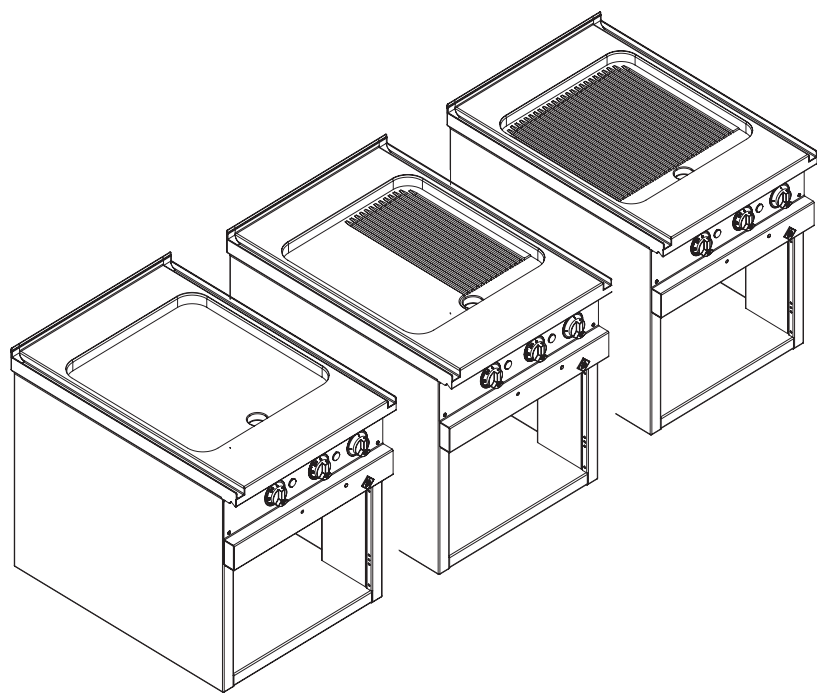




Master of Performance

Bedienungsanleitung

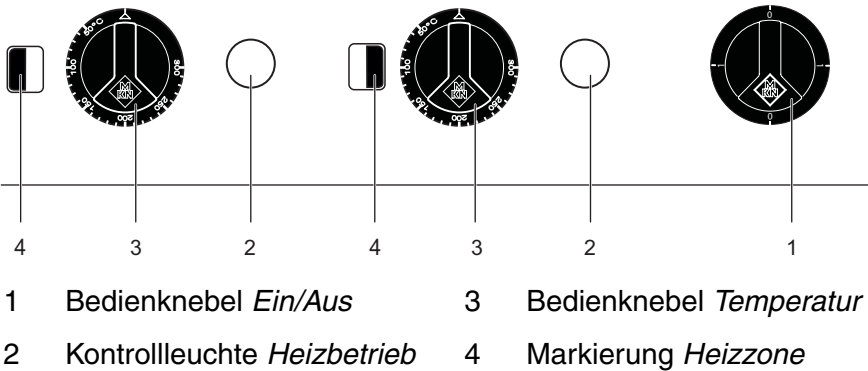
Griddleplatten



Zur Ansicht der Bedien- und
Anzeigeelemente Umschlagseite
ausklappen.

Gerät	Modell	Energieart	Ausführung
Griddleplatte	Größe 3/4	Elektro	glatt
	Größe 1/1		glatt, halbgeriffelt, ganzgeriffelt
	Größe 2/1		

Bedien- und Anzeigeelemente



1	Einleitung	5
1.1	Zu dieser Anleitung	5
1.1.1	Zeichenerklärung	6
1.2	Bestimmungsgemäße Verwendung	7
1.3	Garantie, Gewährleistung und Haftung	7
2	Sicherheitshinweise	8
3	Gerätebeschreibung	11
3.1	Geräteübersicht	11
3.2	Ausstattung	12
3.3	Funktionen der Bedien- und Anzeigeelemente	12
3.4	Arbeitstemperatur	12
4	Gerät in Betrieb nehmen	13
5	Gerät bedienen	14
5.1	Gerät einschalten und ausschalten	14
5.1.1	Einschalten	14
5.1.2	Ausschalten	14
5.2	Temperatur einstellen	14
5.3	Bratfläche einbrennen	15
5.4	Braten	15
5.5	Bratfläche zwischen Bratvorgängen reinigen	16
5.6	Betriebsende und Pausen	17
5.7	Fettauffangbehälter leeren	17
6	Gerät reinigen und pflegen	18
6.1	Korrosion vermeiden	18
6.1.1	Bratfläche aus Stahl schützen	19
6.2	Gehäuse reinigen	19
6.3	Fettauffangbehälter reinigen	19
6.4	Bratfläche reinigen	20
7	Störungen beheben	21
7.1	Fehlerursachen und Abhilfe	21
7.2	Typenschild	22

8	Umweltgerecht entsorgen	23
9	Herstellererklärung	24

1 Einleitung

1.1 Zu dieser Anleitung

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

- Das Bedienpersonal 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 des Geräts vertraut ist.

Abbildungen Alle Abbildungen in dieser Bedienungsanleitungen sind beispielhaft. Abweichungen zum vorliegenden Gerät können auftreten.

1.1.1 Zeichenerklärung



GEFAHR

(Art und Quelle der Gefahr)

Unmittelbar drohende Gefahr

→ Nichtbeachtung führt zum Tod oder zu schweren Verletzungen.



WARNUNG

(Art und Quelle der Gefahr)

Möglicherweise drohende Gefahr

→ Nichtbeachtung kann zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.



VORSICHT

(Art und Quelle der Gefahr)

Gefährliche Situation

→ Nichtbeachtung kann zu leichten und mittelschweren Verletzungen führen.

ACHTUNG

(Art und Quelle der Gefahr)

Sachschaden

→ Nichtbeachtung kann zu Sachschäden führen.



Gibt nützliche Hinweise zum Verständnis und zur Bedienung des Geräts.

Symbol/Auszeichnung	Bedeutung	Erläuterung
–	Aufzählung	Auflistung von Informationen.
→	Handlungsanweisung, einschrittig	Genau eine Handlungsanweisung muss ausgeführt werden.
1. 2.	Handlungsanweisung, mehrschrittig	Mehrere Handlungsanweisungen müssen in angegebener Reihenfolge ausgeführt werden.
•	Handlungsanweisung, mehrschrittig	Mehrere Handlungsanweisungen können in beliebiger Reihenfolge ausgeführt werden.
↳	Resultat einer Handlungsanweisung	Ergebnis einer ausgeführten Handlungssequenz.

1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung für gewerbliche Zwecke, insbesondere in gewerblichen Küchen, bestimmt.

Das Gerät darf nur zum Braten von Lebensmitteln benutzt werden.

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

- Erhitzen von Säuren, Laugen oder anderen Chemikalien
- Erhitzen von Warmhalteplatten, GN-Behältern und Konservendosen
- Erhitzen von Kochgeschirr auf der Bratfläche
- Beheizen von Räumen
- Als Arbeitsplatte oder Abstellplatz

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

1.3 Garantie, 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 Inbetriebnahme, unsachgemäße Bedienung oder unsachgemäße Wartung des Geräts
- Fehler, die auf Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung zurückzuführen sind

2 Sicherheitshinweise

Dieses Gerät erfüllt die relevanten Sicherheitsstandards. Dadurch lassen sich aber nicht alle Restgefahren, wie sie z. B. durch Fehlbedienung entstehen können, ausschließen.

Beim Betrieb des Geräts muss das Bedienpersonal die regional geltenden Vorschriften kennen und beachten.

- Betrieb**
- Folgender Personenkreis muss bei der Bedienung durch eine Person beaufsichtigt werden, die für die Sicherheit verantwortlich ist:
 - Personen, die physisch, sensorisch oder mental nicht dazu in der Lage sind oder deren Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät bestimmungsgemäß und sicher zu bedienen
- Die beaufsichtigende Person muss mit dem Gerät und den von ihm ausgehenden Gefahren vertraut sein.

Heiße Oberflächen Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
- Unmittelbar nach dem Betrieb Heizelemente, Heizflächen oder Zubehör nicht berühren.
- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.

Heiße Flüssigkeiten Verbrühungsgefahr durch heißes Fett

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
- Gerät nicht ohne Fettauffangbehälter betreiben.

Verätzungsgefahr durch verdampfenden Reiniger

- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.

Defektes Gerät Verletzungsgefahr durch defektes Gerät

- Defektes Gerät vom Stromnetz trennen.
- Defektes Gerät nicht betreiben.
- Gerät nur durch autorisiertes Fachpersonal instand setzen lassen.

Brandschutz Brandgefahr durch Verschmutzungen und Fettbeläge

- Gerät nach Betriebsende reinigen.
- Gerät nicht als Fritteuse betreiben.

Brandgefahr durch Überhitzung

- Gerät während des Betriebs beaufsichtigen.

Brandbekämpfung

- Im Brandfall Gerät vom Stromnetz trennen.
- Fettbrände mit Feuerlöscher Brandklasse F löschen, nie mit Wasser. Andere Brände z. B. mit ABC-Löscher, CO₂-Löscher oder einem für die vorliegende Brandklasse geeigneten Löschmittel löschen.

Gerät auf Rollen Verletzungsgefahr durch Gerät auf Rollen

- Geräte, deren Wandseite schmaler als 600 mm ist, bauseitig an der Wand befestigen.
- Gerät nur bei Reinigung oder Wartung bewegen.
- Rollen während des Betriebs feststellen.

Unsachgemäße Reinigung Verätzungsgefahr durch Reinigungsmittel

- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.
- Beim Umgang mit ätzenden Reinigungsmitteln geeignete Schutzmaßnahmen einhalten.

Sturzgefahr durch glatten Boden

- Boden vor dem Gerät sauber und trocken halten.

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- Gerät nach Benutzung reinigen.
- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger reinigen.
- Gehäuse nicht mit stark scheuernden oder chemisch aggressiven Reinigungsmitteln reinigen.
- Gehäuse nicht mit stark scheuernden Schwämmen reinigen.
- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.
- Gerät nicht schockartig abkühlen.
- Nur Edelstahlschaber/-spachtel zur Reinigung verwenden.
- Gehäuse nicht in Wasser tauchen.

Hygiene Gesundheitsgefahr durch unzureichende Hygiene

- Regional geltende Hygienevorschriften einhalten.
- Reinigungshinweise beachten.

Unsachgemäßer Gebrauch Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch

- Gerät nicht im Freien betreiben.
- Nur Originalzubehör verwenden.
- Bedienpersonal regelmäßig schulen.
- Keine Warmhalteplatten und Konservendosen erhitzen.
- Gerät während des Betriebs beaufsichtigen.
- Bratfläche nicht als Heizfläche für Töpfe benutzen.
- Geeignetes Kochbesteck verwenden.

3 Gerätebeschreibung

3.1 Geräteübersicht

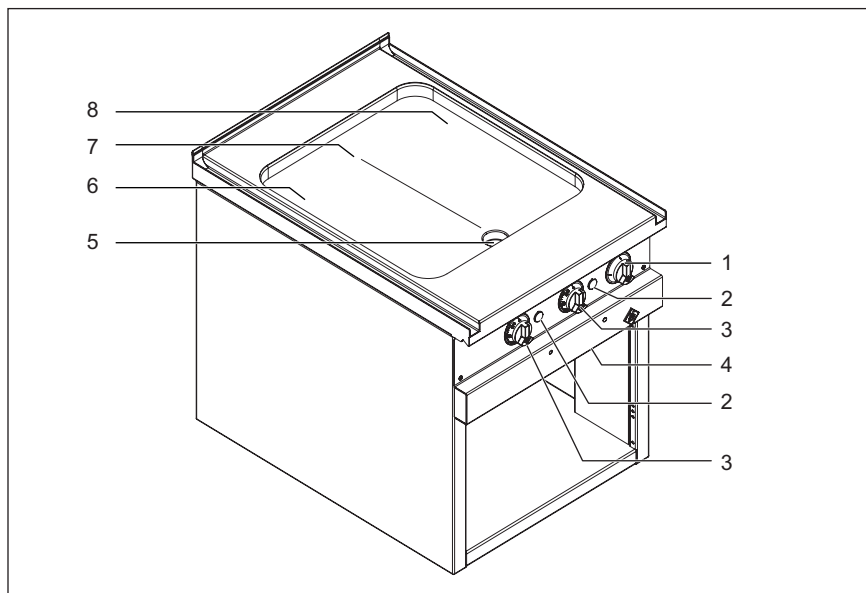


Bild 1: Griddleplatte

- | | | | |
|---|------------------------------------|---|-----------------|
| 1 | Bedienknebel <i>Ein/Aus</i> | 5 | Ablauf |
| 2 | Kontrollleuchte <i>Heizbetrieb</i> | 6 | Linke Heizzone |
| 3 | Bedienknebel <i>Temperatur</i> | 7 | Bratfläche |
| 4 | Fettauffangbehälter | 8 | Rechte Heizzone |

3.2 Ausstattung

Hauptbestandteile	– Gehäuse aus Chromnickelstahl – Bratfläche aus Stahl oder Edelstahl – Fettauffangbehälter
Elektrische Ausrüstung	– Bedienknebel <i>Ein/Aus</i> – Bedienknebel <i>Temperatur</i> – Kontrollleuchte <i>Heizbetrieb</i> – Sicherheitstemperaturbegrenzer – Elektro-Festanschluss (Standgeräte) – Elektro-Anschlussleitung mit CEE-Stecker (Tischgeräte) – SUPRA-Kontaktheizkörper – Getrennt regelbare Heizzonen
Zubehör und Sonderausstattung	– Spritzschutz – Spiegeleierformer – Ablaufstopfen – Überlaufstopfen – Entleersystem – Plattenschaber und Reinigungsbürste

3.3 Funktionen der Bedien- und Anzeigeelemente

Bedien- und Anzeigeelemente	Symbol	Funktion
Bedienknebel <i>Ein/Aus</i>	0	Gerät ausschalten
	1	Gerät einschalten
Bedienknebel <i>Temperatur</i>	△	Heizung ausschalten
	50 °C ... 300	Temperatur einstellen
Kontrollleuchte <i>Heizbetrieb</i>		Leuchtet, wenn Heizung aktiv

Tabelle 1: Funktionen der Bedien- und Anzeigeelemente

3.4 Arbeitstemperatur

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

4 Gerät in Betrieb nehmen

Vor der ersten Inbetriebnahme:

1. Produktionsrückstände und Verpackungsreste entfernen.
2. Gerät reinigen (siehe [Kapitel „Gerät reinigen und pflegen“, Seite 18](#)).

5 Gerät bedienen



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

→ Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.



Zur Ansicht der Bedien- und Anzeigeelemente Umschlagseite ausklappen.



Bei Bratflächen aus Stahl können manche Produkte, wie z. B. helle Soßen, während der Zubereitung ihre Farbe verändern. Säurehaltige Speisen können einen „Eisengeschmack“ aufweisen.

5.1 Gerät einschalten und ausschalten

5.1.1 Einschalten

- Bedienknebel *Ein/Aus* auf Stellung „1“ drehen.
- ↳ Gerät ist eingeschaltet.

5.1.2 Ausschalten

- Bedienknebel *Ein/Aus* auf Stellung „0“ drehen.
- ↳ Gerät ist ausgeschaltet.

5.2 Temperatur einstellen

- Mit Bedienknebel *Temperatur* Temperatur einstellen.
 - ↳ Kontrollleuchte *Heizbetrieb* leuchtet.
- ↳ Nach Erreichen der gewählten Temperatur erlischt Kontrollleuchte *Heizbetrieb*.

5.3 Bratfläche einbrennen

Voraussetzung Fettauffangbehälter eingesetzt



Die Bratfläche täglich vor dem Braten einbrennen, damit das Bratgut nicht anklebt.

1. Gerät einschalten.
2. Bedienknebel *Temperatur* bei allen Heizzonen auf 220 °C drehen.
 - ↳ Nach Erreichen der gewählten Temperatur erlischt Kontrollleuchte *Heizbetrieb*.



Zum Einbrennen nur hitzebeständiges Öl verwenden, z. B. Rapsöl.

3. Bratfläche dünn mit Öl bestreichen.
4. Öl einbrennen lassen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.
5. Nach ca. 5 Minuten Bedienknebel *Temperatur* auf Stellung „△“ drehen.
6. Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
7. Bratfläche mit Edelstahldrahtbürste, Edelstahlspachtel und Haushaltspapier reinigen.

5.4 Braten

Voraussetzung Bratfläche gereinigt

ACHTUNG

Sachschaden durch schockartiges Abkühlen

Schockartiges Abkühlen verformt die Bratfläche.

→ Kein gefrorenes Bratgut auf die heiße Bratfläche legen.



Geräte mit zwei Heizzonen: Bei geringem Bedarf auf einer Heizzone braten und auf der anderen warmhalten.

Öl oder Fett erst hinzugeben, wenn die Bratfläche aufgeheizt ist. Dies verhindert, dass das Bratgut anklebt.

1. Fettauffangbehälter einsetzen.



Fettauffangbehälter während des Bratens regelmäßig kontrollieren.

2. Gerät einschalten.
3. Temperatur einstellen.
4. Aufheizzeit abwarten.
5. Bratfläche dünn mit Öl oder Fett einstreichen.
6. Bratgut auf die heiße Bratfläche legen.

5.5 Bratfläche zwischen Bratvorgängen reinigen



Zwischen zwei Bratvorgängen muss die Bratfläche von Bratrückständen befreit werden.

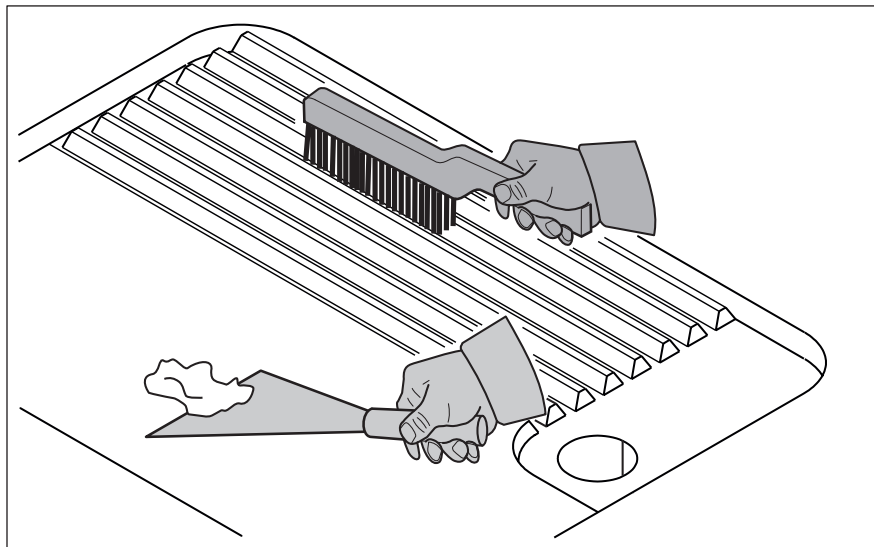


Bild 2: Glatte und geriffelte Bratfläche reinigen

1. Glatte Bratfläche mit Edelstahlspachtel reinigen.
Geriffelte Bratfläche mit Edelstahldrahtbürste reinigen.
2. Gelöste Bratrückstände mit Haushaltspapier entfernen.

5.6 Betriebsende und Pausen

Gerät zum Betriebsende und während Betriebspausen ausschalten.

1. Bedienknebel *Temperatur* auf Stellung „△“ drehen.
 2. Bedienknebel *Ein/Aus* auf Stellung „0“ drehen.
- ↳ Gerät ist ausgeschaltet.

5.7 Fettauffangbehälter leeren



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen und heißes Fett

- Oberflächen abkühlen lassen.
- Fettauffangbehälter vor dem Entleeren abkühlen lassen.

ACHTUNG

Sachschaden durch erstarrendes Fett

Erstarrendes Fett verschließt die Abwasserleitung.

- Fettauffangbehälter nicht in Spüle oder Bodenentwässerung entleeren.

1. Fettauffangbehälter aus dem Gerät entnehmen und leeren.
2. Bratrückstände entfernen und Fettauffangbehälter mit Haushaltspapier auswischen.
3. Fettauffangbehälter trocknen und wieder einsetzen.

6 Gerät reinigen und pflegen



VORSICHT**Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen**

→ Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.

ACHTUNG**Sachschaden durch schockartiges Abkühlen**

→ Gerät nicht schockartig abkühlen.

ACHTUNG**Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung**

→ Gerät nicht mit Hochdruckreiniger reinigen.

→ Gerät nach Gebrauch reinigen.

6.1 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 stark säurehaltigen Lebensmitteln, Gewürzen, Salzen oder Ähnlichem in Berührung bringen.
- Verletzung der Edelstahloberfläche durch anderen Metallteile (Stahlspachtel, Stahl-Drahtbürste) vermeiden.
- Kontakt mit Eisen und Stahl (Stahlwolle, Stahlspachtel) vermeiden.
- Frische Roststellen, die z. B. durch Kontakt mit Eisen entstanden sind, mit mild wirkendem Scheuermittel oder feinem Schleifpapier beseitigen.
Roststellen immer vollständig entfernen. Die behandelten Stellen müssen für mindestens 24 Stunden freien Luftzutritt haben und dürfen nicht mit Fetten, Ölen oder Nahrungsmitteln in Kontakt kommen. In dieser Zeit kann sich die korrosionsverhindernde Passivschicht selbstständig wieder aufbauen.
- Keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Kontaktflächen mit frischem Wasser reinigen.

6.1.1 Bratfläche aus Stahl schützen

Bratflächen aus Stahl korrodieren, wenn die eingebrannte Oberfläche verletzt wird. Dies ist kein Gerätemangel, vielmehr eine Eigenschaft von Bratflächen aus Stahl.

- Sicherstellen, dass die eingebrannte Oberfläche nicht durch Reinigung oder Gebrauch verletzt wird.
- Keine kratzenden Gegenstände zur Reinigung verwenden.
- Nach intensiver Reinigung Einbrennvorgang wiederholen (siehe [Kapitel „Bratfläche einbrennen“, Seite 15](#)).

6.2 Gehäuse reinigen

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- Gehäuse nicht mit stark scheuernden oder chemisch aggressiven Reinigungsmitteln reinigen.
 - Gehäuse nicht mit stark scheuernden Schwämmen reinigen.
-
- Gehäuse mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel reinigen.

6.3 Fettauffangbehälter reinigen



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen und heißes Fett

- Fettauffangbehälter vor dem Entleeren abkühlen lassen.
-

ACHTUNG

Sachschaden durch erstarrendes Fett

Erstarrendes Fett verschließt die Abwasserleitung.

- Fettauffangbehälter nicht in Spüle oder Bodenentwässerung entleeren.
-

1. Fettauffangbehälter aus dem Gerät entnehmen und leeren.
2. Bratrückstände entfernen und Fettauffangbehälter mit Haushaltspapier auswischen.

3. Mit klarem Wasser und mildem Reinigungsmittel reinigen.
4. Fettauffangbehälter trocknen und wieder einsetzen.

6.4 Bratfläche reinigen



Hartnäckige Bratrückstände bei noch warmer Bratfläche (ca. 60 °C) mit einem trockenen Spezial-Edelstahlschwamm (z. B. Spontex Spirinett) entfernen.

1. Ablaufstopfen einsetzen.
2. Noch warme Bratfläche ca. 1 cm hoch mit warmem Wasser, etwas Essig und Geschirrspülmittel befüllen.



Fassungsvermögen des Fettauffangbehälters beachten:

Nur so viel Wasser einfüllen, wie der Fettauffangbehälter aufnehmen kann.

3. Zehn Minuten einweichen lassen.
4. Leeren Fettauffangbehälter einsetzen.
5. Ablaufstopfen herausziehen und Reinigungswasser ablaufen lassen.
6. Bratfläche mit Edelstahlpachtel oder Edelstahlschwamm reinigen.
7. Mit klarem Wasser nachspülen.
8. Ablaufrohr mit einer Flaschenbürste reinigen.
9. Ablauföffnung und Ablaufstopfen im Verbindungsbereich (Sitz) besonders gründlich reinigen und trocknen.
10. Bei Bratfläche aus Stahl: Bratfläche trockenreiben und leicht einölen.
Bei Bratfläche aus Edelstahl: Bratfläche nur trockenreiben und nicht einölen.
11. Fettauffangbehälter leeren.

7 Störungen beheben

7.1 Fehlerursachen und Abhilfe



Zur Ansicht der Bedien- und Anzeigeelemente Umschlagseite ausklappen.

Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Gerät reagiert nicht	Bedienelement defekt	- Gerät vom Stromnetz trennen. - Kundenservice kontaktieren.
	Sicherheitstemperaturbegrenzer hat ausgelöst, weil Umgebungstemperatur unter 0 °C	Kundenservice kontaktieren.
	Sicherheitstemperaturbegrenzer hat ausgelöst, weil Betriebstemperatur überschritten	Kundenservice kontaktieren.
Gerät heizt nicht auf	Gerät ausgeschaltet	Gerät einschalten.
	Bedienknebel <i>Temperatur</i> auf Stellung „△“	Temperatur einstellen.
	Stromzufuhr unterbrochen	Autorisiertes Fachpersonal kontaktieren.
	Bedienknebel <i>Temperatur</i> , Heizkörper defekt	- Gerät vom Stromnetz trennen. - Kundenservice kontaktieren.
Ungenügende Heizleistung	Bedienknebel <i>Temperatur</i> , Heizkörper defekt	- Gerät vom Stromnetz trennen. - Kundenservice kontaktieren.
	Netzphase fehlt	Autorisiertes Fachpersonal kontaktieren.
Kontrollleuchte <i>Heizbetrieb</i> leuchtet nicht	Kontrollleuchte <i>Heizbetrieb</i> defekt	- Gerät vom Stromnetz trennen. - Kundenservice kontaktieren.

7.2 Typenschild

Bei jeder Meldung an die Servicestelle die Seriennummer und den Gerätetyp des Geräts angeben (siehe Bild „Typenschild“).

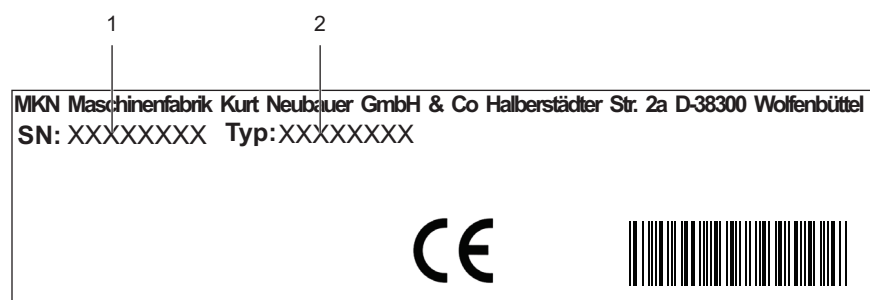


Bild 3: Typenschild

1 Seriennummer

2 Gerätetyp

Daten in die Tabelle eintragen:

Serialnummer	Gerätetyp

8 Umweltgerecht entsorgen

Öle und Fette Öl- und fetthaltige Rückstände sind in geeigneten Behältern zu sammeln und nach den örtlichen Entsorgungsvorschriften entsprechend zu entsorgen.

Geräte 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).



9 Herstellereklärung



EG-Konformitätserklärung



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

bestätigt hiermit, dass das Produkt

Gerätetyp:	Elektro-Griddleplatte
Geräte-Nummer:	0021130A, 0021135A, 0721126A, 0721127A, 0721130A, 0721131A, 0721131B, 0721134A, 0721139A, 0721141A, 0721141B, 0721143A, 0721143B, 0721144B, 0721149B, 0721150B, 0721151B, 0721158A, 0721159A, 0721160A, 0721172A, 0721174A, 0721175A, 10010370, 10012106, 10012222, 10012549, 10012551, 10012552, 10012725, 10013202, 10013203, 10013371, 10013923, 10013924, 10013925, 10014400, 10014481, 10015004, 10015005, 1021130A, 1021135A, 1221103, 1221103B, 1221130, 1221130A, 1221130J, 1221131, 1221131A, 1221134A, 1221135A, 1221135J, 1221136A, 1221141, 1221141A, 1221156A, 1321103, 1321103B, 1321130, 1321130A, 1321131, 1321131A, 1321135A, 1321136A, 1321141, 1321141A, 1421126, 1421126A, 1421126B, 1421127, 1421127A, 1421127B, 1421130, 1421130A, 1421130B, 1421131, 1421131A, 1421131B, 1421134, 1421134A, 1421135A, 1421136A, 1421139, 1421139A, 1421139B, 1421141, 1421141A, 1421141B, 1421143B, 1421144B, 1421145B, 1421149B, 1421150B, 1421151B, 1421155B, 1421156B, 1421157B, 1421158A, 1421158B

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 Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen festgelegt sind.

Prüfungsgrundlagen:	
• EN 60335-1:2002 + A11:2004 + 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: 14

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

0021130-OKODE-B

Wolfenbüttel, 28.08.2014

ppa. Peter Helm
Leiter Konstruktion und Entwicklung

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

de-DE

1/2





EG-Konformitätserklärung



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

bestätigt hiermit, dass das Produkt

Gerätetyp: Elektro-Griddleplatte

Geräte-Nummer:

1421159A, 1421159B, 1421160A, 1421160B, 1421164B, 1421165B, 1421166B, 1421167B,
1421168B, 1421169B, 1421172A, 1421172B, 1421173A, 1421173B, 1421174A, 1421175A,
1421176B, 1421177B, 1421178B, 1521126, 1521126A, 1521127, 1521127A, 1521130,
1521130A, 1521131, 1521131A, 1521134A, 1521139, 1521139A, 1521141, 1521141A,
1521149A, 1521150A, 1521151A, 1521158A, 1521159A, 1521160A, 2021126, 2021126A,
2021127, 2021127A, 2021130, 2021130A, 2021131, 2021131A, 2021134A, 2021139,
2021139A, 2021141, 2021141A, 2021158A, 2021159A, 2021160A, 2021172A, 2121126,
2121126A, 2121127, 2121127A, 2121130, 2121130A, 2121131, 2121131A, 2121134A,
2121139, 2121139A, 2121141, 2121141A, 2121149A, 2121150A, 2121151A, 2221143B,
2221144B, 2221145B, 2221149A, 2221150A, 2221151A, 2221155B, 2221156B, 2221157B,
3021126, 3021126A, 3021127, 3021127A, 3021130, 3021130A, 3021131, 3021131A,
3021139, 3021139A, 3021141, 3021141A

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 Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen festgelegt sind.

Prüfungsgrundlagen:

- EN 60335-1:2002 + A11:2004 + 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: 14

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

0021130-KODE-B

Wolfenbüttel, 28.08.2014

ppa. Peter Helm

ppa. Peter Helm
Leiter Konstruktion und Entwicklung

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

de-DE

2/2



MKN Maschinenfabrik
Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
Halberstädter Straße 2a
D-38300 Wolfenbüttel
Telefon 0 53 31 / 89 - 0
Telefax 0 53 31 / 89 - 280
