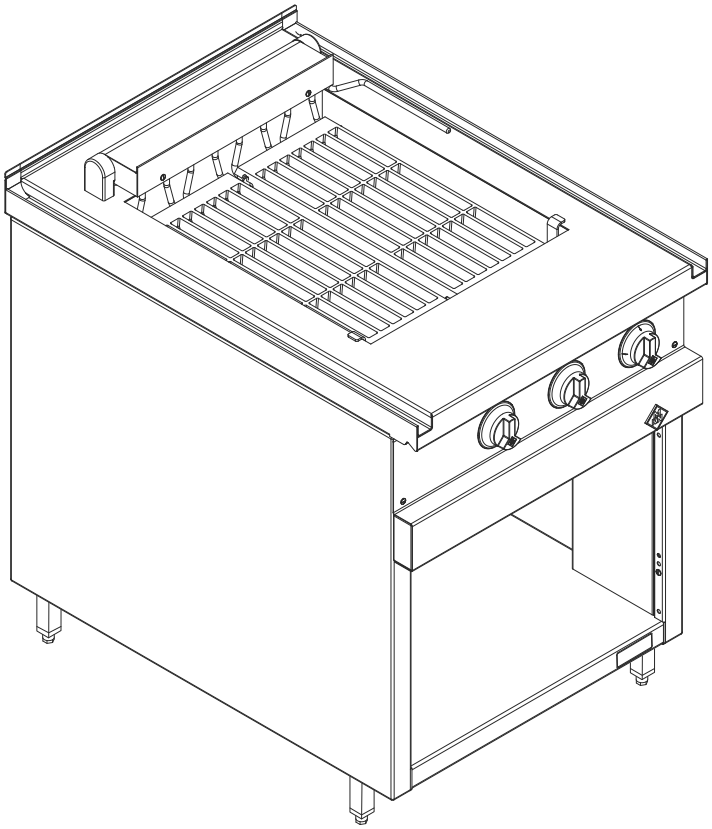
Vor Inbetriebnahme Bedienungsanleitung lesen

Bedienungsanleitung

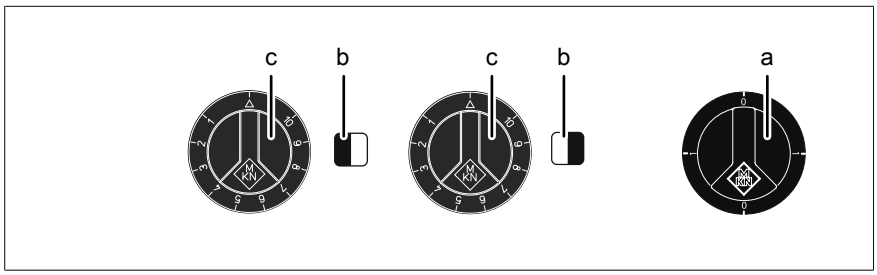
Grill



Gerät	Energieart	Gerätetyp	Modell
Infra-Grill	Elektro	Standgerät	OPEIGR... O7EIGR... HLEIGR...
		Tischgerät	SLEIGR...

Originaldokument • 1001009120ABDE-A • 12.07.2018

Bedien- und Anzeigeelemente



a Bedienknebel *Ein Aus*
b Markierung *Heizzone*
c Bedienknebel *Leistung*

100100912OABDE-A

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 Gerätebeschreibung 13
3.1 Geräteübersicht 13
3.1.1 Standgerät 13
3.1.2 Tischgerät 14
3.2 Funktion der Bedien- und Anzeigeelemente 14
3.2.1 Leistungeinstellung 14
3.3 Füllmenge 14

4 Gerät bedienen 15
4.1 Gerät vorbereiten 15
4.2 Gerät einschalten und ausschalten 15
4.2.1 Einschalten 15
4.2.2 Ausschalten 15
4.3 Grundlegende Funktionen 15
4.3.1 Leistung einstellen 15
4.4 Grillen 16
4.5 Pausen und Betriebsende 16
4.6 Wanne entleeren 16
4.6.1 Wanne entleeren mit Ablauf nach unten 16
4.6.2 Wanne entleeren mit Ablauf nach vorn 17

5 Gerät reinigen und pflegen 18
5.1 Korrosion vermeiden 18
5.2 Roststellen beseitigen 18
5.3 Gehäuse reinigen 19
5.4 Rost reinigen 19
5.5 Heizelement reinigen 19
5.6 Wanne reinigen 20
5.7 Ablauf reinigen 20
5.8 Sichtprüfung durchführen 20

6 Störungen beheben 21
6.1 Fehlerursachen und Abhilfe 21
6.2 Typenschild 21

7 Wartung durchführen 22

10010091 20ABDE-A

8 Umweltgerecht entsorgen 23

9 Herstellererklärung 24

100100912 0ABDE=A

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.

10010091 20ABDE=A

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.

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

100100912 0ABDE-A

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:

- Als Abstellplatz oder Arbeitsplatte
- Trocknen von Tüchern, Papier oder Geschirr
- Aufbewahren von Vorräten
- Beheizen von Räumen
- Erhitzen von Konserven
- Erhitzen von brennbaren Flüssigkeiten
- Erhitzen von Säuren, Laugen oder anderen Chemikalien

Untersagt ist die Benutzung des Gerätes in folgenden Ländern:

- USA
- Kanada

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.

100100912 0ABDE-A

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.
- Ablauf vorsichtig öffnen und Gerät entleeren.

Verätzungsgefahr durch verdampfenden Reiniger

- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.

Verbrühungsgefahr durch Dampf

- Arme und Hände durch Schutzhandschuhe schützen.
- Ablauf vorsichtig öffnen und Gerät entleeren.

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.

Brandgefahr durch Überhitzen

- Gerät während des Betriebes beaufsichtigen.
- Gerät nur betreiben, wenn die Wanne mit Wasser gefüllt ist.
- Wasserstand der Wanne regelmäßig kontrollieren.

10010091120ABDE-A

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_2-Löscher oder einem für die vorliegende Brandklasse geeigneten Löschmittel löschen.

Gerät auf Rollen

Verletzungsgefahr durch Gerät auf Rollen

- 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 agressiven Reinigungsmitteln reinigen.
- Gehäuse nicht mit stark scheuernden Schwämmen reinigen.
- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.
- Gerät nicht schockartig abkühlen.
- Keine bleichenden oder chlorhaltigen Reiniger oder Desinfektionsmittel verwenden.
- Gehäuse nicht in Wasser tauchen.

Hygiene

Gesundheitsgefahr durch unzureichende Hygiene

- Regional geltende Hygienevorschriften einhalten.
- Reinigungshinweise beachten.

10010091 20ABDE-A

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.
- Keine Materialien aus Kunststoff oder Aluminium auf die Roste legen.
- Kein Kochgeschirr auf die Roste stellen.
- Gerät nicht ohne Roste betreiben.
- Geeignetes Kochbesteck verwenden.

100100912 0ABDE-A

3 Gerätebeschreibung

Das Gerät ist zum universellen Einsatz in der gewerblichen Küche zur Zubereitung von Speisen bestimmt. Geeignet zum Garen mit Kontakthitze, zum Braten von Kurzbratstücken, Stärkebeilagen und zum Grillen.

3.1 Geräteübersicht

3.1.1 Standgerät

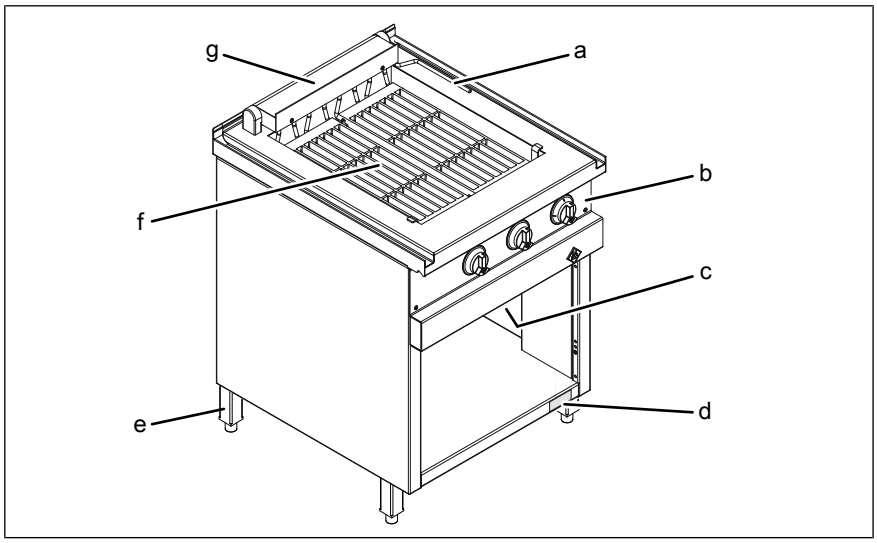


Bild: Standgerät

a Bedienhebel Schwenkmechanik
b Bedienblende
c Ablauf
d Typenschild
e Gerätebein
f Rost
g Schwenkmechanik

3.1.2 Tischgerät

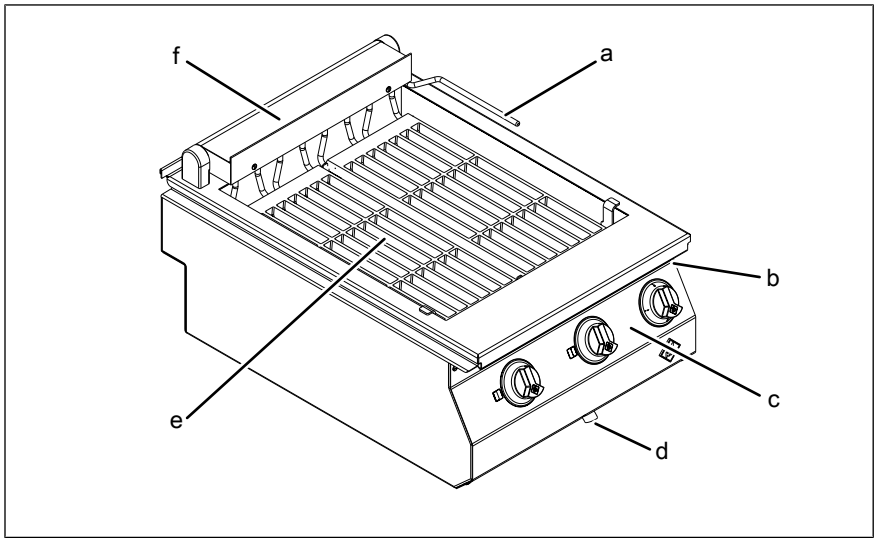


Bild: Tischgerät

a	Bedienhebel Schwenkmechanik	d	Ablauf
b	Typenschild	e	Rost
c	Bedienblende	f	Schwenkmechanik

3.2 Funktion der Bedien- und Anzeigeelemente

Bedien-/Anzeigeelement	Symbol	Benennung	Funktion
Bedienknebel *Ein Aus*	0	Aus	Gerät ausschalten
	1	Ein	Gerät einschalten
Bedienknebel *Leistung*	△	Aus	Heizelement aus
	1 — 10	Leistung	Leistung Heizelement einstellen

3.2.1 Leistungeinstellung

Mit dem Bedienknebel *Leistung* kann die Heizleistung stufenlos von 0 — 100 % eingestellt werden.

3.3 Füllmenge

Gerät	Ausführung	Wasser	
		Füllmenge (l)	Füllhöhe (mm)
Infra-Grill	1	circa 10	circa 40
	2	circa 25	circa 30

100100912 0ABDE-A

4 Gerät bedienen

4.1 Gerät vorbereiten

Tipp

Wasser verhindert das Festbrennen und das Entzünden der herabtropfenden Grillrückstände.

Beim Einfüllen des Wassers die Füllhöhe in der Wanne an der Seitenwand kontrollieren.

1. Rost abnehmen.
2. Heizelement mit Bedienhebel Schwenkmechanik herausschwenken und einrasten lassen.
3. Wasser in die Wanne einfüllen.
   ↳ Füllmenge beachten (siehe „Füllmenge“).
4. Heizelement mit Bedienhebel Schwenkmechanik leicht anheben und Feststellhebel Schwenkmechanik einklappen.
5. Heizelement mit Bedienhebel Schwenkmechanik in Wanne zurückschwenken.
6. Rost auflegen.

4.2 Gerät einschalten und ausschalten

4.2.1 Einschalten

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

↳ Gerät ist eingeschaltet.

4.2.2 Ausschalten

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

↳ Gerät ist ausgeschaltet.

4.3 Grundlegende Funktionen

4.3.1 Leistung einstellen

Voraussetzung Gerät betriebsbereit

→ Heizzone auswählen.

→ Bedienknebel *Leistung* auf gewünschte Heizleistung einstellen.

↳ Rost wird erwärmt.

10010091 20ABDE-A

4.4 Grillen

VORSICHT
Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.

Voraussetzung Wasser eingefüllt
Rost aufgelegt
Grillfläche gereinigt

1. Rost dünn mit Bratfett oder Öl bestreichen.
2. Gerät einschalten.
3. Gewünschte Leistung einstellen.
   ↳ Rost wird aufgeheizt.
4. Gargut auf die heiße Grillfläche vom Rost legen.
5. Nach jedem Grillvorgang, Rost von Grillrückständen befreien (siehe „Gerät reinigen und pflegen“).
6. Regelmäßig den Wasserstand in der Wanne überprüfen.

4.5 Pausen und Betriebsende

Gerät zum Betriebsende und während Betriebspausen ausschalten.

4.6 Wanne entleeren

VORSICHT
Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
- Für den Transport hitzebeständige Behälter mit Griffen und verschließbarem Deckel verwenden.

4.6.1 Wanne entleeren mit Ablauf nach unten

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet
Gerät abgekühlt

1. Geeigneten Auffangbehälter unterstellen.
2. Ablauf langsam öffnen und Wasser in den Behälter laufen lassen.
3. Ablauf schließen.
4. Auffangbehälter vorsichtig aus dem Gerät entnehmen und fachgerecht entleeren.

100100912 0ABDE-A

4.6.2 Wanne entleeren mit Ablauf nach vorn

Bei Geräten mit Ablauf nach vorn wird der Ablauf mit dem mitgelieferten Schlüssel geöffnet und geschlossen.

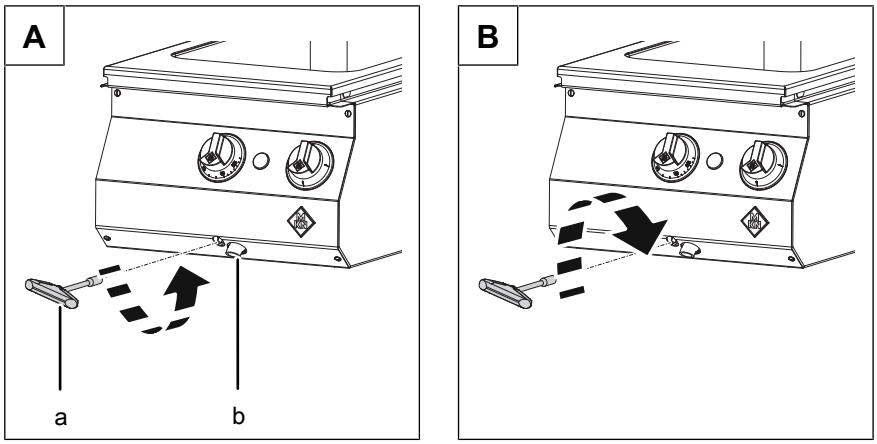


Bild: A Ablauf öffnen; B Ablauf schließen

a Schlüssel b Ablauf

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet
Gerät abgekühlt
Ablauf geschlossen

1. Geeigneten Behälter bereitstellen.
2. Schlüssel auf Ventil stecken.
3. Schlüssel gegen Uhrzeigersinn drehen.
   ↳ Ablauf wird geöffnet.
   ↳ Wanne wird entleert.
   ↳ Geeignete Leitung zur Entleerung verwenden.
4. Schlüssel im Uhrzeigersinn drehen.
   ↳ Ablauf wird geschlossen.
5. Behälter entleeren.

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.

5.2 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.

10010091 20ABDE-A

5.3 Gehäuse reinigen

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

→ Gehäuse mit warmen Wasser und handelsüblichen Spülmittel reinigen.

5.4 Rost reinigen

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

Rost abgekühlt

1. Rost vom Gerät entfernen.
2. Rost mit warmen Wasser und handelsüblichen Spülmittel reinigen.
3. Hartnäckige Schmutzreste mit geeigneter Edelstahlbürste und Edelstahlreiniger entfernen.
4. Mit klarem Wasser nachspülen und trocknen.
5. Rost dünn mit Bratfett oder Öl bestreichen.
6. Rost auflegen.

5.5 Heizelement reinigen

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

Heizelement abgekühlt

Rost entnommen

1. Geeigneter Auffangbehälter unterstellen.
2. Ablauf langsam öffnen und Wasser in den Auffangbehälter laufen lassen.
3. Ablauf schließen.
4. Heizelement mit Bedienhebel Schwenkmechanik herausschwenken und einrasten lassen.
5. Mit weicher Bürste, warmen Wasser und handelsüblichen Spülmittel reinigen.
6. Mit klarem Wasser nachspülen und trocknen.
7. Ablauf öffnen und Wasser in den Auffangbehälter laufen lassen.
8. Heizelement mit Bedienhebel Schwenkmechanik leicht anheben und Feststellhebel Schwenkmechanik einklappen.
9. Heizelement mit Bedienhebel Schwenkmechanik in Wanne zurückschwenken.

10010091 20ABDE=A

5.6 Wanne reinigen

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet und abgekühlt
Auffangbehälter untergestellt
Rost entnommen
Heizelement herausgeschwenkt und eingerastet
Wasser abgelassen
Ablauf geschlossen

1. Wanne mit klarem Wasser reinigen.
   ↳ Bei Bedarf mildes Reinigungsmittel verwenden.
   ↳ Mit klarem Wasser gründlich nachspülen.
2. Wanne entleeren.
3. Mit fusselfreiem Tuch trockenreiben.

5.7 Ablauf reinigen

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet und abgekühlt
Rost entnommen
Heizelement herausgeschwenkt und eingerastet
Wanne entleert

1. Ablauf vollständig öffnen.
2. Ablauf mit einer Flaschenbürste gründlich reinigen.
3. Ablauf mit klarem Wasser reinigen.
   ↳ Bei Bedarf mildes Reinigungsmittel verwenden.
   ↳ Mit klarem Wasser gründlich nachspülen.
4. Ablauf vollständig schließen.

5.8 Sichtprüfung durchführen

ACHTUNG
Sachschaden durch unsachgemäße Prüfung

- Prüfung gemäß den Prüfungsintervallen durchführen.
- Prüfungen von befähigten Bediener durchführen lassen.
- Bei Schäden oder Anzeichen von Verschleiß sofort Kundenservice kontaktieren und Gerät nicht mehr betreiben.

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet und abgekühlt
Wanne entleert und gereinigt
Ablauf geschlossen

→ Gehäuse, Wanne und Ablauf regelmäßig auf Verformung und Schäden prüfen.

↳ Sichtprüfung ist durchgeführt.

10010091 20ABDE-A

6 Störungen beheben

6.1 Fehlerursachen und Abhilfe

Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Gerät reagiert nicht	Bedienelement defekt	• Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen. • Kundenservice kontaktieren.
Gerät heizt nicht auf	Gerät defekt	• Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen. • Kundenservice kontaktieren.
	Stromzufuhr unterbrochen	• Autorisiertes Fachpersonal kontaktieren.
	Bedienknebel *Leistung* oder Heizkörper defekt	• Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen. • Kundenservice informieren.
	Gerät ist ausgeschaltet	• Gerät einschalten.
	Bedienknebel *Leistung* auf Stellung „△“	• Leistung einstellen.
Ungenügende Heizleistung	Gerät defekt	• Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen. • Kundenservice kontaktieren.
	Netzphase fehlt	• Autorisiertes Fachpersonal kontaktieren.

6.2 Typenschild

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

Serialnummer (SN)	
Typnummer (TYP)	

10010091 20ABDE-A

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.

10010091 20ABDE=A

9 Herstellererklärung

CE

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-Infragrill

Gerätenummer							
0721503	10010091	10018145	10018146	10018147	10018148	10019793	10019853
1221501	1321501	1421503	2121501				

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

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

herangezogene Prüfungsgrundlagen
DIN EN 55014-1:2012-05
EN 55014-2:2015
EN 60335-1:2012
EN 60335-2-48:2003/A11:2012
EN ISO 12100:2010

Originaldokument • 10010091-0KODE-C

Wolfenbüttel, 11.07.2018

ppa. Peter Helm

Bevollmächtigte Person für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:

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

1 / 1

10010091-0KODE-C de-DE

100100912OABDE-A

M
KN