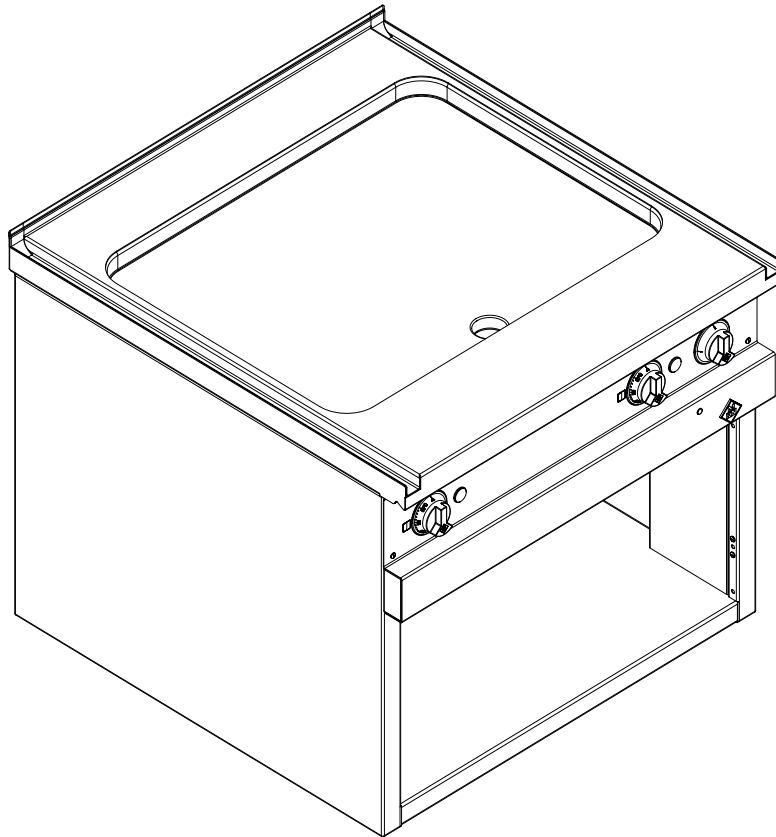


Les bruksanvisningen før igangsetting

Bruksanvisning

Stekeplate, stekepanne



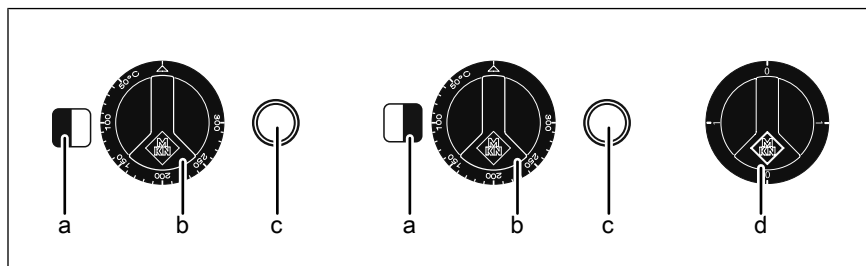
Översettelse av originaldokument • 2021126-21ABDE-D • 21.12.2022

Apparat	Energitype	Modell	
Stekeplate, stekepanne	Elektro	OPEGRP... OPEGPF... O7EGRP... O7EGPF... HLEGRP... HLEGPF...	SLEGRP... SLEGPF... CVEGRP... CVEGPF... OIEGRP... OIEGPF...

2021126-21ABNO-D

nb-NO

Betjenings- og indikatorelementer



a Markering *varmesone*
b Betjeningsspak *Temperatur*

c Kontrollampe *Oppvarming*
d Betjeningsspak *På Av*

Produsent

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

Telefon +49 5331 89-0
Telefaks +49 5331 89-280
Internett www.mkn.eu

Opphavsrett

Alle rettigheter på tekster, grafiker eller bilder til denne dokumentasjonen ligger ved MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG. Distribusjon eller kopiering er utelukkende tillatt med skriftlig godkjenning fra MKN.

Copyright by MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG



1 Innledning	7
1.1 Om denne veiledningen	7
1.1.1 Tegnforklaring	8
1.2 Tiltenkt bruk	9
1.3 Garanti	9
2 Sikkerhetsanvisninger	10
3 Apparatbeskrivelse	13
3.1 Apparatoversikt	13
3.1.1 Stående apparat	13
3.1.2 Bordapparat	13
3.1.3 Hengende apparat	14
3.2 Funksjon til betjenings- og indikatorelementer	14
3.3 Arbeidstemperatur	14
4 Betjene apparatet	15
4.1 Slå på og av apparatet	15
4.1.1 Slå på	15
4.1.2 Slå av	15
4.2 Basisfunksjoner	15
4.2.1 Innstilling av temperatur	15
4.3 Innbaking av stekeflate av stål	15
4.4 Steking	16
4.5 Småkoking	16
4.6 Tøm samlebeholderen	16
4.7 Pause og driftsslutt	17
4.7.1 Kort pause	17
4.7.2 Lengre pause og driftsslutt	17
5 Rengjøre og pleie apparatet	18
5.1 Unngå korrosjon	18
5.1.1 Beskytt stekeflaten av stål	18
5.2 Fjerne rust	18
5.3 Rengjøre huset	19
5.4 Rengjør stekeflaten mellom kokeprosessene	19
5.5 Rengjør stekeflaten	19
5.6 Rengjøre utløp	20
5.7 Rengjør samlebeholderen	20
6 Feilretting	21
6.1 Feilårsaker og utbedring	21
6.2 Typeskilt	21
7 Gjennomføre vedlikehold	22

8 Miljøvennlig avfallsbehandling	23
9 Produsenterklæring	24

1 Innledning

1.1 Om denne veiledningen

Bruksanvisningen er del av apparatet og inneholder informasjon:

- for sikker drift,
- for rengjøring og pleie,
- for utbedring ved feil.

Følgende anvisninger må følges og overholdes:

- Les hele bruksanvisningen før første betjening.
- Bruksanvisningen må til enhver tid være tilgjengelig for operatøren på bruksstedet til apparatet.
- Suppleringer fra produsenten skal legges inn.
- Bruksanvisningen skal oppbevares for brukstiden til apparatet.
- Gi bruksanvisningen videre til neste eier av apparatet.

Målgruppe Målgruppen til bruksanvisningen er operatøren, som har ansvar for drift, rengjøring og pleie av apparatet.

Illustrasjoner Alle illustrasjoner i denne veiledningen er ment som eksempler. Avvik til dette apparatet kan forekomme.

1.1.1 Tegnforklaring



FARE
Umiddelbar truende fare

Ignorering fører til død eller alvorlige personskader.



ADVARSEL
Mulig truende fare

Ignorering kan føre til død eller alvorlige personskader.



FORSIKTIG
Farlig situasjon

Ignorering kan føre til lette og midlere personskader.

OBS
Materiell skade

Ignorering kan føre til materiell skade.



Merknader til forståelse og betjening av apparatet.

Symbol/utmerkelse	Betydning
•	Oppføring av informasjon.
→	Handlingstrinn, som skal utføres i vilkårlig rekkefølge.
1. 2.	Handlingstrinn, som skal utføres i foreskrevet rekkefølge.
↳	Resultat eller tilleggsinformasjon til en utført handling.

1.2 Tiltent bruk

Dette apparatet er utelukkende bestemt til kommersiell bruk, spesielt i kommersielle kjøkken.

Dette apparatet må kun med egnet tilbehør brukes til koking av mat.

Det er forbudt å bruke apparatet for blant annet følgende formål:

- oppvarming av syrer, lut eller andre kjemikalier
- Oppvarming av varmeplater, beholdere og hermetikkbokser
- tørke duker, papir eller servise
- oppvarming av rom
- Som lagringsflate eller arbeidsplate

Det er forbudt å bruke apparatet i følgende land:

1.3 Garanti

Du taper garantien og apparatsikkerheten er ikke lenger garantert, ved:

- ombygging eller tekniske endringer på apparatet,
- ikke-tiltent bruk,
- feilaktig igangsetting, betjening eller vedlikehold av apparatet,
- Feil, som oppstår grunnet ignorering av denne veiledningen.

2 Sikkerhetsanvisninger

Apparatet oppfyller de relevante sikkerhetsstandardene. Det er ikke mulig å utelukke restfarer ved betjening eller farer grunnet feilbetjening, disse nevnes separat i sikkerhetsanvisningene og varslingene.

Operatøren må kjenne til og følge regionalt gjeldende forskrifter.

Drift Følgende personkrets må ved betjening være under oppsyn av en person, som er ansvarlig for sikkerheten:

- Personer, som fysisk, sensorisk eller mentalt ikke kan eller mangler kunnskaper og erfaring for forskriftsmessig betjening av apparatet.

Den oppsynshavende personen må være kjent med apparatet og farene som går ut ifra det.

Varme overflater **Forbrenningsfare grunnet varme overflater**

- Beskytt armer og hender med egnede vernehansker.
- Ikke ta på varmeelementer, varmeflater eller tilbehør omgående etter drift.
- La overflater avkjøles før rengjøring.

Varme væsker **Fare for skålding grunnet varme væsker**

- Beskytt armer og hender med egnede vernehansker.
- Overhold den maksimale påfyllingsmengden.

Fare for skålding grunnet varmt fett

- Beskytt armer og hender med egnede vernehansker.
- Apparatet må ikke brukes uten samlebeholder.

Fare for etsning grunnet fordampende rengjøringsmiddel

- Følg anvisningen til rengjøringsmiddelprodusenten.

Defekt apparat **Fare for personskade grunnet defekt apparat**

- Koble det defekte apparatet fra strømforsyningsnettet.
- Det defekte apparatet må ikke tas i drift.
- Apparatet skal kun repareres av autorisert fagpersonell.

Brannvern **Brannfare pga. tilsmussing og fettlag**

- Rengjør apparatet etter driftsslutt.
- Ikke bruk apparatet som friturekoker.

Brannfare grunnet overoppvarming

- Observer apparatet under driften.

Brannslukning

- I tilfelle av brann må apparatet kobles fra strømforsyningsnettet.
- Fettbrann må slokkes med brannslukker av brannklasse F, aldri med vann. Øvrig brann må slokkes med slökkemiddel egnet for brannklassen, for eksempel med ABC-slukker eller CO₂-slukker.

Apparat på ruller Fare for personskade grunnet apparat på ruller

- Apparater med veggtykkelse smalere enn 600 mm , skal monteres på veggen.
- Apparatet bør bare bevegges for rengjøring og vedlikehold.
- Lås rullene under drift.
- Apparatet må kun flyttes når det er tomt.

Fare grunnet ledningsbrudd ved sterk strekkbelastning

- Sikre apparatet med et kjede for trekkavlastning på byggeplassen, slik at tilkoblingsledningene ved bevegelse av apparatet ikke utsettes for strekk.

Feil rengjøring Fare for etsning grunnet rengjøringsmiddel

- Følg anvisningen til rengjøringsmiddelprodusenten.
- Overhold egnede vernetiltak ved omgang med etsende rengjøringsmiddel.

Fare for fall grunnet glatt gulv

- Hold gulvet foran apparatet rent og tørt.

Materiell skade grunnet feil rengjøring

- Rengjør apparatet etter bruk.
- Ikke rengjør apparatet med høytrykksspyler eller vannstråle.
- Ikke rengjør huset med sterkt slipende eller kjemisk aggressive rengjøringsmidler.
- Ikke rengjør huset med sterkt slipende svamper.
- Følg anvisningen til rengjøringsmiddelprodusenten.
- Apparatet må ikke sjokkavkjøles, for eksempel med is, isvann eller vann.
- Bruk kun rustfri skraper eller sparkel til rengjøring.
- Ikke bruk blekende eller klorholdige rengjøringsmidler eller desinfeksjonsmidler.
- Ikke dykk huset under vann.

Hygiene Helsefare grunnet mangelfull hygiene

- Overhold regionalt gjeldende hygieneforskrifter.
- Følg rengjøringsanvisningene.

- Ved varmholding av matvarer må en overholde forskriftene til næringsmiddeloggivningen.

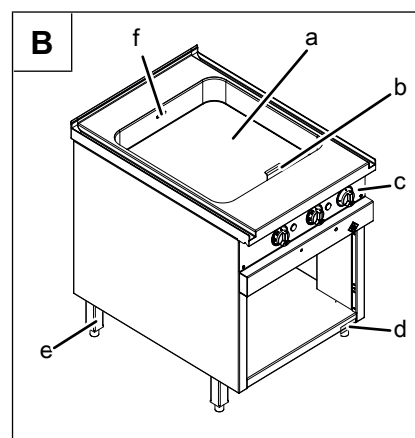
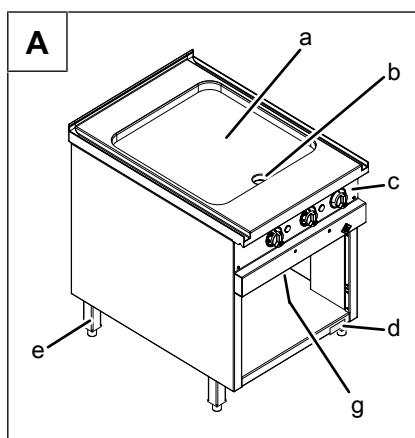
Feil bruk Materiell skade grunnet feil bruk

- Apparatet må ikke drives utendørs.
- Bruk kun originalt tilbehør.
- Operatøren må regelmessig undervises.
- Ikke varm opp varmeplater eller hermetikkbokser.
- Observer apparatet under driften.
- Ikke bruk stekeflaten som varmekplate for gryter.
- Bruk egnet kokebestikk.

3 Apparatbeskrivelse

3.1 Apparatoversikt

3.1.1 Stående apparat

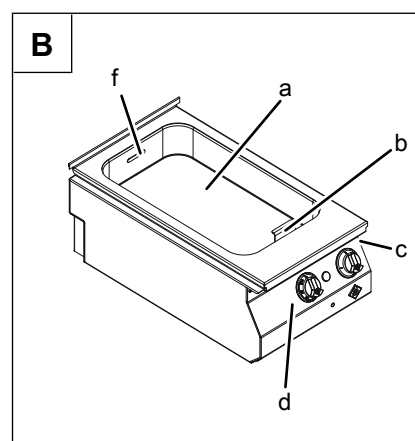
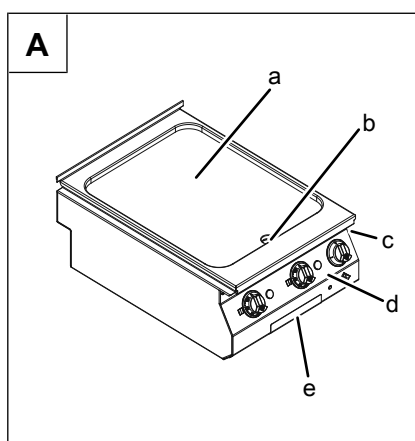


Bilde: A stekeplate, B stekepanne

- a Stekeflate
- b Utløp
- c Betjenings skjerm
- d Typeskilt

- e Apparatbein
- f Markering *maksimalt fyllenivå*
- g Samlebeholder

3.1.2 Bordapparat

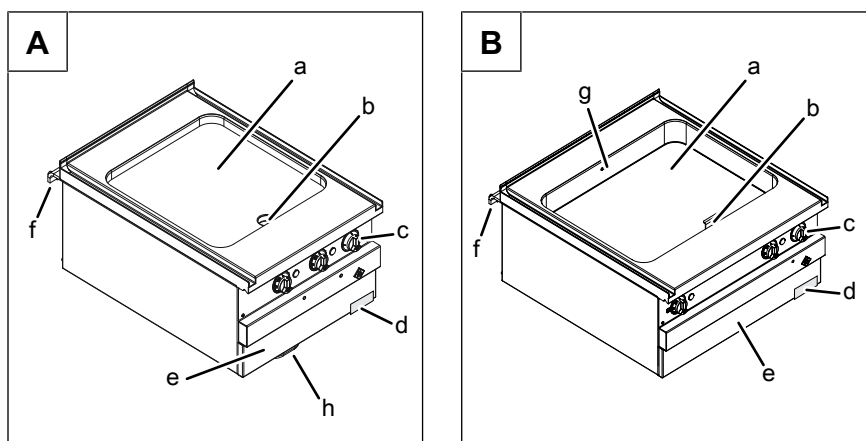


Bilde: A stekeplate, B stekepanne

- a Stekeflate
- b Utløp
- c Typeskilt

- d Betjenings skjerm
- e Samlebeholder
- f Markering *maksimalt fyllenivå*


3.1.3 Hengende apparat



Bilde: A stekeplate, B stekepanne

- a Stekeflate
- b Utløp
- c Betjenings skjerm
- d Typeskilt
- e Skjerm til installasjonskanal
- f Opphengskrok
- g Markering *maksimalt fyllenivå*
- t Samlebeholder

3.2 Funksjon til betjenings- og indikatorelementer

Betjenings-/indikatorelement	Symbol	Betegnelse	Funksjon
Betjeningsspak <i>På Av</i>	0	Av	Slå av apparatet
	1	På	Slå på apparatet
Betjeningsspak <i>Temperatur</i>		Av	Varmeelement av
	50 — 300 °C	Temperatur	Innstilling av varmeelement; temperaturen kan stilles inn
Kontrollampe <i>Oppvarming</i>			Lyser hvis varmeelementet er aktivert

3.3 Arbeidstemperatur

Mengde	Temperatur
Liten til mellomstor mengde	180 °C
Stor mengde	200 — 220 °C

4 Betjene apparatet



FORSIKTIG

Forbrenningsfare grunnet varme overflater

- Beskytt armer og hender med egnede vernehansker.

4.1 Slå på og av apparatet

4.1.1 Slå på

- Drei betjeningsspaken *På Av* på "1".
- ↳ Apparatet er slått på.

4.1.2 Slå av

- Drei betjeningsspaken *På Av* på "0".
- ↳ Apparatet er slått av.

4.2 Basisfunksjoner

4.2.1 Innstilling av temperatur

- Sett betjeningsspaken *Temperatur* på ønsket temperatur.
- ↳ Kontrolllampen *Oppvarming* lyser.
- ↳ Kontrolllampen *Oppvarming* slukkes når innstilt temperatur oppnås.

4.3 Innbaking av stekeflate av stål



Stekeflaten av stål må innbakes innen første gangs bruk.
Hos en stekeflate av rustfritt stål er det ikke påkrevd med innbaking.
Det må ikke benyttes margarin eller smør ved innbaking.

Forutsetning Samlebeholder er satt inn

1. Still temperaturen på omlag 250 °C.
↳ Stekeflaten varmes opp.
2. Etter at den innstilte temperaturen nås må stekeflaten smøres med et tynt lag vanlig stekefett.
3. Foreta innbaking til overflaten er lett brunet.
4. Slå av apparatet.
↳ Stekeflaten avkjøles.
5. Etter avkjøling rengjøres stekeflaten med en sparkel av rustfritt stål og kjøkkenrull.
↳ Gjenta innbakingprosessen to til tre ganger.

4.4 Steking

OBS

Materiell skade grunnet sjokkavkjøling

Sjokkavkjøling vil deformere stekeflaten

- Ikke legg frossen mat på den varme stekeflaten.
-

Forutsetning Stekeflaten er rengjort
Samlebeholder er satt inn

1. Lukk utløpet.
2. Slå på apparatet.
3. Still inn temperaturen.
↳ Stekeflaten varmes opp.
4. Etter at den innstilte temperaturen nås, smør stekeflaten med et tynt lag stekefett eller olje.
5. Legg maten på den varme stekeflaten.
6. Etter hver stekeprosess må matrestene fjernes fra stekeflaten (se "Rengjøre og pleie apparatet").

4.5 Småkoking



FORSIKTIG

Fare for skålding grunnet mat som koker

Markeringen *maksimalt fyllenivå* må ikke overskrides

Forutsetning Stekeflaten er rengjort
Samlebeholder er satt inn

1. Lukk utløpet.
2. Fyll på mat, med hensynstagen til markeringen *maksimalt fyllenivå*.
3. Slå på apparatet.
4. Still inn temperaturen.
5. Rør rundt iblant under kokingen.

4.6 Tøm samlebeholderen



FORSIKTIG

Fare for skålding grunnet varme væsker

- La samlebeholderen avkjøles før den tømmes.
 - Beskytt armer og hender med egnede vernehansker.
-

OBS**Materiell skade grunnet stivnet fett**

Blokkering av spillvannsledning og gulvavløpsrenne kan forekomme

- Ikke tøm samlebeholderen med flytende fett i kjøkkenvasken eller gulvavløpsrennen.


1. Lukk utløpet til stekeflaten.
2. Ta samlebeholderen forsiktig ut av apparatet og tøm den på fagkyndig vis.
3. Fjern stekerester og tørk av samlebeholderen med kjøkkenrull.
4. Sett inn den tomme samlebeholderen.

4.7 Pause og driftsslutt

Ved driftsslutt og driftspauser må apparatet slås av.


4.7.1 Kort pause

Forutsetning Apparatet er slått på
Maten er fjernet fra stekeflaten

- Drei betjeningsspaken *temperatur* på .
- ↳ Kontrollampen *Oppvarming* slukkes.

4.7.2 Lengre pause og driftsslutt

Forutsetning Apparatet er slått på
Maten er fjernet fra stekeflaten

1. Drei betjeningsspaken *temperatur* på "".
↳ Kontrollampen *Oppvarming* slukkes.
2. Drei betjeningsspaken *På Av* på "0".
↳ Apparatet er slått av.

5 Rengjøre og pleie apparatet



FORSIKTIG

Forbrenningsfare grunnet varme overflater

- La overflater avkjøles før rengjøring.
-

OBS

Materiell skade grunnet sjokkavkjøling

- Apparatet må ikke sjokkavkjøles.
-

OBS

Materiell skade grunnet feil rengjøring

- Ikke rengjør apparatet med høytrykksspyler eller vannstråle.
-

5.1 Unngå korrosjon

- Hold overflaten til apparatet ren og luftig.
- Fjern kalk-, fett-, stivelse- og eggehvitebelegg.
- Deler av rustfri stål må kun kort komme i kontakt med sterkt syreholdige næringsmidler, krydder, salt eller lignende.
- Unngå skader på den rustfrie ståloverflaten grunnet andre metalldele, for eksempel stålsparkel eller ståltrådbørste.
- Unngå kontakt med jern og stål, for eksempel stålull og stålsparkel.
- Ikke bruk blekende eller klorholdige rengjøringsmidler.
- Rengjør kontaktflater med vann.

5.1.1 Beskytt stekeflaten av stål

Stekeflaten av stål vil korrodere dersom den innbakte overflaten skades. Dette er ingen defekt hos produktet, men derimot en egenskap hos stekeflaten av stål.

- Påse at den innbakte overflaten ikke skades av rengjøring eller bruk.
- Ikke bruk noen skrapende gjenstander ved rengjøringen.
- Etter intensiv rengjøring, gjenta innbakingsprosessen.

Tips

Ved pleie og slitt rustbeskyttelse påføres et spesielt pleiemiddel eller et tynt oljelag.

5.2 Fjerne rust

- Ny rust må fjernes med mildt skuremiddel eller fint slipepapir.
- Rust må alltid fjernes fullstendig.

- Sørg for lufting av det behandlede stedet i minst 24 timer. For at det skal kunne danne seg et nytt beskyttelseslag må det i løpet av denne tiden ikke oppstå kontakt med fett, olje eller næringsmidler.

5.3 Rengjøre huset

OBS

Materiell skade grunnet feil rengjøring

- Ikke rengjør huset med sterkt slipende eller kjemisk aggressive rengjøringsmidler.
- Ikke rengjør huset med sterkt slipende svamper.

Forutsetning Apparatet er slått av og avkjølt

→ Rengjør huset med varmt vann og standard spylemiddel.

5.4 Rengjør stekeflaten mellom kokeprosessene

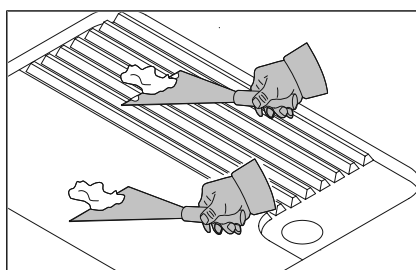


FORSIKTIG

Forbrenningsfare grunnet varme overflater

- Beskytt armer og hender med egnede vernehansker.

Stekeflaten må rengjøres for stekerester mellom kokeprosessene.



Bilde: Glatt og riflet stekeflate

1. Rengjør den glatte stekeflaten med en glatt skraper. Rengjør den riflede stekeflaten med en riflete skraper.
2. Fjern løsnede stekerester med kjøkkenrull.

5.5 Rengjør stekeflaten



FORSIKTIG

Forbrenningsfare grunnet varme overflater

- La overflater avkjøles før rengjøring.



Krevende stekerester må fjernes med en enda varmere stekeflate (ca. 60 °C).

Ved sterk belastning må stekeflaten iblant rengjøres grovt med en spesialsvamp av rustfritt stål (f.eks. Spontex Spirinett).

Forutsetning Stekeflate avkjølt

1. Sett inn den tomme samlebeholderen.
2. Hell varmt vann og et mildt rengjøringsmiddel på stekeflaten.
3. La det virke inn noen minutter.
4. La rengjøringsvannet løpe ut.
5. Tøm samlebeholderen og sett den inn igjen.
6. Rengjør stekeflaten med en sparkel eller svamp av rustfritt stål.
7. Skyll med rent vann i etterkant og tørk.
8. Rengjør utløpet og utløpsrøret grundig med en flaskebørste og tørk.
9. Smør inn stekeflaten med noe stekefett.
10. Tøm samlebeholderen.

Tips Tørk stekeflaten med en kort oppvarming.

5.6 Rengjøre utløp

Forutsetning Apparatet er slått av og avkjølt

Stekeflate avkjølt

Stekeflaten er rengjort

Tom samlebeholder satt inn

1. Rengjør utløpet og utløpsrøret grundig med en flaskebørste.
2. Rengjør utløpet og utløpsrøret med rent vann.
 - ↳ Bruk et mildt rengjøringsmiddel ved behov.
 - ↳ Skyll grundig med rent vann.
3. Gni tørr med en klut som ikke loer.
 - ↳ Påse at intet vann forblir i utløpet.
4. Tøm og rengjør samlebeholderen (se "Rengjøre og pleie apparatet" i bruksanvisningen).

5.7 Rengjør samlebeholderen

Forutsetning Samlebeholderen er avkjølt og tømt

1. Ta samlebeholderen ut av apparatet.
2. Fjern stekerester og tørk av samlebeholderen med kjøkkenrull.
3. Rengjør med rent vann og et mildt rengjøringsmiddel.
4. Tørk samlebeholderen og sett den inn igjen.

6 Feilretting

6.1 Feilårsaker og utbedring

Feil	Mulige årsaker	Utbedring
Apparatet reagerer ikke	Betjeningselement defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Koble apparatet fra strømforsyningsnettet. • Kontakt kundeservice.
Apparat varmer ikke opp	Apparat defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Koble apparatet fra strømforsyningsnettet. • Kontakt kundeservice.
	Strømforsyning avbrutt	<ul style="list-style-type: none"> • Ta kontakt med autorisert fagpersonell.
	Betjeningsspaken <i>effekt</i> eller varmeelementet defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Koble apparatet fra strømforsyningsnettet. • Informer kundeservice.
	Apparatet er slått av	<ul style="list-style-type: none"> • Slå på apparatet.
	Betjeningsspaken <i>effekt</i> på posisjonen "△"	<ul style="list-style-type: none"> • Stille inn ytelse.
Utilstrekkelig varmeeffekt	Apparat defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Koble apparatet fra strømforsyningsnettet. • Kontakt kundeservice.
	Nettfase mangler	<ul style="list-style-type: none"> • Ta kontakt med autorisert fagpersonell.

6.2 Typeskilt

Ved spørsmål til kundeservicen må en alltid angi følgende data til typeskiltet:

Serienummer (SN)	
Typenummer (TYP)	

7 Gjennomføre vedlikehold

Apparatet er vedlikeholdsfritt, det består intet vedlikeholds krav.

8 Miljøvennlig avfallsbehandling

Apparatet eller deler av apparatet skal ikke kastes i restavfall. I restavfall eller ved feil behandling kan giftstoffer skade helsen og miljøet.

Gjennomfør avfallsbehandling tilsvarende de lokale bestemmelsene for brukte apparater. Dersom du har spørsmål må du avklare dem med den ansvarlige instansen (for eksempel bedrift for avfallshåndtering).

Olje og fett Olje- og fettholdige rester må samles opp i egnede beholdere, med avfallsbehandling i henhold til de lokale avfallsforskriftene.

Rengjøringsmiddel Rester og beholdere må avfallsbehandles i henhold til angivelsene til rengjøringsmiddelprodusenten. Følg regionalt gjeldende forskrifter.

Apparat Elektriske og elektroniske brukte apparater inneholder i tillegg til verdifulle materialer også skadelige stoffer, som er nødvendige for funksjonen og sikkerheten.

9 Produsenterklæring



EU-samsvarserklæring



Produsent

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

Hermed erklærer vi, at følgende produkt:

Apparatbeskrivelse							
Apparat til tilberedning av næringsmidler i den kommersielle sektoren							
Apparattype							
Elektro-stekepanne							
Apparatnummer							
0722507	0722509	0722513B	10013254	10013255	10013256	10013257	10017558
1222507	1222509	1322507	1322509	1422507	1422509	1422513B	1422515B
1522507	2022507	2022509	2122507	2122509	3022507	3022509	

tilsvarer alle gjeldende bestemmelser til følgende direktiver og forskrifter, men ingen garanti for egenskaper:

- Direktiv 2011/65/EU (RoHS) fra 01. juli 2011
- Direktiv 2014/30/EU fra 26. februar 2014 om elektromagnetisk kompatibilitet
- Direktiv 2014/35/EU fra 26. februar 2014 om elektriske driftsmidler for bruk innenfor bestemte spenningsgrenser
- FORORDNING (EU) nr. 1935/2004 fra 27. oktober 2004 om materialer og gjenstander, som er bestemt for kontakt med matvarer

relevant prøvegrunnlag
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

Ansvaret for å utstede denne samsvarserklæringen ligger hos produsenten. Ved endringer som ikke er avtalt med oss taper denne EU-samsvarserklæringen sin gyldighet.

Oversettelse av originaldokument • 2022507--0KODE-B

Wolfenbüttel, 21.12.2022

Fullmektig person for sammenstilling av de tekniske dokumentene:

ppa. Peter Helm, Teknisk leder (adresse se produsent)

1 / 1

2022507--0KONO-B

nb-NO

2021126-21ABNO-D





EU-samsvarserklæring



Produsent

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

Hermed erklærer vi, at følgende produkt:

Apparatbeskrivelse
Apparat til tilberedning av næringsmidler i den kommersielle sektoren

Apparattype
Elektro-stekeplate

Apparatnummer							
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

tilsvare alle gjeldende bestemmelser til følgende direktiver og forskrifter, men ingen garanti for egenskaper:

- Direktiv 2011/65/EU (RoHS) fra 01. juli 2011
- Direktiv 2014/30/EU fra 26. februar 2014 om elektromagnetisk kompatibilitet
- Direktiv 2014/35/EU fra 26. februar 2014 om elektriske driftsmidler for bruk innenfor bestemte spenningsgrenser
- FORORDNING (EU) nr. 1935/2004 fra 27. oktober 2004 om materialer og gjenstander, som er bestemt for kontakt med matvarer

relevant prøvegrunnlag
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

Ansvar for å utstede denne samsvarserklæringen ligger hos produsenten. Ved endringer som ikke er avtalt med oss taper denne EU-samsvarserklæringen sin gyldighet.

Oversettelse av originaldokument • 2021130--0KODE-B

Wolfenbüttel, 21.12.2022

Fullmektig person for sammenstilling av de tekniske dokumentene:

ppa. Peter Helm, Teknisk leder (adresse se produsent)





EU-samsvarserklæring



Produsent

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

Hermed erklærer vi, at følgende produkt:

Apparatbeskrivelse
Apparat til tilberedning av næringsmidler i den kommersielle sektoren

Apparattype
Elektro-stekeplate

Apparatnummer							
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					

tilsvarer alle gjeldende bestemmelser til følgende direktiver og forskrifter, men ingen garanti for egenskaper:

- Direktiv 2011/65/EU (RoHS) fra 01. juli 2011
- Direktiv 2014/30/EU fra 26. februar 2014 om elektromagnetisk kompatibilitet
- Direktiv 2014/35/EU fra 26. februar 2014 om elektriske driftsmidler for bruk innenfor bestemte spenningsgrenser
- FORORDNING (EU) nr. 1935/2004 fra 27. oktober 2004 om materialer og gjenstander, som er bestemt for kontakt med matvarer

relevant prøvegrunnlag
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

Ansvar for å utstede denne samsvarserklæringen ligger hos produsenten. Ved endringer som ikke er avtalt med oss taper denne EU-samsvarserklæringen sin gyldighet.

Oversettelse av originaldokument • 2021130--0KODE-B

Wolfenbüttel, 21.12.2022

Fullemektig person for sammenstilling av de tekniske dokumentene:

ppa. Peter Helm, Teknisk leder (adresse se produsent)

2 / 2

2021130--0KONO-B nb-NO



www.mkn.com

