

Vielen Dank für Ihren Kauf und die Verwendung unseres Kontaktgrills. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät verwenden und bewahren Sie sie zur Bezugnahme sorgfältig auf, um die Funktionen dieses Geräts voll nutzen zu können und um vermeidbare Schäden und Verletzungen zu verhindern.

Warnung! Jegliche Nachrüstungen und falschen Installationen, Anpassungen und Wartungsmaßnahmen können zu Vermögensschäden und Verletzungen führen. Bitte kontaktieren Sie den Verkäufer, falls Anpassungen nötig sind und lassen Sie diese nur von ausgebildeten Fachkräften durchführen.

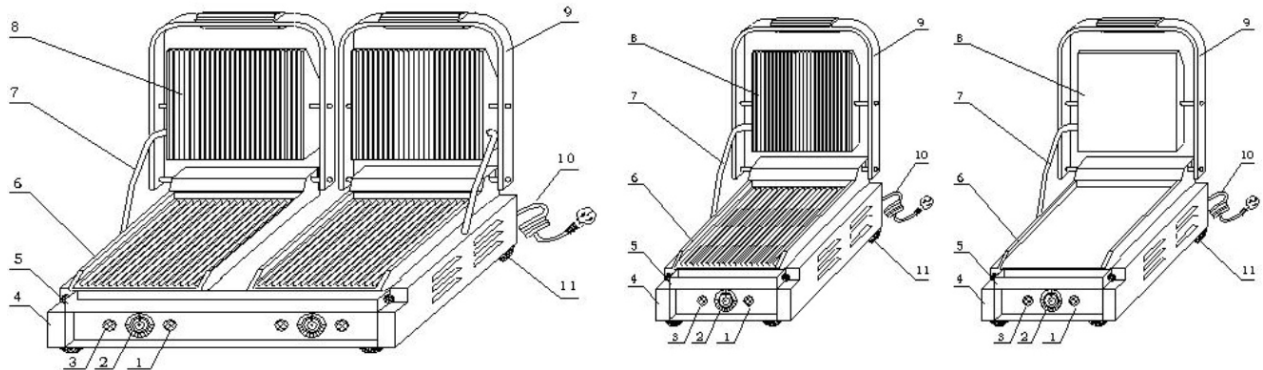
Warnung! Platzieren oder lagern Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit keine entflammaren Flüssigkeiten, Gase oder anderen Objekte rund um das Produkt.

Warnung! Die Hülle dieses Geräts muss aus Sicherheitsgründen geerdet werden.

Vielen Dank für Ihre Mithilfe!

Der Kontaktgrill wurde vom Unternehmen unter Verwendung von nationalen und internationalen Erfahrungen mit ähnlichen Produkten konzipiert und entwickelt und vereint verschiedene Vorteile wie ein ansprechendes Design, einen guten Aufbau sowie eine praktische Bedienung, Wartung und Strapazierfähigkeit. Die Temperatur des Kontaktgrills kann innerhalb eines vorgegebenen Bereichs je nach Bedarf für unterschiedliche Zubereitungen angepasst werden. In erster Linie eignet sich das Gerät für das Grillen von Fleisch oder Sandwiches, aber auch für andere Lebensmittel. Es ist das Gerät der Wahl für Restaurants, Fast Food-Restaurants, Hotels, Supermärkte und mehr.

Äußerer Aufbau



1—HEIZANZEIGE

3—BETRIEBSANZEIGE

5—ÖLWANNE

7—ZULAUFSCHLAUCH

9—BEDIENGRIFF

11— GUMMIFÜßE

2—TEMPERATURREGLER

4—UNTERTEIL

6—UNTERE MODULPLATTE

8—OBERE MODULPLATTE

10—STROMKABEL

Funktionseigenschaften und Aufbau

1. Die oberen und unteren Modulplatten sind emailliert und können leicht gereinigt werden.
2. Sie können frei zwischen der ein- oder beidseitigen Bedienung der Grillplatten wählen.
3. Das unabhängig einzustellende Temperaturkontrollsystem ist einfach, zu bedienen, und kann auch Strom sparen.
4. Der eingebaute Temperaturschutz ist verlässlich und sicher.
5. Die Grilltemperatur kann je nach Bedarf eingestellt werden.
6. Das Gerät und die schubladenartige Ölwanne bestehen aus Edelstahl.
7. Es lässt sich leicht hochheben, ist praktisch zu bedienen und zu warten.

Beschreibung

Name	Kontaktgrill, einseitig, oben/unten gerillt	Kontaktgrill, doppelseitig, oben/unten gerillt	Kontaktgrill, einseitig, oben/unten gerillt
Modell	KGJ432	KGJ542	KGJ442
Spannung	220~240 V 50/60 Hz	220~240 V 50/60 Hz	220~240 V 50/60 Hz
Netzspannung	1,8 KW	3,6 KW	2,2 KW
Anzahl der Temperaturregler	1	2	1
Temperaturbereich	50~300 °C	50~300 °C	50~300 °C
Größe des oberen Grills	214×214 (mm)	214×214 (mm)	338×235 (mm)
Größe des unteren Grills	235×225 (mm)	485×235 (mm)	345×235 (mm)
Gewicht	14 kg	27 kg	20 kg

Transport und Lagerung

Bitte gehen Sie vorsichtig mit dem Grill um, insbesondere während des Transports und legen Sie ihn nicht mit der Oberseite nach unten ab, um Schäden am Gehäuse und Innenbereich zu vermeiden.

Der verpackte Grill sollte in einem Lagerhaus mit Belüftung und ohne korrosive Gase gelagert werden. Bei einer temporären Lagerung sollten entsprechende Maßnahmen gegen Witterungseinflüsse getroffen werden.

Anmerkungen

1. Die Betriebsspannung des Geräts sollte der Spannung des Stromanschlusses entsprechen.
2. In der Nähe des Geräts sollten ein entsprechender Schalter, Sicherungsschalter und eine Euro-Steckdose angebracht werden.
3. Auf der Rückseite des Geräts befindet sich ein Erdungsbolzen. Bitte verbinden Sie die Erdungsleitung gemäß den Sicherheitsvorschriften mit einem Kupferkabel von nicht weniger als 2 mm.
4. Vor der Verwendung sollten Sie überprüfen, ob die Verbindung stabil, die Spannung gleichmäßig und die Erdungsleitung sicher ist.
5. Legen Sie keine Gegenstände auf der oberen Modulplatte ab und rütteln Sie nicht plötzlich am Bediengriff.
6. Unterbrechen Sie während der Reinigung die Stromzufuhr. Verwenden Sie keine feuchten Tücher mit ätzenden Reinigungsmitteln und gießen Sie nie direkt Wasser auf das Gerät.
7. Der einstellbare Temperaturbereich des Geräts liegt zwischen 50~200 °C. Es wird empfohlen, dass die maximale Betriebstemperatur normalerweise 200~250 °C betragen

sollte.

8. Lagern Sie keine entflammaren Objekte neben dem Gerät. Die Umgebungstemperatur muss weniger als 45 °C und die Luftfeuchtigkeit weniger als 85 % betragen.

9. Das Gerät sollte nur von professionellen Technikern installiert und gewartet werden.

Besondere Hinweise

WARNUNG!	
<ul style="list-style-type: none">• Bei diesem Produkt handelt es sich um ein kommerzielles Gerät, das nur von einem ausgebildeten Koch bedient werden darf.	
<ul style="list-style-type: none">• Bauen Sie das Gerät nicht auseinander und nehmen Sie keine Umbauarbeiten vor. Heben Sie die oberen Modulplatten nicht plötzlich und kräftig an oder wenn sich das Gerät in Seitenlage befindet. Durch Auseinanderbauen und Umbauarbeiten kann es zu schweren Unfällen kommen.	
<ul style="list-style-type: none">• Ziehen Sie den Stecker des Geräts und unterbrechen Sie die Stromzufuhr, bevor Sie es reinigen. Sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät. Wasser kann Elektrizität leiten und zu Stromleckagen führen.• Berühren Sie das Gerät nicht und legen Sie keine schweren Gegenstände darauf. Eine falsche Bedienung kann dazu führen, dass das Gerät beschädigt oder zur Gefahrenquelle wird.	
<ul style="list-style-type: none">• Bei hohen Temperaturen kann es zu Verbrennungen kommen. Berühren Sie das Gehäuse und die Modulplatten aufgrund der hohen Temperaturen nicht, während Sie das Gerät benutzen, es aufheizen oder direkt, nachdem Sie es verwendet haben.	
<ul style="list-style-type: none">• Verwenden Sie keine Stromquellen, die nicht den Sicherheitsstandards entsprechen.	

HINWEIS!	
<ul style="list-style-type: none">• Wenn ein Gewitter aufzieht, muss die Stromversorgung umgehend unterbrochen werden. Dadurch wird verhindert, dass das Gerät durch einen Blitzeinschlag beschädigt wird.• Beschädigen Sie das Bedienfeld und die Oberflächen nicht durch den Einsatz von harten oder scharfen Gegenständen.• Nachdem Sie das Gerät verwendet haben, sollten Sie den Hauptschalter ausschalten.• Die Installation und Wartung des Schaltkreises darf nur durch zertifizierte Fachleute erfolgen. Wenn das Stromkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller oder durch einen seiner Dienstleister oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Schäden zu verhindern.	

Bedienungsanleitung

1. Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob die Installation der Stromzufuhr vorschriftsgemäß ist, um sicherzugehen, dass die verwendete Spannung mit der empfohlenen übereinstimmt.
2. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät an.
3. Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Temperatur. Die gelbe Anzeige, die jetzt leuchtet, zeigt an, dass das Heizelement beginnt, sich zu erwärmen und in den oberen und unteren Grillplatten steigt nun die Temperatur.
4. Die Temperatur kann je nach den zuzubereitenden Speisen in einem Bereich von 180°C~250 °C angepasst werden. Nach dem Anschalten dauert es ca. 8 Minuten, bis die Temperatur 250 °C erreicht.
5. Heben Sie die obere Platten mithilfe des Bediengriffs entsprechend an, sobald die Temperatur 250 °C erreicht. Geben Sie etwas Pflanzenöl in Lebensmittelqualität auf die untere Modulplatte und legen Sie die Lebensmittel darauf. Schließen Sie die Platten und drücken Sie sie leicht fest. Behalten Sie die Lebensmittel im Auge, bis sie ausreichend gegart sind.
6. Sobald die Temperatur den eingestellten Wert erreicht, kann der Temperaturregler automatisch die Stromzufuhr unterbrechen. Gleichzeitig hört die gelbe Anzeige auf zu leuchten, dafür leuchtet nun die grüne Anzeige. Dies zeigt an, dass die elektrische Heizröhre bis zur nächsten Runde ausgeschaltet ist.
7. Im unteren vorderen Bereich des Geräts befindet sich die Ölwanne. Pflanzenöl sowie Öl tierischen Ursprungs aus dem gegrillten Fleisch fließen von der unteren Modulplatte in die Ölwanne.
8. Heben Sie die obere Modulplatte an, um fertig gegrillte Sandwiches oder andere Lebensmittel zu entnehmen.
9. Wenn die Temperatur ein wenig zu niedrig ist, kann der Temperaturregler die Stromversorgung automatisch anstellen. Die Heizröhre beginnt erneut, die Modulplatten zu erhitzen.
10. Nach Abschluss der Verwendung sollte der Temperaturregler auf „Aus“ geschaltet werden. Ziehen Sie den Stecker des Geräts und unterbrechen Sie die Stromzufuhr.

Hinweis: Auf der Unterseite des Geräts befindet sich ein Temperaturbegrenzer, dessen Aktivierungstemperatur 130 °C und dessen Neustarttemperatur < 40 °C beträgt. Wenn die Temperatur die Obergrenze übersteigt, schaltet sich der Temperaturbegrenzer zum Schutz ein. Bitte drücken Sie erst den Neustartknopf, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.

Reinigung und Wartung

1. Unterbrechen Sie die Stromzufuhr, bevor Sie das Gerät reinigen, um Unfälle zu verhindern.
2. Verwenden Sie keine feuchten Tücher mit ätzenden Reinigungsmitteln zum Reinigen der Platten, der Oberfläche des Geräts oder des Stromkabels. Es ist nicht erlaubt, das Gerät direkt mit Wasser zu waschen, da es die Funktionen schädigen könnte.
3. Bitte schalten Sie den Temperaturregler und den Hauptschalter aus, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
4. Bitte lagern Sie das Gerät nachdem Sie es gereinigt haben in einem Lagerhaus mit Belüftung und ohne korrosive Gase, wenn Sie es über eine längere Zeit nicht nutzen.

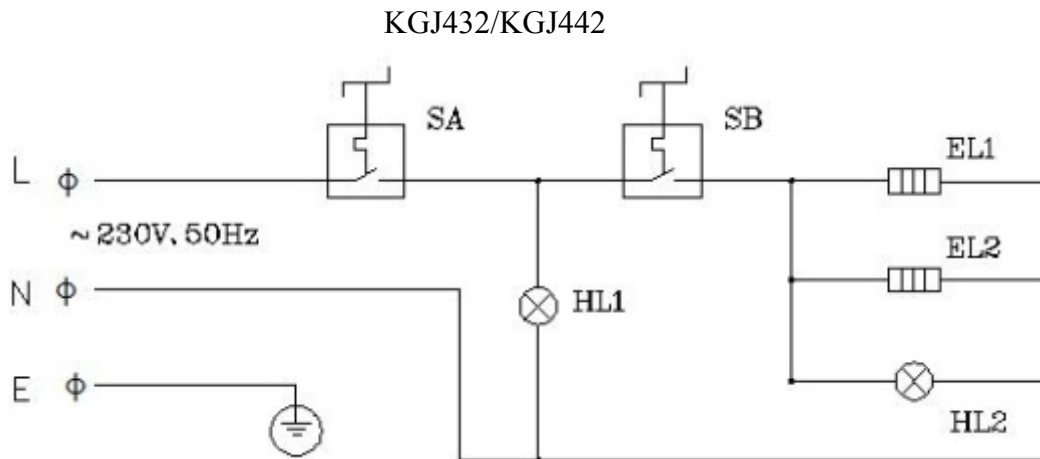
Fehleranalyse und Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Fehlerbehebung
1. Die Modulplatten erhitzen sich nicht, obwohl die Anzeigen für Stromzufuhr und Heizaktivität beide leuchten.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der Temperaturregler ist beschädigt. 2. Mindestens einer der Heizdrähte ist durchgeschmort. 3. Der Temperaturbegrenzer hat sich eingeschaltet. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ersetzen Sie den defekten Temperaturregler. 2. Ersetzen Sie den durchgeschmorten Heizdraht. 3. Entfernen Sie die untere Platte und starten Sie den Temperaturbegrenzer neu.
2. Die Stromzufuhr ist hergestellt, der Temperaturregler eingestellt und die Heizanzeige leuchtet. Dennoch lässt sich die Temperatur nicht einstellen.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der Temperaturregler ist beschädigt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ersetzen Sie den defekten Temperaturregler.
3. Obwohl die Stromzufuhr hergestellt ist und sich das Gerät normal aufheizt, leuchtet die Anzeige nicht.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Anzeige ist beschädigt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ersetzen Sie den defekten Temperaturregler.
Die Anzeige leuchtet nicht, obwohl die Stromzufuhr hergestellt ist.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Falsche oder unterbrochene Stromzufuhr. 2. Die Sicherung ist durchgebrannt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Überprüfen Sie die Stromzufuhr und die Verbindung, um sicherzustellen, dass alles normal ist. 2. Ersetzen Sie die Sicherung.

Die oben erläuterten Fehler dienen nur als Referenz. Bitte verwenden Sie das Gerät nicht weiter, wenn jegliche Probleme auftreten, und beauftragen Sie einen professionellen Techniker mit der Überprüfung und Reparatur.

Schaltdiagramm

DAS GEHÄUSE DIESES GERÄTS MUSS AUS SICHERHEITSGRÜNDEN GEEDET
WERDEN. VIELEN DANK FÜR IHRE MITHILFE.



Legende:

SA- Temperaturbegrenzer

HL2- Heizanzeige

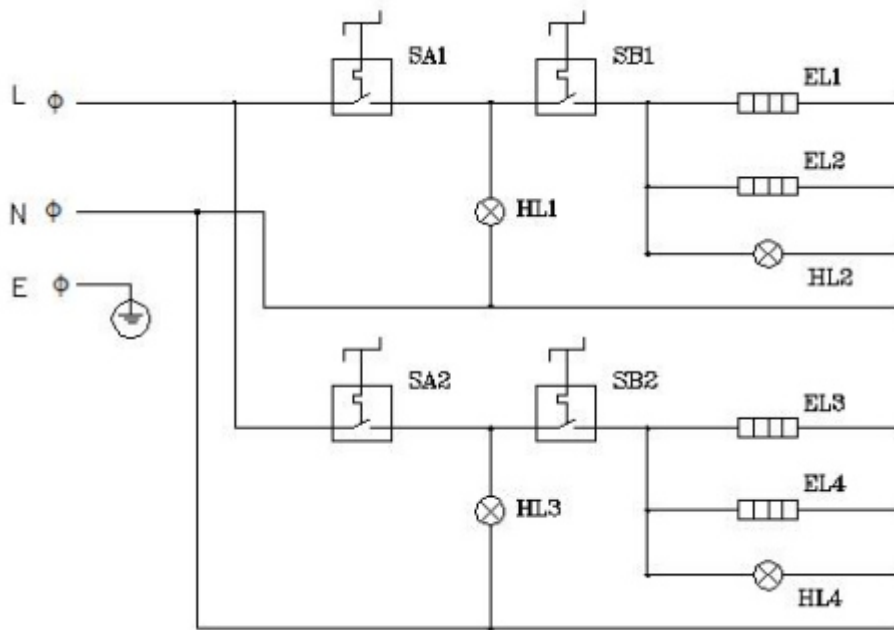
SB- Thermostat

EH1- Oberes Element

HL1- Licht

EH2- Unteres Element

KGJ542



- Legende:
- | | |
|-------------------------------|---------------------------|
| SA1; SA2- Temperaturbegrenzer | HL2; HL4- Heizanzeige |
| SB1; SB2- Thermostat | EH1; EH3- Oberes Element |
| HL1; HL3- Licht | EH2; EH4- Unteres Element |

Tägliche Überprüfung

Überprüfen Sie jeden Tag den Zustand des Geräts, bevor und nachdem Sie es verwenden.

Vor der Verwendung	Steht das Gerät schief?
	Ist das Stromkabel alt, kaputt oder beschädigt?
	Ist das Bedienfeld beschädigt?
Nach der Verwendung	Ist ein komischer Geruch wahrnehmbar?
	Können die obere und die untere Modulplatte gleichzeitig beheizt werden?
	Macht das Gerät komische Geräusche oder liegen bei Inbetriebnahme Störungen vor?

WARNUNG!

- Das Gerät muss täglich überprüft werden.
Überprüfen Sie stets das Gerät, um schwere Unfälle zu verhindern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht weiter, wenn Sie das Gefühl haben, dass es Probleme mit den Schaltkreisen oder dem Gerät gibt.
Beauftragen Sie so schnell wie möglich einen professionellen Techniker mit der Überprüfung und Wartung des Geräts.

**GGM Gastro International GmbH,
Weinerpark 16, 48607 Ochtrup
www.ggmgaastro.com**