MANUAL DE USUARIO





CE RoHS

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

El diseño de la crepera eléctrica combina las ventajas de un diseño elegante, una construcción eficiente, facilidad de uso y un mantenimiento sencillo. La temperatura de la crepera se puede ajustar fácilmente para adaptarse a los requisitos de cocción y, aunque se utiliza principalmente para crepes,

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.
- Cualquier reparación o mantenimiento interno debe ser 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. El g debe ser fácil de usar y mantener.
3. Las rejillas de temperatura de la parrilla están diseñadas para poder configurarse 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	Diámetro de la placa calefactora	Dimensiones/mm
CE-1	220-240 V/50 Hz	3 kilovatios	400 mm	450x470x215
CE-2	220-240 V/50 Hz	3kW + 3kW	400 mm x 2	880x470x215
CE-1N	220-240 V/50 Hz	2 kilovatios	400 mm	400x400x180

Principalmente parte



1. Bandeja de goteo
2. Limitador de temperatura
3. Indicador de calor
4. Indicador de encendido
5. Interruptor de encendido y apagado (EC-1N sin el dispositivo)
6. Termostato
7. Patas de goma
8. Placa de hierro fundido de alta resistencia con revestimiento de teflón
9. Separador en T

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 continuará manteniendo el calor y la temperatura con la luz encendida y apagada. 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.

Interruptor de encendido y apagado: Encienda la alimentación, el indicador de alimentación "Luz verde" se encenderá.

Cómo usarlo

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

2.Encienda el interruptor de encendido. La luz verde "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.*Vierta una cucharadita de aceite de cocina de base vegetal en el centro de la plancha.

* Extiende el aceite uniformemente sobre toda la superficie de la plancha.

*Limpie la plancha después de cada dos crepes.

*Si las crepes comienzan a pegarse, esparce una pequeña cantidad de aceite alrededor de la plancha.

* Use aceite adicional en la plancha entre crepes según sea necesario.

7.Gire la perilla de temperatura a la posición "Apagado" para apagar la luz amarilla de "Calefacción" y el elemento calefactor.

8.Apague el interruptor de encendido, la luz verde "Encendido" se apagará.

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 plancha con un paño limpio y no abrasivo.
- Limpie el marco de la unidad con un paño no abrasivo humedecido con agua tibia y un jabón suave. Las manchas difíciles se pueden quitar con un buen limpiador de acero inoxidable. Las áreas de difícil acceso se deben limpiar con un cepillo pequeño y un jabón suave.
- Seque el marco de la unidad con un paño limpio, seco y no abrasivo.
- NOTA: Con el tiempo, se acumularán aceites y grasas en la superficie de la plancha. Esto, con el tiempo, comenzará a afectar el rendimiento de la crepera. Hay una piedra abrasiva disponible como accesorio (consulte OPCIONES Y ACCESORIOS). Utilice la piedra abrasiva para decapar la plancha con regularidad para mantener el rendimiento de la unidad. El procedimiento de "Curado de la plancha" debe realizarse después de decapar la plancha.

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. El - interruptor de encendido y apagado está roto.	Conecte la unidad Reemplazar el interruptor de encendido
El indicador de calentamiento no está encendido. 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.	-El limitador de temperatura se ha disparado	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

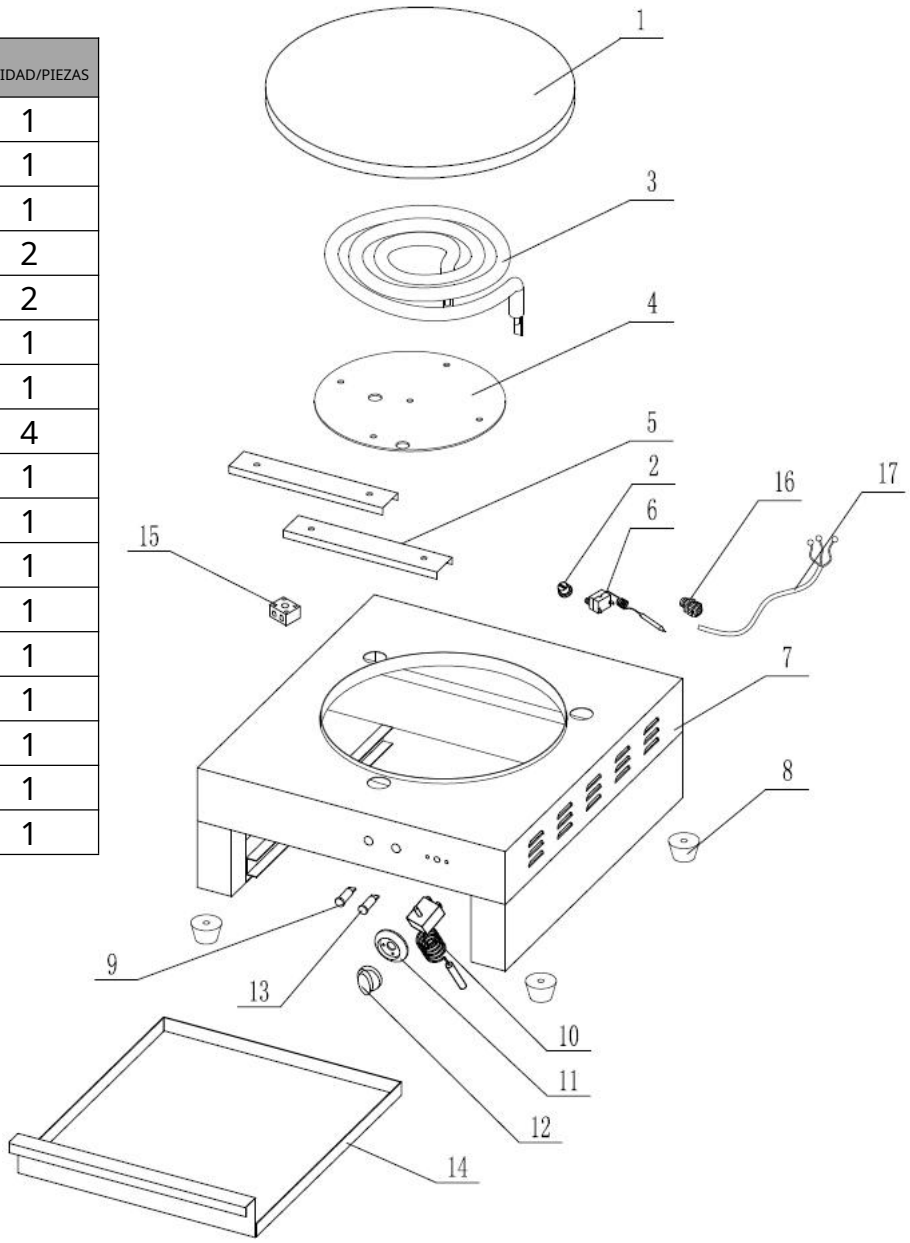
Antes de utilizar la máquina, inspecciónela visualmente para detectar cualquier signo de daño o cable de alimentación desgastado. Asegúrese de que la máquina esté sobre una mesada nivelada.

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

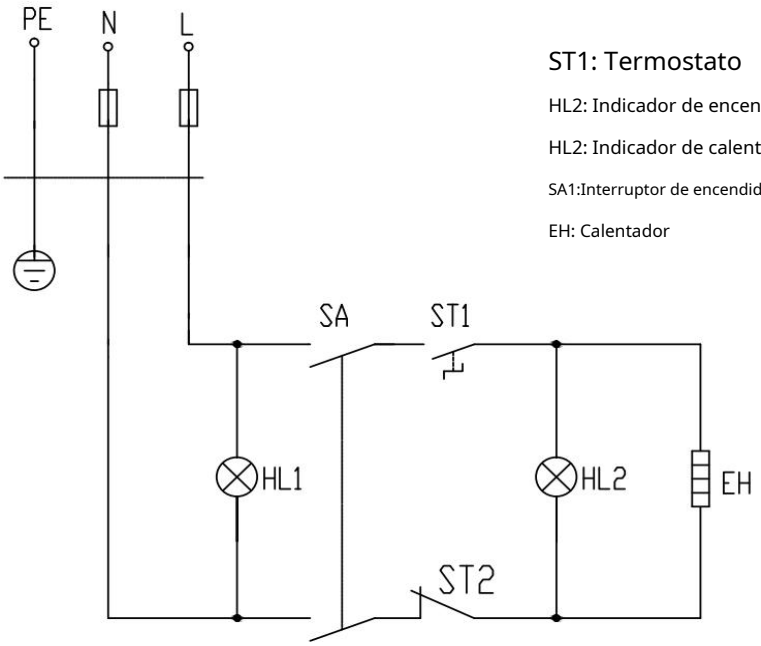
Inspeccione la máquina todos los días antes de usarla. Si tiene alguna duda sobre su funcionamiento, no la use.

Explosivo Vista: MODELO: EC-1 Modelo

NO.	NOMBRE DEL ARTICULO	CANTIDAD/PIEZAS
1	PLACA DE COCCIÓN	1
2	CUBIERTA LIMITADORA DE TEMPERATURA	1
3	CALENTADOR	1
4	CUBIERTA DEL CALEFACTOR	2
5	TABLERO FIJO	2
6	LIMITADOR DE TEMPERATURA	1
7	CUERPO DE LA MAQUINA	1
8	PIES DE GOMA	4
9	INDICADOR DE ENERGÍA	1
10	TERMOSTATO	1
11	DIAL DEL TERMOSTATO	1
12	PERILLA DEL TERMOSTATO	1
13	INDICADOR DE CALOR	1
14	CONTENEDOR DE ACEITE	1
15	BLOQUE DE TERMINALES	1
16	CABLE DE SEGURIDAD	1
17	CABLE DE ALIMENTACIÓN	1



Circuito Diagrama MODELO: EC-1 Modelo



ST1: Termostato

HL2: Indicador de encendido

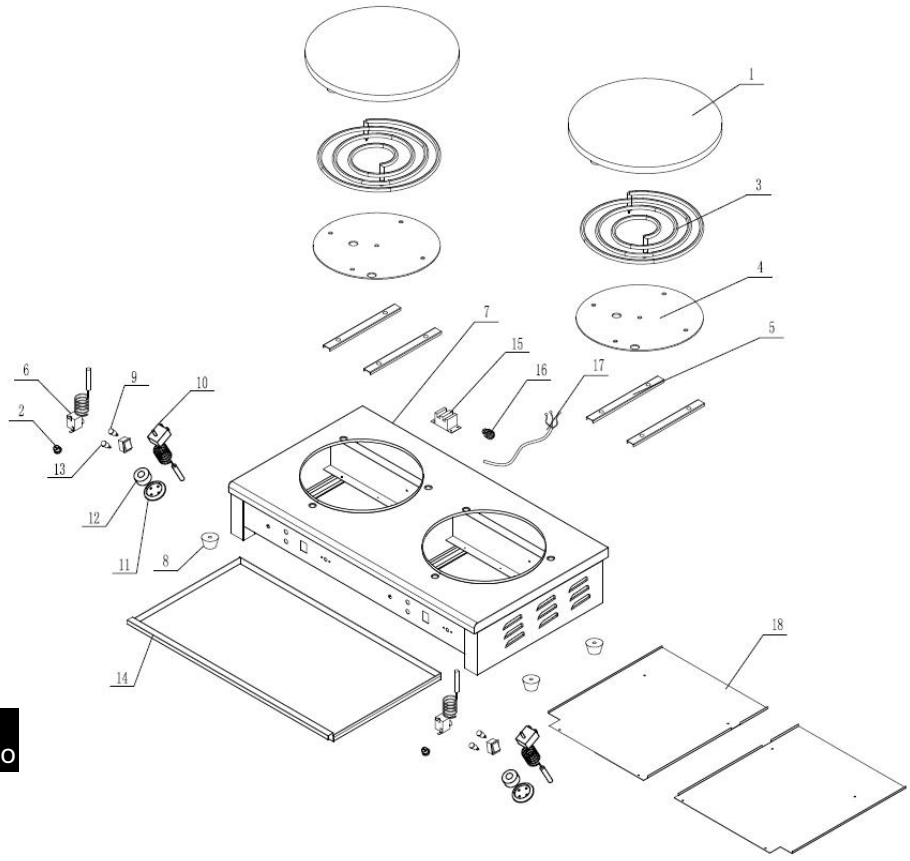
HL2: Indicador de calentador

SA1:Interruptor de encendido

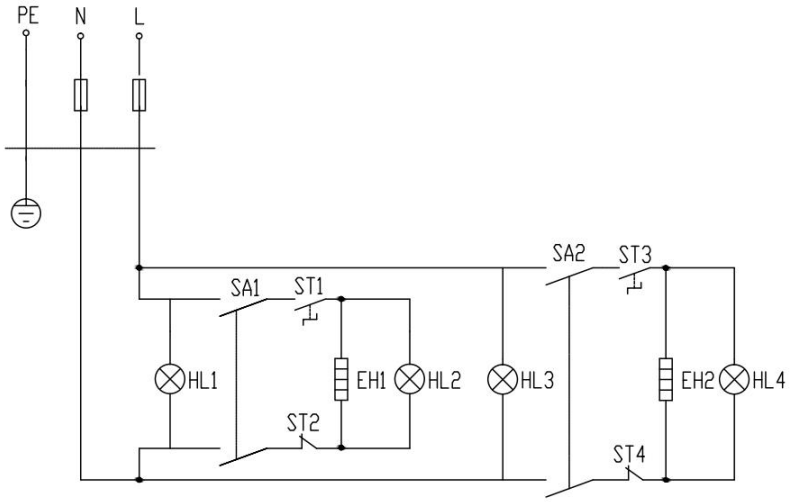
EH: Calentador

Explosivo Vista: MODELO: EC-2 Modelo

NO.	NOMBRE DEL ARTICULO	CANTIDAD/PIEZAS	NO.	NOMBRE DEL ARTICULO	CANTIDAD/PIEZAS
1	PLACA DE COCCIÓN	2	10	TERMOSTATO	2
2	CUBIERTA LIMITADORA DE TEMPERATURA	2	11	DIAL DEL TERMOSTATO	2
3	CALENTADOR	2	12	PERILLA DEL TERMOSTATO	2
4	CUBIERTA DEL CALEFACTOR	2	13	INDICADOR DE CALOR	2
5	TABLERO FIJO	4	14	CONTENEDOR DE ACEITE	1
6	LIMITADOR DE TEMPERATURA	2	15	BLOQUE DE TERMINALES	1
7	CUERPO DE LA MAQUINA	1	16	CABLE DE SEGURIDAD	1
8	PIES DE GOMA	4	17	CABLE DE ALIMENTACIÓN	1
9	INDICADOR DE ENERGÍA	2	18	TABLERO INFERIOR	2



Circuito Diagrama MODELO:EC- 2 Modelo



ST1: Termostato

HL1-HL3: Indicador de encendido

HL2-HL4: Indicador de calentador

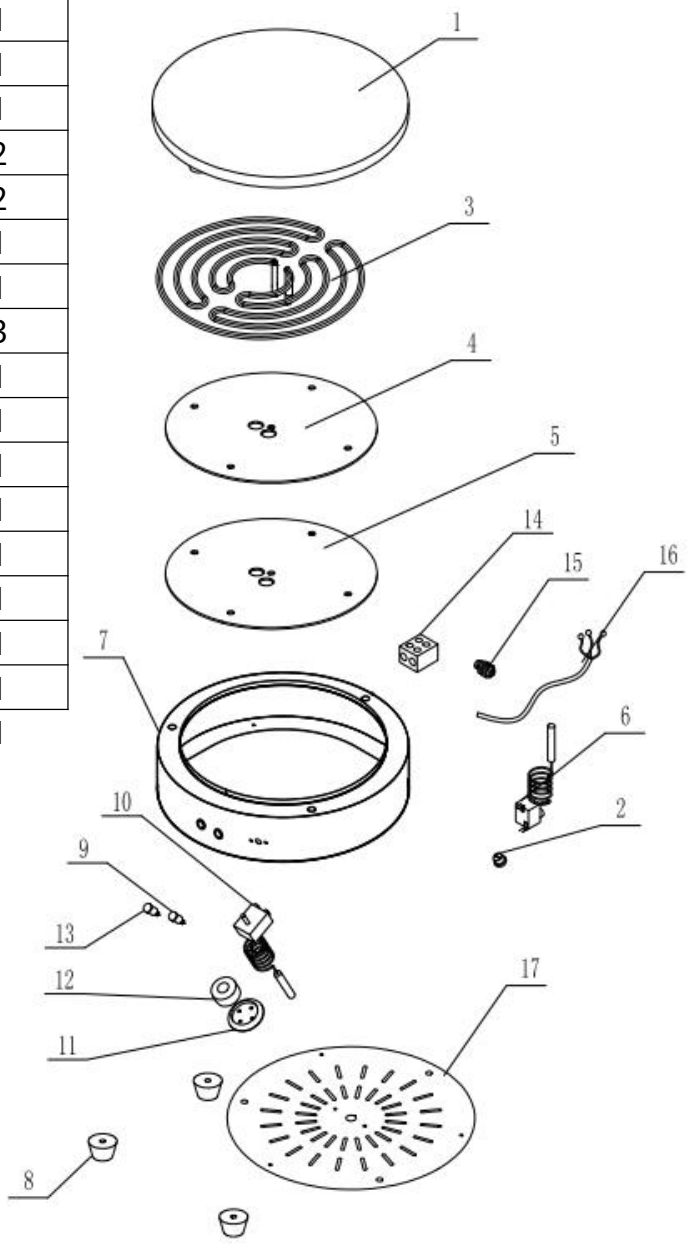
SA1-SA2: Interruptor de encendido

EH1-EH2: Calentador

ST2-ST4: Limitador de temperatura

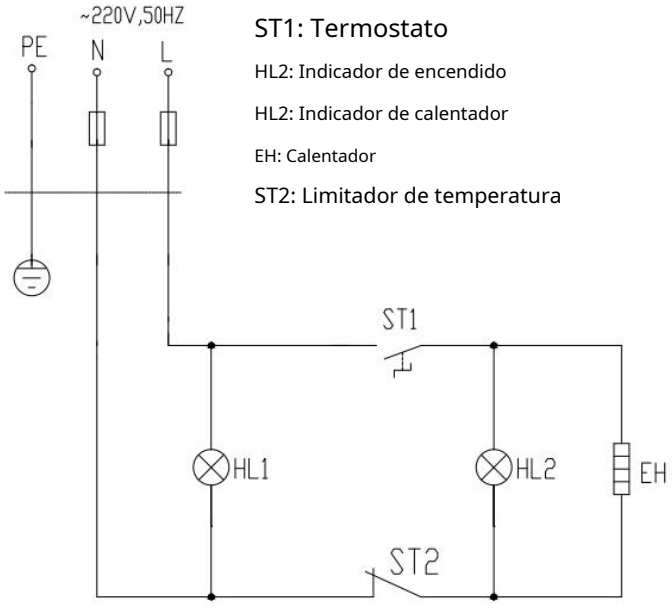
Explosivo Vista: MODELO: EC-1N Modelo

NO.	NOMBRE DEL ARTICULO	CANTIDAD/PIEZAS
1	PLACA DE COCCIÓN	1
2	CUBIERTA LIMITADORA DE TEMPERATURA	1
3	CALENTADOR	1
4	CUBIERTA DEL CALEFACTOR	2
5	Placa de aislamiento	2
6	LIMITADOR DE TEMPERATURA	1
7	CUERPO DE LA MAQUINA	1
8	PIES DE GOMA	3
9	INDICADOR DE ENERGÍA	1
10	TERMOSTATO	1
11	DIAL DEL TERMOSTATO	1
12	PERILLA DEL TERMOSTATO	1
13	INDICADOR DE CALOR	1
14	BLOQUE DE TERMINALES	1
15	CABLE DE SEGURIDAD	1
16	CABLE DE ALIMENTACIÓN	1
17	Placa inferior	1



1

Circuito Diagrama MODELO: EC-1 norte Modelo



ST1: Termostato

HL2: Indicador de encendido

HL2: Indicador de calentador

EH: Calentador

ST2: Limitador de temperatura