

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



Kontakt grill

263501_263600_263655
263808_263709_263907



Kontakt grill

Mielőtt a készüléket üzembe helyezni,
figyelmesen olvassa el jelen használati útmutatót.



**Olvassa el, és a készülék közelében
őrizze meg jelen használati útmutatót.**



Gyártó: HENDI Food Service Equipment

Importőr: Vendi Hungária Kft.

Szervizbejelentés: a www.vendi.hu weboldalon vagy a 74/510-054 106 telefonon.

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy a Hendi kontakt grillezőt választotta. A következő oldalakon azokat az üzembe helyezési, karbantartási és használati utasításokat találhatja, melyek biztosítják a berendezés tökéletes működését és a lehető leghosszabb élettartamot. Kérjük az előírt utasítások szigorú betartását.

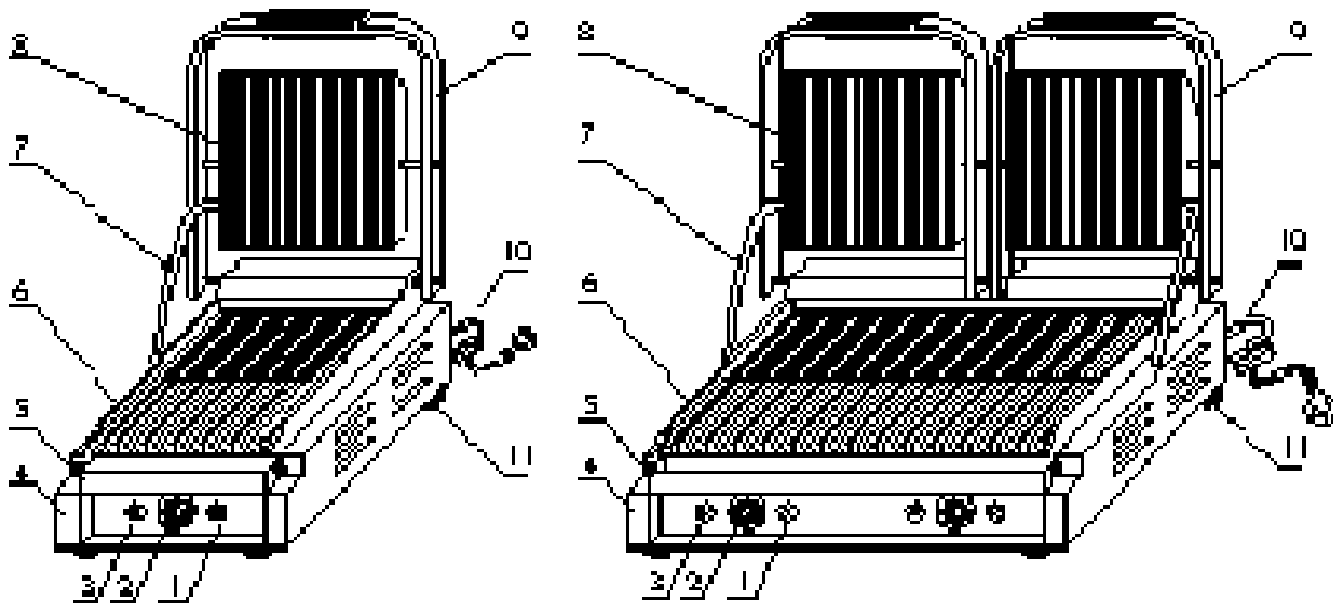
Figyelem! Bármilyen javítás, szakszerűtlen kezelés vagy rossz beüzemelés a készülék súlyos károsodását okozhatja. Kérjük, hogy készülékét mindig szakemberrel ellenőriztesse, javíttassa.

Figyelem! Az Ön biztonsága érdekében, kérem, ne tároljon vagy helyezzen semmilyen gyúlékony anyagot a grillező köré.

Figyelem! Biztonság érdekében a készülék legyen leföldelve. A grillezót csak földelt foglalóval használja!

A Hendi kontakt grillt úgy tervezték és fejlesztették ki, hogy ötvözték a hazai és a külföldi hasonló termékek előnyeit, ezáltal ez a termék megfelel mind az elegáns tervezésnek, ésszerű felépítésnek, könnyű üzemeltetésnek, karbantartásnak és az állandóságnak is. A grillező tányérok hőmérséklete egy bizonyos skálán belül szabályozható, attól függően, hogy mit szeretnénk sütni. Általában marhahús és szendvicsek grillezésére használják a legtöbbet, de természetesen más ételek elkészítésére is alkalmas.

A. KÜLSŐ FELÉPÍTÉS



1 – Melegítést jelző lámpa	2 – Hőfokszabályzó
3 – KI/BE kapcsológomb	4 – Alsó doboz
5 – Olajtálca	6 – Alsó modul tányér / Alsó sütőlap
7 – Kitámasztókar	8 – Felső modul tányér / Felső sütőlap
9 – Felhajtókar	10 – Vezeték
11 – Gumilábak	

B. A MŰKÖDÉS ÉS FELÉPÍTÉS JELLEMZŐI

1. A felső és alsó sütőlap is zománcozott, így azok tisztítása könnyű.
2. A szimpla vagy dupla sütés szabadon választható.
3. Független hőfokszabályzó rendszer, amely lehetővé teszi a gazdaságosságot is.
4. A belső hőkorlátozó rendszer biztonságot nyújt.
5. A sütés hőmérséklete a különböző elvárásoknak megfelelően állítható be.
6. A grillező és a fiókos megoldású olajtálca is rozsdamentes.
7. Könnyű fel és lehajtani, könnyen kezelhető és karbantartható.

C. TECHNIKAI ADATOK

NÉV	Kontakt grill, szimpla, alsó/felső sütőlap is rácsos	Kontakt grill, szimpla, felső rácsos / alsó sima	„Panini” grill, alsó/felső sütőlap is rácsos	„Panini” grill, alsó sima / felső rácsos
Termékkód	263501	263600	263655	263662
Hálózati feszültség	~230V/50Hz	~230V/50Hz	~230V/50Hz	~230V/50Hz
Teljesítmény	1800W	1800W	2200W	2200W
Hőfokszabályozók száma	1	1	1	1
Min és max. Hőmérséklet	50~300 °C	50~300 °C	50~300 °C	50~300 °C
Felső sütőlap mérete	214 x 214 (mm)	214 x 214 (mm)	340 x 220 (mm)	340 x 220 (mm)
Alsó sütőlap mérete	218 x 230 (mm)	218 x 230 (mm)	340 x 230 (mm)	340 x 230 (mm)
Méret	290x395x210(mm)	290x395x210(mm)	410x395x210(mm)	410x395x210(mm)
Súly	14 kg	14 kg	16 kg	16 kg

NÉV	Kontakt grill, dupla, bal oldali sütő sima / jobb oldali sütő rácsos	Kontakt grill, dupla, felső rész rácsos / alsó rész sima	Kontakt grill, dupla, felső és alsó rész is rácsos
Termékkód	263907	263808	263709
Hálózati feszültség	~230V/50Hz	~230V/50Hz	~230V/50Hz
Teljesítmény	3600W	3600W	3600W
Hőfokszabályozók száma	2	2	2
Min és max. Hőmérséklet	50~300 °C	50~300 °C	50~300 °C
Felső sütőlap mérete	214 x 214 (mm)	214 x 214 (mm)	214 x 214 (mm)
Alsó sütőlap mérete	475 x 230 (mm)	475 x 230 (mm)	475 x 230 (mm)
Méret	570 x 395 x 210 (mm)	570 x 395 x 210 (mm)	570 x 395 x 210 (mm)
Súly	28.5 kg	26 kg	27 kg

D. SZÁLLÍTÁS ÉS TÁROLÁS

Kérjük, hogy a grillezőt óvatosan szállítsa, ne fordítsa fejtetőre, nehogy bármiféle kárt okozzon a készülék belsejében. A csomagolt készüléket szellőző raktárban tárolják.

E. MEGJEGYZÉSEK

1. A tápegységnek egyeznie kell a készülék működéséhez szükséges feszültségi előírásokkal.
2. Megfelelő kapcsoló, biztosíték és konnektor legyen a készülék közelében
3. Használat előtt célszerű ellenőrizni, hogy a készülék megfelelően van-e csatlakoztatva a konnektorhoz és hogy a feszültség rendben van-e.
4. Ne tegyen semmit a felső sütőlapra és ne rántsa meg a felemelő kart nagy erősséggel.
5. Tisztítás előtt a készüléket mindig huzza ki a konnektorból! Ne használjon vizes ruhát maró hatású tisztítószerrel és ne öntsön vizet a készülékre közvetlenül.
6. A beállítható hőmérséklet 50 és 300 C között van. Az ajánlott és általában használt hőmérséklet 200-250 C között van.
7. Ne helyezzen semmiféle gyúlékony tárgyat a grill közelébe. A készülék környezetében a hőmérséklet 45 C, a páratartalom pedig 85% alatt legyen.
8. A beüzemelést és karbantartást mindig szakember végezze.

Figyelmeztetések

FIGYELEM!
Ez a termék kizárólag szakmai felhasználásra alkalmazható.
Ne szerelje szét és ne próbálja meg megjavítani a gépet. Ne feszegesse a felemelő kart. A szerelés és állítgatás súlyos baleseteket okozhat, ill. a készülék komoly károsodását eredményezheti.
Tisztítás előtt a készüléket mindig huzza ki a konnektorból! Ne fujja be vízzel a berendezést. A víz vezeti az elektromosságot, ami elektromos zárlatot okozhat. Ne ütögesse a terméket és ne tegyen semmi nehezet a tetejére. A helytelen használat megkárosíthatja a készüléket és veszélyes is lehet.
Magas hőmérséklet égést okozhat. Amíg a készüléket használja (valamint amíg ki nem hűl), ne érintse meg a sütőlapokat.
Ne használjon semmilyen tápegységet, ami nem felel meg a biztonsági előírásoknak.
A készüléket ne használják gyerekek v. csökkentett képességű felnőttek v. azok, akik nem ismerik a készüléket. Soha ne hagyja felügyelet nélkül őket a gép közelében saját biztonságuk érdekében.

FIGYELEM!
Amikor vihar közeleg, az áramellátást meg kell szakítani, ezáltal elkerülve, hogy a készülékben súlyos károsodás történjen villámcsapás által. Ne rongálja meg a készülék felszínét kemény, éles eszközzel. Ha befejezte a sütést, kapcsolja ki a gépet. A beüzemelést és karbantartást mindig szakképzett ember végezze. Ha a vezeték sérült, akkor annak cseréjét mindig vagy a gyártó cég vagy a szakszervizes végezze, elkerülve ezzel egy tragédiát.

F. ÜZEMBHELYEZÉSI ÚTMUTATÓ

1. Használat előtt ellenőrizze, hogy a tápegység és hálózati feszültség rendben van-e.
2. Helyezze a csatlakozót a konnektorba és kapcsolja be a gépet.
3. A hőfokszabályozó gombot fordítsa jobbra a kívánt hőmérsékletre. A sárga jelzőlámpa ekkor kigyullad, jelezve, hogy a felső és alsó sütőlap is melegedni kezd
4. A hőmérséklet igazítható a különböző ételek elkészítéséhez 180 C és 250 C között. Körülbelül 8 perc szükséges ahhoz, hogy a hőmérséklet elérje a 250 C fokot.
5. Ha a hőmérséklet elérte a 250 C fokot, emelje fel a hajtókarral a felső sütőlapot. Tegyen egy kis növényi olajat az alsó sütőlapra, majd helyezze rá az ételeket. Zárja össze a sütőlapokat, könnyedén nyomja le a hajtókart. Tartsa a szemét az ételen, amíg az el nem készül.

- Ha a készülék eléri a kívánt hőmérsékletet, a hőfokszabályzó automatikusan kikapcsol. Ugyanakkor a sárga jelzőlámpa kialszik, a zöld pedig bekapcsol. Ez azt mutatja, hogy a fűtőelemek nem melegszenek tovább.
- A grill alsó részén található az olajtálca. Lényeges növényi és állati olaj kerül a tálcába a húsokról, sütőlapról.
- Emelje fel a felső sütőlapot, hogy kivehesse az elkészült szendvicset v. egyéb más ételt, amit készített.
- Ha a hőmérséklet egy kicsit alacsonyabb lett, a hőfokszabályzó automatikusan visszakapcsol és újra felmelegíti a sütőlapokat.
- A sütés befejezésekor a hőfokszabályzót kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból a csatlakozót.
- Megjegyzés: egy hőmérséklet szabályozó van az alsó dobozban, a működési hőmérséklet 130 C, az újraindítási hőmérséklet pedig 40 C. Ha a hőmérséklet ennél magasabb, akkor ez bekapcsol. Ha újra használni szeretné a készüléket, nyomja be a biztonsági gombot.

G. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

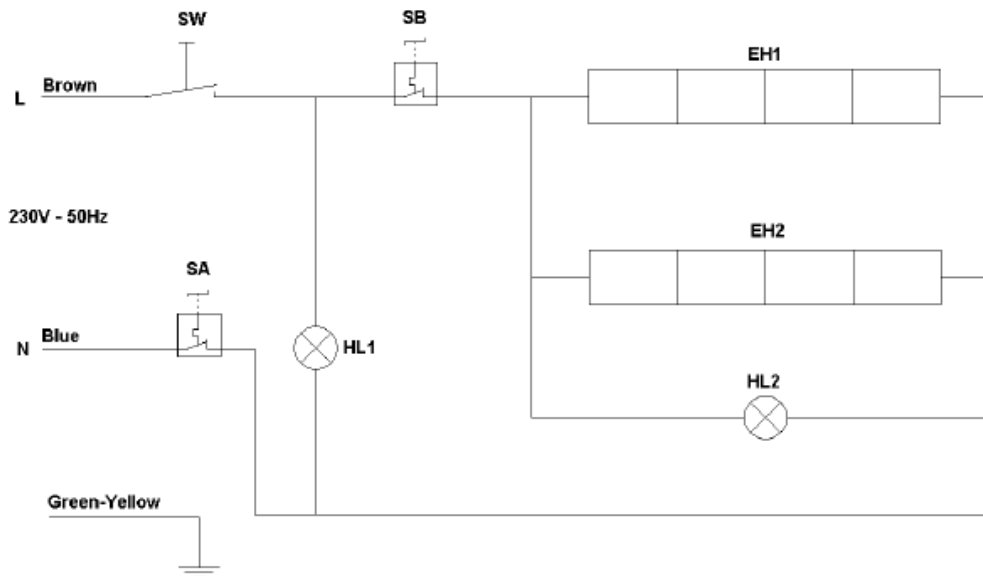
- Tisztítás előtt a készüléket mindig áramtalanítsa és hagyja kihűlni.
- Ne használjon vizes ruhát, maró hatású tisztítószerrel, hogy megtisztítsa a sütőlapokat, a készülék felszínét és a vezetéket. Soha ne tisztítsa a készüléket közvetlen vízsugárral, hiszen ez a készülék súlyos károsodását okozná.
- Ha nem használja a készüléket, kapcsolja ki a hőfokszabályozót és a BE/KI kapcsoló gombot is.
- Kérem, hogy szellőző raktárban tárolja a készüléket, ha hosszabb ideig nem használja azt.

H. HIBAJAVÍTÁS

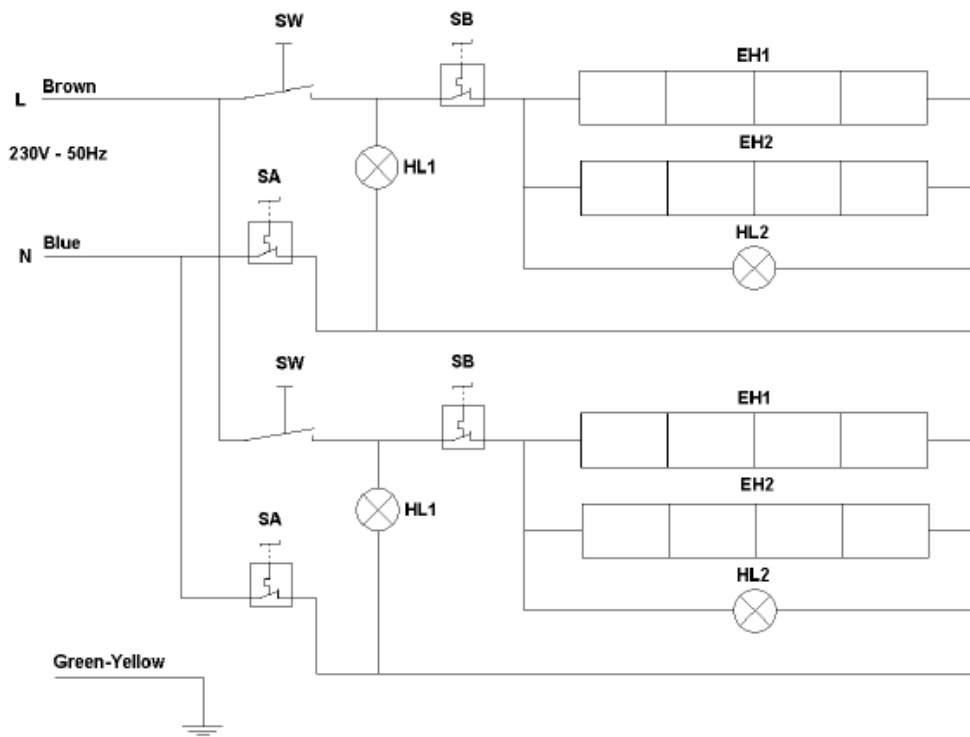
Hiba:	Lehetséges okozók:	Lehetséges megoldások:
A sütőlapok nem melegszenek fel, pedig a gép és hőfokszabályozó is be van kapcsolva, a melegítést jelző lámpa is ég	<ol style="list-style-type: none"> Hőfokszabályozó elromlott Az egyik fűtőelem kiégett. Hőmérséklet szabályozó működésbe lépett. 	<ol style="list-style-type: none"> Cserélje ki a hőfokszabályozót Cserélje ki a fűtőelemet. Szerelje le a gép alját és állítsa be manuálisan a hőmérséklet szabályozót
Ha a készülék és a hőmérséklet szabályozó be van kapcsolva, a melegítés jelző lámpa ég, de a hőmérséklet nem szabályozható	<ol style="list-style-type: none"> A hőfokszabályozó elromlott 	<ol style="list-style-type: none"> Cserélje ki a hőfokszabályozót
A kijelző nem ég pedig a készülék be van kapcsolva és a melegedés is normális	<ol style="list-style-type: none"> A kijelző elromlott 	<ol style="list-style-type: none"> Cserélje ki a hőfokszabályozót
A kijelző nem működik, pedig a készülék be van kapcsolva	<ol style="list-style-type: none"> Tápegység, hálózati probléma A biztosíték kiégett 	<ol style="list-style-type: none"> Ellenőrizze a tápegységet és készülék csatlakozását a hálózatra Cserélje ki a biztosítékot

A fent említett példák csak tájékoztató jellegűek. Ha bármilyen hiba bekövetkezik, kérem, hogy forduljon szakemberhez! Az ellenőrzést és javítást kizárólag szakképzett ember végezze!

I. KAPCSOLÁSI RAJZ



263501 / 263600 / 263655 / 263662



263709 / 263808 / 263907

HL1, HL3	Áram jelző
HL2, HL4	Fűtés jelző
SA, SA1, SA2	Hőmérséklet szabályzó
E	Földelés
SB, SB1, SB2	Hőmérséklet szabályzó
EH1, EH2, EH3, EH4	Fűtőszállak
SW	Kapcsoló

J. NAPI ELLENŐRZÉS

Napi teendők a készülék használata előtt és után.

Használat előtt	A készülék döntött? A vezeték régi, sérült? A vezérlőfal sérült?
Használat után	Furcsa illat van? A felső és alsó sütőlap nem melegít egyszerre? A készülék furcsa hangot ad felemelés közben?

FIGYELEM!

- A készüléket ellenőrizze minden nap!
- A készülék rendszeres ellenőrzésével súlyos balesetek bekövetkezését kerülheti el.
- Azonnal kapcsolja ki a gépet, ha bármiféle problémát észlel.
- Kizárólag szakemberrel javítsa meg és ellenőriztesse készülékét.

GARANCIA:

A vásárlás napjától számított 1 évig érvényes a garancia a sütőre, a társaságunk által a garanciafüzetben és a weboldalunkon található üzleti feltételekben meghatározott garanciális feltételek betartása mellett.

ÁRTALMATLANÍTÁS:

A készüléket élettartama végén az akkor hatályos előírásoknak és irányelveknek megfelelően ártalmatlanítsa.