



## Contact Grill

7455.0450 - 7455.0455 - 7455.0460

User Manual

Gebruikershandleiding

Gebrauchsanweisung

Le mode d'emploi



# CONTENT

## ENGLISH

Exterior Structure .....	4
Features of Function and Structure .....	4
Basic Parameter .....	5
Transportation and Storage .....	5
Operation Instruction .....	6
Cleaning and Maintenance .....	7
Troubleshooting .....	7
Daily Check .....	7
K. Solid Resolution Graph .....	8

## NEDERLANDS

Opbouw buitenkant .....	11
Functies en structuur .....	11
Voornaamste afmetingen .....	12
Transport en opslag .....	12
Instructies voor gebruik .....	13
Schoonmaak en onderhoud .....	14
Probleemoplossing .....	14
Dagelijkse controle .....	14
Detailzicht .....	15

## DEUTSCH

Außenkonstruktion .....	18
Funktionsumfang und -struktur .....	18
Grundparameter .....	19
Transport und Lagerung .....	19
Betriebsanleitung .....	20
Reinigung und Wartung .....	21
Fehlersuche und -behebung .....	21
Tägliche Kontrolle .....	22
K. Explosionsdarstellung .....	22

## FRANÇAIS

Structure extérieure .....	26
Caractéristiques de la fonction et de la structure .....	26
Paramètre de base .....	27
Transport et stockage .....	27
Instruction d'opération .....	28
Nettoyage et Maintenance .....	29
Diagnostic des anomalies .....	29
Vérification quotidienne .....	30
K. Graphique de résolution solide .....	30

Thank for your purchasing and using EGD Series Contact Grill. To make full use of this product and reduce unnecessary damage and injure, please read this manual carefully before using this machine and save it for future reference.

**Warning!**

**Any refitting and wrong installation, adjustment and maintenance can lead to property loss and casualty. Please contact the supplier if user needs adjustments, which should be done by trained special professionals.**

**Warning!**

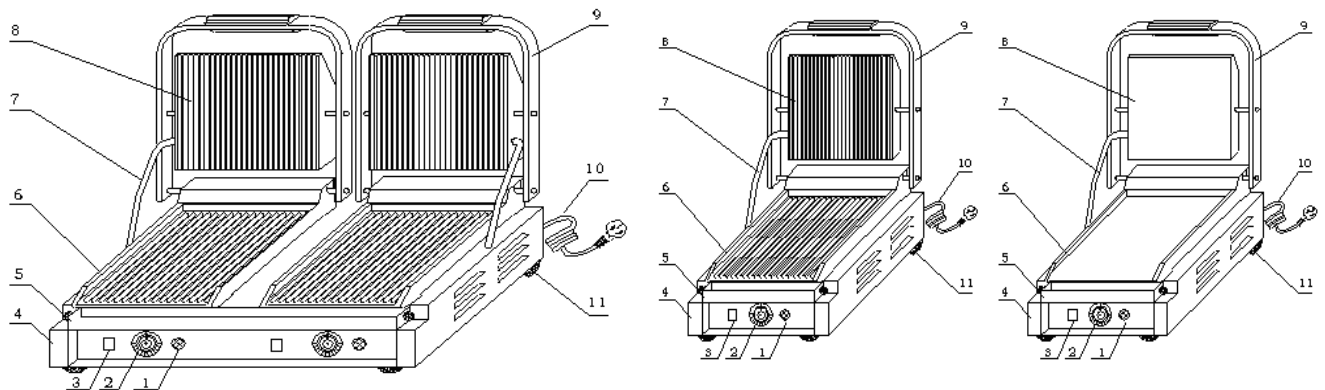
**For your safety, do not put or store any flammable liquid, gas or other objects around the product.**

**Warning!**

**The shell of this equipment must be grounded for safety's sake. Thanks for your cooperation!**

EGD Series Contact Grill is designed and developed by the company with the combination of the advantages of both foreign and domestic similar products and to attain advantages such as fashionable design, reasonable structure and convenient operation and maintenance and durability. The temperature of the griddle pan can be regulated in a certain scale according to different cooking requirements. Mainly used for grilling beef in sandwiches and also for other food, it is the first choice for the food industry enterprises such as western food restaurants, fast food restaurants, hotels and supermarkets, etc.

## Exterior Structure



- 1—HEATING INDICATOR
- 2—TEMEPRATURE CONTROLLER
- 3—POWER SWITCH
- 4—BOTTOM BOX
- 5—OIL TRAY
- 6—LOWER MODULE PLATE
- 7—FEED WIRE TUBE
- 8—UPPER MODULE PLATE
- 9—OPERATION HANDEL
- 10—POWER CORD
- 11—RUBBER FEET

## Features of Function and Structure

The upper and lower module plates are enameled and are easy to be cleaned.

One-headed and double-headed grilling pans can be chosen freely.

Independent temperature controlling system are convenient to handle and can achieve energy economy as well.

Internal temperature protector is reliable and safe.

Grilling temperature can be adjusted according to different requirements.

It is made of stainless steel and the drawer-style oil tray is also made of stainless steel.

It is easy to lift up and down and convenient to handle and maintain.

## Basic Parameters

Model	7455.0450				7455.0455
Voltage	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz
Power	1.8KW	1.8KW	1.8KW	1.8KW	2.2KW
Temperature controller number	1	1	1	1	1
Temperature range	50~300℃	50~300℃	50~300℃	50~300℃	50~300℃
Upper grill size	214×214(mm)	214×214(mm)	214×214(mm)	214×214(mm)	340×220(mm)
Lower grill size	218×230(mm)	218×230(mm)	218×230(mm)	218×230(mm)	340×230(mm)
Dimension	290×395×210(mm)				430×395×210(mm)

Model	7455.0460				
Voltage	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz
Power	3.6KW	3.6KW	3.6KW	3.6KW	4.4KW
Temperature controller number	2	2	2	2	2
Temperature range	50~300℃	50~300℃	50~300℃	50~300℃	50~300℃
Upper grill size	214×214(mm)	214×214(mm)	214×214(mm)	214×214(mm)	340×220(mm)
Lower grill size	475×230(mm)	475×230(mm)	475×230(mm)	475×230(mm)	720×230(mm)
Dimension	570×395×210(mm)				810×395×210(mm)

## Transportation and Storage

Please handle the grill carefully and cautiously during transportation and do not turn it upside down to prevent any damage to the shell and interior. The packed grill should be stored in the storehouse that's well ventilated and non-corrosive. Any waterproof measures should be taken during temporary storage.

### Notes

- The working voltage of the equipment should match that of the power supply.
- Suitable switch, fuse breaker and three-phase socket should be installed near the equipment.
- There is an earth bolt at the back of the equipment. Please connect the earth wire in compliance with the safety regulations reliably with copper cable of no less than 2mm.
- Before using, user should check whether connection is firm, voltage is regular and earth connection is safe.
- Do not put any object onto the upper module plate and shake the lift operation handle with sudden force.
- Cut off power supply while cleaning. Do not use wet towel with corrosive cleanser and do not directly splash water on the equipment.
- The adjustable temperature of the equipment is between 50~200℃. It is recommended that the maximum working temperature should normally be 200~250℃.
- Do not store any flammable objects near the equipment. The environment temperature should be lower than 45℃, the humidity is under 85%.
- The installation and maintenance of the equipment should be done by professional technicians.

## Special Notes

<b>WARNING!</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• This product is a commercial machine and it must be operated by trained cook.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Do not dismantle and refit the machine.</li><li>• Do not lift the upper module plate with sudden force and tilted installation.</li><li>• The dismantlement and alteration can cause serious accidents.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Before cleaning, unplug the machine and cut off power supply.</li><li>• Do not spray water directly onto the product.</li><li>• Water can conduct electricity and electricity leakage may occur.</li><li>• Do not pat the product and put heavy object onto the product.</li><li>• Incorrect operation can cause the equipment to be damaged and get dangerous.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• High temperature will cause scald.</li><li>• When the equipment is in use and before or after using it, do not touch the box and module plate because of high temperature.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Do not use any power supply which is not coordinated with safety standards.</li></ul>
<b>NOTICE!</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• When a thunderstorm is coming, the electricity supply must be cut off soon.</li><li>• It will avoid the equipment being damaged by cause of lightning stroke.</li><li>• Do not destroy the control panel and the surface of the machine with hard or sharp things.</li><li>• When the machine finishes using , user should close main switch.</li><li>• The installation and maintenance of the circuit must be done by certified special professionals.</li><li>• If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a calamity.</li></ul>

## Operation Instruction

- Before using, check whether the power supply installation is regular to make sure the supplied voltage is coordinated with the one being used.
- Put the plug in the socket and turn on the power.
- Turn the temperature controller clockwise to the temperature needed. The yellow indicator is on to show that the heating wire begins to heat and the upper and lower griddle begins to raise temperature.
- Temperature can be adjusted according to different food preferably within 180°C~250°C. About 8 minutes is needed for the temperature to be raised to 250°C from the time the power is turned on.
- When the temperature reaches 250°C, lift the upper module plate to a suitable place by the operation handle. Put some edible vegetable oil on the lower module plate and constantly place the food on it. Close the plates and press the handle lightly. Keep an eye on the food until it is suitably done.
- When temperature reaches the setting degree, temperature controller can cut off power supply automatically. At the same time, yellow indicator is off and green indicator is on. It shows that the electricity heating tube stops working for next turn.
- At the lower front of the lower module is the oil tray. Extra vegetable oil and the animal oil from the meat grilled flow to the oil tray from the lower module plate.
- Lift the upper module plate to take the sandwich and other food that is already done out.
- When the temperature is a bit lower, the temperature controller can get through power supply automatically. The heating tubes restart to work to heat the module plates.
- On completion of the work, temperature controller should be turned to the "off" position. Unplug the equipment and cut off the power.
- Notice: There is a temperature limiter in the bottom box, the action temperature is 130°C, and reset temperature is < 40°C. When the temperature is higher, the protective button works for protection. When using it again, please use it after pressing the protective button.

## Cleaning and Maintenance

- Cut off the power supply before cleaning in case of accident.
- Use wet towel with non-corrosive cleanser to clean the module plate, the surface of the equipment and power cord. Directly washing with water is not permitted in case of any damage to the functions.
- If you do not use it for a length of time, please turn off temperature controller and main switch.
- Please store the equipment in a ventilated storehouse without corrosive gas after cleaning when ceasing to work for a long time.

## Troubleshooting

Problems	Causes	Solutions
1. Module plates are not heating when the power and heating indicator are both on.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Temperature controller is broken.</li> <li>2. At least one of heating wires is burned.</li> <li>3. Temperature protector works.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Change temperature controller.</li> <li>2. Change the burned heating tube.</li> <li>3. Dismantle the bottom plate and use hand to reset temperature protector.</li> </ol>
2. When the power is on, temperature controller is switched on, heating indicator is on and temperature cannot be controlled.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Temperature controller is out of order.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Change temperature controller.</li> </ol>
3. Indicator is not on when the power is on and the heating process is normal.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Indicator is broken.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Change temperature controller.</li> </ol>
4. The indicator is out of order when the power is on.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Abnormal power supply or cut-off power supply.</li> <li>2. Fuse is burned.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check power supply and connection to make power supply normal.</li> <li>2. Change fuse.</li> </ol>

Aforementioned troubles are just for reference. If any fault occurs, please cease using and turn to professional technicians for checking and repair.

## Daily Check

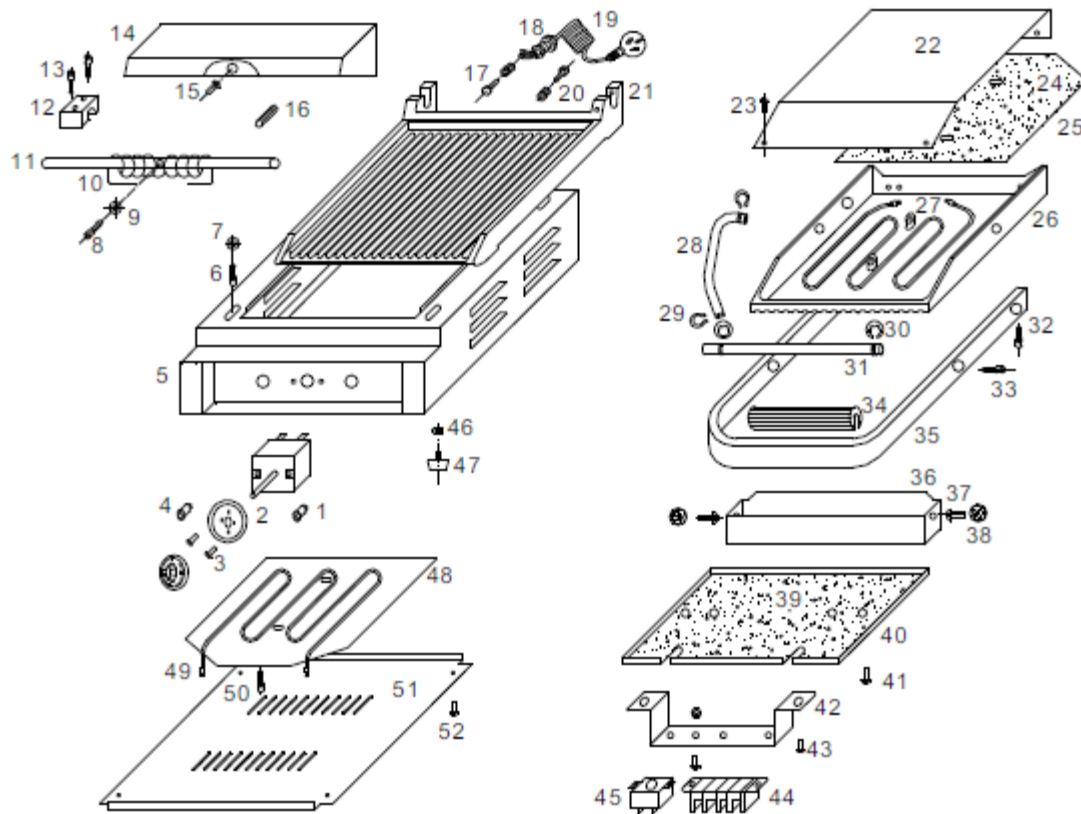
Check the state of the machine every day before or after use.

<b>Before use</b>	Whether the machine is tilted?
	Whether the power cord is old, broken or damaged?
	Whether the control panel is damaged?
<b>After use</b>	Whether there is a strange smell?
	Whether the upper and lower module plate cannot be heated at the same time?
	Are there any strange sounds or is the machine out of control while the machine is lifting?

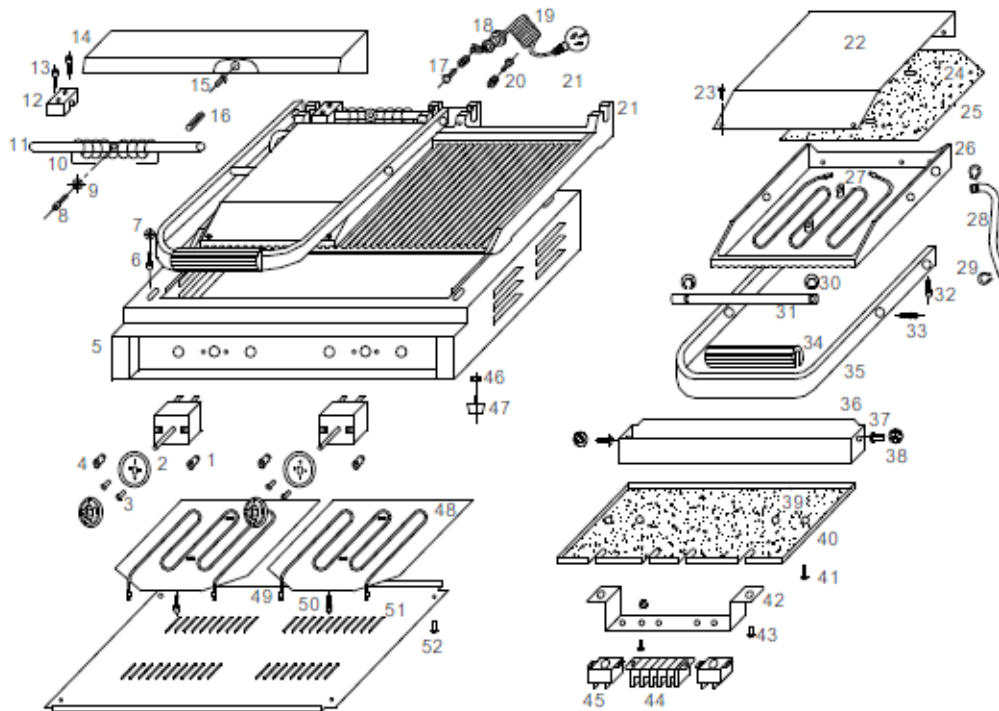
### WARNING!

- Check the machine every day. Regular checks of the product can avoid serious accidents.
- Stop using if user feels that there are some problems in the circuit or machine. Ask the special technicians to check and maintain the machine as soon as possible.

## K. Solid Resolution Graph



Declaration: The upper and lower module plate of 7455.0450 and 7455.0455 are ribbed.



Declaration: The upper and lower module plate 7455.0460 are ribbed.



1. HEATING INDICATOR
2. TEMPERATURE CONTROLLER
3. CROSS-HEADED SCREW M4×6
4. POWER SWITCH
5. BOTTOM HULL
6. INTERNAL HEXAGON SCREW M6×10
7. FLAT SPACER
8. INTERNAL HEXAGON SCREW M5×25
9. FLAT SPACER
10. WISTING SPRING
11. REAR ROTARY AXLE
12. FASTONTING STAND
13. INTERNAL HEXAGON SCREW M6×40
14. BACK UPPER COVERING BOARD
15. SCROSS-HEADED SCREW M4×8
16. SPRING PIN
17. EQUIPOTENTIAL GROUND SCREW M6×15
18. POWER SUPPLY WIRE JACKET
19. POWER CORD
20. POWER GROUND SCREW M5×15
21. GRILL OF LOWER MODULE
22. UPPER MODULE BOARD
23. CROSS-HEADED SCREW M4×8
24. HEAT-INSULATED COTTON OF UPPER MODULE
25. PLATEN OF UPPER ELECTRIC HEATING TUBE
26. GRILL OF UPPER MODULE
27. ELECTRIC HEATING TUBE OF UPPER MODULE
28. INCOMING LINE TUBE
29. SPRING CHECK RING FOR AXLE
30. SPRING CHECK RING FOR TUBE
31. AXLE OF UPPER MODULE
32. INTERNAL HEXAGON SCREW M5×16
33. INTERNAL HEXAGON SCREW M6×8
34. HANDLE
35. FRAME OF OPERATION HANDLE
36. OIL TRAY
37. HALF OF CHEESE HEAD SCREW M6×12
38. SMALL BALL
39. HEAT-INSULATED COTTON OF LOWER MODULE
40. PRESSURE PLATE FOR COTTON
41. CROSS-HEADED SCREW M4×20
42. AMPHENOL CONNECTOR PLATE
43. CROSS-HEADED SCREW M4×8
44. CERMIC CONNECTORS
45. TEMPERATURE LIMITER
46. HEXAGON SCREW M6×20
47. RUBBER FOOT
48. PRESSURE PLATE FOR ELECTRIC HEATING TUBE OF LOWER MODULE
49. ELECTRIC HEATING TUBE OF LOWER MODULE
50. INTERNAL HEXAGON SCREW M6×8
51. BOTTOM BOARD
52. CROSS-HEDED SCREW M4×8

Dank u voor uw aankoop en gebruik van de EGD Series Contact Grill. Gelieve deze handleiding zorgvuldig door te lezen voor gebruik en veilig te bewaren voor toekomstig gebruik, om zo ten volle gebruik te kunnen maken van dit product en om onnodige schade en verwondingen te vermijden.

**Waarschuwing!**

**Elke aanpassing en foutieve installatie of onderhoud kan leiden tot malfunctie van het apparaat en verwondingen. Gelieve contact op te nemen met de fabrikant als er aanpassingen dienen te gebeuren aan het apparaat. Elke aanpassing dient te gebeuren door gespecialiseerde onderhoudstechnici.**

**Waarschuwing!**

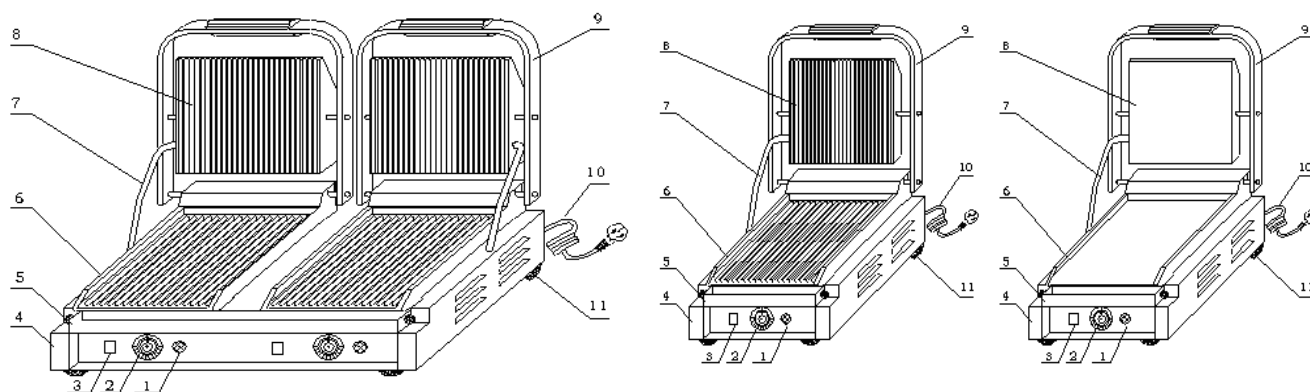
**Voor uw veiligheid, plaats of bewaar geen licht-ontvlambare vloeistoffen, gassen of andere voorwerpen in de buurt van het apparaat.**

**Waarschuwing!**

**Om de veiligheid te garanderen, dient de omkasting van het product te worden geaard. Dank u voor uw medewerking!**

EGD Series Contact Grill werd ontworpen en ontwikkeld door het bedrijf in een combinatie van zowel buitenlandse als binnenlandse expertise op het gebied van gelijkaardige producten. Dit resulteert in een moderne ontwerp, doordachte structuur, handige gebruik en onderhoud, en duurzaamheid. De temperatuur van de grill kan worden aangepast naargelang uw behoefte bij het koken. Voornamelijk ontworpen voor de bereiding van steaks en vlees, maken zijn veelzijdige functies hem de keuze bij uitstek voor menig ondernemer in de voedingsindustrie, waaronder Western restaurants, fastfoodketens, hotels, supermarkten etc.

## Opbouw buitenkant



- 1—INDICATIELAMPJE
- 2—TEMPERATUURREGELAAR
- 3—AAN-/UITKNOP
- 4—ONDERSTE MODULE
- 5—OLIEOPVANGRESERVOIR
- 6—ONDERSTE MODULE PLAAT
- 7—STROOMKABEL
- 8—BOVENSTE MODULE PLAAT
- 9—HANDVAT
- 10—STROOMSNOER
- 11—RUBBEREN VOET

## Functies en structuur

Zowel de boven- als onderplaten zijn geëmailleerd en gemakkelijk te reinigen.

Enkelvoudige en meervoudige grills kunnen naar believen gekozen worden.

Onafhankelijke controle van de temperatuur maakt het gemakkelijk om verschillende voedingswaren gelijktijdig te bereiden, en helpt tegelijkertijd bij het besparen van energie.

De inwendige hittebescherming is betrouwbaar en veilig.

Het apparaat werd vervaardigd uit roestvrij staal, evenals het uittrekbare olieopvangreservoir.

U kan het apparaat gemakkelijk optillen en neerlaten, en het is gemakkelijk in gebruik en onderhoud.

## Voornaamste afmetingen

Model	7455.0450				7455.0455
Voltage	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz
Vermogen	1.8KW	1.8KW	1.8KW	1.8KW	2.2KW
Aantal temperatuur-regelaars	1	1	1	1	1
Bereik temperatuur	50~300°C	50~300°C	50~300°C	50~300°C	50~300°C
Grootte bovenste grill	214×214(mm)	214×214(mm)	214×214(mm)	214×214(mm)	340×220(mm)
Grotte onderste grill	218×230(mm)	218×230(mm)	218×230(mm)	218×230(mm)	340×230(mm)
Afmetingen	290×395×210(mm)				430×395×210(mm)

Model	7455.0460				
Voltage	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz
Vermogen	3.6KW	3.6KW	3.6KW	3.6KW	4.4KW
Aantal temperatuur-regelaars	2	2	2	2	2
Bereik Temperatuur	50~300°C	50~300°C	50~300°C	50~300°C	50~300°C
Grootte bovenste grill	214×214(mm)	214×214(mm)	214×214(mm)	214×214(mm)	340×220(mm)
Grootte onderste grill	475×230(mm)	475×230(mm)	475×230(mm)	475×230(mm)	720×230(mm)
Afmetingen	570×395×210(mm)				810×395×210(mm)

## Transport en opslag

Gelieve de grill voorzichtig te hanteren en verplaatsen. Zet hem nooit ondersteboven neer om zo schade aan de omkasting en werking te voorkomen. De grill moet worden bewaard in een goed geventileerde ruimte en uit de buurt van elke soort corrosieve stoffen. Bij tijdelijke opslag moet hij bewaard blijven uit de wind en regen.

### Opgelet

- Controleer of het voltage van uw apparaat overeenstemt met dat van uw lokale stroomtoevoer.
- Geschikte schakelaar, zekering en een driefasig stopcontact moeten geïnstalleerd zijn nabij het apparaat.
- Er is een aardingsschroef voorzien achteraan het apparaat. Gelieve dit correct te installeren volgens de veiligheidsvoorschriften met een koperen kabel van minstens 2 mm dik.
- Voor gebruik dient u te controleren of de verbinding en het voltage stabiel is en de aarding veilig.
- Plaats geen voorwerpen bovenop de bovenste module, en trek het deksel enkel rustig en voorzichtig open.
- Zorg ervoor dat de stroom uit staat voor u het apparaat schoonmaakt. Gebruik geen corrosieve stoffen voor de schoonmaak, en zorg dat er geen water direct op het apparaat terecht komt, maar gebruik een vochtige doek.
- De temperatuur kan worden aangepast tussen 50 en 300°C. De aanbevolen maximum temperatuur voor gebruik ligt tussen 200 en 250°C.
- Bewaar uit de buurt van ontvlambare voorwerpen. Bewaar bij een temperatuur lager dan 45°C en luchtvochtigheid onder 85%.
- De installatie en het onderhoud dient te gebeuren door gekwalificeerde professionals.

## Aandachtspunten

<b>WAARSCHUWING!</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Dit apparaat is bedoeld voor commercieel gebruik en dient bediend te worden door een ervaren kok.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Open en sluit de omkasting niet zelf.</li><li>• Til de bovenste module enkel voorzichtig op.</li><li>• Het openen van de omkasting kan leiden tot zware verwondingen en ongevallen.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Zet het apparaat uit en verwijder van de stroomtoevoer voor u het schoonmaakt.</li><li>• Vermijd direct contact tussen water en het apparaat.</li><li>• Water is een geleider en kan leiden tot elektrische schokken.</li><li>• Sla niet op het apparaat en plaats er geen zware voorwerpen bovenop</li><li>• Incorrect gebruik kan het apparaat beschadigen en leiden tot gevaarlijke situaties.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Risico op verbranding bij hoge temperaturen.</li><li>• Raak de modules niet aan tijdens en onmiddellijk na gebruik. De temperatuur kan leiden tot brandwonden.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Raak geen elektriciteitsbronnen aan die niet werden aangesloten volgens de veiligheidsnormen.</li></ul>

<b>OPGELET!</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Tijdens een onweer dient de stroom uit te staan.</li><li>• Zo vermijdt u dat het apparaat wordt beschadigd bij blikseminslag.</li><li>• Gebruik geen scherpe voorwerpen op het controlepaneel en de oppervlakte van de machine om schade te voorkomen.</li><li>• Zet de hoofdschakelaar uit als u klaar bent met het apparaat.</li><li>• De installatie en onderhoud van het circuit moet gebeuren door gecertificeerde professionals.</li><li>• Als het stroomsnoer beschadigd is, dient het te worden vervangen door de fabrikant, zijn diensten of een gelijkaardig gekwalificeerde persoon om verdere schade te voorkomen.</li></ul>

## Instructies voor gebruik

- Controleer voor gebruik of de vereiste voltage overeenstemt met de voltage van uw stroomnet.
- Steek de stekker in het stopcontact en zet het apparaat aan.
- Draai de temperatuurregelaar kloksgewijs tot de gewenste temperatuur. Als het gele indicatielampje brandt, begint de grill op te warmen in zowel boven- als ondermodule.
- Temperatuur kan naar believen worden aangepast doch bij voorkeur tussen 180-250°C. Het duurt ongeveer 8 minuten na opstart om een temperatuur van 250°C te bereiken.
- Als de gewenste temperatuur werd bereikt, tilt u het de bovenste module up via het handvat. Smeer de onderste grillplaat in met plantaardige olie en spreid het te bereiden voedsel er gelijkmatig over uit. Sluit de bovenste module opnieuw en druk zachtjes aan. Blijf aandachtig bij uw apparaat tot het voedsel klaar is.
- Als de gewenste temperatuur is bereikt, verandert het indicatielampje van geel naar groen en zal de stroomtoevoer naar de grillplaat worden gestopt.
- Vooraan de onderste module bevindt zich het olieopvangreservoir. Het teveel aan olie, zowel plantaardig als afkomstig van het vlees, zal vanaf de onderste grillplaat hierin worden opgevangen. Op deze manier kan u dit gemakkelijk schoonmaken.
- Til de bovenste module op om voedsel dat klaar is van de grill te kunnen nemen.
- Als de temperatuur weer zakt, zal de stroomtoevoer automatisch weer worden gestart tot de gewenste temperatuur werd bereikt.
- Als u klaar bent met uw apparaat, moet de temperatuurregelaar naar 'off' gedraaid worden. Trek de stekker vervolgens uit het stopcontact.
- Opgelet: in de onderste module werd een temperatuurbegrenzer ingewerkt. De actietemperatuur is 130°C, en de reset temperatuur is <40°C. Gelieve deze knop in te duwen alvorens opnieuw op te starten.

## Schoonmaak en onderhoud

- Trek de stekker uit het stopcontact voor u begint met schoonmaken, om ongelukken te vermijden.
- Gebruik een vochtige handdoek met non-corrosief schoonmaakmiddel om de moduleplaten, de oppervlakte en het stroomsnoer schoon te maken. Gebruik geen water direct op het toestel om interne schade te vermijden.
- Indien het apparaat niet wordt gebruikt, dient de temperatuurregelaar zowel als de powerknop af te staan.
- Bewaar het apparaat in een goed geventileerde ruimte, uit de buurt van corrosieve stoffen. Zorg dat het grondig is schoongemaakt voordat u het voor langere tijd opbergt.

## Probleemoplossing

Troubles	Causes	Solutions
1. De grillplaten warmen niet op hoewel stroom opstaat en indicatielampje brandt.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Temperatuurregelaar is stuk.</li> <li>2. Een van de hittegeleiders is doorgebrand.</li> <li>3. Temperatuurbegrenzer is geactiveerd.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vervang temperatuurregelaar.</li> <li>2. Vervang de desbetreffende hittegeleider.</li> <li>3. Ontkoppel de onderste plaat en reset de temperatuurbegrenzer manueel.</li> </ol>
2. Temperatuur kan niet worden aangepast ook al staat stroom aan en brandt indicatielampje.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Temperatuurregelaar werkt niet naar behoren.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vervang Temperatuurregelaar</li> </ol>
3. Indicielampje gaat niet branden hoewel stroom aanstaat en elementen opwarmen.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Indicielampje is stuk.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vervang indicatielampje.</li> </ol>
4. Indicielampje is defect hoewel proces normaal verloopt.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Abnormale stroomtoevoer, of stroomtoevoer werd afgezet</li> <li>2. Zekering is doorgebrand</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controleer de stroomtoevoer.</li> <li>2. Verander de zekering.</li> </ol>

De hierboven vermelde problemen zijn slechts voor referentie. Als enig serieus mankement voorvalt, gebruik het apparaat dan niet opnieuw vooraleer een professionele technicus het apparaat heeft nagekeken en hersteld.

## Dagelijkse controle

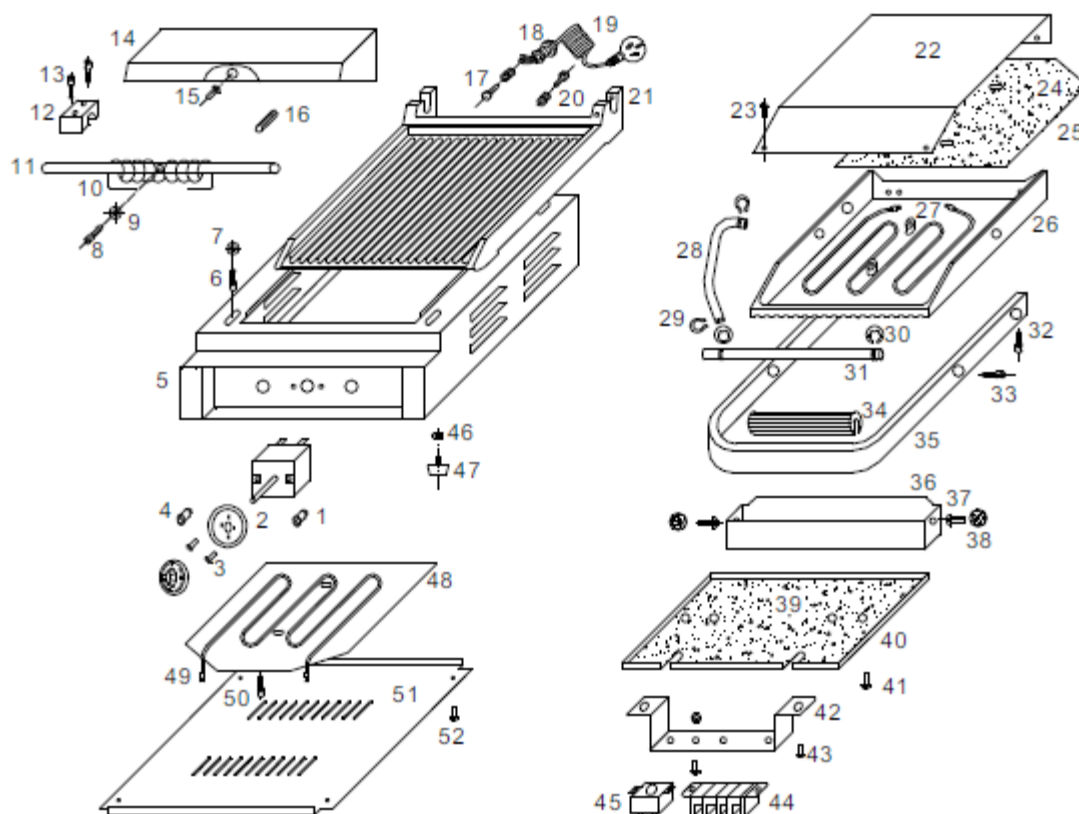
Controleer de situatie dagelijks voor en na gebruik.

<b>Voor gebruik</b>	Staat de machine recht?
	Is het stroomsnoer nog intact/oud/beschadigd?
	Is het controlepaneel intact?
<b>Na gebruik</b>	Detecteert u een vreemde geur?
	Kunnen beide modules tegelijk verhit worden?
	Maakt het apparaat een vreemd geluid, of blokkeert de bovenste module als u het wilt optillen?

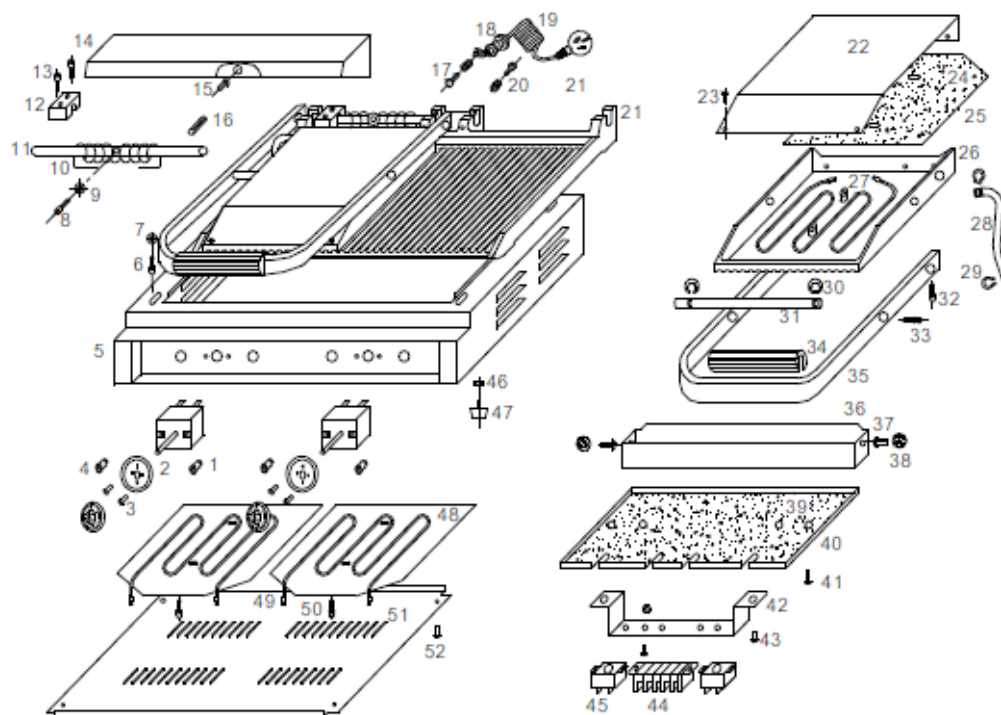
### WAARSCHUWING!

- Het apparaat moet dagelijks nagekeken worden. Regelmatige controle voorkomt ernstige ongevallen.
- Gebruik het apparaat niet als u denkt dat er problemen zijn in het circuit van het apparaat. Laat gecertificeerde technici zo snel mogelijk nakijken en herstellen.

## Detailzicht



Declaration: The upper and lower module plate of 7455.0450 and 7455.0455 are ribbed.



Verklaring: de bovenste en onderste moduleplaat 7455.0460 zijn geribbeld.

1. INDICATOR VERWARMING
2. TEMPERATUURREGELAAR
3. KRUIKOPSCHROEF M4×6
4. AAN-/UIT-SCHAKELAAR
5. ONDERSTE ROMP
6. INBUSBOUT M6×10
7. FLAT SPACER
8. INBUSBOUT M5×25
9. PLAT OPVULSTUK
10. DEKSELVEER
11. ACHTERSTE DRAAIAS
12. BEVESTIGINGSSTAND
13. INBUSBOUT M6×40
14. ACHTERSTE COVER
15. KRUIKOPSCHROEF M4×8
16. VEER PEN
17. GELIJKSPANNINGS AARDINGSSCHROEF M6×15
18. STROOMKABELOMMANTELING
19. STROOMSNOER
20. STROOMAARDINGSSCHROEF M5×15
21. GRILL ONDERSTE MODULE
22. OMMANTELING BOVENSTE MODULE
23. KRUIKOPSCHROEF M4×8
24. HITTEWEREND KATOEN BOVENSTE MODULE
25. BOVENSTE ELEKTRISCHE VERHITTINGSPLAAT
26. GRILL BOVENSTE MODULE
27. ELECTRISCHE VERHITTINGSELEMENT BOVENSTE MODULE
28. INGANG BEDRADING
29. VEERING VOOR AS
30. VEERING VOOR BEDRADING
31. AS BOVENSTE MODULE
32. INBUSBOUT M5×16
33. INBUSBOUT M6×8
34. HANDVAT
35. SKELET VOOR OPERATIEVE HANDVAT
36. OLIEBAKJE
37. PLATKOPSCHROEF M6×12
38. RONDE AFDICHTING
39. HITTEWEREND KATOEN ONDERSTE MODULE
40. DRUKPLAAT VOOR KATOEN
41. KRUIKOPSCHROEF M4×20
42. AMPHENOL VERBINDINGSPLAAT
43. KRUIKOPSCHROEF M4×8
44. KERAMISCHE CONNECTORS
45. TEMPERATUURBEGRENZER
46. INBUSBOUT M6×20
47. RUBBEREN VOET
48. DRUKPLAAT VOOR ONDERSTE HITTE-ELEMENT
49. ELEKTRISCHE HITTE-ELEMENT ONDERSTE MODULE
50. INBUSBOUT M6×8
51. ONDERSTE OMMANTELING
52. KRUIKOPSCHROEF M4×8



Vielen Dank für den Kauf und die Benutzung des EGD Series Kontaktgrills. Um das Produkt mit allen seine Möglichkeiten nutzen zu können und unnötige Schäden und Verletzung zu vermeiden, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durch und bewahren Sie sich zum späteren Nachlesen gut auf.

**Achtung!**

**Jede Nachrüstung und falsche Installation, Einstellung und Wartung kann zu Vermögensschäden und Verletzungen führen. Kontaktieren Sie bitte Ihren Händler falls Benutzer das Gerät anpassen müssen. All das darf nur durch besonders geschultes Personal erfolgen.**

**Warnung!**

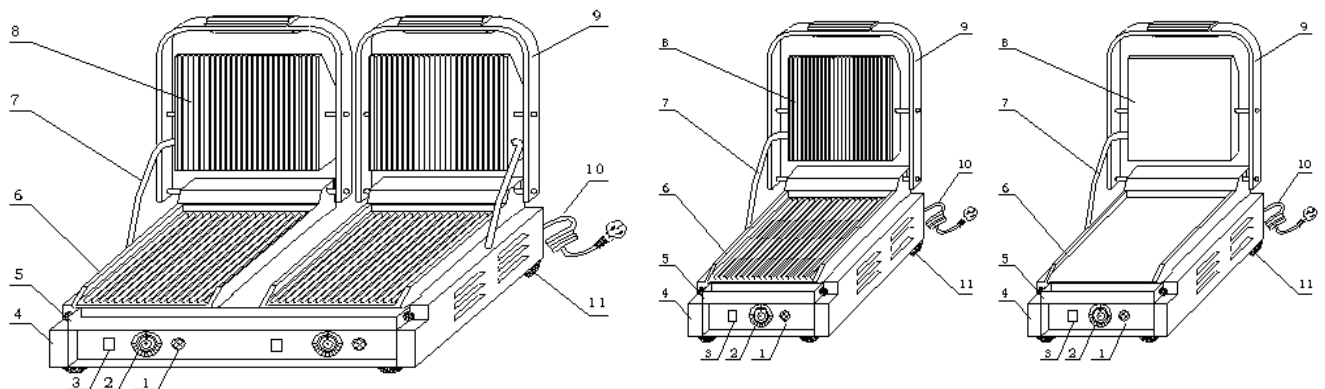
**Zu Ihrer Sicherheit stellen oder lagern Sie keine entflammaren Flüssigkeiten, Gas oder andere Gegenstände in der Nähe des Produktes/Gerätes.**

**Warnung!**

**Die Gerätehülle muss aus Sicherheitsgründen geerdet sein. Vielen Dank für Ihre Kooperation!**

Der EGD Series Kontaktgrill wurde vom Unternehmen so konzipiert und entwickelt, um die Vorteile von ähnlichen ausländischen und heimischen Produkten zu erreichen und bietet auch Vorteile wie modisches Design, vernünftige Struktur und komfortable Benutzung/Betrieb, Wartung und Lebensdauer. Die Temperatur der Heizplatten ist in einer bestimmten Bandbreite abhängig von Ihren Kochanforderungen regulierbar. Er wird hauptsächlich für das Grillen von Hamburgerlaibchen für Sandwiches und auch für andere Lebensmittel benutzt. Ebenso ist er die erste Wahl für Unternehmen der Lebensmittelbranche, wie westliche Restaurants, Fast-Food-Restaurants, Hotels und Supermärkte, usw.

## Außenkonstruktion



- 1—HEIZKONTROLLEUCHTE
- 2—TEMPERATURREGLER
- 3—STROMSCHALTER
- 4—UNTERER SOCKEL
- 5—ÖLAUFFANGWANNE
- 6—UNTERE MODULDECKEL
- 7—VERBINDUNGSSTREBE
- 8—OBERE MODULDECKEL
- 9—GRIFF
- 10—STROMKABEL
- 11—GUMMIFÜSSE

## Funktionsumfang und -struktur

Die obere und untere Grillplatte ist emailliert und daher leicht zu reinigen.

Die einfache oder doppelte Benutzung der Grillplatten können frei gewählt werden.

Unabhängiges Temperaturkontroll-System, das leicht zu bedienen ist und darüber hinaus auch noch Energie spart.

Der interne Temperaturschutz ist zuverlässig und sicher.

Die Grilltemperatur kann den unterschiedlichen Anforderungen angepasst werden.

Er ist aus Edelstahl hergestellt und die Ölauffangwanne in Schubladenform besteht auch aus Edelstahl.

Das Öffnen und Schließen des Grills ist leicht und die Benutzung und Wartung ist sehr einfach zu erledigen.

## Grundparameter

Modell	7455.0450				7455.0455
Netzspannung	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz
Leistung	1.8KW	1.8KW	1.8KW	1.8KW	2.2KW
Anzahl der Temperaturregler	1	1	1	1	1
Temperaturbereich	50~300°C	50~300°C	50~300°C	50~300°C	50~300°C
Größe des Grills (oben)	214×214(mm)	214×214(mm)	214×214(mm)	214×214(mm)	340×220(mm)
Größe des Grills (unten)	218×230(mm)	218×230(mm)	218×230(mm)	218×230(mm)	340×230(mm)
Abmessungen	290×395×210(mm)				430×395×210(mm)

Modell	7455.0460				
Netzspannung	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz
Leistung	3.6KW	3.6KW	3.6KW	3.6KW	4.4KW
Anzahl der Temperaturregler	2	2	2	2	2
Temperaturbereich	50~300°C	50~300°C	50~300°C	50~300°C	50~300°C
Größe des Grills (oben)	214×214(mm)	214×214(mm)	214×214(mm)	214×214(mm)	340×220(mm)
Größe des Grills (unten)	475×230(mm)	475×230(mm)	475×230(mm)	475×230(mm)	720×230(mm)
Abmessungen	570×395×210(mm)				810×395×210(mm)

## Transport und Lagerung

Gehen Sie bitte mit dem Griller sorgfältig und behutsam beim Transport um und drehen ihn nicht um, um jedwede Art von Schäden auf der Außen- und Innenseite des Grills zu vermeiden. Das verpackte Grillgerät sollte in einem belüfteten Raum gelagert werden und keinen ätzenden Säuren ausgesetzt sein. Auch bei nur vorübergehender Einlagerung sollten Sie sicherstellen, dass das Gerät an witterungsbeständigen Orten gelagert ist.

### Hinweise

- Die Netzspannung des Gerätes muss mit der Netzspannung des Stromnetzes, an das das Gerät angesteckt ist übereinstimmen.
- Ein geeigneter Schalter, Sicherungen und eine 3-Phasen-Steckdose sind für den sicheren Betrieb des Gerätes Voraussetzung.
- Auf der Rückseite des Gerätes ist eine Erdungsschraube/-bolzen vorhanden. Verbinden Sie bitte das Erdungskabel mit der oben erwähnten Schraube entsprechend den Sicherheitsbestimmungen mit einem mindestens 2mm starken Kupferkabel.
- Vor der Benutzung sollte der Benutzer überprüfen, ob der Stecker fest in der Steckdose sitzt, die Netzspannung nicht schwankt und die Erdung sicher angeschlossen ist.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf die obere Modulabdeckung und rütteln plötzlich mit Gewalt am Griff.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie es reinigen. Verwenden Sie keine mit ätzenden Reinigungsmitteln getränkten Tücher und spritzen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.
- Die einstellbare Temperaturbereich des Gerätes liegt zwischen 50~200°C. Es wird empfohlen eine maximale Arbeitstemperatur von 200~250°C normalerweise nicht zu überschreiten.
- Lagern Sie keine entflammaren Gegenstände in der Nähe des Gerätes. Die Umgebungstemperatur sollte unter 45°C liegen, und die Luftfeuchtigkeit sollte unter 85% liegen.
- Die Aufstellung und Wartung des Gerätes sollte nur durch geschulte Techniker erfolgen.

## Spezielle Hinweise

<b>WARNUNG!</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Das Produkt ist nur für die gewerbliche Nutzung bestimmt und darf nur durch einen geschulten Koch bedient werden.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Zerlegen und Manipulieren Sie das Gerät nicht.</li><li>• Heben Sie die obere Modulabdeckung nicht mit plötzlicher Gewalt und wenn das Gerät nicht gerade aufgestellt ist, an und</li><li>• Der Auseinanderbau und die Manipulation können ernsthafte Verletzungen nach sich ziehen.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vor der Reinigung trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.</li><li>• Das Gerät darf nicht direkt mit Wasser in Berührung kommen.</li><li>• Wasser kann mit Strom in Berührung kommen und einen Kurzschluss verursachen.</li><li>• Klopfen Sie nicht und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.</li><li>• Unsachgemäßer Betrieb kann gefährlich sein und das Gerät beschädigen.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Hohe Temperaturen können zu Verbrennungen führen.</li><li>• Während Sie das Gerät benutzen und vor oder nach der Benutzung berühren Sie weder den Sockel noch die Grillplatten, da diese heiß sein können.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Verwenden Sie keine Stromanschluss, der nicht den Sicherheitsstandards entspricht.</li></ul>
<b>HINWEIS!</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Im Fall von Gewittern, trennen Sie das Gerät schnell von der Stromversorgung.</li><li>• Das verhindert, dass das Gerät durch Blitzschlag beschädigt wird.</li><li>• Zerstören Sie die Oberfläche des Bedienelementes nicht mit harten oder scharfen Gegenständen.</li><li>• Nach dem Ende der Arbeiten mit dem Gerät, sollte der Benutzer den Hauptschalter abdrehen.</li><li>• Die Installation und Wartung des Stromnetzes muss durch einen gesondert zertifizierten Techniker erfolgen.</li><li>• Falls das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder einen autorisierten Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Fachleuten ausgetauscht werden, um Unfälle zu verhindern.</li></ul>

## Betriebsanleitung

- Überprüfen Sie vor der Benutzung ob Installation der Stromversorgung ordnungsmäßig ist, um sicherzustellen, dass die Netzspannung des Stromnetzes und des Gerätes übereinstimmen.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten das Gerät ein.
- Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn zu der gewünschten Temperatur. Das gelbe Kontrolllicht zeigt an, dass Heizkabel zu heizen beginnt und die obere und untere Grillplatte erwärmen sich.
- Die Temperatur kann für verschiedene Lebensmittel eingestellt werden, vorzugsweise innerhalb von 180°C~250°C. Es dauert ungefähr 8 Minuten vom Einschalten des Gerätes bis sie 250°C erreicht.
- Wenn die Temperatur 250°C erreicht hat, heben Sie den oberen Moduldeckel mit dem Griff in einer für Sie passenden Höhe an. Geben Sie genießbares Pflanzenöl auf die untere Grillplatte und legen Sie Lebensmittel auf sie. Schließen Sie die Platten und drücken den Griff leicht nach unten. Passen Sie auf die Lebensmittel auf, bis sie fertig/durch sind. .
- Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet der Temperaturregler die Stromversorgung automatisch aus. Gleichzeitig erlischt die gelbe Kontrolllampe und die grüne Kontrolllampe schaltet sich ein. Das zeigt an, dass die elektrische Heizschlange zu heizen aufgehört hat bis sie sich wieder einschaltet.
- Auf der unteren Vorderseite des unteren Moduls ist die Ölauffangwanne .Im Wesentlichen sammelt sich dort das Pflanzenöl und die tierischen Fette des gegrillten Fleisches.
- Heben Sie die obere Modulabdeckung um das Sandwich oder andere Lebensmittel, die bereits fertig sind wegzunehmen.
- Wenn die Temperatur unter den eingestellten Bereich fällt, schaltet der Temperaturregler die Stromversorgung automatisch wieder ein. Die Heizschlangen beginnen wieder die Grillplatten zu erhitzen.

- Nach dem Abschluss der Arbeit sollte der Temperaturregler unbedingt wieder in die „Aus“-Position gestellt werden. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und schalten den Strom aus.
- Hinweis: Es befindet sich ein Temperaturbegrenzungsrelais im unteren Sockel, die eingestellte Temperaturbegrenzung beträgt 130 °C, und Temperatur bei der sich das Gerät wieder einschaltet beträgt < 40 °C. Falls die Temperatur diesen Schwellenwert übersteigt, schaltet sich der Temperaturschutz ein. Wenn Sie den Grill wieder nach dieser automatischen Abschaltung wieder benutzen wollen, drücken Sie den Schutzknopf.

## Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung vor der Reinigung, um Unfälle zu verhindern.
- Verwenden Sie keine feuchten Tücher mit ätzenden Reinigungsmitteln, um die Grillplatten, die Oberfläche des Gerätes und das Stromkabel zu reinigen. Der direkte Kontakt mit Wasser ist nicht gestattet und führt zur Beschädigung des Gerätes.
- Falls das Gerät nicht benutzen, drehen Sie bitte den Temperaturregler und den Hauptschalter ab. Lagern Sie das Gerät bitte in einem gut belüfteten Lagerraum ohne ätzende Substanzen und nur nach der Reinigung, falls das Gerät länger nicht benutzt werden sollte.

## Fehlersuche und -behebung

Problem	Ursachen	Lösung
1. Die Grillplatten heizen sich nicht auf, obwohl die Stromversorgung und die Heizkontrolllampe beide eingeschaltet sind.	1. Der Temperaturregler ist kaputt. 2. Zumindest eine der Heizschlangen ist durchgebrannt. 3. Das Temperaturschutzsystem hat sich eingeschaltet.	1. Tauschen Sie den Temperaturregler. 2. Tauschen Sie die Heizschlange(n) aus. 3. Entfernen Sie die untere Grillplatte und setzen den Temperaturschutz zurück.
2. Die Stromversorgung ist eingeschaltet, der Temperaturregler ist eingestellt, die Heizkontrolllampe leuchtet und die Temperatur lässt sich trotzdem nicht einstellen.	1. Der Temperaturregler funktioniert nicht.	1. Tauschen Sie den Temperaturregler.
3. Die Kontrollleuchte leuchtet nicht, obwohl das Gerät eingeschaltet ist und der Heizprozess ordnungsmäßig funktioniert.	1. Die Kontrollleuchte ist kaputt.	1. Tauschen Sie den Temperaturregler.
4. Die Kontrollleuchte funktioniert nicht, obwohl die Stromversorgung eingeschaltet ist.	1. Ungewöhnliche Netzspannung oder Kurzschluss. 2. Die Sicherung ist gefallen.	1. Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Stecker, um eine reguläre Stromversorgung herzustellen. 2. Tauschen Sie die Sicherung.

Die zuvor aufgezeigten Probleme dienen nur der beispielhaften Aufzählung. Falls irgendein Fehler auftreten sollte, stellen Sie bitte die Benutzung des Gerätes ein und wenden sich an einen qualifizierten Fachmann, der das Gerät überprüft und repariert.

## Tägliche Kontrolle

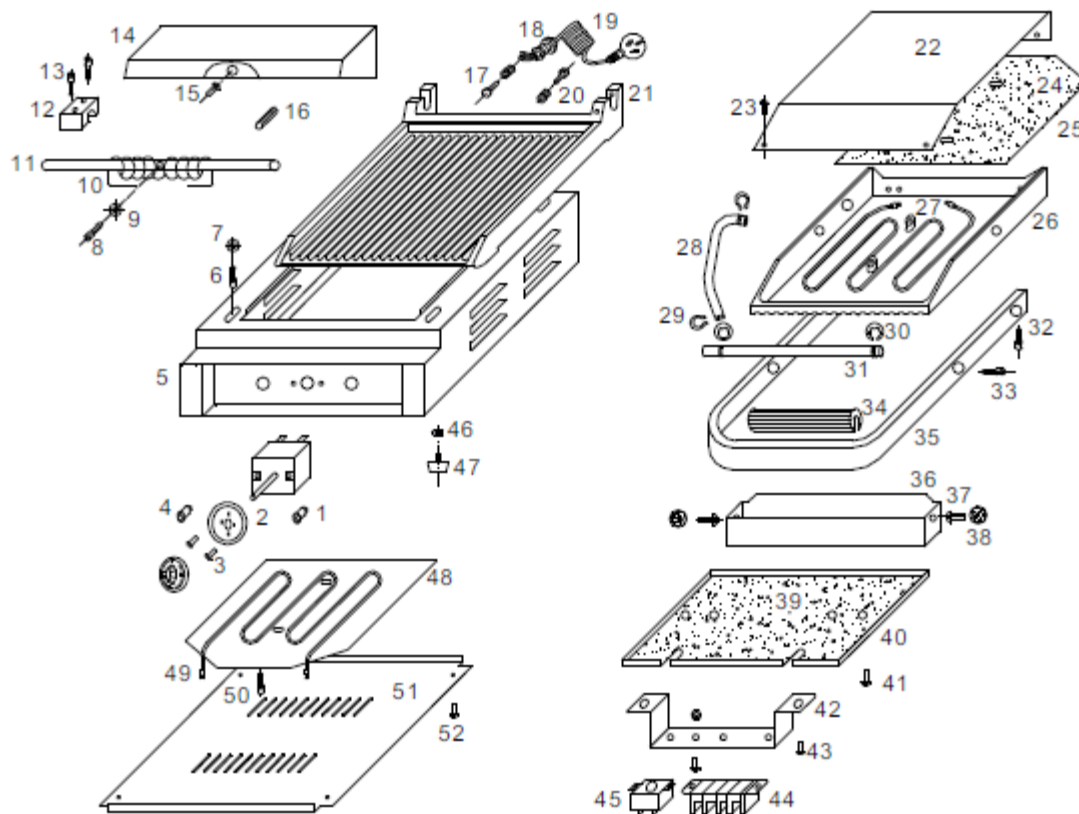
Überprüfen Sie den Zustand des Gerätes täglich vor und nach der Benutzung.

Vor der Benutzung	Steht das Gerät gerade?
	Ist das Stromkabel alt, gebrochen oder beschädigt?
	Ist das Bedienelement beschädigt?
Nach der Benutzung	Riecht es eigenartig?
	Heizen die untere und obere Grillplatte nicht gleichzeitig auf?
	Hören Sie eigenartige Geräusche vom Gerät oder ist das Gerät nicht beim Öffnen nicht mehr kontrollierbar?

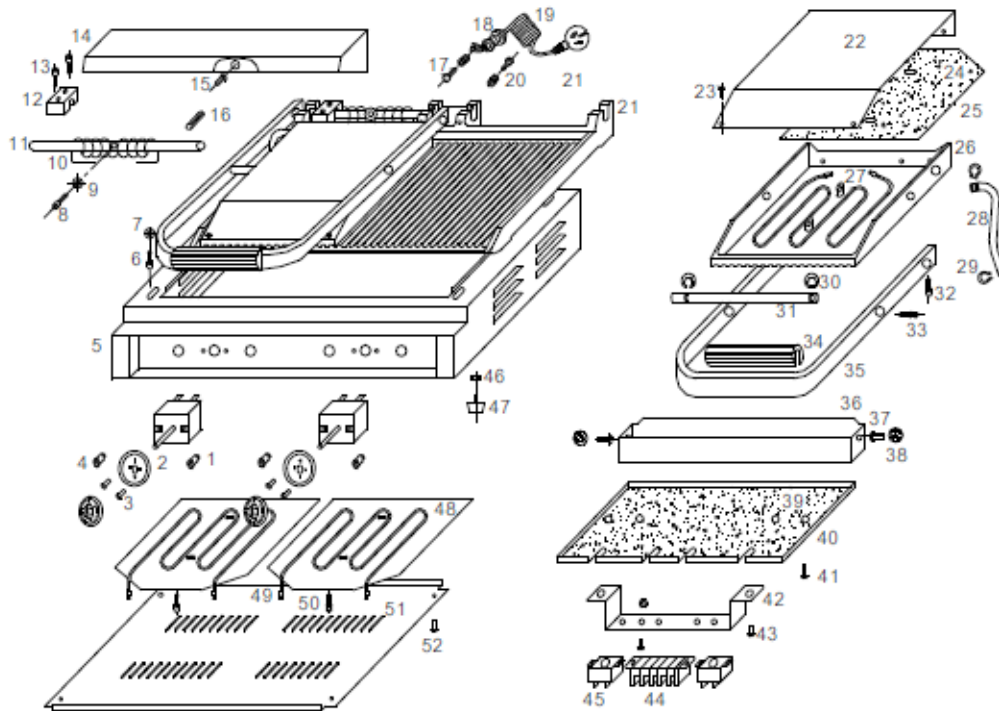
### WARNUNG!

- Sie müssen das Gerät täglich überprüfen. Die regelmäßige Prüfung des Gerätes stellt sicher, dass sich keine ernsthaften Verletzungen ereignen können. Beenden Sie den Betrieb des Gerätes, falls der Bediener vermutet, dass es Probleme mit der Stromversorgung oder dem Gerät gibt. Wenden Sie sich an einen geschulten Techniker, um das Gerät so bald wie möglich zu überprüfen und warten zu lassen.

## K. Explosionsdarstellung



Erläuterung: Die untere und obere Grillplatte der Modelle 7455.0450 und 7455.0455 sind gewellt.



**Erläuterung: Die obere und untere Grillplatte des Modells 7455.0460 sind gewellt.**

1. HEIZKONTROLLLAMPE
2. TEMPERATURREGLER
3. KREUZSCHLITZSCHRAUBE M4×6
4. STROMSCHALTER
5. UNTERE ABDECKUNG
6. INTERNE SECHSKANTSCHRAUBE M6×10
7. ABDECKPLATTE
8. INTERNE SECHSKANTSCHRAUBE M5×25
9. ABSTANDSSCHEIBE
10. FEDER
11. HINTERE DREHACHSE
12. BEFESTIGUNGSHALTERUNG
13. INTERNE SECHSKANTSCHRAUBE M6×40
14. HINTERE OBERE RÜCKABDECKUNG
15. KREUZSCHLITZSCHRAUBE M4×8
16. FEDERZAPFEN
17. BODENSCHRAUBE M6×15
18. STROMKABELUMMANTELUNG
19. STROMKABEL
20. BODENSCHRAUBEN M5×15
21. GRILLPLATTE DES UNTEREN BEREICHES
22. OBERE ABDECKUNG
23. KREUZSCHLITZSCHRAUBEN M4×8
24. WÄRMEDÄMMUNG DES OBEREN BEREICHES
25. ABDECKPLATTE FÜR DIE ELEKTRISCHE HEIZSCHLANGE DES OBEREN BEREICHES
26. GRILLPLATTE DES OBEREN BEREICHES
27. ELEKTRISCHE HEIZSCHLANGE DES OBEREN BEREICHES
28. STROMVERSORGUNGSEINGANG
29. SPLINT FÜR DEN ANTRIEB
30. SPLINT FÜR DIE HEIZSCHLANGE
31. DREHACHSE DES OBEREN BEREICHES

32. INTERNE SECHSKANTSCHRAUBE M5×16
33. INTERNE SECHSKANTSCHRAUBE M6×8
34. GRIFF
35. GRIFFRAHMEN
36. ÖLAUFFANGWANNE
37. HALBE ZYLINDERKOPFSCHRAUBE M6×12
38. KLEINE KUGEL
39. WÄRMEDÄMMUNG DES UNTEREN BEREICHES
40. ABDECKPLATTE DER WÄRMEDÄMMUNG
41. KREUZSCHLITZSCHRAUBE M4×20
42. AMPHENOL-VERBINDUNGSPLATTE
43. KREUZSCHLITZSCHRAUBE M4×8
44. KERAMISCHE VERBINDUNGSSTÜCKE
45. TEMPERATURBEGRENZER
46. SECHSKANTSCHRAUBE M6×20
47. GUMMIFUSS
48. ABDECKPLATTE FÜR DIE ELEKTRISCHE HEIZSCHLANGE DES UNTEREN BEREICHES
49. HEIZSCHLANGE DES UNTEREN BEREICHES
50. INTERNE SECHSKANTSCHRAUBE M6×8
51. UNTERE ABDECKUNG
52. KREUZSCHLITZSCHRAUBE M4×8



Merci de votre achat et de l'utilisation du grill de contact EGD Series. Pour utiliser pleinement la fonction de ce produit et réduire les dommages inutiles et les blessures, veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser cette machine. Gardez-le bien pour référence ultérieure.

**Attention!**

**Toute installation, ajustement et maintenance pouvant être réinstallés et erronés peuvent entraîner une perte de propriété et une causalité. Veuillez contacter le fournisseur si l'utilisateur doit l'ajuster et tous ces éléments devraient être effectués par des professionnels spécialisés formés.**

**Attention!**

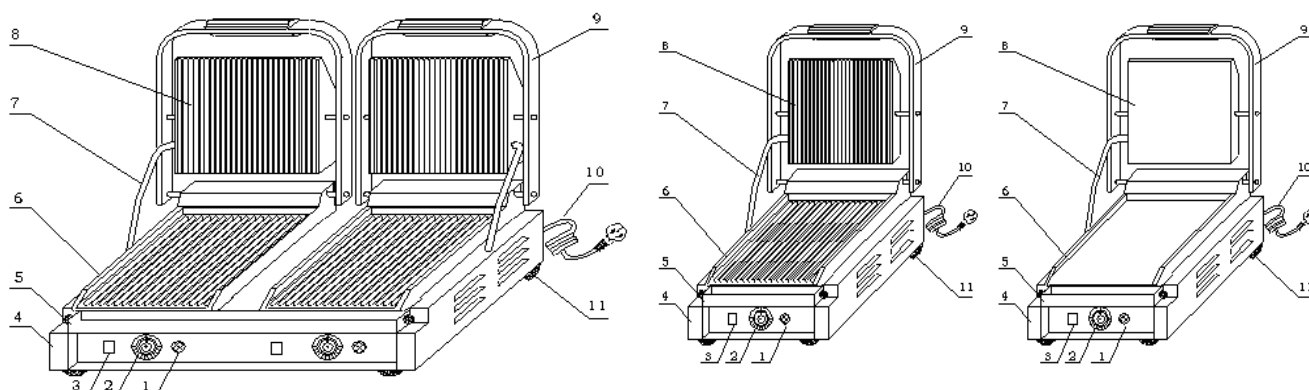
**Pour votre cause de sécurité, ne pas mettre ou entreposer des liquides inflammables, du gaz ou d'autres objets autour du produit.**

**Attention!**

**La coquille de cet équipement doit être mise à la terre pour des raisons de sécurité. Merci de votre coopération!**

Le Grill de contact EGD Series est conçu et développé par l'entreprise avec un mélange des avantages de produits locaux et importés, et offre des avantages tels qu'une conception à la mode, une structure raisonnable, un fonctionnement pratique, une maintenance et une durabilité. La température de la casserole peut être réglée dans une certaine échelle selon les différentes exigences de cuisson. Principalement utilisé pour griller le bœuf d'un sandwich et aussi pour d'autres produits alimentaires, c'est le premier choix pour les entreprises de l'industrie alimentaire, comme les restaurants alimentaires occidentaux, les restaurants fast-food, les hôtels et les supermarchés et etc.

## Structure extérieure



- 1- INDICATEUR DE CHAUFFAGE
- 2- CONTRÔLEUR DE TEMPÉRATURE
- 3- INTERRUPTEUR
- 4- BOITE INFÉRIEURE
- 5- PLATEAU D'HUILE
- 6- PLAQUE MODULE INFÉRIEURE
- 7- TUBE DE FIL ALIMENTAIRE
- 8- PLAQUE DE MODULE SUPÉRIEURE
- 9- POIGNÉE D'OPERATION
- 10- FIL D'ALIMENTATION
- 11- PIEDS EN CAOUTCHOUC

## Caractéristiques de la fonction et de la structure

Les plaques de module supérieur et inférieur sont émaillées et faciles à nettoyer.

Les grilles à tête unique et à double tête peuvent être choisies librement.

Un système indépendant de contrôle de la température qui est pratique à manipuler et peut également vous faire une économiser de l'énergie.

Le protecteur de température interne est fiable et sécurisé.

La température de la grille peut être ajustée selon différentes exigences.

Elle est fabriquée en acier inoxydable et le bac à huile en forme de tiroir est également en acier inoxydable.

Elle est facile de monter et descendre et pratique pour manipuler et entretenir.

## Paramètre de base

<b>Modèle</b>	<b>7455.0450</b>				<b>7455.0455</b>
<b>Voltage</b>	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz
<b>Courant</b>	1.8KW	1.8KW	1.8KW	1.8KW	2.2KW
<b>Numéro de contrôleur de température</b>	1	1	1	1	1
<b>Écart de température</b>	50~300°C	50~300°C	50~300°C	50~300°C	50~300°C
<b>Taille du grill supérieur</b>	214×214(mm)	214×214(mm)	214×214(mm)	214×214(mm)	340×220(mm)
<b>Taille du grill inférieur</b>	218×230(mm)	218×230(mm)	218×230(mm)	218×230(mm)	340×230(mm)
<b>Dimension</b>	290×395×210(mm)				430×395×210(mm)

<b>Modèle</b>	<b>7455.0460</b>				
<b>Voltage</b>	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz	220~240V 50/60Hz
<b>Courant</b>	3.6KW	3.6KW	3.6KW	3.6KW	4.4KW
<b>Numéro de contrôleur de température</b>	2	2	2	2	2
<b>Écart de température</b>	50~300°C	50~300°C	50~300°C	50~300°C	50~300°C
<b>Taille du grill supérieur</b>	214×214(mm)	214×214(mm)	214×214(mm)	214×214(mm)	340×220(mm)
<b>Taille du grill inférieur</b>	475×230(mm)	475×230(mm)	475×230(mm)	475×230(mm)	720×230(mm)
<b>Dimension</b>	570×395×210(mm)				810×395×210(mm)

## Transport et stockage

Manipulez soigneusement la grille avec précaution dans le transport et ne **la tournez pas vers l'avant pour** éviter tout dommage à la coque et à l'intérieur. La grille emballée doit être stockée dans la ventilation du magasin et des gaz non corrosifs. Toutes les mesures contre les intempéries doivent être appliquées lors du stockage temporaire.

### Notes

- Le voltage de l'équipement doit correspondre à celle de l'alimentation électrique.
- Un interrupteur approprié, un disjoncteur et une prise triphasée doivent être installés près de l'équipement.
- Il y a un boulon de terre à l'arrière de l'équipement. Connectez le fil de terre conformément aux prescriptions de sécurité de manière fiable avec un câble en cuivre d'au moins 2 mm
- Avant d'utiliser, l'utilisateur doit vérifier si la connexion est ferme et la tension est régulière et la connexion à la terre est sûre.
- Ne placez aucun objet sur la plaque supérieure du module et secouez la poignée d'opération de levage avec une force soudaine.
- Couper l'alimentation électrique pendant le nettoyage. N'utilisez pas de serviette humide avec un nettoyant corrosif et ne laissez pas directement l'eau sur l'équipement.
- La température réglable de l'équipement est comprise entre 50 ~ 200 °C. Il est recommandé que la température de travail maximale soit normalement de 200 ~ 250 °C.
- Ne rangez aucun objet inflammable près de l'équipement. La température ambiante inférieure à 45 °C, l'humidité est inférieure à 85%.
- L'installation et la maintenance de l'équipement doivent être effectuées par des techniciens professionnels.

## Notes spéciales

<b>ATTENTION!</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Ce produit est une machine commerciale et il doit être utilisé par un cuisinier qualifié.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Ne démontez pas et ne remettez pas la machine à neuf.</li><li>• Ne soulevez pas la plaque supérieure du module avec une force soudaine et une installation inclinée.</li><li>• Le démantèlement et la modification peuvent causer un accident grave.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Avant de nettoyer, débranchez la machine et coupez l'alimentation électrique.</li><li>• Ne pas vaporiser directement de l'eau sur le produit.</li><li>• L'eau peut conduire de l'électricité et des fuites d'électricité se produisent.</li><li>• Ne pas tordre le produit et mettre de l'objet lourd sur le produit.</li><li>• Une opération incorrecte peut provoquer l'endommagement et l'endommagement du matériel.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• La température élevée entraînera une échaudure.</li><li>• Lorsque l'équipement est utilisé et avant ou après l'utilisation, ne touchez pas la boîte et la plaque du module en raison de la température élevée.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• N'utilisez pas d'alimentation électrique qui n'est pas coordonnée avec les normes de sécurité.</li></ul>

<b>REMARQUE!</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Lorsque qu'un orage arrive, l'alimentation électrique doit être coupée rapidement.</li><li>• Cela évitera l'endommagement de l'équipement à cause d'un coup de foudre.</li><li>• Ne détruisez pas le panneau de commande et la surface de la machine avec des objets durs ou précis.</li><li>• Lorsque la machine n'est plus utilisée, l'utilisateur doit fermer l'interrupteur principal.</li><li>• L'installation et la maintenance du circuit doivent être effectuées par des professionnels spécialisés certifiés.</li><li>• Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne qualifiée pour éviter une calamité.</li></ul>

## Instruction d'opération

- Avant de l'utiliser, vérifiez si l'installation de l'alimentation est régulière pour vous assurer que le voltage fourni est coordonné.
- Connectez la prise et allumez l'alimentation.
- Tournez le régulateur de température dans le sens des aiguilles d'une montre à la température nécessaire. L'indicateur jaune indique que le fil de chauffage commence à chauffer et la plaque supérieure et inférieure commence à augmenter en température.
- La température peut être ajustée en fonction de différents aliments, de préférence entre 180 °C ~ 250 °C. Environ 8 minutes sont nécessaires pour que la température augmente à 250 °C lorsque l'alimentation est activée.
- Lorsque la température atteint 250 °C, soulevez la plaque du module supérieur à un endroit approprié par la poignée d'opération. Mettez de l'huile végétale comestible sur la plaque inférieure du module et placez la nourriture. Fermez les plaques et appuyez légèrement sur la poignée. Surveillez la nourriture jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite.
- Lorsque la température atteint le degré selon le réglage, le régulateur de température peut couper l'alimentation automatiquement. En même temps, l'indicateur jaune est éteint et l'indicateur vert est allumé. Cela montre que le tuyau de chauffage électrique cesse de fonctionner pour le prochain tour.
- À l'avant inférieur du module inférieur se trouve le bac à huile. Une huile végétale substantielle et l'huile animale provenant de la viande grillée s'écoulent vers le bac d'huile à partir de la plaque de module inférieure.
- Soulevez la plaque du module supérieur pour prendre le sandwich et d'autres aliments déjà terminés.
- Lorsque la température est un peu plus basse, le régulateur de température peut passer automatiquement l'alimentation électrique. Les tubes chauffants sont redémarrés pour fonctionner et chauffer les plaques des modules.
- À la fin du travail, le régulateur de température doit être éteint. Débranchez l'équipement et coupez l'alimentation.

- Remarque: il existe un limiteur de température dans la boîte inférieure, la température d'action est de 130 °C et la température de réinitialisation est <40 °C. Lorsque la température est terminée, le bouton de protection fonctionne pour la protection. Lorsque vous l'utilisez à nouveau, utilisez-le après avoir appuyé sur le bouton de protection.

## Nettoyage et Maintenance

- Coupez l'alimentation électrique avant de procéder au nettoyage en cas d'accident.
- Ne pas utiliser de serviette humide avec un nettoyant non corrosif pour nettoyer la plaque du module, la surface de l'équipement et le cordon d'alimentation. Le lavage direct par eau n'est pas autorisé en cas de dégâts des fonctions.
- Si vous ne l'utilisez pas à tout moment, éteignez le régulateur de température et l'interrupteur principal.
- Veuillez stocker l'équipement dans un entrepôt ventilé sans gaz corrosif après le nettoyage lorsqu'il cesse son travail pendant une longue période.

## Diagnostic des anomalies

Problèmes	Remèdes	Solutions
1. Les plaques du module sont hors chauffage lorsque l'indicateur de puissance et de chauffage sont activés.	4. Le contrôleur de température est hors service. 5. Au moins un des fils chauffants est brûlé. 6. Le protecteur de température fonctionne.	5. Changez le régulateur de température. 6. Changez le tube de chauffage brûlé. 7. Démontez la plaque de fond et utiliser la main pour réinitialiser le protecteur de température.
2. Lorsque l'alimentation est allumée et que le régulateur de température est commuté, l'indicateur de chauffage est allumé et la température ne peut pas être contrôlée.	1. Le contrôleur de température est hors service.	1. Changez de contrôleur de température.
3. L'indicateur n'est pas activé lorsque l'alimentation est allumée et que le processus de chauffage est normal.	1. L'indicateur est hors service.	1. Changez de contrôleur de température.
4. L'indicateur est en panne lorsque l'alimentation est activée.	3. 1. Alimentation anormale ou coupure d'électricité. 4. 2. Les fusibles sont brûlés.	3. Vérifiez l'alimentation et la connexion pour que l'alimentation soit normale. 4. Changez le fusible.

Les problèmes mentionnés ci-dessus sont uniquement pour référence. En cas de panne, cessez d'utiliser et accédez aux techniciens professionnels pour vérifier et réparer.

## Vérification quotidienne

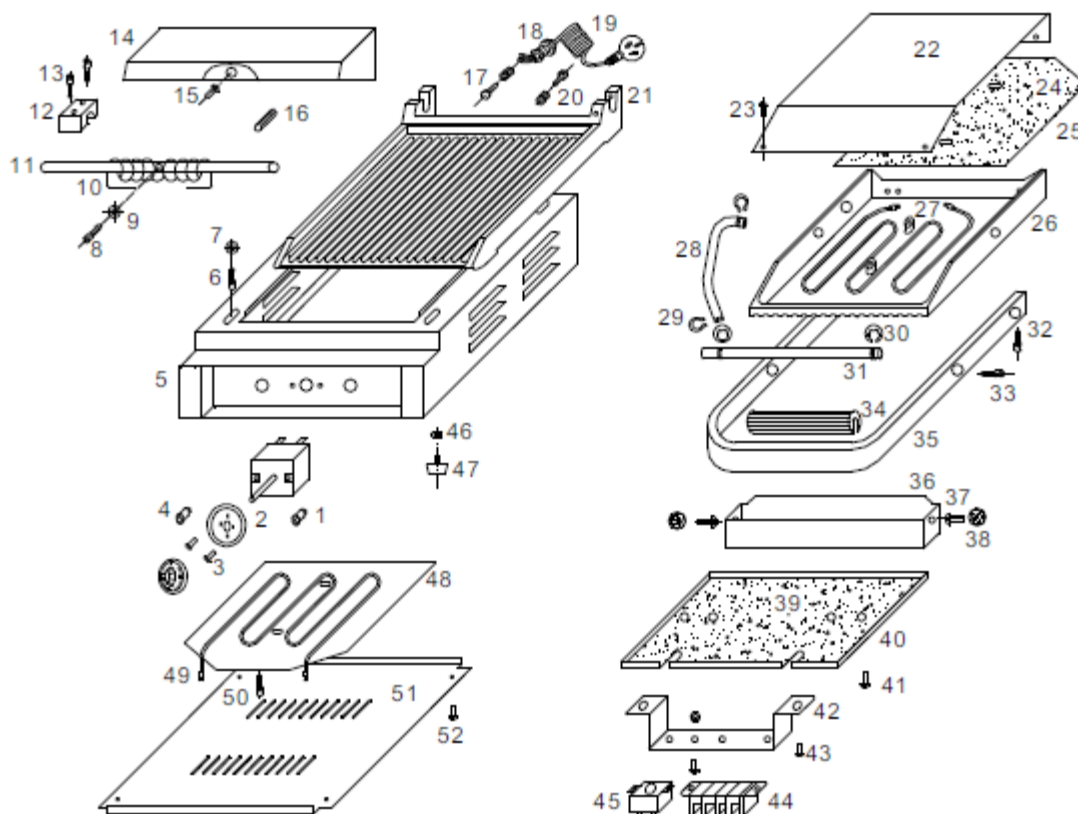
Vérifiez quotidiennement la condition de la machine avant ou après l'utilisation.

Avant utilisation	Est-ce que la machine est inclinée?
	Est-ce que le cordon d'alimentation est vieux, cassé ou endommagé?
	Est-ce que le panneau de contrôle est endommagé?
Après utilisation	Est-ce qu'il y a une odeur étrange?
	La plaque supérieure et la plaque inférieure chauffent-elles en même temps?
	Y a-t-il un bruit étrange ou la machine est-elle hors de contrôle pendant la levée de la machine?

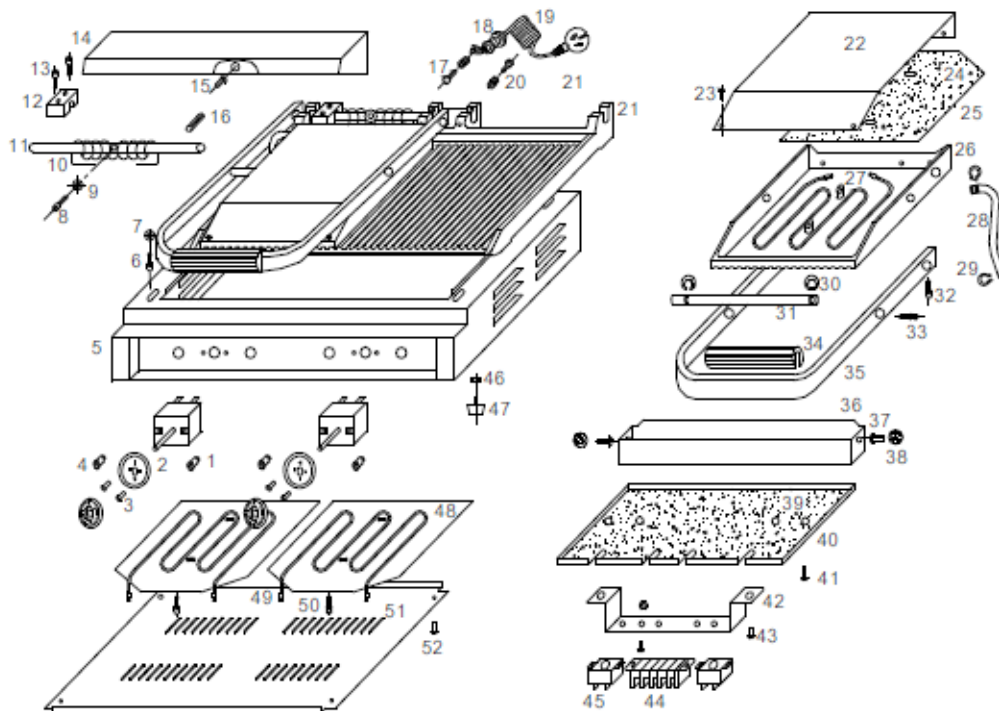
### ATTENTION!

- Vous devez vérifier la machine tous les jours. Habituellement vérifier la machine peut éviter qu'un accident grave se produise.
- Arrêtez d'utiliser si l'utilisateur estime qu'il y a des problèmes dans le circuit ou la machine. Demandez aux techniciens spéciaux de vérifier et de faire la maintenance de la machine dès que possible.

## K. Graphique de résolution solide



Déclaration: Les plaques du module supérieur et inférieur de 7455.0450 et 7455.0455 sont nervurées.



**Déclaration: Les plaques de module supérieur et inférieur 7455.0460 sont nervurées.**

1. INDICATEUR DE CHAUFFAGE
2. CONTRÔLEUR DE TEMPERATURE
3. VIS SCRESSE M4 × 6
4. INTERRUPTEUR
5. COQUE DU BAS
6. VIS INTERNE HEXAGON M6 × 10
7. SPACER PLAT
8. VIS D'HEXAGON INTERMALLIER M5 × 25
9. SPACER PLAT
10. RESSORTISSAGE
11. AXE ROTATIF ARRIÈRE
12. FASTONTING STAND
13. VIS INTERNE HEXAGON M6 × 40
14. COUVERCLE ARRIÈRE
15. VIS SCROSS-HEADED M4 × 8
16. PIN DE PRINTEMPS
17. VIS DE TERRAIN ÉQUIPATIQUE M6 × 15
18. VÊTEMENT D'ALIMENTATION
19. CORDON D'ALIMENTATION
20. VIS DE TERRE M5 × 15
21. GRILLE DE MODULE INFÉRIEUR
22. CARTE MODULE SUPÉRIEURE
23. VIS DE TUYAU CROSS M4 × 8
24. COTON ISOLÉ À LA CHALEUR DU MODULE SUPÉRIEUR
25. PLAQUE DE TUBE DE CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE SUPÉRIEUR
26. GRILLE DE MODULE SUPÉRIEURE
27. TUBE DE CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE DU MODULE SUPÉRIEUR
28. TUBE DE LIGNE ENTRANT
29. ANNEAU DE CONTRÔLE DU PRINTEMPS POUR L'ESSIEU
30. RANG DE PRINTEMPS POUR TUBE

31. AXE DU MODULE SUPÉRIEURE
32. VIS INTERNE D'HEXAGON M5 × 16
33. VIS INTERNE HEXAGON M6 × 8
34. POIGNÉE
35. CADRE DE LA POIGNÉE DE FONCTIONNEMENT
36. BANDE D'HUILE
37. MOITIE DE LA VIS DE LA TÊTE DE FROMAGE M6 × 12
38. PETITE BOULE
39. COTON ISOLÉ À LA CHALEUR DU MODULE INFÉRIEUR
40. PLAQUE DE PRESSION POUR COTON
41. VIS CROISÉE M4 × 20
42. PLAQUE DE CONNECTEUR AMPHENOL
43. VIS SCANNELLE M4 × 8
44. CONNECTEURS CERMIC
45. LIMITATEUR DE TEMPERATURE
46. VIS HEXAGON M6 × 20
47. PIED DE CAOUTCHOUC
48. PLAQUE DE PRESSION POUR TUBE DE CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE DU MODULE INFÉRIEUR
49. TUBE DE CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE DU MODULE INFÉRIEUR
50. VIS D'HEXAGON INTERNE M6 × 8
51. TABLEAU INFÉRIEUR
52. VIS CROISÉE M4 × 8