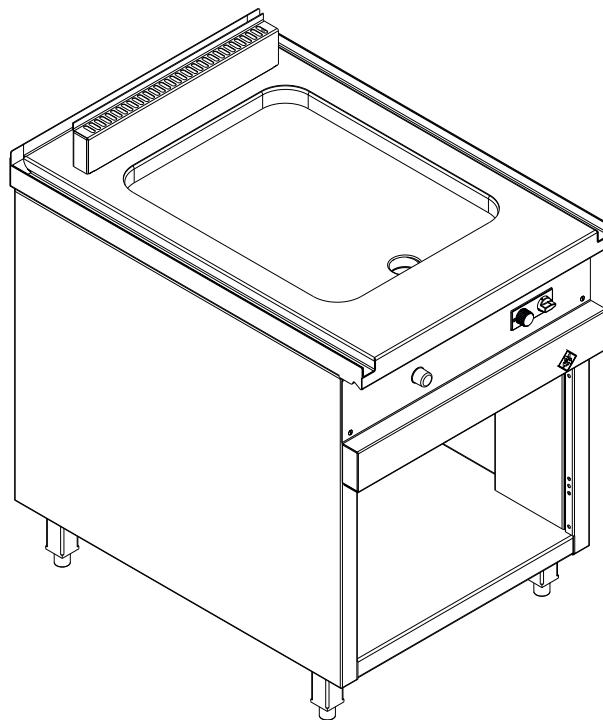




Lees vóór inbedrijfstelling de bedieningshandleiding

Bedieningshandleiding

Grillplaat



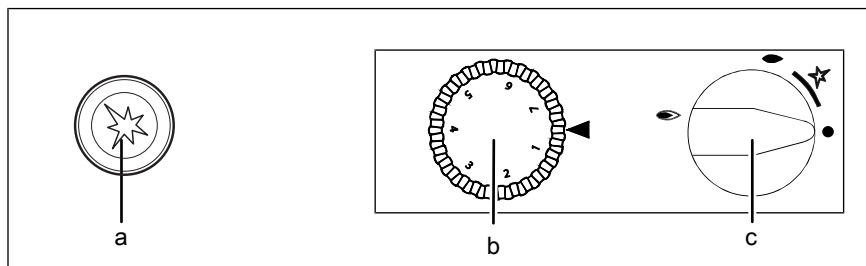
Vertaling van originele document • 2061101-20ABDE-A • 18-6-2018

Apparaat	Energiesoort	Apparaattype	Model
Grillplaat	Gas	Staand model	OPGGRP... O7GGRP... HLGGRP...
		Tafelmodel	SLGGRP...
		Hangapparaat	OIGGRP...

2061101-20ABNL-A

nl-NL

Bedienings- en weergave-elementen



a Toets *Piezo-ontsteking*

b Bedieningsknop *Temperatuur*

c Bedieningsknop *Gasbrander*

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 Gedragscodes aanhouden bij het ruiken van gas	13
4 Beschrijving van het apparaat	14
4.1 Overzicht van het apparaat	14
4.1.1 Staand model	14
4.1.2 Tafelmodel	15
4.1.3 Hangapparaat	15
4.2 Functie van de bedienings- en weergave-elementen	16
4.3 Werktemperatuur	16
5 Apparaat bedienen	17
5.1 Gebruikstips	17
5.2 Apparaat inschakelen en uitschakelen	17
5.2.1 Apparaat inschakelen	17
5.2.2 Apparaat uitschakelen	18
5.3 Basisfuncties	18
5.3.1 Temperatuur instellen	18
5.3.2 Braden	18
5.4 Opvangbak legen	18
5.5 Pauzeren en bedrijfseinde	19
5.5.1 Korte pauzes	19
5.5.2 Langere pauzes en bedrijfseinde	19
6 Apparaat reinigen en onderhouden	20
6.1 Corrosie vermijden	20
6.2 Braadvlak van staal beschermen	20
6.3 Roest verwijderen	20
6.4 Behuizing reinigen	21
6.5 Braadvlak reinigen	21
6.6 Braadvlak tussen bereidingen reinigen	21
6.7 Opvangbak reinigen	22
7 Storingen verhelpen	23
7.1 Storingsoorzaken en oplossingen	23
7.2 Typeplaatje	23
8 Onderhoud uitvoeren	24

9 Milieuvriendelijk afvoeren	25
10 Verklaring van de fabrikant	26

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.

Symbol / 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 apparaat mag in de volgende landen niet worden gebruikt:

- USA
- Canada

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

- Verwarmen van kookgerei op het braadvlak
- Verhitten van conserven
- Verhitten van zuren, logen of andere chemicaliën
- Verwarmen van warmhoutplaten en GN-reservoirs
- Opwarmen van serviesgoed
- Smelten van vetten en zouten
- Drogen van handdoeken, papier of servies
- Warmhouden van voedsel

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 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 met gaskraan van gastoevoer losmaken.
- Defect apparaat niet gebruiken.
- Apparaat alleen door bevoegd gekwalificeerd personeel laten repareren.

Ontsnappend gas of verbrandingsgas Verstikkings- en explosiegevaar door ontsnappend gas

- Volg de gedragscodes als u gas ruikt (zie "Gedragscodes aanhouden bij het ruiken van gas").

Verstikkings- en vergiftigingsgevaar door verbrandingsgassen

- Ervoor zorgen dat de luchttoevoeropeningen vrij zijn en de noodzakelijke verbrandingslucht in voldoende mate wordt toegevoerd.

- Ervoor zorgen dat de verbrandingsgasafvoeropeningen vrij zijn en de verbrandingsgassen worden afgevoerd.

Brandbeveiliging Brandgevaar door vervuiling en vetophopingen

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

Brandgevaar door oververhitting

- Het apparaat tijdens het bedrijf in de gaten houden.

Brandgevaar door voorwerpen

- Schacht voor verbrandingsgas vrijhouden.

Brandbestrijding

- Bij brand het apparaat met de gaskraan van de gastoevoer loskoppelen.
- 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.

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.

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 Gedragscodes aanhouden bij het ruiken van gas



GEVAAR

Verstikkings- en explosiegevaar door ontsnappend gas

Gedragscodes aanhouden bij het ruiken van gas.

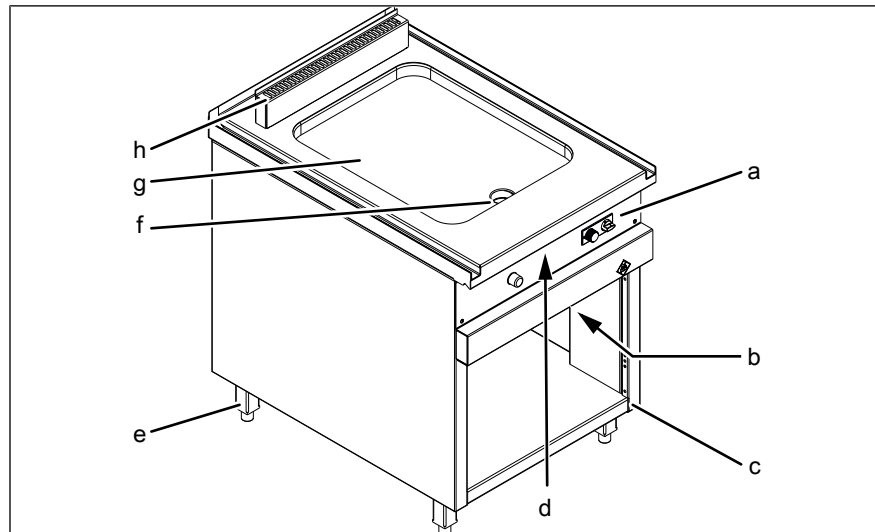
- Blijf kalm.
- Ramen en deuren openen en kamers luchten.
- Kamers met gasgeur melden.
- Niet roken.
- Geen vlammen aansteken. Vlammen doven.
- Geen vonken veroorzaken. Geen schakelaars omzetten, geen elektrische apparaten bedienen en geen telefoon gebruiken.
- Mobiele telefoons en radio-apparatuur uit de gevarezone halen.
- Gaskraan op de gasteller, op de hoofdtoevoer en indien mogelijk op de apparaten sluiten.
- Andere personen in het gebouw waarschuwen. Roepen en aankloppen, niet aanbellen.
- Het betreden en verlaten van het gebouw door derden voorkomen.
- De veiligheidsvoorschriften van de gasleverancier opvolgen.
- Buiten het gebouw de betreffende verantwoordelijke personen op de hoogte brengen:
 - Als de gaslucht uit het apparaat komt, de klantenservice waarschuwen.
 - Als de bron van de gaslucht niet direct kan worden vastgesteld, de gasleverancier op de hoogte brengen.
 - Bij hoorbaar uitstromen van gas direct het gebouw verlaten, toegang door derden voorkomen en brandweer, politie en gasleverancier waarschuwen.
 - Bij gaslucht uit niet-toegankelijke ruimten brandweer of politie en gasleverancier waarschuwen.

4 Beschrijving van het apparaat

Het apparaat dient voor het bereiden met contactwarmte, voor het braden van korte braadstukken, zetmeelgerechten, eigerechten, zoete gerechten zoals omeletten en voor het grillen.

4.1 Overzicht van het apparaat

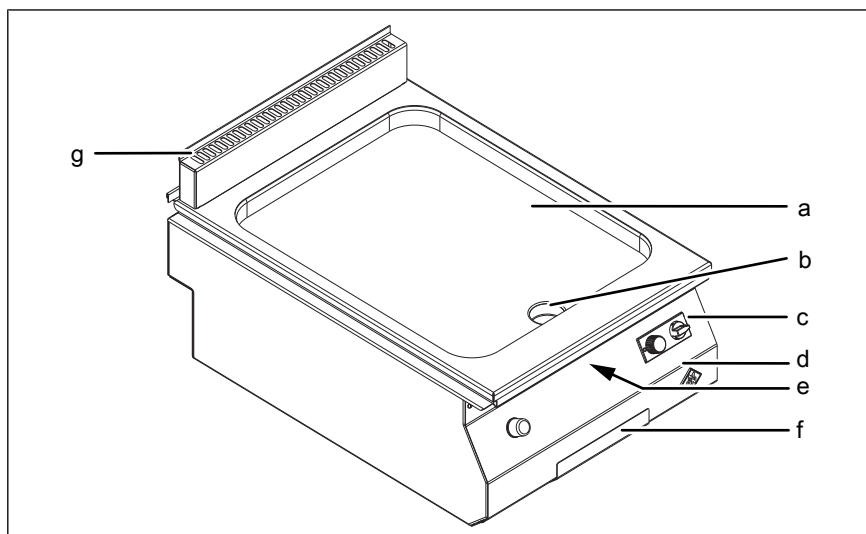
4.1.1 Staand model



Afbeelding: Gas-grillplaat staand model

- | | |
|--|--------------------------------|
| a Bedieningselementen | e Poot van het apparaat |
| b Opvangbak | f Afvoer |
| c Typeplaatje en extra plaatje gastype | g Braadplaat |
| d Kijkopening | h Schacht voor verbrandingsgas |

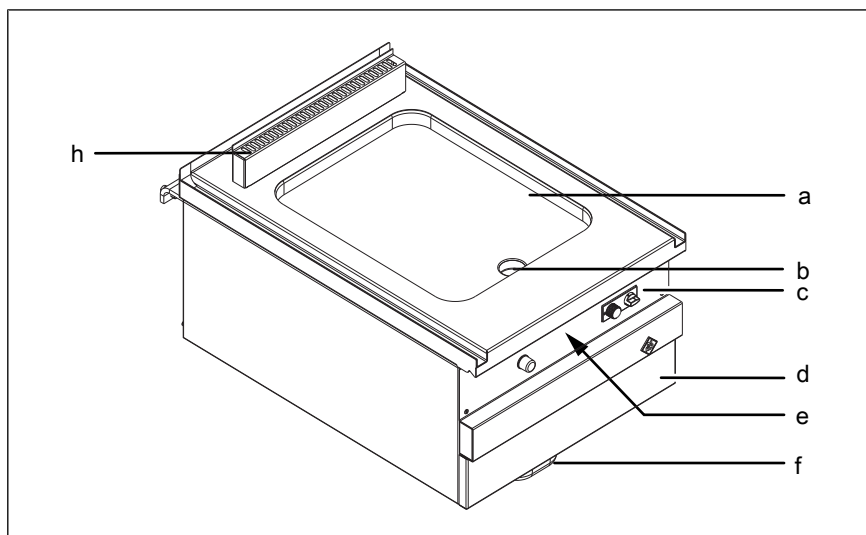
4.1.2 Tafelmodel



Afbeelding: Gas-grillplaat tafelmodel

- | | |
|--|--------------------------------|
| a Braadplaat | e Kijkopening |
| b Afvoer | f Opvangbak |
| c Bedieningselementen | g Schacht voor verbrandingsgas |
| d Typeplaatje en extra plaatje gastype | |

4.1.3 Hangapparaat



Afbeelding: Gas-grillplaat handapparaat

- | | |
|--|--------------------------------|
| a Braadplaat | e Kijkopening |
| b Afvoer | f Opvangbak |
| c Bedieningselementen | g Bedieningselement |
| d Typeplaatje en extra plaatje gastype | h Schacht voor verbrandingsgas |

4.2 Functie van de bedienings- en weergave-elementen

Bedienings-/weergave-element	Symbool	Benaming	Functie
Bedieningsknop <i>Brander</i>	●	Uit	Gastoevoer uitschakelen
	✦	Ontsteking	Gastoevoer ontstekingsbrander vrijgegeven, brander uitgeschakeld
	🔥 ... 🔥	Vermogen	Brandervermogen instellen
Bedieningsknop <i>Temperatuur</i>	1...7	Temperaturniveaus	Temperatuur instellen
Toets <i>Piezo-ontsteking</i>			Ontstekingsbrander ontsteken
Kijkopening			Ontsteken en vlammenbeeld bewaken

4.3 Werktemperatuur

Regelaarstand	1	2	3	4	5	6	7
Bereidingstemperatuur (ongeveer in °C)	150	185	215	240	270	290	310

5 Apparaat bedienen



VOORZICHTIG

Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken

- Armen en handen beschermen met geschikte veiligheidshandschoenen.


5.1 Gebruikstips

- Opgeslagen warmte door vroegtijdig terugschakelen benutten.
- Onnodig ononderbroken bedrijf zonder te bereiden voedsel voorkomen.
- Apparaat kort vóór gebruik opwarmen.
- Bij geringe voedselhoeveelheid slechts één verwarmingszone gebruiken.

5.2 Apparaat inschakelen en uitschakelen

5.2.1 Apparaat inschakelen

Voorwaarde Gaskraan van het apparaat gesloten

1. Gaskraan van het apparaat openen.
2. Bedieningsknop *Brander* in de stand „“ draaien.
3. Bedieningsknop *Brander* indrukken en ingedrukt houden.
 - ↳ Gas stroomt naar de ontstekingsbrander.
4. Na ongeveer 5 seconden ook de toets *Piezo-ontsteking* indrukken.
 - ↳ Ontstekingsbrander wordt ontstoken.
5. Door kijkopening de ontsteking observeren.
 - ↳ Ontstekingsvlam brandt.



Vindt geen ontsteking plaats, dan de procedure herhalen.

6. Na ongeveer 10 seconden de bedieningsknop *Brander* loslaten.
 - ↳ Apparaat ingeschakeld en gereed voor gebruik.
 7. Bedieningsknop *Brander* naar het gewenste vermogen draaien.
 - ↳ Brander wordt ontstoken.
 - ↳ Het apparaat wordt met het gewenste vermogen gebruikt.
- ↳ Verwarmingszone is ingeschakeld.

5.2.2 Apparaat uitschakelen

- Bedieningsknop *Brander* in de stand „●“ draaien.
 - ↳ Gastoevoer stopt.
 - ↳ Brander wordt uitgeschakeld.
 - ↳ Ontstekingsbrander wordt uitgeschakeld.
- ↳ Verwarmingszone is uitgeschakeld.

5.3 Basisfuncties

5.3.1 Temperatuur instellen

- Bedieningsknop *Temperatuur* naar de gewenste temperatuur draaien.
 - ↳ Temperatuur wordt verhoogd of verlaagd (zie "Arbeidstemperatuur").

5.3.2 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“).

5.4 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.

5.5 Pauzeren en bedrijfseinde


Apparaat voor bedrijfseinde en tijdens bedrijfspauzes uitschakelen.

5.5.1 Korte pauzes**WAARSCHUWING****Letselgevaar door ontploffing**

Bij het inschakelen van de brander na pauze moet de werking van de ontstekingsbrander worden gecontroleerd om een veilige ontsteking te garanderen.

1. Bedieningsknop *Brander* in de stand „“ draaien.
 - ↳ Brander wordt uitgeschakeld.
 - ↳ Ontstekingsbrander blijft ingeschakeld.
 2. Gebruik na pauze voortzetten:
 3. Bedieningsknop *Brander* in de stand „“ draaien.
 - ↳ Brander wordt ontstoken.
 - ↳ Brander brandt met maximaal vermogen.
- ↳ Verwarmingszone is ingeschakeld.

5.5.2 Langere pauzes en bedrijfseinde

1. Bedieningsknop *Brander* indrukken en in de stand „“ draaien.
 - ↳ Brander wordt uitgeschakeld.
 - ↳ Ontstekingsbrander wordt uitgeschakeld.
 - ↳ Het apparaat is uitgeschakeld.
2. Gaskraan van het apparaat sluiten.
 - ↳ Apparaat is niet in bedrijf.

6 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.
-

6.1 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.

6.2 Braadvlak van staal 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.

6.3 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.

6.4 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.

6.5 Braadvlak 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 afvoerbuis grondig met een vlakborstel reinigen en drogen.
9. Braadvlak licht met braadvet invetten.
10. Opvangbak leeg maken.



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

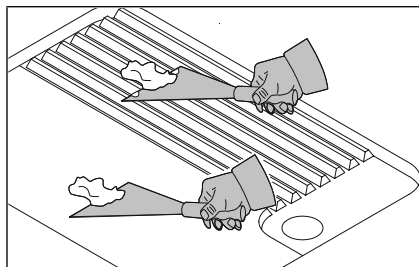
Bij sterke belasting het braadvlak tussendoor met een speciale roestvrijstalen spons (bijv. Spontex Spirinett) grof reinigen.



Slechts zoveel water gebruiken als de opvangbak kan bevatten.

6.6 Braadvlak tussen bereidingen reinigen

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.

6.7 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.

7 Storingen verhelpen



GEVAAR

Levensgevaar door uitstromend gas

- Installatiewerkzaamheden voor gas aan de gasinstallatie en het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een door de gasleverancier goedgekeurde expert. De regionaal geldende voorschriften van de gasleverancier naleven.

7.1 Storingsoorzaken en oplossingen

Fout	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Bedieningselement reageert niet	Bedieningselement defect	<ul style="list-style-type: none"> • Gaskraan van het apparaat sluiten. • Contact opnemen met de klantenservice.
Apparaat wordt niet warm	Apparaat uitgeschakeld	<ul style="list-style-type: none"> • Apparaat inschakelen.
	Gastoevoer onderbroken	<ul style="list-style-type: none"> • Gastoevoer herstellen. • Gaskraan van het apparaat openen. • Contact opnemen met de klantenservice.
	Toets <i>Piezo-ontsteking</i> defect	<ul style="list-style-type: none"> • Gaskraan van het apparaat sluiten. • Contact opnemen met de klantenservice.
	Apparaat defect	<ul style="list-style-type: none"> • Gaskraan van het apparaat sluiten. • Contact opnemen met de klantenservice.
Onvoldoende verwarmingsvermogen	Apparaat defect	<ul style="list-style-type: none"> • Gaskraan van het apparaat sluiten. • Contact opnemen met de klantenservice.
Gasgeur	Gas ontsnapt	<ul style="list-style-type: none"> • Gedragscodes aanhouden bij het ruiken van gas.

7.2 Typeplaatje

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

Serienummer (SN)	
Typenummer (TYP)	

8 Onderhoud uitvoeren

De fabrikant adviseert een zichtcontrole van de toegankelijke onderdelen van het apparaat door de exploitant van de installatie met een interval van 12 maanden.

Voor het waardebewoud van het apparaat adviseert de fabrikant een op de behoefte gericht onderhoud door een door de gasleverancier goedgekeurd onderhoudsbedrijf.

Onderhoud: zichtcontrole	Onderhoudsinterval	Uitvoering door
Extra plaatje gastype <ul style="list-style-type: none"> • aanwezig • leesbaar • stemt met aanwezig gastype overeen 	• 12 maanden	Exploitant
Typeplaatje <ul style="list-style-type: none"> • aanwezig • leesbaar 	• 12 maanden	Exploitant
Behuizing <ul style="list-style-type: none"> • Vervormigen • Krassen • Verkleuringen 	• 12 maanden	Exploitant
Braadplaat <ul style="list-style-type: none"> • Vervormigen • Beschadigingen 	• 12 maanden	Exploitant
Bedieningselementen <ul style="list-style-type: none"> • Beschadigingen • Vervormigen 	• 12 maanden	Exploitant
Uitlijning van het apparaat <ul style="list-style-type: none"> • waterpas 	• 12 maanden	Exploitant
Luchttoevoeropeningen van het apparaat <ul style="list-style-type: none"> • Vervuiling 	• 12 maanden	Exploitant
Luchtaanvoer en gasafvoer <ul style="list-style-type: none"> • aanwezig • gebruiksklaar 	• 12 maanden	Exploitant

Bij gebreken van het apparaat wordt in het algemeen een controle aanbevolen door een vakbedrijf dat door de gasleverancier is goedgekeurd.

9 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.

10 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

Aanduiding / Apparaattype
Gas-grillplaat / XXGGRP...

Apparaatnummer							
0761104	0761105	0761109	0761109A	1261101	1261102	1361101	1361102
1461109	1461109A	2061101	2061102	2061107	2061107A	2161101	2161102
3061101	3061102	3061107	3061107A				

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

- Richtlijn 2009/142/EG d.d. 30 november 2009 inzake gastoestellen
- Richtlijn 2011/65/EU (RoHS) van 1 juli 2011
- VERORDENING (EG) nr. 1935/2004 van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen

Hierbij verklaren wij dat de genoemde apparaten overeenstemmen met de in de EU-verklaring van typegoedkeuring beschreven types en voldoen aan de eisen van de aangegeven richtlijn inzake gastoestellen.

Productidentificatienummer van de EU-verklaring van typegoedkeuring:
CE-0085CL0515

gebruikte keuringsdocumenten
EN 203-1:2014
EN 203-2-9:2006
EN 203-3:2009

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

Vertaling van originele document • 2061101--0KONL--

Wolfenbüttel, 18-6-2018

Gemachtigde voor de samenstelling van de technische documentatie:

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

1 / 1

2061101--0KONL--

nI-NL

2061101-20ABNL-A



www.mkn.com

