

MOD : WR-FTE-M1

Production code : FTH-30E_



ELECTRIC GRIDDLE PLATES

DIE GEBRAUCHS UND INSTALLATIONSANWEISUNG



WR-FTE-M1



WR-FTE-T2

WR-FTE-M1

WR-FTE-T2



INHALT



Die Normenübereinstimmungsdeklaration
Gebrauchsanweisung
Die Reinigung und Instandhaltung

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)
FTH – 30E	230	3	32 x 48	33 x 54 x 22 v
FTR – 30E	230	3	32 x 48	33 x 54 x 22 v
FTHC – 30E	230	3	32 x 48	33 x 54 x 22 v
FTRC – 30E	230	3	32 x 48	33 x 54 x 22 v
FTH – 60E	400	6	65 x 48	66 x 54 x 22 v
FTHR – 60E	400	6	65 x 48	66 x 54 x 22 v
FTHC – 60E	400	6	65 x 48	66 x 54 x 22 v
FTHRC – 60E	400	6	65 x 48	66 x 54 x 22 v
FTH – 90E	400	9	97 x 48	99 x 54 x 22 v
FTHC – 90E	400	9	97 x 48	99 x 54 x 22 v
FTHR - 90 E	400	9	97 x 48	99 x 54 x 22 v
FTHRC - 90 E	400	9	97 x 48	99 x 54 x 22 v
FTHC - 30 ED + KD 30 T	230	3 + 3	32 x 48 + 320 x 385	33 x 66 x 40 v
FTHC - 60 ED + 2x KD 30 T	400 + 230	6 + 3 + 3	650 x 480 + 2 x 320 x 385	66 x 66 x 1050
FTHC - 30 + KD 30 T	230	3 + 3	32 x 48 + 320 x 385	33 x 66 x 40 v
FTHC - 60 + KD 30 T	400 + 230	6 + 3	650 x 480 + 320 x 385	66 x 66 x 1050 v
KD - 30 (T)	230	3	320 x 385	397 x 281 x 150 v

MODEL	SPANNUNG (V)	ANSCHLUSSWERT (KW)	PLATTEABMESSUNG (CM)	ABMESSUNG (CM)
FTH – 30EL	230	3	32 x 48	33 x 60 x 29 v
FTR – 30EL	230	3	32 x 48	33 x 60 x 29 v
FTHC – 30EL	230	3	32 x 48	33 x 60 x 29 v
FTRC – 30EL	230	3	32 x 48	33 x 60 x 29 v
FTH – 60EL	400	6	65 x 48	66 x 60 x 29 v
FTHR – 60EL	400	6	65 x 48	66 x 60 x 29 v
FTHC – 60EL	400	6	65 x 48	66 x 60 x 29 v
FTHRC – 60EL	400	6	65 x 48	66 x 60 x 29 v
FTH – 90EL	400	9	97 x 48	99 x 60 x 29 v
FTHC – 90EL	400	9	97 x 48	99 x 60 x 29 v
FTHR - 90 EL	400	9	97 x 48	99 x 60 x 29 v
FTHRC - 90 EL	400	9	97 x 48	99 x 60 x 29 v

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 Bediennungsanleitung 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 Vorrichtungsmanipulation
- 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 werden
- Das Produkt darf nicht durch einen Wasserstrahl oder Druckbrause gereinigt werden
- Schalten Sie alle Leitungen (Wasser, Elektrizität, Gas) bei einer Störung oder beim schlechten Lauf aus und rufen Sie autorisierten Service an
- Der Hersteller verzichtet auf jegliche Verantwortung bei Störungen, die durch fehlerhafte Installation, Nichteinhaltung o.a. Empfehlungen, andere Verwendung u.ä, verursacht wurden

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 Herrstellung 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 Herrstellung 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.

DIE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN AUS DER SICHT DES FEUERSCHUTZES LAUT EN. 061008 ČL. 21

Die Einrichtungsbedienung dürfen nur Erwachsene ausführen

- Das Gerät darf sicher in gewöhnlicher Umgebung laut EN 332000-4-482; EN 332000-4-42 verwendet werden.
- Es ist notwendig das Gerät so platzieren, daß es auf einer unbrennbaren Grundlage steht oder hängt.
- Es dürfen, auf und in eine Entfernung, die kleineremase als sicher vom Gerät bezeichnet wird, keine Gegenstände aus brennbaren Materilien (die kleinste Entfernung vom Brennbarem ist 10 cm) aufgestellt werden.
- Die sicheren Entfernungen von Massen der einzelnen Brenngra

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 NICHTEINHALTUNG 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.

Nach jeder Gerätereinigung müssen Sie die Grillplatten mit Pflanzenöl aufreiben.

Behälter für Ölsammlung

Es ist wichtig den Behälter regelmässig zu kontrollieren und diesen auch beizeitig ausleeren. Den Behälter müssen nach jeder Gerätausschaltung reinigen.

Die Bemerkungen und Empfehlungen

Bei den Geräten, die die Kochplatte auf zwei Hälften geteilt haben (FT-60), ist es möglich verschiedene Temperaturen an beiden Plattenhälften einzustellen, oder Sie können nur die eine Hälfte verwenden.

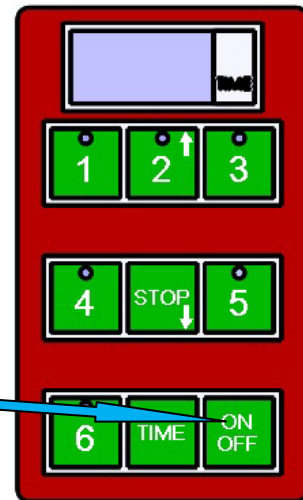
Schalten Sie mit dem Hauptschalter (D), drehen Sie mit dem Beherrschenrädchen (A) und stellen Sie die verlangte Temperatur ein. Die Kontrollleuchten (B) und (C) werden scheinen. Die Kontrolllampe (B) scheint, wenn das Gerät unter Elektrostrom steht. Die Kontrolllampe (C) scheint, wenn die Heizkörperspiralen im Gange sind. Die Kontrolllampe (C) erlischt, wenn das Gerät auf die gewünschte Temperatur geheizt ist. Das Gerät schalten Sie so aus, wenn Sie das Beherrschenrädchen (A) in die Lage „0“ umdrehen und mit dem Hauptschalter (D) ausschalten.



Der Timer steuert nicht die Stromversorgung, sondern er gewährleistet das visuelle Ablesen und ein akustisches Signal, wenn die eingestellte Kochzeit abgelaufen ist.

1) Einschalten/ausschalten

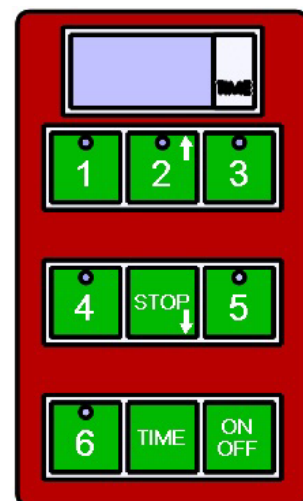
Die Taste ON/OFF verwenden



2) Einstellung der voreingestellten Zeit

Der Timer hat 5 grundlegende, voreingestellte Zeiten. Er kann durch das Drücken der Tasten 1-5 gestartet werden, und zwar:

- 1- z.B. für Hamburger
- 2- z.B. für Fisch
- 3- z.B. für ein Rare Steak
- 4- z.B. für ein Medium Rare Steak
- 5- z.B. für ein Well Done Steak



Auf das Ende der eingestellten Zeit weist der Timer mit lautem Ton hin. Dieses Signal wird durch den Timer nach ungefähr 1 Minute automatisch beendet oder kann mittels Drücken der Taste STOP unterdrückt werden. Während des akustischen Signals blinkt ein rotes Licht auf der Tastatur.

Unterbrechung des Programms

Sie können die aktuelle, voreingestellte Zeit mittels Drücken der Taste STOP jederzeit stornieren.

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.

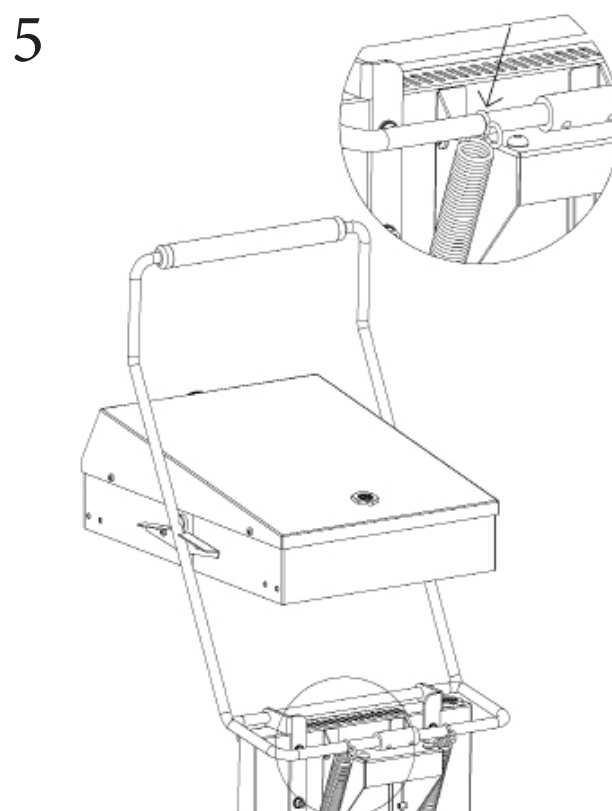
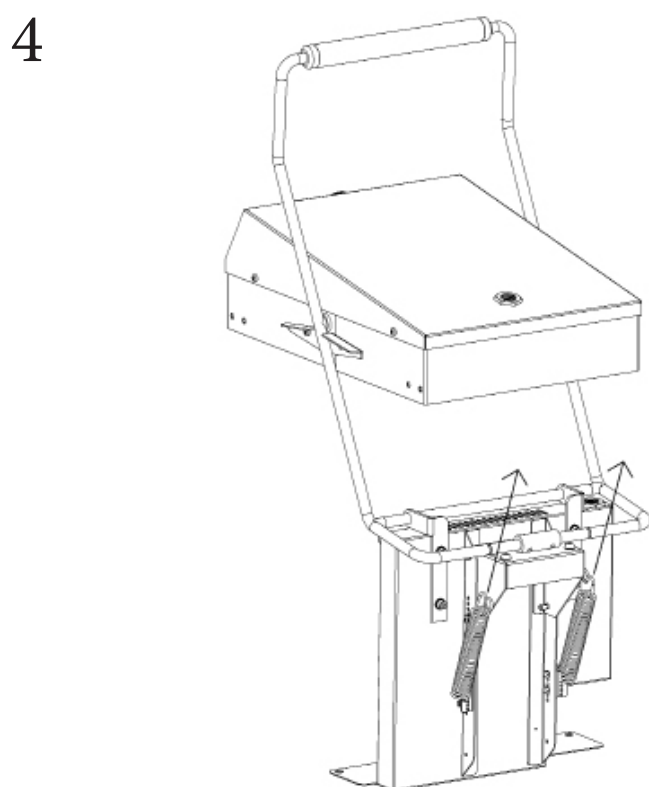
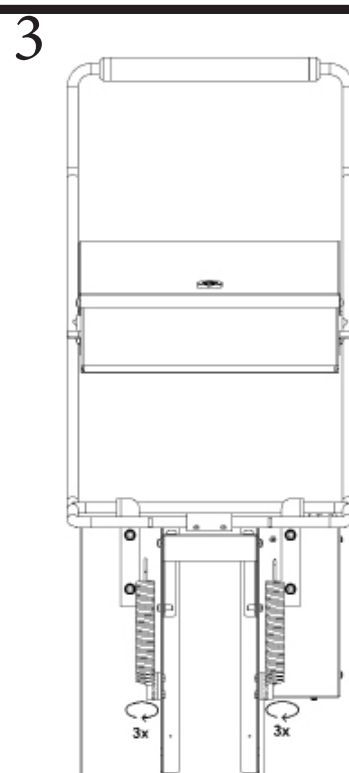
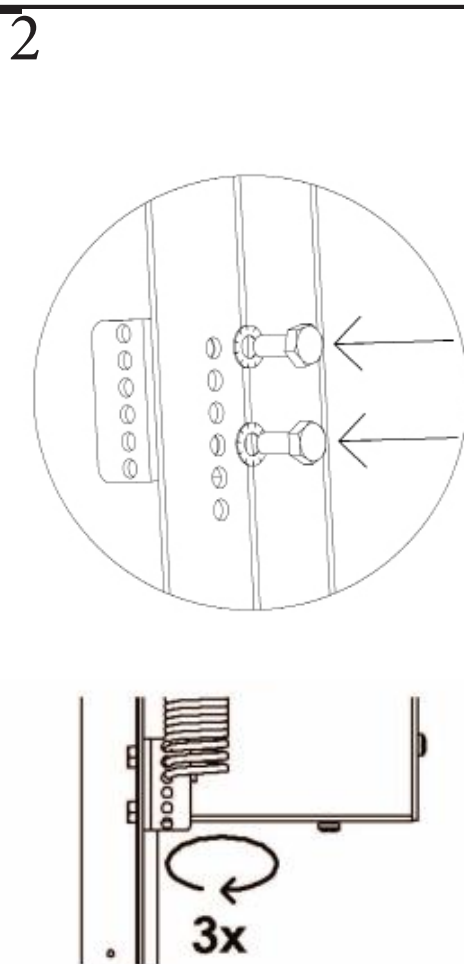
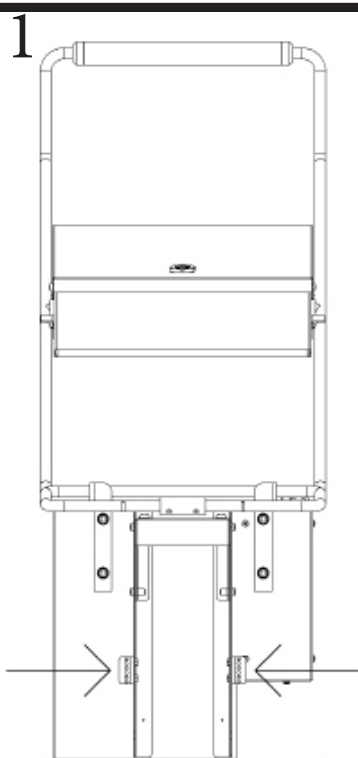
Es ist ein Mindestabstand von 10 cm von den übrigen Gegenständen einzuhalten und ein Kontakt des Geräts mit brennbaren Materialien zu vermeiden. In diesem Fall sind entsprechende Anpassungen sicherzustellen, um die Wärmeisolierung der brennbaren Teile zu gewährleisten.

Schalten Sie mit dem Hauptschalter (B), drehen Sie mit dem Beherrschenrädchen (B) und stellen Sie die verlangte Temperatur ein. Die Kontrollleuchten (A) und (C) werden scheinen. Die Kontrolllampe (A) scheint, wenn das Gerät unter Elektrostrom steht. Die Kontrolllampe (C) scheint, wenn die Heizkörperspiralen im Gange sind. Die Kontrolllampe (C) erlischt, wenn das Gerät auf die gewünschte Temperatur geheizt ist. Das Gerät schalten Sie so aus, wenn Sie das Beherrschenrädchen (B) in die Lage „0“ umdrehen und mit dem Hauptschalter (A) ausschalten.

α



- A – Zentraler schalter
- B – Thermostat
- C – Kontrolleuchte orange



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 Reinigungsaustrüstung 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 Edeltahteile 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 Schäber reinigen
- Wasser mit Reinigungsmittel /z.B. RM Grillreiniger/ auf die Platte eingiessen, Schmutze und Schämme 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 Pflanzenoil aufstreichen

Wie man eine verchromte Grillplatte pflegen soll:

- die Grillplatte einheizen
- abschalten
- Mit einem Kunststoffspachtel oder Schäber reinigen
- Wasser mit Reinigungsmittel auf die Platte eingiessen , Schutze und Schämme mi teinem 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.