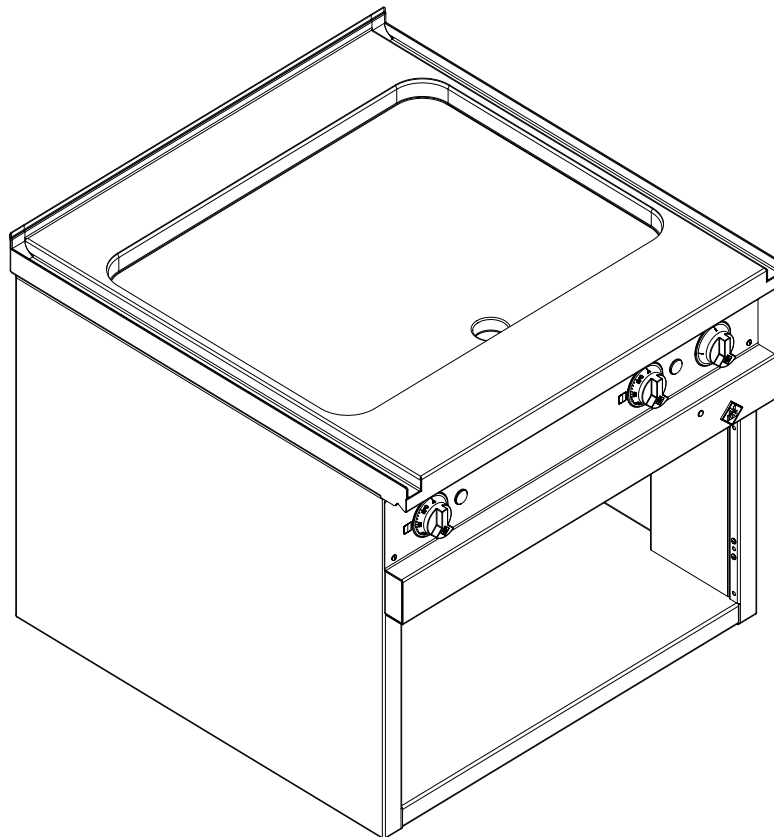


Vor Inbetriebnahme Bedienungsanleitung lesen

Bedienungsanleitung

## Griddleplatte, Griddlepfanne



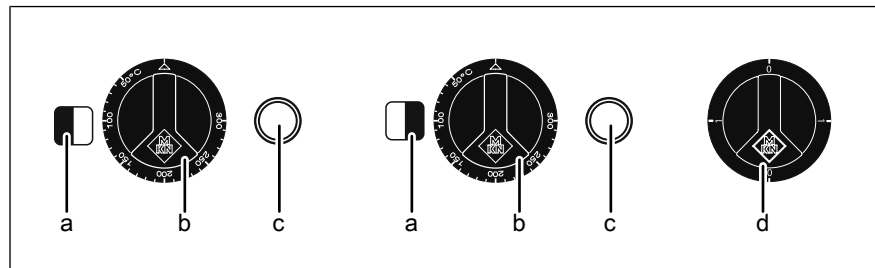
Originaldokument • 2021126-21ABDE-D • 12.01.2018

| Gerät                           | Energieart | Modell   |  |
|---------------------------------|------------|--|--|
| Griddleplatte,<br>Griddlepfanne | Elektro    | OPEGRP...<br>OPEGPF...<br>O7EGRP...<br>O7EGPF...<br>HLEGRP...<br>HLEGPF... | SLEGRP...<br>SLEGPF...<br>CVEGRP...<br>CVEGPF...<br>OIEGRP...<br>OIEGPF... |

2021126-21ABDE-D

de-DE

# Bedien- und Anzeigeelemente



a Markierung *Heizzone*  
b Bedienknebel *Temperatur*

c Kontrollleuchte *Heizbetrieb*  
d Bedienknebel *Ein Aus*

## **Hersteller**

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

Telefon +49 5331 89-0  
Telefax +49 5331 89-280  
Internet [www.mkn.eu](http://www.mkn.eu)

## **Urheberrecht**

Sämtliche Rechte an Texten, Grafiken oder Bildern dieser Dokumentation liegen bei der MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG. Eine Verbreitung oder Vervielfältigung ist ausschließlich nach schriftlicher Zustimmung der MKN zulässig.  
Copyright by MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG



|  |           |
|--|-----------|
| <b>1 Einleitung</b> .....                                  | <b>7</b>  |
| <b>1.1 Zu dieser Anleitung</b> .....                       | <b>7</b>  |
| 1.1.1 Zeichenerklärung .....                               | 8         |
| <b>1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....              | <b>9</b>  |
| <b>1.3 Garantie</b> .....                                  | <b>9</b>  |
| <b>2 Sicherheitshinweise</b> .....                         | <b>10</b> |
| <b>3 Gerätebeschreibung</b> .....                          | <b>13</b> |
| <b>3.1 Geräteübersicht</b> .....                           | <b>13</b> |
| 3.1.1 Standgerät .....                                     | 13        |
| 3.1.2 Tischgerät .....                                     | 13        |
| 3.1.3 Hängegerät .....                                     | 14        |
| <b>3.2 Funktion der Bedien- und Anzeigeelemente</b> .....  | <b>14</b> |
| <b>3.3 Arbeitstemperatur</b> .....                         | <b>14</b> |
| <b>4 Gerät bedienen</b> .....                              | <b>15</b> |
| <b>4.1 Gerät einschalten und ausschalten</b> .....         | <b>15</b> |
| 4.1.1 Einschalten .....                                    | 15        |
| 4.1.2 Ausschalten .....                                    | 15        |
| <b>4.2 Grundlegende Funktionen</b> .....                   | <b>15</b> |
| 4.2.1 Temperatur einstellen .....                          | 15        |
| <b>4.3 Bratfläche aus Stahl einbrennen</b> .....           | <b>15</b> |
| <b>4.4 Braten</b> .....                                    | <b>16</b> |
| <b>4.5 Schmoren</b> .....                                  | <b>16</b> |
| <b>4.6 Auffangbehälter leeren</b> .....                    | <b>17</b> |
| <b>4.7 Pausen und Betriebsende</b> .....                   | <b>17</b> |
| 4.7.1 Kurze Pause .....                                    | 17        |
| 4.7.2 Längere Pause und Betriebsende .....                 | 17        |
| <b>5 Gerät reinigen und pflegen</b> .....                  | <b>18</b> |
| <b>5.1 Korrosion vermeiden</b> .....                       | <b>18</b> |
| 5.1.1 Bratfläche aus Stahl schützen .....                  | 18        |
| <b>5.2 Roststellen beseitigen</b> .....                    | <b>19</b> |
| <b>5.3 Gehäuse reinigen</b> .....                          | <b>19</b> |
| <b>5.4 Bratfläche zwischen Garvorgängen reinigen</b> ..... | <b>19</b> |
| <b>5.5 Bratfläche reinigen</b> .....                       | <b>20</b> |
| <b>5.6 Ablauf reinigen</b> .....                           | <b>20</b> |
| <b>5.7 Auffangbehälter reinigen</b> .....                  | <b>21</b> |
| <b>6 Störungen beheben</b> .....                           | <b>22</b> |
| <b>6.1 Fehlerursachen und Abhilfe</b> .....                | <b>22</b> |
| <b>6.2 Typenschild</b> .....                               | <b>22</b> |
| <b>7 Wartung durchführen</b> .....                         | <b>23</b> |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>8 Umweltgerecht entsorgen .....</b> | <b>24</b> |
| <b>9 Herstellererklärung .....</b>     | <b>25</b> |



# 1 Einleitung

## 1.1 Zu dieser Anleitung

Die Bedienungsanleitung ist Teil des Gerätes und enthält Informationen:

- zum sicheren Betrieb,
- zur Reinigung und Pflege,
- zur Abhilfe bei auftretenden Störungen.

Folgende Hinweise beachten und einhalten:

- Die Bedienungsanleitung vor dem ersten Bedienen vollständig lesen.
- Die Bedienungsanleitung dem Bediener zu jeder Zeit am Einsatzort des Gerätes bereit stellen.
- Die Ergänzungen des Herstellers einfügen.
- Die Bedienungsanleitung während der Lebensdauer des Gerätes aufbewahren.
- Die Bedienungsanleitung an den nachfolgenden Betreiber des Gerätes weitergeben.

**Zielgruppe** Zielgruppe der Bedienungsanleitung ist der Bediener, der mit Betrieb, Reinigung und Pflege des Gerätes betraut ist.

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

## 1.1.1 Zeichenerklärung



---

**GEFAHR**  
**Unmittelbar drohende Gefahr**

Nichtbeachtung führt zum Tod oder zu schwersten Verletzungen.

---



---

**WARNUNG**  
**Möglicherweise drohende Gefahr**

Nichtbeachtung kann zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.

---



---

**VORSICHT**  
**Gefährliche Situation**

Nichtbeachtung kann zu leichten und mittelschweren Verletzungen führen.

---

---

**ACHTUNG**  
**Sachschaden**

Nichtbeachtung kann zu Sachschaden führen.

---



Hinweise zum Verständnis und zur Bedienung des Gerätes.

---

| Symbol / Auszeichnung | Bedeutung  |
|-----------------------|--|
| •                     | Auflistung von Informationen.  |
| →                     | Handlungsschritte, die in beliebiger Reihenfolge auszuführen sind.   |
| 1.<br>2.              | Handlungsschritte, die in vorgegebener Reihenfolge auszuführen sind. |
| ↳                     | Ergebnis oder Zusatzinformation einer ausgeführten Handlung.         |



## 1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Dieses Gerät darf nur mit geeignetem Zubehör zum Garen von Lebensmitteln benutzt werden.

**Untersagt ist die Benutzung des Gerätes unter anderem für folgende Zwecke:**

- Erhitzen von Säuren, Laugen oder anderen Chemikalien
- Erhitzen von Warmhalteplatten, Behältern und Konservendosen
- Trocknen von Tüchern, Papier oder Geschirr
- Beheizen von Räumen
- Als Abstellplatz oder Arbeitsplatte

**Untersagt ist die Benutzung des Gerätes in folgenden Ländern:**

## 1.3 Garantie

Die Garantie erlischt und die Gerätesicherheit ist nicht mehr gewährleistet bei:

- Umbau oder technischen Veränderungen am Gerät,
- Nichtbestimmungsgemäßer Verwendung,
- Unsachgemäßer Inbetriebnahme, Bedienung oder Wartung des Gerätes,
- Fehlern, die auf Nichtbeachten dieser Anleitung zurückzuführen sind.

## 2 Sicherheitshinweise

Das Gerät erfüllt die relevanten Sicherheitsstandards. Restgefahren bei der Bedienung oder Gefahren durch Fehlbedienung sind nicht auszuschließen und werden in den Sicherheits- und Warnhinweisen gesondert erwähnt.

Der Bediener muss 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 denen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät bestimmungsgemäß zu bedienen.

Die beaufsichtigende Person muss mit dem Gerät und den davon 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 anfassen.
- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.

### **Heiße Flüssigkeiten** Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
- Maximale Füllmenge einhalten.

### **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 Elektro-Versorgungsnetz trennen.
- Defektes Gerät nicht betreiben.
- Gerät nur durch autorisiertes Fachpersonal instand setzen lassen.

### **Brandschutz** Brandgefahr durch Verschmutzung und Fettbeläge

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

### **Brandgefahr durch Überhitzen**

- Gerät während des Betriebes beaufsichtigen.

### **Brandbekämpfung**

- Im Brandfall Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.
- Fettbrände mit Feuerlöscher Brandklasse F löschen, nie mit Wasser. Andere Brände zum Beispiel mit ABC-Löscher, CO<sub>2</sub>-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 für Reinigung oder Wartung bewegen.
- Rollen während des Betriebes feststellen.
- Gerät nur entleert bewegen.

### **Gefahr durch Leitungsbruch bei hoher Zugbelastung**

- Gerät mit einer Kette zur Zugentlastung der Anschlussleitung bauseitig so sichern, dass die Anschlussleitungen bei einer Gerätebewegung nicht auf Zug beansprucht werden.

### **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 oder Wasserstrahl 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, zum Beispiel durch Eis, Eiswasser oder Wasser.
- Nur Edelstahlschaber oder Edelstahlpachtel zur Reinigung verwenden.
- Keine bleichenden oder chlorhaltigen Reiniger oder Desinfektionsmittel verwenden.
- Gehäuse nicht in Wasser tauchen.

### **Hygiene Gesundheitsgefahr durch unzureichende Hygiene**

- Regional geltende Hygienevorschriften einhalten.

- Reinigungshinweise beachten.
- Beim Warmhalten von Speisen lebensmittelrechtliche Vorgaben beachten.

### **Unsachgemäßer Gebrauch    Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch**

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

## 3 Gerätebeschreibung

### 3.1 Geräteübersicht

#### 3.1.1 Standgerät

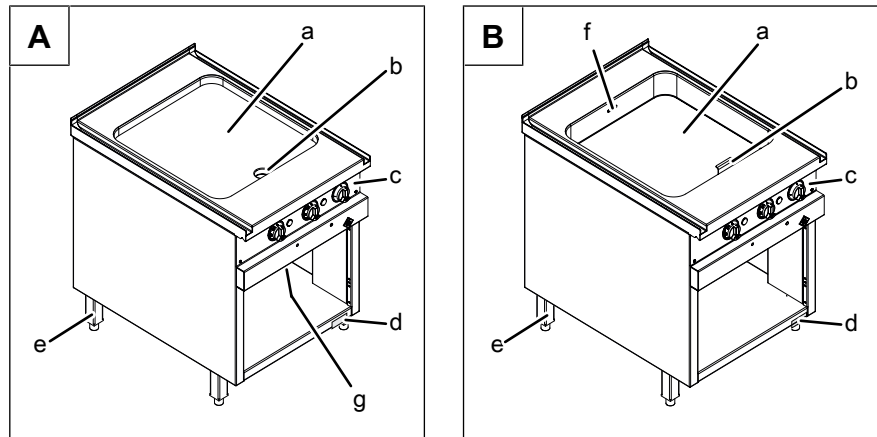


Bild: A Griddleplatte, B Griddlepfanne

- a Bratfläche
- b Ablauf
- c Bedienblende
- d Typenschild

- e Gerätebein
- f Markierung *maximaler Füllstand*
- g Auffangbehälter

#### 3.1.2 Tischgerät

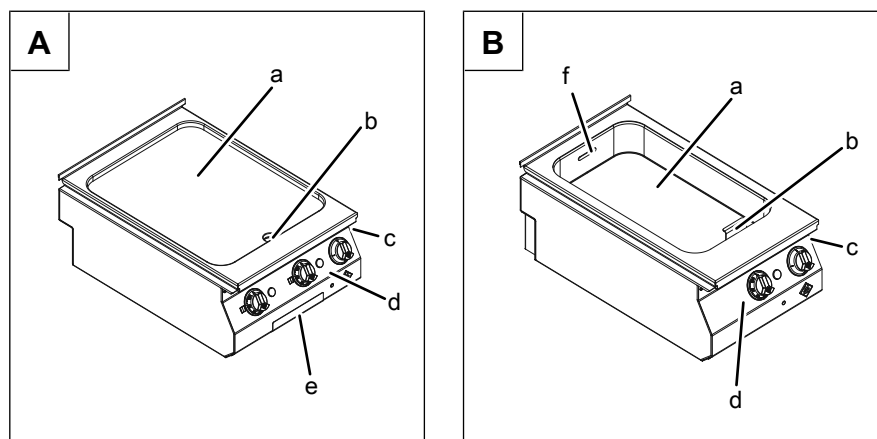


Bild: A Griddleplatte, B Griddlepfanne

- a Bratfläche
- b Ablauf
- c Typenschild

- d Bedienblende
- e Auffangbehälter
- f Markierung *maximaler Füllstand*

## 3.1.3 Hängegerät

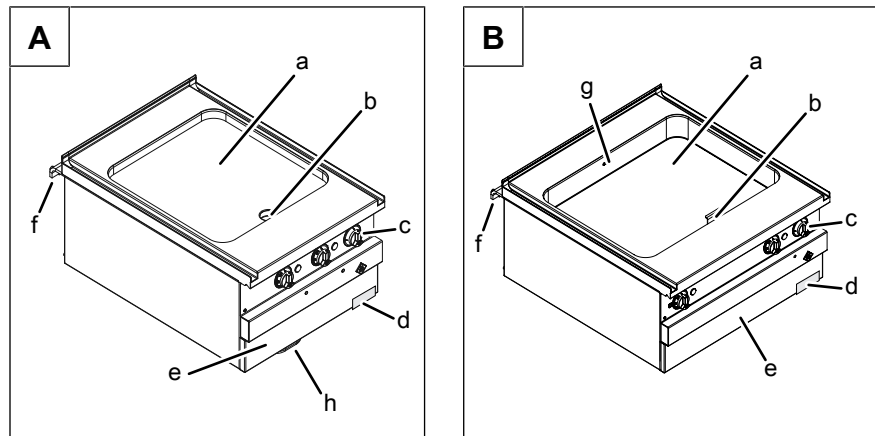



Bild: A Griddleplatte, B Griddlepfanne

- a Bratfläche
- b Ablauf
- c Bedienblende
- d Typenschild
- e Blende Installationskanal
- f Aufhängehaken
- g Markierung *maximaler Füllstand*
- h Auffangbehälter

## 3.2 Funktion der Bedien- und Anzeigeelemente

| Bedien-/Anzeigeelement             | Symbol  | Benennung  | Funktion                                       |
|------------------------------------|---|------------|--|
| Bedienknebel <i>Ein Aus</i>        | 0   | Aus        | Gerät ausschalten                              |
|                                    | 1   | Ein        | Gerät einschalten                              |
| Bedienknebel <i>Temperatur</i>     |  | Aus        | Heizelement aus                                |
|                                    | 50 — 300 °C   | Temperatur | Heizelement einstellen; Temperatur einstellbar |
| Kontrollleuchte <i>Heizbetrieb</i> |   |            | Leuchtet, wenn Heizelement aktiv ist           |

## 3.3 Arbeitstemperatur

| Menge                     | Temperatur   |
|---------------------------|--------------|
| Kleine bis mittlere Menge | 180 °C       |
| Große Menge               | 200 — 220 °C |

## 4 Gerät bedienen



### VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.

## 4.1 Gerät einschalten und ausschalten

### 4.1.1 Einschalten

→ Bedienknebel *Ein Aus* auf „1“ drehen.

↳ Gerät ist eingeschaltet.

### 4.1.2 Ausschalten

→ Bedienknebel *Ein Aus* auf „0“ drehen.

↳ Gerät ist ausgeschaltet.

## 4.2 Grundlegende Funktionen

### 4.2.1 Temperatur einstellen

→ Bedienknebel *Temperatur* auf gewünschte Temperatur einstellen.

↳ Kontrollleuchte *Heizbetrieb* leuchtet.

↳ Kontrollleuchte *Heizbetrieb* erlischt bei Erreichen der eingestellten Temperatur.

## 4.3 Bratfläche aus Stahl einbrennen



Die Bratfläche aus Stahl muss vor der ersten Benutzung eingebrannt werden.

Bei einer Bratfläche aus Edelstahl ist das Einbrennen nicht erforderlich.

Zum Einbrennen keine Margarine oder Butter verwenden.

#### Voraussetzung Auffangbehälter eingesetzt

1. Temperatur auf ungefähr 250 °C einstellen.  
↳ Bratfläche wird aufgeheizt.
2. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur, Bratfläche dünn mit handelsüblichem Bratfett bestreichen.
3. Einbrennen lassen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.
4. Gerät ausschalten.  
↳ Bratfläche kühlt ab.

5. Nach dem Abkühlen, Bratfläche mit Edelstahlspachtel und Haushaltspapier reinigen.

↳ Den Einbrennvorgang zwei- bis dreimal wiederholen.

### 4.4 Braten

---

#### **ACHTUNG**

##### **Sachschaden durch schockartiges Abkühlen**

Schockartiges Abkühlen verformt die Bratfläche

- Kein gefrorenes Gargut auf die heiße Bratfläche legen.
- 

**Voraussetzung** Bratfläche gereinigt  
Auffangbehälter eingesetzt

1. Ablauf verschließen.
2. Gerät einschalten.
3. Temperatur einstellen.  
↳ Bratfläche wird aufgeheizt.
4. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur, Bratfläche dünn mit Bratfett oder Öl bestreichen.
5. Gargut auf die heiße Bratfläche legen.
6. Nach jedem Bratvorgang, Bratfläche von Bratrückständen befreien (siehe „Gerät reinigen und pflegen“).

### 4.5 Schmoren



---

#### **VORSICHT**

##### **Verbrühungsgefahr durch kochende Speisen**

Markierung *Maximaler Füllstand* nicht überschreiten

---

**Voraussetzung** Bratfläche gereinigt  
Auffangbehälter eingesetzt

1. Ablauf verschließen.
2. Gargut einfüllen, dabei die Markierung *Maximaler Füllstand* beachten.
3. Gerät einschalten.
4. Temperatur einstellen.
5. Während des Garens gelegentlich umrühren.



## 4.6 Auffangbehälter leeren



### VORSICHT

#### Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

- Auffangbehälter vor dem Entleeren abkühlen lassen.
- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.

### ACHTUNG

#### Sachschaden durch erstarrendes Fett

Verstopfung der Abwasserleitung und Bodenablauftrinne möglich

- Auffangbehälter mit flüssigem Fett nicht in Spüle oder Bodenablauftrinne entleeren.

1. Ablauf der Bratfläche verschließen.
2. Auffangbehälter vorsichtig aus dem Gerät entnehmen und fachgerecht entleeren.
3. Bratrückstände entfernen und Auffangbehälter mit Haushaltspapier auswischen.
4. Leeren Auffangbehälter einsetzen.

## 4.7 Pausen und Betriebsende

Gerät zum Betriebsende und während Betriebspausen ausschalten.


### 4.7.1 Kurze Pause

**Voraussetzung** Gerät eingeschaltet  
Gargut von Bratfläche entfernt

- Bedienknebel *Temperatur* auf  drehen.  
↳ Kontrollleuchte *Heizbetrieb* erlischt.

### 4.7.2 Längere Pause und Betriebsende

**Voraussetzung** Gerät eingeschaltet  
Gargut von Bratfläche entfernt

1. Bedienknebel *Temperatur* auf „“ drehen.  
↳ Kontrollleuchte *Heizbetrieb* erlischt.
2. Bedienknebel *Ein Aus* auf „0“ drehen.  
↳ Gerät ausgeschaltet.

## 5 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 oder Wasserstrahl reinigen.
- 

### 5.1 Korrosion vermeiden

- Oberflächen des Gerätes sauber und luftzugänglich halten.
- Entfernen von Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten.
- Teile aus nichtrostendem Stahl nur kurze Zeit mit stark säurehaltigen Lebensmitteln, Gewürzen, Salzen oder Ähnlichem in Berührung bringen.
- Vermeiden von Verletzung der Edelstahloberfläche durch andere Metallteile, zum Beispiel Stahlspachtel oder Stahl-Drahtbürste.
- Vermeiden von Kontakt mit Eisen und Stahl, zum Beispiel Stahlwolle und Stahlspachtel.
- Keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Kontaktflächen mit Wasser reinigen.

#### 5.1.1 Bratfläche aus Stahl schützen

Die Bratfläche aus Stahl korrodiert, wenn die eingebrannte Oberfläche verletzt wird. Dies ist kein Gerätemangel, sondern eine Eigenschaft der Bratfläche 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.
- 

#### **Tipp**

Zur Pflege und bei abgetragenem Rostschutz spezielles Pflegemittel oder einen dünnen Ölfilm auftragen.

---

## 5.2 Roststellen beseitigen

- Frische Roststellen mit mildem Scheuermittel oder feinem Schleifpapier beseitigen.
- Roststellen immer vollständig entfernen.
- Freien Luftzutritt an behandelten Stellen für mindestens 24 Stunden sicherstellen. In dieser Zeit darf es zu keinem Kontakt mit Fetten, Ölen oder Nahrungsmitteln kommen, damit sich eine neue Schutzschicht bilden kann.

## 5.3 Gehäuse reinigen

### **ACHTUNG**

#### **Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung**

- Gehäuse nicht mit stark scheuernden oder chemisch aggressiven Reinigungsmitteln reinigen.
- Gehäuse nicht mit stark scheuernden Schwämmen reinigen.

**Voraussetzung** Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

→ Gehäuse mit warmen Wasser und handelsüblichen Spülmittel reinigen.

## 5.4 Bratfläche zwischen Garvorgängen reinigen



### **VORSICHT**

#### **Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen**

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.

Zwischen den Bratvorgängen muss die Bratfläche von Bratrückständen gereinigt werden.

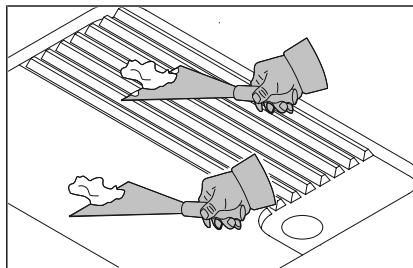


Bild: Glatte und geriffelte Bratfläche

1. Glatte Bratfläche mit glattem Schaber reinigen.  
Geriffelte Bratfläche mit geriffeltem Schaber reinigen.
2. Gelöste Bratrückstände mit Haushaltspapier entfernen.

### 5.5 Bratfläche reinigen



#### **VORSICHT**

#### **Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen**

- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.



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

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

**Voraussetzung** Bratfläche abgekühlt

1. Leeren Auffangbehälter einsetzen.
2. Warmes Wasser und mildes Reinigungsmittel auf die Bratfläche gießen.
3. Einige Minuten einweichen lassen.
4. Reinigungswasser ablaufen lassen.
5. Auffangbehälter leeren und wieder einsetzen.
6. Bratfläche mit Edelstahlspachtel oder Edelstahlschwamm reinigen.
7. Mit klarem Wasser nachspülen und trocknen.
8. Ablauf und Ablaufrohr gründlich mit einer Flaschenbürste reinigen und trocknen.
9. Bratfläche mit Bratfett leicht einfetten.
10. Auffangbehälter leeren.

#### **Tipp**

Bratfläche durch kurzes Aufheizen trocknen.

### 5.6 Ablauf reinigen

**Voraussetzung** Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

Bratfläche abgekühlt

Bratfläche gereinigt

Leerer Auffangbehälter eingesetzt

1. Ablauf und Ablaufrohr mit einer Flaschenbürste gründlich reinigen.
2. Ablauf und Ablaufrohr mit klarem Wasser reinigen.
  - ↳ Bei Bedarf mildes Reinigungsmittel verwenden.
  - ↳ Mit klarem Wasser gründlich nachspülen.
3. Mit fusselfreiem Tuch trockenreiben.
  - ↳ Darauf achten, dass kein Wasser im Ablauf verbleibt.
4. Auffangbehälter entleeren und reinigen (siehe „Gerät reinigen und pflegen“).


## 5.7 Auffangbehälter reinigen

**Voraussetzung** Auffangbehälter abgekühlt und entleert

1. Auffangbehälter aus dem Gerät entnehmen.
2. Bratrückstände entfernen und Auffangbehälter mit Haushaltspapier auswischen.
3. Mit klarem Wasser und mildem Reinigungsmittel reinigen.
4. Auffangbehälter trocknen und wieder einsetzen.

## 6 Störungen beheben

### 6.1 Fehlerursachen und Abhilfe

| Fehler                   | Mögliche Ursachen   | Abhilfe   |
|--------------------------|---|---|
| Gerät reagiert nicht     | Bedienelement defekt  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.</li> <li>Kundenservice kontaktieren.</li> </ul> |
| Gerät heizt nicht auf    | Gerät defekt  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.</li> <li>Kundenservice kontaktieren.</li> </ul> |
|                          | Stromzufuhr unterbrochen  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Autorisiertes Fachpersonal kontaktieren.</li> </ul>  |
|                          | Bedienknebel <i>Leistung</i> oder Heizkörper defekt   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.</li> <li>Kundenservice informieren.</li> </ul>  |
|                          | Gerät ist ausgeschaltet   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gerät einschalten.</li> </ul>  |
|                          | Bedienknebel <i>Leistung</i> auf Stellung „  “ | <ul style="list-style-type: none"> <li>Leistung einstellen.</li> </ul>  |
| Ungenügende Heizleistung | Gerät defekt  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.</li> <li>Kundenservice kontaktieren.</li> </ul> |
|                          | Netzphase fehlt   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Autorisiertes Fachpersonal kontaktieren.</li> </ul>  |

### 6.2 Typenschild

Bei Rückfragen an den Kundenservice geben Sie bitte immer folgende Daten des Typenschildes an:

|                   |  |
|-------------------|--|
| Serialnummer (SN) |  |
| Typnummer (TYP)   |  |

## 7 Wartung durchführen

Das Gerät ist wartungsfrei, es bestehen keine Wartungsanforderungen.

## 8 Umweltgerecht entsorgen

Gerät oder Geräteteile nicht im Restmüll entsorgen. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können enthaltene Giftstoffe Gesundheit und Umwelt schädigen.

Entsorgung entsprechend den örtlichen Bestimmungen für Altgeräte vornehmen. Offene Fragen mit zuständigen Behörden (zum Beispiel Abfallwirtschaft) klären.

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

**Reinigungsmittel** Reste und Behälter von Reinigungsmitteln gemäß den Angaben des Reinigungsmittel-Herstellers entsorgen. Die regional geltenden Vorschriften beachten.

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



# 9 Herstellereklärung



## EU-Konformitätserklärung



### Hersteller

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

Hiermit erklären wir, dass folgendes Produkt:

| Gerätebeschreibung   |         |          |          |          |          |          |          |
|--|---------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| Gerät zum Zubereiten von Nahrungsmitteln im gewerblichen Bereich |         |          |          |          |          |          |          |
| Gerätetyp  |         |          |          |          |          |          |          |
| Elektro-Griddlepfanne  |         |          |          |          |          |          |          |
| Gerätenummer   |         |          |          |          |          |          |          |
| 0722507  | 0722509 | 0722513B | 10013254 | 10013255 | 10013256 | 10013257 | 10017558 |
| 1222507  | 1222509 | 1322507  | 1322509  | 1422507  | 1422509  | 1422513B | 1422515B |
| 1522507  | 2022507 | 2022509  | 2122507  | 2122509  | 3022507  | 3022509  |          |

allen einschlägigen Bestimmungen der nachfolgenden Richtlinien und Verordnungen entspricht, beinhaltet jedoch keine Zusicherung von Eigenschaften:

- Richtlinie 2011/65/EU (RoHS) vom 01. Juli 2011
- Richtlinie 2014/30/EU vom 26. Februar 2014 über die elektromagnetische Verträglichkeit
- Richtlinie 2014/35/EU vom 26. Februar 2014 über elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

| herangezogene Prüfungsgrundlagen |
|----------------------------------|
| 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       |

Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller. Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen, verliert diese Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

Originaldokument • 2022507--0KODE-B

Wolfenbüttel, 11.01.2018

Bevollmächtigte Person für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:

ppa. Peter Helm, Technischer Leiter (Adresse siehe Hersteller)





## EU-Konformitätserklärung



### Hersteller

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

Hiermit erklären wir, dass folgendes Produkt:

| Gerätebeschreibung   |          |          |          |          |          |          |          |
|--|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| Gerät zum Zubereiten von Nahrungsmitteln im gewerblichen Bereich |          |          |          |          |          |          |          |
| Gerätetyp  |          |          |          |          |          |          |          |
| Elektro-Griddleplatte  |          |          |          |          |          |          |          |
| Gerätenummer   |          |          |          |          |          |          |          |
| 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 |

allen einschlägigen Bestimmungen der nachfolgenden Richtlinien und Verordnungen entspricht, beinhaltet jedoch keine Zusicherung von Eigenschaften:

- Richtlinie 2011/65/EU (RoHS) vom 01. Juli 2011
- Richtlinie 2014/30/EU vom 26. Februar 2014 über die elektromagnetische Verträglichkeit
- Richtlinie 2014/35/EU vom 26. Februar 2014 über elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

| herangezogene Prüfungsgrundlagen |
|----------------------------------|
| 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       |

Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller. Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen, verliert diese Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

Originaldokument • 2021130--0KODE-B

Wolfenbüttel, 11.01.2018

Bevollmächtigte Person für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:

ppa. Peter Helm, Technischer Leiter (Adresse siehe Hersteller)





EU-Konformitätserklärung



**Hersteller**

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

Hiermit erklären wir, dass folgendes Produkt:

| Gerätebeschreibung   |          |          |          |          |          |          |          |
|--|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| Gerät zum Zubereiten von Nahrungsmitteln im gewerblichen Bereich |          |          |          |          |          |          |          |
| Gerätetyp  |          |          |          |          |          |          |          |
| Elektro-Griddleplatte  |          |          |          |          |          |          |          |
| Gerätenummer   |          |          |          |          |          |          |          |
| 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 |          |          |          |          |          |

allen einschlägigen Bestimmungen der nachfolgenden Richtlinien und Verordnungen entspricht, beinhaltet jedoch keine Zusicherung von Eigenschaften:

- Richtlinie 2011/65/EU (RoHS) vom 01. Juli 2011
- Richtlinie 2014/30/EU vom 26. Februar 2014 über die elektromagnetische Verträglichkeit
- Richtlinie 2014/35/EU vom 26. Februar 2014 über elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

| herangezogene Prüfungsgrundlagen |
|----------------------------------|
| 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       |

Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller. Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen, verliert diese Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

Originaldokument • 2021130--0KODE-B

Wolfenbüttel, 11.01.2018

Bevollmächtigte Person für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:

ppa. Peter Helm, Technischer Leiter (Adresse siehe Hersteller)











[www.mkn.eu](http://www.mkn.eu)

