Articoli tecnici per le collettività
Via Colombi Guidotti, 7/A – 43100 Parma – Italia
Tel. 0521.992844 Fax 0521.293282 E-mail: info@karelsrl.com

Iscr. R.E.A. di Parma n.132954
Iscr. Reg. Imprese di Parma n. 8565
Cap. Soc. € 520.000 I.V.
P.IVA N. 00457550341

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'

IL SOTTOSCRITTO Bellucci Andrea, in qualità di Legale Rappresentante della Ditta KAREL s.r.l. con sede legale ed operativa in Via Colombi Guidotti, 7/A – 43126 Parma - Italia

DICHIARA CHE LA PRESENTE MACCHINA

Nome: Piastra scalda panini elettrica
Modello: PGR1-WT, PGR2-WT, PGR15-WT
Funzione: Riscaldamento di prodotti alimentari

È conforme alle seguenti normative e direttive:

- 2006/42/CE e successive modifiche;
- 2006/95/CE e successive modifiche;
- 2004/108/CE e successive modifiche;
- 2002/95/ CE e successive modifiche;
- 93/68/CEE
- Regolamento (CE) n. 1935/2004;
- (D.Lgs 81/08) ;
- (D.Lgs 194/2007);
- (89/109/CEE e successive modifiche)
- EN 60335- (1-12-36-38)
- EN 1672-2
- EN 50081-1
- EN 61347-2-11

DICHIARA INOLTRE CHE

- La presente apparecchiatura è stata progettata per entrare a contatto con alimenti
- È stato progettato esclusivamente per l'impiego come apparecchio per la cottura. Qualsiasi altro impiego dell'apparecchio è da considerarsi improprio e di conseguenza pericoloso.

Parma, 21/04/2018

Karel S.r.l.
Legale Rappresentante
Bellucci Andrea

PGR1-WT
PGR2-WT
PGR15-WT

PIASTRA SCALDAPANINI
GRILL PLATE
PLANCHA QUE CALIENTA BOCADILLOS



Pag.
MANUALE D'USO E MANUTENZIONE 2
OWNER´S MANUAL 9
MANUAL DE USO Y DE MANUTENCIÓN 16

Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio e conservarlo come riferimento futuro, assieme al numero di serie posto sulla targhetta dell'apparecchio.

Read these instructions carefully before installing and operating the device and keep it as future reference with its serial number found on the nameplate of the machine.

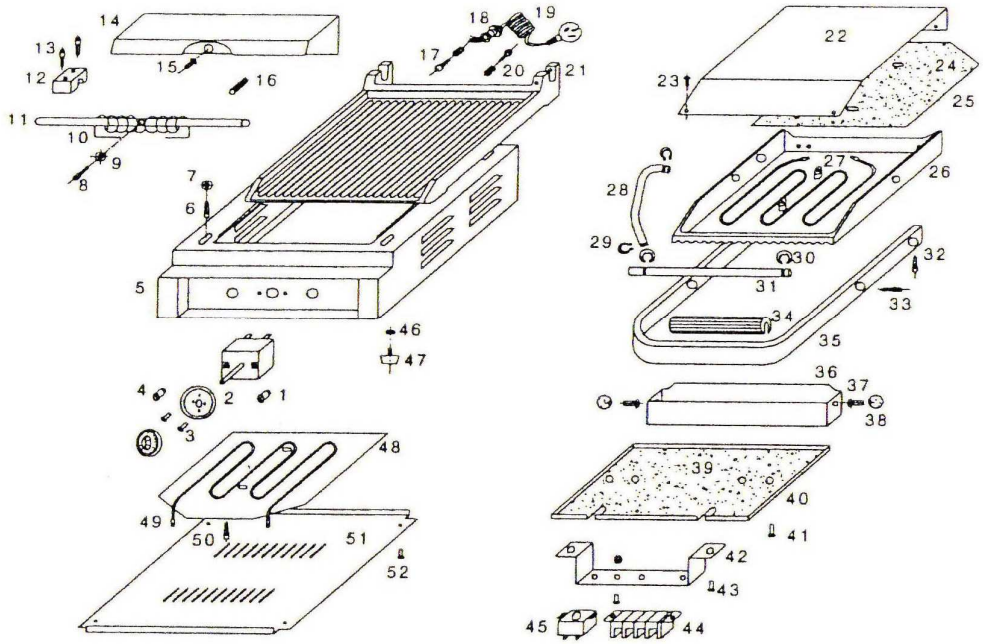
Leer este manual con detenimiento antes de utilizar el aparato y conservarlo como referencia futura, junto al número de serie que encontráis en la etiqueta del aparato.

PREMESSA

- Il presente manuale è parte integrante della macchina stessa e fornisce al cliente tutte le informazioni funzionali e di sicurezza nonché le istruzioni per un corretto uso ed un' adeguata manutenzione.
- Questo libretto deve essere consegnato al personale preposto all'uso ed alla manutenzione della macchina e va riposto nelle vicinanze dell'apparecchio per ogni futura consultazione.

INDICE

1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA	3
1.1 - Precauzioni d'uso	3
1.1.1 - Precauzioni generali	3
1.1.2 – Sicurezza d'impiego	3
1.2 - Sicurezze installate	3
1.3 - Descrizione della macchina	4
1.3.1 - Descrizione generale	4
1.3.2 - Composizione della macchina	4
2 - DATI TECNICI	4
2.1 - Targhetta caratteristiche	4
2.2 - Scheda tecnica	4
3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA	5
3.1 - Controllo imballo al ricevimento	5
3.2- Composizione dell'imballo	5
3.3 - Smaltimento dell'imballo	5
4 - INSTALLAZIONE	5
4.1 – Collocamento	5
4.2 - Collegamento elettrico	5
4.2.1 - Schema elettrico	6
5 - USO DELLA MACCHINA	6
5.1 – Pannello di controllo	6
5.2 - Utilizzo dell'apparecchio	6
5.2.1 – Funzionamento	7
6 - PULIZIA ORDINARIA	7
6.1 - Generalità	7
7 – MANUTEZIONE	7
7.1 - Manutenzione ordinaria	7
7.2 - Manutenzione straordinaria	8
8 - SMANTELLAMENTO	8
8.1 - Messa fuori servizio	8
8.2 - Smaltimento	8



1 interruptor	19. cable alimentación	30. muelle	43. termóstato de seguridad
2. termóstato regulador	21. plancha inferior	31. árbol	45. pies
4. indicador calefacción	22. tapa plancha	34. empuñadura	47. resistencia inferior
5. cárter	24 aislante térmico	35. manilla tapa	49. fondo
10. muelle	25. cobertera resistencia	36. bandeja para recoger el aceite	
11. árbol giratorio posterior	26. tapa	37. aislante térmico	
12. estribo ajuste	27. resistencia superior	40. plancha ajuste bornes	
14. cubremuelle	28. tubo	42. borne cerámico	
18. pasa cable	29. muelle		

Fig. 5 dibujo explotado

8 - DESMANTELAMIENTO

8.1 - Toma fuera servicio

En el momento de la toma fuera servicio de la máquina asegúrese de que quede inutilizable para evitar posibles daños.
Después de desenchufar la máquina de la red de alimentación se aconseja desconectar las conexiones eléctricas.

8.2 –eliminación

Para una correcta eliminación del aparato recurrir a empresas locales encargadas del desguace de los materiales de los cuales éste producto está compuesto.

6- LIMPIEZA ORDINARIA

6.1 – Señas

Apagar la plancha y quitar el enchufe de alimentación antes de proceder a la limpieza. **Atencion**: El enchufe de conexión tiene que ser enjugada antes de reutilizar el aparato.

- Quitar de las planchas los depósitos quemados durante y después la cocción con la apropiada escobilla en dotación.
- Esperar que se enfríe y lavar con un detergente delicado y con una esponja mullida. Enjuagar y secar.
- Las superficies externas se deben limpiar con un paño húmedo. Para evitar dañar las partes eléctricas, nunca debe gotear agua en los hoyos de ventilación.
- Quitar la bandeja para recoger la grasa y lavarla con agua caliente y normal detergente o bien en lavavajillas.
- Utilizar detergentes y esponjas no abrasivas. Evitar la utilización de espray u otros detergentes fuertes porque pueden manchar o estropear la superficie.
- PROHIBIDO LIMPIAR CON CHORROS DE AGUA, NUNCA HUNDIR EN AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS.

7 – MANUTECION

7.1 - Manutención ordinaria

La manutención ordinaria consiste en tener perfectamente limpio el tablero de hierro y el carenado de la plancha. La limpieza se debe realizar a cada cocción.

Controlar cada mes la integridad del cable y del enchufe de alimentación. Nunca utilizar el aparato cuando el cable está dañado y en este caso recurrir a un electricista cualificado quien proveerá a su sustitución.

7.2 – Manutención extraordinaria

Antes de llamar el servicio de asistencia si el aparato no marcha:

Asegúrese de que la placha esté conectada al enchufe de corriente de manera segura. En caso contrario, quitar el enchufe de la toma, esperar 10 segundos y conectarla otra vez de manera segura.

Controle la válvula fusible y el interruptor del circuito principal a salto. Si éstos parecen operar correctamente, controle la toma conectando otro electrodoméstico. Controle que el panel de control esté programado correctamente.

SI NINGÚNA DE ESTAS OPERACIONES MODIFICA LA SITUACIÓN, CONTACTAR EL MÁS CERCANO CENTRO DE ASISTENCIA AUTORIZADO CON PERSONAL CUALIFICADO.
NO INTENTE NUNCA REPARAR A SOLAS EL APARATO.

1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.1 - Precauzioni d'uso

1.1.1 - Precauzioni generali

- L'apparecchio deve essere usato solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme di sicurezza contenute nel manuale.
- In caso di avvicendamento del personale, provvedere per tempo all'adeguato addestramento.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione scollegare la spina di alimentazione dalla rete elettrica.
- Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia dell'apparecchio concentrarsi sulle operazioni in corso e valutare attentamente i rischi residui.
- Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione: un cavo logorato o comunque non perfettamente integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.

ATTENZIONE: non rimuovere alcuna parte dell'apparecchio poiché tale operazione può essere eseguita solo da personale esperto.

- Se l'apparecchio dovesse far supporre o dimostrare un malfunzionamento si raccomanda di non usarlo e di non intervenire, ma di contattare un Centro Assistenza qualificato.
- L'apparecchio serve per arrostire o riscaldare sandwiches, panini e altri prodotti alimentari in ambienti coperti. Si raccomanda di non utilizzarlo per usi diversi da quelli indicati. Non usarlo per asciugare oggetti o altre cose che non siano cibo.
- Il costruttore è sollevato da ogni responsabilità per tutti i danni causati da:
  - Manomissione della macchina da personale non autorizzato.
  - Sostituzione dei componenti con altri non originali.
  - Uso non conforme alle istruzioni riportate nel presente manuale.
  - Trattamento delle superfici della macchina con prodotti non adatti (sostanze chimiche corrosive, oggetti taglienti ecc.).

1.1.2 – Sicurezza d'impiego

ATTENZIONE: Al fine di ridurre al massimo il rischio di danni a persone si raccomanda di:

- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o in luoghi in cui ci sia la possibilità di getti d'acqua.
- Non azionare la piastra se non funziona perfettamente o se è stata danneggiata o bagnata.
- Non permettere ai bambini di utilizzare la piastra.
- Non ostruire né inserire alcun oggetto nelle aperture di aerazione.
- Non toccare le superfici dell'apparecchio né durante la cottura né dopo l'uso perché potrebbero raggiungere alte temperature.

Per ridurre il rischio di incendi :

- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Non appoggiare né porre nelle vicinanze della piastra combustibili o materiale infiammabile.
- Escluso il primo utilizzo, se si dovesse notare del fumo spegnere la piastra, staccare la spina dalla presa di alimentazione.

1.2 - Sicurezze installate

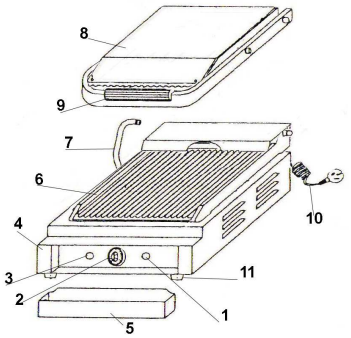
La presente piastra è dotata di tutti i dispositivi di sicurezza, sia di natura elettrica sia meccanica prescritti dalle direttive CEE 73/23, CEE 89/336, UNI EN 60335-1, UNI EN 60335-2-12, UNI EN 60335-2-36 e UNI EN 60335-2-38.
Ciò nonostante, esistono dei rischi residui richiamati nel presente manuale, non totalmente eliminabili, che riguardano il pericolo di ustione derivante dalle operazioni di scarico del prodotto e di pulizia della macchina.

1.3 - Descrizione della macchina

1.3.1 - Descrizione generale

La presente macchina serve per arrostire, riscaldare e grigliare panini e prodotti alimentari di vario tipo (con le limitazioni indicate nel paragrafo 1.1) direttamente sulla piastra in modo veloce e sicuro.
Il riscaldamento del prodotto viene realizzato tramite una leggera pressione tra le due piastre in ghisa riscaldate da apposite resistenze.

1.3.2 - Composizione della macchina



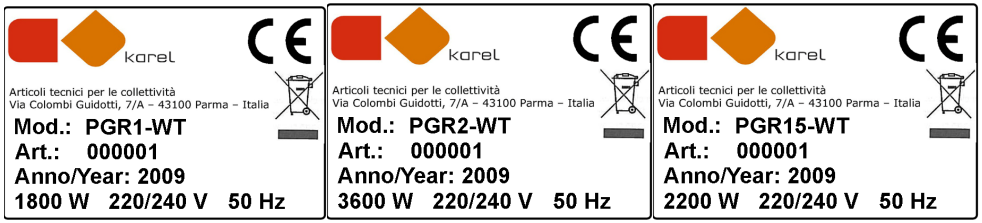
1-Spia luminosa
2-Termostato di lavoro
3-Interruttore
4-Carter
5-Cassetto raccogli olio
6-Piastra inferiore
7-Tubo coprifili
8-Piastra superiore
9-Maniglia
10-Cavo alimentazione
11-Piedino

Fig. 1 vista generale

Come accessori in dotazione vengono forniti: una vaschetta raccogli grasso ed una spazzola in ferro per la pulizia.

2 - DATI TECNICI

2.1 - Targhetta caratteristiche

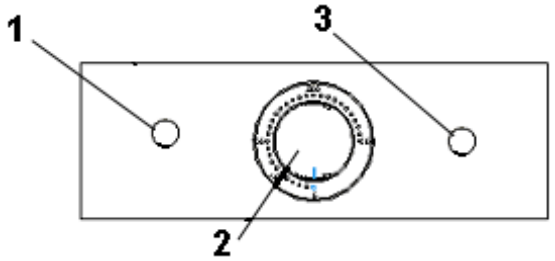


2.2 - Scheda tecnica

	U.M.	PGR1-WT	PGR2-WT	PGR15-WT
Tensione di funzionamento	V	230		
Frequenza	Hz	50		
Potenza assorbita	W	1800	3600	2200
Temperatura massima	°C	300		
Dimensioni piastra superiore	mm	215 x 215		335 x 215
Dimensioni piastra inferiore	mm	240 x 235	500 x 235	335 x 235
Dimensioni esterne	mm	290x305x190	570x305x190	410x305x190
Livello di pressione acustica ponderato A	dB	< 70		
Dimensioni imballo	mm	450x395x270	450x680x270	450x510x270
Peso netto	Kg	15	30.5	20
Peso lordo	Kg	16	32	21

5 - UTILIZACIÓN DE LA MÁQUINA

5.1 - Panel de control



1. Luz indicador de encendido
2. Pomo de regulación
3. Luz indicador de calefacción

Fig. 4 Panel de control

La luz indicador de encendido indica que la plancha está alimentada y encendida, la luz indicador de calefacción indica que la plancha está en fase de calefacción.

5.2 - utilización del aparato

Antes de utilizar el aparato asegúrese de que se haya quitado la película de protección externa esmeradamente sin dejar residuos de cola. En caso contario, proveer a la remoción de posibles residuos sin utilizar utensilios puntiagudos ni sustancias abrasivas o inflamables.
La zona de cocción está representada por las planchas de hierro fundido rayada, por el modelo PGR02 ella está formada por dos parejas que pueden ser utilizadas independientemente.
Antes de utilizar la plancha, asegurarse de que la superficie rayada esté perfectamente limpia (ve capítulo 6).
Al primer encendido portar el pomo de mando en la posición 300, girándola en el sentido de las agujas del reloj (ve fig.4) por sobre 10 minutos sin poner sobre el tablero de cocción ningún alimento. Atención es probable que se genere un poco de humo debido a los residuos lubrificantes de elaboración que evaporan y no son dañinos.

5.2.1 – Funcionamiento

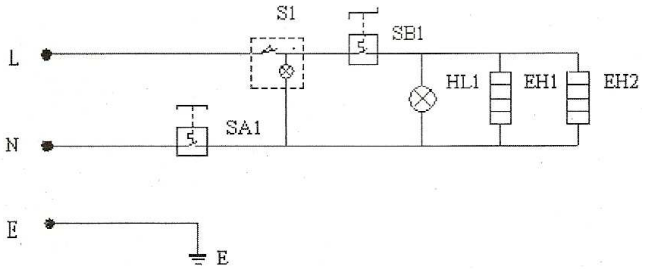
1. asegurarse de que las planchas estén perfectamente limpias (ve cap. 6) y que la tina para recoger el aceite esté en el apropiado vano bajo de la planche inferior.
2. pulsar el interruptor de encendido 2, se encenderá el indicador verde de funcionamiento.
3. Girar el pomo de mando el sentido de las agujas del reloj. **NOTA:** Apenas girado el pomo, la plancha empieza a calentarse y el indicador amarillo se ilumina. Para alcanzar 150°C se emplean sobre 5 minutos.
4. Regular la temperatura según la exigencia. Cuando la temperatura alcanza el valor programado, levantar el módulo superior, verter una gota de aceite alimentar sobre el módulo inferior y acomodar la comida a asar. Bajar el módulo superior y prensar ligeramente sobre la manilla.
5. Cuando la temperatura alcanza la gradación deseada, el termóstato desconecta automáticamente la corriente. Contemporáneamente, el indicador se apaga y la resistencia para la calefacción.
6. Levantar el módulo superior para tomar el sándwich o la otra comida cocida.
7. Cuando la temperatura se baja, el termóstato alimenta automáticamente la resistencia que empieza otra vez a calentar las planchas.
8. Al término de la cocción, girar el pomo de mando sobre la posición “0” y controlar que el indicador de encendido esté apagado. Limpiar siempre las planchas al término de cada cocción.
9. En el fondo de la parrilla está instalado un termóstato de seguridad. En caso de intervención, hace falta esperar que se enfríe y proceder al rearme manual, operación que sólo personal autorizado puede realizar.

! ATENCIÓN: no baje el módulo superior con fuerza o bruscamente para evitar roturas de las planchas y daños a las personas.

ATENCIÓN : Si se utiliza de manera impropia el enchufe de tierra está el riesgo de choque eléctrico. El aparato debe estar conectado con un conductor equipotencial a través del borne apropiado indicado por el símbolo

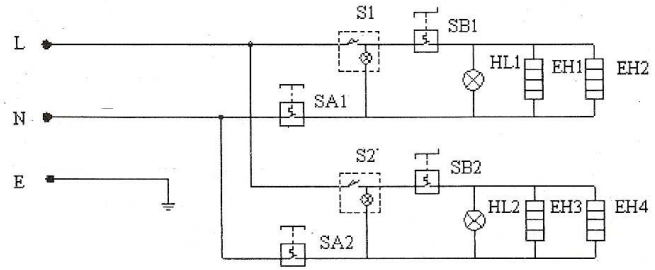
- Si tenéis algunas dudas o perplejidades sobre la instrucciones para el enchufe del suelo o sobre la parte eléctrica, consultar a un electricista o personal cualificado.
- Ni el constructor ni el revendedor pueden aceptar ninguna responsabilidad por daños al aparato o a la persona resultante de erróneas aplicaciones de los procedimientos eléctricos.
- Asegúrese de que los cables y la toma no estén dañados, no estén posicionados bajo de la maquina ni que se pongan en contacto con superficies calientes, cortantes y abrasivas.
- El enchufe debe ser fácilmente alcanzable para desenchufarlo rápidamente en caso de emergencia.

4.2.1 - Esquema eléctrico



S1 indicador encendido
SA1 termóstato regulador
SB1 termóstato de seguridad
HL1 indicador calefacción
EH1,EH2 resistencias

Fig. 2 Esquema eléctrico PGR1-WT y PGR15-WT



S1,2 indicador encendido
SA1,2 termóstato regulador
SB1,2 termóstato de seguridad
HL1,2 indicador calefacción
EH1,2,3,4 resistencias

Fig. 3 Esquema eléctrico PGR2-WT

3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

3.1 - Controllo imballo al ricevimento

Al momento dell'accettazione del collo assicurarsi che l'imballo non presenti segni di deterioramento, urti o cadute. Non capovolgere la scatola.
Procedere quindi all'apertura verificando la presenza di ogni componente.
Eventuali danneggiamenti vanno contestati nell'immediato al trasportatore e successivamente, entro 3 giorni dalla data di consegna, va spedito un rapporto sui danni subiti dalla macchina.

3.2- Composizione dell'imballo

Mantenere l'imballo chiuso fino all'installazione, tenendo presenti le indicazioni esterne di posizione.
L'imballo è costituito da una scatola di cartone al cui interno sono presenti due forme di polistirolo che mantengono stabile l'apparecchio ed una busta di protezione. Tra le due piastre è presente un foglio protettivo.
La spazzola per la pulizia delle piastre ed il cassetto raccogli grasso forniti in dotazione sono avvolti in pluriball. Tutte le macchine sono corredate della dovuta documentazione e sono accuratamente imballate.

3.3 - Smaltimento dell'imballo

I componenti dell'imballo sono assimilabili ai rifiuti solidi urbani e quindi facilmente smaltibili secondo le norme vigenti nel paese in cui viene eseguita l'installazione dell'apparecchio.

4 - INSTALLAZIONE

4.1 – Collocamento

Il piano su cui collocare l'apparecchio deve avere un'ampiezza adatta a contenerlo e deve essere sufficientemente resistente per sopportare il suo peso e quello del cibo da cuocere (vedi par. 2.2). Deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile e ad un'altezza di circa 80 cm dal pavimento.

- Assicurarsi che tutto il materiale di imballo sia stato rimosso.
- **!** AVVERTENZA: controllare che la piastra non presenti danni visibili come: piani in ghisa danneggiati, manopole o sensori danneggiati, rotti o allentati, ammaccature o rotture rilevanti . Se qualche danno tra quelli sopraindicati è visibile, NON UTILIZZARE l'apparecchio e contattare personale qualificato.
- L'apparecchio deve essere posizionato lontano da fonti di calore e di vapore, umidità o prodotti infiammabili. Non utilizzare la piastra all'aperto.
- Per un corretto funzionamento, la piastra deve avere una sufficiente aerazione. Lasciare almeno 10 cm di spazio sul retro e 5 cm su entrambe le pareti laterali. Non bloccare o coprire nessuna apertura dell'apparecchio.

Posizionare la vaschetta raccogli olio nell'apposito vano sotto la piastra inferiore e sopra il pannello di controllo.

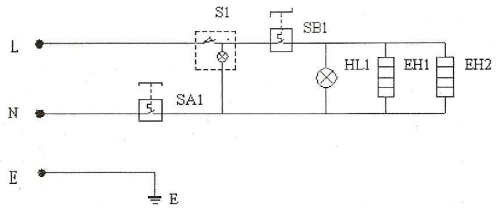
4.2 - Collegamento elettrico

L'apparecchio è dotato di cavo di alimentazione con sezione adeguata e di una spina CEI.
Eventuali prolunghe devono avere cavi con una sezione adeguata alla potenza e devono essere provvisti di messa a terra.
Il presente apparecchio deve essere collegato ad una presa di terra. Accertarsi che l'impianto di messa a terra sia perfettamente funzionante. **Prima di allacciare il cavo alla rete elettrica, controllare la targhetta (par. 2.1) e verificare che corrisponda alla rete di alimentazione.**

ATTENZIONE: Se la presa di terra è utilizzata in maniera impropria, c'è il rischio di uno shock elettrico. L'apparecchio deve essere collegato al conduttore equipotenziale attraverso l'apposito morsetto indicato dal simbolo

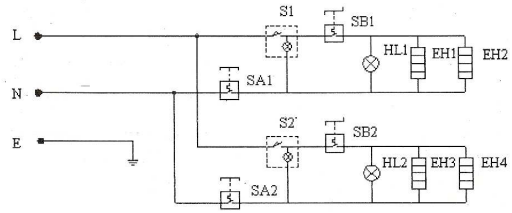
- Se avete qualche dubbio o perplessità sulle istruzioni per la presa al suolo o sulla parte elettrica consultare un elettricista o personale qualificato
- Né il costruttore né il rivenditore possono accettare alcuna responsabilità per danni all'apparecchio o alla persona risultanti da erronee applicazioni delle procedure elettriche di connessione.
- Assicurarsi che i cavi e la presa non siano danneggiati , non vengano posizionati sotto la piastra né vengano a contatto con superfici calde, taglienti o abrasive.
- La presa deve essere facilmente raggiungibile in modo da poterla disinserire velocemente in caso di emergenza.

4.2.1 - Schema elettrico



S1 spia di accensione
SA1 termostato regolatore
SB1 termostato di sicurezza
HL1 spia di riscaldamento
EH1,EH2 resistenze

Fig. 2 Schema elettrico PGR1-WT e PGR15-WT

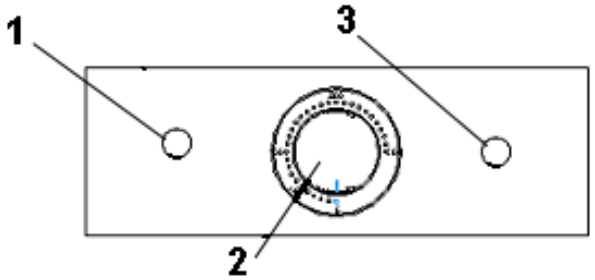


S1,2 spia di accensione
SA1,2 termostato regolatore
SB1,2 termostato di sicurezza
HL1,2 spia di riscaldamento
EH1,2,3,4 resistenze

Fig. 3 Schema elettrico PGR2-WT

5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 – Pannello di controllo



1- Luce spia di accensione
2- Manopola di regolazione
3- Luce spia di riscaldamento

Fig. 4 Pannello di controllo

5.2 - Utilizzo dell'apparecchio

Prima di utilizzare l'apparecchio assicurarsi che la pellicola protettiva esterna sia stata accuratamente rimossa senza lasciare residui di colla. In caso contrario, provvedere alla rimozione degli eventuali residui senza utilizzare utensili appuntiti né sostanze abrasive o infiammabili.
La zona di cottura è rappresentata dalle piastre in ghisa rigata, per il modello PGR02 essa è formata da due coppie che possono essere usate indipendentemente.

3 - RECIBIMIENTO DE LA MÁQUINA

3.1 - Control embalaje al recibimiento

Cuando se acepta el bulto asegúrese de que el embalaje no presente marcos de deterioro, impactos o caídas. No volque la caja y la transporte. Proceda entonces a la apertura verificando la presencia de cada componente. Posibles daños deben ser contestados de momento al transportador y sucesivamente, dentro de 3 días de la fecha de la entrega, debe ser enviada una relación sobre los daños sufridos por la máquina.

3.2 – Composicion del embalaje

Mantenga el embalaje cerrado hasta la instalación teniendo presentes las indicaciones externas de posición.
El embalaje debe ser conservado en un ambiente seco y reparado. En caso de un largo deposito (más que 3 meses) controle regularmente la condición del embalaje y de cada su pieza.
El embalaje se constituye por una caja de cartón donde están dos formas de poliestireno que mantienen estables la maquina. Entre las dos planchas está una hoja de protección. La escobilla para la limpieza de las planchas y el cajón para recoger las grasas abastecidas están envueltos en plástico de bolitas. Todas las máquinas están dotadas de la debida documentación y están esmeradamente embaladas.

3.3 - eliminación del embalaje

Los componentes del embalaje pueden ser asimilados a la basura sólida urbana y entonces pueden ser fácilmente eliminados según las normas vigentes en el país donde se instala el aparato.

4- INSTALACIÓN

4.1- Colocación

El tablero donde se coloca el aparato debe tener una amplitud apropiada para contenerlo y debe ser suficientemente resistente para soportar su peso y lo de la comida a cocer (ve pár. 2.2), debe ser bien nivelado, seco, liso, robusto, estable y debe estar a la altura de sobre 80 cm del suelo.

- Asegurarse de que se haya quitado todo el material de embalaje.
- ! ADVERTENCIA: controlar que la plancha no presente daños visibles como: tableros de hierro fundido dañados, pomos sensores dañados, rotos o aflojados, abolladuras o roturas relevantes. Si se puede ver algún entre los daños sobre indicados, NO UTILICE el aparato y contacte a personal cualificado.
- El aparato debe estar posicionado lejano de fuentes de calor, de vapor, de humedad o productos inflamables.
- Para un correcto funcionamiento, la plancha debe tener una suficiente aeración. Dejar al menos 10 cm de espacio en el dorso y 5 cm en las dos partes laterales. No bloquee ni cubra ninguna apertura del aparato.
- No utilice la plancha al aire libre.

Posicionar la pequeña tina para recoger el aceite en el apropiado vano bajo de la plancha inferior y encima del panel de control

4.2 - Conexión eléctrica

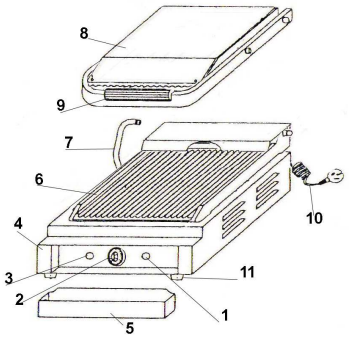
El aparato está dotado del cable de alimentación con sección adecuada y de un enchufe CEI.
En la parte posterior se sitúa el borne para la conexión al circuito de tierra del cárter, se recomienda realizar esta conexión.
Posibles prolongadores deben tener cables con una sección adecuada a la potencia y deben ser abastecidos de toma de tierra. Este aparato debe estar conectado a un enchufe de tierra. Asegúrese de que la instalación de toma de tierra funcione perfectamente.
Antes de conectar el cable a la red eléctrica, controle la etiqueta (pár. 2.1) y compruebe que corresponda a la red de alimentación.

1.3. Descripción de la máquina

1.3.1. Descripción general

Esta máquina sirve para asar, calentar y asar a la parrilla bocadillos y productos alimentares de vario tipo (con las limitaciones indicadas en el párrafo 1.1) directamente en la plancha de manera segura y veloz.
La calefacción del producto se realiza por medio de una ligera presión entre las dos planchas de hierro fundido calentadas de apropiadas resistencias.

1.3.2 - Composición de la máquina



1- Indicador luminoso
2- Termóstato de trabajo
3- Interruptor
4- Cárter
5- Cajón para recoger el aceite
6- Plancha inferior
7- Tubo para cubrir los hilos
8- Plancha superior
9- Manilla
10- Cable alimentación
11- Pie

Fig. 1 vista general

Como accesorios en dotación son abastecidos: una pequeña tina para recoger la grasa y una escobilla de hierro para la limpieza.

2 - DATOS TÉCNICOS

2.1 - Etiqueta caracteristicas



2.2 - Tarjeta técnica

	U.M.	PGR1-WT	PGR2-WT	PGR15-WT
Tension de funcionamiento	V	230		
Frecuencia	Hz	50		
Potencia absorbida	W	1800	3600	2200
Temperatura máxima	°C	300		
Dimensiones plancha superior	mm	215 x 215		335 x 215
Dimensiones plancha inferior	mm	240 x 235	500 x 235	335 x 235
Dimensiones externas	mm	290x305x190	570x305x190	410x305x190
Nivel de presión sonora pesado A	dB	< 70		
Dimensiones embalaje	mm	450x395x270	450x680x270	450x510x270
Peso neto	Kg	15	30.5	20
Peso bruto	Kg	16	32	21

Prima di utilizzare la piastra, assicurarsi che la superficie rigata sia perfettamente pulita (vedi cap. 6).
Alla prima accensione portare la manopola di comando sulla posizione 300, ruotandola in senso orario (vedi fig.4) per circa 10 minuti senza porre sul piano di cottura nessun alimento.
Alla prima accensione è probabile che si generi un po' di fumo dovuto ai residui lubrificanti di lavorazione che evaporano e non sono dannosi.

5.2.1 – Funzionamento

Assicurarsi che il forno sia perfettamente pulito (vedi cap 6), che tutte le pellicole protettive siano state rimosse e che la vaschetta raccogli olio sia nell'apposito vano sotto la piastra inferiore.

1. Ruotare la manopola di comando in senso orario. **NOTA:** Appena ruotata la manopola, la piastra inizia a riscaldarsi e la spia gialla si illumina. Per raggiungere 150°C si impiegano circa 5 minuti.
2. Regolare la temperatura a seconda dell'esigenza. Quando la temperatura raggiunge il valore impostato, sollevare il modulo superiore, versare un goccio d'olio alimentare sul modulo inferiore ed adagiarvi cibi da arrostire. Abbassare il modulo superiore e pressare leggermente sulla maniglia.
3. Quando la temperatura raggiunge la gradazione desiderata, il termostato stacca automaticamente la corrente. Contemporaneamente, la spia si spegne e la resistenza ferma il riscaldamento.
4. Alzare il modulo superiore per prendere il sandwich o gli altri cibi cotti.
5. Quando la temperatura si abbassa, il termostato alimenta automaticamente la resistenza che ricomincia a riscaldare le piastre.
6. Al termine della cottura, ruotare la manopola di comando sulla posizione "0" e controllare che la spia di accensione sia spenta. Pulire sempre le piastre al termine di ogni cottura.
7. Sul fondo del grill è installato un termostato di sicurezza. In caso di intervento, bisogna aspettare che si raffreddi e procedere al riarmo manuale, operazione che va effettuata solo da personale autorizzato.

! ATTENZIONE non abbassare il modulo superiore con forza o bruscamente per evitare rotture delle piastre e danni alle persone..

6 - PULIZIA ORDINARIA

6.1 - Generalità

- Spegnere la piastra e rimuovere la spina di alimentazione prima di procedere alla pulizia. **Attenzione**: la spina di connessione deve essere asciugata prima di riutilizzare l'apparecchio
- Rimuovere dalle piastre i depositi bruciati durante e dopo la cottura con l'apposita spazzola in dotazione.
- Attendere che si raffreddi e lavare con un detergente delicato e una spugna morbida. Risciacquare ed asciugare.
- Le superfici esterne si devono pulire con un panno umido. Per evitare di danneggiare le parti elettriche, non deve mai gocciolare dell'acqua nei fori di ventilazione.
- Rimuovere il vassoio raccogli grasso e lavarlo con acqua calda e normale detersivo oppure in lavastoviglie.
- Usare detergenti e spugne non abrasive. Evitare l'uso di spray o altri detergenti aggressivi in quanto possono macchiare o strisciare la superficie.
- NON PULIRE CON GETTI D'ACQUA, NON IMMERGERE MAI IN ACQUA O IN ALTRI LIQUIDI.

7 – MANUTEZIONE

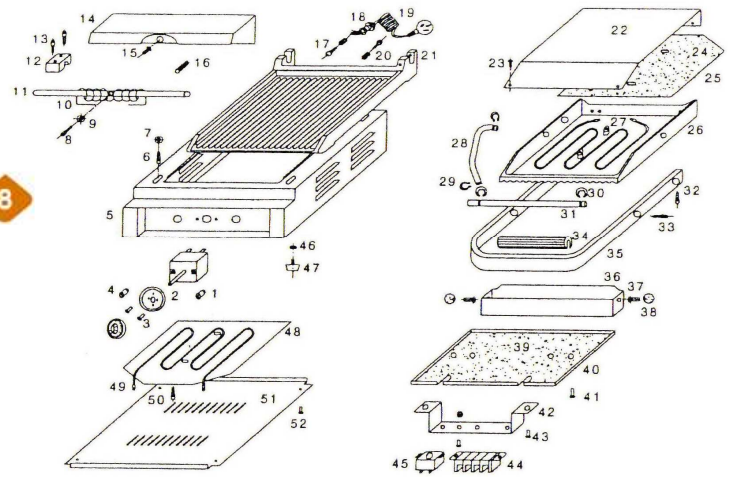
7.1 - Manutenzione ordinaria

La manutenzione ordinaria consiste nel mantenere perfettamente pulito il piano in ghisa e la carenatura della piastra. La pulizia va effettuata ad ogni cottura.
Controllare mensilmente l'integrità del cavo e della spina di alimentazione. Non utilizzare mai l'apparecchio quando il cavo è danneggiato e, in tal caso, rivolgersi ad un elettricista qualificato che provvederà alla sua sostituzione.

7.2 - Manutenzione straordinaria

Prima di chiamare il servizio di assistenza, se la piastra non funziona:
Assicurarsi che la macchina sia collegata alla presa di corrente in modo sicuro. In caso contrario, rimuovere la spina dalla presa, attendere 10 secondi e ricollegarla nuovamente in modo sicuro.
Controllare la valvola fusibile e l'interruttore del circuito principale a scatto. Se questi sembrano operare correttamente, controllare la presa collegandovi un altro elettrodomestico.
Controllare che la manopola di comando sia integra.

SE NESSUNA DI QUESTE OPERAZIONI MODIFICA LA SITUAZIONE, CONTATTARE IL PIÚ VICINO CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO CON PERSONALE QUALIFICATO.
NON TENTARE MAI DI RIPARARE DA SOLI LA PIASTRA.



1. interruttore
2. termostato regolatore
4. spia riscaldamento
5. carter
10. molla
11. albero girevole posteriore
12. staffa fissaggio
14. copri molla
18. passacavo
19. cavo alimentazione
21. piastra inferiore
22. coperchio piastra
24. isolante termico
25. copertura resistenza
26. calotta
27. resistenza superiore
28. tubo
29. molla
30. molla
31. albero
34. impugnatura
35. maniglia calotta
36. vassoio raccogli olio
37. isolante termico
40. piastra fissaggio morsetti
42. morsetto ceramico
43. termostato di sicurezza
45. piedino
47. resistenza inferiore
49. fondo

Fig. 5 Disegno esploso

8 - SMANTELLAMENTO

8.1 - Messa fuori servizio

Al momento della messa fuori servizio della macchina ci si deve assicurare che resti inutilizzabile per evitare possibili danni. Dopo aver disconnesso la macchina dalla rete di alimentazione si consiglia di staccare o tagliare le connessioni elettriche.

8.2 - Smaltimento

Per un corretto smaltimento dell'apparecchio rivolgersi ad aziende locali addette alla rottamazione dei materiali di cui è composto il presente prodotto.

1 - INFORMACIONES SOBRE EL APARATO

1.1 Advertencias de seguridad de uso

1.1.1 Advertencias de seguridad generales

- El aparato debe ser utilizado solo por personal preparado que conozca perfectamente las normas de seguridad contenidas en este manual.
- En caso de alternación del personal, proveer a la preparación adecuada a tiempo.
- Antes de cada operación de limpieza o manutención, desconecte el enchufe de alimentación de la red eléctrica.
- Cuando se interviene para la manutención o la limpieza del aparato, concéntrese en las operaciones en obras y mida los riesgos residuos con detenimiento.
- Controle regularmente la condición del cable de alimentación: un cable deteriorado o no perfectamente íntegro representa un grave peligro de carácter eléctrico.

No quite ninguna pieza del aparato porque solo el personal experto puede ejecutar esta operación.

- Si el aparato hace suponer o muestra un mal funcionamiento se recomienda que no lo utilice y no intervenga, sino que contacte con un Centro de Asistencia cualificado.
- Este aparato sirve para asar sándwiches, bocadillos y otros productos alimentares en ambientes cubiertos. Se recomienda no utilizarlo para usos diferentes de aquéllos enumerados. No lo utilice para secar objetos u otra cosa que no sea comida.
- El constructor está eximido de cada responsabilidad por todos daños provocados por:
  - violación del aparato por personal no autorizado
  - sustitución de las piezas por otras no originales
  - Utilización no conforme a las instrucciones traídas en este manual
  - Tratamiento de las superficies del aparato con productos no adecuados (sustancias químicas, objetos cortantes)

1.1.2 – Seguridad de empleo

ATENCIÓN! : Para reducir como máximo el riesgo de daños a personas se recomienda:

- No utilice el aparato al aire libre o en lugares donde esté la posibilidad de chorros de agua.
- No accione la plancha si no marcha perfectamente o si está dañada o bañada.
- No permita a los niños utilizar la plancha.
- No obstruya ni cierre de ningún modo las aspilleras de enfrentamiento. No introduzca objetos a través de las aspilleras.
- No toque las superficies del aparato ni durante la cocción ni después de la utilización porque podrían alcanzar altas temperaturas.

Para reducir el riesgo de incendios:

- Nunca dejar el aparato en función sin custodia.
- No apoye ni ponga en los alrededores de la plancha combustibles o material inflamable.
- Exclusa la primera utilización , si se nota del humo apagar la plancha y desconectar el enchufe de la toma de alimentación.

1.2 - Sicuridades instaladas

Este aparato está dotado de todos dispositivos, tanto de carácter eléctrico como mecánico prescritos por las disposiciones CEE 73/23, CEE 89/336, UNI EN 60335-1, UNI EN 60335-2-12, UNI EN 60335-2-36 y UNI EN 60335-2-38. Sin embargo existen unos riesgos residuos mencionados en este manual, que no se pueden eliminar completamente, que se refieren al peligro de quemadura derivadas de las operaciones de escape del producto y de limpieza de la máquina.

PREÁMBULO

- Este manual es parte integrante del aparato mismo y da al cliente todas las informaciones funcionales y de precaución y además las instrucciones para un correcto uso y una apropiada manutención.
- Este manual debe ser entregado al personal puesto para el uso y para la manutención del aparato y debe ser conservado en los alrededores del aparato para cada futura consulta.

ÍNDICE

1 - INFORMACIONES SOBRE EL APARATO 17
1.1 Advertencias de seguridad de uso 17
1.1.1 Advertencias de seguridad generales 17
1.1.2 – Seguridad de empleo 17
1.2 - Sicuridades instaladas 17
1.3. Descripción de la máquina 18
1.3.1. Descripción general 18
1.3.2 - Composición de la máquina 18
2 - DATOS TÉCNICOS 18
2.1 - Etiqueta caracteristicas 18
2.2 - Tarjeta técnica 18
3 - RECIBIMIENTO DE LA MÁQUINA 19
3.1 - Control embalaje al recibimiento 19
3.2 – Composicion del embalaje 19
3.3 - eliminación del embalaje 19
4- INSTALACIÓN 19
4.1- Colocación 19
4.2 - Conexión eléctrica 19
4.2.1 - Esquema eléctrico 20
5 - UTILIZACIÓN DE LA MÁQUINA 21
5.1 - Panel de control 21
5.2 - utilización del aparato 21
5.2.1 – Funcionamiento 21
6- LIMPIEZA ORDINARIA 22
6.1 – Señas 22
7 – MANUTECION 22
7.1 - Manutención ordinaria 22
7.2 – Manutención extraordinaria 22
8 - DESMANTELAMIENTO 23
8.1 - Toma fuera servicio 23
8.2 –eliminación 23

INTRODUCTION

- This instruction manual forms part of the product and it contains all the information about the installation, operation, maintenance and safety of the device.
- This manual must be hand in anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning. It must be kept near the device for every future reading.

CONTENTS

1 - INFORMATION ABOUT THE MACHINE 10
1.1 - Use precautions 10
1.1.1 - General precautions 10
1.1.2 – Safety instructions 10
1.2 - Safety information 10
1.3 - Machine description 11
1.3.1- General description 11
1.3.2 - Overview of parts 11
2 TECHNICAL DATA 11
2.1 - Nameplate 11
2.2 - Technical specification 11
3 RECEIVING THE MACHINE 12
3.1 - Check after receiving 12
3.2 - Package 12
3.3 - Packaging disposal 12
4 INSTALLATION 12
4.1 - Positioning 12
4.2 - Electrical connection 12
4.2.1 – Electric diagram 13
5 OPERATING 13
5.1 - Control panel 13
5.2 – Use of the machine 14
5.2.1 – Operating instructions 14
6 CLEANING 14
6.1 - General information 14
7 MAINTENANCE 15
7.1 - Ordinary maintenance 15
7.2 - Special maintenance 15
8 DISPOSAL 15
8.1 - Place out of order 15
8.2 - waste disposal 15

1 - INFORMATION ABOUT THE MACHINE

1.1 - Use precautions

1.1.1 - General precautions

- The device can be used only by trained operators who must perfectly know the safety aspects contained in this manual.
- In case of operator exchanges , the new one must be first trained.
- Before beginning any repair, maintenance or cleaning work make sure the device has been disconnected from power socket and has cooled down.
- During cleaning, maintenance or repair operations, concentrate on operations and be attention to residual hazard.
- Check regularly the power supply cable state. If it is ruined or not perfectly integral, it should be a serious electrical hazard.

ATTENTION: Do not remove any device part, maintenance or repair works must be carried out only by qualified technician.

- In case of damage or malfunction, you must not use the machine and must never try to repair the device your self. Let contact a qualified Service Centre.
- This device must be used indoors to to cook, heat and grill food-stuffs. Do not use it for anything beyond or other then its intended use. Do not use it to dry every things than food.
- The manufacturer do not accept any claims resulting for damage caused by:
  - Machine or feeder tampering with not authorized personnel.
  - Use of any accessory or spare parts not original.
  - Not following of the instruction of this manual.
  - Use on surfaces of abrasive agents, chemical corrosive substances or materials which could ruin it.

1.1.2 – Safety instructions

ATTENTION: To minimize damages and injuries hazard we urge to:

- Do not use the device outdoors or where there are possibility of water jets.
- Do not use the grill plate if it does not work correctly, if it is damaged or if it is wet.
- Do not leave the device unattended in presence of children.
- Do not block or insert any object in aerations openings.
- During operation and after use some parts of the device become very hot. In order to avoid injures do not touch these surfaces.

To minimize the risk of fire :

- Never leave the device operating unattended.
- Do not place fuel or inflammable materials near or on the top.
- If you see smoke come from device, turn of it and pull off the plug.

ATTENTION: Do not remove any device part, maintenance or repair works must be carried out only by qualified technician.

1.2 - Safety information

This plate is equipped with all electrical and mechanical safety devices prescribed by CEE 73/23, CEE 89/336, UNI EN 60335-1, UNI EN 60335-2-12, UNI EN 60335-2-36 and UNI EN 60335-2-38 directives.
In spite of that are left some residual hazards pointed out in this manual, related to burning risk coming from product taking off and cleaning of the machine.

PGR1-⁄⁄T / PGR2-⁄⁄T
PGR15 -⁄⁄T
karel
Grill plate

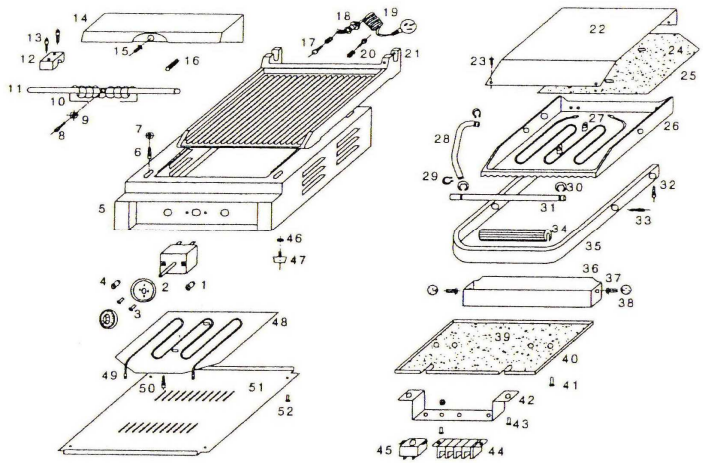
7 MAINTENANCE

7.1 - Ordinary maintenance

Ordinary maintenance consists in cleaning the plates and the case, as described in preceding chapter. Cleaning should be made at least daily.
Check monthly the supply cable, the plug and the heating elements. Never use the device if is damaged the supply cable, in case call an electrician or qualified personnel.

7.2 - Special maintenance

Before you call for service if the plate fails to operate:
Check to ensure that the device is correctly plugged. If it is not, remove the plug from the outlet, wait 10 seconds and plug it again securely
Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. If these seem to be operating properly, test the outlet with another appliance. Check to ensure that command knobs are not damaged.
IF NONE OF THE ABOVE RECTIFY THE SITUATION, CONTACT A QUALIFIED TECHNICIAN. DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THE DEVICE YOURSELF.



1. switch
2. regulator thermostat
4. heating signal
5. carter
10. spring
11. back turning shaft
12. fixing support
14. spring cover
18. pass cable
19. supply cord
21. lower plate
22. plate cover
24. thermic insulating
25. resistor cover
26. cap
27. upper resistor
28. pipe
29. spring
30. spring
31. shaft
34. handle
35. cap handle
36. oil collect tray
37. thermic insulating
40. terminal plate
42. ceramic terminal
43. safety thermostat
45. foot
47. lower resistor
49. bottom

Fig. 5 Exploded view

8 DISPOSAL

8.1 - Place out of order

At the end of its service life the discarded device has to be disposed securing to avoid damages or injures. Make the waste device unfit for use before disposal. For that purpose disconnect device from main supply and remove connection cable from the device.

8.2 - waste disposal

For a correct waste disposal is advisable to contact a specialized company, or just contact the local disposal service in your community.

5.2 – Use of the machine

Before using device remove with care the protective foil without leaving glue remainder . In case remove these remainder without use of pointed tools, abrasive or inflammable materials.
Do not use accessories different than those issued.
The cooking area is made by lined cast iron plates, for PA002 model there are two cooking areas that you can use separately.

Before using device make sure that cast iron plates are clean (see chap. 6).
At the first use turn clockwise the control knob on “300” position (see fig. 6) and operate for about 10 minutes without any food on the cooking plate.

Attention: Probably the device will generate some smoke for lubricant oils residuals evaporating. They are not harmful.
Attention: If the surface is cracked, immediately disconnect the appliance from the supply.

5.2.1 – Operating instructions

1. Make sure that cast iron surfaces are clean (see chap. 6) and that the oil collect tray in on its site below the bottom plate.
2. Turn the control knob clockwise. **NOTE**: Just turning knob resistor starts heating and the signal lighting. To reach 150°C it will take about 5 minutes.
3. Set desired temperature turning the knob. When the plate temperature reaches the set value, lift the upper plate, pour on plates some cooking oil and put on the lower ones the roll to grill. Pull down the upper plate and press lightly on the handle.
4. When temperature reaches the set value, the thermostat automatically stops the electrical supply, the signal lights and the resistors stop heating.
5. Lift up the upper plate and take off the food grilled.
6. When plates cool down, the thermostat will automatically supply the resistors that will heat the plates.
7. To stop operate turn the knob on “0” position and check that working signal went off.
8. Always clean the plates at the end of every cooking cycle (see par. 6).
9. Inside the grill is installed a safety thermostat. If it operate, you must wait for device cooling down and do the manual reset, this service must be made only by qualified personnel.

ATTENTION: Do not pull down too strongly or abruptly the upper plate to avoid plates break and injures.

6 CLEANING

6.1 - General information

- Turn off the grill and take off the supply plug before to clean the device. **Attention**: the supply plug must be dried before operating again the device.
- Remove from plates the food remainders burnt during or after the cooking with the issued brush. Then clean the hot surface with a wet cloth.. ATTENTION to hot surfaces.
- Wait until the device was cooled down than clean with a damp, soft cloth and a mild detergent.
- Clean the casing with a wet cloth. To avoid damages of electrical parts, never drop water in aeration holes.
- Remove the grease collector tray and wash it with hot water and mild detergent manually or in a dishwasher.
- Use not abrasive clothes and detergents. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain or streak the device surfaces.
- DO NOT CLEAN USING WATER JETS, NEVER IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.

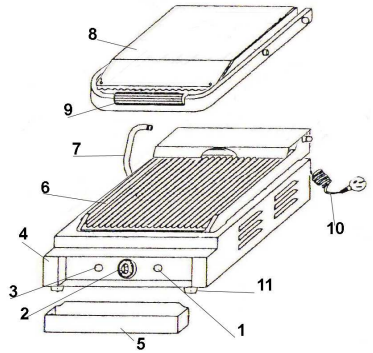
PGR1-WT / PGR2-WT
PGR15 -WT
karel
Grill plate

1.3 - Machine description

1.3.1- General description

This appliance can be used to cook, heat and grill filled rolls and various foodstuffs (with restrictions of par. 1.1) directly on grill plates quickly and safely.
Food heating is given by slight pressure made on the upper plate. The cast iron plates are heated by contact with electric resistances.

1.3.2 - Overview of parts



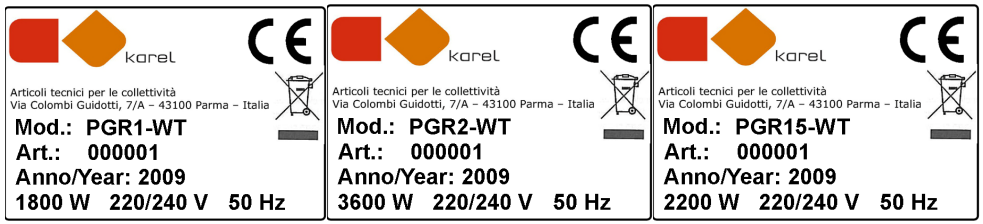
1-Signal
2-Work Thermostat
3-Switch
4-Carter
5-Oil collect tray
6-Lower plate
7-Cable pipe
8-Upper plate
9-Handle
10-Supply cord
11-Feet

Fig. 1 General view

A collect grease tray and an iron brush for cleaning are issued to grill plate.

2 TECHNICAL DATA

2.1 - Nameplate



2.2 - Technical specification

	U.M.	PGR1-WT	PGR2-WT	PGR15-WT
Operating voltage	V	230		
Frequency	Hz	50		
Absorbed power	W	1800	3600	2200
Maximum temperature	°C	300		
Upper plate dimensions	mm	215 x 215		335 x 215
Lower plate dimensions	mm	240 x 235	500 x 235	335 x 235
External dimensions	mm	290x305x190	570x305x190	410x305x190
A-weighting sound pressure level	dB	< 70		
Package dimensions	mm	450x395x270	450x680x270	450x510x270
Net weight	Kg	15	30.5	20
Gross weigh	Kg	16	32	21

3 RECEIVING THE MACHINE

3.1 - Check after receiving

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt. Do not turn upside down the box. In case of visible damage do not accept the delivery or do it with reservation only, noting the damage on the bill of delivery. Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, within 3 days from delivery date.

3.2 - Package

Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning and storage markings.
Packages should be stored in a dry and dust-free environment. In case of long storage (more than 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly.
The package consists in a cardboard box in which there are some polystyrene shapes that protect and keep steady grill and its accessories. Between plates is inserted a protective sheet. All the machines are issued with its due documentation and are carefully packaged.
The issued brush and tray are in its protection envelope.

3.3 - Packaging disposal

The package parts are similar to urban waste than they should be disposal according to the national and local rules and regulations of the site in which are installed the device.

4 INSTALLATION

4.1 - Positioning

Place the device on top of even and safe surface so wide to contain it and which support the weigh of the device and of the food to grill (see par. 2.2), it must be well levelled , dry, smooth, sturdy, steady and it must stay at about 80 cm from the floor.

- Make sure that the packing material should be removed completely from the device.
- ! WARNING: check for visible damages such as: damaged, broken or loosen cast iron plates, supply cord, handles or sensors, broken or deteriorate carter. If you can see one of these damages, DO NOT USE the device and contact qualified personnel.
- The device should be placed far from heat, steam and dampness sources.
- The grill must be sufficiently aerated. Leave at least 10cm spaced from rear and 5 cm from both sides
- Do not block or cover any openings of the device and do not remove any part of the machine.
- The device is to be used indoors only.

Put the issued oil tray on the site below the bottom place and over the control panel

4.2 - Electrical connection

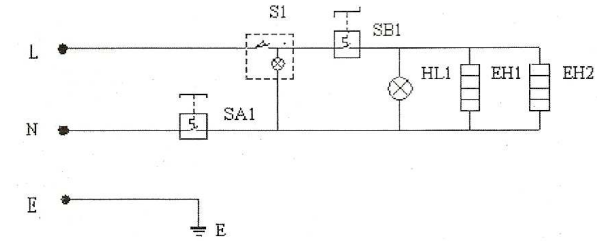
The device is issued with an adequate section power supply cable and a CEI plug.
Possible extension cord are to be proportionate to power supplied and must be grounded.
This device must be connected to a grounded single power socket. Make sure that the grounding system is operating**.**
Before installation compare the local power grid specification with device nameplate (par. 2.1). Connect only in the case of compliance.

PGR1-WT / PGR2-WT
PGR15 -WT
karel
Grill plate

ATTENTION: Grounding socket using in a not correct way cause hazard via electrical current. The device must be connected to an external equi-potential conductor using the terminal marked by this symbol ⏚.

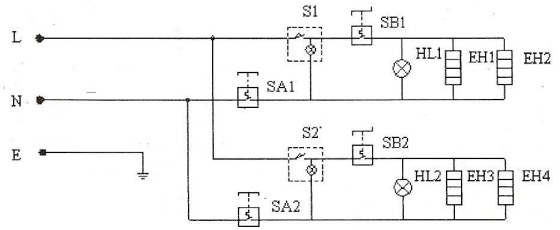
1- If you have any doubt or uncertainty on grounding or electrical connection call an electrician or qualified personnel.
2- The manufacturer and the retailer do not accept any claims resulting for damage or injures caused by wrong electrical procedures of installation.
3- Make sure that plug and cable are not damaged, that cable is not placed under the casing or in contact with hot, sharp or abrasive surfaces.
4- The power plug must be always accessible, so you can quickly disconnect it in an emergency.

4.2.1 – Electric diagram



S1 working signal
SA1 regulating thermostat
SB1 safety thermostat
HL1 heating signal
EH1,EH2 resistors

Fig. 2 Electric diagram PGR1-WT and PGR15-WT

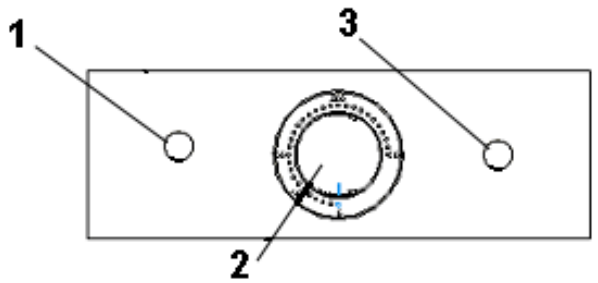


S1,2 working signal
SA1,2 regulating thermostat
SB1,2 safety thermostat
HL1,2 heating signal
EH1,2,3,4 resistors

Fig. 3 Electric diagram PGR2-WT

5 OPERATING

5.1 - Control panel



1. Working signal
2. Regulating knob
3. Heating signal

Fig. 4 control panel

The working signal indicates that the switch is on, The heating signal indicates that heating elements are working.