

Thanks for your purchasing and using HENDI Contact Grill. For making full use of function of this product and reducing unnecessary damage and injure. Please read this manual carefully before using this machine and keep it well for future reference.

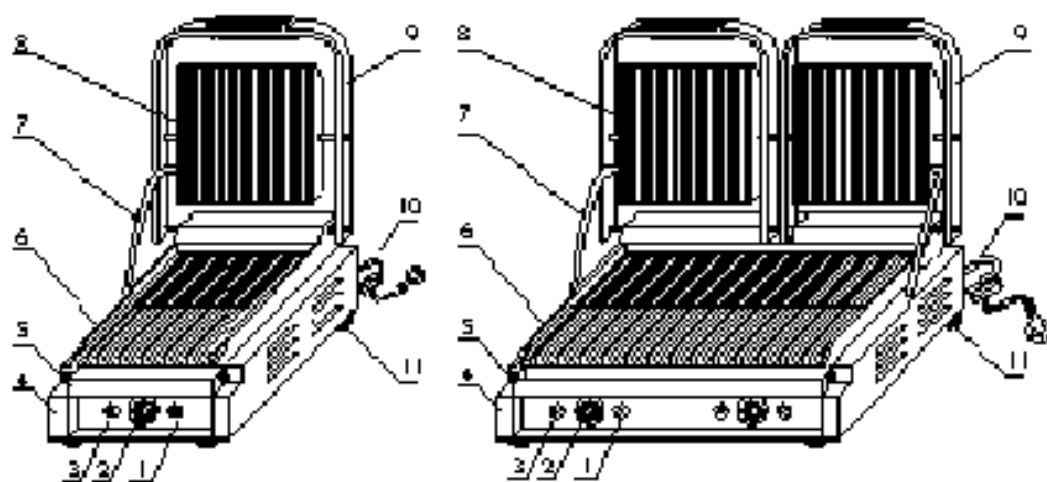
Warning! Any refitting and wrong installation, adjustment and maintenance can lead to property loss and causality. Please contact the supplier if user needs to adjust it and all these should be done by trained special professionals.

Warning! For your safety sake, 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 sake. Only use this grill with a earthed socket!

The HENDI Contact Grill is designed and developed by the company with combination of the advantage of both foreign and domestic similar products and achieves advantages such as fashionable design, reasonable structure and convenient operation and maintenance and durability. The temperature of the grill plates can be regulated in a certain scale according to different cooking requirements. Mainly used for grilling the beef of sandwich 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 and etc.

A. Exterior Structure



- 1—HEATING INDICATOR
- 3—ON/OFF SWITCH
- 5—OIL TRAY
- 7—FEED WIRE TUBE
- 9—OPERATION HANDLE
- 11—RUBBER FEET

- 2—TEMEPRATURE CONTROLLER
- 4—BOTTOM BOX
- 6—LOWER MODULE PLATE
- 8—UPPER MODULE PLATE
- 10—POWER CORD

B. Features of Function and Structure

1. The upper and lower module plates are enameled and are easy to be cleaned.
2. Single and double grilling plates can be chosen freely.
3. Independent temperature controlling system are convenient to handle and can achieve energy economy as well.
4. Internal temperature protector is reliable and safe.
5. Grilling temperature can be adjusted according to different requirements.
6. It is made by stainless steel and the drawer-style oil tray is also made of stainless steel.
7. It is easy to lift up and down and convenient to handle and maintain.

C. Basic Parameter

Name	Contact Grill single lower/upper ribbed	Contact Grill single upper ribbed / lower smooth	Panini Grill lower/upper ribbed	Panini Grill lower smooth/ upper ribbed
Model	263501	263600	263655	263662
Voltage	~230V/50Hz	~230V/50Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Power	1800W	1800W	2200 W	2200 W
Temperature controller number	1	1	1	1
Temperature range	50~300 °C	50~300 °C	50-300 °C	50-300 °C
Upper grill size	214×214(mm)	214×214(mm)	340 x 220 mm	340 x 220 mm
Lower grill size	218×230(mm)	218×230(mm)	340 x 230 mm	340 x 230 mm
Dimension	290×395×210 mm	290×395×210 mm	410x395x210 mm	410x395x210 mm
Weight	14kg	14kg	16 kg	16 kg

Name	Contact Grill double, left smooth / right ribbed	Contact Grill double, upper ribbed / lower smooth	Contact Grill double, lower & upper ribbed
Model	263907	263808	263709
Voltage	~230V/50Hz	~230V/50Hz	~230V/50Hz
Power	3600W	3600W	3600W
Temperature controller number	2	2	2
Temperature range	50~300 °C	50~300 °C	50~300 °C
Upper grill size	214×214(mm)	214×214(mm)	214×214(mm)
Lower grill size	475×230(mm)	475×230(mm)	475×230(mm)
Dimension	570×395×210(mm)	570×395×210(mm)	570×395×210(mm)
Weight	28.5kg	26kg	27kg

D. Transportation and Storage

Please handle the grill carefully and cautiously in 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 ventilation and non-corrosive gas. Any weatherproof measures should be applied when temporary storage.

E. Notes

1. The working voltage of the equipment should match that of the power supply.
2. Suitable switch, fuse breaker and socket should be installed near the equipment.
3. Before using user should check whether connection is firm and voltage is regular.
4. Do not put any object onto the upper module plate and shake the lift operation handle with sudden force.
5. Cut off power supply while cleaning. Do not use wet towel with corrosive cleanser and do not directly splash water on the equipment.
6. The adjustable temperature of the equipment is between 50~300°. It is recommended that the average working temperature normally should be 200~250°.
7. Do not store any flammable objects near the equipment. The environment temperature lower than 45°, the humidity is under 85%.
8. The installation and maintenance of the equipment should be made by professional technicians.

WARNING!
This product is for professional use only.
Do not dismantle and refit the machine. Do not lift the upper module plate with sudden force and tilted installation. The dismantlement and alteration can cause serious accident happens.
Before cleaning, unplug the machine and cut off power supply. Do not spray water directly to the product. Water can conduct electricity and electricity leakage happens. Do not pat the product and put heavy object onto the product. Incorrect operation can cause the equipment be damaged and dangerous.
High temperature will cause scald. When the equipment is in use and before or after using it, do not touch the box and module plate because of high temperature.
Do not use any power supply which is not coordinated with safety standards.
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

NOTICE!
When the thunderstorm is coming, the electricity supply must be cut off soon. It will avoid the equipment being damaged in cause of lightning stroke. Do not destroy the control panel and the surface of the machine with hard or sharp things. When the machine finishes using, user should close main switch. The installation and maintenance of circuit must be done by certificated special professionals. 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.

F. Operation Instruction

1. Before using, check whether the power supply installation is regular to make sure the supplied voltage is coordinated with the using one.
2. Put the plug in the socket and turn on the power.
3. Turn the temperature controller clockwise to the temperature needed. The yellow indicator is on that shows heating wire begins to heat and the upper and lower griddle begins to raise temperature.
4. Temperature can be adjusted according to different food preferably within 180℃~250℃. About 8 minutes is needed for the temperature to be raised to 250℃ from the power is on.
5. When the temperature reaches 250℃, lift the upper module plate to a suitable place by 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.
6. 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 electricity heating tube stops working for next turn.
7. At the lower front of the lower module is the oil tray. Substantial vegetable oil and the animal oil from the meat grilled flow to the oil tray from the lower module plate.
8. Lift the upper module plate to take the sandwich and other food already done.
9. 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.
10. On completion of the work, temperature controller should be turned to the "off" place. Unplug the equipment and cut off the power.
11. Notice: There is temperature limiter in the bottom box, the action temperature is 130℃, and reset temperature is <40℃. When temperature is over the protective button works for protection. When use it again, please use it after press the protective button.

G. Cleaning and Maintenance

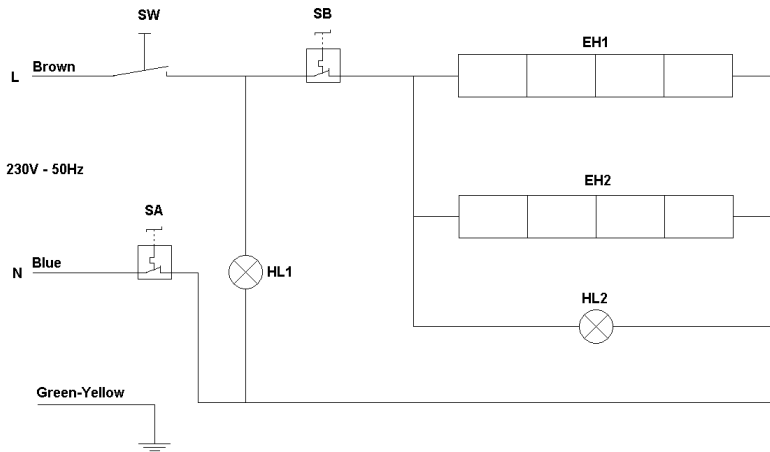
1. Cut off the power supply before cleaning in case of accident.
2. Do not use wet towel with non-corrosive cleanser to clean the module plate, the surface of the equipment and power cord. Direct wash by water is not permitted in case of any damage of the functions.
3. If do not use it at any time, please turn off temperature controller and main switch.
4. Please store the equipment in a ventilated storehouse without corrosive gas after cleaning when ceasing its work for a long time.

H. Troubleshooting

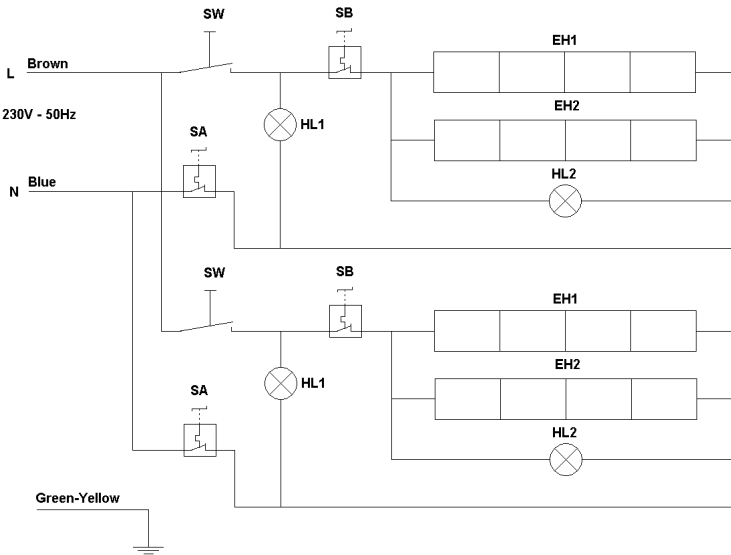
Troubles	Causes	Solutions
1. Module plates are out of heating when the power and heating indicator are both on.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Temperature controller is broken. 2. At least one of heating wires is burned. 3. Temperature protector works. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Change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

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

I. Circuit Diagram



263501 / 263600 / 263655



263709 / 263808 / 263907

HL1, HL3----POWER INDICATOR

HL2, HL4----HEATING INDICATOR

SA, SA1, SA2----TEMPERATURE CONTROLLER

E----GROUND CONNECTION

SB, SB1, SB2----TEMPERATURE CONTROLLER

EH1, EH2, EH3, EH4----HEATING WIRE

SW - SWITCH

J. Daily Check

Everyday notice the situation of the machine before or after using.

Before using	Whether the machine is tilted?
	Whether the power cord is old, broken or damaged?
	Whether the control panel is damaged?
After using	Whether there is strange smell?
	Whether the upper and lower module plate cannot be heated at the same time?
	Is there any strange voice or is the machine out of control while the machine is lifting?

WARNING!
<ul style="list-style-type: none">• Must check the machine everyday. Usually check the product that can avoid serious accident happens.• 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.

Guarantee

Any defect affecting the functionality of the appliance which becomes apparent within one year of its purchase will be corrected by free repair or replacement provided that it has been used and maintained in accordance with the instructions and has not been abused or misused in any way. Your statutory rights are not affected. If it's under guarantee, state where and when it was bought, and include proof of purchase (e.g. till receipt). In line with our policy of continuous product development we reserve the right to change product, packaging and documentation specifications without notice.

Discard

At the end of the life of the appliance, please cast of the appliance according to the on that moment applying regulations and guidelines.

Merci d'avoir choisi l'appareil à Grill de Contact HENDI. Lisez d'abord attentivement ce mode d'emploi pour profiter à fond de votre appareil et pour prévenir tout dommage et blessure.

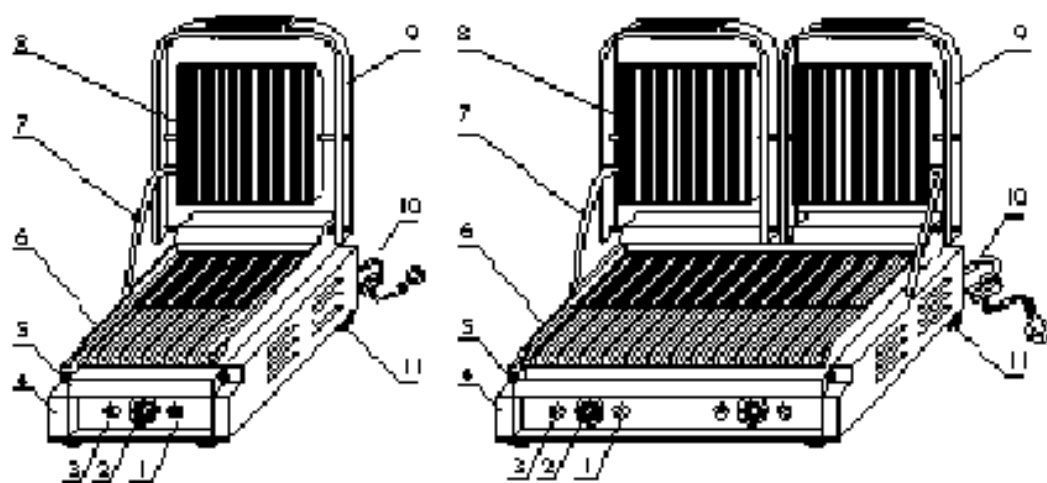
Avertissement! Une réparation mal effectuée, une mauvaise installation, une adaptation, des opérations d'entretien peuvent endommager l'appareil et entraîner des accidents. Confiez ce genre de travail à des personnes qualifiées, consultez pour cela votre fournisseur.

Avertissement! Par mesure de sécurité, ne placez pas l'appareil à proximité de matières ou d'objets inflammables, non plus lors du stockage.

Avertissement! Veillez à un bon branchement mis à la terre!
Utiliser uniquement une prise de courant mise à la terre!

Le Grill de Contact a été développé avec soin après comparaison de produits identiques vendus dans votre pays et à l'étranger. Le résultat est un appareil présentant de nombreux avantages : une esthétique moderne et rationnelle, une commande aisée et une longue durabilité. Il sert à faire griller des viandes, préparer des croque-monsieur et autres mets. Il est destiné à être utilisé dans les restaurants, snack-bars, hôtels, supermarchés etc.

A. Composants externes



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 – Témoin lumineux chauffage | 2 – Thermostat réglable |
| 3 – Bouton marche/arrête | 4 – Socle |
| 5 – Bak de réception d'huile | 6 – Plaque chauffante inférieure |
| 7 – Gaine de protection du câble électrique | 8 – Plaque chauffante supérieure |
| 9 – Poignée de commande | 10 – Câble électrique |
| 11 – Pieds en caoutchouc | |

B. Caractéristiques, fonctionnement et composants

1. Les plaques chauffantes sont émaillées et faciles à nettoyer
2. Vous pouvez utiliser au choix des plaques grill simple ou double.
3. Il est possible de régler la température indépendamment, ce qui permet un usage économique.
4. La sécurité thermique intégrée est fiable et sûre.
5. Il est possible d'adapter la température de grill ou de rôtissage en fonction des exigences de cuisson.
6. Le boîtier de l'appareil et le bac de réception de l'huile sont en acier inoxydable.
7. L'appareil est facile à déplacer, ouvrir, fermer. L'entretien et la commande sont aisés.

C. Données techniques

Désignation	Grill de Contact simple, en bas & en haut rainures	Grill de Contact simple, en haut rainures / en bas lisse	Grill de Panini simple, en bas & en Haut rainures	Grill de Panini simple, dessus rainuré et dessous lisse
Modèle	263501	263600	263655	263662
Voltage	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Puissance	1800W	1800W	2200W	2200W
Nombre de thermostats réglables	1	1	1	1
Echelle de température	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C
Dim. Plaque supérieure	214 x 214 mm	214 x 214 mm	340 x 220 mm	340 x 220 mm
Dim. Plaque inférieure	218 x 230 mm	218 x 230 mm	340 x 230 mm	340 x 230 mm
Dimensions extérieures	290 x 395 x 210 mm	290 x 395 x 210 mm	410 x 395 x 210 mm	410 x 395 x 210 mm
Poids	14 kg	14 kg	16 kg	16 kg

Désignation	Grill de Contact double, gauche lisse / droite rainures	Grill de Contact double, en haut rainures / en bas lisse	Grill de Contact double, en bas & en haut rainures
Modèle	263907	263808	263709
Voltage	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Puissance	3600W	3600W	3600W
Nombre de thermostats réglables	2	2	2
Echelle de température	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C
Dim. Plaque supérieure	214 x 214 mm	214 x 214 mm	214 x 214 mm
Dim. Plaque inférieure	475 x 230 mm	475 x 230 mm	475 x 230 mm
Dimensions extérieures	570 x 395 x 210 mm	570 x 395 x 210 mm	570 x 395 x 210 mm
Poids	28,5 kg	26 kg	27 kg

D. Transport et stockage

Pendant le transport, manipulez l'appareil à croque-monsieur avec soin et précaution. Veillez à le mettre debout pour éviter tout dommage à l'intérieur et à l'extérieur. Conservez l'appareil dans un dépôt bien aéré et ne l'exposez pas à des vapeurs corrosives. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas exposé à de mauvaises conditions atmosphériques même dans le cas d'un stockage temporaire.

E. Remarques

1. La tension de secteur de l'appareil et celle du réseau sur lequel l'appareil est branché doivent être compatibles.
2. A proximité de l'appareil, vous devez installer un interrupteur approprié, un fusible et une prise.
3. Avant de mettre l'appareil en service, contrôlez bien les points suivants : branchement solide, voltage correct.
4. Ne placez pas d'objet sur la plaque supérieure. Ne forcez pas la plaque en tirant brusquement sur la poignée.
5. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer. Ne nettoyez pas l'appareil avec des nettoyants agressifs ou à l'eau courante.
6. La température de l'appareil est réglable de 50 à 300°C. La température la moyenne que nous conseillons est de 200 à 250°C.
7. Ne placez ou ne rangez pas d'objet inflammable près de l'appareil. Conditions ambiantes : température maximale 45 °C. Humidité atmosphérique relative maximale 85%.
8. Confiez les travaux d'installation et d'entretien de votre appareil à une personne qualifiée.
9. Le contact de l'équipement et la prise avec une eau ou un liquide différent évitent.
10. La prise décollent immédiatement et l'équipement d'un spécialiste élogieux pour examiner le congé, si l'équipement tombe involontairement dans l'eau.
11. Pendant la négligence de ces règles de sécurité le danger mortel existe.

AVERTISSEMENT!
Cet appareil est un appareil à un usage professionnel.
Ne démontez pas et ne réparez pas l'appareil vous-même. En démontant l'appareil ou en le modifiant, vous pourriez entraîner des accidents graves.
Ne forcez pas la plaque supérieure en tirant brusquement sur la poignée.
Débranchez l'appareil avant de le nettoyer. Ne nettoyez pas l'appareil à l'eau courante. L'eau est conductrice d'électricité, vous risqueriez de subir des chocs électriques.
Ne montez pas sur l'appareil et n'y placez pas d'objets lourds. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut endommager l'appareil et entraîner des situations dangereuses.
Attention au risque de brûlures. L'appareil devient très chaud. Ne touchez donc pas l'appareil ni les plaques chauffantes quand l'appareil marche.
N'utilisez pas d'installation électrique qui ne satisfait pas aux normes de sécurité.
Cet appareil n'est pas apte à être utilisé par des personnes (enfants compris) avec capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles diminuées ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité assure la supervision ou donne des instructions en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil.

ATTENTION !
En cas d'orage, débranchez l'appareil le plus vite possible et coupez le courant. Vous éviterez ainsi qu'une tension de pointe endommage l'appareil.
Évitez d'endommager le panneau de commande et le boîtier de l'appareil avec des objets durs ou aigus.
Si l'appareil refuse de fonctionner, mettez l'interrupteur principal en position arrêt.
Confiez les travaux d'installation et d'entretien de l'appareil à une personne qualifiée. Si le câble électrique est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service après-vente ou une autre personne qualifiée. Ceci pour éviter tout risque et accident grave.

F. Mode d'emploi

1. Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez si la tension de secteur de l'appareil et celle du réseau sur lequel l'appareil est branché sont compatibles.
2. Branchez l'appareil et mettez l'interrupteur en position «marche».
3. Tournez le thermostat réglable sur la droite jusqu'à la température désirée. Le témoin jaune s'allume indiquant que l'élément thermique chauffe et que les plaques de cuisson supérieure et inférieure deviennent chaudes.
4. Réglez la température en fonction du mets, de préférence entre 180 et 250 °C. Une fois mis en marche, l'appareil atteint la température de 250°C en 8 minutes.
5. Quand la température de 250 °C est atteinte, soulevez la plaque supérieure jusqu'à la hauteur désirée à l'aide de la poignée. Mettez un peu d'huile de table sur la plaque inférieure et répartissez régulièrement le mets à griller ou à rôtir. Fermez les plaques et pressez légèrement sur la poignée. Surveillez le mets jusqu'à ce qu'il soit prêt.
6. Quand la température désirée est atteinte, le thermostat stoppe automatiquement l'amenée de courant. Le témoin lumineux jaune s'éteint et le témoin vert s'allume pour indiquer que le courant est interrompu jusqu'à ce que l'appareil se remette à chauffer pour maintenir la température.
7. Sur la partie basse, à l'avant de la plaque inférieure se trouve le bac de réception d'huile. L'huile superflue (végétale ou animale) qui s'écoule pendant la cuisson tombe dans ce bac.
8. Soulevez la plaque supérieure pour retirer les croque-monsieur ou autres mets cuits.
9. Quand la température baisse au-dessous de la température désirée, le thermostat veille automatiquement à la remise en marche et les plaques recommencent à chauffer.
10. Quand la cuisson est terminée, mettez le thermostat en position «arrêt». Débranchez l'appareil et coupez le courant.
11. Une sécurité thermique est intégrée dans le boîtier inférieur. Cette sécurité est activée à 130 °C et désactivée quand la température est inférieure à 40°C. Vous pouvez remettre l'appareil en marche en appuyant sur le bouton de sécurité supplémentaire qui est ressorti en raison de la température trop élevée.

G. Nettoyage et entretien

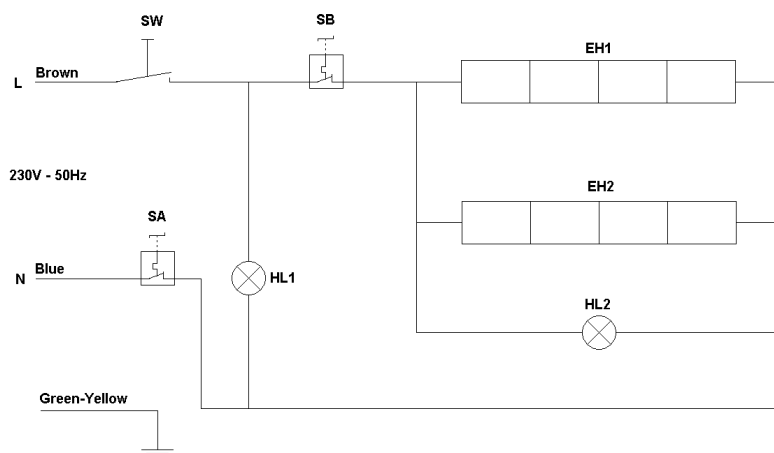
1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer pour éviter tout accident.
2. Nettoyez l'appareil exclusivement avec un chiffon humide et un nettoyant non agressif. N'utilisez pas d'eau courante, vous risqueriez de détériorer gravement le fonctionnement votre appareil.
3. Quand vous n'utilisez pas l'appareil, débranchez-le et mettez l'interrupteur principal en position «arrêt».
4. Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, nettoyez-le bien et rangez le dans une pièce bien aérée où il ne sera pas exposé à des vapeurs corrosives.

H. Déceler les pannes et y remédier

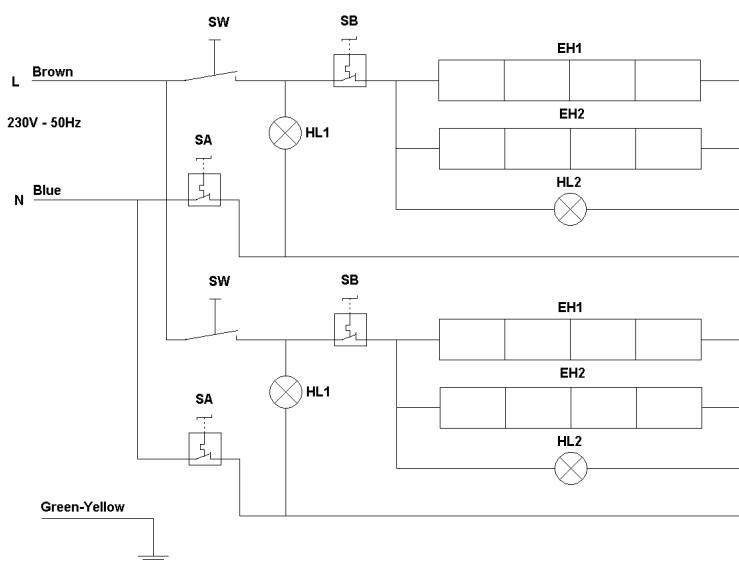
Panne	Causes possibles	Solutions possibles
1. Les plaques chauffantes ne chauffent pas alors que les témoins courant électrique et chauffage sont allumés.	1. Le thermostat est défectueux. 2. Au moins un des éléments thermiques est grillé. 3. La sécurité thermique est activée.	1. Remplacez le thermostat. 2. Remplacez l'élément thermique. 3. Retirez la plaque du fond et réappuyez sur la sécurité thermique.
2. Le réglage de la température ne fonctionne pas alors que les témoins courant électrique et chauffage sont allumés et que le bouton de thermostat est dans la bonne position.	1. Thermostat défectueux.	1. Remplacez le thermostat.
3. Le témoin courant électrique ne s'allume pas alors que l'appareil est branché et qu'il chauffe normalement.	1. Témoin lumineux défectueux	1. Remplacez le témoin lumineux.
4. Le témoin lumineux de l'interrupteur marche/arrêt ne s'allume quand on met l'appareil en marche.	1. Alimentation de secteur non conforme ou absence de courant. 2. Le fusible est grillé.	1. Contrôlez l'amenée de courant du réseau électrique et les branchements. 2. Remplacez le fusible.

La liste des pannes susmentionnées ne donne que des indications. Quand l'appareil est en panne, débranchez-le et faites appel à un monteur agréé pour le faire contrôler et réparer.

I. Schéma des connexions



263501 / 263600 / 263655 / 263662



263709 / 263808 / 263907

HL1, HL3 – Témoin lumineux courant électrique

HL2, HL4 – Témoin lumineux chauffage

SA, SA1, SA2 – Thermostat réglable

A – Branchement mis à la terre

SB, SB1, SB2 – Thermostat réglable

EH1, EH2, EH3, EH4 – Élément thermique

SW - Bouton

J. Contrôle quotidien

Contrôlez quotidiennement l'état de l'appareil avant et après utilisation.

Avant utilisation	L'appareil a-t-il basculé?
	Le câble électrique est-il usé/endommagé?
	Le tableau de commande est-il endommagé ?
Après utilisation	Sentez-vous une odeur bizarre provenant de l'appareil?
	Est-ce que les deux plaques supérieure et inférieure peuvent chauffer simultanément ?
	Entendez-vous un bruit bizarre en déplaçant ou en ouvrant l'appareil?

AVERTISSEMENT!

Contrôlez quotidiennement l'appareil, vous pourrez ainsi éviter de graves accidents.

Débranchez automatiquement l'appareil dès que vous remarquez quelque chose d'anormal dans le fonctionnement. Consultez le plus vite possible un monteur agréé pour contrôler ou réparer l'appareil.

Garanti

Tout défaut entraînant le mauvais fonctionnement de l'appareil dans l'année qui suit l'achat fait l'objet d'une réparation ou d'un remplacement gratuit de l'appareil à condition que l'appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions, sans mauvaise application ou abus, ceci sans préjudice des droits que la loi vous accorde. Si vous voulez bénéficier de la garantie, veuillez indiquer le lieu et la date de l'achat de l'appareil et joindre une preuve d'achat (par ex. bon d'achat).

Nous visons constamment à améliorer nos produits et nous nous réservons le droit d'apporter des modifications au produit, à l'emballage et à la documentation sans avertissement préalable.

Mise au rebut

En fin d'utilisation, quand vous voudrez mettre votre l'appareil au rebut, respectez les prescriptions et directives en vigueur à cette date.