



PLANCHA ELÉCTRICA PROFESIONAL M.EG818D PEKÍN



La foto puede diferir del producto original



La plancha eléctrica profesional EG-818D es una solución robusta y eficiente para restaurantes, bares, carritos de comida, ferias y negocios de venta ambulante. Su placa de cromo duro de 10 mm garantiza una cocción uniforme y una rápida recuperación de temperatura, ideal para preparar hamburguesas, carnes, bocadillos, verduras y una gran variedad de platos.

Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, combina durabilidad, facilidad de limpieza y un diseño preparado para uso intensivo. Incluye protector contra salpicaduras y una bandeja recoge grasas extraíble que facilita la higiene diaria. Su termostato regulable permite ajustar la temperatura con precisión entre 50 y 300 °C.

Placa de cocción

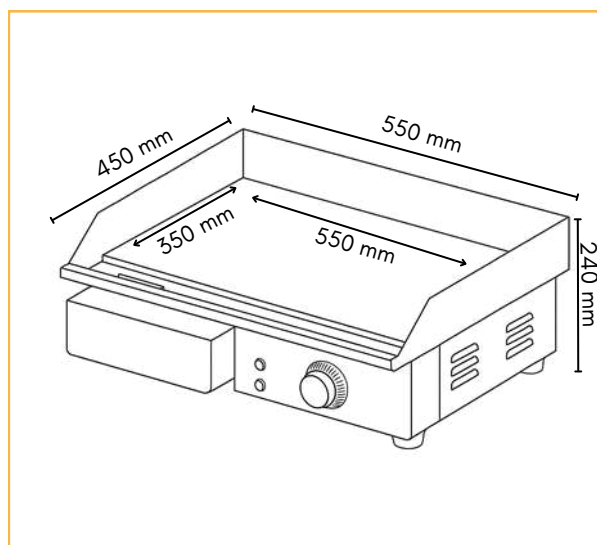
- Material: Acero con recubrimiento en cromo duro
- Espesor: 10 mm
- Dimensiones de la placa: 550 x 350 mm

Alimentación eléctrica:

- Tensión: 230 V
- Potencia: 3.000 W (3,0 kW)
- Tipo: Cromo duro

Estructura y configuración:

- Dimensiones exteriores: 550 x 450 x 240 mm (An x F x Al)
- Mandos: 1 control
- Cuerpo: Acero inoxidable
- Protector contra salpicaduras: Sí
- Cajón recoge grasas extraíble: Sí
- Peso: 15 Kg aprox



Características técnicas:

- Ideal para preparar una gran variedad de platos; adecuada para restaurantes, bares y venta ambulante.
- Acabado robusto y de alta calidad, con carcasa fabricada en acero inoxidable de gran durabilidad.
- Superficie lisa de la parrilla fabricada en acero rectificado.
- Equipada con un protector contra salpicaduras que protege eficazmente las paredes y el entorno de la grasa.
- Potentes resistencias que permiten a la plancha alcanzar rápidamente la temperatura de trabajo, entre 50 °C y 300 °C.
- Control mediante termostato totalmente automático, que permite regular la temperatura de forma precisa y mantenerla constante.
- Sistema especial de drenaje: el exceso de grasa u aceite cae directamente en la bandeja colectora. Esta bandeja recoge grasas es extraíble, lo que garantiza una limpieza rápida y sencilla.
- Pies de goma incorporados en la parte inferior, que proporcionan una posición segura y estable sobre cualquier superficie.



MANUAL DE USUARIO DE LA PLANCHA ELÉCTRICA

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.
- 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.

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 |





| | |
|---|---|
| 1 | Pies de goma |
| 2 | Agujero de goteo |
| 3 | Bandeja de goteo |
| 4 | Indicador de encendido |
| 5 | Indicador de calor |
| 6 | Termostato |
| 7 | Placa calefactora |
| 8 | Restablecimiento de la parte inferior (dispositivo de sobret temperatura) |
| 9 | Bloqueador de cables |

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 sobret temperatura): 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.



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.
- 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. 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 tropiezo. | 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. | 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.

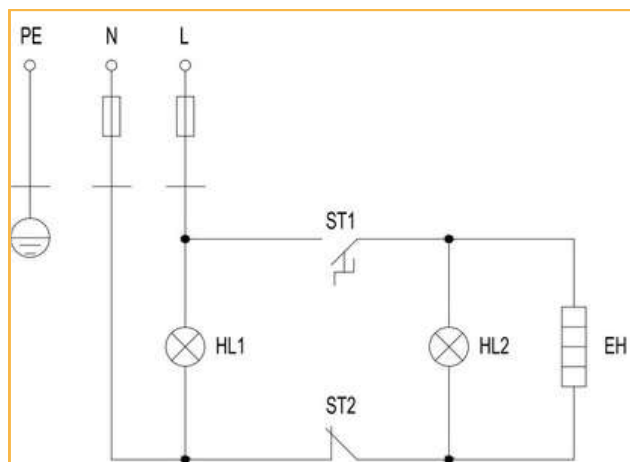
Colóquela en una encimera nivelada.

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

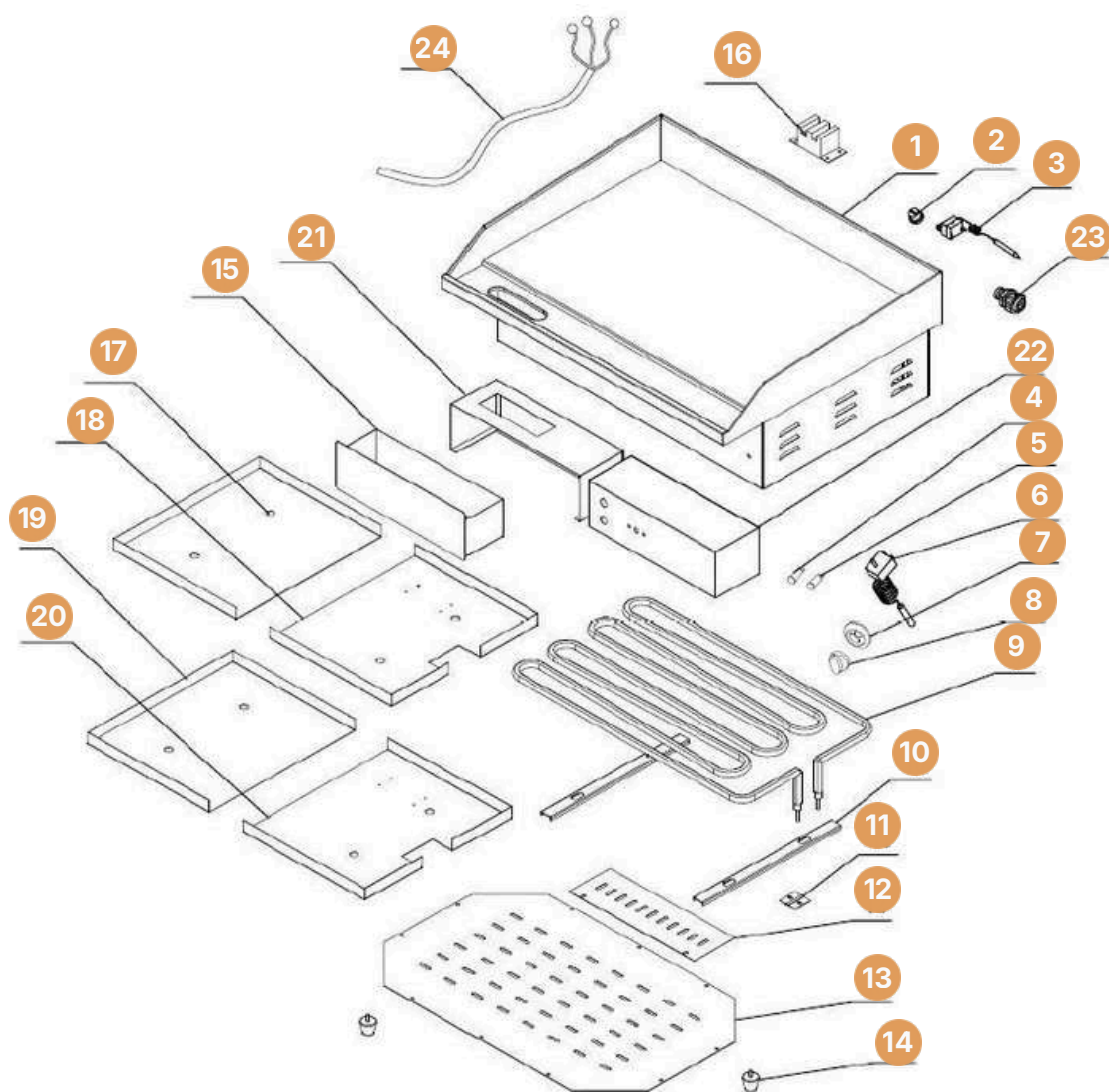


HL1: Indicador de encendido
 ST1: Termostato
 ST2: Limitador de temperatura
 HL2: Indicador de calor
 EH: Calentador

Visión explosiva: MODELO:EG-818

| NO. | NOMBRE DEL ARTICULO | CANTIDA D/PIEZAS | NO . | NOMBRE DEL ARTICULO | CANTIDA D/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 |





Garantía:

El PLANCHA ELÉCTRICA PROFESIONAL M.EG818D PEKÍN dispone de una garantía de **1 año** desde la fecha de entrega, conforme a las condiciones establecidas por el fabricante.

Al tratarse de un equipo destinado a uso profesional o comercial (carritos, ferias, eventos, puntos de venta y espacios comerciales), la garantía se rige por la legislación mercantil aplicable, no siendo de aplicación la normativa europea sobre bienes de consumo destinada a uso doméstico.

La garantía cubre exclusivamente defectos de fabricación o de materiales del equipo, incluyendo el correcto funcionamiento del sistema de refrigeración, el termostato mecánico y los componentes eléctricos, siempre que el producto se utilice conforme a su finalidad prevista y a las instrucciones del fabricante.

Quedan expresamente excluidos de la garantía:

- El desgaste normal derivado del uso.
- Los daños ocasionados por uso indebido, negligente o no conforme a las instrucciones.
- Las averías derivadas de una instalación incorrecta o ubicación no adecuada.
- Los daños provocados por golpes, humedad, agentes externos o sobrecargas eléctricas.
- Los daños derivados de una limpieza incorrecta o del uso de productos no adecuados.
- Los componentes sujetos a desgaste y elementos consumibles.

Cualquier manipulación, reparación o intervención realizada por personal no autorizado anula automáticamente la garantía.

Cuando el producto se destina a uso personal o doméstico, la garantía legal aplicable es de **2 años** desde la fecha de entrega, conforme a la normativa vigente de la Unión Europea en materia de bienes de consumo.

El plazo de garantía aplicable dependerá del tipo de uso declarado en el momento de la compra (uso profesional/comercial o uso particular/doméstico).

