



INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE
DIE GEBRAUCHS-, UND INSTALLATIONSANWEISUNG
NOTICE D'INSTALLATION ET D'EMPLOI



ELECTRIC GRIDDLE PLATES

FTH - 30 E, EL / FTR - 30 E, EL / FTH-C - 30 E, EL
FTR-C - 30E, EL / FTH - 60 E, EL / FTHR - 60 E, EL
FTH-C - 60 E, EL / FTHR-C - 60 E, EL / FTH - 90 E, EL
FTH-C - 90 E, EL / FTH-C - 60 ED + 2x KD - 30 T + PD -
60/M / FTH-C - 30 ED + KD - 30 T / FTH-C - 30 + KD - 30 T
/ FTH-C - 60 + KD - 30 / KD-30 / KD - 30 T

CONTENT



DECLARATION OF A STANDARDS CONFORMITY	3
INSTRUCTION FOR USE	7
CLEANING AND MAINTENANCE	10



DIE NORMENÜBEREINSTIMMUNGSDEKLARATION	11
GEBRAUCHSANWEISUNG:	15
DIE REINIGUNG UND INSTANDSHALTUNG	18



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ	19
MODE D'EMPLOI	23
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	26

DECLARATION OF A STANDARDS CONFORMITY

The producer confirms that the devices agree with 2004/108/ES, 2006/95/ES standards, rule nr. 616/2006 sb., 17/2003 sb. and with relevant government orders. Instalation must be done with respect to valid standards. Attention, the producer refuses any responsibility in case of direct or indirect damages which are caused due to wrong instalation, incorrect intervention or modification, insufficient maintenance, incorrect use and also possibly caused by other reasons presented by items in sale conditions. This appliance is set only for skilled use and must be operated by qualified persons only. Parts set and secured by the producer or accredited person must not be rebuilt by user.

TECHNICAL DATA

Label with technical data is placed on the back side of the device. Study the electrical diagram of connection and all following information before instalation.

MODEL	VOLTAGE (V)	WATTAGE (KW)	TOP DIMENSIONS (CM)	DIMENSIONS (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
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	VOLTAGE (V)	WATTAGE (KW)	TOP DIMENSIONS (CM)	DIMENSIONS (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 – 30E	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

PACKING AND DEVICE CHECK

The device leaves our stocks properly packed with appropriate symbols and labels. There are also appropriate instructions for use. In case the packing shows bad handling or damage, it must be reclaimed at transporter immediately by writing and signing of a damage protocol.

Important notice:

- only for professional use
- this instructing guide must be read properly and carefully because it contains important information about safety elements, installation, use
- these recommendations refer to this product
- this product corresponds with valid standards
- this guide must be properly deposited for future use
- keep the children away from manipulation with the product
- when selling or moving the product to another place it is necessary to make yourself sure that the staff or the professional service has got acquainted with control and installation instructions from enclosed guide
- only authorised person can operate the product
- it can not be switched on without supervision
- we recommend to have the product checked by professional service min. once a year
- only original spare parts can be used for repairs
- the product can not be cleaned by the water jet or pressure shower
- by damage or break down disconnect all the feeders (water, gas, electricity) and call professional service
- producer refuses any responsibility in case of damages caused by wrong installation, by disobeying of above mentioned recommendations or by other use etc.

PLACEMENT

The device must be installed in well ventilated room what is necessary for regulation of the function of the device (technician must go by valid standard (EN....)). If the device is situated close to the wall or if it is in contact with the furniture walls, these walls must resist the temperatures ranging to 90°C. Installation, setting, putting into operation must be done by qualified person who is competent for this and according to the valid standards.

Wrap up the device and check whether it was not damaged during transport. Settle the device on horizontal surface (max imbalance 2°). Settle the device under the fumehood to eliminate water steam and bad smell. The device can be installed separately or in a set with devices of our production. Min. distance 10 cm from other subjects must be kept. It is also necessary to prevent our product from contact with combustible materials. In this case you must make corresponding changes to secure heat isolation of combustible parts. Safety measures from the standpoint of the fire protection according to EN 061008čl. 21:

SAFETY MEASURES FROM THE STANDPOINT OF THE FIRE PROTECTION ACCORDING TO EN 061008 ČL. 21

- only adults can operate the device
- device must be safely used in common surroundings according to EN 332000-4-462; EN 332000-4-42. You must switch the gas device off under the circumstances leading: to the danger of the temporary rise of the combustion gas or steam or during works when there is a big possibility of rise of the temporary fire danger or explosion (for example: to stick linoleum, PVC etc.).
- before you start to instal the device you must get the licence for connection to the gas feeder from the gasworks
- device must be placed so as to stand or hang on the noncombustible surface which is on each side 10 cm larger than the device. No subjects from combustible materials can be placed directly on the device or in distance which is shorter than safety distance (the shortest distance is 50 cm in the direction of the heat emission and 10 cm in other directions).- safety distances from various materials of different degree of combustion and information about the degree of comb. of common building materials - see chart:

Chart:

Combustion degree of building materials classified according to the combustion degree of materials and products (EN 730823)

A noncombustible	granit, sandstone, concretes, bricks, ceramic wallfacing tiles, plaster
B uneasily combustible	akumine, heraklite, lihnos, itavere
C1 hardly combustible	leafy wood, plywood, sirkoklit, rare paper formica
C2 middle combustible	fibreboards, solodure, cork boards, rubber, floor-coverings
C3 easily combustible	wood-fibreboards, polystyrene, polyurethane, PVC

Devices must be instalated in a safe way. When instaling you must respect corresponding project, safety and hygienic orders according to:

- EN 061008 fire protection of local devices and sources of heat
- EN 332000 (33 2000-4-482; 33 2000-4-42) surrounding for electric devices ČSN EN 1775 Gas supplying
- Gas fittings in the buildings - the highest operational pressure < 5 bar - operation demands
- § 10 law nr. 185/2001 Sb. about waste

CONNECTION OF THE ELECTRIC CABLE TO THE ELECTRICITY

Instalation of electric feeder - This feeder must be separately protected by a safety fuse according to the specific electric stream which depends on the wattage of the instaled device. Check the wattage on the label at the back of the device. Connect the device directly to the electricity but you must put the switch between the device and electric net. The switch must be placed in min. distance 3 mm between the particular contacts according to the standards and loading. The feeder of grounding (yellow-green) cannot be interrupted by this switch. In every case feeding cable must be placed so that no point of the cable will reach the temperature which is 50°C higher than the temperature of the surrounding. Before connecting the device check that:

- safety fuse of the feeder and inner mains can stand the loading of the device (see label of the matrix)
- mains are equipped with effective grounding according to standards (ČSN) and conditions given by law
- socket or switch of the feed is well accessible from device

We refuse any responsibility in case of not respecting above mentioned rules. Before the first use it is necessary to remove all the protection foil and to clean the device - see chapter „cleaning and maintenance“.

Maintenance: We recommend to have the device checked once a year by the proffesional service. Only qualified or competent persons can do interventions in the product.

TECHNICAL INSTRUCTIONS FOR INSTALATION AND REGULATION

Important:

The manufacturer does not provide warranty for defects caused by improper use, failure to instructions contained in the attached instructions for use and mistreatment of the appliances.

Installation, adjustment and repair of appliances for kitchens, as well as their removal because of possible damage to the gas can be carried out only under a maintenance contract, this contract may be signed with an authorized dealer, and must be complied with regulations and technical standards and regulations regarding the installation, power supply, gas connection and health & safety system.

These instructions are intended for the qualified technician who must perform the installation, put it into operation and test the appliance.

Any activity as settings, placement, rebalancing etc, must be made only when is device disconnected from electricity. If it is necessary to have the device connected to the electricity you must keep the highest attention to avoid any injuries.

DEVICE INSTALATION

Instalation, setting, rebuilding for another gas type, putting into operation must be done by qualifi ed person whois competent for this and according to the valid standards. The device can be instalated in good ventilated room. When it is possible place the device under the fumehood to suck off the products of combustion. Air needy to the burning is $2\text{m}^3/\text{h}/\text{kW}$ ot the performance of the instaled device. The device can be instalated separately or in a set with devices of our production. Min. distance 10 cm from other subjects must be kept.It is also necessary to prevent our product from contact with combustibile materials. In this case you must make corresponding changes to secure heat izolation of combustibile parts (for example:place between the device and combustibile material azbestos plate).

INSTRUCTION FOR USE

Attention!

Before the first use of the device wash the device with water containing detergent and then dry with the cleaning cloth. Never leave the device on without supervision!!!

!!! YOU MUST LUBRICATE THE TOP WITH VEGETABLE OIL AFTER EACH CLEANING !!!

Drawer for superfluous fat

You must check the drawer regularly and empty it in time. You must clean the drawer after each switching the device off.

Comments and recommendation

The devices with separated surface into 2 halves (FT-60) can be adjusted for different temperatures on both of the halves. You can also use only one half. Switch on by main switch (D), turn the knob (A) and adjust required performance. Pilot lamps (B) and (C) will light. Pilot lamp (B) lights when the device is connected to the electricity. Pilot lamp (C) lights when the heating spirals are on. Pilot lamp (C) goes out when the device reaches adjusted temperature. Switch the device off by turning the knob (A) into position „0“ and switch off the main switch (D).

Maintenance

We recommend to have the device checked once a year by the professional service. Only qualified or competent persons can do interventions in the product.

Comments and recommendation

Use the device only under supervision.

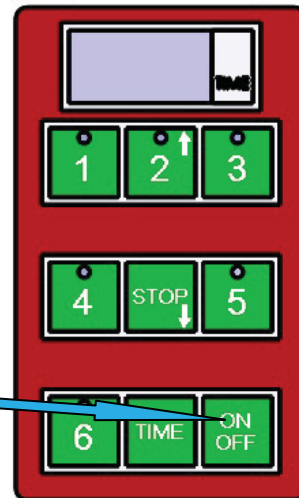


Instruction for use for digital timer

The timer does not control the power, it provides a visual countdown and alarm when a set cooking time has elapsed.

1) Switching on/off

Use button ON/OFF

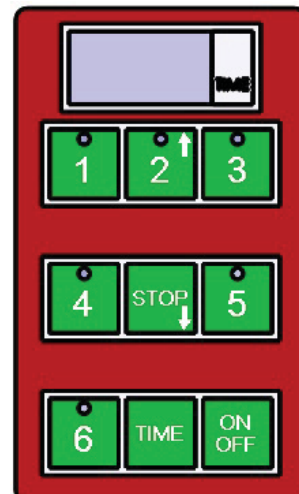


2) To start a pre-set time

The timer has 5 basic pre-set times.

These can be started by pressing buttons 1-5, where:

- 1- For example time for hamburgers
- 2- For example time for fish
- 3- For example time for rare steak
- 4- For example time for medium rare steak
- 5- For example time for well done steak



At the end of the set time, the timer alerts with a loud tone. This tone stops by timer itself after approximately 1 minute, or it can be stopped by the operator by pressing the STOP button. Whilst the timer is beeping a small red light flashes in the keyboard.

Interrupting the program

You can interrupt running pre-set program anytime you need by pressing the button STOP.

Attention!

Before the first use of the device wash the device with water containing detergent and then dry with the cleaning cloth. Never leave the device on without supervision!!!

Drawer for superfluous fat

You must check the drawer regularly and empty it in time. You must clean the drawer after each switching the device off.

Switch on by main switch (B), turn the knob (B) and adjust required performance. Pilot lamps (A) and (C) will light. Pilot lamp (A) lights when the device is connected to the electricity. Pilot lamp (C) lights when the heating spirals are on. Pilot lamp (C) goes out when the device reaches adjusted temperature. Switch the device off by turning the knob (B) into position „0“ and switch off the main switch (A).

Maintenance

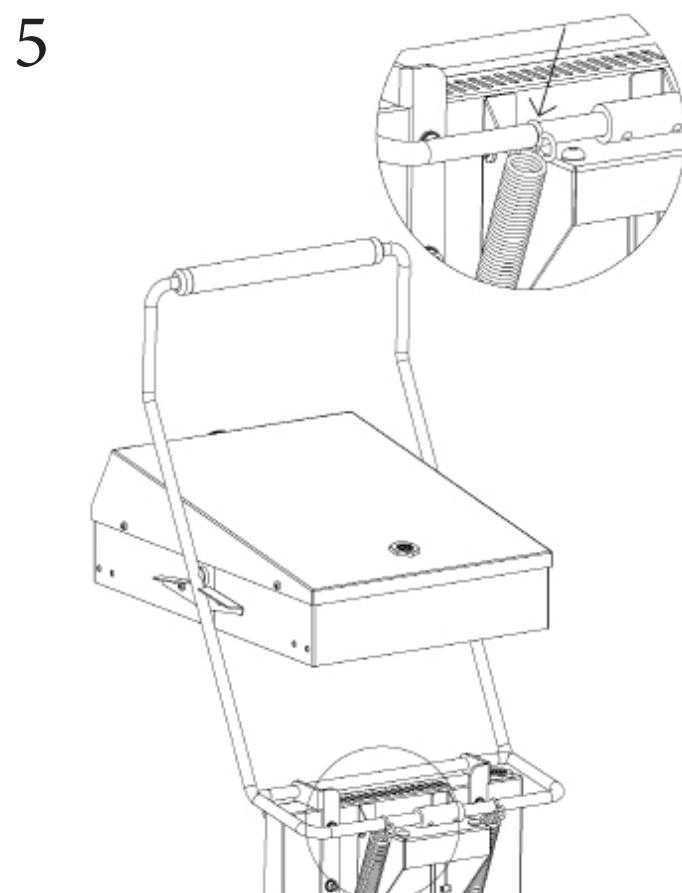
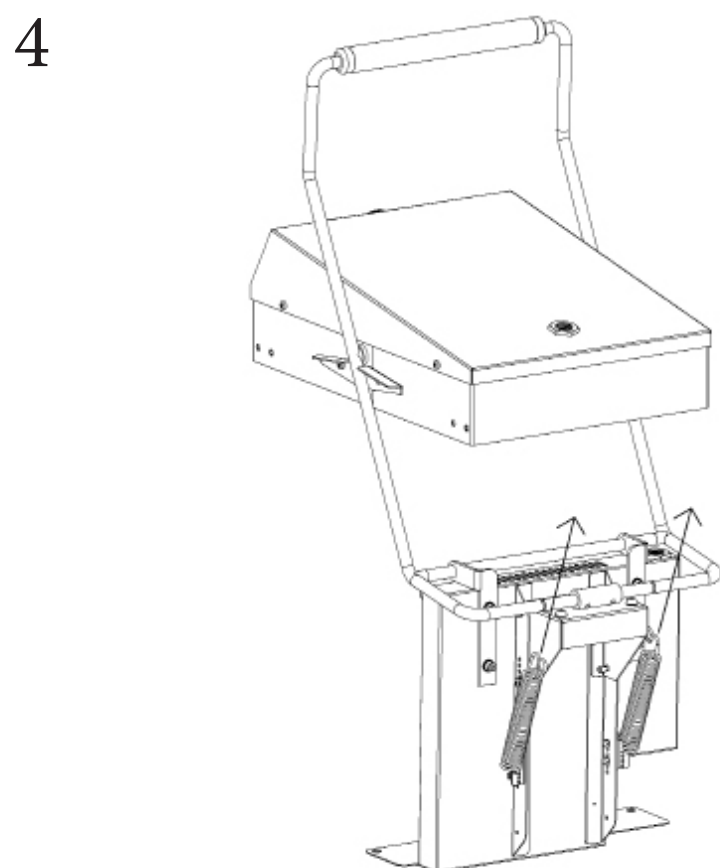
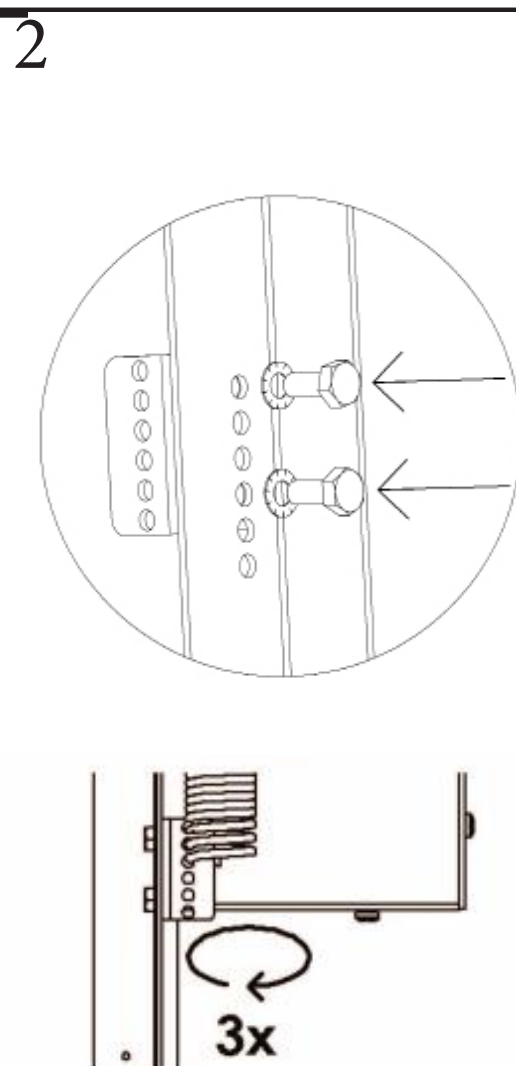
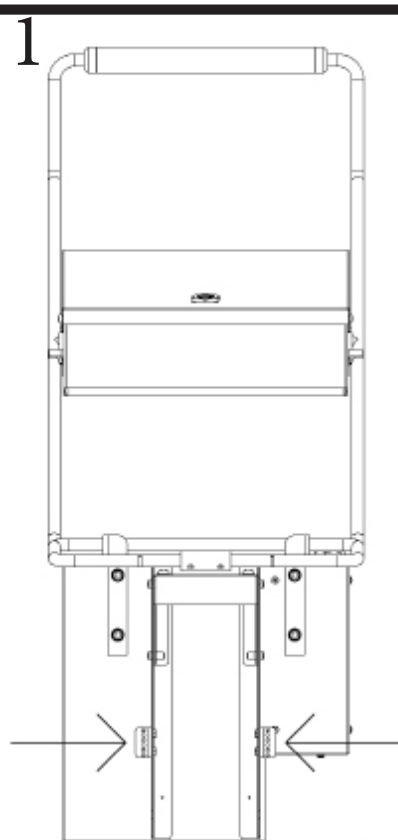
We recommend to have the device checked once a year by the professional service. Only qualified or competent persons can do interventions in the product.

Comments and recommendation

Use the device only under supervision.



A – Main switch
B – Thermostat
C – Orange indicator



CLEANING AND MAINTENANCE

ATTENTION! The device cannot be cleaned by direct or pressure water. Clean it daily. Daily maintenance keeps longer useful life and efficiency of the device. Before cleaning make sure to have disconnected the device from electricity. Always switch off the main feeder to the device. Stainless parts wash with moist cleaning cloth and non abrasive detergent than dry it by the cloth. Do not use abrasive and corrosive detergents. All food residues must be removed from the surface, you can use scraper.

!!! YOU MUST LUBRICATE THE TOP WITH VEGETABLE OIL AFTER EACH CLEANING !!!

WHAT TO DO IN CASE OF BREAK-DOWN

Switch off the electric feeder and call seller's professional service.

INDICATION

Guarantee does not cover all consumption parts succumable to common wear (rubber seals, bulbs, glass and plastic parts etc.). The guarantee does not refer to the devices which were not installed in correspondence with instructions - by qualified worker, in conformity with standards and when somebody handled incompetently the device (interventions into inner equipment) or the device was operated by non qualified staff or at variance with instructions for use. Guarantee does not also cover the damages caused due to influence of nature or other outer intervention.

DIE NORMENÜBEREINSTIMMUNGSDEKLARATION

Der Produzent erklärt, daß die Geräte in einer Übereinstimmung mit den Vorschriften der 2004/108/ES, 2006/95/ES dem Gesetz Nr. 616/2006 sb., 17/2003 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
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 – 30E	230	3	32 x 48	33 x 60 x 29 v
FTR – 30E	230	3	32 x 48	33 x 60 x 29 v
FTHC – 30E	230	3	32 x 48	33 x 60 x 29 v
FTRC – 30E	230	3	32 x 48	33 x 60 x 29 v
FTH – 60E	400	6	65 x 48	66 x 60 x 29 v
FTHR – 60E	400	6	65 x 48	66 x 60 x 29 v
FTHC – 60E	400	6	65 x 48	66 x 60 x 29 v
FTHRC – 60E	400	6	65 x 48	66 x 60 x 29 v
FTH – 90E	400	9	97 x 48	99 x 60 x 29 v
FTHC – 90E	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

- Nur für professionellen Verbrauch geeignet
- Diese Bedienungsanleitung 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 plaziert 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 JEDLICHE 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“.

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.

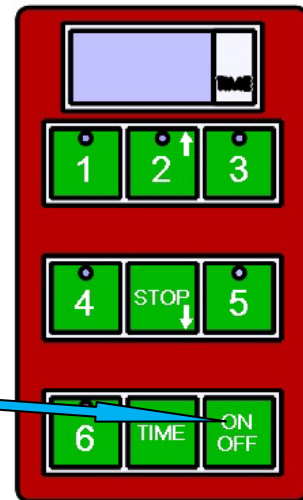


Bedienungsanleitung des digitalen Timers

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

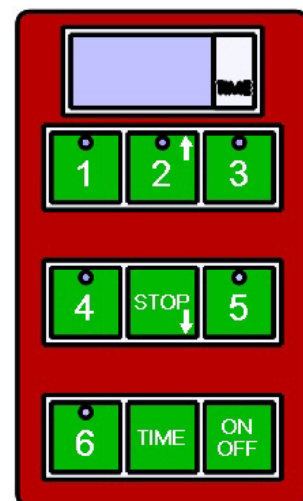
Die Taste ON/OFF verwenden



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.

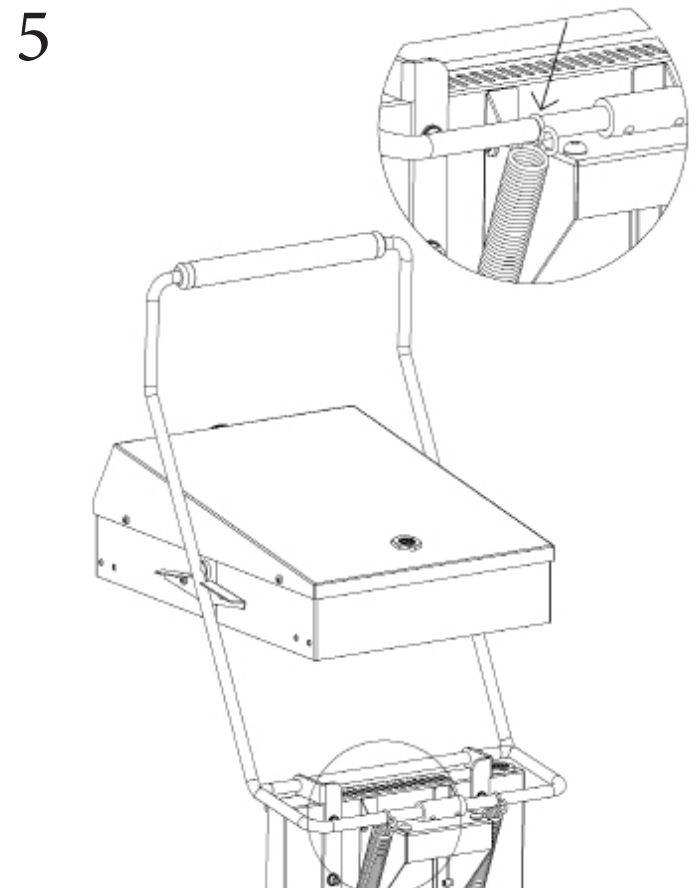
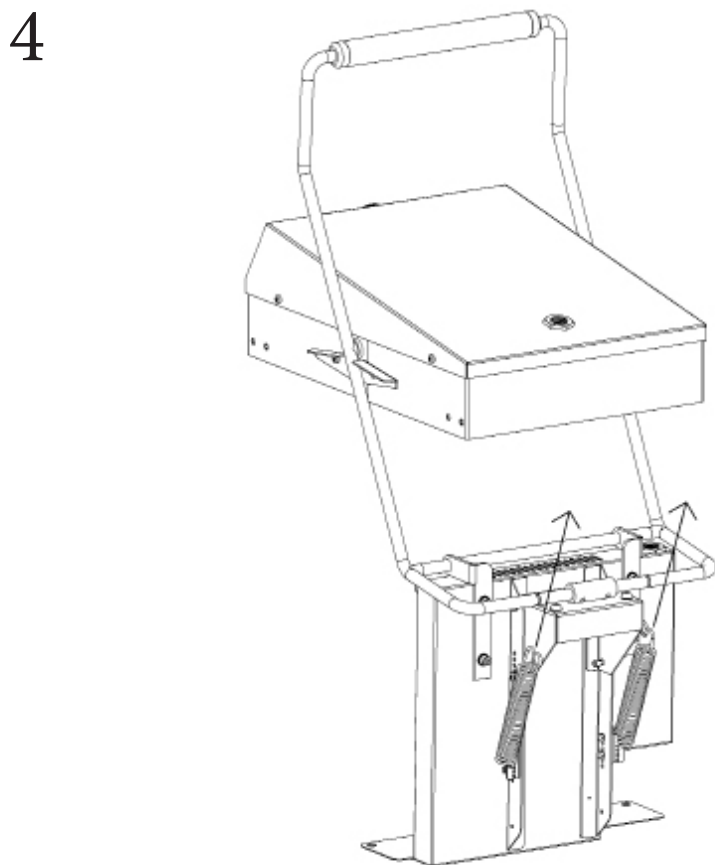
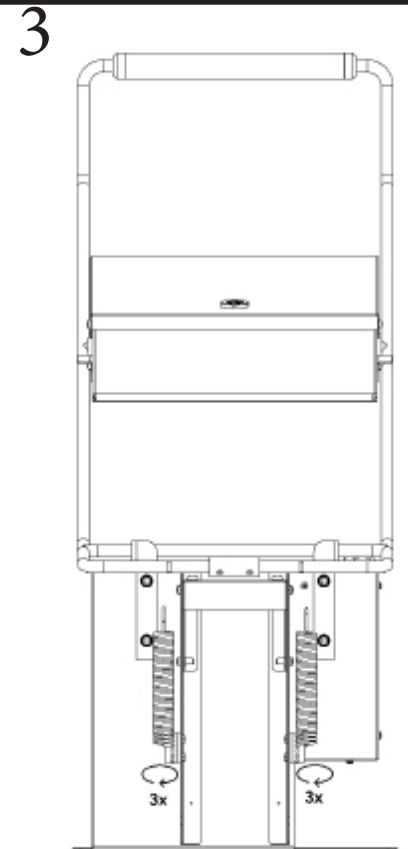
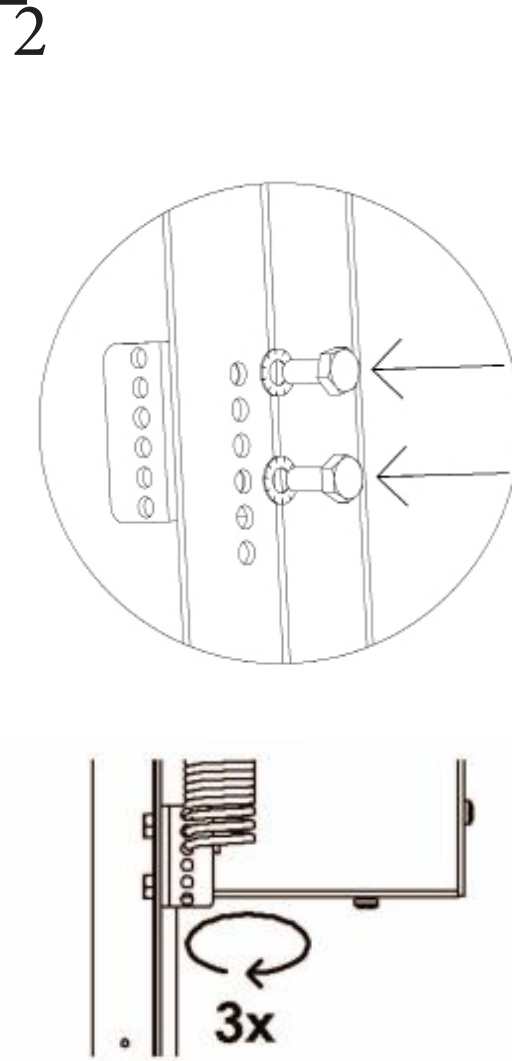
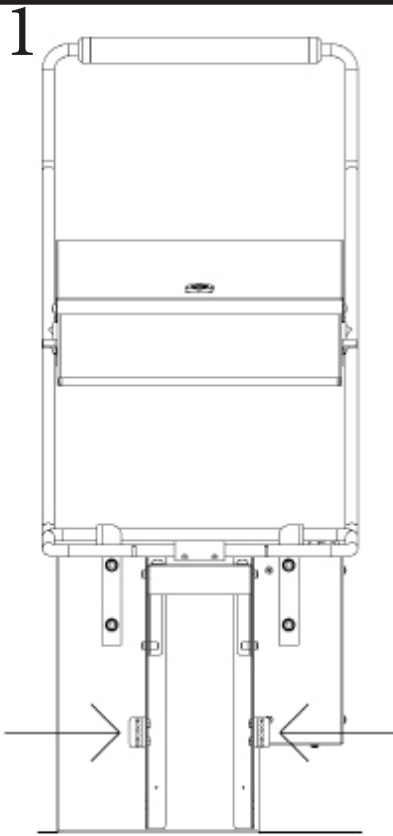
Es ist ein Mindestabstand von 10 cm von den übrigen Gegenständen einzuhalten und ein Kontakt des Geräts mit brennbaren Materialien zu vermeiden. In diesem Fall sind entsprechende Anpassungen sicherzustellen, um die Wärmeisolierung der brennbaren Teile zu gewährleisten.

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.

~



- 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 könnem 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.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le fabricant certifie la conformité des appareils aux normes 2004/108/ES, 2006/95/ES, 2006/95/ES à la loi n° 616/2006 sb., 17/2003 sb. et aux décrets applicables. L'installation doit être effectuée dans le respect des normes en vigueur. Attention: le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, directs ou indirects, causés par une mauvaise installation, par une utilisation, des interventions ou des modifications impropres, par un entretien insuffisant, ainsi qu'en cas de dommages dérivant des causes mentionnées dans les conditions de vente. L'appareil objet de la présente notice est prévu pour un usage professionnel, aussi son utilisation doit-elle être confiée à un personnel possédant les compétences nécessaires à cet effet. L'utilisateur ne doit procéder à aucune intervention ni à aucune modification sur les parties réglées et protégées par le fabricant ou autre personnel autorisé à cet effet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

L'étiquette sur laquelle figurent les caractéristiques techniques est apposée sur la partie postérieure de l'appareil. Avant de procéder à l'installation, prendre connaissance du schéma électrique et de toutes les informations que contient la présente notice.

MODEL	TENSION (V)	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS PLAQUE (CM)	DIMENSIONSTOTAL (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
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	TENSION (V)	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS PLAQUE (CM)	DIMENSIONS TOTAL (CM)
FTH – 30E	230	3	32 x 48	33 x 60 x 29 v
FTR – 30E	230	3	32 x 48	33 x 60 x 29 v
FTHC – 30E	230	3	32 x 48	33 x 60 x 29 v
FTRC – 30E	230	3	32 x 48	33 x 60 x 29 v
FTH – 60E	400	6	65 x 48	66 x 60 x 29 v
FTHR – 60E	400	6	65 x 48	66 x 60 x 29 v
FTHC – 60E	400	6	65 x 48	66 x 60 x 29 v
FTHRC – 60E	400	6	65 x 48	66 x 60 x 29 v
FTH – 90E	400	9	97 x 48	99 x 60 x 29 v
FTHC – 90E	400	9	97 x 48	99 x 60 x 29 v

CONTROLE DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

En vue de son transport, l'appareil quitte les établissements du fabricant parfaitement emballé (sur l'emballage sont apposés les étiquettes et les symboles nécessaires à cet effet). L'emballage contient également la notice des instructions d'utilisation. Dans le cas où l'emballage présenterait des dommages ainsi que dans le cas où il s'avérerait qu'il a été manipulé sans les précautions nécessaires, il est impératif d'adresser sans attendre une déclaration au transporteur en y joignant une acceptation de la marchandise sous réserve.

Recommandation importante:

- Pour usage professionnel seulement
- La présente notice des instructions d'utilisation et d'entretien contient d'importantes informations relatives à la sécurité, à l'installation et à l'utilisation; il est nécessaire d'en effectuer attentivement la lecture.
- Les recommandations se réfèrent à l'appareil objet de la présent notice.
- L'appareil est conforme aux normes en vigueur.
- Veiller à bien conserver la notice de telle sorte qu'elle puisse être consultée à tout moment en cas de besoin.
- Ne pas laisser des enfants s'approcher de l'appareil durant son utilisation.
- Pendant la vente ou après le déménagement de l'appareil vérifier que le personnel lise attentivement la présente notice d'utilisation
- L'appareil ne peut être utilisé que par le personnel instruit
- L'appareil ne peut être laissé en marche sans surveillance
- Il est recommandé de faire l'appareil contrôler au moins une fois par an dans un service spécialisé
- Ne pas utiliser que des pièces détachées originelles.
- En cas de défaut ou de mauvaise fonction, débrancher l'appareil (eau, gaz, électricité) et appeler un service spécialisé
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, directs ou indirects, causés par une mauvaise installation, utilisation , etc

LA LOCATION

Le local dans lequel l'appareil est installé doit être bien ventilé. Si l'appareil doit toucher le parois , celui-ci doit résister à la chaleur de 90°C au minimum. L'installation, le réglage et la mise en marche doivent être effectués par une personne qualifiée ayant une autorisation nécessaire selon les normes en vigueur.

Déballez l'appareil et vérifiez s'il n'était pas endommagé pendant le transport. Placez l'appareil sur une surface horizontale (pente maximale de 2°). Placez l'appareil sous une hotte pour éliminer la vapeur et mauvaise odeur.

L'appareil peut être installé seul ou en série avec d'autres appareils de notre fabrication. Il faut respecter la distance minimale de 10 cm entre l'appareil et d'autres objets ainsi qu'éviter le contact avec les matériaux inflammables. Dans ce cas il faut prévoir les arrangements nécessaires pour assurer la protection des parties inflammables.

INSTRUCTIONS TECHNIQUES POUR INSTALLATION ET REGLEMENT

Important:

Le fabricant ne fournit pas de garantie pour les défauts causés par l'usage, tout manquement impropre aux instructions contenues dans les instructions ci-jointes pour l'utilisation et aux mauvais traitements des appareils.

Installation, réglage et réparation d'appareils pour les cuisines, ainsi que leur élimination en raison de dommages possibles au gaz peut être effectuée qu'en vertu d'un contrat de maintenance, ce contrat peut être signé avec un distributeur agréé, et doivent être conformes à la réglementation technique et normes et réglementations concernant l'installation, l'alimentation, de raccordement de gaz et de la santé et la sécurité du système.

Ces instructions sont destinées au technicien qualifié qui doit effectuer l'installation, le mettre en marche et tester l'appareil.

Toute activité en tant que paramètres, le placement, le rééquilibrage etc, doit être faite que lorsqu'il est périphérique déconnecté de l'électricité. Si il est nécessaire d'avoir le périphérique connecté à l'électricité, vous devez garder la plus grande attention afin d'éviter toute blessure.

MÉSURES DE SÉCURITÉ POUR LA PROTECTION CONTRE INCENDIE SELON EN 06 1008 ARTICLE 21:

- l'appareil ne peut être utilisé que par des personnes majeures
- l'appareil peut être utilisé dans un espace ordinaire selon EN 332000-4-482; 332000-4-42
- l'appareil doit être placé ou suspendu d'une manière stable sur une surface ininflammable

Il est interdit de placer sur l'appareil ou dans la distance inférieure à 10 cm de l'appareil des objets inflammables.

- les distances de sécurité pour les matériaux inflammables selon leurs degré d'inflammabilité et les informations sur l'inflammabilité des matériaux de construction – voir le tableau

Tableau:

degré d'inflammabilité d'un matériel de construction (EN 730823)

A ininflammables	granit, grès, béton, briques, carrelage céramique, enduit
B difficilement inflammables	acumin, héraclite, lihnos, itaver
C1 mal inflammables	bois des arbres feuillus, contre-plaqué, papier durci, umakart
C2 inflammabilité moyenne	aggloméré, solodur, liège, caoutchouc, revêtements
C3 inflammabilité facile	planches de fibre de bois, polystyrène, polyurethane, PVC

L'appareil doit être installé d'une manière sûre. Pour l'ajustage de l'appareil est ce-ci procuré des pieds réglables.

- EN 06 1008 protection contre incendie des consommateurs d'énergie locaux et des émetteurs de chaleur
- EN 33 2000 (33 2000-4-482; 33 2000-4-42) le milieu pour les appareil électriques

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Installation de prise de courant – La prise de courant doit avoir un coupe-circuit indépendant en dépendance de puissance fournie de l'appareil. Vérifiez la puissance de l'appareil sur la plaque des caractéristiques techniques.

Branchez l'appareil directement au réseau, il faut mettre un interrupteur entre le réseau et l'appareil, son ouverture de contacts étant 3 mm au minimum. Câble de terre (vert-jaune) ne peut pas être interrompu par cet interrupteur. En tout cas, le câble de prise de courant doit être placé de telle manière que sa température ne dépasse jamais la température du milieu de plus que 50°C. Avant le branchement au réseau, s'assurer que :

- le coupe-circuit et distribution intérieure peuvent endurer la charge de l'appareil (voir la plaque)
- la mise à la terre fonctionne selon les normes en vigueur (EN) et selon la loi
- la prise ou l'interrupteur de circuit sont faciles d'accès

Le fabricant rénonce à toute responsabilité en cas que les normes ne seront pas respectés ainsi qu'en cas de dérogation des règles mentionnés ci-haut.

Avant la première utilisation, il faut retirer le film de protection et nettoyer l'appareil – voir chapitre « nettoyage et entretien ».

Entretien:

Il est recommandé de faire contrôler l'appareil dans un service spécialisé au moins une fois par an. Toutes les interventions peuvent être effectuées seulement par une personne qualifiée ayant une autorisation pour ces interventions.

MODE D'EMPLOI

Avant la 1^{ère} mise en route retirer la feuille de protection. Nettoyer toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon doux, d'eau tiède et d'un détergent, de façon à éliminer les produits antirouille appliqués durant la fabrication et essuyer ensuite l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.

AFIN D'ÉVITER LA FORMATION DE ROUILLE, IL FAUT TRAITER LA SURFACE DES PLAQUES AVEC UNE HUILE VÉGÉTALE APRÈS CHAQUE NETTOYAGE

Mettre l'appareil en route à pleine puissance pour 15-20 environ minutes afin de cuire la plaque.
Ne jamais laisser l'appareil en marche sans surveillance!!

Tiroir récupérateur de graisse

Il faut contrôler ce récipient régulièrement et le vider à temps. Le récipient doit être nettoyé après chaque débranchement de l'appareil.

OBSERVATIONS ET RECOMMANDATIONS

Les appareils avec le plan de travail divisé à deux moitiés permettent de régler la température différente pour chaque moitié de la plaque ou bien utiliser une seule moitié.

Actionner l'interrupteur général (D) et positionner le bouton du thermostat (A) sur la température souhaitée. Les voyants (B) et (C) seront allumés. Le voyant (B) est allumé quand l'appareil est sous le courant électrique. Le témoin (C) est allumé si les résistances sont en marche. Le voyant (C) s'éteint aussitôt que la plaque est échauffée à la température ajustée. Pour débrancher l'appareil, rendre le bouton du thermostat (A) dans la position „0“ et débrancher l'interrupteur (D).

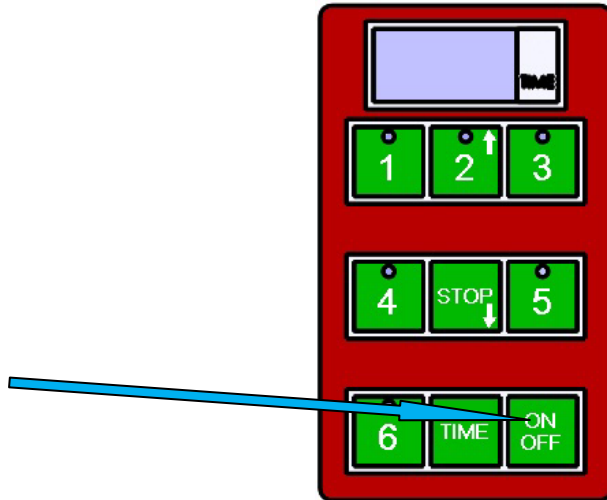


Instruction d'utilisation de la minuterie numérique

La minuterie ne contrôle pas l'alimentation électrique, elle permet de visualiser le temps restant et avertit lorsque le temps de cuisson pré-réglé s'est écoulé.

1) Mise en marché / Arrêt

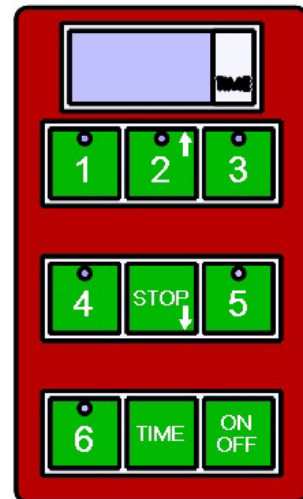
Utilisez le bouton ON/OFF



2) Pour choisir une durée pré-réglée

Cette minuterie dispose de 5 temps pré-réglés de base. Ceux-ci peuvent être sélectionnés en utilisant les touches 1 à 5 de la façon suivante :

- 1- Par exemple le temps pour les hamburgers
- 2- Par exemple le temps pour le poisson
- 3- Par exemple le temps pour un steak saignant
- 4- Par exemple le temps pour un steak à point
- 5- Par exemple le temps pour un steak bien cuit



À la fin du temps pré-réglé, la minuterie vous avertit en émettant un signal sonore. Ce signal sonore s'arrête automatiquement après 1 minute environ, mais vous pouvez aussi l'arrêter manuellement en appuyant sur le bouton STOP. Une petite lumière rouge clignote sur l'écran pendant tout le temps de la sonnerie.

Interruption du programme

Vous pouvez interrompre le programme pré-réglé à tout moment en appuyant sur la touche STOP.

MODE D'EMPLOI

Avant la première utilisation, retirez le film de protection et nettoyez l'appareil à l'eau avec un lessiviel puis rincez à l'eau propre

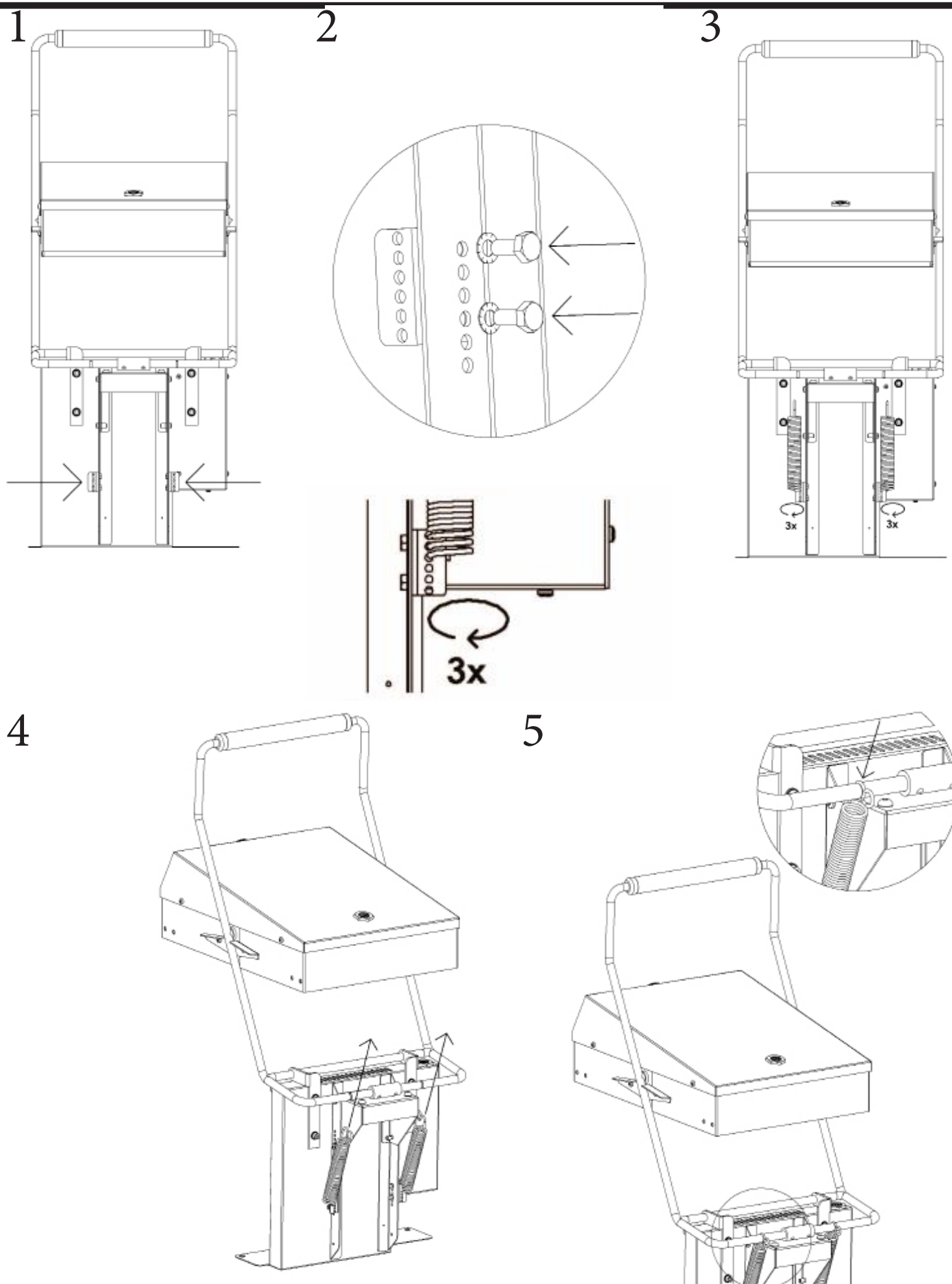
Déballez l'appareil et vérifiez tout endommagement éventuel pendant le transport. Fixez l'équipement au FRY TOP selon l'image, soit à l'aide des petites pattes ou des petites pattes et des vis. Ensuite, ajustez sur les ressorts KD pour qu'ils le maintiennent en position levée et ne le soulèvent pas spontanément lorsque l'équipement est baissé.

Il est indispensable de respecter une distance minimale de 10 cm par rapport aux autres objets et d'éviter le contact de l'appareil avec les matériaux inflammables. Dans ce cas, il faut assurer l'adaptation correspondant afin d'assurer l'isolation thermique des parties inflammables.

Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal (A). Tourner le dispositif de commande (B) jusqu'à ce que la puissance souhaitée soit réglée. Le témoin lumineux vert (A) indique : –si l'appareil est en marche. Le témoin orange (C) signale le fonctionnement du corps de chauffe et lorsqu'il s'éteint, l'appareil est chauffé à la température réglée. L'appareil s'éteint quand vous tournez le dispositif de commande (B) jusqu'à le point « 0 » et quand vous éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.



- A – Interrupteur
- B – Thermostat
- C – Témoin orange



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION! Le nettoyage au jet d'eau ou sous pression n'est pas autorisé.

Nettoyer l'appareillage tous les jours. Le nettoyage quotidien prolonge la durée de service et l'efficacité d'appareillage. Avant d'effectuer toute entretien, il faut débrancher l'appareil du réseau électrique. Les parties en inox doivent être nettoyées avec un chiffon humide, à l'aide d'un détergent liquide, non abrasif et ensuite être bien essuyées. Pour éliminer les reliefs du plan de travail, il est possible d'utiliser une spatule.

Comment procéder en cas d'une panne

Débrancher la prise du cordon secteur et contacter le service après-vente du revendeur.

MAINTENANCE

Il est conseillé de faire contrôler l'appareil au moins une fois par an par un service spécialisé. Tous les interventions dans l'appareil peuvent être effectuées uniquement par une personne qualifiée, possédant l'autorisation à telles opérations

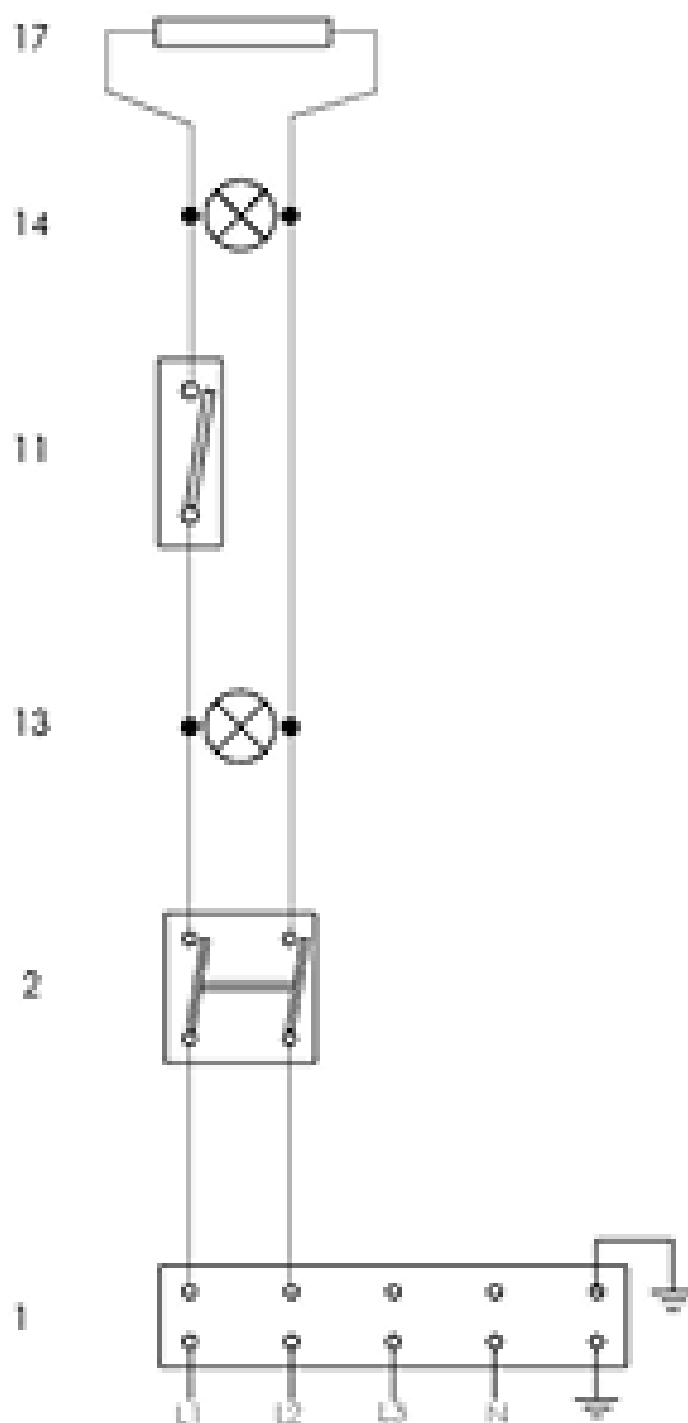
!!! AFIN D'ÉVITER LA FORMATION DE ROUILLE, IL FAUT TRAITER LA SURFACE AVEC UNE HUILE VÉGÉTALE APRÈS CHAQUE NETTOYAGE !!!!!

AVERTISSEMENT

La garantie ne couvre pas de pièces soumises à l'usure normale (étanchements en caoutchouc, lampes, pièces plastiques et en verre, etc.) ainsi que l'appareillage dont l'installation n'a pas été exécuté conformément à la mode d'emploi, par une personne qualifiée et conformément aux normes correspondantes. La garantie ne couvre pas de dommages causés par une manipulation non autorisée (interventions dans l'appareillage intérieure) ou si l'appareil était servi par des personnes non qualifiées et/ou en cas de non-respect des instructions du manuel d'utilisation. La garantie ne couvre pas de dégâts causés par des actions naturelles ou par d'autres influences extérieures.

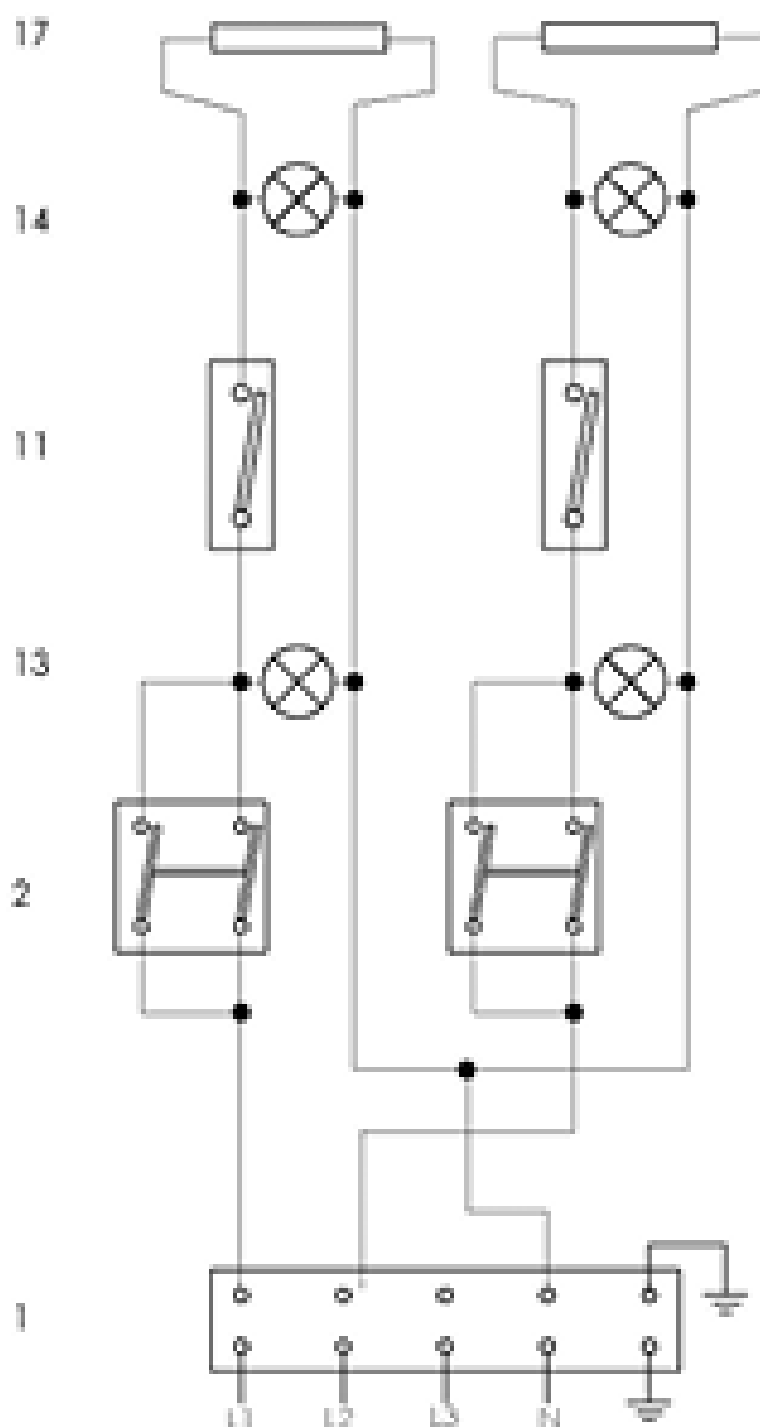
EL. CONNECTION DIAGRAM / SCHALTPLAN / SCHÉMA DU ELECTRIQUE

FT** 30



	ENGLISH	DEUTSCH	FRANÇAIS
1	TERMINAL BOARD	KLEMMSBRETT	TABLETTE A BORNES
12	SAFETY THERMOSTAT	SICHERHEITSTHERMOSTAT	THERMOSTAT DE SECURITÉS
2	BACKLIT SWITCH	LEUCHTSCHALTER	INTERUPTEUR PRINCIPAL
11	THERMOSTAT	TERMOSTAT	THERMOSTAT
13	ORANGE CONTROL LIGHT	ORANGEKONTROLLEUCHT	VOYANTE ORANGE
14	GREEN CONTROL LIGHT	GRÜNES KONTROLLEUCHT	VOYANTE VERT
17	HEATING ELEMENT	HEIZELEMENT	RÉCHAUFFER
8	CONTACTOR	SCHÜTZ	CONTACTEUR
9	CONTACTOR COIL	SCHÜTZSPULE	BOBINE DU CONTACTEUR

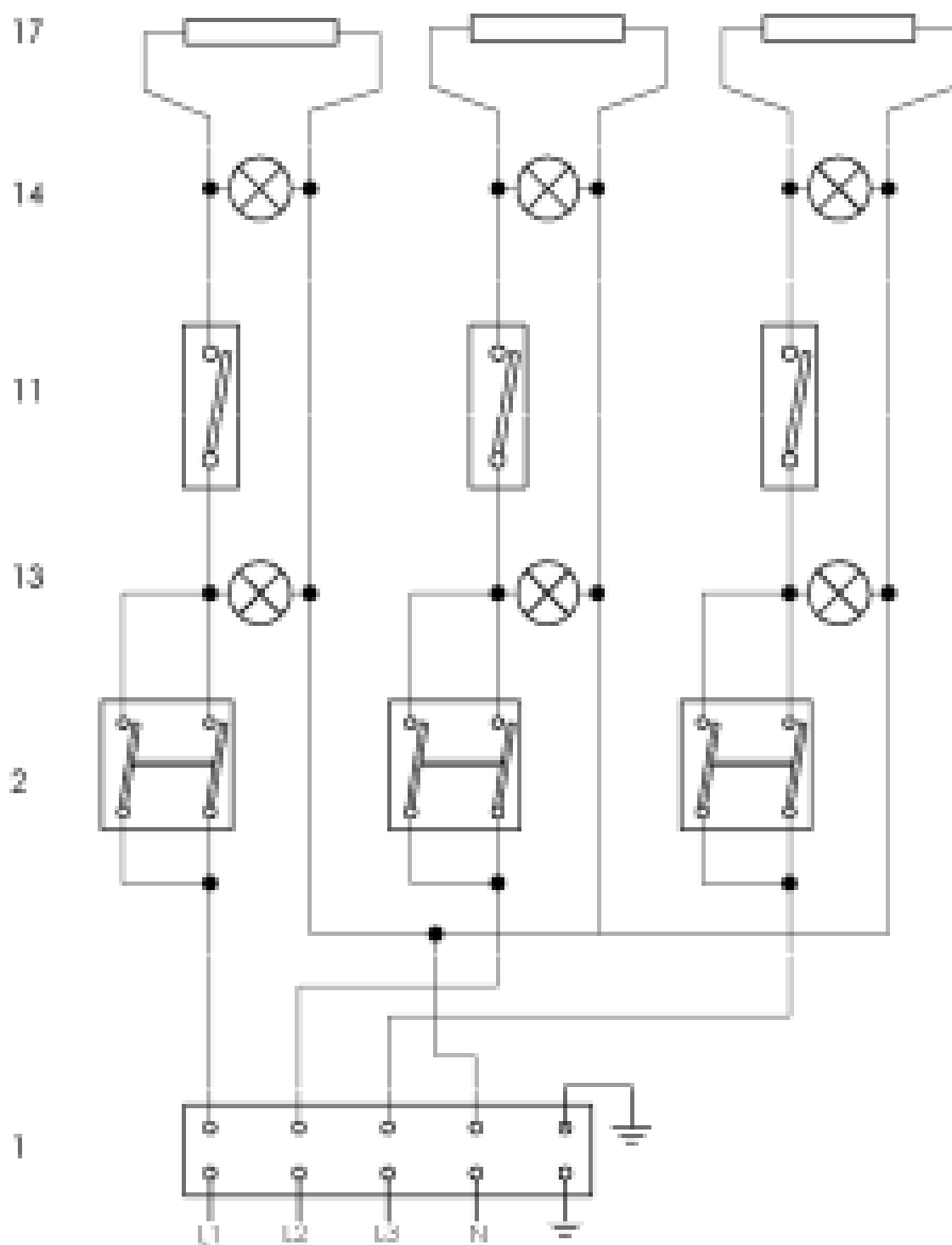
EL. CONNECTION DIAGRAM / SCHALTPLAN / SCHÉMA DU ELECTRIQUE
FT 60**



	ENGLISH	DEUTSCH	FRANÇAIS
1	TERMINAL BOARD	KLEMMSBRETT	TABLETTE A BORNES
12	SAFETY THERMOSTAT	SICHERHEITSTHERMOSTAT	THERMOSTAT DE SECURITÉS
2	BACKLIT SWITCH	LEUCHTSCHALTER	INTERUPTEUR PRINCIPAL
11	THERMOSTAT	TERMOSTAT	THERMOSTAT
13	ORANGE CONTROL LIGHT	ORANGEKONTROLLEUCHT	VOYANTE ORANGE
14	GREEN CONTROL LIGHT	GRÜNES KONTROLLEUCHT	VOYANTE VERT
17	HEATING ELEMENT	HEIZELEMENT	RÉCHAUFFER
8	CONTACTOR	SCHÜTZ	CONTACTEUR
9	CONTACTOR COIL	SCHÜTZSPULE	BOBINE DU CONTACTEUR

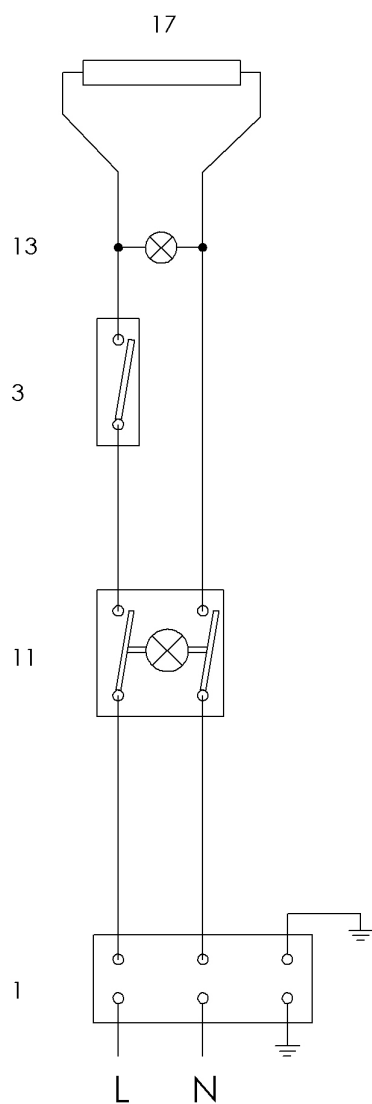
EL. CONNECTION DIAGRAM / SCHALTPLAN / SCHÉMA DU ELECTRIQUE

FT** 90



	ENGLISH	DEUTSCH	FRANÇAIS
1	TERMINAL BOARD	KLEMMSBRETT	TABLETTE A BORNES
12	SAFETY THERMOSTAT	SICHERHEITSTHERMOSTAT	THERMOSTAT DE SECURITÉS
2	BACKLIT SWITCH	LEUCHTSCHALTER	INTERUPTEUR PRINCIPAL
11	THERMOSTAT	TERMOSTAT	THERMOSTAT
13	ORANGE CONTROL LIGHT	ORANGEKONTROLLEUCHT	VOYANTE ORANGE
14	GREEN CONTROL LIGHT	GRÜNES KONTROLLEUCHT	VOYANTE VERT
17	HEATING ELEMENT	HEIZELEMENT	RÉCHAUFFER
8	CONTACTOR	SCHÜTZ	CONTACTEUR
9	CONTACTOR COIL	SCHÜTZSPULE	BOBINE DU CONTACTEUR

EL. CONNECTION DIAGRAM / SCHALTPLAN / SCHÉMA DU ELECTRIQUE KD - 30 (T)



- 1 - Terminal board
- 3 - Main switch - LED
- 11 - Working thermostat
- 13 - White indicator
- 17 - Heating element

