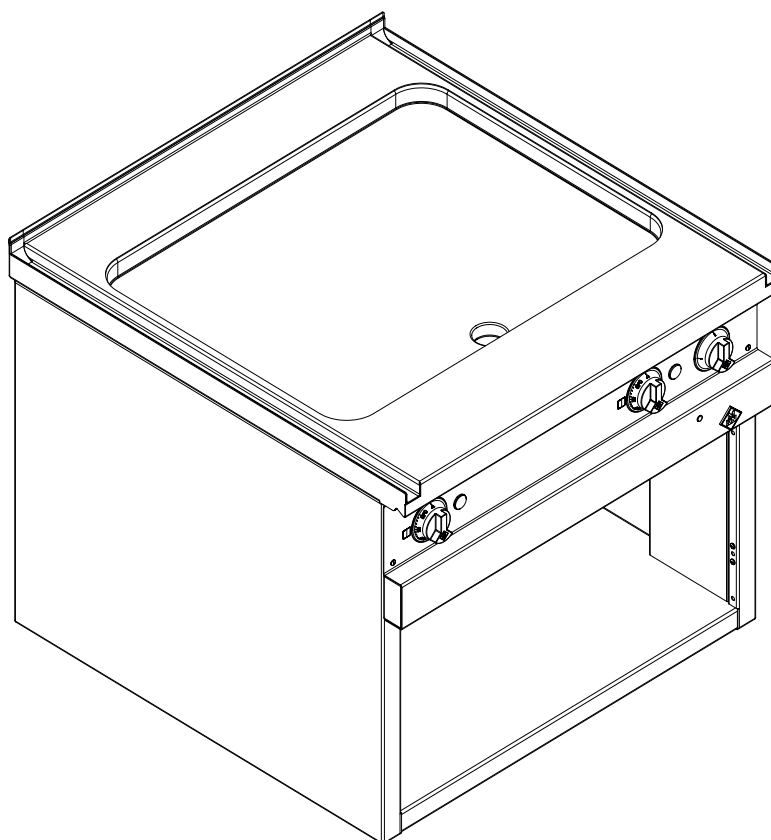


Lees vóór inbedrijfstelling de bedieningshandleiding

Bedieningshandleiding

Grillplaat, grillpan

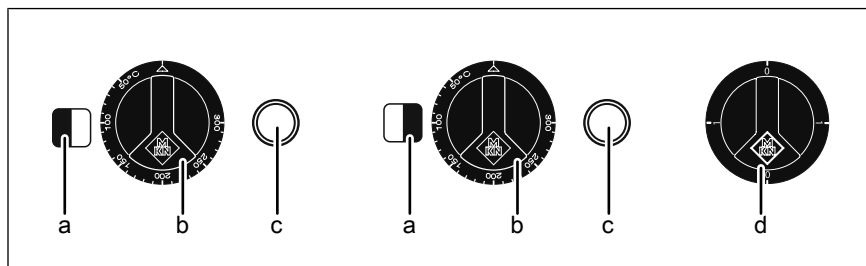


Apparaat	Energiesoort	Model	
Grillplaat, grillpan	Elektro	OPEGRP... OPEGPF... O7EGRP... O7EGPF... HLEGRP... HLEGPF...	SLEGRP... SLEGPF... CVEGRP... CVEGPF... OIEGRP... OIEGPF...

2021126-21ABNL-D

nl-NL

Bedienings- en weergave-elementen



a Markering *verwarmingszone*
b Bedieningsknop *Temperatuur*

c Controlelampje *verwarming*
d Bedieningsknop *Aan Uit*

Fabrikant

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

Telefoon +49 5331 89-0
Fax +49 5331 89-280
Internet www.mkn.eu

Auteursrecht

Alle rechten op teksten, grafieken of afbeeldingen van deze documentatie liggen bij de MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG. Het verspreiden of verveelvoudigen is uitsluitend toegestaan na schriftelijke toestemming van MKN.
Copyright by MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG



1 Inleiding	7
1.1 Over deze gebruiksaanwijzing	7
1.1.1 Toelichting op de symbolen	8
1.2 Beoogd gebruik	9
1.3 Garantie	9
2 Veiligheidsinstructies	10
3 Beschrijving van het apparaat	13
3.1 Overzicht van het apparaat	13
3.1.1 Staand apparaat	13
3.1.2 Tafelmodel	13
3.1.3 Hangapparaat	14
3.2 Functie van de bedienings- en weergave-elementen	14
3.3 Arbeidstemperatuur	14
4 Apparaat bedienen	15
4.1 Apparaat inschakelen en uitschakelen	15
4.1.1 Inschakelen	15
4.1.2 Uitschakelen	15
4.2 Basisfuncties	15
4.2.1 Temperatuur instellen	15
4.3 Stalen braadvlak inbranden	15
4.4 Braden	16
4.5 Smoren	16
4.6 Opvangbak legen	17
4.7 Pauzeren en bedrijfseinde	17
4.7.1 Korte pauze	17
4.7.2 Langere pauze en bedrijfseinde	17
5 Apparaat reinigen en onderhouden	18
5.1 Corrosie vermijden	18
5.1.1 Stalen braadvlak beschermen	18
5.2 Roest verwijderen	19
5.3 Behuizing reinigen	19
5.4 Braadvlak tussen bereidingen reinigen	19
5.5 Braadvlak reinigen	20
5.6 Afvoer reinigen	20
5.7 Opvangbak reinigen	21
6 Storingen verhelpen	22
6.1 Storingsoorzaken en oplossingen	22
6.2 Typeplaatje	22
7 Onderhoud uitvoeren	23

8 Milieuvriendelijk afvoeren	24
9 Verklaring van de fabrikant	25

1 Inleiding

1.1 Over deze gebruiksaanwijzing

De gebruiksaanwijzing is onderdeel van het apparaat en bevat informatie:

- voor een veilig gebruik
- over reiniging en onderhoud,
- over de oplossing van optredende storingen.

De volgende aanwijzingen dienen opgevolgd te worden:

- Lees de gebruiksaanwijzing volledig door voordat u het apparaat de eerste keer bedient.
- De gebruiksaanwijzing altijd beschikbaar stellen aan de bediener op de plaats waar het apparaat wordt gebruikt.
- De toelichtingen van de fabrikant dienen ingevoegd te worden.
- De gebruiksaanwijzing tijdens de levensduur van het apparaat bewaren.
- De gebruiksaanwijzing van het apparaat aan de volgende gebruiker van ervan doorgeven.

Doelgroep Doelgroep voor de gebruiksaanwijzing is de bediener, die voor bedrijf, reiniging en onderhoud van het apparaat verantwoordelijk is.

Afbeeldingen Alle afbeeldingen in deze gebruiksaanwijzing dienen slechts als voorbeeld. Afwijkingen t.o.v. het voorliggende apparaat kunnen van toepassing zijn.

1.1.1 Toelichting op de symbolen

**GEVAAR**
Direct dreigend gevaar

Het niet opvolgen kan tot de dood leiden of tot zeer ernstige verwondingen.

**WAARSCHUWING**
Mogelijk dreigend gevaar

Het niet opvolgen kan tot de dood leiden of tot ernstige verwondingen.

**VOORZICHTIG**
Gevaarlijke situatie

Het niet opvolgen kan tot de dood leiden of tot middelzware verwondingen.

OPGELET
Materiële schade

Het niet opvolgen kan tot materiële schade leiden.



Informatie over het begrijpen en bedienen van het apparaat.

Symbool / Labels	Betekenis
•	Opsomming van informatie.
→	Stappen en handelingen die in een willekeurige volgorde uitgevoerd moeten worden.
1. 2.	Handelingsstappen die in een voorgeschreven volgorde moeten worden uitgevoerd.
↳	Resultaat van of extra informatie over een verrichte handeling.

1.2 Beoogd gebruik

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor commerciële doeleinden, met name voor commerciële keukens.

Dit apparaat mag alleen met geschikte accessoires voor het bereiden van levensmiddelen worden gebruikt.

Het is verboden het apparaat onder andere te gebruiken voor de volgende doelen:

- Verhitten van zuren, logen of andere chemicaliën
- Verwarmen van warmhoutplaten, reservoirs en conservenblikken
- Drogen van handdoeken, papier of servies
- Verwarmen van ruimten
- Als opbergplaats of werkblad

Het apparaat mag in de volgende landen niet worden gebruikt:

1.3 Garantie

De garantie komt te vervallen en de veiligheid van het apparaat wordt niet meer gegarandeerd als:

- het apparaat wordt omgebouwd of technische wijzigingen ondergaat,
- het apparaat voor andere doeleinden dan het bestemde doel wordt gebruikt,
- het apparaat ondeskundig in gebruik wordt genomen, ondeskundig wordt bediend of ondeskundig wordt onderhouden,
- als het apparaat een defect of defecten heeft die te herleiden zijn naar het niet opvolgen van deze gebruiksaanwijzing.

2 Veiligheidsinstructies

Het apparaat voldoet aan de relevante veiligheidsnormen.

Resterende risico's bij de bediening of als gevolg van een onjuiste bediening kunnen niet worden uitgesloten en hiernaar wordt specifiek verwezen d.m.v. de veiligheids- en waarschuwingssymbolen.

De bediener moet bekend zijn met de regionale voorschriften en dient deze op te volgen.

Gebruik De volgende groep mensen moet bij de bediening onder toezicht staan van een persoon die voor de veiligheid verantwoordelijk is:

- Personen die fysiek, sensorisch of mentaal niet in staat zijn of niet beschikken over de nodige kennis en ervaring om het apparaat zoals beoogd te bedienen.

De persoon die toezicht houdt moet met het apparaat en de daarmee verbonden gevaren bekend zijn.

Hete oppervlakken **Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken**

- Armen en handen beschermen met geschikte veiligheidshandschoenen.
- Direct na het gebruik verwarmingselementen, verwarmingsoppervlakken of accessoires niet aanraken.
- Oppervlakken voor het reinigen laten afkoelen.

Hete vloeistoffen **Verbrandingsgevaar door hete vloeistoffen**

- Armen en handen beschermen met geschikte veiligheidshandschoenen.
- De maximale vulhoeveelheid aanhouden.

Verbrandingsgevaar door heet vet

- Armen en handen met geschikte veiligheidshandschoenen beschermen.
- Apparaat niet zonder opvangbak gebruiken.

Gevaar van chemische brandwonden door verdampende reiniger

- Instructies van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht nemen.

Defect apparaat **Verwondingsgevaar door defect apparaat**

- Defect apparaat van het elektriciteitsnet scheiden.
- Defect apparaat niet gebruiken.
- Apparaat alleen door bevoegd gekwalificeerd personeel laten repareren.

Brandbeveiliging **Brandgevaar door vervuiling en vetophopen**

- Apparaat na gebruik reinigen.
- Apparaat niet als friteuse gebruiken.

Brandgevaar door oververhitting

- Het apparaat tijdens het bedrijf in de gaten houden.

Brandbestrijding

- In geval van brand apparaat van het elektriciteitsnet scheiden.
- Vetbranden met brandblusser brandklasse F blussen, nooit met water. Andere branden bijvoorbeeld met ABC-blusser, CO₂-blusser of een voor de actuele brandklasse geschikt blusmiddel blussen.

Apparaat op rolwielen Verwondingsgevaar door apparaat op rolwielen

- Apparaten waarvan de muurzijde smaller is dan 600 mm ter plaatse aan de muur bevestigen.
- Het apparaat alleen voor reiniging en onderhoud verplaatsen.
- Rolwielen tijdens het gebruik vastzetten.
- Apparaat alleen verplaatsen als het leeg is.

Gevaar door kabelbreuk bij hoge trekbelasting

- Apparaat met een ketting als trekontlasting van de aansluitleiding ter plaatse zo beveiligen dat de aansluitleidingen bij een apparaatbeweging niet aan trekbelasting worden blootgesteld.

Ondeskundige reiniging Gevaar van chemische brandwonden door reinigingsmiddel

- Instructies van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht nemen.
- Bij omgang met bijtende reinigingsmiddelen geschikte veiligheidsmaatregelen in acht nemen.

Gevaar van vallen door gladde bodem

- Bodem voor het apparaat schoon en droog houden.

Materiële schade door ondeskundige reiniging

- Apparaat na gebruik reinigen.
- Apparaat niet met een hogedrukreiniger of waterstraal reinigen.
- Behuizing niet met sterk schurende of chemisch agressieve reinigingsmiddelen reinigen.
- Behuizing niet met sterk schurende sponzen reinigen.
- Instructies van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht nemen.
- Apparaat niet schoksgewijs afkoelen, bijvoorbeeld met ijs, ijswater of water.
- Alleen roestvrijstalen schuivers of roestvrijstalen spatels gebruiken voor het reinigen.
- Geen blekende of chloorhoudende reinigings- of desinfectiemiddelen gebruiken.

- Behuizing niet in water dompelen.

Hygiëne Gezondheidsgevaar door ontoereikende hygiëne

- Regionaal geldende hygiënevoorschriften in acht nemen.
- Reinigingsinstructies in acht nemen.
- Bij het warmhouden van voedsel de levensmiddelenwetgeving opvolgen.

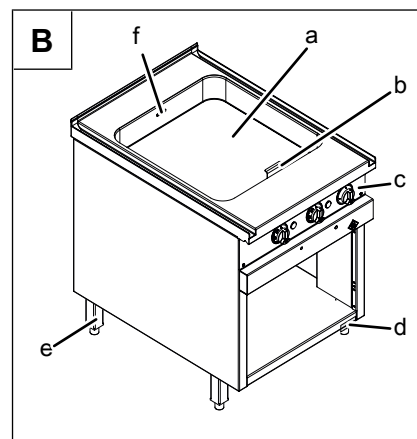
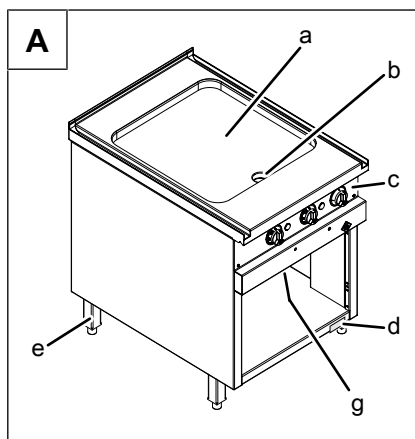
Ondeskundig gebruik Materiële schade door ondeskundig gebruik

- Het apparaat niet in de open lucht gebruiken.
- Alleen originele accessoires gebruiken.
- Bediener regelmatig bijscholen.
- Geen warmhoudplaten en conservenblikken verwarmen.
- Het apparaat tijdens het bedrijf in de gaten houden.
- Het braadvlak niet als opwarmvlak voor potten gebruiken.
- Geschikt kookgerei gebruiken.

3 Beschrijving van het apparaat

3.1 Overzicht van het apparaat

3.1.1 Staand apparaat

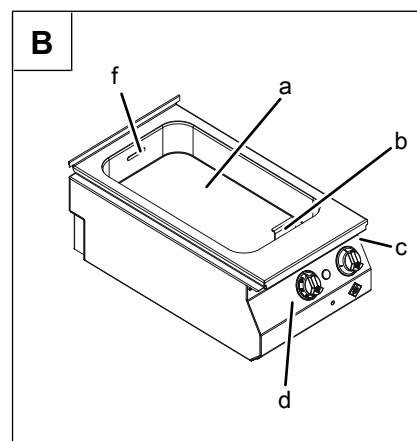
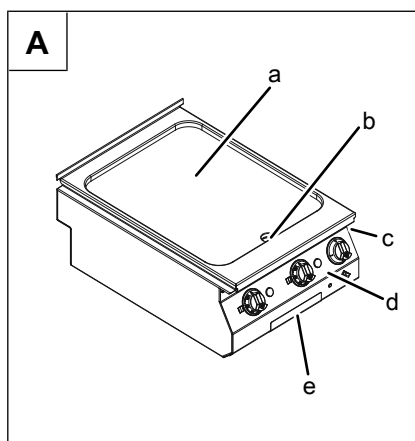


Afbeelding: A Grillplaat, B Grillpan

- a Braadvlak
- b Afvoer
- c Bedieningspaneel
- d Typeplaatje

- e Poot van het apparaat
- f Markering *maximaal vulpeil*
- g Opvangbak

3.1.2 Tafelmodel

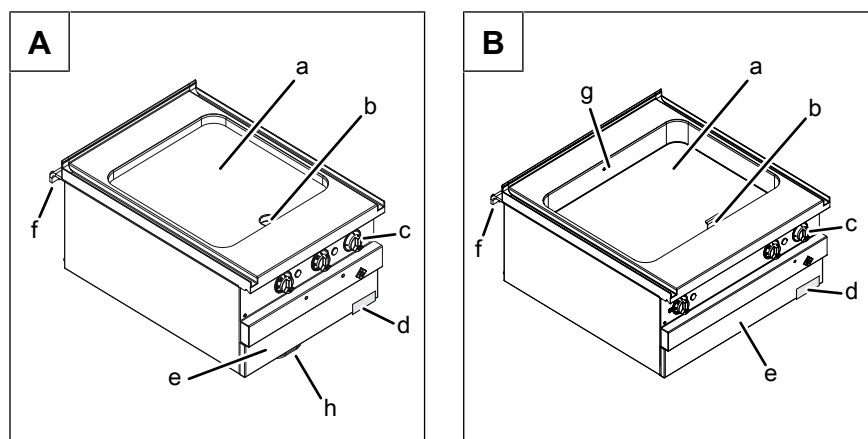


Afbeelding: A Grillplaat, B Grillpan

- a Braadvlak
- b Afvoer
- c Typeplaatje

- d Bedieningspaneel
- e Opvangbak
- f Markering *maximaal vulpeil*

3.1.3 Hangapparaat



Afbeelding: A Grillplaat, B Grillpan

- | | |
|--------------------|-------------------------------------|
| a Braadvlak | e Scherm installatiekanaal |
| b Afvoer | f Ophanghaak |
| c Bedieningspaneel | g Markering <i>maximaal vulpeil</i> |
| d Typeplaatje | h Opvangbak |

3.2 Functie van de bedienings- en weergave-elementen

Bedienings-/weergave-element	Symbool	Benaming	Functie
Bedieningsknop <i>Aan Uit</i>	0	Uit	Apparaat uitschakelen
	1	Aan	Apparaat inschakelen
Bedieningsknop <i>Temperatuur</i>		Uit	Verwarmingselement uit
	50 — 300 °C	Temperatuur	Verwarmingselement instellen; temperatuur instelbaar
Controlelampje <i>verwarming</i>			Brandt, wanneer het verwarmingselement actief is

3.3 Arbeidstemperatuur

Hoeveelheid	Temperatuur
Kleine tot gemiddelde hoeveelheid	180 °C
Grote hoeveelheid	200 — 220 °C

4 Apparaat bedienen



VOORZICHTIG

Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken

- Armen en handen beschermen met geschikte veiligheidshandschoenen.

4.1 Apparaat inschakelen en uitschakelen

4.1.1 Inschakelen

- Bedieningsknop *Aan Uit* naar „1“ draaien.
- ↳ Het apparaat is ingeschakeld.

4.1.2 Uitschakelen

- Bedieningsknop *Aan Uit* naar „0“ draaien.
- ↳ Het apparaat is uitgeschakeld.

4.2 Basisfuncties

4.2.1 Temperatuur instellen

- Bedieningsknop *Temperatuur* op gewenste temperatuur instellen.
- ↳ Controlelampje *verwarming* brandt.
- ↳ Controlelampje *verwarming* gaat uit als de ingestelde temperatuur is bereikt.

4.3 Stalen braadvlak inbranden



Het stalen braadvlak moet vóór het eerste gebruik worden ingebrand.

Bij een roestvrijstalen braadvlak is het inbranden niet noodzakelijk.

Voor het inbranden geen margarine of boter gebruiken.

Voorwaarde Opvangbak geplaatst

1. Stel de temperatuur in op 250 °C.
 - ↳ Braadvlak wordt verwarmd.
2. Na het bereiken van de ingestelde temperatuur moet het braadvlak dun met normaal in de handel verkrijgbaar braadvet worden ingesmeerd.
3. Laten inbranden totdat het oppervlak licht gebruind is.
4. Apparaat uitschakelen.
 - ↳ Braadvlak koelt af.

5. Na het afkoelen braadvlak met roestvrijstalen draadborstel, roestvrijstalen spatel en huishoudelijk papier reinigen.

↳ Het inbranden twee tot drie keer herhalen.

4.4 Braden

OPGELET

Materiële schade door schoksgewijs afkoelen

Schoksgewijs afkoelen vervormt het braadvlak

- Geen bevroren te bereiden voedsel op het hete braadvlak leggen.
-

Voorwaarde Braadvlak gereinigd
Opvangbak geplaatst

1. Afvoer afsluiten.
2. Apparaat inschakelen.
3. Temperatuur instellen.
↳ Braadvlak wordt verwarmd.
4. Na het bereiken van de ingestelde temperatuur moet het braadvlak dun met braadvet of olie worden ingesmeerd.
5. Te bereiden voedsel op het hete braadvlak leggen.
6. Na elk braden, braadresten van het braadvlak verwijderen (zie „Apparaat reinigen en verzorgen“).

4.5 Smoren



VOORZICHTIG

Verbrandingsgevaar door kokend voedsel

Markering *Maximaal vulpeil* niet overschrijden

Voorwaarde Braadvlak gereinigd
Opvangbak geplaatst

1. Afvoer afsluiten.
2. Te bereiden voedsel plaatsen, daarbij op de markering *Maximaal vulpeil* opvolgen.
3. Apparaat inschakelen.
4. Temperatuur instellen.
5. Tijdens het bereiden af en toe omroeren.

4.6 Opvangbak legen



VOORZICHTIG

Verbrandingsgevaar door hete vloeistoffen

- Opvangbak voor het leeg maken laten afkoelen.
- Armen en handen beschermen met geschikte veiligheidshandschoenen.

OPGELET

Materiële schade door hard wordend vet

Verstopping van de afvoerleiding en vloerafvoergoot mogelijk

- Opvangbak met vloeibaar vet niet in de spoelbak of vloerafvoergoot leeg maken.

1. Afvoer van het braadvlak afsluiten.
2. Opvangbak voorzichtig uit het apparaat halen en op deskundige manier leeg maken.
3. Braadresten verwijderen en opvangbak met huishoudpapier uitvegen.
4. Lege opvangbak terugplaatsen.

4.7 Pauzeren en bedrijfseinde

Apparaat voor bedrijfseinde en tijdens bedrijfspauzes uitschakelen.

4.7.1 Korte pauze

Voorwaarde Apparaat ingeschakeld

Te bereiden voedsel van het braadvlak verwijderd

→ Bedieningsknop *Temperatuur* naar  draaien.

↳ Controlelampje *Verwarming* gaat uit.

4.7.2 Langere pauze en bedrijfseinde

Voorwaarde Apparaat ingeschakeld

Te bereiden voedsel van het braadvlak verwijderd

1. Bedieningsknop *Temperatuur* naar „“ draaien.

↳ Controlelampje *Verwarming* gaat uit.

2. Bedieningsknop *Aan Uit* naar „0“ draaien.

↳ Apparaat uitgeschakeld.

5 Apparaat reinigen en onderhouden



VOORZICHTIG

Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken

- Oppervlakken voor het reinigen laten afkoelen.
-

OPGELET

Materiële schade door schoksgewijs afkoelen

- Apparaat niet schoksgewijs afkoelen.
-

OPGELET

Materiële schade door ondeskundige reiniging

- Apparaat niet met een hogedrukreiniger of waterstraal reinigen.
-

5.1 Corrosie vermijden

- Oppervlakken van het apparaat schoon en toegankelijk voor lucht houden.
- Verwijderen van klak-, vet-, zetmeel- en eiwitlagen.
- Delen van niet roestend staal slechts korte tijd met sterk zuurhoudende levensmiddelen, kruiden, zouten of soortgelijke in aanraking brengen.
- Vermijden van beschadiging van het roestvast stalen oppervlak door andere metaaldelen, bijvoorbeeld stalen spatel of staaldraadborstel.
- Vermijden van contact met ijzer en staal, bijvoorbeeld staalwol en stalen spatel.
- Geen blekende en chloorhoudende reinigingsmiddelen gebruiken.
- Contactvlakken met water reinigen.

5.1.1 Stalen braadvlak beschermen

Het stalen braadvlak corrodeert, als het ingebrande oppervlak wordt beschadigd. Dit is een geen gebrek van het apparaat, maar een eigenschap van het stalen braadvlak.

- Zorgen dat het ingebrande oppervlak niet door reiniging of gebruik wordt beschadigd.
- Geen krassende voorwerpen voor de reiniging gebruiken.
- Na intensieve reiniging de inbrandprocedure herhalen.

Tip

Voor de verzorging en bij slijtage van de antiroestlaag speciaal verzorgingsmiddel of een dunne laag olie aanbrengen.

5.2 Roest verwijderen

- Verse roestplaatsen met mild schuurmiddel of fijn schuurpapier verwijderen.
- Roestplekken altijd volledig verwijderen.
- Vrije toevoer van lucht op behandelde plaatsen voor minstens 24 uur verzekeren. In deze tijd mag er geen contact zijn met vetten, olie of levensmiddelen zijn zodat zich een nieuwe beschermingslaag kan vormen.

5.3 Behuizing reinigen

OPGELET

Beschadigingen door ondeskundige reiniging

- Behuizing niet met sterk schurende of chemisch agressieve reinigingsmiddelen reinigen.
- Behuizing niet met sterk schurende sponzen reinigen.

Voorwaarde Apparaat uitgeschakeld en afgekoeld

→ Behuizing met warm water en gebruikelijk spoelmiddel reinigen.

5.4 Braadvlak tussen bereidingen reinigen

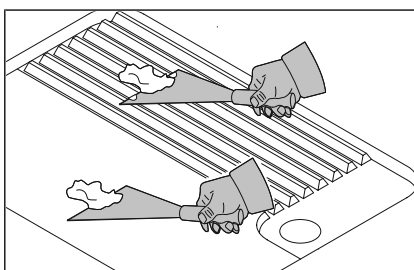


VOORZICHTIG

Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken

- Armen en handen beschermen met geschikte veiligheidshandschoenen.

Tussen bereidingen moeten braadresten van het braadvlak worden verwijderd.



Afbeelding: Glad en geribbeld braadvlak

1. Glad braadvlak met gladde spatel reinigen.
Geribbeld braadvlak met geribbelde spatel reinigen.
2. Losgemaakte braadresten met huishoudpapier verwijderen.

5.5 Braadvlak reinigen



VOORZICHTIG

Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken

- Oppervlakken voor het reinigen laten afkoelen.



Hardnekkige braadresten bij nog warm braadvlak (ca. 60 °C) verwijderen.

Bij sterke belasting het braadvlak tussendoor met een speciale roestvrijstalen spons (bijv. Spontex Spirinett) grof reinigen.

Voorwaarde Braadvlak afgekoeld

1. Lege opvangbak terugplaatsen.
2. Warm water en een mild reinigingsmiddel op het braadvlak gieten.
3. Enkele minuten laten inwerken.
4. Reinigingswater laten weglopen.
5. Opvangbak leeg maken en terugplaatsen.
6. Braadvlak met roestvrijstalen spatel of roestvrijstalen spons reinigen.
7. Met schoon water naspoelen en drogen.
8. Afvoer en afvoerbuïs grondig met een vlakborstel reinigen en drogen.
9. Braadvlak licht met braadvet invetten.
10. Opvangbak leeg maken.

Tip

Braadvlak door kort opwarmen drogen.

5.6 Afvoer reinigen

Voorwaarde Apparaat uitgeschakeld en afgekoeld

Braadvlak afgekoeld

Braadvlak gereinigd

Lege opvangbak geplaatst

1. Afvoer en afvoerbuïs met een vlakborstel grondig reinigen.
2. Afvoer en afvoerbuïs met schoon water reinigen.
 - ↳ Indien nodig een mild reinigingsmiddel gebruiken.
 - ↳ Met schoon water grondig naspoelen.
3. Met pluisvrije doek schoonwrijven.
 - ↳ Erop letten dat geen water in de afvoer achterblijft.
4. Opvangbak leeg maken en reinigen (zie "Apparaat reinigen en onderhouden").

5.7 Opvangbak reinigen

Voorwaarde Opvangbak afgekoeld en leeg gemaakt

1. Opvangbak uit het apparaat verwijderen.
2. Braadresten verwijderen en opvangbak met huishoudpapier uitvegen.
3. Met schoon water en mild reinigingsmiddel reinigen.
4. Opvangbak drogen en terugplaatsen.

6 Storingen verhelpen

6.1 Storingsoorzaken en oplossingen

Fout	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Apparaat reageert niet	Bedieningselement defect	- Apparaat van het elektriciteitsnet scheiden. - Contact opnemen met de klantenservice.
Apparaat wordt niet warm	Apparaat defect	- Apparaat van het elektriciteitsnet scheiden. - Contact opnemen met de klantenservice.
	Stroomtoevoer onderbroken	Contact opnemen met vakkundig personeel.
	Bedieningsknop <i>vermogen</i> of verwarmingselement defect	- Apparaat van het elektriciteitsnet scheiden. - Contact opnemen met de klantenservice.
	Apparaat is uitgeschakeld	Apparaat inschakelen.
	Bedieningsknop <i>vermogen</i> in de stand „△“	Vermogen instellen.
Onvoldoende verwarmingsvermogen	Apparaat defect	- Apparaat van het elektriciteitsnet scheiden. - Contact opnemen met de klantenservice.
	Netfase ontbreekt	Contact opnemen met vakkundig personeel.

6.2 Typeplaatje

Bij vragen aan de klantenservice a.u.b. altijd de volgende gegevens van het typeplaatje aangeven:

Serienummer (SN)	
Typenummer (TYP)	

7 Onderhoud uitvoeren

Het apparaat is onderhoudsvrij, er is geen noodzaak tot onderhoud.

8 Milieuvriendelijk afvoeren

Het apparaat of onderdelen van het apparaat niet met het restafval afvoeren. In het restafval of bij verkeerde behandeling kunnen opgenomen giftige stoffen de gezondheid en het milieu in gevaar brengen.

Afvoeren overeenkomstig de plaatselijke bepalingen voor oude apparaten. Wanneer u vragen hebt, neemt u contact op met de bevoegde autoriteiten (bijvoorbeeld afvalbeheer).

Olie en vet Olie- en vethoudende resten moeten in geschikte reservoirs worden verzameld en volgens de plaatselijke afvoervoorschriften worden afgevoerd.

Reinigingsmiddel Resten en houders van reinigingsmiddelen overeenkomstig de instructies van de reinigingsmiddelenfabrikant afvoeren. De regionaal geldende voorschriften opvolgen.

Apparaat Elektrische en elektronische oude apparaten bevatten naast waardevolle materialen schadelijke stoffen, die voor hun werking en veiligheid noodzakelijk waren.

9 Verklaring van de fabrikant



EU-conformiteitsverklaring



Fabrikant

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

Hiermee verklaren wij dat het volgende product:

Beschrijving van het apparaat							
Apparaat voor het bereiden van voedingsmiddelen voor commercieel gebruik							
Apparaattype							
Elektrische grillpan							
Apparaatnummer							
0722507	0722509	0722513B	10013254	10013255	10013256	10013257	10017558
1222507	1222509	1322507	1322509	1422507	1422509	1422513B	1422515B
1522507	2022507	2022509	2122507	2122509	3022507	3022509	

aan alle geldende voorschriften van de volgende richtlijnen en verordeningen voldoet, maar geen garantie van eigenschappen bevat:

- Richtlijn 2011/65/EU (RoHS) van 1 juli 2011
- Richtlijn 2014/30/EU d.d. 26 februari 2014 betreffende elektromagnetische compatibiliteit
- Richtlijn 2014/35/EU van 26 februari 2014 inzake elektrisch materiaal bestemd voor gebruik binnen bepaalde spanningsgrenzen
- VERORDENING (EG) nr. 1935/2004 van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen

gebruikte keuringsdocumenten
EN ISO 12100:2010
DIN EN 55014-1:2012-05
EN 60335-1:2012
EN 55014-2:2015
EN 60335-2-38:2003/AC:2007

Voor de afgifte van deze conformiteitsverklaring is alleen de fabrikant verantwoordelijk. Bij niet met ons overlegde wijzigingen vervalt deze conformiteitsverklaring.

Vertaling van originele document • 2022507--0KONL-B

Wolfenbüttel, 11-1-2018

Gemachtigde voor de samenstelling van de technische documentatie:

ppa. Peter Helm, Technisch manager (adres zie fabrikant)

1 / 1

2022507--0KONL-B

nl-NL

2021126-21ABNL-D





EU-conformiteitsverklaring



Fabrikant

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

Hiermee verklaren wij dat het volgende product:

Beschrijving van het apparaat
Apparaat voor het bereiden van voedingsmiddelen voor commercieel gebruik

Apparaattype
Elektrische grillplaat

Apparaatnummer							
0721126A	0721127A	0721130A	0721131A	0721134A	0721139A	0721141A	0721143A
0721143B	0721144B	0721145B	0721149B	0721150B	0721151B	0721158A	0721159A
0721160A	0721172A	0721174A	0721175A	10012549	10012551	10012552	10015004
10015005	10016559	10016560	10016561	10016950	10018364	10018365	10018366
1221103	1221103B	1221130	1221130A	1221130J	1221131	1221131A	1221134A
1221135A	1221135J	1221136A	1321103	1321103B	1321130	1321130A	1321131
1321131A	1321135A	1321136A	1421126A	1421127A	1421130A	1421131A	1421134A
1421139A	1421141A	1421143B	1421144B	1421145B	1421149B	1421150B	1421151B

aan alle geldende voorschriften van de volgende richtlijnen en verordeningen voldoet, maar geen garantie van eigenschappen bevat:

- Richtlijn 2011/65/EU (RoHS) van 1 juli 2011
- Richtlijn 2014/30/EU d.d. 26 februari 2014 betreffende elektromagnetische compatibiliteit
- Richtlijn 2014/35/EU van 26 februari 2014 inzake elektrisch materiaal bestemd voor gebruik binnen bepaalde spanningsgrenzen
- VERORDENING (EG) nr. 1935/2004 van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen

gebruikte keuringsdocumenten
EN ISO 12100:2010
DIN EN 55014-1:2012-05
EN 55014-2:2015
EN 60335-1:2012
EN 60335-2-38:2003/AC:2007

Voor de afgifte van deze conformiteitsverklaring is alleen de fabrikant verantwoordelijk. Bij niet met ons overlegde wijzigingen vervalt deze conformiteitsverklaring.

Wolfenbüttel, 11-1-2018

Gemachtigde voor de samenstelling van de technische documentatie:

ppa. Peter Helm

ppa. Peter Helm, Technisch manager (adres zie fabrikant)

1 / 2

2021130--0KONL-B

nl-NL

Vertaling van originele document • 2021130--0KODE-B

2021126-21ABNL-D





EU-conformiteitsverklaring



Fabrikant

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

Hiermee verklaren wij dat het volgende product:

Beschrijving van het apparaat							
Apparaat voor het bereiden van voedingsmiddelen voor commercieel gebruik							
Apparaattype							
Elektrische grilplaat							
Apparaatnummer							
1421155B	1421156B	1421157B	1421158B	1421159B	1421160B	1421164B	1421165B
1421166B	1421167B	1421168B	1421169B	1421172B	1421173B	1421176B	1421177B
1421178B	1521126A	1521134A	1521149A	1521150A	1521151A	2021126	2021126A
2021127	2021127A	2021130	2021130A	2021131	2021131A	2021134A	2021139A
2021141A	2121126	2121126A	2121127	2121127A	2121130	2121130A	2121131
2121131A	2121134A	2121139A	2121141A	2221115	2221143B	2221144B	2221145B
2221155B	2221156B	2221157B	2221179B	2221180B	3021126A	3021127A	3021130A
3021131A	3021139A	3021141A					

aan alle geldende voorschriften van de volgende richtlijnen en verordeningen voldoet, maar geen garantie van eigenschappen bevat:

- Richtlijn 2011/65/EU (RoHS) van 1 juli 2011
- Richtlijn 2014/30/EU d.d. 26 februari 2014 betreffende elektromagnetische compatibiliteit
- Richtlijn 2014/35/EU van 26 februari 2014 inzake elektrisch materiaal bestemd voor gebruik binnen bepaalde spanningsgrenzen
- VERORDENING (EG) nr. 1935/2004 van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen

gebruikte keuringsdocumenten
EN ISO 12100:2010
DIN EN 55014-1:2012-05
EN 55014-2:2015
EN 60335-1:2012
EN 60335-2-38:2003/AC:2007

Voor de afgifte van deze conformiteitsverklaring is alleen de fabrikant verantwoordelijk. Bij niet met ons overlegde wijzigingen vervalt deze conformiteitsverklaring.

Wolfenbüttel, 11-1-2018

Gemachtigde voor de samenstelling van de technische documentatie:

ppa. Peter Helm, Technisch manager (adres zie fabrikant)



www.mkn.eu

