

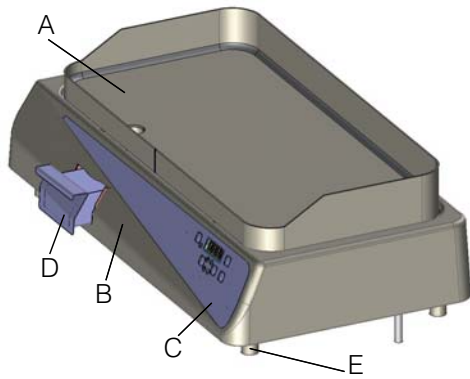
SNACKPLATTE FRY TOP

Gebrauchsanweisung

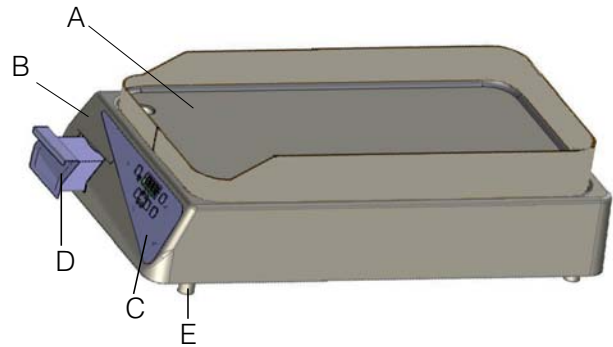
1. Inhalt	2
2. Beschreibung	3
3. Sicherheitsvorschriften	4
4. Vor der ersten Inbetriebnahme	6
5. Funktionen und Einstellungen	6
6. Ratschläge und Tipps	8
7. Störungen	9
8. Reinigung	9
9. Gesetzliche Bestimmungen	10
10. Übereinstimmung mit Normen	10
11. Technische Daten.....	11
12. Aufstellplan.....	11
13. Schaltplan.....	12
14. Explosionszeichnung	13

2. BESCHREIBUNG

2.1 Allgemeine Ansicht



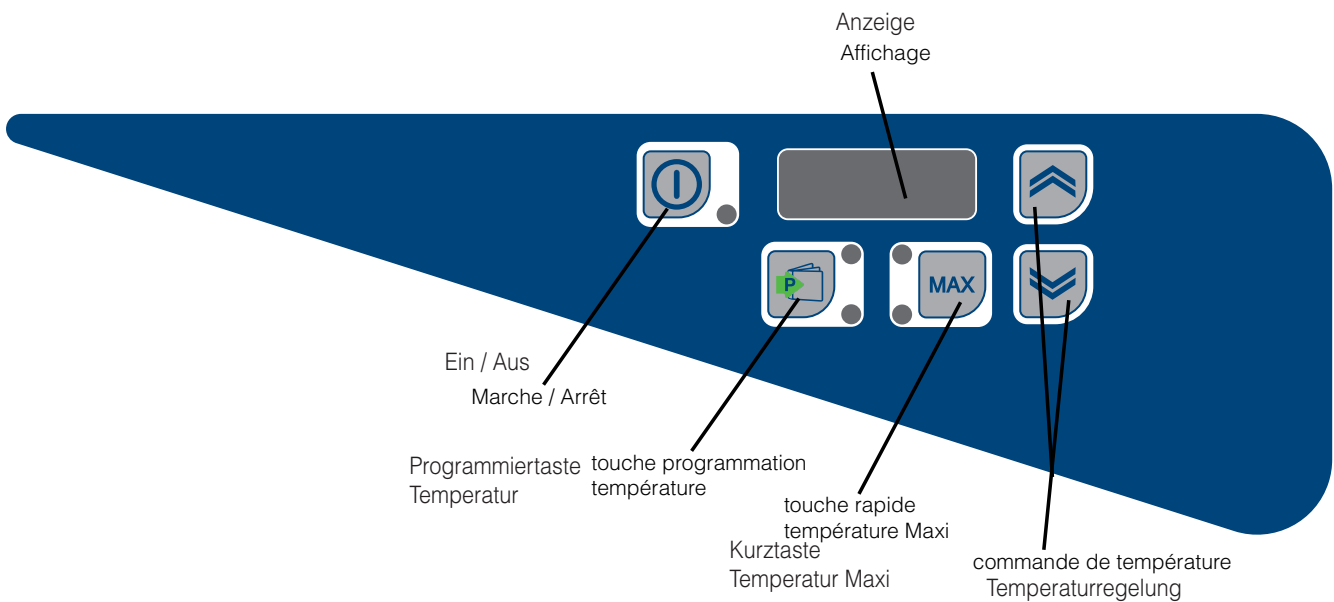
Modell CROSS



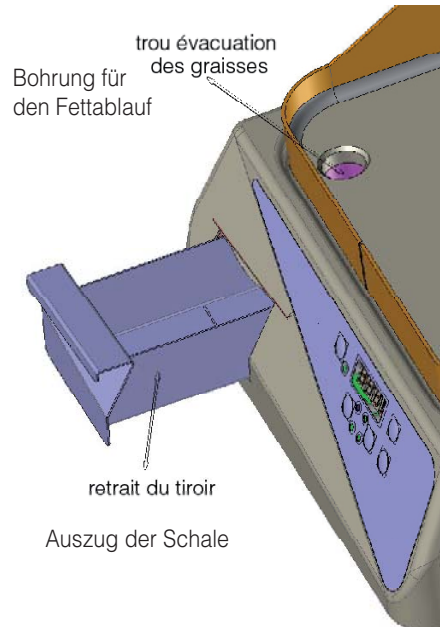
Modell LENGTH

A: Verchromte Platte - **B:** Gerätesockel - **C:** Bedienfeld - **D:** Auffangschale für Fett - **E:** Einstellbare Füße

2.2 Bedienfeld



2.3 Auffangschale für Fett



3. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Die Vorschriften aufmerksam lesen und an einem sicheren Ort aufbewahren; sie sollen Ihnen helfen, die Snackplatte unter optimalen Bedingungen einzusetzen. Sie haben insbesondere die wie folgt gekennzeichneten Sicherheitshinweise zu beachten:



3.1 Elektrische Sicherheit

- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild abzulesenden Angaben mit der Spannung und Frequenz des Stromnetzes übereinstimmen.
- Das Gerät ist an eine genormte, zweipolige, wasserdichte Wandsteckdose mit Erde für eine Stromstärke von 16A anzuschließen.
- Die Anlage muss durch einen 30 mA Fehlerstromschutzschalter und eine 16A Trennvorrichtung geschützt werden. (Schmelzsicherung oder Schutzschalter)



Die Erdung ist Pflicht.



Keine Teiler, Adapter oder Abzweigungen am Anschluss vornehmen, sie können zu Kurzschlüssen und gefährlicher Hitzeentwicklung führen.


Jede unsachgemäße Installation oder Änderung kann materielle oder körperliche Schäden verursachen.

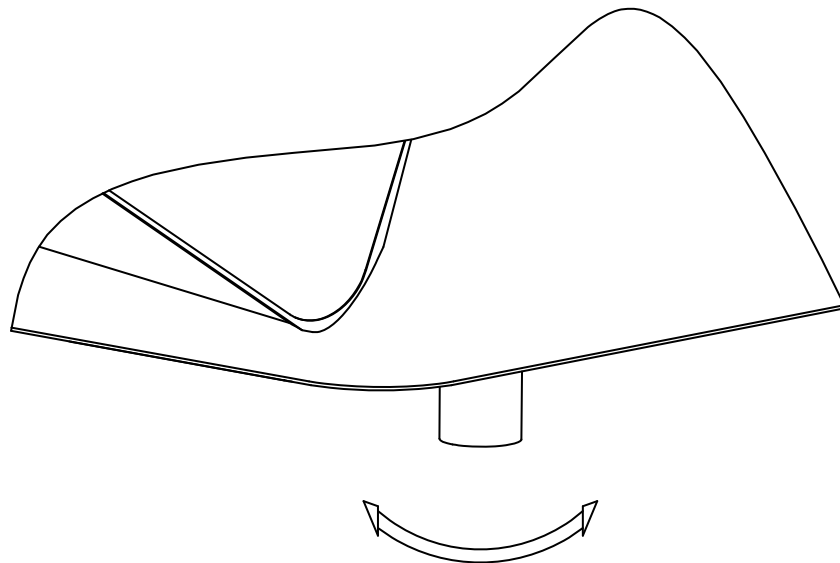
Wenn das Gerät Fehler aufweist, empfehlen wir, es nicht zu verwenden.

Ziehen Sie den Netzstecker, nehmen Sie die Sicherung heraus oder lösen Sie den Haupt-/Schutzschalter des zugehörigen Stromkreises aus.

Bei Betriebsstörungen ist in einem ersten Schritt das Kapitel «Ratschläge und Tipps» der vorliegenden Anleitung einzusehen. Bei anhaltenden Problemen wenden Sie sich bitte an unseren technischen Kundendienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät selber zu reparieren: es besteht die Gefahr weiterer Probleme.

3.2 Kippschutz

- Das Gerät ist auf einer Arbeitsfläche aufzustellen, wenn möglich in einer Höhe von 800 bis 900 mm, um komfortable Arbeitsbedingungen zu bieten.
- Das Gerät weist 4 einstellbare FüÙe auf ( 2.1). Die Stabilität und Waage des Geräts durch das Verstellen der FüÙe sicherstellen.



3.3 Position des Geräts

- Das Gerät kann zwischen zwei Möbeln aufgestellt werden, die eventuellen Fettspritzern beim Garen standhalten. Es ist jedoch erforderlich, einen Zwischenraum für das Reinigen zwischen dem Gerät und den benachbarten Möbeln vorzusehen.

WICHTIG :

Um eine gute Lüftung und damit ein Kühlen zu ermöglichen, ist zwischen der Rückseite des Geräts und der Wand (o. ä.) ein Abstand von 50 mm einzuhalten.



3.4 Einsatz

Vorhänge, Lappen, Schneidbretter und sonstige Gegenstände aus Holz müssen immer in ausreichender Entfernung gehalten werden, gleiches gilt für Behälter mit Alkohol, Lösemitteln und sonstigen entzündlichen Pflegemitteln. Niemals versuchen, einen Kurzschlussbrand mit Wasser zu löschen: nach dem Abschalten des Stroms geeignete Löschmittel oder Feuerlöscher verwenden!



Die Platte wird im Betrieb heiß: nicht mit bloßen Händen anfassen!



3.5 Reinigung

Vor dem Reinigen des Geräts kontrollieren, ob sich die verchromte Platte ausreichend abgekühlt hat.



Die Arme schützen und das Gesicht in ausreichender Entfernung halten, um Verbrennungen zu vermeiden.



Das Gerät nie in einem Geschirrspüler reinigen oder in Wasser eintauchen.

Trennen Sie das Gerät vor jedem Reinigungsvorgang von der Stromversorgung.

3.6 Zubehör



Außer dem mit dem Gerät gelieferten Zubehör wird der Einsatz von temperaturbeständigen Schabern empfohlen.

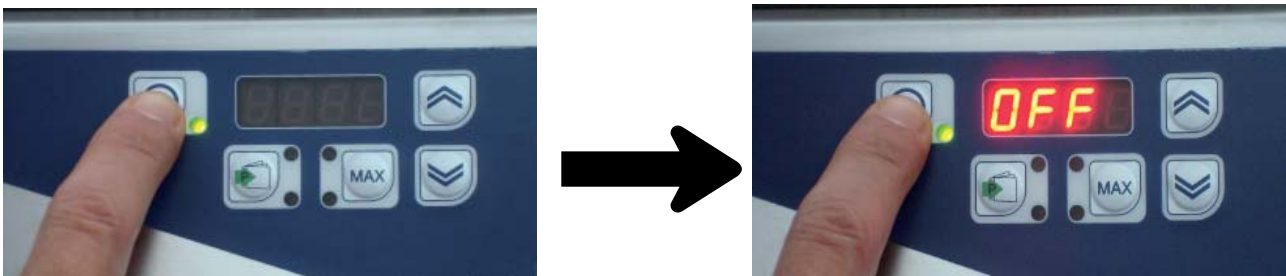
4. VOR DEM ERSTEN EINSATZ DES GERÄTS

- Raclette und verchromte Platte in Seifenlauge waschen, danach gründlich abspülen!
Das Gerät ist betriebsbereit.

5. FUNKTIONEN UND EINSTELLUNGEN

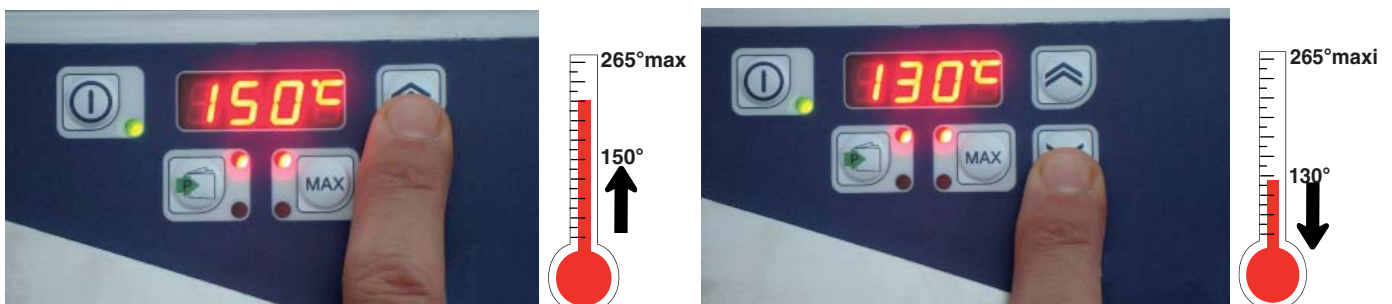
Allein die Temperatur der Platte ist einzustellen. Es stehen dazu mehrere Möglichkeiten zur Verfügung.

5.1 Einschalten des Geräts.



Das Einschalten des Geräts erfolgt über die Ein-Taste .

5.2 Einstellen der Temperatur im Handbetrieb



Die Temperatur kann jederzeit über die Tasten eingestellt werden  .

5.3 Einstellen der Temperatur auf Maxi



Zum Erreichen der maximalen Betriebstemperatur von 365°C, Taste  drücken.




5.4 Programmieren der Temperatur





Abb. 1



Abb. 2


Anzeige der gewünschten Temperatur (Abb. 1) über die Tasten  oder , dann zwei Sekunden Druck auf die Programmier-taste  (Abb. 2). Ein Summertone zeigt das Speichern der Temperatur an.



Sie können die Temperatur der Platte jederzeit durch gleichzeitigen Druck der Tasten  und  kontrollieren.

5.5 Stop des Geräts



Taste  drücken, um das Gerät zu stoppen.-



Hinweis: Das Gebläse kann selbst bei gestopptem Gerät noch einige Minuten lang weiterlaufen. Dies ist absolut normal und dient der Abkühlung der internen Geräteteile.

In dieser Phase NICHT DEN STECKER des Geräts ZIEHEN, dies könnte zu Schäden am Gerät führen.

6. RATSCHLÄGE UND TIPPS

Vorheizen



Das Gerät muss vor dem Betrieb 10 bis 15 min vorheizen, damit die verchromte Platte ihre Betriebstemperatur erreicht.

Die verchromte Platte A muss vor dem Braten leicht mit Öl eingefettet werden, damit Lebensmittel möglichst nicht anhaften. Nach jedem Garvorgang die Bratreste von der Platte entfernen. Dies kann mit einem Schaber erfolgen. Nicht gereinigte Platten verringern den Hitzefluss in die Lebensmittel und verändern damit deren Qualität und die Garzeit. Eine ungereinigte Platte kann weiterhin zu einer starken Rauchbildung beim Verbrennen der Bratreste führen.

Die Lebensmittel liegen ganzflächig auf der verchromten Platte A auf und nehmen aufgrund der thermischen Leitfähigkeit im Kontakt mit der Platte eine intensive Wärme auf. Das Braten erfolgt problemlos bei 200 bis 250 ° selbst bei dicken Fleischstücken und Würsten.

7. STÖRUNGEN

Es wird empfohlen, die folgenden Punkte vor dem Einschalten eines Kundendiensttechnikers zu überprüfen.

Störung	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht, die Lampe 2 bleibt aus.	Keine Spannungsversorgung	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollieren, ob das Gerät angeschlossen ist. • Kontrollieren, ob die Spannungsversorgung am Netzstecker stimmt.
Das Gerät heizt nicht auf, die Lampe 2 bleibt an.	Heizwiderstand oder Karte defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Kundendienst einschalten
Anzeige E1	Internes Überheizen des Geräts.	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollieren, ob die Ein- und Auslässe des Gebläses frei sind. • Die Verschmutzung der Filter kontrollieren. • Den vorgeschriebenen Abstand zwischen Wand und Gerät kontrollieren.
Anzeige E2	Der Fühler ist defekt oder der Heizwiderstand funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Kundendienst einschalten
Das Gerät zeigt starke Rauchentwicklung.	Zu viel Bratreste auf der verchromten Platte.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Platte mit dem beiliegenden Schaber reinigen und die Reste über die Bohrung vorne an der Platte vor einem weiteren Garen entfernen.
Vibrationsgeräusche	Fremdkörper im Gebläse	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollieren, ob die Gebläsefilter eingesetzt sind.

8. REINIGUNG

a) Verchromte Platte: in erwärmtem Zustand, sofort nach dem Stopp, wird zu einem „Abschrecken“ der Platte mit Wasser geraten. Den der Maschine beiliegenden Schaber zum Abkratzen der verchromten Oberfläche benutzen. Wenn Reste widerstehen, kann der Einsatz von Weißessig oder dem von ELECTROLUX empfohlenen Fettlöser „RAPID GREASE“ notwendig werden.

Die Reinigung mit einem Lappen oder in Seifenlauge getauchten Schwamm mit oder ohne Reinigungsmittel abschließen. Spülen Sie danach alle gewaschenen Oberflächen nach und trocknen Sie sie sorgfältig ab.

Reste können über die Bohrung vorne an der verchromten Platte entfernt werden.

b) Schale D: Die Schale leeren und waschen, z.B. in einem Geschirrspüler.

c) Sonstige Geräteteile:

- Schmutz, Fett und Bratreste, die sich auf den Stahloberflächen festgesetzt haben, mithilfe eines Lappens oder eines in Seifenlauge getauchten Schwammes mit oder ohne Reinigungsmittel entfernen.

Alle gewaschenen Oberflächen abspülen und sorgfältig abtrocknen.

- Keine metallische Schwämme, Reibemittel oder aggressive Chemiereiniger wie Natriumhypochlorid (Chlorwasser), Chlorwasserstoffsäure (Salzsäure) oder andere Säuren zum Reinigen der Oberflächen benutzen; diese Produkte führen innerhalb kürzester Zeit zur dauerhaften Korrosion des Stahls. Produkte dieser Art sind selbst zum Reinigen angrenzender Bereiche zu vermeiden, damit die freigesetzten Dünste den Stahl nicht beschädigen.

9. RECHTLICHE BESTIMMUNGEN

Umwelt

- Die Werkstoffe der Verpackung sind umweltverträglich.
- Unsere Geräte garantieren für hohe Leistung und Effizienz. Aus Energiespargründen das Gerät nicht im Leerbetrieb oder unter leistungsbeeinträchtigenden Bedingungen betreiben. Falls möglich, das Gerät 10 bis 15 min vor dem Betrieb aufwärmen.
- Um die Emission von Schadstoffen in die Umwelt zu reduzieren, wird ein Reinigen des Geräts (außen und falls nötig auch von innen) mit zu mehr als 90% biologisch abbaubaren Mitteln empfohlen (zu näheren Einzelheiten, siehe Kapitel 8 „REINIGUNG“).




Entsorgung

Nicht in der Natur entsorgen.

Unsere Geräte bestehen zu mehr als 90 Gewichtsprozent aus recyclebaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktem Blech, Kupfer, usw.)

Das Gerät vor der Entsorgung durch Durchtrennen des Stromkabels unbrauchbar machen.

Das Symbol  auf dem Gerät weist darauf hin, dass es nicht als Hausmüll behandelt werden darf, sondern ordnungsgemäß entsorgt werden muss, um jegliche schädliche Auswirkung auf die Umwelt zu vermeiden.

Zu nähen Einzelheiten zum Recycling des Geräts kontaktieren Sie bitte den örtlichen Vertreter oder Verkäufer des Geräts, unseren Kundendienst oder die für Ihren Wohnort zuständige Abfallentsorgungsbehörde.

10. ÜBEREINSTIMMUNG MIT NORMEN

Eingebaute Sicherheit / Hygiene / Umwelt

- Geräterichtlinie 2014 / 30 EU
- 2011/65/EU Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe.
- Richtlinie „WEEE“ 2002/96/EG
- Richtlinie 2006/12/EG zu Abfällen
Beachten Sie bitte die Recyclingbedingungen!

- Richtlinie 94/62/EG über Verpackungen und Verpackungsabfälle

Die Verpackung des Gerätes ist so gestaltet, Menge oder Schädlichkeit von Abfällen und Risiken der Verschmutzung möglichst gering zu halten.

Darauf achten, die verschiedenen Verpackungsbestandteile in geeigneten Recyclinganlagen zu entsorgen.

Die Maschine besteht aus Werkstoffen, die den folgenden Bestimmungen und Normen entsprechen:

- Richtlinie 2007/19/EG: Werkstoffe und Objekte in direktem Kontakt mit Lebensmitteln.
- Norm EN/1672-2-2005: Hygienevorschriften.

Die Oberflächen des Lebensmittelbereichs sind glatt und daher einfach zu reinigen. Für die Lebensmittelhygiene zugelassene Reinigungsmittel unter Beachtung ihrer Bedienungsanleitung benutzen.

- Europäische Normen:

EN 60335-1: Elektrische Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke: Allgemeine Anforderungen.

EN 60335-2-36: Elektrische Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke: Spezielle Anforderungen für elektrische Grillplatten für den Einsatz in Gemeinschaftsküchen.

Diese Übereinstimmungen werden bestätigt durch:

- das am Gerät angebrachte CE Konformitätszeichen,
- die entsprechende, dem Garantieschein angehängte CE Konformitätserklärung,
- die vorliegende Bedienungsanleitung, die dem Bedienpersonal zu übergeben ist.

11. TECHNISCHE DATEN

Garfunktionen.....Durch direkten Kontakt mit der chromierten Heizplatte

Stromversorgung.....Einphasige 50/60 Hz Spannung je nach Land
der Aufstellung

Stecker.....Einphasig + Erde je nach Steckdose im Land
der Aufstellung

Stromverbrauch

Verbrauch bei Heizbetrieb.....3600 W

Abmessungen

Höhe..... 180 mm

	Cross	Lenght
Breite	600	352
Tiefe	352	600

Tiefe

Nettogewicht.....21 Kg

Heizfläche

12. AUFSTELLPLÄNE

CROSS

LENGHT

