



## MANUAL DE INSTRUCCIONES



# PLANCHA ELÉCTRICA INDUSTRIAL 4.400W LH1959

Gracias por comprar esta Plancha Industrial LarryHouse.  
Para garantizar que el producto funcione correctamente, lea las instrucciones antes de usarlo.

## **PRECAUCIÓN:** **LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES Y GUÁRDELO PARA FUTURAS REFERENCIAS.**

### **ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**

El diseño de la plancha eléctrica combina las ventajas de un diseño elegante, una construcción eficiente, facilidad de operación y mantenimiento sencillo. La temperatura de la parrilla se puede ajustar fácilmente para adaptarse a los requisitos de cocción y, aunque se usa principalmente para asar sándwiches, la parrilla se puede usar para otros alimentos.

**ADVERTENCIA:** Cualquier modificación o instalación incorrecta, ajustes no autorizados o mantenimiento por parte de personal no autorizado puede provocar pérdidas de propiedad o lesiones. Comuníquese con el proveedor para cualquier ajuste o reparación necesario, que solo debe realizar profesionales capacitados.

**PRECAUCIÓN:** Para su seguridad, no coloque ni almacene ningún líquido o gas inflamable cerca de la parrilla para sándwiches.

**ADVERTENCIA:** Este equipo debe estar conectado a una toma de corriente con conexión a tierra para su seguridad.

### **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 parrillas. El agua puede causar cortocircuitos y lesiones o daños.
- Para evitar daños, no atasque materiales en la parrilla ni coloque objetos pesados allí.
- Cuando la máquina está en uso, el cuerpo y las placas de la parrilla están calientes y provocarán 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 causados por rayos cercanos.
- Evite dañar los controles o las superficies de la parrilla con objetos afilados o pesados.
- Apague la alimentación 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 por la 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 convenientes controles de temperatura independientes son fáciles de configurar y pueden generar ahorros generales de energía (unidad doble).
5. Controlador de temperatura de sobrecalentamiento para uso seguro

### **INSTRUCCIONES PARA EL PRIMER USO**

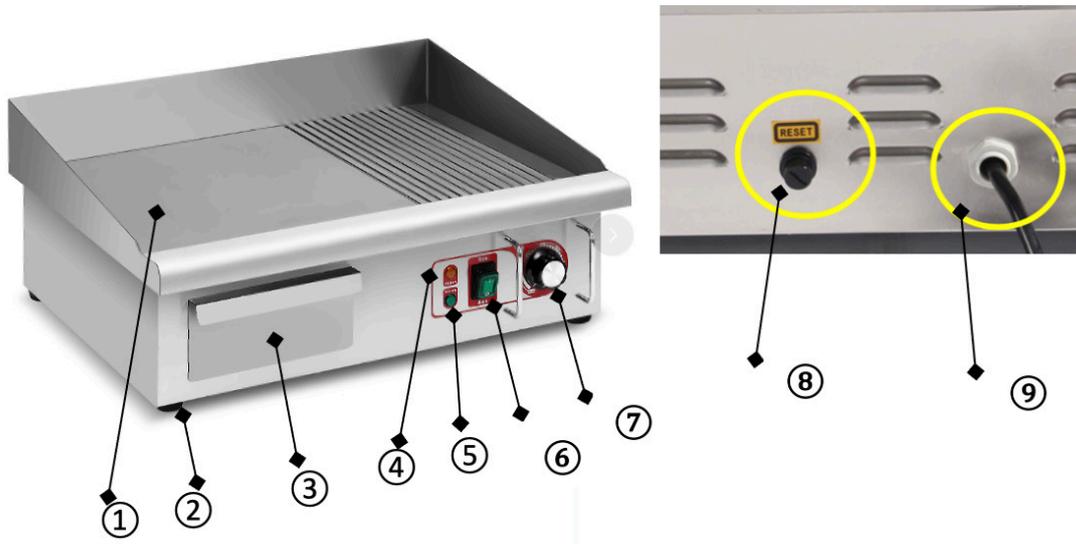
Hay una fina capa de papel encerado encima de la placa de la parrilla que se debe quitar antes de usar la plancha. Para proteger las placas de su nueva parrilla durante el trans-

porte, se cubrió la superficie con una capa de aceite apto para alimentos antes del envío. Este aceite es inofensivo, pero debe eliminarse antes de comenzar a usarlo. Para retirar, precalienta la parrilla hasta que el aceite se licue. Luego, limpia con cuidado el aceite derretido con un paño limpio y suave. Una vez que hayas eliminado todo el aceite podrás comenzar a utilizar tu parrilla.

## ESPECIFICACIONES

VOLTAJE	FRECUENCIA	POTENCIA
220-240V	50/60Hz	4.400W

## PARTES DE LA PLANCHA



1. Placa de cocción
2. Patas
3. Depósito de goteo de aceite
4. Indicador de calor (amarillo)
5. Indicador de encendido (verde)
6. Interruptor de encendido y apagado
7. Termostato
8. Reset (dispositivo de sobret temperatura)
9. Cable

**Termostato: 50-300C:** Se utiliza para configurar o ajustar la temperatura de la placa de cocción.

Los números en el dial corresponden a la temperatura de la plancha. La posición “0” está apagada.

Restablecer parte inferior (dispositivo de sobret temperatura): la energía se cortará automáticamente una vez que la temperatura supere los 350 °C.

Indicador de encendido: esta luz indica el encendido

Indicador de calor: esta luz indica que el elemento se está calentando. Una vez alcanzada la temperatura establecida, la luz se apagará.

La unidad seguirá manteniendo el calor y la temperatura con los ciclos de luz. Esta no es una luz indicadora de encendido.

Bandeja de goteo. Un recipiente que recoge grasa, aceite y líquido de la placa inferior de la

parrilla. Es extraíble para drenar y limpiar.

Interruptor de encendido y apagado: encienda la alimentación, el indicador de alimentación “luz verde” estará encendido.

### **CÓMO USARLO**

1. Conecte el cable de alimentación al tomacorriente apropiado.
2. Encienda el interruptor de encendido. La luz roja “Encendido” se iluminará.
3. Ajuste la temperatura deseada girando el mando giratorio de temperatura en el sentido de las agujas del reloj.
4. El elemento calefactor comenzará a calentarse y se iluminará la luz amarilla “Calefacción”.
5. Cuando la temperatura alcance el ajuste deseado, la luz amarilla “Calefacción” se encenderá y apagará con el elemento calefactor para mantener la temperatura establecida.
6. Para obtener mejores resultados, permita 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 “Apagado” para apagar la luz amarilla “Calefacción” y el elemento calefactor.
8. Apague el interruptor de alimentación y la luz verde “Encendido” se apagará.

### **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

Desconecte la máquina antes de limpiarla y déjela enfriar.

Desenchufe la unidad.

Utilice únicamente una toalla húmeda con un limpiador no corrosivo. No sumergir ni enjuagar con agua.

Limpie la superficie exterior para eliminar la suciedad.

Almacenar 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**

\*Evitar que entre agua y otros líquidos al interior del equipo.

\*El líquido dentro del equipo podría provocar una descarga eléctrica.

\*No rocíe la unidad ni los controles con agua ni 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 calientes, líquidos o superficies calentadoras mientras el equipo se esté calentando o funcionando.

\* Las superficies y los alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de entregarlas.

\* No deje caer ni derrame agua en la superficie de cocción, ya que puede rociar o salpicar.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
La luz indicadora no se enciende y la unidad no calienta.	Conecte la unidad.
El indicador de calefacción no está encendido. La temperatura no aumenta.	Apriete ambos lados del calentador eléctrico. Reemplace el tubo calefactor eléctrico.
El indicador de encendido está encendido pero no se alcanza la temperatura deseada.	Reemplace el control del termostato.
El control de temperatura es normal pero el indicador no está encendido	Reemplace el indicador.
El indicador de temperatura está encendido, pero el tubo calentador no está caliente.	Restablezca el botón de protección contra sobrecalentamiento manualmente en la parte inferior de la caja eléctrica
No se puede controlar la temperatura	Reemplace el limitador de temperatura/botón de reposo.

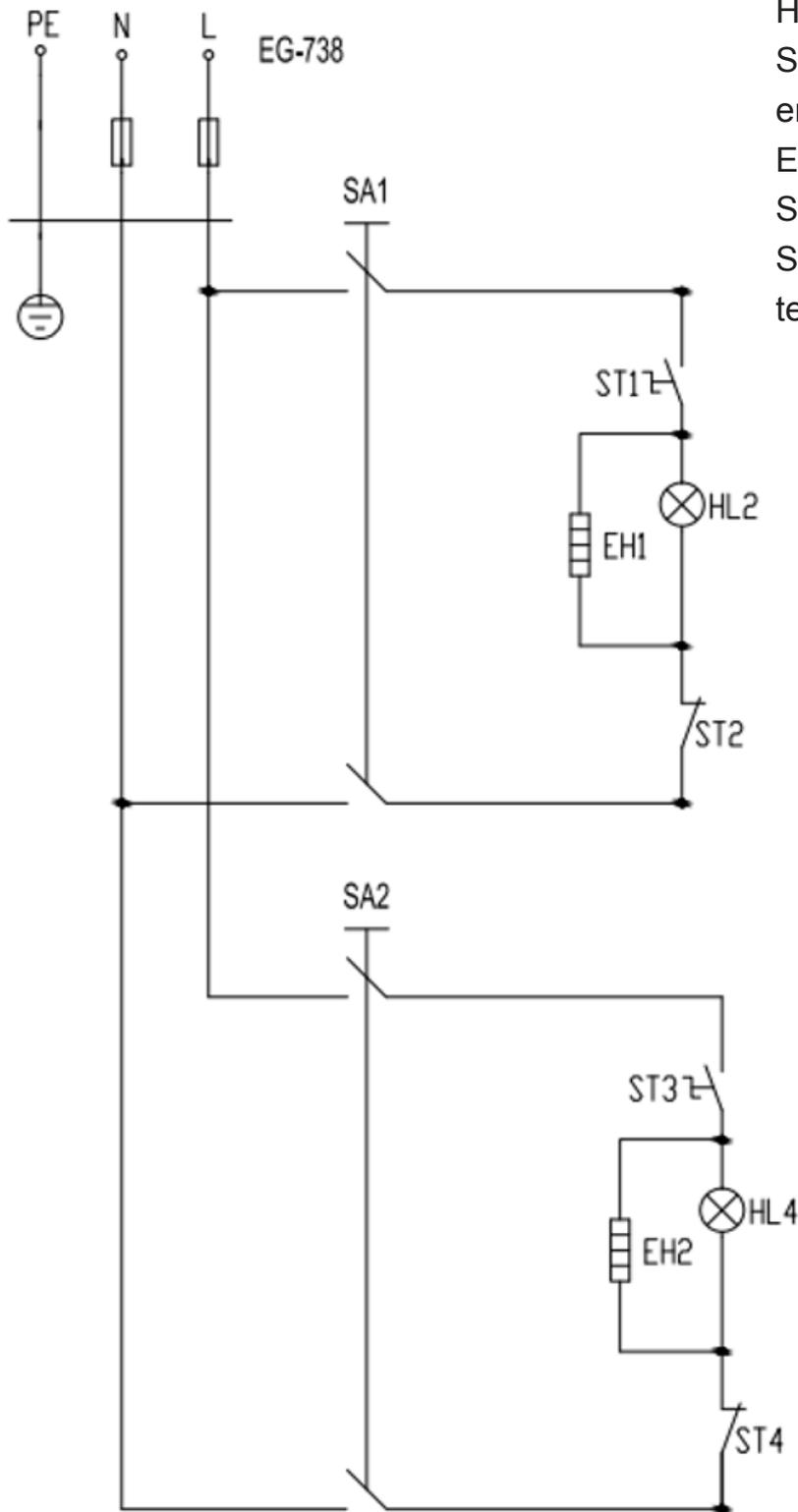
No utilice la máquina si ocurre cualquiera de las situaciones anteriores. Cualquier corrección de solución de problemas debe ser realizada por un técnico cualificado.

### CHEQUEO DIARIO

Antes de usar la máquina, inspeccione visualmente si hay signos de daños o cable de alimentación deshilachado. Asegúrese de que la máquina esté sobre una encimera nivelada. Después de encenderlo, verifique si hay algo inusual antes de usarlo. Inspeccione la máquina todos los días antes de usarla. Si tiene alguna duda sobre el funcionamiento, no lo utilice.

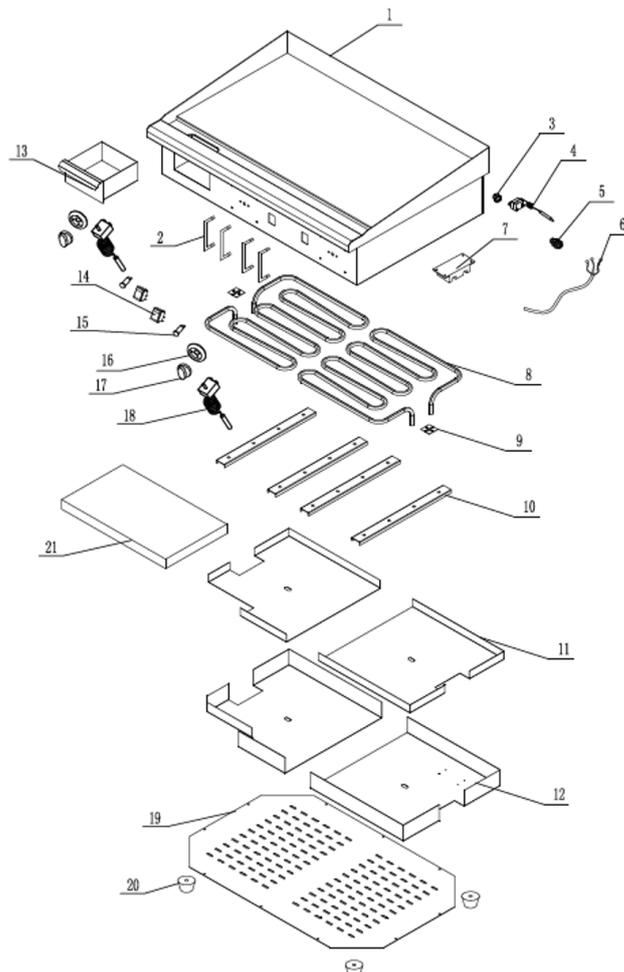
\* Este manual puede estar sujeto a cambios sin previo aviso.

# DIAGRAMA



HL2-HL4: Indicador de calor  
 SA1-SA2: interruptor de encendido y apagado  
 EH1-EH2: Calentador  
 ST1-ST3: Termostato  
 ST2-ST4: Limitador de temperatura

Nº	Item	QTY
1	CUERPO DE LA MÁQUINA	1
2	BARRA GUARDIA	4
3	PERILLA LIMITADORA DE TEMPERATURA	2
4	PERILLA LIMITADORA DE TEMPERATURA	2
5	ARMARIO CABLES	1
6	CABLES	1
7	TERMINAL	1
8	CALENTADOR	2
9	PLACA DE Sonda TÉRMICA	2
10	PLACA CALEFACTORA	4
11	PLACA CALEFACTORA	2
12	PLACA AISLANTE	2
13	BANDEJA DE GOTEO DE ACEITE	1
14	INTERRUPTOR ENCENDIDO APAGADO	2
15	INDICADOR DE CALOR	2
16	ESFERA DEL TERMOSTATO	2
17	PERILLA DEL TERMOSTATO	2
18	TERMOSTATO	2
19	PLACA INFERIOR	1
20	PATAS	4
21	PLACA AISLANTE	1



## NOTA

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas o sensoriales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad, los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.



### **“ELIMINACION DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS POR PARTE DE USUARIOS PARTICULARES EN LA UNIÓN EUROPEA”**

Este símbolo en el producto o en su envase indica que no debe eliminarse junto con los desperdicios generales de casa. Es responsabilidad del usuario eliminar los residuos de este tipo, depositándolos en un “punto limpio” para el reciclado de residuos eléctricos y electrónicos. La recogida y el reciclado selectivos de los residuos de aparatos eléctricos en el momento de su eliminación contribuirán a conservar los recursos naturales y a garantizar el reciclado de estos residuos de forma que se proteja el medio ambiente y la salud. Para obtener más información sobre los puntos de recogida de residuos eléctricos y electrónicos para reciclado, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con el establecimiento en el que adquirió el producto.

Importado por: A38021770

Made in P.R.C.

Fabricado por: GFE CO., LTD

