



CLIMA
HOSTELERÍA

MANUAL DE USUARIO

Modelo: PG-811 PG-812 PG-813A



CE RoHS

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



El diseño de la parrilla para sándwiches 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. El uso indebido del equipo puede 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.
- Levante suavemente el conjunto de la parrilla superior; si lo levanta bruscamente, puede causar daños o lesiones.
- Antes de limpiarlo, 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

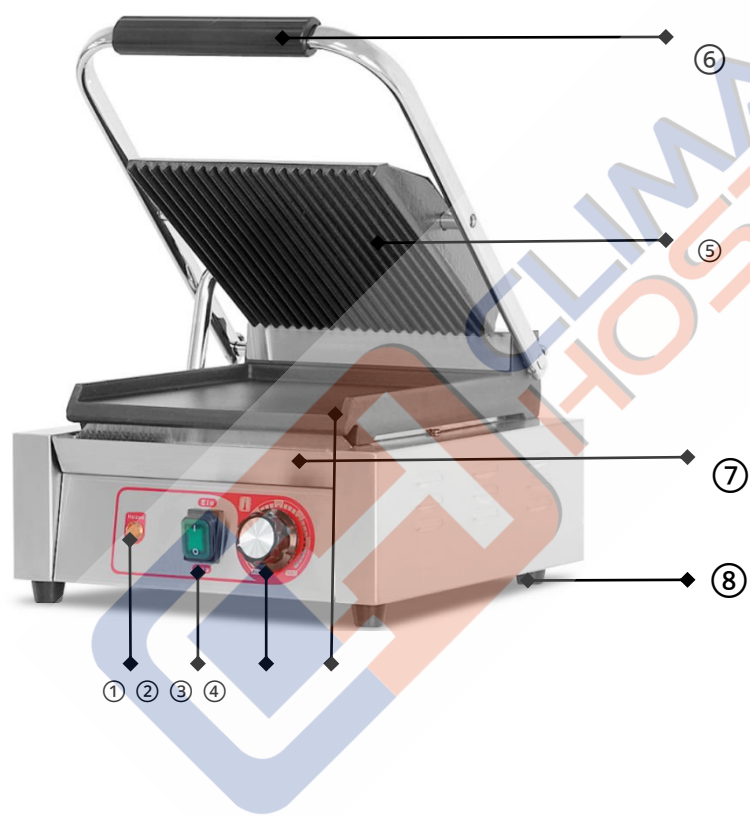
1. La carcasa externa y la bandeja recolectora de grasa son de acero inoxidable.
2. Las parrillas están diseñadas para ser fáciles de usar y mantener.
3. Las temperaturas de la parrilla se pueden configurar para diferentes usos al mismo tiempo (unidad doble)
4. Los controles de temperatura independientes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



Especificación

Modelo	Voltaje	Fuerza	Forma de placa calefactora	Dimensiones/mm
PG-811A	230 V/50 Hz	1,8 kW	Acanalado completo	310x410incógnita210
PG-811B	230 V/50 Hz	1,8 kW	Completamente suave	310x410incógnita210
PG-811C	230 V/50 Hz	1,8 kW	Mitad acanalada, mitad lisa	310x410incógnita210
PG-812A	230 V/50 Hz	2,2 kW	Acanalado completo	435x410incógnita210
PG-812B	230 V/50 Hz	2,2 kW	Completamente suave	435x410incógnita210
PG-812C	230 V/50 Hz	2,2 kW	Mitad acanalada, mitad lisa	435x410incógnita210
PG-813A	230 V/50 Hz	3,6 kW	Acanalado completo	570x410incógnita210
PG-813B	230 V/50 Hz	3,6 kW	Completamente suave	570x410incógnita210
PG-813C	230 V/50 Hz	3,6 kW	Mitad acanalada, mitad lisa	570x410incógnita210
PG-812D	230 V/50 Hz	4,4 kW	Acanalado completo	845x410incógnita210

Principalmente parte



1. Indicador de calor
2. Interruptor de encendido y apagado
3. Termostato 50-300C
4. Placa de parrilla inferior
5. Placa de parrilla superior
6. Asas termoaislantes
7. Bandeja de goteo
8. Patas de goma
- Observación: La parrilla doble tendría dos juegos. del mismo dispositivo que el anterior (excepto patas de goma y bandeja de goteo)

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. **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.

Cómo usarlo

1. Precaliente la unidad a la temperatura deseada.
2. Centre el producto alimenticio sobre la placa de parrilla inferior.



- 3. Utilice el mango para bajar la placa superior de la parrilla a la altura deseada.
- 4. Calentar durante el tiempo deseado.
- 5. Levante el mango y retire el producto alimenticio.
- 6. Al final de cada ciclo de cocción, limpie las placas de cocción.
- 7. Nunca permita que se acumule exceso de grasa, aceite o grasa, ya que esto provocará una acumulación de carbón en las placas.

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

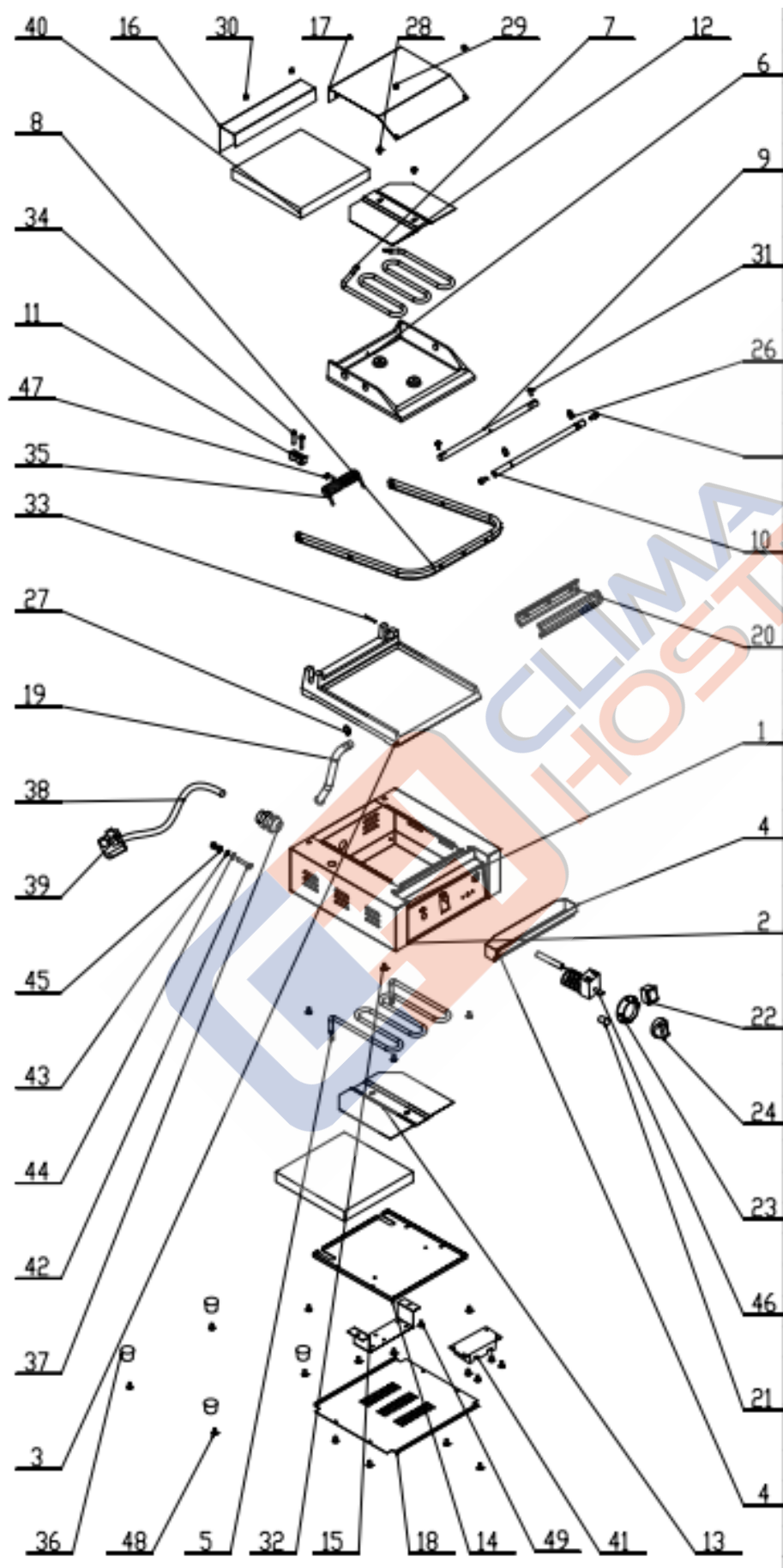
- * No toque alimentos o líquidos calientes ni superficies calientes mientras el equipo esté calentando o en funcionamiento.
- * Las superficies y los alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas.
- * No deje caer ni derrame agua sobre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

Visión explosiva MODELO: PG-811A PG-812A Modelo de serie

NO.	NOMBRE DEL ARTICULO	CANTIDAD/ piezas	NO.	NOMBRE DEL ARTICULO	CANTIDAD /PZS	NO.	NOMBRE DEL ARTICULO	CANTIDAD /PZS
1	Cuerpo de la máquina	1	18	Tablero inferior	1	35	Primavera	1
2	Pegatina de PVC	1	19	Cubierta de alambre	1	36	Pies de goma	4
3	Placa calefactora inferior	1	20	Cubierta de alambre	1	37	Cubierta de alambre	1
4	Contenedor de aceite	1	21	Indicador de encendido	1	38	Cable de alimentación	1
5	Calentador inferior	1	22	Interruptor de encendido	1	39	Enchufe de alimentación	1
6	Placa calefactora superior	1	23	Dial del termostato	1	40	Algodón aislante	2
7	Calentador superior	1	24	Perilla del termostato	1	41	Bloque de terminales	1
8	Manejar	1	25	Tornillo M6X10	2	42	Tornillo M4X12	1
9	Eje	1	26	Anillo de seguridad	2	43	Junta M4	1
10	Eje	1	27	Anillo de seguridad	1	44	Junta M4	1
11	Tablero fijo	1	28	Tornillo M5X8	2	45	Tornillo M4	2
12	Tapa del calentador superior	1	29	Tornillo M4X8	6	46	Termostato	1
13	Tapa del calentador inferior	1	30	Tornillo M4X8	3	47	Tornillo M5X30	1
14	Algodón aislante	1	31	Tornillo M5X6	2	48	Tornillo M4X14	4
15	Soporte de bloque de terminales	1	32	Tornillo M6X8	4	49	Tornillo M4X8	2
16	Tablero trasero	1	33	Poste fijo	1			
17	Tablero superior	1	34	Tornillo M6X40	2			



MODELO: PG-811A PG-812A Modelo de serie





Visión explosiva

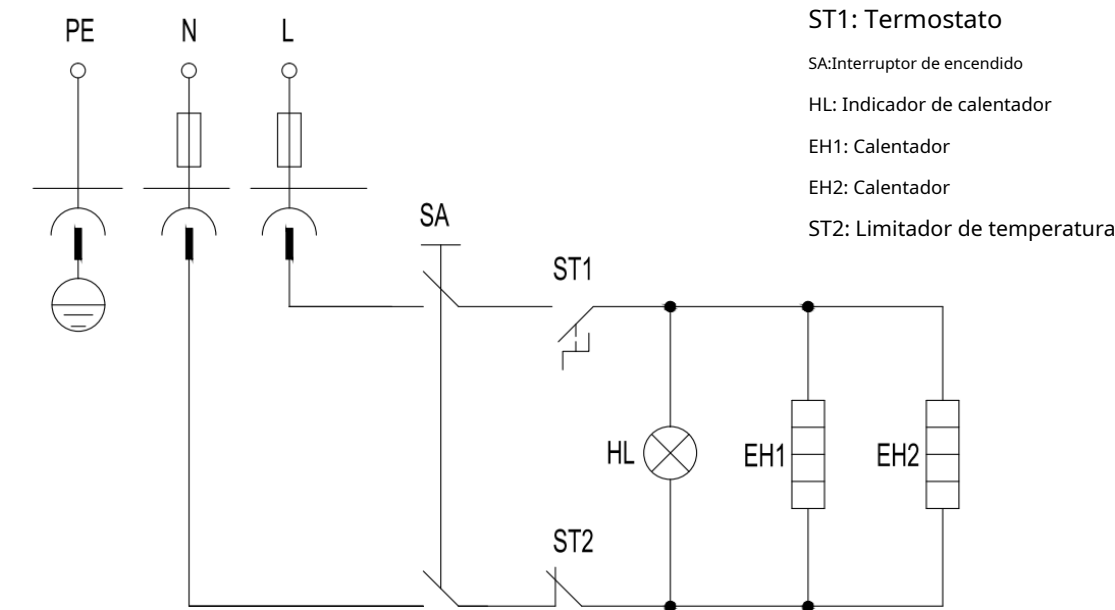
MODELO: PG-813A Modelo de serie

NO.	NOMBRE DEL ARTICULO	CANTIDAD/ piezas	NO.	NOMBRE DEL ARTICULO	CANTIDAD/ piezas	NO.	NOMBRE DEL ARTICULO	CANTIDAD/ piezas
1	CUERPO DE LA MAQUINA	1	18	TABLERO INFERIOR	1	35	PRIMAVERA	2
2	PEGATINA DE PVC	1	19	CUBIERTA DE ALAMBRE	4	36	PIES DE GOMA	4
3	PLACA CALIENTE INFERIOR	1	20	GOMA PROTECTOR	2	37	CUBIERTA DE ALAMBRE	1
4	CONTENEDOR DE ACEITE	1	21	FUERZA INDICADOR	2	38	CABLE DE ALIMENTACIÓN	1
5	CALENTADOR INFERIOR	1	22	INTERRUPTOR DE ENCENDIDO	2	39	ENCHUFE DE ALIMENTACIÓN	1
6	PLACA CALIENTE SUPERIOR	2	23	TERMOSTATO MARCAR	2	40	AISLAMIENTO ALGODÓN	2
7	CALENTADOR SUPERIOR	2	24	TERMOSTATO PERILLA	2	41	BLOQUE TERMINAL	2
8	MANEJAR	2	25	TORNILLO M6X10	2	42	TORNILLO M4X12	1
9	EJE TRASERO	2	26	CLIP DE SEGURIDAD	4	43	JUNTA M4	1
10	EJE DELANTERO	2	27	CLIP DE SEGURIDAD	2	44	JUNTA M4	1
11	TABLERO FIJO	2	28	TORNILLO M5X8	4	45	TORNILLO M4	2
12	CALENTADOR SUPERIOR CUBRIR	2	29	TORNILLO M5X8	4	46	TERMOSTATO	2
13	CALENTADORES INFERIORES CUBRIR	2	30	TORNILLO M5X8	4	47	TORNILLO M5X30	1
14	ALGODÓN AISLANTE	1	31	TORNILLO M5X8	4	48	TORNILLO M4X14	4
15	BLOQUE TERMINAL SOPORTE	2	32	TORNILLO M5X8	4	49	TORNILLO M4X8	2
16	TABLERO TRASERO	1	33	POSTE FIJO	2			
17	TABLERO SUPERIOR	2	34	TORNILLO M6X40	4			

This exploded view diagram illustrates the assembly of a mechanical device, likely a small electronic or mechanical unit. The components are numbered 1 through 49. The assembly includes a main housing (1) with a front panel (2) and a back panel (3). A central component (4) is mounted on the front panel. A control panel (5) with four buttons (6) is attached to the front. A power switch (7) is located on the side. A power cord (8) is connected to the back. A power plug (9) is shown. A power switch (10) is located on the side. A power switch (11) is located on the side. A power switch (12) is located on the side. A power switch (13) is located on the side. A power switch (14) is located on the side. A power switch (15) is located on the side. A power switch (16) is located on the side. A power switch (17) is located on the side. A power switch (18) is located on the side. A power switch (19) is located on the side. A power switch (20) is located on the side. A power switch (21) is located on the side. A power switch (22) is located on the side. A power switch (23) is located on the side. A power switch (24) is located on the side. A power switch (25) is located on the side. A power switch (26) is located on the side. A power switch (27) is located on the side. A power switch (28) is located on the side. A power switch (29) is located on the side. A power switch (30) is located on the side. A power switch (31) is located on the side. A power switch (32) is located on the side. A power switch (33) is located on the side. A power switch (34) is located on the side. A power switch (35) is located on the side. A power switch (36) is located on the side. A power switch (37) is located on the side. A power switch (38) is located on the side. A power switch (39) is located on the side. A power switch (40) is located on the side. A power switch (41) is located on the side. A power switch (42) is located on the side. A power switch (43) is located on the side. A power switch (44) is located on the side. A power switch (45) is located on the side. A power switch (46) is located on the side. A power switch (47) is located on the side. A power switch (48) is located on the side. A power switch (49) is located on the side.



Diagrama de circuito MODELO: PG-811A PG-812A con interruptor de encendido y apagado



MODELO: PG-811A PG-812A sin interruptor de encendido y apagado

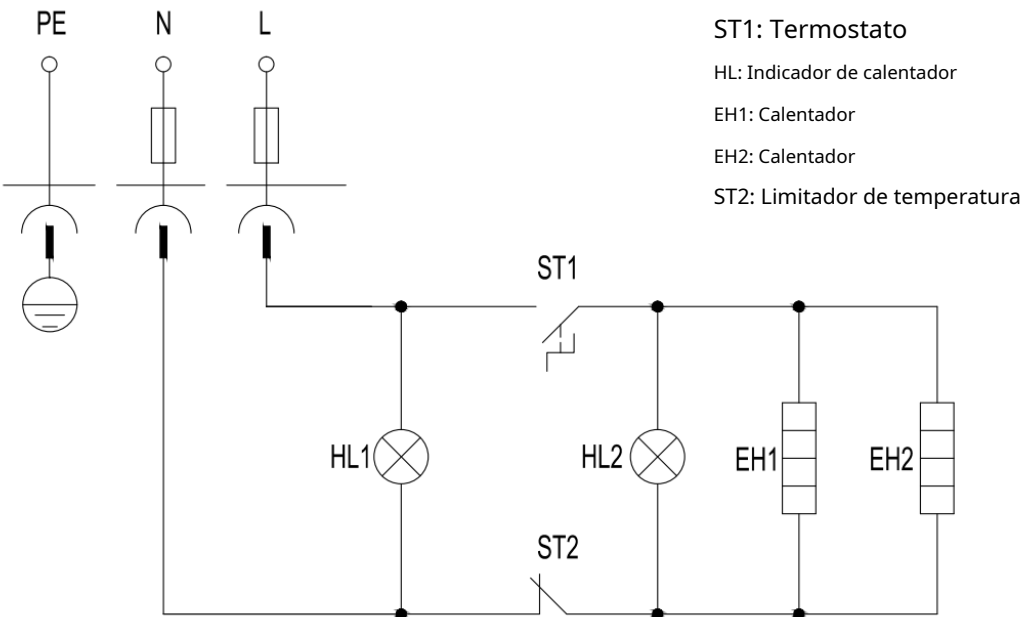
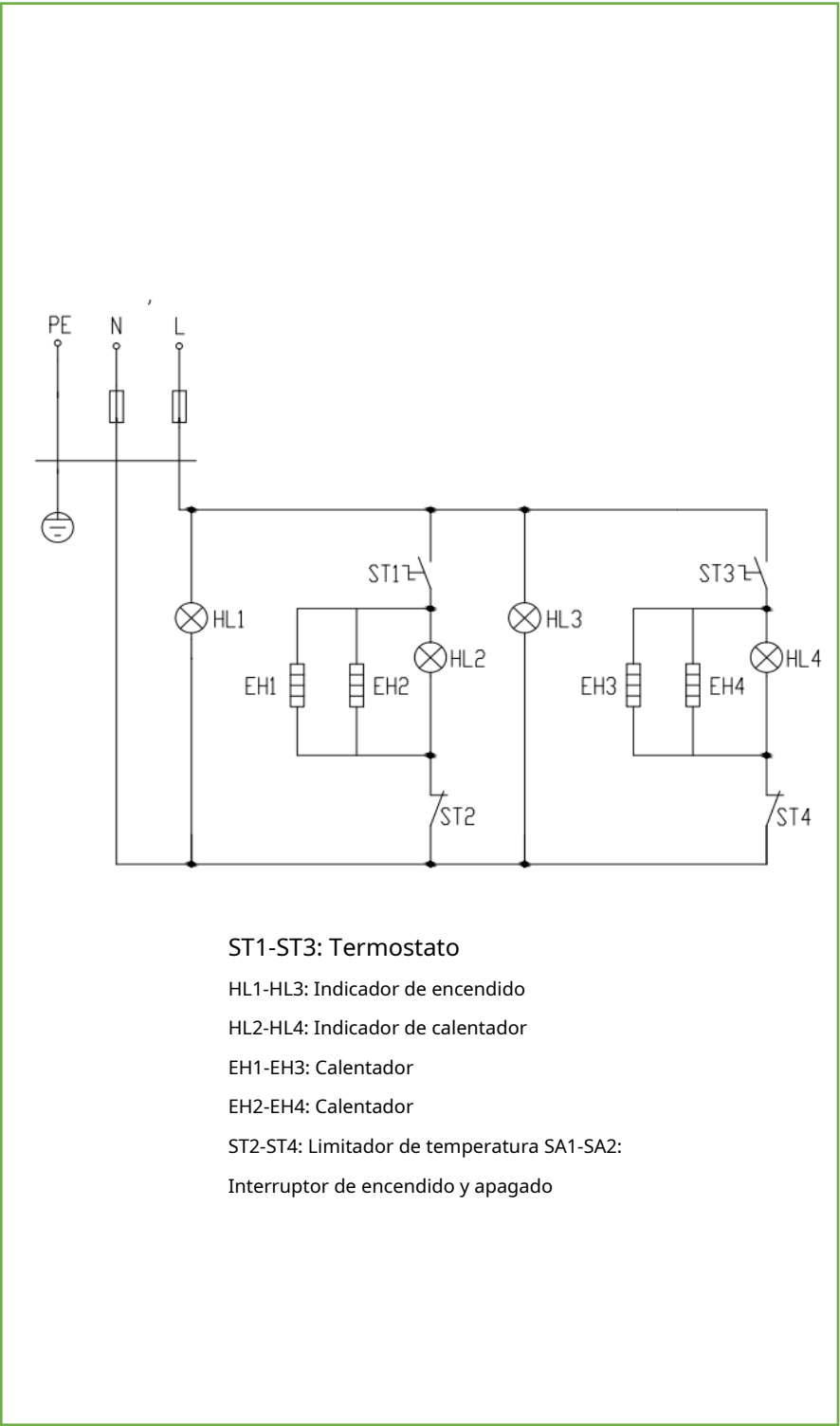
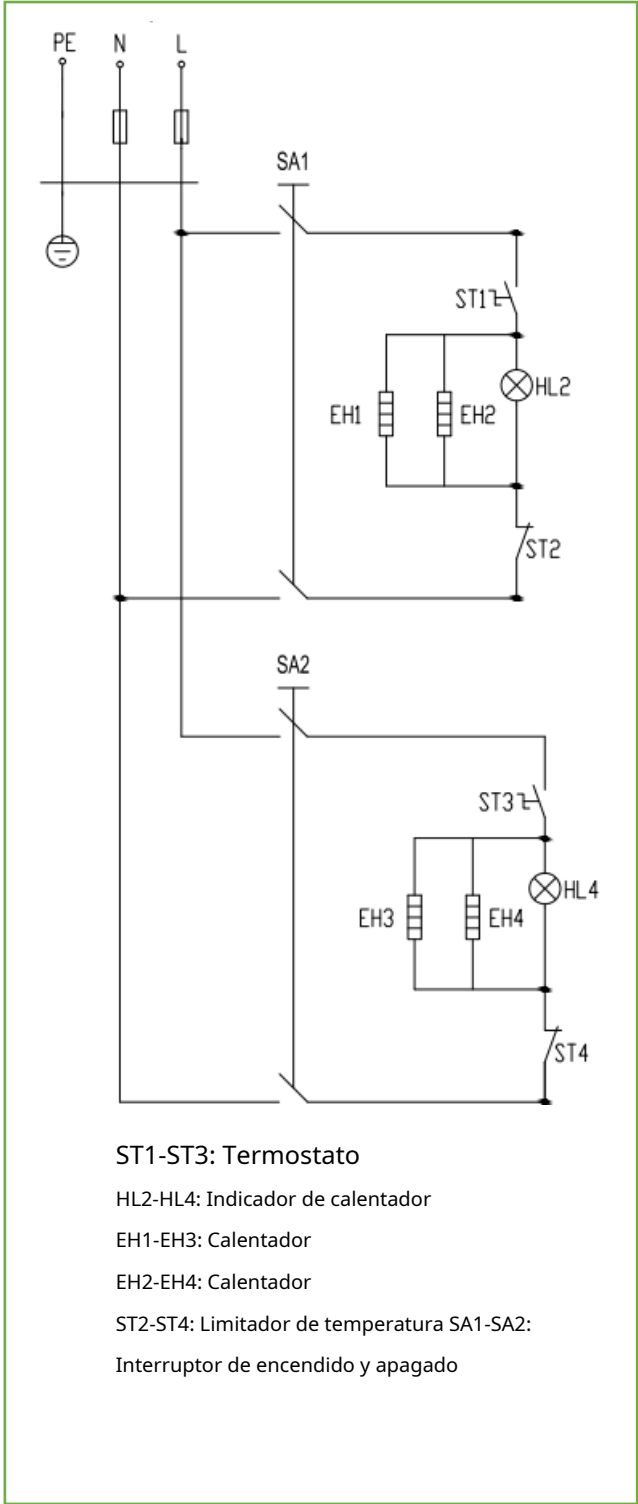




Diagrama de circuito

MODELO: PG-813A con interruptor de encendido y apagado

MODELO: PG-813A sin interruptor de encendido y apagado



ST1-ST3: Termostato
HL1-HL3: Indicador de encendido
HL2-HL4: Indicador de calentador
EH1-EH3: Calentador
EH2-EH4: Calentador
ST2-ST4: Limitador de temperatura SA1-SA2:
Interruptor de encendido y apagado



Solución de problemas

Problema	Posible causa	Acción
Las placas de la parrilla no calientan aunque Los indicadores de encendido están encendidos.	Controlador defectuoso Calentador(es) defectuoso(s)	Reemplazar el controlador Reemplazar el(los) calentador(es)
No se puede controlar la temperatura.	Controlador defectuoso	Reemplazar el controlador
La calefacción parece normal, pero la energía Los indicadores no están encendidos.	Indicador(es) defectuoso(s)	Reemplazar

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, inspecciónela visualmente para detectar cualquier signo de daño o cable de alimentación desgastado.

Cierta máquina está sobre 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 utilice.