

MOD : PLC31/A6

Production code : KDA 33 ED-

DIE NORMENÜBEREINSTIMMUNGSDEKLARATION

Der Produzent erklärt, daß die Geräte in einer Übereinstimmung mit den Vorschriften der 2014/35/EU, 2014/30/EU dem Gesetz Nr. 118/2016 sb., 117/2016 sb. der Sammlung und zugehörigen Regierungsverordnungen stehen. Die Installation muss mit der Absicht auf geltende Normen durchgeführt werden. Vorsicht, im Falle einer direkten oder indirekten Beschädigung, die sich auf falsche Installation, unrichtigen Eingriff oder Anpassungen, ungenügende Instandhaltung, unrichtige Verwendung beziehen, und welche eventuell durch andere Ursachen, als in Punkten der Verkaufsbedingungen angeführt ist, so verzichtet der Importeur auf jegliche Verantwortung. Dieses Gerät ist nur für fachliche Verwendung bestimmt und muß durch qualifizierte Person bedient werden. Teile, die nach der Einstellung durch den Hersteller oder durch befugte Person gesichert wurden, dürfen vom Benutzer keineswegs umgestellt werden.

DIE TECHNISCHEN DATEN

Das Schild mit technischen Angaben ist auf der Rückseite des Gerätes angebracht. Studieren sie vor der Installation das elektrische Schema der Einschließung und alle folgende Informationen durch.

MODEL	SPANNUNG (V)	ANSCHLUSSWERT (kW)	PLATTEABMESSUNG (CM)	ABMESSUNG (CM)
KDA-33 ED	230	3+3	48x32+40x28	33x70,8x44,2
KDA-63 ED	230	6+3	48x65+40x28	66x70,8x44,2
KDA-66 ED	230	6+3+3	48x65+2x40x28	66x70,8x44,2

DIE VERPACKUNGS-, UND VORRICHTUNGSKONTROLLE

Die Vorrichtung verlässt unsere Lager in ordentlicher Verpackung, auf deren die entsprechenden Symbole und Bezeichnungen stehen. In der Verpackung befindet sich entsprechende Bedienungsanweisung. Falls die Verpackung eine schlechte Behandlung oder Anzeichen der Beschädigungen vorweist, muß dieses sofort beim Transporteur reklamiert werden und zwar durch Unterzeichnung eines Schadensprotokolles.

Wichtige Hinweise

-Das Erzeugnis ist nur zur Verwendung im Innenraum bestimmt.

Verwenden Sie den Verbraucher nie, wenn die Speisezuleitung oder der Stecker beschädigt sind, das Gerät nicht richtig arbeitet, ist auf den Boden gefallen und hat sich beschädigt oder ist ins Wasser gefallen. Bringen Sie in solchen Fällen den Verbraucher zu einem Fach-Kundendienst zur Überprüfung seiner Sicherheit und richtiger Funktion.

- Nur für professionellen Verbrauch geeignet
- Diese Bedienungsanleitung muss ordentlich und bedächtig gelesen werden, weil sie wichtige Informationen über Sicherheitsmerkmale, Installation und Anwendung beinhaltet
- Diese Empfehlungen beziehen auf diesen Produkt
- Der Produkt entspricht geltenden Normen
- Diese Anleitung muß ordentlich für die zukünftige Verwendung hinterlegt werden
- Hindern Sie den Kinder an Vorrichtungsm Manipulation
- Beim Verkauf oder Verlegung ist es notwendig sich zu überzeugen, daß die Bedienstperson oder Fachservis sich mit der Beherrschung und Installationsanweisung in beiliegender Anleitung, anvertraut gemacht haben.
- Das Produkt darf nur eingeschulte Bedienung bedienen
- Das Produkt darf nicht ohne Aufsicht ins Betrieb gesetzt sein
- Es ist empfohlen, minimal einmal pro Jahr eine Fachkontrolle durchführen zu lassen
- Bei eventueller Reparatur der Teilenumtauschungen müssen ausschließlich Originalteile angewendet

DIE PLATZIERUNG

Es ist unbedingt notwendig, zu der Regulation der Gerätetätigkeit, daß das Milieu - der Küche -, wo das Gerät installiert wird, sehr gut belüftbar ist (im Hinblick darauf: sei der Techniker sich mit geltenden Normen (EN) richtet). Wenn die Einrichtung so platziert wird, daß sie im Mobiliarwandkontakt stehen wird, so müssen diese einer Temperatur von 90°C widerstehen. Die Installation, Herrichtung, Inbetriebnahme müssen durch qualifizierte Person, die zu solchen Vorkehrungen eine Befugnis hat und dies laut geltenden Normen nach, durchgeführt werden.

Packen Sie das Gerät aus und kontrollieren Sie, ob sich das Gerät während des Transportes nicht beschädigt hat. Platzieren Sie das Gerät auf eine waagrechte Fläche (maximale Unebenheit bis 2°). Stellen Sie das Gerät unter den Haubenabzug, damit Sie die Wasserdämpfe und den Geruch eliminieren. Das Gerät kann selbständig oder in einer Reihe mit Geräten unserer Herstellung installiert werden. Es ist notwendig die minimale Entfernung von 10 cm zu anderen Gegenständen einzuhalten, so dass die Wärmeisolierung der brennbaren Teilen gewährleistet wird.

Das Gerät kann selbständig oder in einer Reihe mit Geräten unserer Herstellung installiert werden. Es ist notwendig die minimale Entfernung von 10 cm zu anderen Gegenständen einzuhalten, so dass die Wärmeisolierung der brennbaren Teilen gewährleistet wird.

TECHNISCHE HINWEISE ZUR INSTALLATION UND REGELUNG

Wichtig:

Zur Benützung AUSSCHLIEßLICH nur für spezialisierte Techniker

Instruktionen, die folgen, wenden sich an den Techniker, der für die Installation qualifiziert ist, damit er alle Operationen mit der korrektesten Weise und laut der gültigen Normen durchführt.

Wichtig

Jeweils irgendeine Tätigkeit, die mit der Regulation verbunden ist u.ä, muß nur mit der aus dem Netz ausgezogenen und abgeschalteten Einrichtung vollgezogen sein.

Solange das Gerät unter der Spannung notwendig zu halten ist, eine höchste Vorsicht zu beachten vorliegt.

Tabelle:

Baumassefeuerbrenngrad ins Brenngrad (EN) der Massen und Produkte eingegliedert

A	Unbrennbar	Granit, Sandstein, beton, Ziegel, Keramikbekleidung, Putz
B	nicht einfach brennbar	Akumin, Heraklit, Lihnos, Itaver
C1	schwer brennbar	Holz, Laubbaum, Furnier Sirkoklit, Festpapier, Umakart
C2	mittel brennbar	Holzspanplatten, Solodur, Korkplatten, Hartgummi, Bodenbeläge
C3	leicht brennbar	Holzfaserplatten, Polystyren, Polyureten, PVC

Die Bedarfsartikel müssen sicher installiert werden und sind mit regulierenbaren Beinchen - zur Ausgleichen der Höhe und der Unebenheiten eingestattet.

Die Geräte müssen in einer sicheren Weise installiert werden. Bei der Installation müssen weiter betreffende Projekt-, Sicherheits-, und Hygienevorschriften respektiert werden.

- EN 06 1008 Feuerschutz der örtlichen Geräte und der Wärmquellen
- EN 33 2000 (33 2000-4-482; 33 2000-4-42) Umgebung für elektrische Geräte
- Gasversorgung -Gasleitungen in Gebäuden - Höchste Verkehrsdruck ≤ 5 BarVerkehrsansprüche,
- § 10 des Gesetzes Nr.185/2001 Sb., der Abfälle betrifft.

DER ELEKTRISCHE KABELNETZANSCHLUSS

Die Installation der elektrischen Ankupplung - Diese Zuleitung muß selbstständig gesichert werden. Und das durch entsprechende Sicherung des Nennstromes in der Abhängigkeit am Anschlußwert des installierten Gerätes. Kontrollieren sie den Anschlußwert des Apparates auf dem Produktionsschild im Hinterteil des Gerätes. Schließen Sie das Gerät direkt ans Netz an.

Es ist unbedingt notwendig zwischen das Gerät und das Netz einen Schalter zu legen, der eine minimale Entfernung von 3mm unter den Einzelkontakten aufweist und der auch den geltenden Normen und Belastungen entspricht. Die Erdungszuleitung (gelbgrün) darf nicht durch diesen Schalter unterbrochen sein.

Der Zuleitungskabel muß in jedem Fall so angebracht sein, dass er in keinem Punkt einer um 50°C höherer Temperatur als Umgebungstemperatur nicht erreicht. Eher das Gerät ans Netz angeschlossen wird, versichern Sie sich, dass:

- die Zuleitungssicherung und die Innenscheidung die Einrichtungsbelastung ertragen (siehe Matriceschild),
- die Verteilung mit wirksamer Erdung laut Normen (EN) und Gesetzbedingungen ausgestattet ist

WIR VERZICHTEN AUF JEGLICHE VERANTWORTUNG IM FALLE, DASS DIESE NORMEN NICHT RESPEKTIERT WERDEN UND IM FALLE DER NICHEINHALTUNG DER OBENERWÄHNTER GRUNDSÄTZE.

Es ist notwendig die Schutzfolie vor der ersten Benützung zu beseitigen, sowie das Gerät zu reinigen siehe das Kapitel „Reinigung und Instandhaltung“.



-Führen Sie den Stecker der Speisezuleitung in die el. Steckdose und ziehen ihn aus der el. Steckdose mit nassen Händen und durch Ziehen der Speisezuleitung nicht!

-Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Kombisteckdosen.

GEBRAUCHSANWEISUNG:

Vorsicht!

Bevor Sie das Gerät verwenden werden, ist es notwendig ihn gut mit feuchtem Waschlappen abzuwaschen. Lassen Sie nie das Gerät ohne Aufsicht im Betrieb.

Behälter für Ölsammlung

Es ist wichtig den Behälter regelmässig zu kontrollieren und diesen auch beizeitig ausleeren. Den Behälter müssen nach jeder Gerätausschaltung reinigen. Packen Sie das Gerät aus und kontrollieren Sie, ob das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Befestigen Sie die Anlage an den Fry-Top gemäß Abbildung entweder mit Hilfe der Füße, oder der Füße und Schrauben. Danach setzen Sie die Federn so auf die Kontaktplatte auf, dass sie diese in angehobener Stellung halten und gleichzeitig nicht eigenmächtig anheben, wenn die Anlage nach unten gelassen ist.

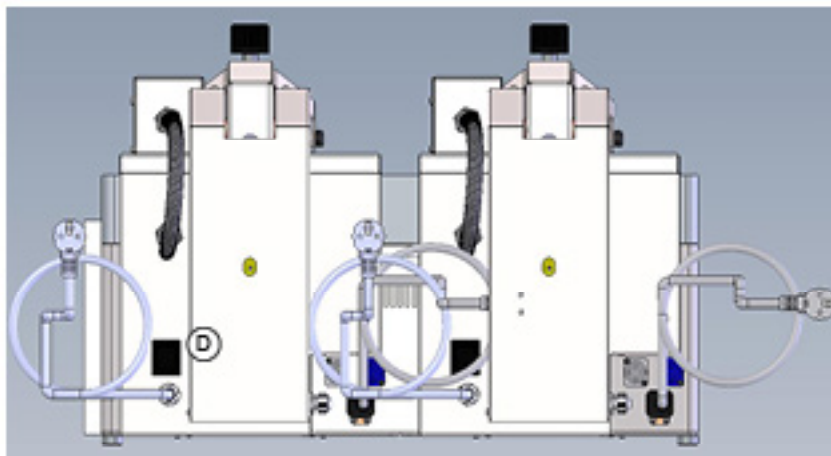
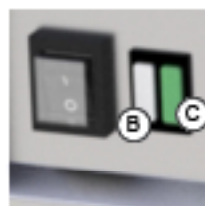
Es ist ein Mindestabstand von 10 cm von den übrigen Gegenständen einzuhalten und ein Kontakt des Geräts mit brennbaren Materialien zu vermeiden. In diesem Fall sind entsprechende Anpassungen sicherzustellen, um die Wärmeisolierung der brennbaren Teile zu gewährleisten.

Schalten Sie mit dem Hauptschalter (D), die Anzeigeleuchte (C) zeigt das Einschalten des Gerätes an. Drehen Sie mit dem Beherrschenrädchen (A) und stellen Sie die verlangte Temperatur ein. Die Kontrollleuchten (B) und (C) werden scheinen. Die Kontrolllampe (C) scheint, wenn das Gerät unter Elektrostrom steht. Die Kontrolllampe (B) scheint, wenn die Heizkörperspiralen im Gange sind. Schalter (E) Der Zeitgeber wird durch Betätigen der Taste eingeschaltet. ON/OFF. Dann wählen wir ein der fünf vorgewählten Programme aus und schließen den Clam-Grill. Dieser sperrt sich in der unteren Position ab. Nach der Zeitbeendigung erschallt der Alarm und der Clam-Grill öffnet sich automatisch. Alarm kann durch Betätigen der Taste STOP ausgeschaltet werden.

Das verlaufende Programm kann vorzeitig durchs Verschieben des Clam-Grill-Handgriffs aufwärts unterbrochen werden. Der Clam-Grill öffnet sich und das Programm wird unterbrochen. Nach wiederholter Schließung des Clam-Grills startet das unterbrochene Programm von Anfang an. Benutzen Sie das Gerät nur unter Aufsicht.

Das Gerät schalten Sie so aus, wenn Sie das Beherrschenrädchen (A) in die Lage „0“ umdrehen und mit dem Hauptschalter (D) ausschalten.

- A – Regulierungsknopf
- B – Aufheizkontrolllampe
- C – Power-Anzeige
- D – Zentraler schalter
- E – Digital thermostat
- F – Verstellung der Höhe der oberen Platte



1) Einschalten / Ausschalten

Benutzen Sie diese Taste



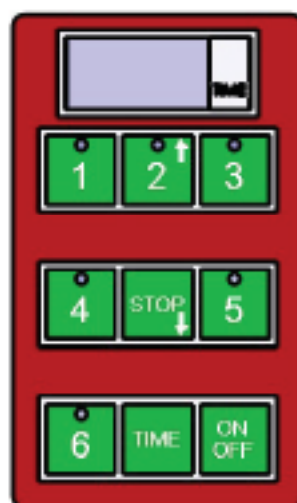
2) Zum Starten der voreingestellten Zeit

Der Zeitgeber hat 5 voreingestellte Zeitabstände.

Diese Zeitabstände starten Sie durch Betätigen der Taste 1-5, wo die Taste:

Werkseinstellung

PROGRAMMNUMMER	ZEIT
Programm 1 (Taste 1)	1 Min.
Programm 2 (Taste 2)	1:30 Min.
Programm 3 (Taste 3)	2 Min.
Programm 4 (Taste 4)	2:30 Min.
Programm 5 (Taste 5)	3 Min.
Programm 6 (Taste 6)	Benutzerprogrammiert



Zum Programmieren des Zyklus in der Option 6 (Taste 6) müssen folgende Anweisungen eingehalten werden:

1. überprüfen Sie, ob das Display der Steuertafel 3 Striche anzeigt „---
2. betätigen Sie die mit „TIME“ gekennzeichnete Taste
3. durch Betätigen der Taste mit aufwärts gerichtetem Pfeil (Taste 2) und abwärts gerichtetem Pfeil (Taste STOP) ändern Sie die am Display angezeigte Zeit (je 30 Sekunden).
4. Die am Zeitgeber gewählte Zeit wird blinken.
5. Drücken Sie und halten die mit „TIME“ gekennzeichnete Taste, damit die gewählte Zeit gespeichert wird.
6. betätigen Sie die Taste „6“, womit der Grillzyklus gestartet wird.

Wenn Sie die programmierbare Option 6 benutzen, damit sich der benutzerdefinierte Zyklus wiederholt, müssen Sie entsprechend der Schritte 5 und 6 vorgehen.

Auf das Ende der voreingestellten Zeit weist der Zeitgeber mit akustischem Signal hin. Dieser Ton wird nach einer Minute automatisch abgeschaltet oder kann ihm die Bedienung durch Betätigen der Taste STOP ausschalten.

Während der Zeitgeber auf das Prozessende aufmerksam macht, blinkt auf dem Tastenfeld die rote Taste der Unterbrechung eines voreingestellten Programms.

Sie können das eben laufende Programm durch Betätigen der Taste STOP abbrechen.

INSTANDSHALTUNG

Es ist empfohlen mindestens einmal pro Jahr das Gerät durch einen fachlichen Servicedienst warten zu lassen. Alle Eingriffe in das Gerät darf nur eine qualifizierte Person durchführen, die zu solchen Handlungen eine Befugnis besitzt.

!!! Nach jedem Reinigungsausrüstung nötig ist, die Oberfläche der Arbeitsplatte mit Pflanzenöl!!!

Bemerkunge und Empfehlungen

Benützen Sie das Gerär nur unter ständigen Aufsicht.

DIE REINIGUNG UND INSTANDSHALTUNG

ACHTUNG! Die Einrichtung darf nicht mit Direkt-, oder Druckwasserstrahl gereinigt werden. Reinigen Sie das Gerät täglich. Die Lebensdauer und Gerätewirkung wird durch die tägliche Wartung gewährleistet. Überzeugen Sie sich, vorm Reinigungsanfang, dass Sie die Einrichtung vom Elektrostrom abgeschaltet haben. Schalten Sie immer die Gerätehauptzufuhr ab. Waschen Sie die Edeltaile mit feuchtem Waschlappen, der im Waschpulver getauft ist und keine grobe Teilchen aufweist. Wischen Sie alles ins Trockene ab. Verwenden Sie keine abrasive- oder korrosionsreiche Reinigungsmitteln. Alle Speisenreste müssen von der Arbeitsplatte beiseitigt werden. Sie können eine Spachtel benützen. Nach jeder Gerätereinigung müssen Sie die Grillplatten mit Pflanzenöl aufreiben.

WIE MAN IM FALLE EINER STÖRUNG VORANGEHEN SOLL

Schalten sie die elektrische Stromleitung ab und rufen die Serviceorganisation des Verkäufers an.

Wie man eine Stahlgrillplatte pflegen soll:

- die Grillplatte einheizen
- Abschalten
- mit einem Spachtel oder Schaber reinigen
- Wasser mit Reinigungsmittel /z.B. RM Grillreiniger/ auf die Platte eingiessen, Schmutze und Schäume ordentlich entfernen
- Rein Wasser auf die Grillplatte eingiessen, passend ist auch eine Essig- oder Zitronenlösung
- Rest des Wassers abwischen und die Platte mit dem Tuch abtrocknen
- restliche Nässe abdampfen lassen
- die Grillplatte mit Pflanzenöl aufstreichen

Wie man eine verchromte Grillplatte pflegen soll:

- die Grillplatte einheizen
- abschalten
- Mit einem Kunststoffspachtel oder Schaber reinigen
- Wasser mit Reinigungsmittel auf die Platte eingiessen, Schutze und Schäume mit einem Schwamm entfernen
- Rein Wasser auf die Grillplatte eingiessen
- Rest des Wassers abwischen und die Platte mit dem Tuch abtrocknen
- Restliche Nässe abdampfen lassen

HINWEIS

Die Garantie bezieht sich nicht auf alle Verbrauchsteile, die der geläufiger Abnutzung unterstehen (gesamte Gummidichtungen, Glühlampen, alle glasernde und plastische Teile, usw.). Die Garantie bezieht sich nicht weiterhin auf Einrichtungen, die durch befugte Person laut Anweisung und entsprechender Normen nicht installiert worden sind und wenn mit dem Gerät unfachmännisch manipuliert wurde (Eingriffe ins Innere) und auf Beschädigungen durch Natureinflüsse oder Ausseneingriffe.