

CLIMA
HOSTELERÍA

MANUAL DE USUARIO DE LA PLANCHA ELÉCTRICA

EG-818/818D

EG-820/820D



CE RoHS

Lea este manual detenidamente antes de usarlo para comprender el uso y el funcionamiento adecuados.



El diseño de la plancha eléctrica combina las ventajas de un diseño elegante, una construcción eficiente, facilidad de uso y un mantenimiento sencillo. La temperatura de la parrilla se puede ajustar fácilmente para adaptarse a los requisitos de cocción y, aunque se utiliza principalmente para asar sándwiches, la parrilla se puede utilizar para otros alimentos.

ADVERTENCIA: Cualquier modificación o instalación incorrecta, ajustes no autorizados o mantenimiento por parte de personal no autorizado pueden provocar daños materiales o lesiones. Póngase en contacto con el proveedor para realizar cualquier ajuste o reparación que sea necesario, que solo deben realizar profesionales capacitados.

PRECAUCIÓN : Para su seguridad, no coloque ni almacene ningún líquido inflamable ni elementos de gas cerca de la parrilla para sándwiches.

ADVERTENCIA: Para su seguridad, este equipo debe estar conectado a una toma de corriente con conexión a tierra.

Notas

- Este producto está destinado únicamente para uso comercial. No desmonte ni modifique la máquina.
- Antes de limpiar, desconecte la alimentación y deje que la máquina se enfríe.
- No sumerja en agua ni rocíe agua sobre las rejillas. El agua puede provocar cortocircuitos y lesiones o daño.
- Para evitar daños, no atasque materiales sobre la parrilla ni coloque objetos pesados sobre ella.
- Cuando la máquina está en uso, el cuerpo y las placas de la parrilla están calientes y pueden causar quemaduras si se tocan. No utilice un cable de alimentación sin conexión a tierra.

-Se recomienda desenchufar la máquina durante tormentas eléctricas para evitar posibles daños.
rayos cercanos

- Evite dañar los controles o las superficies de la parrilla con objetos afilados o pesados. Apague el aparato después del uso diario.
 - No utilice la máquina con un cable de alimentación dañado. 5. Cualquier reparación o mantenimiento interno debe ser realizado por un electricista calificado.
- realizado por un técnico de reparación autorizado de fábrica.

Características

1. La carcasa externa y la bandeja recolectora de grasa son de acero inoxidable.
2. Las parrillas están diseñadas para ser fáciles de usar y mantener.
3. Las temperaturas de la parrilla se pueden configurar para diferentes usos al mismo tiempo (unidad doble)
4. Los controles de temperatura independientes y convenientes son fáciles de configurar y pueden resultar en un ahorro general de energía (unidad doble).
5. Controlador de temperatura de sobrecalentamiento para uso seguro

Instrucciones para el primer uso

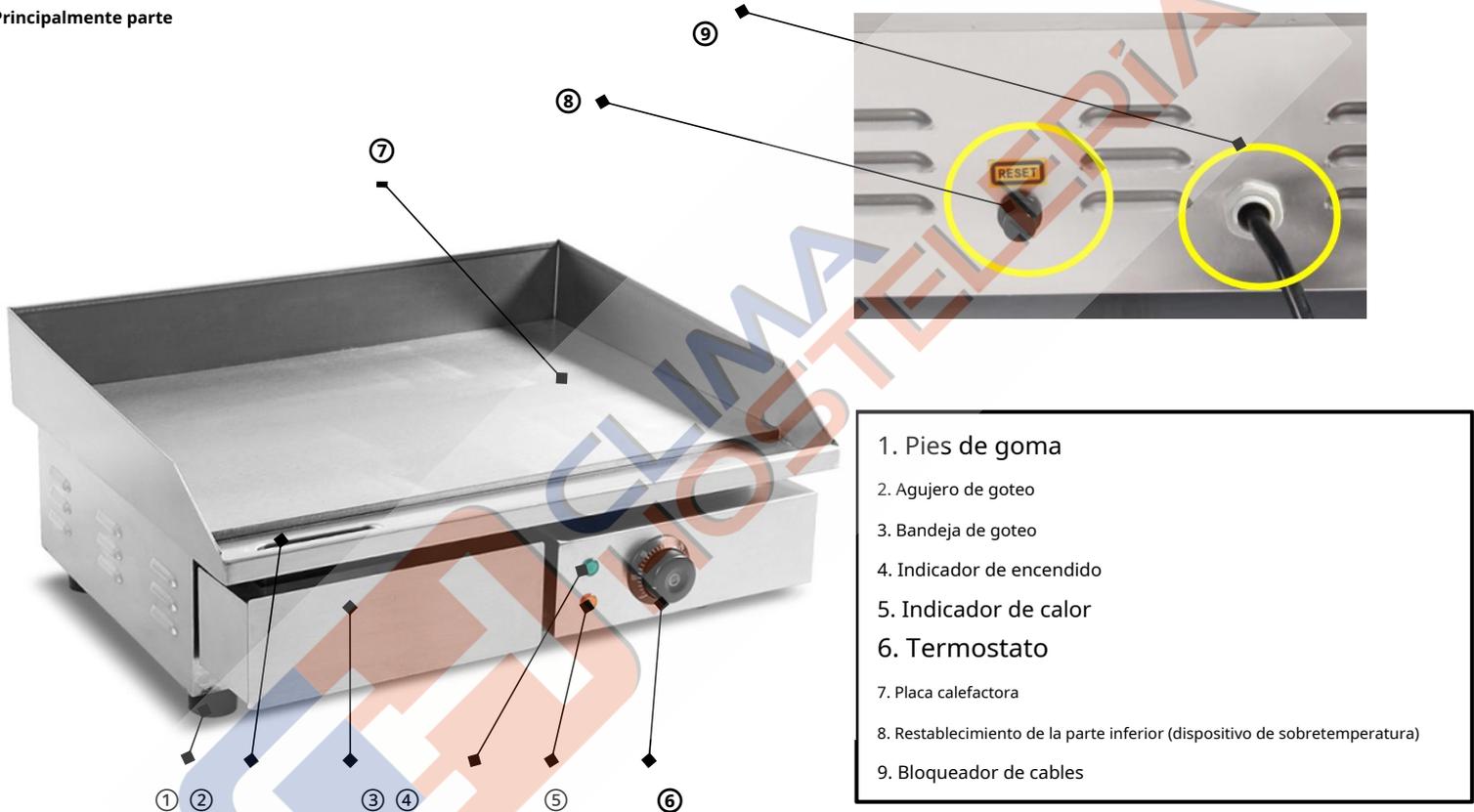
Hay una fina capa de papel encerado sobre la placa de la parrilla que debe quitarse antes de usar la plancha. Para proteger las placas de su nueva parrilla durante el transporte, se cubrió la superficie con una capa de aceite apto para alimentos antes del envío. Este aceite es inofensivo, pero debe quitarse antes de comenzar a usar la parrilla. Para quitarlo, precaliente la parrilla hasta que el aceite se licue. A continuación, limpie con cuidado el aceite derretido con un paño limpio y suave. Una vez que haya quitado todo el aceite, puede comenzar a usar su parrilla.



Especificación

Modelo	Voltaje	Fuerza	Forma de placa calefactora	Dimensiones/mm
EG-818	220-240 V/50 Hz	3 kilovatios	Completamente suave	550x430x245
EG-818D	220-240 V/50 Hz	3 kilovatios	Completamente suave	550x430x245
EG-820	220-240 V/50 Hz	4,4 kW	Completamente suave	730x470x245
EG-820D	220-240 V/50 Hz	4,4 kW	Completamente suave	730x470x245

Principalmente parte



Termostato: 50-300 °C: Se utiliza para establecer o ajustar la temperatura de la placa de cocción.

Los números del dial corresponden a la temperatura de la placa de la parrilla. La posición "0" indica que está apagada.

Restablecer parte inferior (dispositivo de sobretemperatura): La energía se cortaría automáticamente una vez que la temperatura superara los 350 °C.

Indicador de encendido: Esta luz indica que el dispositivo está encendido.

Indicador de calor: Esta luz indica que el elemento está calentando. Una vez que se alcanza la temperatura establecida, la luz se apagará.

La unidad seguirá manteniendo el calor y la temperatura mientras la luz se enciende y apaga. Esta no es una luz indicadora de encendido. **Bandeja de goteo.** Un recipiente que recoge la grasa, el aceite y el líquido de la placa inferior de la parrilla. Es extraíble para su vaciado y limpieza.

1. Cómo usarlo

1. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente adecuada.

2. La luz roja de "Encendido" se iluminará.

3. Ajuste la temperatura deseada girando la perilla giratoria de temperatura en el sentido de las agujas del reloj.



- 4.El elemento calefactor comenzará a calentarse y la luz amarilla "Calefacción" se iluminará.
- 5.Cuando la temperatura alcance el valor deseado, la luz amarilla de "Calefacción" se encenderá y apagará junto con el elemento calefactor para mantener la temperatura establecida.
- 6.Para obtener mejores resultados, deje que la unidad se precaliente durante 15 minutos antes de colocar los alimentos en la superficie de cocción.
- 7.Gire la perilla de temperatura a la posición "Off" (Apagado) para apagar la luz amarilla de "Heating" (Calefacción) y el elemento calefactor. Debe desenchufar la unidad para que la luz verde de "Power" (Encendido) se apague.

Limpieza y mantenimiento

- Desconecte la máquina antes de limpiarla y déjela enfriar.
- Desconecte la unidad
- Utilice únicamente una toalla húmeda con un limpiador no corrosivo. No sumerja ni enjuague con agua.
- Limpie la superficie exterior para eliminar cualquier suciedad.
- Guárdelo en un área limpia y seca cuando no esté en uso.
- Limpie la grasa o el aceite en la bandeja de goteo.

ADVERTENCIA: Peligro de descarga eléctrica

- * Evite que agua y otros líquidos entren en el interior del equipo.
- *El líquido dentro del equipo podría provocar una descarga eléctrica.
- * No rocíe la unidad ni los controles con agua o productos de limpieza.
- * El líquido podría entrar en contacto con los componentes eléctricos y provocar un cortocircuito o una descarga eléctrica.
- * No utilice la unidad si el cable de alimentación está dañado o ha sido modificado.

ADVERTENCIA: PELIGRO DE QUEMADURAS

- * No toque alimentos o líquidos calientes ni superficies calientes mientras el equipo esté calentando o en funcionamiento.
- * Las superficies y los alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas.
- * No deje caer ni derrame agua sobre la superficie de cocción ya que puede rociar o salpicar.

Solución de problemas

Problema	Causado	Solución
La luz indicadora no se enciende y la unidad no calienta.	- El enchufe no está insertado correctamente -	Conecte la unidad
Calefacción indicador es no en.El La temperatura no aumenta	- Los tubos del calentador eléctrico no están conectados correctamente. - El calentador está defectuoso	Apriete ambos lados del calentador eléctrico. Reemplace el tubo de calentamiento eléctrico.
El indicador de encendido está encendido pero no se alcanza la temperatura deseada	-El controlador de temperatura está quemado	Reemplazar el control del termostato
El control de temperatura es normal pero el indicador no está encendido	-La luz indicadora está quemada	Reemplazar el indicador.
El indicador de temperatura está encendido, pero el tubo calentador no está caliente.	-Temperatura limitador tiene tropezó	Botón de protección contra sobrecalentamiento que se reinicia manualmente en la parte inferior de la caja eléctrica
La temperatura no se puede controlar	- El limitador de temperatura está fuera de servicio	Reemplazar el limitador de temperatura/botón de reposo

No utilice la máquina si ocurre alguna de las situaciones mencionadas anteriormente.

Cualquier corrección de solución de problemas debe ser realizada por un técnico calificado.

Control diario

Antes de utilizar la máquina, inspeccione visualmente si hay señales de daños o cables de alimentación desgastados. Asegúrese de que la máquina esté encendida.

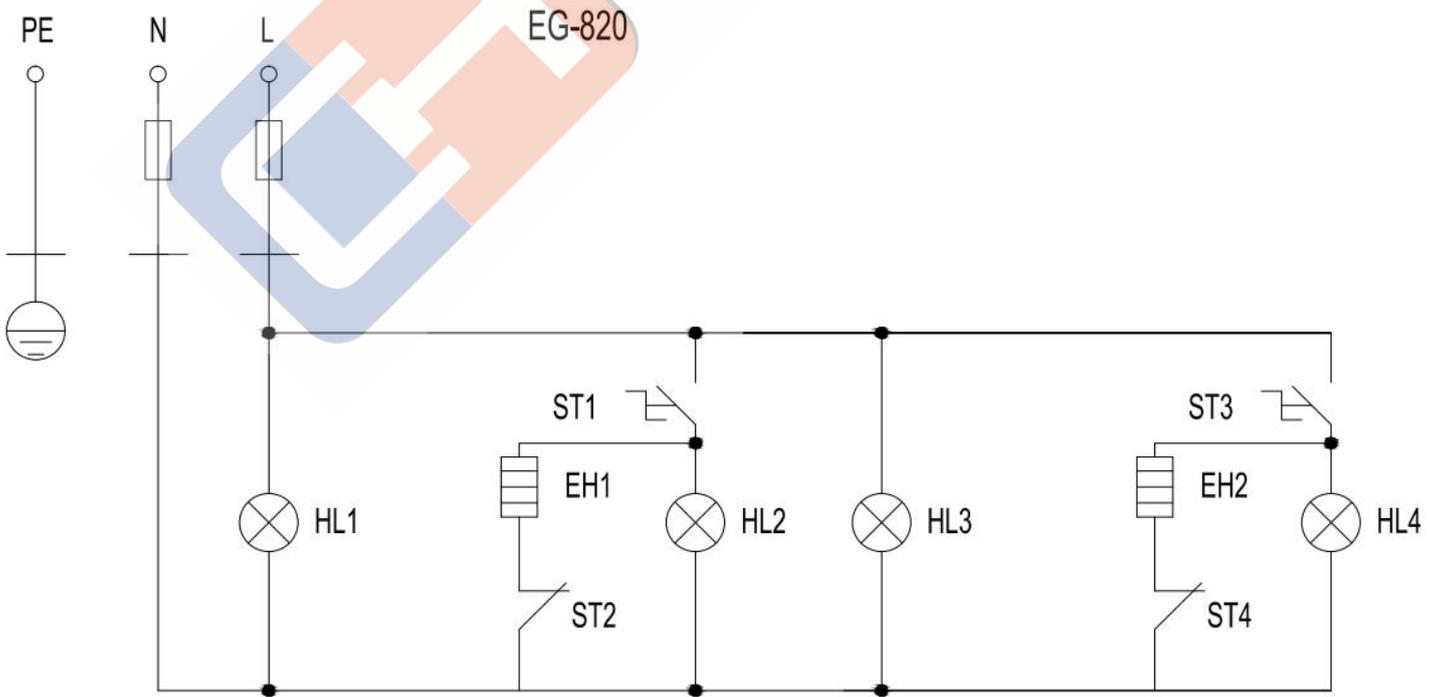
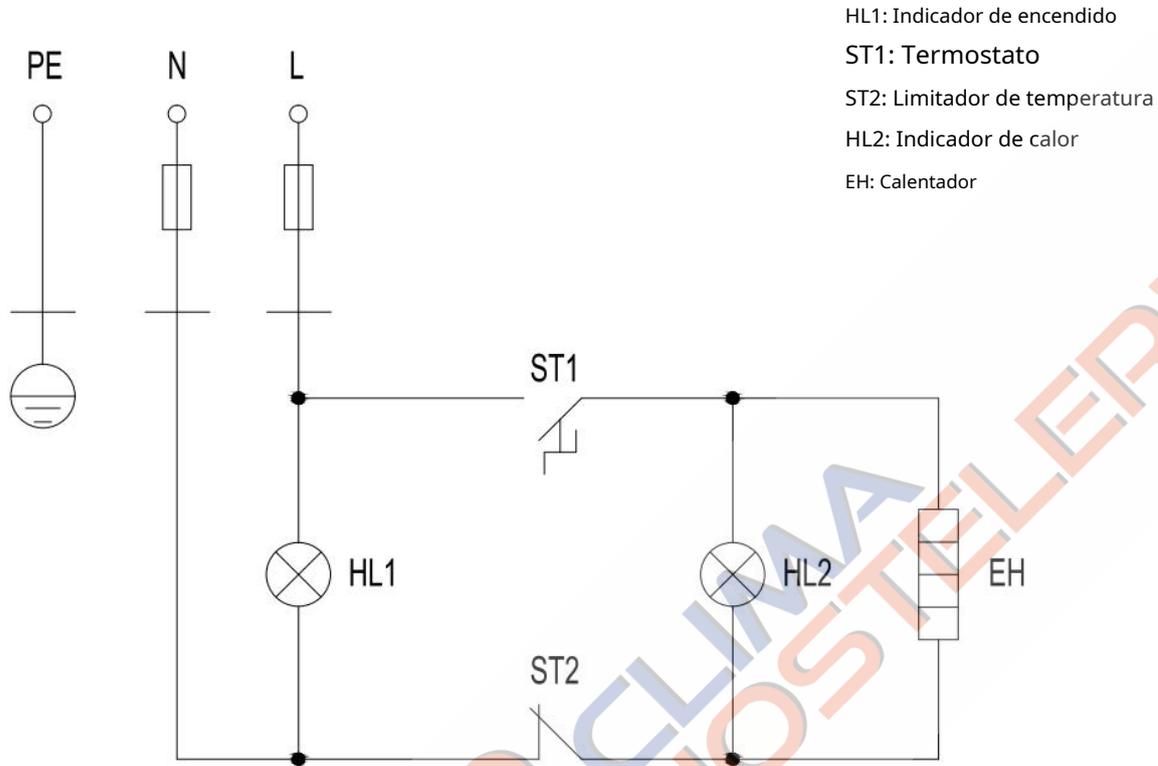


Una encimera nivelada.

Después de encenderlo, verifique que no haya nada inusual antes de usarlo.

Inspeccione la máquina todos los días antes de usarla. Si tiene alguna duda sobre su funcionamiento, no la use.

Diagrama de circuito MODELO:EG-818 De serie Modelo

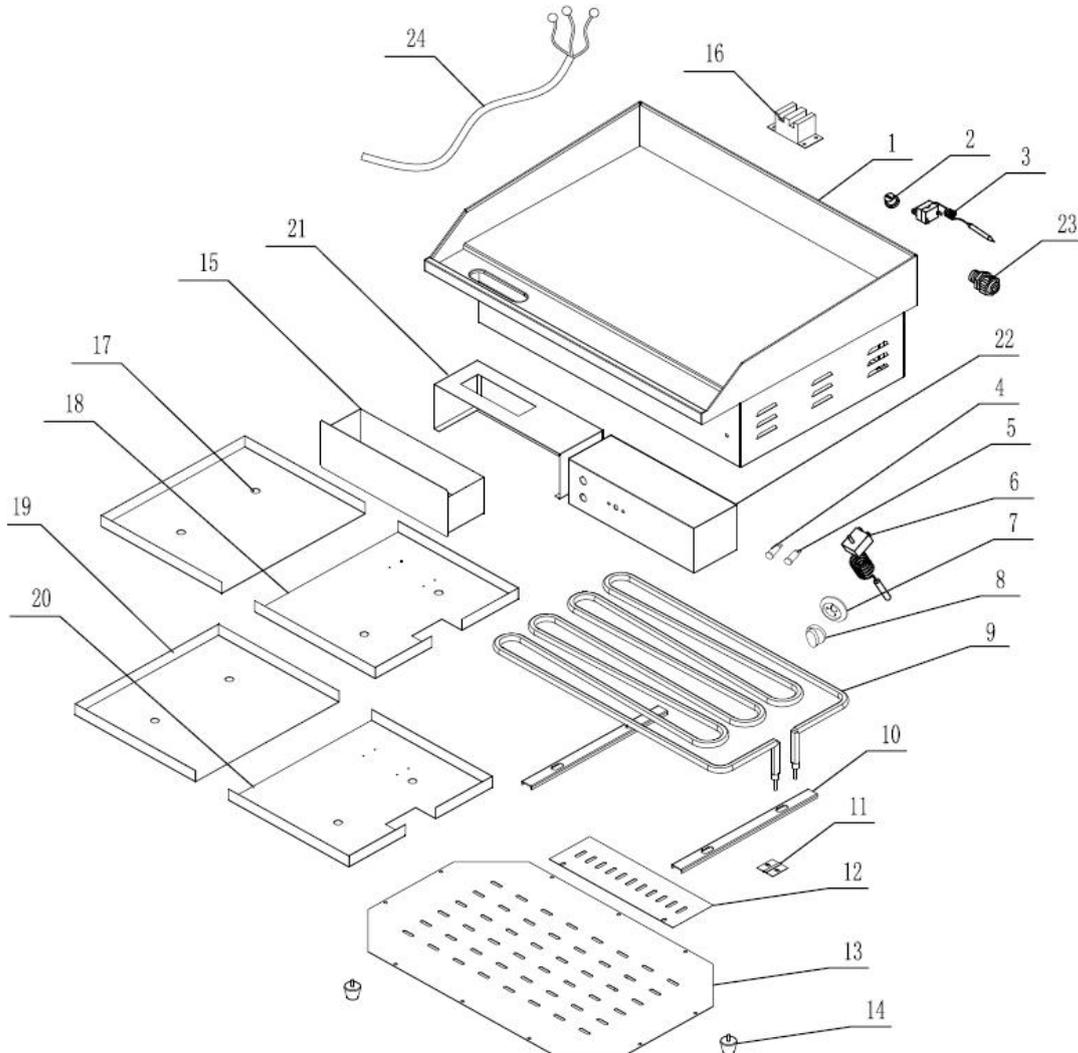


HL1 HL3: Indicador de encendido
 ST1-ST3: Termostato
 ST2- ST4: Limitador de temperatura
 HL2- HL4: Indicador de calor



Visión explosiva MODELO:EG-818 De serie Modelo

NO.	NOMBRE DEL ARTICULO	CANTIDAD/PIEZAS	NO.	NOMBRE DEL ARTICULO	CANTIDAD/PIEZAS
1	CUERPO DE LA MAQUINA	1	13	JUNTA	1
2	PERILLA DEL LIMITADOR DE TEMPERATURA	1	14	PIES DE GOMA	4
3	LIMITADOR DE TEMPERATURA	1	15	CONTENEDOR DE ACEITE	1
4	INDICADOR DE ENERGÍA	1	16	TERMINAL	1
5	INDICADOR DE CALOR	1	17	PLACA DEL CALENTADOR (IZQUIERDA)	1
6	TERMOSTATO	1	18	PLACA DEL CALENTADOR (DERECHA)	1
7	DIAL DEL TERMOSTATO	1	19	CONTENIDO DE AISLAMIENTO PLACA (IZQUIERDA)	1
8	PERILLA DEL TERMOSTATO	1	20	CONTENIDO DE AISLAMIENTO PLACA (DERECHA)	1
9	CALENTADOR	1	21	SOPORTE PARA CONTENEDOR DE ACEITE	1
10	TIRA DEL CALENTADOR	1	22	CAJA ELECTRICA	1
11	PRENSADORA DE CALENTADOR	1	23	CAJA DE CABLES	1
12	PLACA DE TERMOSONDA	1	24	CABLE	1





Visión explosiva MODELO:EG-820 De serie Modelo

NO.	NOMBRE DEL ARTICULO	CANTIDAD/PIEZAS	NO.	NOMBRE DEL ARTICULO	CANTIDAD/PIEZAS
1	CUERPO DE LA MAQUINA	1	13	Tablero inferior	1
2	CUBIERTA LIMITADORA DE TEMPERATURA	2	14	Pies de goma	4
3	Limitador de temperamento	2	15	Contenedor de aceite	1
4	Indicador de encendido	2	16	Bloque de terminales	2
5	Indicador de calor	2	17	Tablero fijo	2
6	Termostato	2	18	Tablero fijo	2
7	Dial del termostato	2	19	Algodón aislante	1
8	Perilla del termostato	2	20	Algodón aislante	1
9	Calentador	2	21	Tablero de contenedores de petróleo	1
10	Tapa del calentador	4	22	Caja eléctrica	1
11	placa fija	2	23	Bloqueo de cable	1
12	Tablero de caja eléctrica	1	24	Cable de alimentación	1

