

# Bedienungsanleitung



**Halbautomatischer Steakgrill  
DURABLE CHROM  
KDA 66 ED**

## OBSAH

|   |          |
|---|----------|
| <b>1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG</b>                                 | <b>3</b> |
| <b>2. TECHNISCHE DATEN</b>                                      | <b>3</b> |
| <b>3. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ</b> | <b>3</b> |
| <b>4. INSTALLATION</b>  | <b>4</b> |
| <b>5. REINIGUNG UND WARTUNG</b>                                 | <b>5</b> |

## 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 beigefügten Handbuch.

| Netzbreite [MM] | Nettentiefe [MM] | Nettohöhe [MM] | Nettogewicht / kg | Power Electric [KW] | Griddle -Abmessungen [mm x mm] |
|-----------------|------------------|----------------|-------------------|---------------------|--------------------------------|
| 658             | 442              | 442            | 90.00             | 12.000              | 650 x 480 + 320 x 380 + 320 x  |

## 3. 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 Hitzeinwirkung
- 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 |
| 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 Hitzeinwirkung

## 4. INSTALLATION

**Wichtig:** Der Hersteller übernimmt keinerlei Garantie für Mängel, die durch unsachgemäße Verwendung, Nichtbeachtung der in der beigefügten 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.

### 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 Beherrschendräckchen (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.

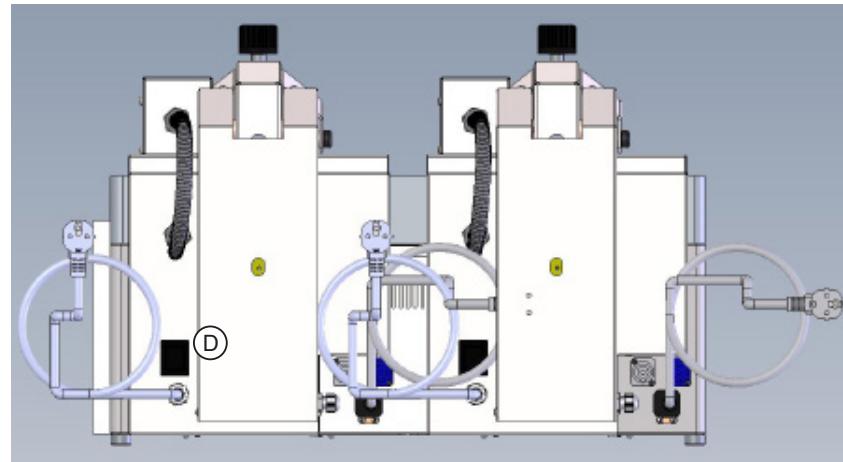
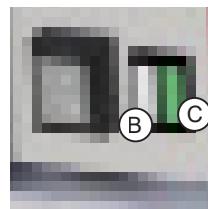
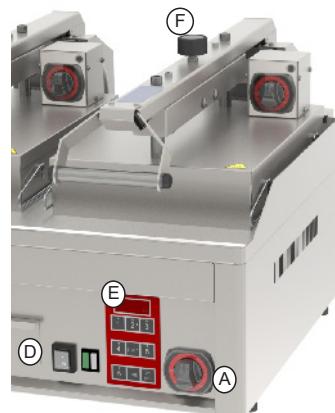
Das verlaufende Programm kann vorzeitig durchs Verschieben des Clam-Grill-Handgriffs aufwärts unterbrochen werden. Der Clam-Grill öffnet sich und das Programm wird unterbrochen. Nach wiederholter Schließung des Clam-Grills startet das unterbrochene Programm von Anfang an. Benutzen Sie das Gerät nur unter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

Das Gerät schalten Sie so aus, wenn Sie das Beherrschendräckchen (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



## 5. 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.**