

04/2013

Mod: EFT66/T-N

Production code: FTH-60E



Diamond
catering equipment

INHALT

Normenübereinstimmungsdeklaration	3
Technische Daten	3
Installation	4
Gerätplazierung	4
Tabelle	5
Netzanschluß des Elektrokabels	5
Instandhaltung	6
Gebrauchsanweisung	6
Bemerkungen und Empfehlungen	6
Reinigung und Instandhaltung	6
Ablauf im Falle einer schlechten Gerätefunktion bzw. Störung	7
Schaltplan FT- 30	8
Schaltplan FT- 60	9

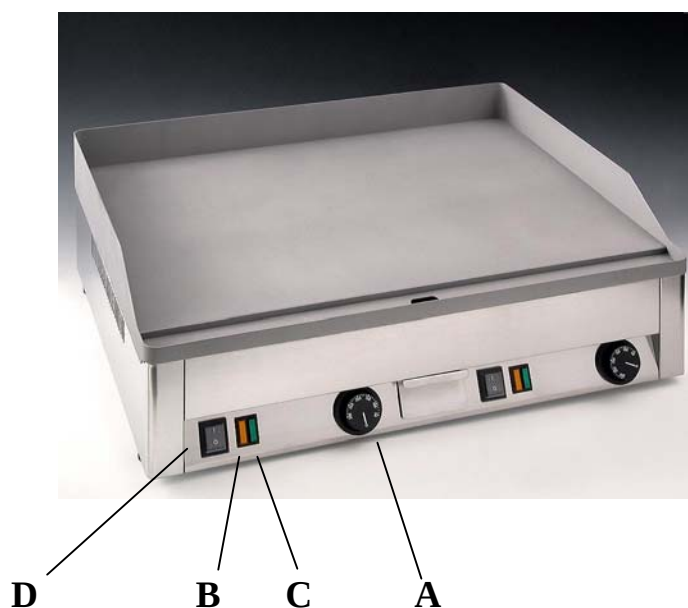
DIE NORMENÜBEREINSTIMMUNGSDEKLARATION

Der Produzent erklärt, daß die Geräte in einer Übereinstimmung mit den Vorschriften der CEE 90/396, dem Gesetz Nr. 22/1997 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.

Modell	Abmessung mm	Platteabmessung mm	Gewicht kg	Anschlußwert kW	Spannung V
FTH – 30	330x 530 x 220h	320 x 480	28	3	230
FTR – 30	330x 530 x 220h	320 x 480	28	3	230
FTH – 60	660x 530 x 220h	660 x 480	53	6	400
FTHR – 60	660x 530 x 220h	660 x 480	53	6	400



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

- 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 zum Grillen und Gratinieren angewendet werden
- 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

TECHNISCHE INSTRUKTIONEN FÜR DIE INSTALLATION UND REGULATION

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 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 plaziert wird, daß sie im Mobiliarwandkontakt stehen wird, so müssen diese einer Temperatur von 60°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.

DIE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN AUS DER SICHT DES FEUERSCHUTZES LAUT EN 061008

- Die Einrichtungsbedienung dürfen nur Erwachsene ausführen
- Das Gerät darf sicher in gewöhnlicher Umgebung laut EN 332000-1 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 kleinerer Masse als sicher vom Gerät bezeichnet wird, keine Gegenstände aus brennbaren Materialien (die kleinste Entfernung vom Brennbarem ist 10 cm) aufgestellt werden.
- Die sicheren Entfernungen von Massen der einzelnen Brenngrade und Informationen über Brenngrade der gewöhnlichen Baumassen - siehe Tabelle

Die 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, Boden beläge
C3	leicht brennbar	Holzfaserplatten, Polystyren, Polyureten, PVC

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 Wärmequellen
- EN 33 2000 Umgebung für elektrische Geräte

DER ELEKTRISCHE KABELNETZANSCHLUSS

Die Installation der elektrischen Anschaltung - 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 einzulegen, 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“. Schalten Sie das Gerät ein und lassen es cca 15-20 min. auf volle Leistung die Platte ausbrennen .

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.

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 Beherrscherrädchen (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 Beherrscherrädchen (A) in die Lage „0“ umdrehen und mit dem Hauptschalter (D) ausschalten.

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.

Die Bemerkungen und Empfehlungen

Benützen Sie das Gerät nur unter Aufsicht.

Die Reinigung und Instandhaltung

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 Edelstahlteile 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.**

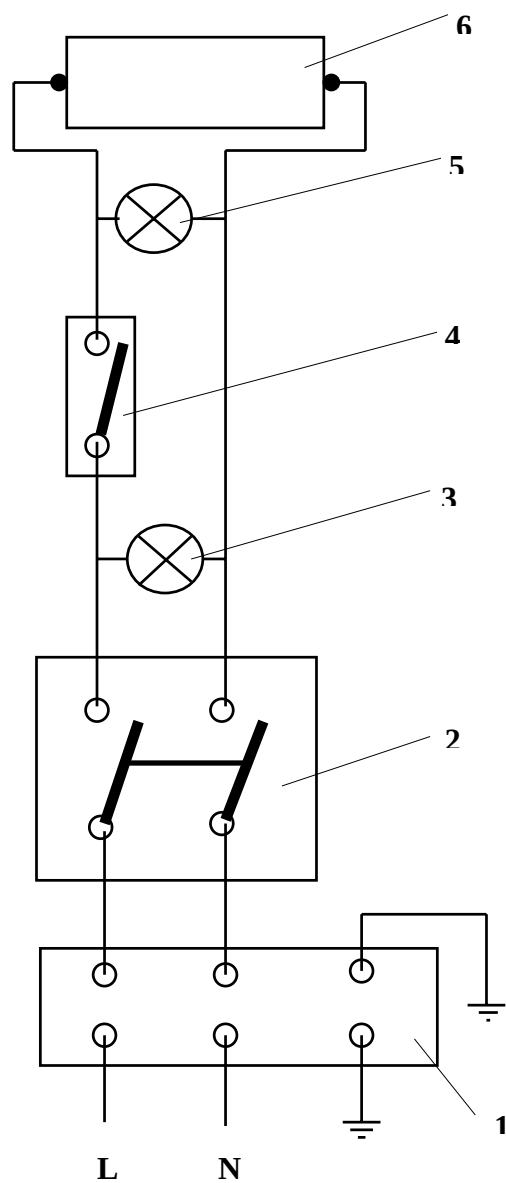
WIE MAN IM FALLE EINER STÖRUNG VORANGEHEN SOLL

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

Hinweis

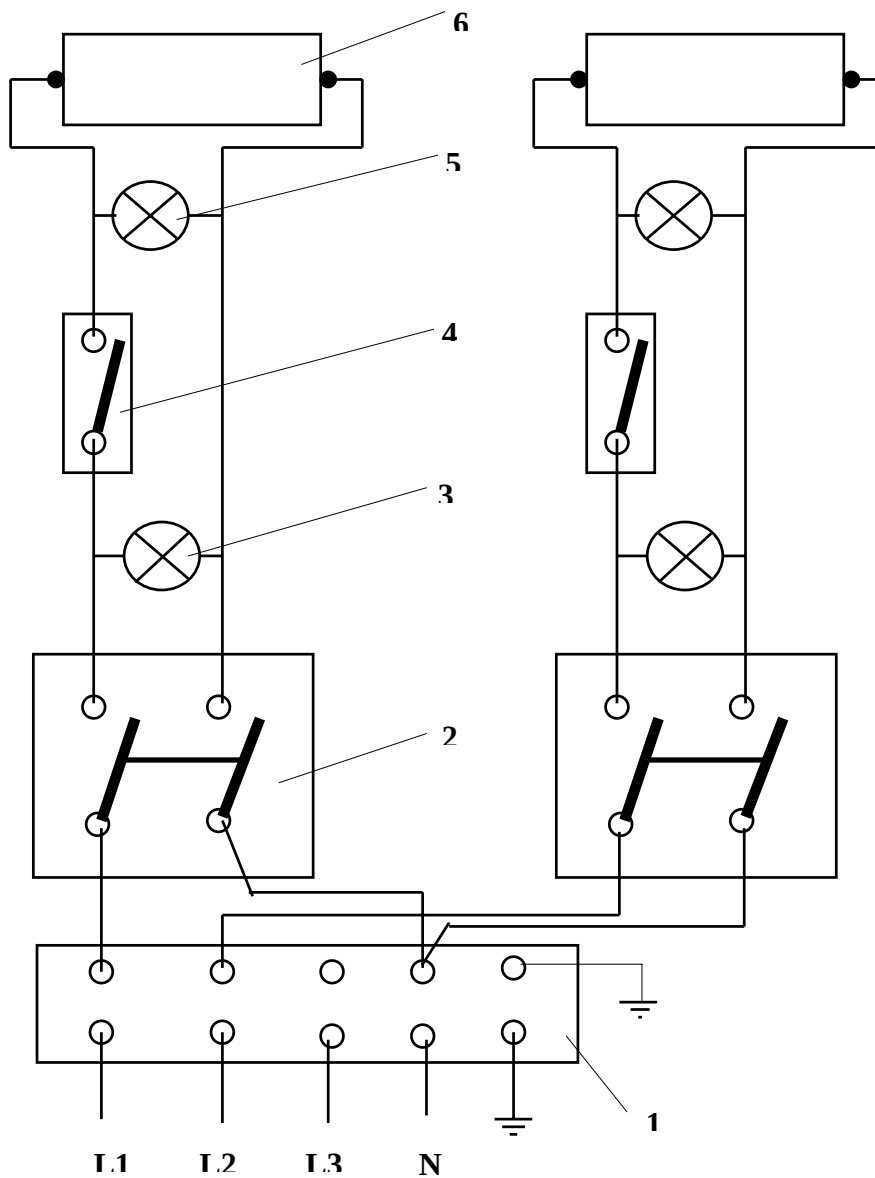
Die Garantie bezieht sich nicht auf alle Verbrauchsteile, die der geläufiger Abnutzung unterstehen (gesamte Gummidichtungen, Glühlampen, alle glasernde und plastiche Teile, usw.). Die Garantie bezieht sich nicht weiterhin auf Einrichtungen, die durch befugte Person laut Anweisung und entsprechender Normen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

SCHALTPLAN: FT – 30

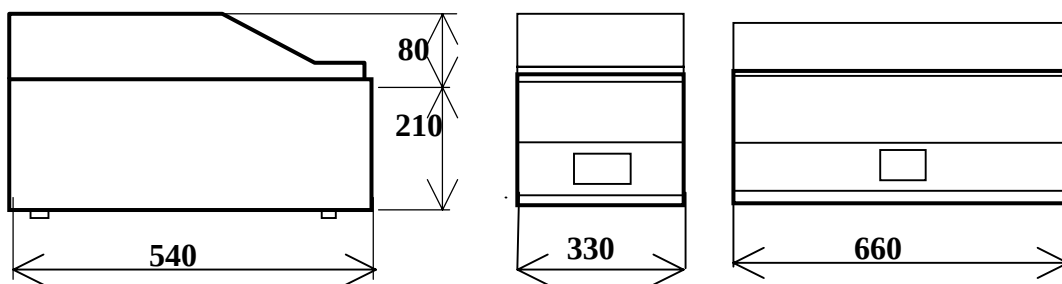


- 1- Klemmsbrett
- 2 - Hauptschalter
- 3 - Kontrollleuchte grün
- 4 - Thermostat
- 5 - Kontrollleuchte orange
- 6 - Heizungsspirale

SCHALTPLAN: FT – 60



- 1- Klemmsbrett
- 2 - Hauptschalter
- 3 - Kontrollleuchte grün
- 4 - Thermostat
- 5 - Kontrollleuchte orange
- 6 - Heizungsspirale



FTR - 30

FTHR - 60

FTH - 30

FTH - 60

