



**BEDIENUNGSANLEITUNG**  
**HOT ROD™ Rollengrills**  
**HOT ROD™ Rollengrills mit geneigter Grillfläche**  
**Super HOT ROD™ Rollengrills**





**BITTE BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AN  
EINEM SICHEREN ORT ALS REFERENZ AUF.**

**BITTE BEACHTEN**

Falls Sie zu Reparaturzwecken andere Teile als die des Herstellers (APW Wyott) benutzen, entfällt die Garantie und entbindet ihn von jeglichen Verpflichtungen.

**BITTE BEACHTEN**

APW Wyott räumt sich das Recht ein, die Spezifikationen und das Produktdesign ohne vorangegangene Information zu ändern. Solche Änderungen berechtigen den Käufer nicht, diese Änderungen, Verbesserungen oder zusätzliche Teile für ein schon gekauftes Gerät anzufordern.

**SERVICE UND REPARATUREN**

Kontaktieren Sie Ihre lokale Servicefirma für Reparatur oder Service. Bitte notieren Sie im unten stehenden Feld das Modell, die Seriennummer, Volt, Watt und das Kaufdatum des Gerätes. Diese Angaben sollten Sie bei Ihrem Anruf bereithalten.

Modell-Nr. ....  
Serien-Nr. ....  
Volt           **230V**



## **ALLGEMEINE BETRIEBSHINWEISE**

Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose. Benutzen Sie auf keinen Fall einen Mehrfachstecker. Sollte das Gerät an ein überlastetes Stromnetz angeschlossen werden, funktioniert es nicht richtig. Achten sie beim Aufstellen darauf, dass das Gerät auf einem ebenen Untergrund steht. Bei Modellen mit eingebauter Brötchen-Box muss das Gerät eben stehen, um die selbst schließende Funktionen der Brötchenschublade nutzen können. Höhenverstellbare Füße (bis auf 100mm) sind bei Geräten der 75er Serie Standard und sind für alle anderen Modelle als optionales Zubehör erhältlich.

## **ALLGEMEINER ARBEITSABLAUF**

Der AN/AUS-Schalter befindet sich vorn auf der Bedienungstafel und sichert die Stromversorgung des Motors. Durch Drücken des Kippschalters auf „ON“ schalten Sie den Motor ein. Es drehen sich nun alle Rollen, werden jedoch nicht heiß. Bedienen Sie hierzu die Heizregler, die sich ebenfalls an der Frontseite des Gerätes befinden.

### **ACHTUNG:**

Bitte beachten Sie, dass die Heizzonen nur mit den Heizreglern an- und ausgeschaltet werden können. Achten Sie daher beim Ausschalten des Gerätes darauf, dass der Kippschalter auf „OFF“ steht und sich beide Heiz-Regler auf der Stellung „0“ befinden!

Für mehr Flexibilität ist der Grillbereich in zwei getrennt von einander zu regulierende Heizzonen unterteilt. Mit dem rechten Heizregler (rot markiert) lässt sich die Temperatur der hinteren Heizzone einstellen, mit dem linken Heizregler (blau markiert) die Temperatur der vorderen Heizzone. Die jeweilige Heizzone ist an der Oberseite des Gerätgehäuses farblich markiert.

Über den Heizreglern befindet sich jeweils eine Kontrollleuchte, die aufleuchtet, wenn sich die jeweilige Heizzone in der Aufheizphase befindet. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt das Licht.

Nehmen Sie den Grill niemals ohne eingesetzte Fettauffangwanne in Betrieb.



## ZUBEREITUNG

Drehen Sie den jeweiligen Heizregler in die Heizzone „HEAT“. So bringen Sie schnellstmöglich gekühlte Würstchen auf eine Temperatur von 82°C. In der Heizzone „ HOLD WARM“ halten Sie Hot Dog-Würstchen bei einer optimalen Serviertemperatur von 66 – 71°C Grad warm.



Die stufenlose Temperatureinstellung ermöglicht das Arbeiten in einem großen Temperaturbereich für eine Vielzahl von unterschiedlichen Würstchen in unterschiedlichen Umgebungsverhältnissen.

Die Größe und Beschaffenheit des Lebensmittels und der Einbau von Hygienezusatzeinrichtungen, wie z.B. des Hustenschutzes (optional erhältlich) können die erforderliche Temperatureinstellung beeinflussen.

Die Lebensmittelverordnung schreibt eine Serviertemperatur der Würstchen von mindestens 68°C vor. Belassen Sie die Lebensmittel nicht länger als zwei Stunden auf einer niedrigeren Temperatureinstellung. Die Würstchen sollten bis zur Verarbeitung eine Temperatur von 7°C nicht überschreiten. Für die besten Ergebnisse sollten Sie spezielle Hot Dog Würstchen verwenden, die für das Grillen geeignet sind.

Die Garzeit variiert je nach Anfangstemperatur und Qualität des Produktes.

## VORSICHT

Benutzen Sie nur Plastik- oder beschichtetes Arbeitsbesteck zu Befüllung oder Entnahme der Würstchen. Metall zerkratzt und beschädigt die Beschichtung der Rollen und beeinträchtigt deren Funktionsfähigkeit.



## **VORSICHT**

Benutzen Sie niemals Stahlwolle oder aggressive Reiniger zur Reinigung der Rollen. Kratzer auf den Rollen gefährden die Garantie. Achten Sie bei der Reinigung eines heißen Gerätes darauf, dass Sie sich nicht verbrennen oder verletzen!

## **REINIGUNG**

### **REINIGUNG AM ENDE EINES ARBEITSTAGES:**

1. Heizen Sie das Gerät auf.
2. Benutzen Sie einen feuchten, sauberen Lappen gefüllt mit gestoßenem Eis und reinigen Sie damit jede einzelne Rolle. Wischen Sie dabei mit dem Lappen immer von den Rollenden zur Rollenmitte, damit keine abgelösten Partikel in die Rollenlager gelangen können. Breiten Sie das Tuch so weit wie möglich zwischen den Rollen aus.
3. Wenn Sie die Schmutz- und Fettpartikel von den heißen Rollen mit dem mit Eis gefüllten Lappen gelöst haben, nehmen Sie nun ein neues feuchtes Tuch und wischen Sie wieder von den Rollenden zur Mitte. Damit verhindern Sie, dass Fett und Partikel zwischen Rollenlager und Antriebssystem gelangen. Dadurch gewährleisten Sie die Langlebigkeit des Gerätes und verlängern die Wartungsintervalle für die Antriebseinheit.

**ACHTUNG:** Benutzen Sie niemals Scheuermilch oder Stahlwolle (Pads). Diese Reiniger zerstören die Beschichtung der Rollen.

4. Entfernen Sie das Fettauffangblech und waschen Sie es in einer heißen Seifenlauge. Danach abspülen.
5. Sollten noch immer Flecken vorhanden sein, geben Sie ein leichtes chemisches Reinigungsmittel auf ein feuchtes Tuch und spülen es anschließend ab.
6. Legen Sie das Fettauffangblech wieder in das Gerät und schalten Sie den Grill aus, falls Sie ihn nicht sofort wieder gebrauchen.

**BEACHTEN SIE:** Die Reinigung ist schneller und einfacher, wenn die Produkte, die Sie verwenden für die Zubereitung auf dem Rollengrill geeignet sind!

Bei hohem Produktabsatz und bei Produkten mit einem hohen Zucker- oder Fettanteil muss der HOT ROD® Roller Grill häufiger innerhalb eines Tages gereinigt werden. Für eine längere Lebensdauer Ihres HOT ROD® befolgen Sie die nachfolgende Anleitung zur Reinigung während des Arbeitstages.

**Wir empfehlen Ihnen für die besten Reinigungsergebnisse das DOGGONE® Reinigungssystem bestehend aus dem DOGGONE I Rollengrillreiniger und der DOGGONE II Desinfektionslösung.**



### **REINIGUNG WÄHREND DES ARBEITSTAGES:**

1. Reinigen Sie die Rollen bei hohem Produktabsatz oder bei Produkten mit einem hohen Zucker- oder Fettanteil mindestens alle 3 bis 4 Stunden.
2. Nehmen Sie die Produkte von den Rollen und wischen Sie die Rollen von den Rollendenen zur Rollenmitte. Legen Sie die Produkte wieder auf den Grill und fahren Sie mit der Zubereitung fort. Es ist nicht erforderlich die Heizelemente auszuschalten, wenn Sie die Rollen abwischen. Sie sollten jedoch darauf achten, dass Sie mit Ihren Händen die Rollen nicht berühren, da Sie sich sonst verbrennen können.

**REINIGEN SIE DAS GERÄT NIEMALS MIT WASSERHOCHDRUCKGERÄTEN.**

### **WARTUNG UND REPARATUR**

Wenden Sie sich im Reparatur- oder Servicefall an folgende Adresse:

ULLRICH OHG

Am Pferdemarkt 52a

D- 30853 Langenhagen

Tel.: +49 (0) 511/ 47 55 60-0

Fax: +49 (0) 511/ 47 55 60-19

mailto: [info@hotdogwelt.de](mailto:info@hotdogwelt.de)

web: [www.hotdogwelt.de](http://www.hotdogwelt.de)