

Imagen



PLG-300M



PLG-420M



PLG-560M

Parámetros Técnicos

Nombre:	Parrilla de Contacto Mixta		
Modelo:	PLG-300M	PLG-420M	PLG-560M
Termostato:	1		2
Temperatura:	50°C a 300°C		
Voltaje:	120V / 60Hz		
Recipiente receptor de grasa:	Si		
Potencia:	1700 W		1700 + 1700 W
Dimensiones de Plancha:	223x233 mm	343x233 mm	476x233 mm
Dimensiones:	310x385x310 mm	435x385x310 mm	570x385x310 mm
Peso:	14 kg	21.2 kg	26.1 kg

Con el fin de otorgarle un pleno rendimiento, reduciendo accidentes y daños innecesarios antes de su uso, lea atentamente las instrucciones y consérvelas para futuras consultas.

Si el cable de alimentación está dañado, hay que utilizar un cable especial o acudir al fabricante o al departamento de mantenimiento para comprar un componente especial para ser reemplazado.

¡Advertencia!

- Cualquier modificación, e instalación, ajuste, reparación o mantenimiento inadecuados pueden causar daños materiales o lesiones personales. Para el ajuste o reparación debe ponerse en contacto con el proveedor por profesionales capacitados.
- Por su seguridad, no almacene ni utilice este producto cerca de gases, líquidos o materiales inflamables y explosivos.
- La carcasa de la máquina debe estar conectada a tierra para garantizar la seguridad, ¡gracias!

Características estructurales:

- 1) Las placas superior e inferior del molde son antiadherentes para alimentos, fáciles de limpiar.
- 2) Control de temperatura ajustable independiente, cualquier control de temperatura, conservación de energía.
- 3) Protección de temperatura límite incorporada, protección contra sobre temperatura, restablecimiento manual, seguro y fiable.
- 4) De acuerdo con las necesidades y condiciones del procesamiento de los alimentos, se puede ajustar la temperatura requerida de asado a la parrilla.
- 5) Hecho de acero inoxidable y con recipiente receptor de aceite.

Transporte y almacenamiento

Durante el transporte, la parrilla de contacto debe manipularse con cuidado para evitar vibraciones fuertes. El embalado no es generalmente necesario para un almacenamiento abierto, pero debe tomarse medidas de lluvia; a largo plazo debe ser colocada en un lugar bien ventilado y evitar el contacto con gases corrosivos.

Precaución

- 1) El voltaje que utiliza la plancha de contacto debe ser el mismo que el voltaje de alimentación.
- 2) Los usuarios deben colocar el equipo cerca de los interruptores, fusibles y enchufes de tres clavijas.
- 3) Hay perno de tierra detrás del horno, la aplicación debe ser más de 2 mm de alambre de cobre y tierra cumplir con los requisitos de seguridad y conexión fiable.
- 4) Antes de su uso, compruebe de todo el cableado no este suelto, que el voltaje sea normal y que la toma de tierra sea segura y fiable.
- 5) Cuando se trabaje con la superficie de la plancha prendida, no colocar objetos sobre esta, y no accione la manivela fuertemente contra la plancha o en contra.
- 6) Antes de limpiar extraer la clavija del enchufe de la corriente, no utilizar limpiadores corrosivos; utilizar un paño húmedo, no rocíe agua directamente sobre el producto. El agua podría causar algún accidente por descarga eléctrica.
- 7) El rango de ajuste de la temperatura del dispositivo entre el 50~300°C, La temperatura de uso normal propuesta es de 200~250°C.
- 8) No colocar el equipo cerca de la tienda de artículos inflamables, la temperatura ambiente máxima debe ser inferior a 45°C y con una humedad relativa inferior al 85%.

Notas especiales ¡Atención!

- Este producto es de uso comercial de máquinas, para ser operado por personas capacitadas
- No se puede desmontar ni desinstalar ninguna parte del equipo. Los movimientos violentos o caídas pueden afectar la funcionalidad.
- No golpee la plancha ni coloque objetos pesados sobre ella, estas causarían daños o algún peligro al trabajar.
- Las altas temperaturas pueden provocar quemaduras durante y después del trabajo, no entre en contacto directo con la plancha caliente.
- Desconecte el equipo al terminar de trabajar con el equipo.



- El uso de objetos duros y/o afilados sobre la superficie de la parrilla y el panel de control pueden causar daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, con el fin de evitar peligros y debe ser por la fabricación o el departamento de mantenimiento o un personal similar a tiempo completo para ser reemplazado.

Instrucciones

1. El voltaje que utiliza la plancha de contacto debe ser el mismo que el voltaje de alimentación.
2. Enchúfelo; conecte el equipo a la corriente de alimentación, la luz verde indicara que está encendido.
3. Para ajustar el termostato realizar la rotación hacia el lado derecho hasta obtener la temperatura deseada de cocción, cuando se encuentre encendida la luz amarilla, la placa superior ha comenzado a calentar.
4. Los usuarios pueden ajustar la temperatura entre los 50°C hasta los 300°C; para alcanzar la temperatura máxima se requieren 8 minutos.
5. Cuando se alcance la temperatura deseada, la luz amarilla se apagará indicando que el termostato corto automáticamente la energía.
Subir a través de la manivela, la palanca superior hasta tener una abertura cómoda para recubrir con aceite vegetal ambas placas de manera uniforme he iniciar con el ciclo de cocción, colocar sobre las placas el alimento deseado y nuevamente ejerce presión sobre la manivela la cerrar las placas.
6. Cuando la temperatura disminuye, el termostato enciende automáticamente para recuperar el calor en las placas.
7. Al terminar el trabajar, ajustar el termostato a cero realizando la rotación hacia el lado izquierdo y desenchufe para corta la alimentación de energía.

Limpieza y mantenimiento

- 1) Antes de limpiar, desconecte para corta la alimentación y deje enfriar para evitar accidentes.
- 2) Después de un día de trabajo, no utilice limpiadores corrosivos o cáusticos; con un paño húmedo puede limpiar el equipo, tanto las placas como la parte exterior y el cable de alimentación.
Nunca utilice agua directamente contra el equipo esto para evitar la infiltración de agua, la destrucción del rendimiento eléctrico, dando lugar a incidentes de seguridad eléctrica.
- 3) Si no está trabajando con la parrilla, el termostato y el interruptor de encendido deben estar apagados.
- 4) Si no se trabaja con la parrilla durante mucho tiempo, debe limpiar las placas, la parte exterior y el cable de alimentación en un lugar bien ventilado y no corrosivo.

Diagnóstico general de averías

Avería	Causante	Remedio
Encendido, indicador luminoso de calor, pero la plancha no se calienta	1. Termostato dañado 2. El calentador al menos un soplado 3. Acción de protección de temperatura límite	Favor de contactar a su técnico autorizado Noval
Encendido, control de temperatura giratorio, luz indicadora de calor, el aumento de temperatura no se puede controlar	Fallo del termostato	Favor de contactar a su técnico autorizado Noval para sustituir termostato

Encendido, calentamiento normal, pero el indicador no se enciende	Daño leve	Favor de contactar a su técnico autorizado Noval para sustituir el indicador
Conectado a la corriente el indicador no se enciende ni se calienta	1. La alimentación no es normal, no hay corriente 2. Fusible fundido	1. Compruebe la potencia y el cable, por lo que el suministro normal de electricidad 2. Favor de contactar a su técnico autorizado Noval para sustituir el fusible

El proyecto es para referencia, si se produce un fallo, debe dejar de usar inmediatamente, y tan pronto como sea posible el personal profesional y técnico para comprobar y reparar.

Esquema eléctrico

