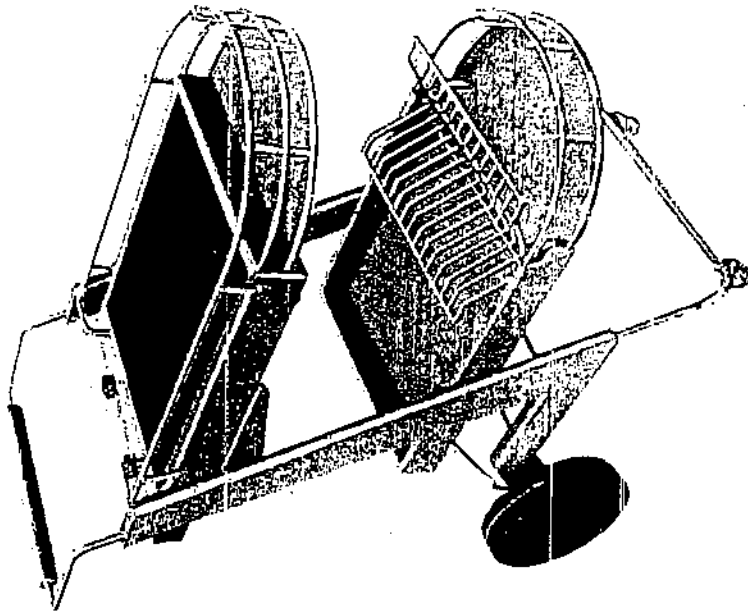


GGC 5000R

**ELIN**  
PROFILE

**Rollergrill**



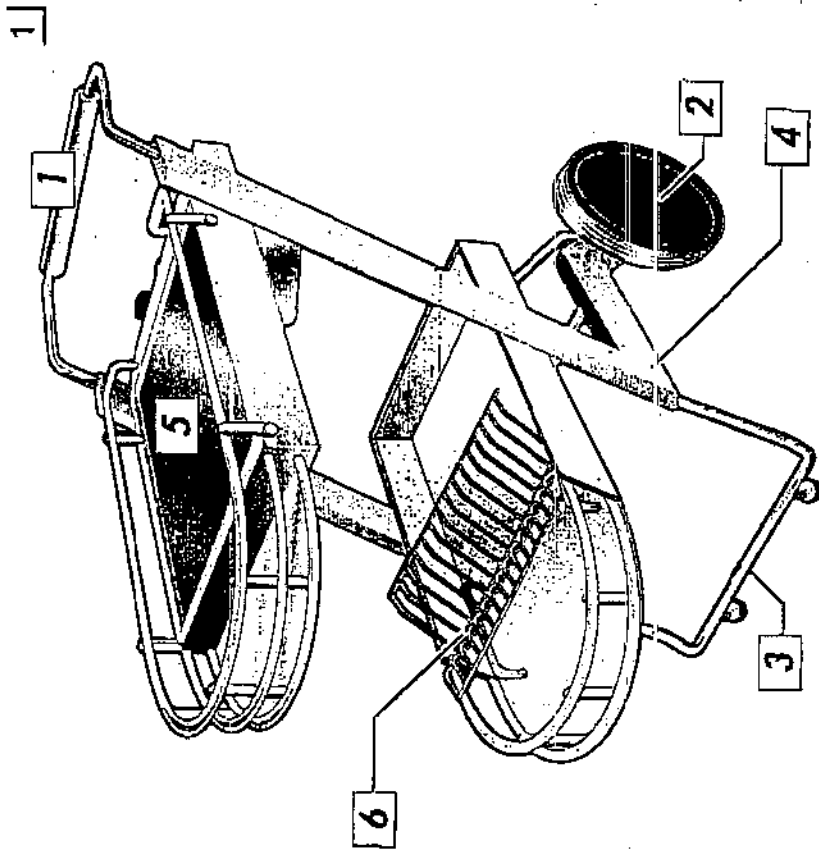
Dr. Ing. H. G. G. G.

**BEDIENUNG UND WARTUNG**

**ELIN Hausgeräte GmbH**  
A-1034, Markthofgasse 19 Tel.: (+43 1) 79 550 47  
Österreich / Austria Fax: (+43 1) 79 801 64

# BESCHREIBUNG

ROLLERGRILL ist ein Grillwagen mit einer Kochplatte aus Glaskeramik, geeignet zum direkten Kochen von Speisen. Das Gerät ist - dank seiner Räder - leicht beweglich und kann deshalb sowohl im Haus als auch im Freien benutzt werden.



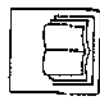
DRUCK-NR. 11/09 01 DI 10:14 FAX +43 1 7980163

- 1 GRIFF
- 2 RÄDER
- 3 FUSS
- 4 GESTELL
- 5 KOCHPLATTE
- 6 TELLERHALTERUNG

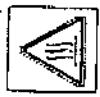
# 1 VORSICHTSMASSNAHMEN

## 1.1 SYMBOLE

Folgende Symbole sind entweder auf dem Gerat angebracht oder in der Bedienungsanleitung zu finden:



LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG BEVOR SIE DAS GERÄT IN GEBRAUCH NEHMEN!



VERBRENNUNGS-GEFAHRE! HEISSE OBERFLÄCHEN!



VORSICHT! TEILE STEHEN UNTER STROM!



VORSICHT! ALLGEMEINE GEFAHRE!

## 1.2 VERPACKUNG

Mit Rücksicht auf den Umweltschutz sollte das Verpackungsmaterial wiederverwendet oder unter Einhaltung der bestehenden Normen vernichtet werden. Die Verpackungsteile (wie Plastiksäcke, Polystyrol usw.) können die Gesundheit gefährden und sollten dementsprechend von Kindern ferngehalten werden.

## 1.3 PRODUKT

Nach Ablauf seiner Lebensdauer sollte der Rollgrill unter Einhaltung der bestehenden Normen verschrottet werden. Das bei der Herstellung des Gerätes verwandte Material kann im Sinne des Recycling wiederverwendet werden.

Sie in diesem Handbuch angegebenen Daten und Eigenschaften sind unverbindlich; ELIN HAUSGERÄTE G.M.B.H. benützt sich das Recht vor, eventuelle Änderungen ohne Vorankündigung oder Austausch vorzunehmen.

## 2 ANGABEN ZUR GERÄTEPLAKETTE

Warenzeichen und Anschrift des Herstellers

<p><b>ELIN</b> Hausgeräte GmbH A-1024, Währingasse 19 PROFILINE Österreich / Austria Warenzeichen / Registered Trademark</p>	<p>GGC 5000R 230 V - 50 Hz 2300 W</p>	<p><b>CE</b></p>
<p>Stromversorgung</p>	<p>Max. Leistungsaufnahme</p>	

# 3 INSTALLATION

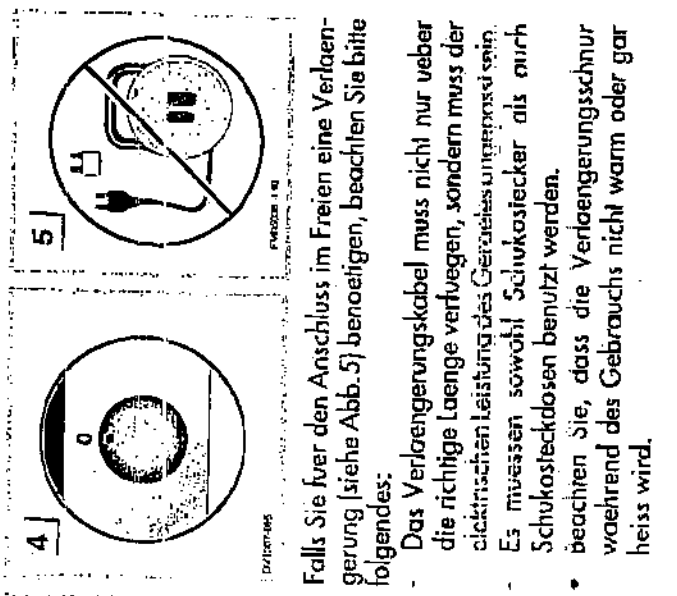
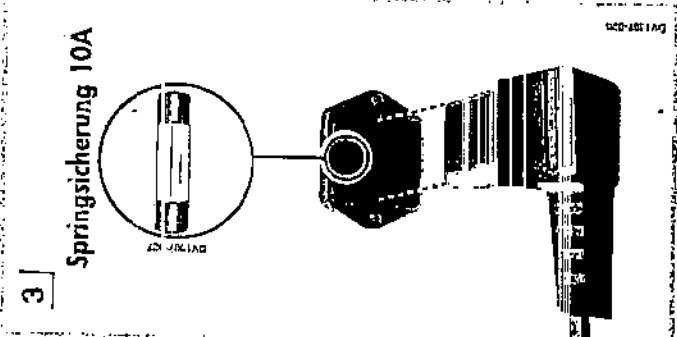
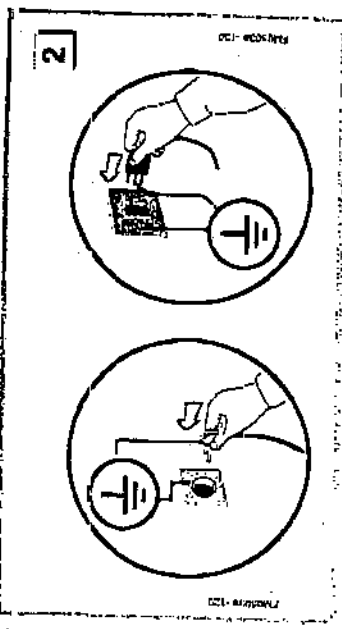
Bevor Sie das Gerat ans Netz anschliessen, kontrollieren Sie, ob die technischen Daten auf der Geräteplakette mit Ihrem Hausstrom uebereinstimmen.

Das Gerat kann nur an eine elektrische Leitung angeschlossen werden, die ueber Schutzsteckdosen und Sicherung veruegt.

Schliessen Sie das Gerat nur mittels des mitgelieferten Stromkabels an. Dieses Kabel besteht aus hitzebestaendigem Material und ist daher fuer die hohen Temperaturen des Rollgrills besonders geeignet.

- Benutzen Sie auf keinen Fall das Gerat mit beschadigtem oder verschlissenen Kabel.
- Sollte sich wegen Beschadigung der Austausch des Kabels fuer notwendig erweisen, erfragen Sie bei Ihrem Haendler ein neues ORIGINALKABEL.
- Vergewissern Sie sich, dass die Temperaturregler auf 0 [OFF] (siehe Abb. 4) stehen, bevor Sie das Gerat ans Netz anschliessen.

Nun versehen Sie das Gerat mit dem Stecker (siehe Abb. 3).



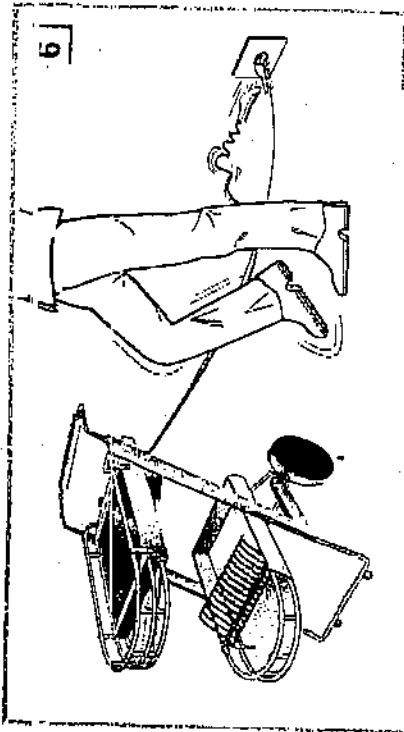
Falls Sie fuer den Anschluss im Freien eine Verlaengerung (siehe Abb. 5) benoetigen, beachten Sie bitte folgendes:

- Das Verlaengerungskabel muss nicht nur ueber die richtige Laenge veruegen, sondern muss der aktuellen Leistung des Gerates unueberschaubar sein. Es muessen sowohl Schutzstecker als auch Schutzsteckdosen benuezt werden.
- Beachten Sie, dass die Verlaengerungsschmure waehrend des Gebrauchs nicht warm oder gar heiss wird.

# 4 GEBRAUCH

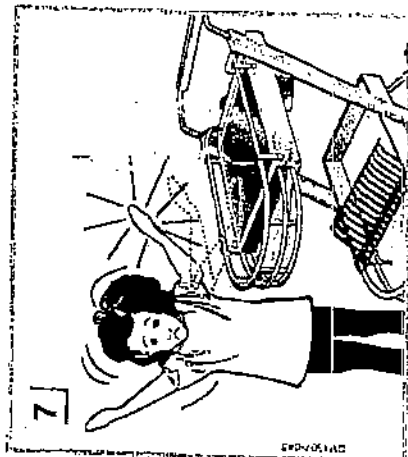


Stellen Sie das Gerät so, dass niemand das Kabel versehentlich auf irgendeine Weise beschädigen kann.



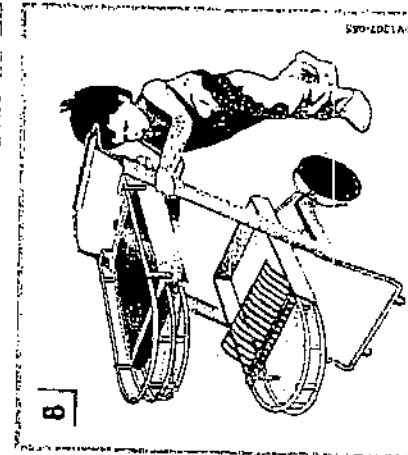
6

BY 1307-005



7

BY 1307-005

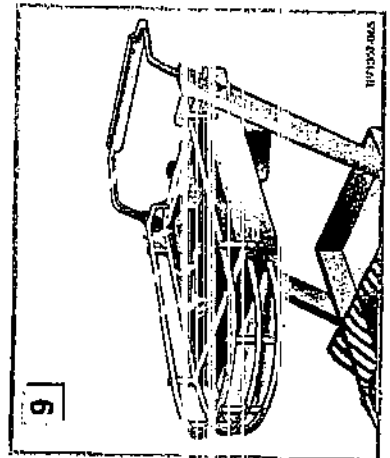


8

BY 1307-005

- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern. Die Kochplatte kann Verbrennungen verursachen.

- Lassen Sie auf keine Fall Kinder mit dem Gerät spielen.



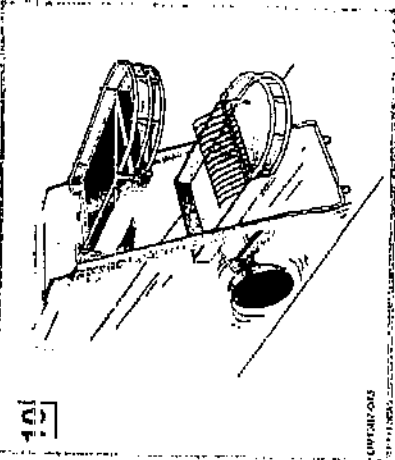
9

BY 1307-005

## 4.1 GEBRAUCH IN INNENRAEUMEN

- Lüften Sie den Raum in angemessener Weise während Sie kochen.

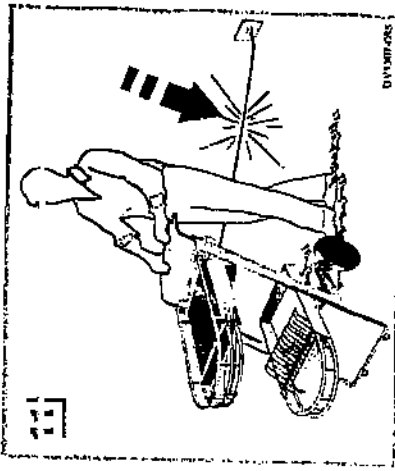
## 4.2 GEBRAUCH IM FREIEN



10

BY 1307-005

- Benutzen Sie das Gerät auf ebener Fläche und in stabiler Position, um plötzliche Verschiebungen des Gerätes zu vermeiden, die eventuell zu einem Risikofaktor werden können.
- Verschieben Sie das Gerät nicht, solange es noch heiss ist.



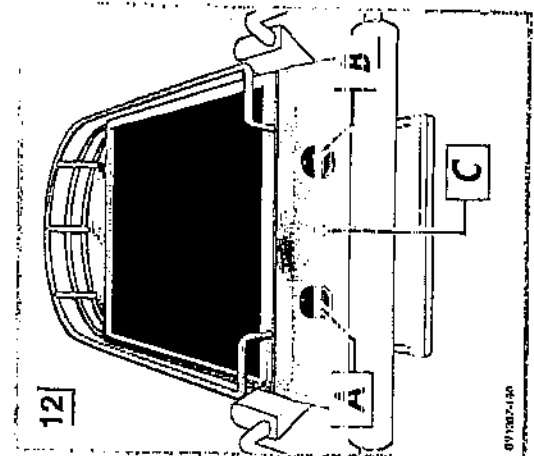
11

BY 1307-005

- Ziehen Sie nicht am Kabel. (Abb. 11). Im Falle einer Beschädigung des Kabels, der Steckdose oder des Steckers benutzen Sie das Gerät auf keinen Fall, sondern wenden Sie sich an den nachsten autorisierten Kundendienst.

## 4.3 KOCHEN VON SPEISEN

Das Aggregat enthält zwei Heizwiderstände, die jeweils von den Reglern A und B betrieben werden. Die Regler A und B haben darueberhinaus sowohl die Einschalt- wie auch die Ausrichfunktion. Das Gerät ist dann eingeschaltet, wenn einer bzw. beide Regler ausserhalb der 0-Position stehen. (0-Position/OFF=AUS).



12

BY 1307-130

Die Höhe der Temperatur richtet sich nach den zu kochenden Speisen und muss mittels der Regler eingestellt werden. Die Kontrollampe C schaltet sich automatisch ein, sobald einer bzw. beide Regler eingeschaltet werden. Die Heizwiderstände schalten ab, sobald die Kochplatte die gewuenschte Temperatur erreicht hat, sie schalten automatisch wieder ein, sobald die Temperatur unter den gewuenschten Stand sinkt. Bei der Temperaturregulierung ist zu beachten, dass das Hoch- bzw. Niedrigstellen der Temperatur nicht sofort Wirkung hat. Kalkulieren Sie dementsprechend ein, dass die Kochplatte etwas Zeit braucht, um sich auf die gewuenschte Temperaturveränderung einzustellen.

Das Gerat darf nicht staendig im Freien stehen, sondern sollte wassergeschuetzt (sowohl vor Regen- als auch vor Feuchtwasser) untergebracht werden. Der Aufstellort im Freien sollte sich lediglich auf den Zeitraum beschaenken, in dem das Gerat effektiv genutzt wird, und zwar bei trockenem Wetter.

Im Falle von ploetzlichem Regen:

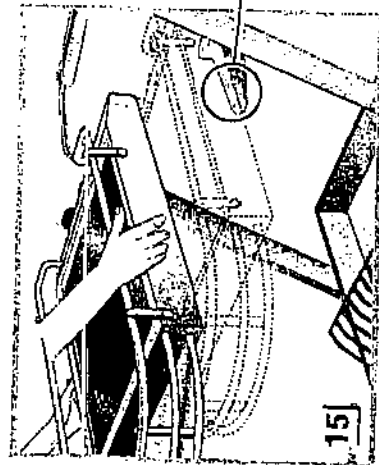
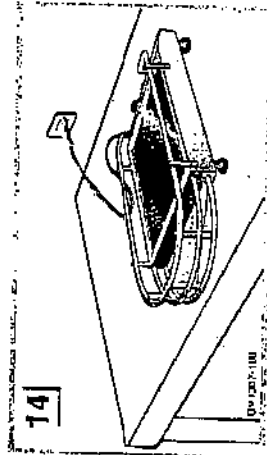
- Stellen Sie beide Temperaturregler auf Position 0/OFF.
- Ziehen Sie den Stecker an der Steckdose und aus dem Gerat und bringen Sie es in Sicherheit.

#### 4.4 GEBRAUCH DES GERATES AUF EINER TISCHPLATTE

Die Kochplatte kann vom Grillwagen abmontiert und separat benutzt werden.

In diesem Falle beachten Sie, dass:

- die Regler in der 0-Position/OFF stehen
- die Kochplatte kalt ist
- das Kabel weder mit der Steckdose noch mit dem Gerat verbunden ist.
- Entfernen Sie die Schrauben und nehmen Sie die Regler M und die Unterlegscheiben R ab (Abb. 16).



- Nehmen Sie das Aggregat heraus (Abb. 15) und stellen Sie es auf eine stabile und sichere Oberflaeche. Ein Herunterfallen oder versehentliches Verschieben des Aggregats sollte ausgeschlossen sein (Abb. 14).
- Danach befestigen Sie erneut die Regler M und die Unterlegscheiben R.

## 5 REINIGUNG



Die Reinigung sollte nur bei vollstaendiger Aengkeitung des Gerats erfolgen. Beachten Sie unbedingt, dass das Kabel nicht an der elektrischen Leitung angeschlossen ist.

### 5.1 REINIGUNG DER KOCHPLATTE

WAS SIE BENUTZEN SOLLTEN:

- ein weiches Tuch
- Kuechenpapier
- Spezialreinigungsmittel fuer Glaskeramik
- Wasser
- Spezialschaber fuer Glaskeramik (mit auswechselbarem Schaber, erhaeltlich in Supermarkten oder im Fachhandel)



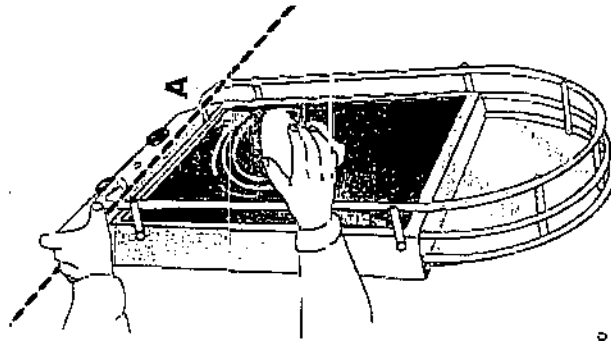
WAS SIE NICHT BENUTZEN SOLLTEN:

- Scheuerschwamm
- Stahlwolle
- Pulverreinigungsmittel
- scharfe Reinigungsmittel
- Ofenreinigungsspray
- Anti-Flackennmittel



DV 1907-164

18



Die Kochplatte muss gruendlich gereinigt werden, damit beim Braten maximale Hygiene garantiert ist.

- Montieren Sie die Kochplatte ab und stellen Sie sie so, wie auf Abb. 18 gezeigt: Das Wasser muss nach unten ablaufen!
  - Spritzen Sie zur Reinigung und zum Abspueln kein Wasser auf das Gerat, sondern benutzen Sie stattdessen einen Schwamm!
  - Vermeiden Sie unbedingt das Nasswerden der Zone A (Regler und Steckdose).
- Falls die Zone A versehentlich nass werden sollte, trocknen Sie das Gerat und warten Sie einige Zeit, bevor Sie das Gerat wieder benutzen.

### 5.2 REINIGUNG DER EDELSTAHLTEILE

Die koestlichen Edelstahlteile koennen mit Wasser und fluessigem Reinigungsmittel gesaubert werden.

Sie koennen natuerlich auch Spezialreiniger fuer Edelstahl verwenden.