

## BEDIENUNGSANLEITUNG

### Elektro Grillplatten

Type:

**ERLA-ECO1**

**ERLA-ECO2**

**ERLA-ECO3**



## Einführung

Bitte lesen Sie die Installations- und Bedienungsanleitung vor Gebrauch sorgfältig durch. Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann die menschliche Gesundheit und die Funktionen des Geräts gefährden.

Außerordentliche Wartungen und Reparaturen dürfen ausnahmslos nur von spezialisierten Fachkräften durchgeführt werden, die vom Hersteller zugelassen sind. Es wird keine Garantie übernommen, wenn der Kunde Eingriffe von nicht autorisiertem Personal durchführen lässt, oder wenn keine Originalersatzteile verwendet werden.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Änderungen vorzunehmen, die zur Verbesserung der Maschine erforderlich sind.

Ihr Gerät entspricht den aktuellen nationalen und EU-Richtlinien.

## Allgemeine Beschreibung des Gerätes

Die professionelle Grillplatten erfüllen auch die Erwartungen der modernster Küchen, sind auf die Anforderungen einer Großküche zugeschnitten. Die Geräte wurden für Grillen und Backen entworfen. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Je nach Typ haben sie eine, zwei oder drei Zonen. Desktop-Geräte können aber auch mit Stand bestellt werden. Ihre Konstruktion ist besonders stabil, sie sind aus Edelstahl hergestellt. Die Backplatte besteht aus Eisenblech. Bedientasten: Temperaturregler, Ein / Ausschalter und Kontrollleuchte. An der Vorderseite des Geräts befindet sich eine Fettschublade.

## Technische Daten

Typ:	ERLA-ECO1	ERLA-ECO2	ERLA-ECO3
Äußere Abmessungen:	330×550×280 mm	660×550×280 mm	990×550×280 mm
Abmessungen der Platte:	326×485 mm	656×485 mm	986×485 mm
Leistung:	3 kW	6 kW	9 kW
Spannung:	230 V	400 V	400 V
Berührungsschutzklasse:	I.	I.	I.

Das Gerät ist geerdet.

## Inbetriebnahme

- Lassen Sie das Gerät von einem qualifizierten Techniker in Betrieb nehmen. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Befolgen Sie bei der Installation die lokalen, nationalen und internationalen Vorschriften und Normen. Die Einhaltung der Sicherheitsstandards ist obligatorisch. Eine unsachgemäße Inbetriebnahme kann Unfälle verursachen und das Gerät beschädigen. Das Gerät darf nur zum Backen von Lebensmitteln verwendet werden.
- Überprüfen Sie das Gerät nach dem Entfernen der Verpackung und der Schutzfolie auf sichtbare Schäden. Wenn das Gerät während des Transports beschädigt wird, installieren Sie es nicht.
- Platzieren Sie das Gerät in einem geschlossenen, aber gut belüfteten Raum. Stellen Sie das Gerät ohne Rutschgefahr auf eine gerade, flache, feste Oberfläche oder auf einen als Zubehör erhältlichen Ständer.
- Wenn Sie das Gerät installieren, besprechen Sie es mit einem Fachmann.
- Beim Platzwählen berücksichtigen Sie das Gewicht des Gerätes und die Auswirkungen der während des Betriebs entstehenden Wärme. Das Gerät erwärmt sich während des Betriebs und sollte nicht in der Nähe von Gegenständen aus brennbarem Material stellen. Befindet sich jedoch brennbares Material in der Nähe, muss dieser mit einer Schutzabdeckung versehen werden.
- Der Mindestabstand zu nicht brennbaren Gegenständen beträgt 15 cm.

## **Verbindung zum elektrischen Netzwerk**

Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Personal zum elektrischen Netzwerk anschließen. Die Informationen in diesem Handbuch oder auf der Rückseite des Geräts müssen beim Anschließen berücksichtigt werden.

Das Gerät mit einer Zone ist mit einem 1,2 m langen Elektrokabel und einem Stecker ausgestattet. Die zwei- oder dreizonigen, dreiphasigen Grillplatten werden mit einem 1,2 m langen Elektrokabel ohne Stecker geliefert.

Überprüfen Sie die Leistung auf dem Etikett auf der Rückseite des Geräts. Es lohnt sich, einen Leistungsschalter zu installieren, um die Geräte mit höchster Sicherheit an das Netzwerk anzuschließen. Der Hauptschalter muss gerecht den Normen positioniert werden. Der Schalter darf das Erdkabel (gelb-schwarz) nicht unterbrechen.

Prüfen Sie, dass kein Teil des Netzkabels überhitzt. Sichern Sie das Netzkabel gegen unbeabsichtigtes Ergreifen.

Vor dem Anschließen überprüfen Sie:

- Die Sicherung und der Leistungsschalter können der Belastung des Geräts standhalten (siehe Etikett).
- Ob das Netzwerk mit einer Erdung gemäß den Normen und Vorschriften ausgestattet ist,
- Ob die Steckdose und der Hauptschalter leicht zugänglich sind.

Betreiben Sie das Gerät nicht ohne wirksamen Berührungsschutz.

## **Einschalten, erste Verwendung**

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch die Schutzfolie und waschen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab.
- Einschalten: Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Die orangefarbene Kontrollleuchte wird leuchten. Wenn die Temperatur den eingestellten Wert erreicht, erlischt die Lampe.
- Zum Backen die Platte immer mit Öl oder Fett schmieren.
- Ausschalten: den Ein- / Ausschalter Taste drücken.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig. Leeren Sie die Fettschublade nach jedem Gebrauch.
- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, ist ein stärkerer Geruch oder milder Rauch natürlich. Dies ist die "Burnout" -Phase.
- Es ist empfohlen, die Oberfläche der Platte mit Öl und Fett beschmieren, um es bei Nichtgebrauch zu schützen

## **Sicherheitshinweise**

- Lassen Sie das Gerät von einem Fachmann installieren.
- Das Gerät ist für professionellen Gebrauch bestimmt. Geschultes Personal ist erforderlich.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten benutzen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Kinder anwesend sind.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht.
- Die Platte ist während des Gebrauchs heiß und sollte mit besonderer Sorgfalt behandelt werden.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände, Alkohol oder alkoholreiche Lebensmittel auf die Platte.
- Verwenden Sie das Sieb nur zum Backen von Lebensmitteln.
- Das Gehäuse des Geräts erwärmt sich während des Betriebs. Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Teilen, um Unfälle zu vermeiden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung, Inbetriebnahme, Reparaturarbeiten, oder von Verwendung nicht originalen Ersatzteilen entstehen.
- Wenn Wasser in das Gerät fließt, schalten Sie es sofort aus und lassen Sie es von einem qualifizierten Techniker überprüfen.
- Achten Sie immer darauf, ob das Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Wenn es Problem mit dem Gerät gibt, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an einen Fachmann.
- Personen, die mit dem Gerät umgehen, sollten ordnungsgemäß über dessen Betrieb informiert werden. Auch ein Unfallschutztraining ist erforderlich.

- Überprüfen Sie nach der Arbeit immer, ob das Gerät ausgeschaltet ist.
- Beachten Sie auch die Reinigungshinweise.

## **Reinigung und Wartung**

- Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Stecker aus der Steckdose.
- Warten Sie, bis die Platte vollständig abgekühlt ist.
- Beachten Sie die ortsspezifischen "Reinigungs- und Desinfektionshinweise".
- Reinigen Sie das Gerät niemals mit Wasserstrahl.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, Desinfektionsmittel oder Säuren auf Chlorbasis, da diese das Gehäuse beschädigen können. Wählen Sie Mittel, die speziell für die Reinigung von Edelstahlmöbeln entwickelt wurden.
- Mit einem feuchten Tuch reinigen, keine Drahtbürste oder andere Schleifmittel verwenden.
- Mindestens einmal im Jahr sollte das Gerät von einem Fachmann überprüft werden. Wartungsarbeiten dürfen nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

## **Umweltschutz**

Wenn das Gerät abgenutzt ist oder ausgetauscht werden muss, können Sie Ihr altes Gerät gegen an Inox-Báz Kft. zurücksenden. Wir entsorgen unsere Maschinen ordnungsgemäß und umweltbewusst.

## **Lieferung, Verpackung**

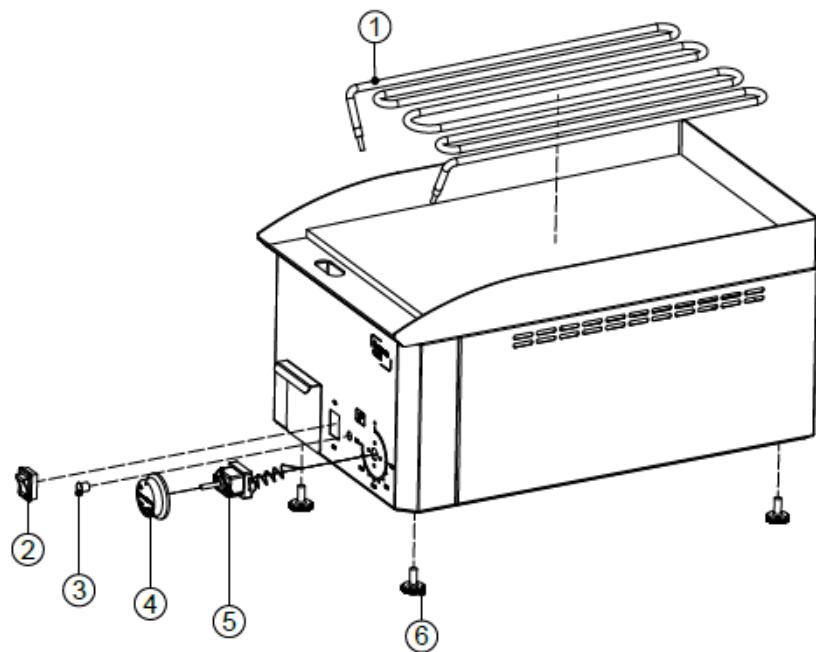
Das Gerät ist gemäß den geltenden Vorschriften verpackt. Die Verpackung schützt das Produkt von möglichen Transportschäden. Die Lieferung und Bewegung sollte vorzugsweise mit geeigneten Maschinen und Geräten erfolgen. Während des Transports muss geprüft sein, dass das Gerät ordnungsgemäß gesichert ist, sich nicht bewegen, umkippen oder beschädigen kann.

## **Garantie**

Der Hersteller hat 1 Jahr Garantie und Gewährleistungspflicht. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung, Inbetriebnahme oder Reparaturarbeiten entstehen. Diese führen zum Erlöschen der Garantie.

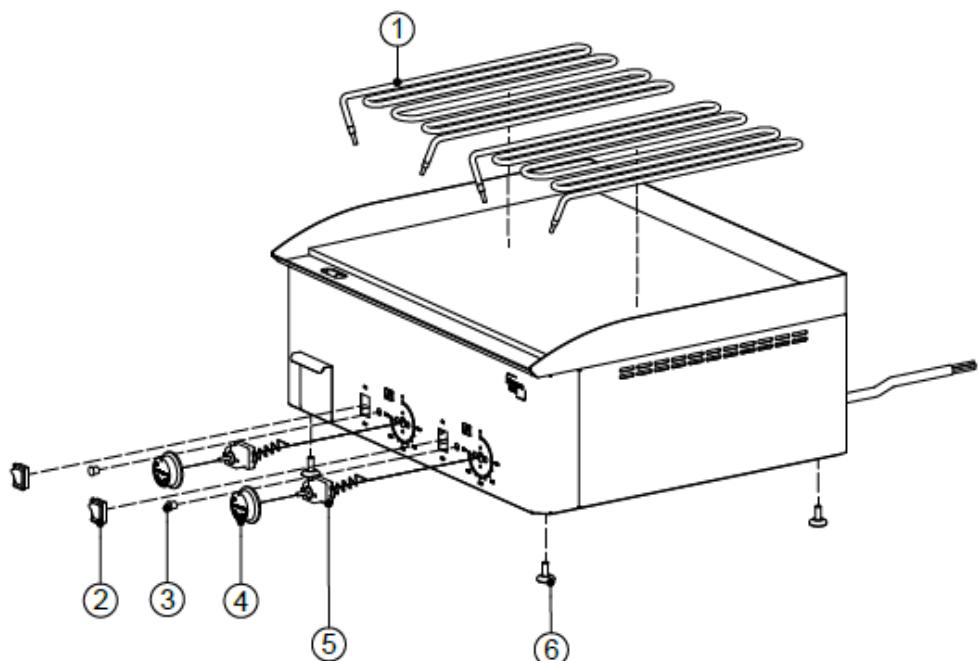
## Ersatzteile

ERLA-ECO1



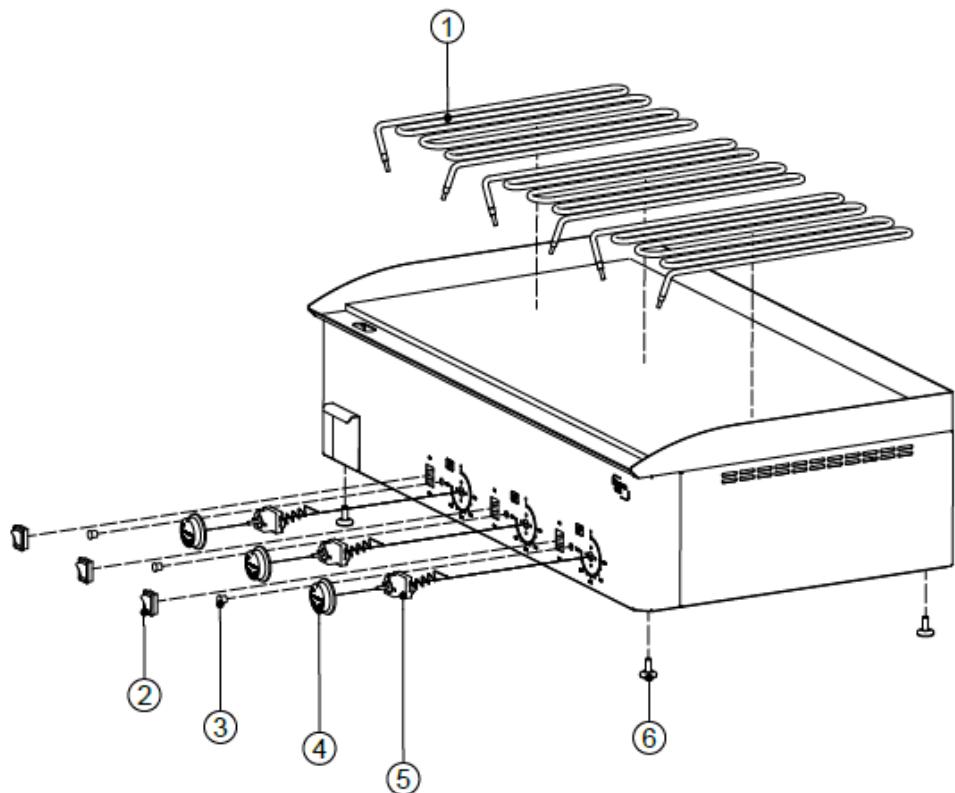
1. Heizelement
2. Schalter
3. Led
4. Knob
5. Timer
6. Fuß

ERLA-ECO2



1. Heizelement
2. Schalter
3. Led
4. Knob
5. Timer
6. Fuß

ERLA-ECO3



1. Heizelement
2. Schalter
3. Led
4. Knob
5. Timer
6. Fuß