kontrollleuchte funktioniert nicht oder hat Risse	Kontrollleuchte defekt	<ul style="list-style-type: none"> Gerät vom Stromnetz trennen. Kundenservice kontaktieren.

7 Service

Bitte geben Sie bei jeder Meldung an die Servicestelle die Seriennummer (1) und den Gerätetyp (2) Ihres Geräts an. Diese Daten finden Sie auf dem Typenschild (3).

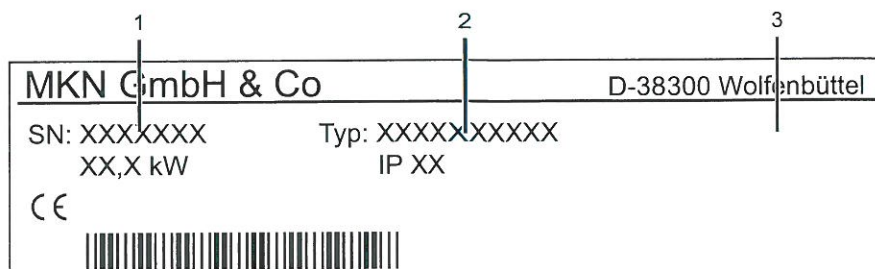


Bild 3: Typenschild

Tragen Sie die Daten in die vorgesehene Tabelle ein.

Gerätetyp	Seriennummer

7.1 Entsorgung



Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten neben wertvollen Materialien auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Das Gerät nicht im Restmüll entsorgen. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung schädigen diese Stoffe Ihre Gesundheit und die Umwelt. Entsorgen Sie es entsprechend den örtlichen Bestimmungen für Altgeräte. Wenn Sie Fragen haben, setzen Sie sich mit den zuständigen Behörden in Verbindung (z. B. Abfallwirtschaft).

8 Konformitätserklärungen



EG-Konformitätserklärung
Griddleplatten



Die
MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co.
Halberstädter Straße, D-38300 Wolfenbüttel

bestätigt hiermit, dass das Produkt

Gerätetyp:	Elektro-Griddleplatte / Griddlepfanne
Geräte-Nummer:	0021130A, 0021135A, 0721126, 0721126A, 0721126B, 0721127, 0721127A, 0721127B, 0721128, 0721128A, 0721129, 0721129A, 0721130, 0721130A, 0721130B, 0721131, 0721131A, 0721131B, 0721132, 0721132A, 0721133, 0721133A, 0721134, 0721134A, 0721139, 0721139A, 0721139B, 0721141, 0721141A, 0721141B, 0721143A, 0721143B, 0721144A, 0721144B, 0721145A, 0721145B, 0721149A, 0721149B, 0721150A, 0721150B, 0721151A, 0721151B, 0721155A, 0721155B, 0721156A, 0721156B, 0721157A, 0721157B, 0721158A, 0721158B, 0721159A, 0721159B, 0721160A, 0721160B, 0721172A, 0721173A, 0721174A, 0721175A, 0722507, 0722509, 0722513, 0722513B, 0722515, 0722515B, 1021130A, 1021135A, 1022512, 1121119, 1121119A, 1121121, 1121121A, 1121135A, 1221103, 1221103A, 1221103B, 1221104, 1221104A, 1221104B, 1221130, 1221130A, 1221130J, 1221131, 1221131A, 1221134A, 1221135A, 1221135J, 1221136A, 1221141, 1221141A, 1221156A, 1222507, 1222509, 1321103, 1321103A, 1321103B, 1321104, 1321130, 1321130A, 1321131, 1321131A, 1321135A, 1321136A, 1321141, 1321141A, 1322507, 1322509, 1421113, 1421113A, 1421114, 1421126, 1421126A, 1421126B, 1421127, 1421127A, 1421127B, 1421130, 1421130A, 1421130B, 1421131, 1421131A, 1421131B, 1421134, 1421134A, 1421134B, 1421135A, 1421136A, 1421139, 1421139A, 1421139B, 1421141, 1421141A, 1421141B, 1421143A, 1421143B, 1421144A, 1421144B, 1421145A, 1421145B, 1421146B, 1421147A, 1421149A, 1421149B, 1421150A, 1421150B, 1421151A, 1421151B, 1421155A, 1421155B, 1421156A, 1421156B, 1421157A, 1421157B, 1421158A, 1421158B, 1421159A, 1421159B, 1421160A, 1421160B, 1421164B, 1421165B, 1421166B, 1421167B, 1421168B, 1421169B, 1421172A, 1421172B, 1421173A, 1421173B, 1421174A, 1421174B, 1421175A, 1421175B, 1421176B, 1421177B, 1421178B, 1422507, 1422509, 1422513, 1422513B, 1422515, 1422515B

die grundlegenden Anforderungen erfüllt, die zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten

- in der Richtlinie 2006/95/EG vom 12. Dezember 2006 über elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen,
- in der Richtlinie 2004/108/EG vom 15. Dezember 2004 über die elektromagnetische Verträglichkeit
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, festgelegt sind.

Prüfungsgrundlagen:

- EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + Corrigendum 2006 + A2:2006
- EN 60335-2-38:2003 + Corrigendum 2007 + A1:2008
- EN 55014-1:2006
- EN 55014-2:1997-Corrigendum 1997 + A1:2001 + A2:2008

Anbringung der CE-Kennzeichnung: 10

Wolfenbüttel, 12.11.2010

ppa. Peter Helm
Leiter Konstruktion und Entwicklung

Diese EG-Konformitätserklärung Griddleplatten bescheinigt die Übereinstimmung mit den genannten Richtlinien, beinhaltet jedoch keine Zusicherung von Eigenschaften.



EG-Konformitätserklärung
Griddleplatten



Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

Die
MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co.
Halberstädter Straße, D-38300 Wolfenbüttel

bestätigt hiermit, dass das Produkt

Gerätetyp:	Elektro-Griddleplatte / Griddlepfanne
Geräte-Nummer:	1521126, 1521126A, 1521127, 1521127A, 1521130, 1521130A, 1521131, 1521131A, 1521134A, 1521139, 1521139A, 1521141, 1521141A, 1521149A, 1521150A, 1521151A, 1521158A, 1521159A, 1521160A, 1522507, 1522509, 2021107A, 2021108, 2021126, 2021126A, 2021127, 2021127A, 2021130, 2021130A, 2021131, 2021131A, 2021134A, 2021139, 2021139A, 2021141, 2021141A, 2021158A, 2021159A, 2021160A, 2021172A, 2022507, 2022509, 2022513, 2121107, 2121108, 2121109, 2121109A, 2121126, 2121126A, 2121127, 2121127A, 2121130, 2121130A, 2121131, 2121131A, 2121134A, 2121139, 2121139A, 2121141, 2121141A, 2121149A, 2121150A, 2121151A, 2122507, 2122509, 2221143B, 2221144B, 2221145B, 2221149A, 2221150A, 2221151A, 2221155A, 2221155B, 2221156A, 2221156B, 2221157A, 2221157B, 2221158A, 2221158B, 2221159A, 2221159B, 2221160A, 2221160B, 2221179B, 2221180B, 2421169A, 3021107A, 3021109A, 3021126, 3021126A, 3021127, 3021127A, 3021130, 3021130A, 3021131, 3021131A, 3021134A, 3021139, 3021139A, 3021141, 3021141A, 3021169A, 3021171, 3022507, 3022509, 10010063, 10010370

die grundlegenden Anforderungen erfüllt, die zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten

- in der Richtlinie 2006/95/EG vom 12. Dezember 2006 über elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen,
- in der Richtlinie 2004/108/EG vom 15. Dezember 2004 über die elektromagnetische Verträglichkeit
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, festgelegt sind.

Prüfungsgrundlagen:

- | |
|--|
| • EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + Corrigendum:2006 + A2:2006 |
| • EN 60335-2-38:2003 + Corrigendum:2007 + A1:2008 |
| • EN 55014-1:2006 |
| • EN 55014-2:1997-Corrigendum 1997 + A1:2001 + A2:2008 |

Anbringung der CE-Kennzeichnung: 10

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

Wolfenbüttel, 12.11.2010

ppa. Peter Helm
Leiter Konstruktion und Entwicklung

Diese EG-Konformitätserklärung Griddleplatten bescheinigt die Übereinstimmung mit den genannten Richtlinien, beinhaltet jedoch keine Zusicherung von Eigenschaften.

2/2

