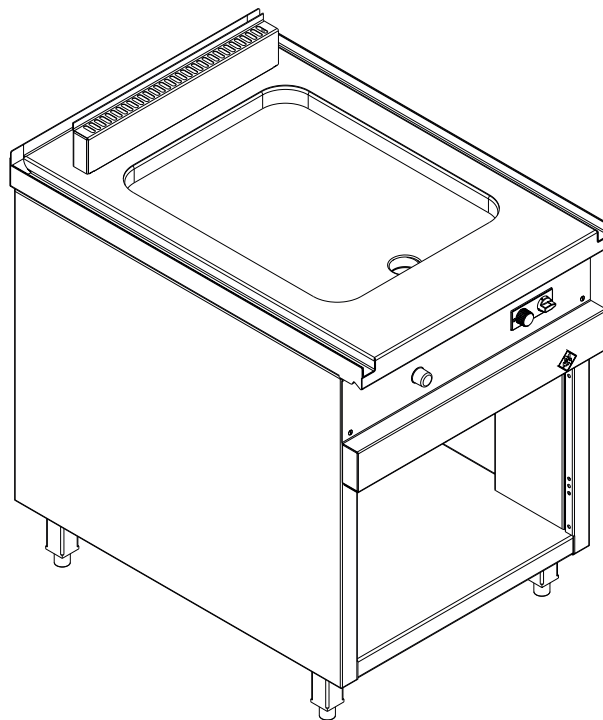




Vor Inbetriebnahme Bedienungsanleitung lesen

Bedienungsanleitung

Griddleplatte



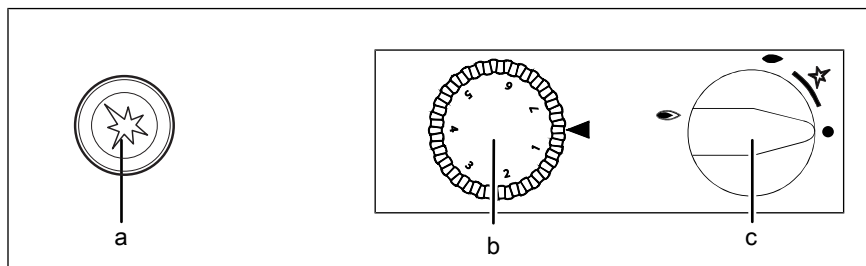
Originaldokument • 2061101-20ABDE-C • 29.04.2019

Gerät	Energieart	Gerätetyp	Modell
Griddleplatte	Gas	Standgerät	OPGGRP... O7GGRP... HLGGRP...
		Tischgerät	SLGGRP...
		Hängegerät	OIGGRP...

2061101-20ABDE-C

de-DE

Bedien- und Anzeigeelemente



a Taste *Piezo-Zünder*

b Bedienknebel *Temperatur*

c Bedienknebel *Gasbrenner*

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.com

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



1 Einleitung	7
1.1 Zu dieser Anleitung	7
1.1.1 Zeichenerklärung	8
1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung	9
1.3 Garantie	9
2 Sicherheitshinweise	10
3 Verhaltensregeln bei Gasgeruch einhalten	13
4 Gerätebeschreibung	14
4.1 Geräteübersicht	14
4.1.1 Standgerät	14
4.1.2 Tischgerät	15
4.1.3 Hängegerät	15
4.2 Funktion der Bedien- und Anzeigeelemente	16
4.3 Arbeitstemperatur	16
5 Gerät bedienen	17
5.1 Tipps zum Umgang	17
5.2 Gerät einschalten und ausschalten	17
5.2.1 Gerät einschalten	17
5.2.2 Gerät ausschalten	18
5.3 Grundlegende Funktionen	18
5.3.1 Temperatur einstellen	18
5.3.2 Braten	18
5.4 Auffangbehälter leeren	19
5.5 Pausen und Betriebsende	19
5.5.1 Kurze Pausen	19
5.5.2 Längere Pausen und Betriebsende	20
6 Gerät reinigen und pflegen	21
6.1 Korrosion vermeiden	21
6.2 Bratfläche aus Stahl schützen	21
6.3 Roststellen beseitigen	22
6.4 Gehäuse reinigen	22
6.5 Bratfläche reinigen	22
6.6 Bratfläche zwischen Garvorgängen reinigen	23
6.7 Auffangbehälter reinigen	23
7 Störungen beheben	24
7.1 Fehlerursachen und Abhilfe	24
7.2 Typenschild	24
8 Wartung durchführen	25

9 Umweltgerecht entsorgen	26
10 Herstellererklärung	27

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. 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 in folgenden Ländern:

- USA
- Kanada

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

- Erhitzen von Kochgeschirr auf der Bratfläche
- Erhitzen von Konserven
- Erhitzen von Säuren, Laugen oder anderen Chemikalien
- Erhitzen von Warmhalteplatten und GN-Behältern
- Erwärmen von Geschirr
- Schmelzen von Fetten und Salzen
- Trocknen von Tüchern, Papier oder Geschirr
- Warmhalten von Speisen

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 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 mit Gas-Absperrhahn von Gaszufuhr trennen.
- Defektes Gerät nicht betreiben.
- Gerät nur durch autorisiertes Fachpersonal instand setzen lassen.

Austretendes Gas oder Abgas **Erstickungs- und Explosionsgefahr durch austretendes Gas**

- Verhaltensregeln bei Gasgeruch einhalten (siehe „Verhaltensregeln bei Gasgeruch einhalten“).

Erstickungs- und Vergiftungsgefahr durch Abgase

- Sicherstellen, dass die Lufteintrittsöffnungen frei sind und die notwendige Verbrennungsluft ausreichend zugeführt wird.
- Sicherstellen, dass die Abgasaustrittsöffnungen frei sind und die Abgase abgeführt werden.

Brandschutz **Brandgefahr durch Verschmutzung und Fettbeläge**

- Gerät nach Betriebsende reinigen.

- Gerät nicht als Fritteuse betreiben.

Brandgefahr durch Überhitzen

- Gerät während des Betriebes beaufsichtigen.

Brandgefahr durch Gegenstände

- Abgasschacht freihalten.

Brandbekämpfung

- Im Brandfall Gerät mit Gas-Absperrhahn von Gaszufuhr trennen.
- Fettbrände mit Feuerlöscher Brandklasse F löschen, nie mit Wasser. Andere Brände zum Beispiel mit ABC-Löcher, CO₂-Löcher oder einem für die vorliegende Brandklasse geeigneten Löschmittel löschen.

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.

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 Verhaltensregeln bei Gasgeruch einhalten



GEFAHR

Erstickungs- und Explosionsgefahr durch austretendes Gas

Verhaltensregeln bei Gasgeruch einhalten.

- Ruhe bewahren.
- Fenster und Türen öffnen und Räume lüften.
- Räume mit Gasgeruch meiden.
- Nicht rauchen.
- Keine Flammen entzünden. Flammen löschen.
- Keine Funken erzeugen. Keine Schalter betätigen, keine elektrischen Geräte bedienen und keine Telefone verwenden.
- Mobiltelefon- und Funkgeräte aus dem Gefahrenbereich entfernen.
- Gas-Absperrhähne am Gaszähler, an der Hauptzufuhr und wenn möglich an den Geräten schließen.
- Andere Personen im Gebäude warnen. Rufen und klopfen, nicht klingeln.
- Gebäude verlassen und Betreten durch Dritte verhindern.
- Sicherheitsbestimmungen des Gasversorgers beachten.
- Von außerhalb des Gebäudes jeweiligen Zuständigen benachrichtigen:
 - Bei Gasgeruch ausgehend vom Gerät Kundendienst benachrichtigen.
 - Bei nicht sofort lokalisierbarer Quelle des Gasgeruches Gasversorger benachrichtigen.
 - Bei hörbarem Ausströmen von Gas unverzüglich Gebäude verlassen, Betreten durch Dritte verhindern und Feuerwehr, Polizei und Gasversorger benachrichtigen.
 - Bei Gasgeruch aus nicht zugänglichen Räumen Feuerwehr bzw. Polizei und Gasversorger benachrichtigen.

4 Gerätebeschreibung

Das Gerät ist zum Garen mit Kontakthitze, zum Braten von Kurzbratstücken, Stärkebeilagen, Eierspeisen, Süßspeisen wie Eierkuchen und zum Grillen.

4.1 Geräteübersicht

4.1.1 Standgerät

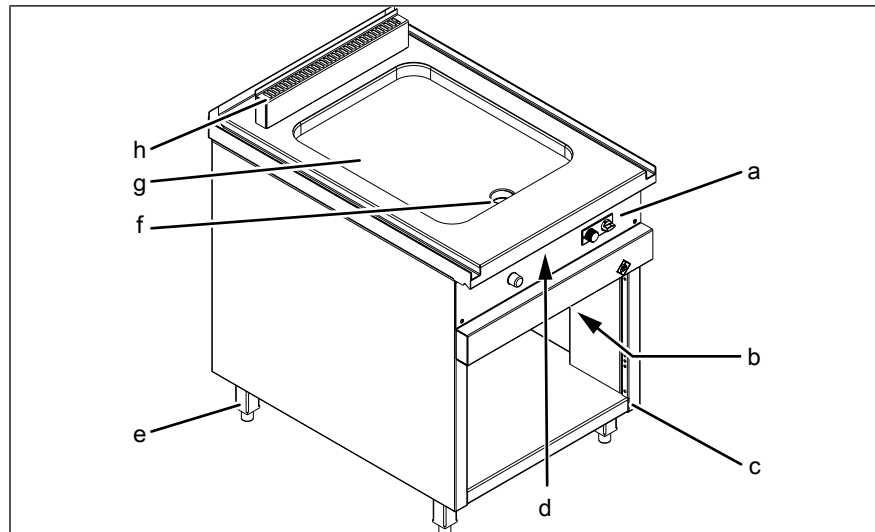


Bild: Gas-Griddleplatte Standgerät

- | | |
|--|----------------|
| a Bedienelemente | e Gerätebein |
| b Auffangbehälter | f Ablauf |
| c Typenschild und Zusatzschild
Gasart | g Bratplatte |
| d Sichtöffnung | h Abgasschacht |

4.1.2 Tischgerät

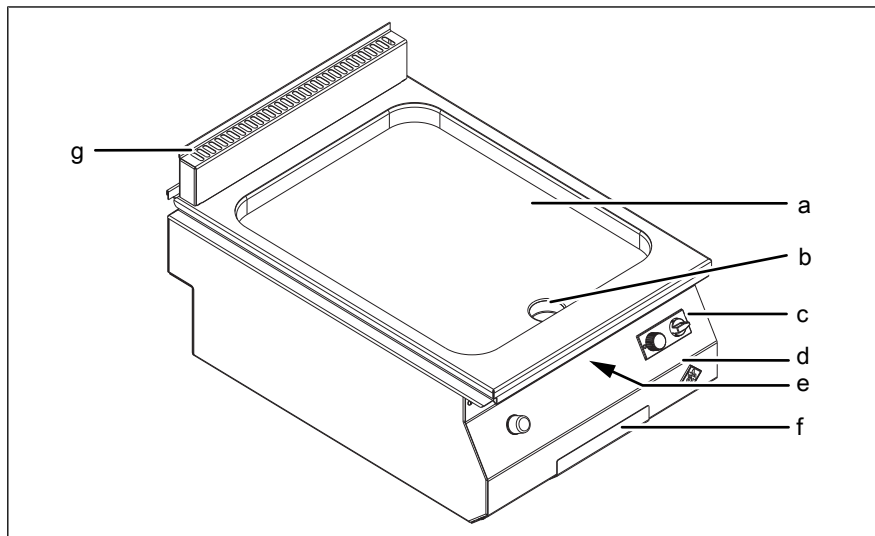


Bild: Gas-Griddleplatte Tischgerät

- | | |
|--|-------------------|
| a Bratplatte | e Sichtöffnung |
| b Ablauf | f Auffangbehälter |
| c Bedienelemente | g Abgasschacht |
| d Typenschild und Zusatzschild
Gasart | |

4.1.3 Hängegerät

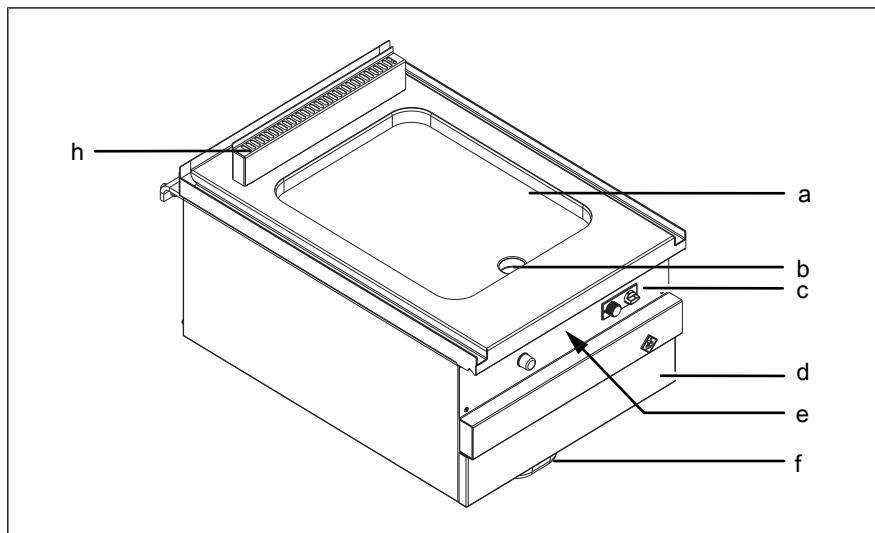


Bild: Gas-Griddleplatte Hängegerät

- | | |
|--|-------------------|
| a Bratplatte | e Sichtöffnung |
| b Ablauf | f Auffangbehälter |
| c Bedienelemente | g Bedienelement |
| d Typenschild und Zusatzschild
Gasart | h Abgasschacht |

4.2 Funktion der Bedien- und Anzeigeelemente

Bedien-/Anzeigeelement	Symbol	Benennung	Funktion
Bedienknebel <i>Brenner</i>	●	Aus	Gaszufuhr ausschalten
	✦	Zündung	Gaszufuhr Zündbrenner freigegeben, Brenner ausgeschaltet
	🔥 ... 🔥	Leistung	Brennerleistung einstellen
Bedienknebel <i>Temperatur</i>	1...7	Temperaturstufen	Temperatur einstellen
Taste <i>Piezo-Zünder</i>			Zündbrenner zünden
Sichtöffnung			Zünden und Flammenbild überwachen

4.3 Arbeitstemperatur

Reglerstellung	1	2	3	4	5	6	7
Gartemperatur (ungefähre Angabe in °C)	150	185	215	240	270	290	310

5 Gerät bedienen



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.


5.1 Tipps zum Umgang

- Gespeicherte Wärme durch frühzeitiges Zurückschalten ausnutzen.
- Unnötigen Dauerbetrieb ohne Gargut vermeiden.
- Gerät kurz vor der Benutzung aufheizen.
- Bei geringer Beladungsmenge nur eine Heizzone benutzen.

5.2 Gerät einschalten und ausschalten

5.2.1 Gerät einschalten

Voraussetzung Gas-Absperrhahn des Gerätes geschlossen

1. Gas-Absperrhahn des Gerätes öffnen.
2. Bedienknebel *Brenner* auf Stellung „“ drehen.
3. Bedienknebel *Brenner* drücken und gedrückt halten.
 - ↳ Gas strömt zum Zündbrenner.
4. Nach etwa 5 Sekunden zusätzlich Taste *Piezo-Zünder* drücken.
 - ↳ Zündbrenner wird gezündet.
5. Durch Sichtöffnung den Zündvorgang beobachten.
 - ↳ Zündflamme brennt.



Erfolgt keine Zündung, Vorgang wiederholen.

6. Nach etwa 10 Sekunden Bedienknebel *Brenner* loslassen.
 - ↳ Gerät eingeschaltet und betriebsbereit.
 7. Bedienknebel *Brenner* auf gewünschte Leistung drehen.
 - ↳ Brenner wird gezündet.
 - ↳ Gerät wird mit gewünschter Leistung betrieben.
- ↳ Heizzone ist eingeschaltet.

5.2.2 Gerät ausschalten

- Bedienknebel *Brenner* auf Stellung „●“ drehen.
 - ↳ Gaszufuhr stoppt.
 - ↳ Brenner wird ausgeschaltet.
 - ↳ Zündbrenner wird ausgeschaltet.
- ↳ Heizzone ist ausgeschaltet.

5.3 Grundlegende Funktionen

5.3.1 Temperatur einstellen

- Bedienknebel *Temperatur* auf gewünschte Stufe drehen.
 - ↳ Temperatur wird erhöht oder vermindert (siehe "Arbeitstemperatur").

5.3.2 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“).

5.4 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 Bodenablauffrinne möglich

- Auffangbehälter mit flüssigem Fett nicht in Spüle oder Bodenablauffrinne 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.

5.5 Pausen und Betriebsende

Gerät zum Betriebsende und während Betriebspausen ausschalten.



5.5.1 Kurze Pausen



WARNUNG

Verletzungsgefahr durch Verpuffung

Beim Einschalten des Brenners nach Pausen, die Funktion des Zündbrenners kontrollieren um ein sicheres Zünden zu gewährleisten.

1. Bedienknebel *Brenner* auf Stellung „“ drehen.
 - ↳ Brenner wird abgeschaltet.
 - ↳ Zündbrenner bleibt eingeschaltet.
 2. Betrieb nach Pause fortsetzen:
 3. Bedienknebel *Brenner* auf Stellung „“ drehen.
 - ↳ Brenner wird gezündet.
 - ↳ Brenner brennt mit Volllast.
- ↳ Heizzone ist eingeschaltet.

5.5.2 Längere Pausen und Betriebsende

1. Bedienknebel *Brenner* eindrücken und auf Stellung „●“ drehen.
 - ↳ Brenner wird abgeschaltet.
 - ↳ Zündbrenner wird abgeschaltet.
 - ↳ Gerät ist ausgeschaltet.
2. Gas-Absperrhahn des Gerätes schließen.
 - ↳ Gerät ist außer Betrieb.

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 oder Wasserstrahl reinigen.

6.1 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.

6.2 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.

6.3 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.

6.4 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.

6.5 Bratfläche 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.
-



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.



Nur soviel Wasser verwenden, wie der Auffangbehälter aufnehmen kann.

6.6 Bratfläche zwischen Garvorgängen reinigen

Zwischen den Bratvorgängen muss die Bratfläche von Bratrückständen gereinigt werden.

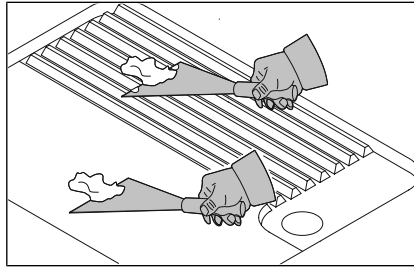


Bild: Glatte und geriffelte Bratfläche

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

6.7 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.

7 Störungen beheben



GEFAHR

Lebensgefahr durch ausströmendes Gas

- Gas-Installationsarbeiten an der Gasanlage und dem Gerät dürfen nur von einem vom Gas-Versorger zugelassenen Sachkundigen durchgeführt werden. Die regional geltenden Vorschriften des Gas-Versorgers beachten.

7.1 Fehlerursachen und Abhilfe

Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Bedienelement reagiert nicht	Bedienelement defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Gas-Absperrhahn des Gerätes schließen. • Kundenservice kontaktieren.
Gerät heizt nicht auf	Gerät ausgeschaltet	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät einschalten.
	Gaszufuhr unterbrochen	<ul style="list-style-type: none"> • Gaszufuhr wiederherstellen. • Gas-Absperrhahn des Gerätes öffnen. • Kundenservice kontaktieren.
	Taste <i>Piezo-Zünder</i> defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Gas-Absperrhahn des Gerätes schließen. • Kundenservice kontaktieren.
	Gerät defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Gas-Absperrhahn des Gerätes schließen. • Kundenservice kontaktieren.
Ungenügende Heizleistung	Gerät defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Gas-Absperrhahn des Gerätes schließen. • Kundenservice kontaktieren.
Gasgeruch	Gas tritt aus	<ul style="list-style-type: none"> • Verhaltensregeln bei Gasgeruch einhalten.

7.2 Typenschild

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

Serialnummer (SN)	
Typnummer (TYP)	

8 Wartung durchführen

Der Hersteller empfiehlt eine Sichtprüfung, der zugänglichen Bauteile des Gerätes, durch den Anlagenbetreiber in einem Intervall von 12 Monaten.

Für die Werterhaltung des Gerätes empfiehlt der Hersteller eine bedarfsorientierte Wartung durch ein vom Gas-Versorger zugelassenes Wartungsunternehmen.

Wartung: Sichtprüfung	Wartungsintervall	Durchführung durch
Zusatzschild Gasart <ul style="list-style-type: none"> • vorhanden • lesbar • stimmt mit vorhandener Gasart überein 	• 12 Monate	Betreiber
Typenschild <ul style="list-style-type: none"> • vorhanden • lesbar 	• 12 Monate	Betreiber
Gehäuse <ul style="list-style-type: none"> • Verformungen • Kratzer • Verfärbungen 	• 12 Monate	Betreiber
Bratplatte <ul style="list-style-type: none"> • Verformungen • Beschädigungen 	• 12 Monate	Betreiber
Bedienelemente <ul style="list-style-type: none"> • Beschädigungen • Verformungen 	• 12 Monate	Betreiber
Ausrichtung des Gerätes <ul style="list-style-type: none"> • waagrecht 	• 12 Monate	Betreiber
Zuluftöffnungen am Gerät <ul style="list-style-type: none"> • Verschmutzung 	• 12 Monate	Betreiber
Zuluft- und Abgasführung <ul style="list-style-type: none"> • vorhanden • funktionsbereit 	• 12 Monate	Betreiber

Bei Mängeln am Gerät ist eine Prüfung durch ein vom Gas-Versorger zugelassenes Fachunternehmen generell zu empfehlen.

9 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.

Wir sind ein registrierter Hersteller der Stiftung **elektro-altgeräte register** und im **ear** Verzeichnis gelistet. Bei Bedarf, wenden Sie sich an einen Entsorger der Stiftung. (WEEE-Reg.-Nr.DE 19459438)

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.

10 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							
Bezeichnung / Gerätetyp							
Gas-Griddleplatte / XXGGRP...							
Typennummer							
0761104	0761105	0761109	0761109A	1261101	1261102	1361101	1361102
1461104	1461105	1461109	1461109A	2061101	2061102	2061107	2061107A
2161101	2161102	3061101	3061102	3061107	3061107A		

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

- VERORDNUNG (EU) Nr. 2016/426 vom 9. März 2016 über Geräte zur Verbrennung gasförmiger Brennstoffe und zur Aufhebung der Richtlinie 2009/142/EG
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- Richtlinie 2011/65/EU (RoHS) vom 08. Juni 2011

Hiermit erklären wir, dass die aufgeführten Geräte mit dem in der EU-Baumusterprüfbescheinigung beschriebenen Baumuster übereinstimmen und die Anforderungen der angegebenen Verordnung über Gasverbrauchseinrichtungen erfüllen.

Produkt-Ident-Nummer der EU-Baumusterprüfbescheinigung:
CE-0085CL0515

herangezogene Prüfungsgrundlagen
EN 203-1:2014
EN 203-3:2009
EN 203-2-9:2005
EN ISO 12100:2010

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

Originaldokument • 2061101-0KODE-C

Wolfenbüttel, 15.04.2019

Bevollmächtigte Person für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:

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



www.mkn.com

