



Kontakt grill

TCG-811, 811E

TCG-813



Használati útmutató

Inox-Bázis Kft., 9090 Pannonhalma, Arany János utca Közonti Major

info@inoxbazis.hu

[www. inoxbazis.hu](http://www.inoxbazis.hu)

Köszönjük, hogy megvásárolta és használja ezt a terméket. A termék funkcióinak teljes kihasználása és a szükségtelen károsodások és sérülések csökkentése érdekében kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet, mielőtt használná a gépet, és őrizze meg a későbbi használatra.

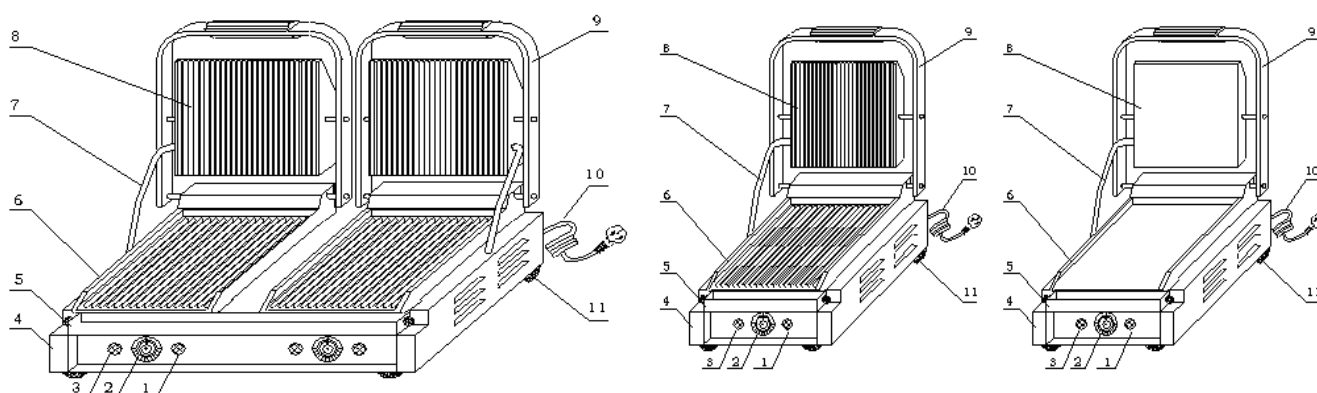
Figyelem! Bármilyen átszerelés, helytelen telepítés, beállítás és helytelen karbantartás kárt okozhat a készülékben vagy a kezelő személyzet egészségében, és a garancia elvesztését okozhatja. Kérjük soha ne végezze szakképzetlen személy a fent felsoroltakat, és soha ne végezzenek illetéktelen személyek javítási munkát a készüléken!

Figyelem! Biztonsága érdekében ne helyezzen vagy tároljon gyúlékony folyadékot, gázt vagy más gyúlékony terméket a készülék közelében.

Figyelem! Ezt a berendezést csak megfelelő földelés mellett szabad használni! Amennyiben bizonytalan ennek megléte felől, forduljon szakemberhez.

A kontakt grillt a gyártó a külföldi és hazai tapasztalatok ötvözésével tervezte meg és fejlesztette ki, olyan előnyökkel, mint a modern dizájn, a logikus kialakítás, kényelmes kezelés, könnyű karbantarthatóság, valamint a tartósság. A sütőfelület hőmérséklete a különböző főzési követelményeknek megfelelően egy bizonyos skálán szabályozható. Főleg marha- és sertéshús grillezésére, de más élelmiszerekhez is használják, így a nagykonyhák első számú választása (éttermek, gyorséttermek, szállodák és szupermarketek stb.)

A. Felépítés, a készülék részei



- 1—FŰTÉS VISSZAJELZŐ 2—HŐMÉRSÉKLET SZABÁLYZÓ
3—TELJESÍTMÉNY VISSZAJELZŐ 4—ALSÓ VÁZ
5—OLAJTÁLCA 6—ALSÓ SÜTŐLEMEZ
7—VEZETŐCSŐ 8—FELSŐ SÜTŐLEMEZ
9—FOGANTYÚ 10—TÁPKÁBEL
11—GUMI LÁB

B. Funkció és szerkezeti jellemzők

1. A felső és az alsó sütőlemez zománcozott, könnyen tisztítható.
2. Egy vagy két zónás változatban elérhetőek.
3. Az egymástól független hőmérséklet szabályozó rendszerek könnyen kezelhetőek és energiatakarékosak.
4. A belső hővédelem megbízható kialakítású.
5. A grillezési hőfok a különböző követelményeknek megfelelően állítható.
6. A készülék és az olajtálca is rozsdamentes acélból készül.
7. Könnyen kinyitható és lecsukható, kényelmesen kezelhető és karbantartható.

C. Technikai adatok

Megnevezés	Szimpla kontakt grill felül/alul bordás	Dupla kontakt grill felül/alul bordás	Szimpla kontakt grill felül/alul bordás
Modell	TCG-811	TCG-813	TCG-811E
Tápfeszültség	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz
Teljesítmény	1.8KW	3.6KW	2.2KW
Hőfokszabályzó száma	1	2	1
Hőtartomány	50~300 °C	50~300 °C	50~300 °C
Felső sütőlemez mérete	214×214(mm)	214×214(mm)	340×220(mm)
Alsó sütőlemez mérete	218×230(mm)	475×230(mm)	360×285(mm)
Külső méret	290×395×210(mm)	570×395×210(mm)	410×370×220(mm)
Súly	14kg	28.5kg	15.5kg

D. Szállítás és tárolás

Kérjük, hogy a grillezőt óvatosan és körültekintően kezelje szállítás közben, és ne fordítsa fejjel lefelé, hogy elkerülje a külső és a belső károsodást. A csomagolt grillezőt jól szellőző raktárban, nem korrozív gázban kell tárolni. Az ideiglenes tárolás során minden időjárásálló intézkedést alkalmazni kell.

E. Megjegyzések

1. A berendezés üzemi feszültségének meg kell egyeznie a hálózati feszültséggel. Ellenőrizze az adattáblán megadott értékeket.
2. A berendezés közelében megfelelő kapcsolót, biztosítékot, megszakítót és háromfázisú aljzatot kell felszerelni.
3. A berendezés hátulján van egy földelőcsavar. Kérjük, csatlakoztassa a földvezeték a biztonsági előírásoknak megfelelően, legalább 2mm-es rézkábellel. A csatlakoztatást szakember végezze.
4. Használat előtt ellenőrizze, hogy az elektromos hálózati csatlakozás állandó feszültségű-e, és hogy a földelés biztonságos.
5. Ne tegyen semmilyen tárgyat a készülékre, ne rántsa meg hirtelen erővel az emelő fogantyút.
6. Tisztítás vagy karbantartás előtt áramtalanítsa a készüléket. Ne használjon maró hatású tisztítószerkeket, ne öntsön vizet közvetlenül a készülékre.
7. A berendezés állítható hőmérséklete 50-300°C között van. Javasoljuk, hogy a maximális üzemi hőmérséklet 200-250°C között legyen.
8. Ne tároljon gyúlékony tárgyakat a berendezés közelében. A környezeti hőmérséklet

legyen alacsonyabb, mint 45°C, a páratartalom pedig 85% alatti.

9. A berendezés telepítését és karbantartását szakembernek kell végeznie.

Speciális utasítások

FIGYELEM!	
●	Ez egy professzionális termék amit képzett személyzet kezelhet csak.
●	Ne szedje szét és szerelje össze a készüléket. Ne emelje fel a felső sütőlemezt hirtelen erővel. A gépet csak vízszintes, sík felületre telepítse, amelyenek megfelelő a teherbírása is.
●	Tisztítás előtt mindig húzza ki a tápkábelt a konnektorból és kapcsolja le az áramellátást. Ne öntsön vizet a készülékre. A víz vezeti az áramot és fennállhat az áramütés veszélye.
●	Ne üsse meg a készüléket, ne tegyen rá tárgyakat. A helytelen kezelés a berendezés károsodását okozhatja és veszélyhelyzetet jelent.
●	A magas hőmérséklet égési sérülést okozhat. Használat közben, valamint utána ne érintse meg a készüléket vagy a sütőfelületet a magas hőmérséklet miatt.
●	Ne használjon olyan tápegységet, amely nincs összhangban a biztonsági előírásokkal.

MEGJEGYZÉSEK!	
●	Vihar és villámlás esetén meg kell szakítani az áramellátást. Ezzel elkerülhető, hogy a berendezés villámcsapás vagy túlfeszültség miatt megsérüljön.
●	Ne sértse meg a kezelő felületet kemény vagy éles tárgyakkal.
●	Amikor befejezi a gép használatát, le kell kapcsolni a főkapcsolót.
●	Az áramkör telepítését és karbantartását minősített szakembernek kell elvégeznie. Ha a tápkábel megsérül, a balesetveszély elkerülése érdekében ne használja a gépet, cseréltesse ki a kábelt szakszervizzel.

F. Használat

1. Használat előtt távolítson el minden csomagolóanyagot és védőfóliát a gépről, majd törölje át egy nedves, puha ronggyal. A gépet vízszintes helyzetben, kényelmes magasságban, megfelelő távolságtartással üzemelje csak be.
2. Használat előtt ellenőrizze, hogy a tápegység beszerelése szabályos-e, hogy a betáplált

feszültség megfelel-e a készülék adattábláján feltüntetett adatoknak.

3. Dugja be a dugót a konnektorba és kapcsolja be a készüléket.
4. Forgassa el a hőmérséklet-szabályozót az óramutató járásával megegyező irányba a kívánt hőmérsékletre. A sárga jelzőfény világít, amely azt jelzi, hogy a fűtőszál elkezd felmelegedni, és a felső és alsó rács hőmérséklete emelkedni kezd.
5. A hőmérséklet állítható a különböző élelmiszerek igényeinek megfelelően, lehetőleg 180 °C ~ 250 °C között. Körülbelül 8 percre van szükség ahhoz, hogy a hőmérséklet 250 °C-ra emelkedjen a bekapcsolt állapotból.
6. Amikor a hőmérséklet eléri a megfelelő hőfokot, emelje fel a felső sütőlapot a működtető fogantyúval. Tegyen egy kevés ehető növényi olajat az alsó modullapra, és helyezze rá az ételt. Csukja le a felső sütőlapot és enyhén nyomja meg a fogantyút. Tartsa szemmel az ételt, amíg elkészül.
7. Amikor a hőmérséklet eléri a beállított értéket, a hőmérséklet-szabályozó automatikusan megszakíthatja az áramellátást. Ekkor a sárga jelzőfény nem világít, de a zöld jelzőfény világít.
8. Az alsó modul elején található az olajtálca. A grillezett húsból jelentős mennyiségű olaj és zsír áramlik a tálcába az alsó sütőlapról.
9. Emelje fel a felső sütőlemezt a fogantyú segítségével hogy kivegye a kész ételt.
10. Ha a hőmérséklet kicsit visszaesik, a hőfok-szabályzó automatikusan visszakapcsolja a fűtőszálak működését, azok újraindulnak hogy felmelegítsék a sütőfelületet.
11. A munka befejeztével a hőmérséklet-szabályozót „ki” állásba kell fordítani. Húzza ki a készüléket, és kapcsolja ki az áramellátást.
12. Megjegyzés: Az alsó vázban hőmérséklet-korlátozó található, a működési hőmérséklet 130 °C, a visszaállítási hőmérséklet pedig <40 °C. Ha a készülék túlmelegszik, a védőgomb védelmet nyújt. Ha újra használja, kérjük, használja a védőgomb megnyomása után.

G. Tisztítás és karbantartás

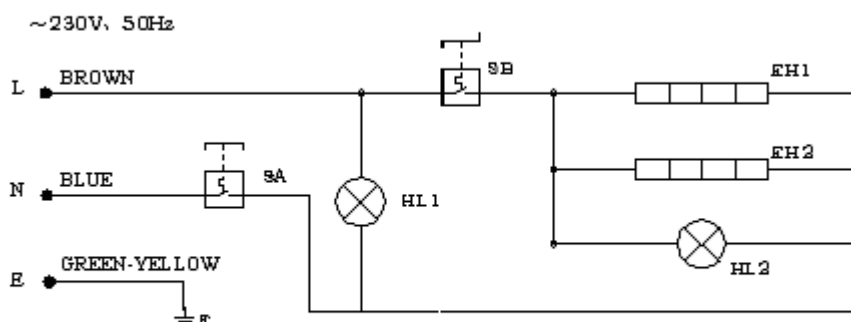
1. Bármilyen tisztítási vagy karbantartási művelet előtt áramtalanítsa a készüléket a balesetveszély elkerülésére.
2. Ne használjon nedves törölt korrózív tisztítószerrel a sütőlemez tisztításához, vagy a tápkábel tisztításához. Ne mossa a készüléket vízsugárral.
3. Csak grill tisztítására megfelelő, semleges hatású vegyszerrel tisztítsa a készüléket.
4. A készüléket minden használat után tisztítsa meg. Várja meg, amíg a gép lehül.
5. Ha már nem használja a készüléket, kapcsolja le a főkapcsolót.
6. Kérjük hogy a berendezést tisztítás után jól szellőztetett, korrózív gázmentes raktárban tárolja, ha hosszabb ideig nem használja.

H. Hibaelhárítás

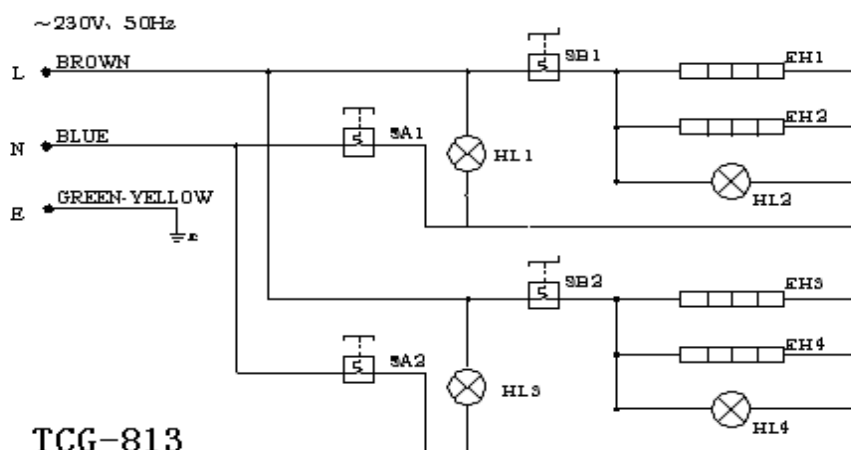
Hiba	Ok	Megoldás
1. A sütőfelület fűtése nem működik, pedig mindkét jelzőfény világít.	1. A hőfokszabályzó elromlott. 2. A fűtőszálak közül legalább az egyik tönkrement. 3. Bekapcsolt a hőkioldó.	1. Cserélje ki a hőfokszabályzót. 2. Cserélje ki a rossz fűtőszálat. 3. Vegye le az alsó lemezt, és kézzel kapcsolja vissza a hőkioldót.
2. A gép be van kapcsolva, a hőfokszabályzó is be van kapcsolva, a fűtés visszajelző világít, de a hőmérséklet nem szabályozható.	1. A hőfokszabályzó nem jól működik.	1. Cserélje ki a hőfokszabályzót.
3. A jelzőfény nem világít, de a fűtési folyamat normális.	1. A visszajelző elromlott.	1. Cseréltesse ki a hőmérséklet szabályzót.
4. A jelzőfény nem működik ha a készülék be van kapcsolva.	1. Rendellenes tápegység vagy áramszünet. 2. Kiegett a biztosíték.	1. Ellenőrizze a tápellátást és a csatlakozót. 2. Cserélje ki a biztosítékot.

A fent említett problémák csak tájékoztató jellegűek. Ha bármilyen hiba lép fel, hagyja abba a készülék használatát, és forduljon szakemberhez ellenőrzés és javítás céljából.

I. Bekötési rajz



TCG-811, TCG-811E



HL1, HL3----TELJESÍTMÉNY JELZŐ

HL2, HL4----FŰTÉS JELZŐ

SA, SA1, SA2----HŐMÉRSÉKLET SZABÁLYZÓ

E----FÖLD CSATLAKOZÁS

SB, SB1, SB2----HŐMÉRSÉKLET SZABÁLYZÓ

EH1, EH2, EH3, EH4----FŰTÉSVEZETÉK

A BIZTONSÁGA ÉRDEKÉBEN FÖLDELJE A KÉSZÜLÉKET!

J. Napi ellenőrzés

Minden nap ellenőrizze a gép fő funkcióit és pozícióját használat előtt és után is.

Használat előtt	Biztosan áll-e a gép, nincs megdőntve?
	A tápkábel állapota jó? Nem törött vagy sérült?
	Nem sérült a kezelő panel?
Használat után	Nincs furcsa szag?
	Fűthető egyszerre a felső és az alsó sütőfelület?
	Nincs furcsa hang a felső sütőlap felemelése közben?

FIGYELEM!

- **A gépet minden nap ellenőrizni kell a készülék károsodásának és a balesetveszélynek az elkerülése érdekében.**
- **Ne használja a gépet, ha úgy érzi hogy valamilyen probléma van az áramkörben vagy a gépben. Kérjen meg egy szakembert hogy ellenőrizze a készüléket.**