



Bedienungsanleitung



Halbautomatischer Steakgrill KDA 33 ED

INHALTSVERZEICHNIS

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	3
2. TECHNISCHE DATEN	3
3. ELEKTRISCHE INSTALLATION UND PLATZIERUNG	3
4. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ	3
5. INSTALLATION	4
6. ANSCHLUSS DES ELEKTRISCHEN KABELS AN DAS NETZ	4
7. REINIGUNG UND WARTUNG	8

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Verordnung des Gesundheitsministeriums 38/2001 Slg. Verordnung 1907/2006/EC - REACH Regulation, 1935/2004/EC – Food contact regulation.

Die Produkte erfüllen die Anforderungen des §26 des Gesetzes Nr. 258/2000 in der jeweils gültigen Fassung. Die Produkte erfüllen die Anforderungen der RoHS-Richtlinie 2015/863/EU, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095.

Achtung: Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden ab, die durch unsachgemäße Installation, falsche Eingriffe oder Modifikationen, unzureichende Wartung, unsachgemäße Verwendung oder durch andere Ursachen entstehen, die in den Verkaufsbedingungen aufgeführt sind. Dieses Gerät ist ausschließlich für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von qualifizierten Personen bedient werden. Teile, die nach der Einstellung vom Hersteller oder einem beauftragten Fachmann gesichert wurden, dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.

2. TECHNISCHE DATEN

Das Etikett mit den technischen Daten befindet sich auf der Seiten- oder Rückseite des Geräts. Bitte lesen Sie vor der Installation den Schaltplan und alle folgenden Informationen im beigegeführten Handbuch.

Netzbreite [MM]	Nettentiefe [MM]	Nettohöhe [MM]	Nettogewicht / kg]	Power Electric [KW]	Griddle -Abmessungen [mm x mm]
330	442	442	38.00	6.000	320 x 480 + 320 x 380

3. ELEKTRISCHE INSTALLATION UND PLATZIERUNG

Für die ordnungsgemäße Funktion und Platzierung des Geräts müssen alle vorgeschriebenen Normen für den jeweiligen Markt eingehalten werden. Packen Sie das Gerät aus und prüfen Sie, ob es während des Transports beschädigt wurde. Platzieren Sie das Gerät auf einer waagerechten Fläche (maximale Unebenheit bis zu 2°). Kleine Unebenheiten können mit den verstellbaren Füßen ausgeglichen werden. Wenn das Gerät so aufgestellt wird, dass es mit Möbelwänden in Kontakt kommt, müssen diese Temperaturen von bis zu 60 °C standhalten. Die Installation, Einstellung und Inbetriebnahme müssen von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist, und dies gemäß den geltenden Normen. Das Gerät kann entweder einzeln oder in Serie mit Geräten unserer Produktion installiert werden. Es ist erforderlich, einen Mindestabstand von 10 cm zu brennbaren Materialien einzuhalten. In diesem Fall müssen entsprechende Maßnahmen getroffen werden, um eine thermische Isolierung der brennbaren Teile sicherzustellen. Das Gerät darf nur auf einer nicht brennbaren Oberfläche oder an einer nicht brennbaren Wand installiert werden. **Vom Hersteller oder seinem Vertreter gesicherte Teile des Geräts dürfen von der Person, die die Installation durchführt, nicht verändert werden.**

4. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ

- Die Bedienung des Geräts darf nur von erwachsenen Personen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf sicher und gemäß den geltenden Normen des jeweiligen Marktes verwendet werden.

Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung

Schutz vor Hitzeeinwirkung

- Das Gerät muss so aufgestellt oder befestigt werden, dass es stabil auf einer nicht brennbaren Unterlage steht oder hängt.

In einem Abstand von weniger als der Sicherheitsdistanz dürfen keine Gegenstände aus brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts platziert werden. (Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und brennbaren Materialien beträgt 10 cm.)

Tabelle: Brennbarkeitsstufe von Baumaterialien gemäß ihrer Klassifizierung

Brennbarkeitsstufe	Baumaterialien
A – nicht brennbar	Granit, Sandstein, Beton, Ziegel, Keramikfliesen, Putz

Brennbarkeitsstufe	Baumaterialien
B – schwer entflammbar	Akumin, Heraklit, Lihnos, Itaver
C1 – schwer brennbar	Laubholz, Sperrholz, Hartpapier, Resopal
C2 – mittel brennbar	Spanplatten, Solodur, Korkplatten, Gummi, Bodenbeläge
C3 – leicht brennbar	Faserplatten, Polystyrol, Polyurethan, PVC

- Die obige Tabelle enthält Informationen zur Brennbarkeitsstufe von gängigen Baumaterialien. Geräte müssen sicher installiert werden. Bei der Installation sind außerdem die entsprechenden Planungs-, Sicherheits- und Hygienevorschriften zu beachten:
- Brandschutz von lokalen Geräten und Wärmequellen
- Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung
- Schutz vor Hitze einwirkung

5. INSTALLATION

Wichtig: Der Hersteller übernimmt keinerlei Garantie für Mängel, die durch unsachgemäße Verwendung, Nichtbeachtung der in der beigelegten Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen oder unsachgemäßen Umgang mit den Geräten entstehen. Die Installation, Anpassung und Reparatur von Geräten für Großküchen sowie deren Demontage aufgrund möglicher Beschädigungen der Gaszufuhr dürfen ausschließlich im Rahmen eines Wartungsvertrags durchgeführt werden. Ein solcher Vertrag kann mit einem autorisierten Händler abgeschlossen werden, wobei technische Vorschriften, Normen sowie Vorschriften für die Installation, die Stromversorgung, den Gasanschluss und die Arbeitssicherheit einzuhalten sind. Technische Anweisungen zur Installation und Einstellung sind AUSSCHLIESSLICH für spezialisierte Techniker bestimmt. Die folgenden Anweisungen richten sich an den für die Installation qualifizierten Techniker, damit alle Vorgänge so korrekt wie möglich und gemäß den geltenden Normen ausgeführt werden können. Alle Arbeiten im Zusammenhang mit der Einstellung usw. müssen ausschließlich bei vom Netz getrennten Geräten durchgeführt werden. Sollte es notwendig sein, das Gerät unter Spannung zu halten, ist äußerste Vorsicht geboten. Der Typ des Geräts für die Abzugsinstallation ist auf dem Typenschild angegeben und entspricht Geräten des Typs A1.

6. ANSCHLUSS DES ELEKTRISCHEN KABELS AN DAS NETZ

Installation der Stromzufuhr – diese Zufuhr muss separat abgesichert sein. Dies erfolgt durch einen passenden Leistungsschutzschalter mit einem Nennstrom, der von der Leistung des installierten Geräts abhängt. Die Leistung des Geräts entnehmen Sie dem Typenschild auf der Rückseite (oder Seite) des Geräts. Der angeschlossene Schutzleiter muss länger sein als die anderen Leiter. Schließen Sie das Gerät direkt an das Netz an. Es ist erforderlich, zwischen Gerät und Netz einen Schalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm zu installieren, der den geltenden Normen und Belastungsanforderungen entspricht. Der Schutzleiter (gelb-grün) darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden. Geräte, die für den Anschluss an eine Steckdose vorgesehen sind, dürfen nur angeschlossen werden, wenn die Steckdose ordnungsgemäß abgesichert ist. In jedem Fall muss das Netzkabel so verlegt werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50 Grad über der Umgebungstemperatur liegt. Bevor das Gerät an das Netz angeschlossen wird, muss sichergestellt werden:

- Der vorgeschaltete Leistungsschutzschalter und die interne Verkabelung halten die Strombelastung des Geräts aus (siehe Typenschild).
- Die Stromversorgung ist mit einer wirksamen Erdung ausgestattet, die den Normen des jeweiligen Marktes und den gesetzlichen Vorgaben entspricht.
- Die Steckdose oder der Schalter in der Stromzufuhr sind gut vom Gerät aus zugänglich.
- Das elektrische Anschlusskabel des Geräts besteht aus ölbeständigem Material.

Wir lehnen jegliche Verantwortung ab, wenn diese Normen nicht eingehalten werden oder die oben genannten Grundsätze verletzt werden. Vor der ersten Inbetriebnahme muss das Gerät gemäß der Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ gereinigt werden. Das Gerät muss über eine

Schraube mit Erdungssymbol geerdet werden.

- Stecken Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen in die Steckdose und ziehen Sie ihn nicht durch Ziehen am Netzkabel heraus!
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.
- **Der Netzanschlusspunkt darf maximal die folgende Impedanz aufweisen: $Z_{MAX} = 0,042 + j 0,026 \Omega$ für Phasenleiter und $0,028 + j 0,017 \Omega$ für den Neutralleiter.**

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

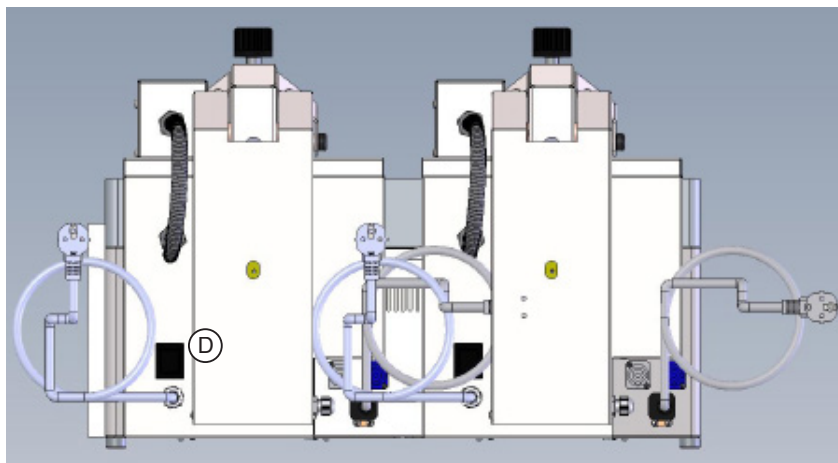
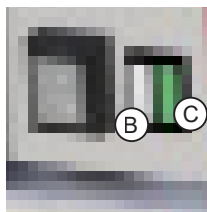
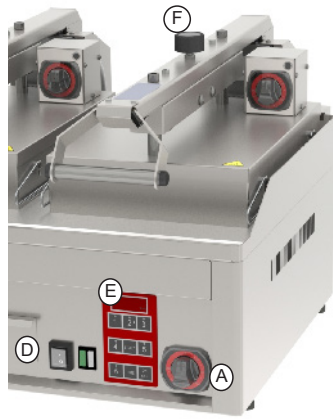
B – Auffheizkontrolllampe

C – Power-Anzeige

D – Zentraler schalter

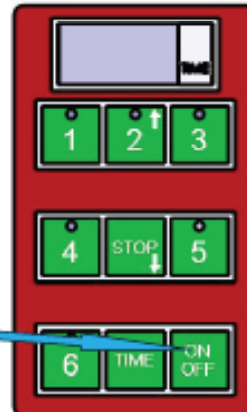
E – Digital thermostat

F – Verstellung der Höhe der oberen Platte



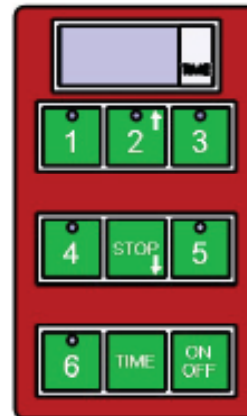
1) Einschalten / Ausschalten

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.

Aufgrund der unterschiedlichen physikalischen Eigenschaften der verwendeten Materialien (Chrom vs. Teflon) kann es zu geringfügigen Abweichungen der gemessenen Temperaturen zwischen der oberen und unteren Grillfläche kommen. Benutzerinformation: Dieser Temperaturunterschied ist eine natürliche Eigenschaft der Materialkombination und der spezifischen thermischen Merkmale der Teflonbeschichtung. Es handelt sich nicht um einen technischen Defekt, sondern um eine Eigenschaft der gewählten Konstruktion, um beste Grillergebnisse zu erzielen.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

Es wird empfohlen, das Gerät mindestens einmal im Jahr von einem Fachkundendienst überprüfen zu lassen. Alle Eingriffe am Gerät dürfen nur von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist. **ACHTUNG!** Das Gerät darf nicht mit direktem oder Hochdruckwasser gereinigt werden. Reinigen Sie das Gerät täglich. Eine tägliche Wartung verlängert die Lebensdauer und Effizienz des Geräts. Schalten Sie immer die Hauptstromzufuhr des Geräts aus. Reinigen Sie die Edelstahlteile mit einem feuchten Tuch und einem Reinigungsmittel ohne grobe Partikel und wischen Sie sie trocken. Verwenden Sie keine abrasiven oder korrosiven Reinigungsmittel. Achtung! Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen alle Schutzfolien von den Oberflächen entfernt werden. Anschließend reinigen Sie das Gerät gründlich mit Wasser und einem Geschirrspülmittel und wischen es mit einem feuchten Tuch ab. **HINWEIS** Die Garantie deckt keine Verbrauchsteile ab, die dem normalen Verschleiß unterliegen (Gummidichtungen, Glühlampen, Glas- und Kunststoffteile usw.). Ebenso gilt die Garantie nicht, wenn das Gerät nicht gemäß der Anleitung – durch einen autorisierten Techniker nach entsprechenden Normen – installiert wurde oder unsachgemäß behandelt wurde (Eingriffe in die interne Technik usw.) oder von ungeschultem Personal und entgegen der Bedienungsanleitung betrieben wurde. Die Garantie deckt auch keine Schäden ab, die durch Naturgewalten oder äußere Einwirkungen verursacht wurden. **Zweimal jährlich ist eine Kontrolle durch den Kundendienst erforderlich. Geben Sie Transportverpackungen und Geräte nach Ablauf ihrer Lebensdauer gemäß den Vorschriften zur Abfallentsorgung und zur Entsorgung von gefährlichem Abfall ab.**