






MANUAL DE USUARIO

MODELO: PPME-1
MODELO: PPME-2
MODELO: PPME-3

 LEA ESTE MANUAL ANTES DE USAR EL PRODUCTO



PLANCHA PANINI
PPME-1
PPME-2
PPME-3

PRODUCTO IMPORTADO POR:
MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA S.A DE C.V
 HENRY FORD 257-H, BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX
 55.5517.4771 | 55.55739.3423



-  AHORRO DE ENERGÍA
-  CONTROL DE TEMPERATURA
-  TIMER INCLUIDO

PLANCHA PANINI



Este equipo se utiliza principalmente para asar y preparar alimentos, ideal para su uso en hoteles, restaurantes, cocinas o comedores industriales, bares, cafeterías y diversos comercios alimenticios.

1. Características:

1. La placa superior e inferior del molde no se adhiere a la comida y es fácil de limpiar.
2. Diseñado con un control de temperatura ajustable y un timer que te ayudará a cuidar la cocción de tus alimentos.

2. Guía de soluciones:

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
1.Power on, control de temperatura giratorio, luz indicadora de calor, aumento de temperatura no puede ser controlado.	Fallo del termostato.	Reemplace el termostato.
2.La calefacción es normal, pero la luz indicadora no se enciende.	Daños leves.	Reemplace el indicador.
3.La luz indicadora de alimentación de conexión no se enciende ni se calienta.	1.La potencia no es normal, no hay potencia. 2.Apague el fusible. 3.Revise su instalación eléctrica.	1 .Compruebe la fuente de alimentación y los cables para que la energía se suministre normalmente. 2.Reemplace el fusible.

Esta guía es solo para referencia, si ocurre una falla, debe dejar de usar el equipo inmediatamente para posteriormente ser inspeccionado y reparado por técnicos profesionales lo antes posible.

GARANTÍA

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de **1 AÑO** este producto en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o funcionamiento en uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.

Las partes eléctricas cuentan con garantía de 30 días a partir de recibido el equipo.

Incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, y la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación.

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del equipo.

2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.

3. El equipo deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo.

Esta póliza de garantía quedará sin efectividad en:

- a) Cuando el equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales ó carga excesiva de trabajo.
- b) Cuando el equipo no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
- c) Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.
- d) El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- e) Manipulación incorrecta o negligente.

4. Las garantías se harán efectivas directamente en nuestras instalaciones o en los centros de servicio autorizados.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado, seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación y la autorización expresa del consumidor.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR

PRODUCTO: _____

MARCA: _____

MODELO: _____

SERIE: _____

FECHA DE VENTA: _____

¡Bienvenido a comprar y usar la plancha panini!

Para aprovechar al máximo el rendimiento del equipo y reducir daños innecesarios, lea cuidadosamente las instrucciones antes de usar el equipo y guárdelas para referencias futuras.

Este equipo no está destinado para utilizarse por personas cuya experiencia o conocimiento no sea el adecuado, a menos que dichas personas reciban supervisión o capacitación para el funcionamiento del equipo por una persona responsable de su seguridad.

Si el cordón de alimentación está dañado, este debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un accidente.

**¡Advertencia!**

1. Cualquier modificación, así como la instalación, ajuste, reparación o mantenimiento inadecuado, puede resultar en daños en el equipo o lesiones físicas.
2. Para su seguridad, no almacene ni utilice este equipo cerca de gases, líquidos, materiales inflamables o explosivos.
3. El equipo debe estar debidamente conectado para garantizar su seguridad.

Este equipo destaca por su estilo innovador y moderno, presenta una estructura bien diseñada y equilibrada que garantiza estabilidad y funcionalidad.

Su funcionamiento es sencillo y cómodo, una experiencia única. Además, está fabricado con materiales duraderos, asegurando una larga vida útil, y su mantenimiento es fácil.

4 | 5. Parámetros técnicos:

Modelo	PPME-1	PPME-2	PPME-3
Volt	120V/60Hz	120V/60Hz	120V/60Hz
Potencia	1.7 KW	1.7 KW	1.7 + 1.7 KW
Termostato	1	1	2
Temperatura	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C
Dimensiones	310x385x310 mm	435x385x310 mm	570x385x310 mm

6. Transporte y almacenamiento:

1. Durante el transporte, el equipo debe ser manipulado con cuidado para evitar vibraciones violentas.
2. Si el equipo está embalado, no debe almacenarse al aire libre.
3. Debe colocarse en un almacén bien ventilado y libre de gases corrosivos.
4. Cuando se requiera almacenamiento temporal al aire libre, se deben tomar medidas para evitar daños en la intemperie.

PRECAUCIONES

1. La entrada de energía del equipo debe ser la misma que la energía de alimentación requerida.
2. El usuario necesita instalar el equipo adecuadamente cerca del interruptor y el enchufe de tres pines.
3. Antes de usar, compruebe si todo el cableado está suelto, el voltaje es normal y la conexión a tierra es segura y confiable.
4. Al limpiar, es necesario cortar el suministro de energía y con cuidado limpiar con una toalla húmeda utilizando un detergente no corrosivo el área deseada. Por ningún motivo rocíe agua directamente al equipo.

5. El rango de ajuste de la temperatura del equipo está entre 50 y 300 °C, se recomienda que la temperatura normal de uso sea de 200 a 250 °C.

6. No se puede instalar cerca de artículos inflamables, la temperatura ambiente es inferior a 45 °C y la humedad relativa es inferior al 85%.

INSTRUCCIONES



¡Advertencia!



- Este producto es un equipo comercial y debe ser operado por un cocinero entrenado.
- Al limpiar, no use agua directamente sobre el producto.
- No golpee el equipo ni coloque objetos pesados sobre él. La manipulación indebida puede causar daños.
- Las altas temperaturas pueden causar quemaduras. Durante y después del trabajo, no toque directamente el equipo con las manos.
- Está prohibido el uso de objetos duros y afilados que dañen la plancha y el panel de control.
- Desconecte el equipo después de la jornada de trabajo.

1. Conecte la fuente de alimentación, el indicador verde prende cuando ya está disponible la corriente de la plancha.

2. Gire el termostato en el sentido de las agujas del reloj para establecer la temperatura requerida para calentar.

Cuando se enciende la luz indicadora amarilla, significa que el calentador ha comenzado a calentarse y las placas del molde superior e inferior se están calentando.

6

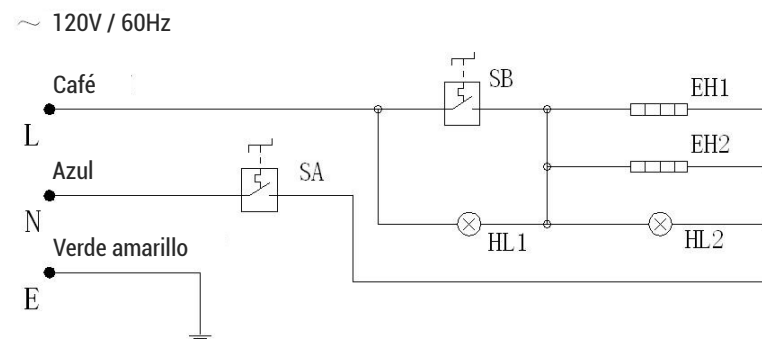
3. Los usuarios pueden ajustar adecuadamente la temperatura de los diferentes tipos de alimentos entre 180-250 °C. El tiempo requerido para encender la temperatura de la plancha desde 250 °C se alcanza aproximadamente en 8 minutos.

4. Cuando la temperatura alcanza los 250 °C, suba a la posición apropiada en la hoja de gastos mediante la manija de operación.

5. Cuando la temperatura alcanza el valor establecido, el termostato cortará automáticamente la fuente de alimentación y el indicador se mantendrá en la luz amarilla.

Posteriormente, la luz verde se encenderá y la resistencia se pausará para preparar el siguiente ciclo de calor.

3. Esquema eléctrico:



3

Al finalizar su uso, la perilla del termostato debe girarse a la posición antihoraria, luego desenchufar y cortar la alimentación de energía.

4. Limpieza y mantenimiento:

1. Antes de limpiar, apague el equipo para evitar accidentes.
2. Después de un día de trabajo, use detergente no corrosivo para limpiar con una toalla húmeda la superficie de la bandeja de la plancha y el cable de alimentación.
3. Nunca enjuague directamente con agua, puede dañar el rendimiento eléctrico y causar accidentes.
4. Si no utiliza el equipo por un tiempo prolongado, el termostato y el interruptor de alimentación se deben apagar.
5. Cuando no se usa durante mucho tiempo, el equipo debe limpiarse y almacenarse en un depósito bien ventilado y no corrosivo.