

PROFESSIONAL

Bedienungsanleitung

Poffertjesgrill

Art.-Nr. *308.025

Picco Poff

Art.-Nr. *308.021

Inhaltsverzeichnis

I. Anweisungen für den Installateur

1. Typenschild
2. Technische Daten
3. Installation
 - 3.1 Aufstellung
 - 3.2 Hinweise
 - 3.3 Elektroanschluss
 - 3.4 Funktionskontrolle
 - 3.5 Wartung

II. Bedienungsanweisung

1. Anweisungen für den Benutzer
2. Anmerkungen hinsichtlich der Benutzung
3. Wartung – Reinigung
 - 3.1 Hinweise bezüglich der Reinigung
4. Störungen – Reparaturen
5. Risiken
6. Allgemeine Merkmale

I. Anweisungen für den Installateur

Sehr geehrter Kunde,
vorab danken wir für Ihr Vertrauen, das Sie uns beim Kauf unseres Gerätes entgegen gebracht haben.

Die folgenden Hinweise und Empfehlungen betreffen die korrekte Installation, die Bedienung und die Wartung, die Ihnen der Wahrung Ihrer Sicherheit und einer besseren Funktionsweise des Gerätes.

1. Typenschild

Das Typenschild befindet sich an der Kabelausgangsseite. Die technischen Merkmale sind im folgenden Abschnitt „Technische Daten“ dargestellt. Die „CE“ Kennzeichnung der Geräte, die in dieser Bedienungsanleitung enthalten sind, bezieht sich auf die EG-Richtlinien 73/23/EWG und 89/336/EWG.

2. Technische Daten

Poffertjesgrill	Art.-Nr. EHE EGF
Picco Poff	Art.-Nr. EHE EGF

3. Installation

Die 230 V-Geräte sind steckerfertig und können an Steckdosen bis 16 A angeschlossen werden. Es ist darauf zu achten, dass max. 3,6 KW oder 16 A pro Lichtstromphase erlaubt sind. Darüber hinaus schaltet die Sicherung den Stromkreis aus.

3.1 Aufstellung

Die seitlichen und rückwärtigen Gerätewände müssen so positioniert werden um den Elektroanschluss und die Wartung zu ermöglichen. Die Geräte sind nicht für den Einbau geeignet. Wenn das Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, Zierkanten usw. aufgestellt wird, ist darauf zu achten, dass diese nicht aus brennbarem

Material sind. Andernfalls müssen Sie mit einem wärmeisolierenden, nicht brennbaren Material verkleidet werden und es müssen die einschlägigen Brandschutzverordnungen beachtet werden.

3.2 Hinweise

Ziehen Sie vorsichtig die Schutzschicht von den Außenwänden ab um zu vermeiden, dass Klebstoffreste zurückbleiben. Sollten dennoch Klebstoffreste zurückbleiben, sind diese mit einem geeigneten Lösungsmittel zu entfernen. Neben der Installation (nur bei nicht steckerfertigen Geräten) selbst darf auch jegliche Wartungsarbeit nur durch einen autorisierten Installateur durchgeführt werden.

3.3 Elektroanschluss

Der Anschluss an das Stromnetz muss entsprechend den einschlägigen Vorschriften durchgeführt werden. Vergewissern Sie sich vor der Durchführung des Elektroanschlusses, ob die Spannung und die Frequenz den Angaben am Typenschild des Gerätes entsprechen. Zwischen dem Gerät und dem Stromnetz muss ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm angebracht werden, der nach der durchgeführten Installation zugänglich ist (z.B. ein magnetischer Trennschalter). Wenn das Gerät in Funktion ist, darf die Versorgungsspannung von der Nennspannung nicht mehr als +/- 10 % abweichen. Das Gerät muss an den Erdleiter des Stromnetzes angeschlossen werden.

3.4 Funktionskontrolle

Nehmen Sie das Gerät entsprechend den nachfolgenden Bedienungsanweisungen in Betrieb. Erklären Sie dem Benutzer mit Hilfe der Bedienungsanleitung die Funktionsweise und die Inbetriebnahme des Gerätes.

3.5 Wartung

Vergewissern Sie sich vor der Durchführung jeglicher Wartungsarbeiten, ob die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen worden ist und warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist. Alle Bauteile, die einer Wartung bedürfen, sind nach Abnahme des Bodenbleches zugänglich. Achten Sie darauf, dass regelmäßig (mindestens einmal jährlich) eine vollständige Gerätekontrolle durch einen spezialisierten Fachmann vorgenommen wird.

II. Bedienungsanweisung

Achtung:

Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen. Das Gerät ist für professionelle Zwecke gedacht und darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal benutzt werden.

1. Anweisungen für den Benutzer

Hinweis:

Lesen Sie die vorliegende Bedienungsanleitung aufmerksam durch, da Sie Ihnen wichtige Hinweise bezüglich der Installationssicherheit, der Benutzung und der Wartung liefert. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen für andere Benutzer auf. Wenden Sie sich bezüglich der Durchführung von Reparaturarbeiten an einen autorisierten Kundendienst und verlangen Sie die Verwendung von Originalersatzteilen. Eine Nichtbeachtung der oben angeführten Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

2. Anmerkungen hinsichtlich der Benutzung

Hinweise:

Die Backplatten bzw. Gussplatten erreichen während des Betriebs hohe Temperaturen. Dieses Gerät darf nur für den ausdrücklich vorgesehenen Zweck verwendet werden, d.h. für den Back- und Garvorgang von Mehlteig (+Kartoffel-Vollkornmehl). Jede andere Art der Verwendung ist als ungeeignet anzusehen,

Verwenden Sie die Backplatten nicht zum Wärmen von Töpfen und Pfannen. Auf die Backplatten dürfen keine Aluminiumfolien und Plastikbehälter gestellt werden.

Inbetriebnahme der Geräte mit Graugussplatten:

Schalten Sie das Backgerät ein und lassen Sie im geöffneten Zustand ca. eine Stunde auf ca. „180°-200° C“ an. Es kann zu einer Rauchentwicklung kommen, da intensiv Industrieöl entweichen. Während dieser Zeit sprühen Sie die Backplatten mit unserem Trennfett PRO 100 etwa 3 – 4 mal in Abständen von ca. 10 Minuten ein, hierdurch schließen sich die groben Gussporen und es entsteht eine eigene Beschichtung.

Handhabung:

Wenn das Gerät eine Betriebstemperatur von 220° C erreicht hat, füllen Sie die Mulden mit dem Poffertjes-Dispenser mit Teig. Nachfüllen sämtlicher Mulden, fangen Sie vorne an die Poffertjes mit einer langen Gabel zu wenden. Im Anschluss dieses Vorganges können Sie die Ersten entnehmen, mit flüssiger Butter und Zucker und Zimt begießen oder mit Eierlikör und Puderzucker.

Achtung:

Die Gussplatten vermitteln nicht den Eindruck sehr heiß zu sein, auch wenn sie es sind; seien Sie daher vor deren Berührung bzw. vor dem Abstellen von Gegenständen auf der Gussplatte sehr vorsichtig.

Achtung:

Benutzen Sie genaue Dosierungen von Teigmengen mit dem Poffertjes – Dispenser, da sonst der überschüssige Flüssigkeit an den Seiten herunterläuft und das Gerät verschmutzt. Verwenden Sie zum Wenden und Entnehmen der fertigen Backwaren nur Hilfsmittel wie lange Gabeln und Stecher. Berühren Sie die heißen Platten nicht mit bloßen Händen. Entfernen Sie, (wenn nötig) nach dem Backvorgang das überschüssige Fett mit Papiertücher. Nicht entfernte und angesammelte Fettrückstände werden sonst zu schwarz und brennen sich zu stark in die Backmulden ein und bilden eine Isolierschicht.

Arbeitsschutz:

Es ist grundlegend darauf zu achten, dass bei Heißgeräten nicht mit bloßen Fingern oder Händen an das Gerät gefasst wird. Aus Hygiene- und Arbeitsschutzgründen benutzen Sie bitte immer Schutzhandschuhe, die über das Handgelenk reichen. Greifen Sie nicht mit bloßen Händen an die erhitzten Speisen.

Bedienungsknebel/Temperatureinstellung:

Der Garvorgang erfolgt in dem die Backplatten auf die gewünschte Temperatur gebracht werden. Drehen Sie den Bedienungsknebel im Uhrzeigersinn und die Kontrolllampe leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät unter Spannung steht.

Merke:

die Kontrolllampe leuchtet auf	–	die Beheizung ist im Gange
die Kontrolllampe ist ausgeschaltet	–	die Temperatur ist erreicht

Durch Drehung im Uhrzeigersinn wird die gewünschte Temperatur eingestellt, die max. Funktionstemperatur am Heizeil beträgt 300 ° C.

3. Wartung

Hinweis:

Unterbrechen Sie vor Durchführung jeglicher Wartungsarbeiten die Stromzufuhr zum Gerät und warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.

3.1. Hinweise bezüglich der Reinigung

Grundsätzlich gilt: Wer sein Gerät abends nach der Arbeit im warmen Zustand reinigt, hat es bedeutend leichter. Wenn Sie zudem noch folgenden Hinweis annehmen, sparen Sie sich und Ihrem Personal viel Reinigungszeit. Bedecken Sie den Unterbau mit Alufolie. Dieser zweite Mantel schützt Ihr Gerät vor dem groben Fettfilm. Die Alufolie ist schnell ersetzbar. Danach reinigen Sie das Gerät kräftig mit der Drahtbürste, dazu sollte das Gerät noch eine Temperatur von 150-180° C haben. Nicht entfernte Fettrückstände brennen sich sonst zu stark auf der Backplatte fest. Bei kontinuierlichen Rückständen, die sich festgebrannt haben, kann es zu Abblätterungen kommen, die die Speisen, Qualität und Optik beeinträchtigen. Diese Abblätterungen sind nicht vom Geräte material sondern Back- und Fettrückstände.

4. Störungen - Reparaturen

Reglerstörung:

Ist zu erkennen, wenn die Reglerlampe keine Ausschaltfunktion zeigt. Das Gerät heizt dauernd ohne Unterbrechung über einen Zeitraum von mehr als 30 Minuten auf.

Heizkörperstörung:

Die Reglerlampe ist länger als 30 Minuten eingeschaltet, das Gerät wird nicht heiß.

In beiden Fällen das Gerät sofort vom Stromkreislauf unterbrechen – Stecker herausziehen. Kundendienst aufsuchen. Nicht selbsttätig eine Reparatur vornehmen.

5. Risiken

Hinweis:

Alle genannten Geräte werden heißer als 60° C. Die Gefahr der Verbrennung ist bei Nichtbeachten aller Vorgaben gegeben.

Backplatten: Arbeitsabstand halten und nicht den Arm oder die Hand auflegen

6. Allgemeine Merkmale

Verbrauch

Die installierte elektrische Leistung ist durch die Temperaturregelung auf einen Sparverbrauch reduziert. Der Energieverbrauch ist im Verhältnis zur Wattzahl um ein Erhebliches niedriger.

Abwendung von Risiken

Grundsätzlich Schutzhandschuhe benutzen. Arbeits hilfsmittel wie Gabel oder Holzstab einsetzen. Schürze und festes Schuhwerk tragen.

Abschluss

Allgemein verweisen wir darauf, die Unfallverhütungs vorschriften, die der Gesetzgeber eines jeden Landes vorschreibt, einzuhalten.