



# Manuel d'instructions



## Steak grill semi-automatique chrome durable KDA 33 ED

# TABLE DES MATIÈRES

<b>1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ</b>	<b>3</b>
<b>2. DONNÉES TECHNIQUES</b>	<b>3</b>
<b>3. EMPLACEMENT DE L'ÉLECTRICITÉ</b>	<b>3</b>
<b>4. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE</b>	<b>3</b>
<b>5. INSTALLATION</b>	<b>4</b>
<b>6. CONNEXION DU CÂBLE ÉLECTRIQUE AU RÉSEAU</b>	<b>4</b>
<b>7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>8</b>

## 1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Décret du Ministère de santé. 38/21 Sb. Règlement 197/26/CE - Règlement REACH, 1935/24/CE - Règlement relatif au contact alimentaire.

Les produits répondent aux exigences du §26 de la loi n° 258/2 telle qu'en vigueur. Les produits répondent aux exigences de la directive RoHS 215/863/UE, 1/211, 517/214, 215/194, 215/195.

Attention, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects résultant d'une mauvaise installation, d'interventions ou de modifications inappropriées, d'un entretien insuffisant, d'une utilisation incorrecte, ou encore d'autres causes mentionnées dans les conditions générales de vente. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel et doit être manipulé par des personnes qualifiées. Les parties qui ont été réglées et sécurisées par le fabricant ou un technicien agréé ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.

## 2. DONNÉES TECHNIQUES

L'étiquette de données techniques est située sur le panneau latéral ou arrière de l'appareil. Avant l'installation, étudiez le schéma de câblage et toutes les informations suivantes dans les instructions ci-jointes.

Largeur nette [mm]	Profondeur nette [mm]	Hauteur nette [mm]	Poids net [kg]
330	442	442	38.00
Puissance électrique [kW]	Alimentation	Dimensions de la planche à griller [mm x mm]	
6.000	2x 230 V / 1N - 50 Hz	320 x 480 + 320 x 380	

## 3. EMPLACEMENT DE L'ÉLECTRICITÉ

Pour le bon fonctionnement et le placement de l'appareil, il est nécessaire de respecter toutes les normes prescrites suivantes pour le marché concerné. Déballez l'appareil et vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Placez l'appareil sur une surface horizontale (dénivelé maximum jusqu'à 2°). Les petites irrégularités peuvent être nivelées avec des pieds réglables. Si l'appareil est placé de manière à être en contact avec les parois des meubles, ceux-ci doivent résister à une température allant jusqu'à 60°C. L'installation, le réglage, la mise en service doivent être effectués par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles opérations, selon les normes en vigueur. L'appareil peut être installé individuellement ou en série avec d'autres appareils de notre fabrication. Une distance minimale de 10 cm doit être respectée par rapport aux matériaux inflammables. Dans ce cas, des aménagements appropriés doivent être prévus pour garantir une isolation thermique adéquate des parties inflammables. L'appareil doit être installé uniquement sur une surface ininflammable ou contre un mur ininflammable. **Les composants de l'appareil sécurisés par le fabricant ou son représentant ne doivent pas être modifiés par le personnel effectuant l'installation de l'appareil.**

## 4. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE

- l'appareil ne peut être utilisé que par des adultes
- l'appareil peut être utilisé en toute sécurité conformément aux normes suivantes :

Protection contre l'incendie dans les zones présentant un risque ou un danger particulier

Protection contre les effets de la chaleur

- l'appareil doit être placé de manière à ce qu'il repose ou soit suspendu fermement sur une surface non combustible

Les objets contenant des substances inflammables ne doivent pas être placés sur l'appareil à une distance inférieure à une distance de sécurité de celui-ci (la plus petite distance entre l'appareil et les substances inflammables est de 10 cm).

Tableau : degré d'inflammabilité des matériaux de construction inclus dans st. inflammabilité des substances et produits

Degré d'inflammabilité	Matériaux de construction
A - ininflammable	granit, grès, béton, brique, carreaux de céramique, plâtre
B – Difficile à inflammer	Acumin, Héraclite, Lihnos, Itaver
C1 - hautement inflammable	bois, bois dur, contreplaqué, papier dur, umakart
C2 - modérément inflammable	panneaux de particules, solodur, panneaux de liège, caoutchouc, revêtements de sol
C3 - Facilement inflammable	panneaux en fibres de bois, polystyrène, polyuréthane, PVC

- des informations sur le degré d'inflammabilité des matériaux de construction courants sont données dans le tableau ci-dessus. Les appareils doivent être installés de manière sécuritaire. Lors de l'installation, les règles de conception, de sécurité et d'hygiène pertinentes doivent également être respectées selon :
- sécurité incendie des appareils locaux et des sources de chaleur
- protection contre l'incendie dans les locaux présentant un risque ou un danger particulier
- protection contre les effets de la chaleur

## 5. INSTALLATION

**Important :** Le fabricant n'offre aucune garantie pour les défauts résultant d'une utilisation incorrecte, du non-respect des instructions contenues dans le manuel d'utilisation ci-joint et d'une mauvaise manipulation des appareils. L'installation, les modifications et les réparations des appareils pour grandes cuisines, ainsi que leur démontage en raison d'un possible dommage au raccordement de gaz, ne peuvent être effectués que sur la base d'un contrat de maintenance. Ce contrat peut être conclu avec un revendeur autorisé, tout en respectant les prescriptions techniques et les normes, ainsi que les règles concernant l'installation, l'alimentation électrique, le raccordement au gaz et la sécurité au travail. Instructions techniques d'installation et de réglage, à utiliser **UNIQUEMENT** par des techniciens spécialisés. Les instructions qui suivent se réfèrent à un technicien qualifié pour l'installation afin d'effectuer toutes les opérations de la manière la plus correcte et selon les normes en vigueur. Toute activité liée à la régulation, etc. doit être effectuée uniquement avec l'appareil déconnecté du réseau. S'il est nécessaire de maintenir l'appareil sous tension, il faut faire preuve de la plus grande prudence. Le type d'appareil pour l'évacuation est déclaré sur l'étiquette signalétique, il s'agit d'un appareil A1.

## 6. CONNEXION DU CÂBLE ÉLECTRIQUE AU RÉSEAU

Installation de l'alimentation électrique - cette alimentation doit être sécurisée séparément. Et ceci avec le disjoncteur correspondant du courant nominal en fonction de la puissance absorbée de l'appareil installé. Vérifiez la consommation électrique de l'appareil sur l'étiquette de production située sur le panneau arrière (ou sur le côté) de l'appareil. Le conducteur de terre connecté doit être plus long que les autres conducteurs. L'appareil doit être connecté directement au réseau, il est essentiel d'insérer un interrupteur entre l'appareil et le réseau, avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts, conforme aux normes en vigueur et à la charge. Le conducteur de mise à la terre (jaune-vert) ne doit pas être interrompu par cet interrupteur. Si l'appareil est destiné à être connecté à une prise, il doit être branché au réseau uniquement si la prise dispose d'une protection adéquate. Dans tous les cas, le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température de 50 degrés supérieure à celle de l'environnement. Avant de connecter l'appareil au réseau, il faut d'abord s'assurer que :

- le disjoncteur d'alimentation et la distribution interne peuvent supporter la charge actuelle de l'appareil (voir étiquette matricielle)
- le tableau de distribution est équipé d'une mise à terre efficace conformément aux normes et aux conditions fixées par la loi
- la prise ou l'interrupteur de l'alimentation est facilement accessible depuis l'appareil
- L'alimentation électrique de l'appareil doit être réalisée dans un matériau résistant à l'huile

**Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-respect de ces normes et en cas de violation des**

**principes ci-dessus. Avant la première utilisation, vous devez nettoyer l'appareil, voir chapitre nettoyage et entretien. L'appareil doit être mis à la terre à l'aide d'une vis portant une marque de mise à la terre.**

- Ne branchez pas la prise d'alimentation dans la prise électrique et ne la retirez pas de la prise avec les mains mouillées ou en tirant sur le câble d'alimentation !
- N'utilisez pas de rallonges ni de prises multiples.
- **Le point de connexion du réseau doit avoir l'impédance maximale  $Z_{MAX} = 0,042 + j 0,026 \Omega$  pour les conducteurs de phase et  $0,028 + j 0,017 \Omega$  pour le conducteur neutre.**

#### MODE D'EMPLOI

Attention !

Avant d'utiliser l'appareil, il est nécessaire de bien le laver avec un chiffon humide. Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance.

#### Bac de collecte d'huile

Il est important de contrôler régulièrement le bac et de le vider en temps opportun.

Vous devez nettoyer le bac après chaque arrêt de l'appareil. Déballiez l'appareil et vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Fixez l'installation au Fry-Top selon l'illustration soit à l'aide des pieds, soit à l'aide des pieds et des vis. Ensuite, placez les ressorts sur la plaque de contact de manière à les maintenir en position relevée et à ne pas les soulever automatiquement lorsque l'installation est abaissée.

Une distance minimale de 10 cm par rapport aux autres objets doit être respectée et tout contact de l'appareil avec des matériaux inflammables doit être évité. Dans ce cas, les ajustements appropriés doivent être effectués pour assurer l'isolation thermique des pièces inflammables.

Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal (D), Le témoin (C) indique que l'appareil est allumé. Tourner le dispositif de commande (A) jusqu'à ce que la puissance souhaitée soit réglée. Les voyants lumineux (B) et (C) sont semblés. Le témoin lumineux vert (C) indique : –si l'appareil est en marche. Le témoin orange (B) signale le fonctionnement du corps de chauffe et lorsqu'il s'éteint, l'appareil est chauffé à la température réglée. (E) Activer le minuteur en appuyant sur la touche ON/OFF. Choisissez ensuite l'un des cinq programmes pré-réglés et fermez le clam. Il se verrouille en position basse. Lorsque le temps pré-réglé est écoulé, l'alarme retentit et le clam s'ouvre tout seul. L'alarme peut être éteinte en appuyant sur la touche STOP. Le programme en cours peut être interrompu plus tôt en poussant la poignée du clam vers le haut. Le clam s'ouvre alors et le programme est interrompu. Après avoir refermé le clam, le programme interrompu se remet en marche depuis le début. N'utilisez l'appareil que lorsqu'il est sous surveillance. L'appareil s'éteint quand vous tournez le dispositif de commande (A) jusqu'à le point « 0 » et quand vous éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal (D).

A – Bouton de commande

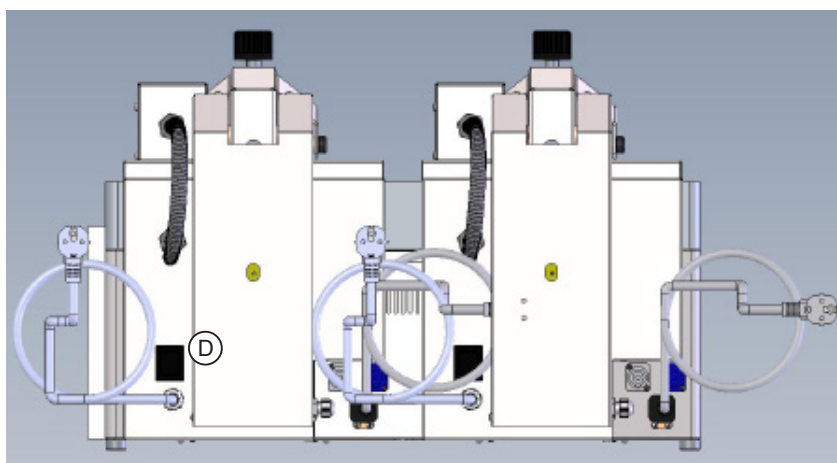
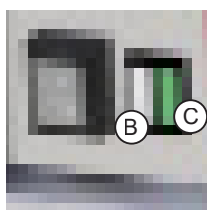
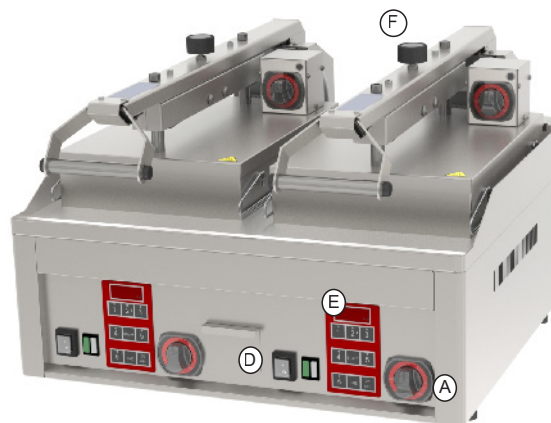
B – Veilleuse chauffage

C – Voyant d'alimentation

D – Interrupteur principal

E – Minuterie numérique

F – Réglage de la hauteur de la plaque supérieure



#### Avis important concernant l'utilisation

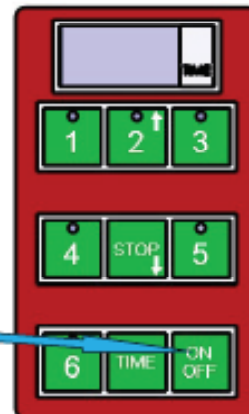
En raison des propriétés physiques différentes des matériaux utilisés (chrome et téflon), de légers écarts de température mesurée peuvent apparaître entre la surface supérieure et la surface inférieure.

#### Information utilisateur :

Cette différence de température est une caractéristique naturelle liée à la combinaison de ces matériaux et aux propriétés thermiques spécifiques de la feuille de téflon. Il ne s'agit en aucun cas d'un défaut technique, mais d'une caractéristique de conception visant à garantir des résultats de grillade optimaux.

## 1) ALLUMÉ/ÉTEINT

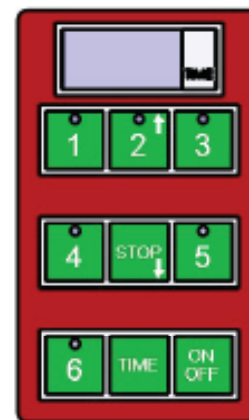
UTILISEZ CETTE TOUCHE



2) POUR LANCER LE TEMPS PRÉRÉGLÉ  
LE MINUTEUR DISPOSE DE 5 DURÉES PRÉRÉGLÉES.  
VOUS POUVEZ LANCER CES DURÉES EN APPUYANT SUR  
LES TOUCHES 1 À 5 OU LA TOUCHE :

## RÉGLAGE D'USINE

NUMÉRO DU PROGRAMME	DURÉE
PROGRAMME 1 (TOUCHE 1)	1 MIN.
PROGRAMME 2 (TOUCHE 2)	1:30 MIN.
PROGRAMME 3 (TOUCHE 3)	2 MIN.
PROGRAMME 4 (TOUCHE 4)	2:30 MIN.
PROGRAMME 5 (TOUCHE 5)	3 MIN.
PROGRAMME 6 (TOUCHE 6)	PROGRAMMATION PAR L'UTILISATEUR



POUR PROGRAMMER UN CYCLE DANS LE CADRE DU PROGRAMME 6 (TOUCHE 6), IL EST NECESSAIRE DE RESPECTER LES INSTRUCTIONS SUIVANTES

1. CONTRÔLEZ QUE L'ÉCRAN DU PANNEAU DE COMMANDE AFFICHE 3 TIRETS „---
2. APPUYEZ SUR LA TOUCHE DÉSIGNÉE „TIME“
3. UTILISEZ LA TOUCHE AVEC LA FLÈCHE VERS LE HAUT (TOUCHE 2) ET CELLE AVEC LA FLÈCHE VERS LE BAS (TOUCHE STOP) POUR MODIFIER LE TEMPS INDIQUÉ SUR L'ÉCRAN (MODIFICATION PAR INTERVALLES DE 30 SEC.).
4. LE TEMPS SÉLECTIONNÉ SUR LA MINUTERIE VA CLIGNOTER.
5. APPUYEZ ET MAINTENEZ LA TOUCHE DÉSIGNÉE „TIME“ POUR ENREGISTRER LA DURÉE CHOISIE.
6. APPUYEZ SUR LA TOUCHE „6“ POUR COMMENCER LE CYCLE DU GRILL.

SI VOUS UTILISEZ LA POSSIBILITÉ DE PROGRAMMATION DU PROGRAMME 6 POUR RENOUVELER LE CYCLE DÉFINI PAR L'UTILISATEUR, VOUS DEVEZ PROCÉDER SELON LES ÉTAPES 5 ET 6

LA FIN DU TEMPS PRÉRÉGLÉ EST INDIQUÉE PAR UN SIGNAL SONORE. CE SIGNAL SE COUPE AUTOMATIQUÉMENT AU BOUT D'UNE MINUTE OU BIEN IL PEUT ÊTRE ÉTEINT PAR L'UTILISATEUR À L'AIDE DE LA TOUCHE STOP.  
PENDANT QUE LA MINUTERIE INDIQUE QUE LE TEMPS S'EST ÉCOULÉ, LA TOUCHE ROUGE DU CLAVIER CLIGNOTE POUR INDIQUER L'INTERRUPTION DU PROGRAMME PRÉRÉGLÉ.  
VOUS POUVEZ INTERROMPRE UN PROGRAMME EN COURS EN APPUYANT SUR LA TOUCHE STOP.

## 7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est recommandé de faire vérifier l'appareil par un service professionnel au moins une fois par an. Toutes les interventions sur l'appareil ne peuvent être effectuées que par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles actions. **ATTENTION !** L'appareil ne doit pas être nettoyé avec de l'eau directe ou sous pression. Nettoyez l'appareil quotidiennement. Un entretien quotidien prolonge la durée de vie et l'efficacité de l'appareil. Toujours couper l'alimentation principale de l'appareil avant de le nettoyer. Lavez les parties en inox avec un chiffon humide et du détergent sans particules abrasives et séchez-les soigneusement. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs. Attention ! Avant d'utiliser l'appareil, il est nécessaire de retirer les films protecteurs de toute la surface, puis de le laver soigneusement avec de l'eau et du détergent à vaisselle, puis essuyez-le avec un chiffon humide. **AVERTISSEMENT** La garantie ne couvre pas les pièces d'usure soumises à l'usure normale (joints en caoutchouc, ampoules, pièces en verre et en plastique, etc.). La garantie ne s'applique pas non plus à l'appareil si l'installation n'a pas été effectuée conformément au manuel – par un technicien autorisé et selon les normes applicables, et si l'appareil a été manipulé de manière incorrecte (interventions internes, etc.) ou utilisé par du personnel non formé et en contradiction avec les instructions d'utilisation. De plus, la garantie ne couvre pas les dommages causés par des influences naturelles ou toute autre intervention extérieure. **Un contrôle par un service agréé est nécessaire 2 fois par an. Les emballages de transport et l'appareil en fin de vie doivent être remis au recyclage, conformément aux réglementations relatives à la gestion des déchets et des déchets dangereux.**