Operator's Manual

Panini Sandwich Grills

Thank you for purchasing this Vollrath® product! Save this manual for reference and the packaging in case shipping is necessary.



Single



Double



Super-Size

Item	Model	Description
PSG4-SG120	TS17001	Single Cast-Iron, Grooved Plate*
PSG4-SG120-C	TS17001-C	Single Cast-Iron, Grooved Plate**
PSG4-SF120	TS17011	Single Cast-Iron, Flat Plate*
PSG4-SF120-C	TS17011-C	Single Cast-Iron, Flat Plate**
PSG4-DG208240	TS18002	Double Cast-Iron, Grooved Plate*
PSG4-DG208240-C	TS18002-C	Double Cast-Iron, Grooved Plate**
PSG4-DF208240	TS18012	Double Cast-Iron, Flat Plate*
PSG4-DF208240-C	TS18012-C	Double Cast-Iron, Flat Plate**
PSG4-SSF120	TS17021	Super-Size Aluminum, Flat Plate*
PSG4-SSF120-C	TS17021-C	Super-Size Aluminum, Flat Plate**

*US Only

**US and Canada

SAFETY PRECAUTIONS

To help ensure safe use, please read and fully understand this manual and all safety messages before operation!

⚠ WARNING

Warning indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

⚠ CAUTION

Caution indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

NOTICE: Addresses practices not related to physical injury.

To reduce risk of injury or damage to the unit:

- Use only grounded electrical outlets matching the nameplate-rated voltage.
- Unit must be installed by a qualified person in accordance with local codes and ordinances.
- Use unit in a flat, level position.
- Do not use an extension cord with this unit. Do not plug this unit into a power strip or multi-outlet power cord.
- Before cleaning or moving, turn the unit off, allow it to cool, and unplug it.
- Do not spray controls or outside of unit with liquids or cleaning agents.
- Do not clean the unit with steel wool.
- Keep unit and power cord away from open flames, electric burners, or excessive heat.
- Do not operate unattended.
- Do not operate in public areas and/or around children.
- Do not operate if damaged or malfunctioning in any way.
- Unit may be hot even when the Ready Light is not on.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, service agent or a qualified person in order to avoid a hazard.

FUNCTION AND PURPOSE

This unit is intended to contact-grill foods in commercial foodservice operations only. It is not intended for household, industrial, or laboratory use.

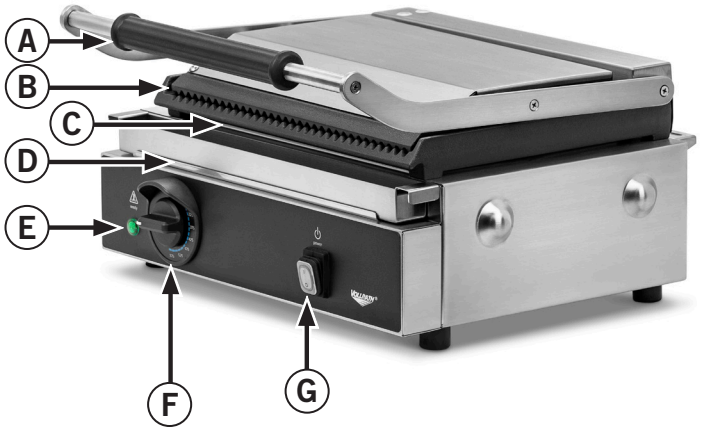
This sandwich grill is a medium-duty appliance capable of a wide variety of applications. The temperature is thermostatically controlled to a range between 125 °F (52 °C) — 575 °F (300 °C) for single and dual models and 125 °F (52 °C) — 500 °F (260 °C) for the super-size model. A Ready Light adjacent to the Thermostat Control Dial indicates when the plates have reached the set temperature.

UNPACKING AND INITIAL SETUP

When no longer needed, dispose of all packaging and materials in an environmentally responsible manner.

1. Remove packing material, tape, and protective plastic.
2. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.
3. Wash grill plates to remove machine oil from manufacturing. See Cleaning Section.
4. Place the unit in desired location.
5. To avoid damage, only plug unit into a properly grounded electrical supply matching the nameplate voltage.
6. For cast-iron models only — season the grill plates.
   A. Rub cooking oil into plates with a clean, lint-free cloth.
   B. Heat grill to 400 °F (204 °C) and maintain temperature for 10–15 minutes; it is normal for the plates to smoke.
   C. Allow grill to cool completely, then use a clean, lint-free cloth to remove excess oil.
   D. Repeat the process at least once more.

FEATURES AND CONTROLS





A. Handle — used to raise and lower the top grill plate.
B. Top Grill Plate — cooks food with a heating element.
C. Bottom Grill Plate — cooks food with a heating element.
D. Drip Tray — collects grease and oil under the grill plate.
E. Ready Light — glows when surface reaches set temperature.
F. Temperature Control Dial — sets the temperature of the heating surface; **Stand By** is off.
G. Power Switch — turns the unit on or off.
H. Temperature Safety Switch — cuts power if unit overheats.
I. Tensioner Plugs — cover the tensioner screws.

OPERATION



⚠ WARNING

Burn Hazard.
Do not touch cookware, heating surface, food, or liquid while heating nor allow skin to come into close contact with steam.

Allow hot surfaces to cool before handling or cleaning. Do not allow water to contact the cooking surface; splattering or spraying could occur.



⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard.
Keep liquids from entering the unit; this could cause a short circuit or electrical shock. Do not spray the unit, cord, plug, or immerse the unit or components in liquid or foam.

1. Turn unit on with Power Switch.
2. Close top grill plate. Set thermostat to desired temperature. Ready Light glows when set temperature is reached.
3. Open the top plate and center food on the bottom plate.
4. Use the handle to lower the Top Grill Plate.
5. Heat for the desired length of time.
6. Raise the handle and remove the food.
7. After cooking, wipe down grill plates to remove fat, oil, and grease — and prevent carbon build-up.

CLEANING / MAINTENANCE



⚠ WARNING

Burn Hazard.
Do not touch cookware, heating surface, food, or liquid while heating nor allow skin to come into close contact with steam.

Allow hot surfaces to cool before handling or cleaning. Do not allow water to contact the cooking surface; splattering or spraying could occur.



⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard.
Keep liquids from entering the unit; this could cause a short circuit or electrical shock. Do not spray the unit, cord, plug, or immerse the unit or components in liquid or foam.

Cleaning

NOTICE: Do not clean the unit with steel wool.

To maintain appearance and increase service life, clean unit daily.

1. Turn unit off with the Power Switch.
2. Unplug unit and allow it to cool completely.
3. Wipe grease or oil into the drip tray.
4. Cast-iron models only — use included brush to scrub grill plates.
5. Dip a cloth or sponge in soapy water and wipe unit and plates.
6. Rinse and dry thoroughly.
7. Cast-iron models only — if necessary, season plates per Unpacking and Initial Setup.
8. Empty and clean the drip tray.

Maintenance

In time, the Top Grill plate will lower due to wear on the Tensioner. To adjust:

1. Turn Power Switch off and allow unit to cool completely.
2. Remove silicone Tensioner Plugs (I) from screw holes.
3. While testing Top Griddle Plate movement, adjust Tensioner Screws with an M5 Allen wrench until desired tension is reached.
4. Replace Tensioner Plugs by pushing them back into screw holes.

TROUBLESHOOTING

Problem	Potential Cause	Course of Action
Ready Light does not illuminate when Temperature Control Dial is set to standby.	Unit is not plugged in.	Plug unit in.
	The Temperature Safety Switch is tripped.	Reset the Temperature Safety Switch per the instructions below.
	Ready Light malfunctioned.	Contact Vollrath Technical Services.
Grill plates do not get hot.	Voltage from power source (wall outlet) is low or zero.	Verify voltage matches nameplate rating. If not, have qualified personnel correct power problem.
	Heating element is faulty.	Contact Vollrath Technical Services.
Grill suddenly stops working.	The Temperature Safety Switch may have activated.	Reset Temperature Safety Switch per the instructions below.
Top plate does not hold itself up, or is hard to move up/down.	Tensioner is improperly adjusted.	See Tensioner adjustment in preceding maintenance section.

TEMPERATURE SAFETY SWITCH

This sandwich grill is equipped with a safety feature that shuts off power to the grill if the unit overheats. If the Temperature Safety Switch is activated:

1. Determine the caused of activation and correct it.
2. Allow the unit to cool.
3. Remove the cover from the switch on the back of the grill. Press and release the switch reset button. Replace the cover.
4. Contact Vollrath Technical Services if switch activation continues.



Temperature Safety Services Switch Cover

SERVICE AND REPAIR

Serviceable parts are available on vollrathfoodservice.com. To avoid serious injury or damage, never attempt to repair the unit or replace a damaged power cord yourself. Do not send units directly to The Vollrath Company LLC. Please contact Vollrath Technical Services for instructions. When contacting Vollrath Technical Services, please be ready with the item number, model number (if applicable), serial number, and proof of purchase showing the date the unit was purchased.

WARRANTY STATEMENT FOR THE VOLLRATH CO. L.L.C.

This warranty does not apply to products purchased for personal, family or household use, and The Vollrath Company LLC does not offer a written warranty to purchasers for such uses. The Vollrath Company LLC warrants the products it manufactures or distributes against defects in materials and workmanship as specifically described in our full warranty statement. In all cases, the warranty runs from the date of the end user's original purchase date found on the receipt. Any damages from improper use, abuse, modification, or damage resulting from improper packaging during return shipment for warranty repair will not be covered under warranty. For complete warranty information, product registration, and new product announcements, visit vollrathfoodservice.com.

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 USA
Main Tel: 800-319-9549 or 920-457-4851
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services: techservicereps@vollrathco.com
vollrathfoodservice.com

Pujadas Vollrath of China
Ctra. de Castanyet, Vollrath Shanghai Trading 132
P.O. Box 121 Limited
17430 Santa Coloma de Farners 23A
Time Square Plaza | 500
(Girona) – Spain Zhang Yang Road
Tel. +34 972 84 32 01 Pudong, Shanghai 200122
info@pujadas.es Tel: 86-21-5589580

Vollrath de Mexico S. de R.L.
de C.V. Periferico Sur No.
7980 Edificio 4-E Col. Santa
Maria Tequepexpan 45600
Tlaquepaque, Jalisco | Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768

© 2023 The Vollrath Company L.L.C.

MANUAL DEL OPERADOR

Prensas para sándwiches panini

¡Gracias por comprar este producto Vollrath®! Guarde este manual para referencia y conserve el embalado en caso de que sea necesario realizar un envío.



Simple



Doble



Tamaño Super

Artículo	Modelo	Descripción
PSG4-SG120	TS17001	Placa ranurada simple de hierro fundido*
PSG4-SG120-C	TS17001-C	Placa ranurada simple de hierro fundido**
PSG4-SF120	TS17011	Placa plana simple de hierro fundido*
PSG4-SF120-C	TS17011-C	Placa plana simple de hierro fundido**
PSG4-DG208240	TS18002	Placa ranurada doble de hierro fundido*
PSG4-DG208240-C	TS18002-C	Placa ranurada doble de hierro fundido**
PSG4-DF208240	TS18012	Placa plana doble de hierro fundido*
PSG4-DF208240-C	TS18012-C	Placa plana doble de hierro fundido**
PSG4-SSF120	TS17021	Placa plana de aluminio tamaño Super*
PSG4-SSF120-C	TS17021-C	Placa plana de aluminio tamaño Super**

*EE. UU. solamente

**EE. UU. y Canadá

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para ayudar a garantizar un uso seguro, lea y comprenda completamente este manual y todos los mensajes de seguridad antes de la operación.

⚠ ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría provocar lesiones graves o letales.

⚠ PRECAUCIÓN

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría provocar lesiones leves o moderadas.

AVISO: Aborda las prácticas no relacionadas con lesiones personales.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños a la unidad:

- Use solo tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
- La unidad debe ser instalada por personal calificado en cumplimento con los códigos y ordenanzas locales.
- Use la unidad en posición plana y nivelada.
- No use un cable de extensión con esta unidad. No enchufe esta unidad en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
- Antes de limpiar o trasladar la unidad, apáguela, deje que se enfríe y desenchúfela.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa de la unidad.
- No limpie la unidad con lana de acero.
- Mantenga la unidad y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No la deje funcionando sola.
- No opere la unidad en áreas públicas ni cerca de los niños.
- No la opere si está dañada o si funciona defectuosamente de algún modo.
- La unidad puede estar caliente a pesar de que la luz de "listo" esté apagada.
- Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un agente de servicio o una persona calificada para evitar un peligro.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Esta unidad está exclusivamente diseñada para asar los alimentos por contacto en operaciones comerciales de servicio de comidas. No está diseñada para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

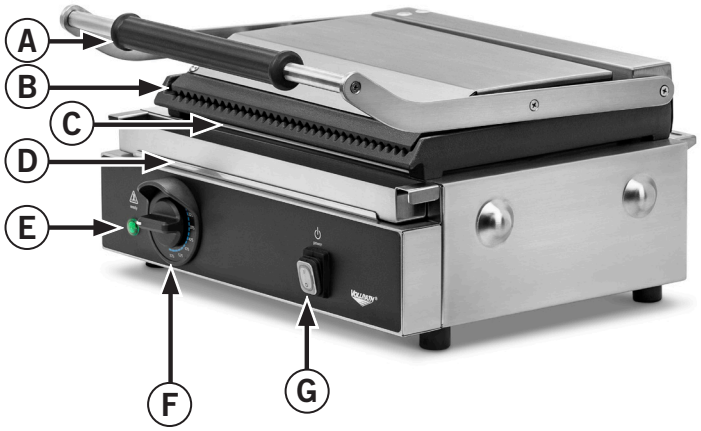
Esta prensa para sándwiches es un artefacto de servicio mediano apto para una amplia variedad de tareas. La temperatura se controla termostáticamente en un intervalo de 125 °F (52 °C) - 575 °F
(300 °C) para los modelos simple y doble, y de 125 °F (52 °C) - 500 °F (260 °C) para el modelo tamaño Super. Una luz de "listo" junto al selector del control de termostato indica cuando las placas han alcanzado la temperatura fijada.

DESEMBALADO DEL EQUIPO Y CONFIGURACIÓN INICIAL

Cuando ya no los necesite, deseche todos los materiales de embalado de una manera ambientalmente responsable.

1. Retire el material y la cinta de embalado, así como el plástico protector.
2. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.
3. Lave las placas de la prensa para eliminar el aceite proveniente de la fabricación de la máquina. Consulte la sección Limpieza.
4. Coloque la unidad en la ubicación deseada.
5. Para evitar daños, enchúfela solamente en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
6. Para modelos de hierro fundido solamente - sazone las placas de la prensa.
    A. Frote las placas con aceite de cocina con un paño limpio y sin pelusas.
    B. Caliente la prensa a 400 °F (204 °C) y mantenga la temperatura durante 10 a 15 minutos; es normal que las placas humeen.
    C. Deje que la prensa se enfríe por completo y, a continuación, use un paño limpio y sin pelusas para eliminar el exceso de aceite.
    D. Repita el proceso al menos una vez más.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES





A. Mango - se usa para subir y bajar la placa superior de la prensa.

B. Placa superior de la prensa - cocina alimentos con un elemento calefactor.

C. Placa inferior de la prensa - cocina alimentos con un elemento calefactor.

D. Bandeja de goteo - recoge la grasa y el aceite debajo de la placa de la prensa.

E. Luz de "listo" - se ilumina cuando la superficie alcanza la temperatura fijada.

F. Selector del control de temperatura - fija la temperatura de la superficie de calentamiento; el modo de espera (**Stand By)** está apagado.

G. Interruptor de encendido - enciende o apaga la unidad.

H. Interruptor de seguridad de temperatura - corta el suministro si la unidad se sobrecalienta.

I. Tapones del tensor - cubren los tornillos del tensor.

FUNCIONAMIENTO



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras.
No toque la olla/fuente, la superficie de calentamiento, los alimentos ni el líquido mientras esté cocinando, ni permita que la piel entre en contacto estrecho con el vapor.

Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas o limpiarlas. No permita que el agua entre en contacto con la superficie de cocción, ya que podrían producirse salpicaduras o rociado.



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.
Evite que entren líquidos en la unidad, ya que podrían provocar un cortocircuito o una descarga eléctrica. No rocíe la unidad, el cable, el enchufe ni sumerja la unidad o sus componentes en líquido o espuma.

1. Prenda la unidad con el interruptor de encendido.
2. Cierre la placa superior de la prensa. Fije el termostato a la temperatura deseada. La luz de "listo" se ilumina cuando se alcanza la temperatura fijada.
3. Abra la placa superior y centre los alimentos en la placa inferior.
4. Utilice el mango para bajar la placa superior de la prensa.
5. Caliente durante el tiempo deseado.
6. Suba el mango y retire los alimentos.
7. Después de cocinar, limpie las placas de la prensa para eliminar la grasa, el aceite y la manteca, y evitar la acumulación de carbón.

LIMPIEZA/MANTENIMIENTO



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras.
No toque la olla/fuente, la superficie de calentamiento, los alimentos ni el líquido mientras esté cocinando, ni permita que la piel entre en contacto estrecho con el vapor.

Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas o limpiarlas. No permita que el agua entre en contacto con la superficie de cocción, ya que podrían producirse salpicaduras o rociado.



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.
Evite que entren líquidos en la unidad, ya que podrían provocar un cortocircuito o una descarga eléctrica. No rocíe la unidad, el cable, el enchufe ni sumerja la unidad o sus componentes en líquido o espuma.

Limpieza

AVISO: No limpie la unidad con lana de acero.

Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente la unidad.

1. Apague la unidad con el interruptor de encendido.
2. Desenchúfela y deje que se enfríe por completo.
3. Use un paño para conducir la grasa o el aceite al interior de la bandeja de goteo.
4. Modelos de hierro fundido solamente - utilice el cepillo que se incluye para limpiar las placas de la prensa.
5. Sumerja un paño o una esponja en agua jabonosa y limpie la unidad y las placas.
6. Enjuáguelas y séquelas completamente.
7. Modelos de hierro fundido solamente - si es necesario, sazone las placas según se indica en las secciones de desembalado y configuración inicial.
8. Vacíe y limpie la bandeja de goteo.

Mantenimiento

Con el tiempo, la placa superior de la prensa bajará debido al desgaste del tensor. Para ajustarla:

1. Apague la unidad y deje que se enfríe completamente.
2. Retire de los orificios de los tornillos los tapones de silicona del tensor (I).
3. Mientras prueba el movimiento de la placa superior de la prensa, ajuste los tornillos tensores con una llave Allen M5 hasta alcanzar la tensión deseada.
4. Vuelva a colocar los tapones del tensor introduciéndolos en los orificios de los tornillos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa potencial	Curso de acción
La luz de "listo" no se ilumina cuando el selector del control de temperatura está fijo en espera.	La unidad no está enchufada.	Enchúfela.
	Se activó el interruptor de seguridad de temperatura.	Reinicie el interruptor de seguridad de temperatura siguiendo las instrucciones que se indican a continuación.
	Luz de "listo" defectuosa.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
Las placas de la prensa no se calientan.	El voltaje proveniente del suministro eléctrico (tomacorriente mural) es bajo o nulo.	Verifique que el voltaje corresponda con el indicado en la placa identificatoria. Si no es así, pida a personal calificado que corrija el problema.
	Elemento calefactor defectuoso.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
La prensa deja de funcionar de repente.	Es posible que se haya activado el interruptor de seguridad de temperatura.	Reinicie el interruptor de seguridad de temperatura siguiendo las instrucciones que se indican a continuación.
La placa superior no se sostiene por sí sola, o es difícil moverla hacia arriba/abajo.	El tensor está mal ajustado.	Consulte el apartado sobre ajuste del tensor en la sección de mantenimiento anterior.

INTERRUPTOR DE SEGURIDAD DE TEMPERATURA

Esta prensa para sándwiches está equipada con una función de seguridad que corta el suministro de la prensa si la unidad se sobrecalienta. Si el interruptor de seguridad de temperatura está activado:

1. Determine la causa de la activación y corríjala.
2. Deje que la unidad se enfríe.
3. Retire la tapa del interruptor que se encuentra en la parte posterior de la prensa. Pulse y suelte el botón de reinicio del interruptor. Vuelva a colocar la tapa.
4. Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath si la activación continúa.



Tapa del interruptor para el servicio de seguridad de temperatura

SERVICIO Y REPARACIÓN

En vollrathfoodservice.com. encontrará las piezas que puedan ser reparadas. Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar la unidad ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe las unidades directamente a The Vollrath Company LLC. Pida instrucciones a los Servicios de asistencia técnica de Vollrath. Al comunicarse con los servicios, esté listo para proporcionar el número de artículo, número de modelo (si corresponde), número de serie y el comprobante de compra que muestre la fecha en que adquirió la unidad.

CLÁUSULA DE GARANTÍA DE THE VOLLRATH CO. L.L.C.

Esta garantía no se aplica a los productos adquiridos para uso personal, familiar ni doméstico, y The Vollrath Company LLC no ofrece una garantía por escrito a los compradores para dichos usos. The Vollrath Company LLC garantiza los productos que fabrica o distribuye contra defectos en materiales y fabricación, según se especifica en nuestra cláusula de garantía completa. En todos los casos, la garantía rige desde la fecha de compra original del usuario final que aparece en el recibo. La garantía no cubrirá ningún daño que resulte del uso indebido, abuso, modificación o daños causados por el embalado incorrecto durante la devolución para obtener servicio de reparación dentro del período de vigencia de la garantía. Para obtener información de garantía, inscripción de productos y anuncios de productos nuevos, visite www.vollrath.com.

The Vollrath Company, L.L.C. Sede central
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201, EE. UU.
Tel. principal: 800-319-9549 ó 920-457-4851
Fax principal: 800-752-5620 ó 920-459-6573
Servicio al cliente en Canadá: 800-695-8560

Servicios técnicos:
techservicereps@vollrathco.com
vollrathfoodservice.com

Pujadas Vollrath of China
Ctra. de Castanyet, Vollrath Shanghai Trading 132
P.O. Box 121 Limited
17430 Santa Coloma de Farners 23A
Time Square Plaza | 500
(Girona) – Spain Zhang Yang Road
Tel. +34 972 84 32 01 Pudong, Shanghai 200122
info@pujadas.es Tel.: 86-21-5589580

Vollrath de México S. de R.L.
de C.V. Periférico Sur No.
7980 Edificio 4-E Col. Santa
María Tequepexpan 45600
Tlaquepaque, Jalisco | México
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768

© 2023 The Vollrath Company L.L.C.
Núm. de pieza 2350014-1 4/24/23

MANUEL D'UTILISATION

GRILS À PANINI

Merci d’avoir acheté ce produit Vollrath®. Conservez ce manuel pour référence ultérieure et gardez l’emballage d’origine si une réexpédition s'avère nécessaire.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir une utilisation en toute sécurité, lisez attentivement ce manuel et tous les messages de sécurité avant de mettre en service l'appareil !

AVERTISSEMENT

Un message Avertissement indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, risque de se solder par la mort ou des blessures graves.

ATTENTION

Un message Attention indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères ou de gravité modérée.

AVIS : porte sur des pratiques n’entraînant pas de blessures physiques.

Pour réduire le risque de blessures corporelles et de dommages sur l'appareil :

- Utilisez l’appareil uniquement sur une prise avec terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.
- L'appareil doit être installé par un personnel qualifié conformément à toutes les réglementations locales.
- Utilisez l'appareil à l'horizontale sur une surface plane.
- N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil. Ne branchez pas cet appareil sur une barrette d'alimentation ou un cordon d'alimentation à prises multiples.
- Avant de le nettoyer ou de le déplacer, mettez l’appareil hors tension, laissez-le refroidir, et débranchez-le.
- Ne vaporisez pas les commandes ou l’extérieur de l’appareil avec des liquides ou des produits nettoyants.
- Ne nettoyez pas l'appareil à la laine d'acier.
- Tenez l'appareil et son cordon d’alimentation à l’écart des flammes nues, des brûleurs électriques, ou d’une chaleur excessive.
- N'utilisez pas l’appareil sans surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil dans des lieux publics et/ou à proximité d’enfants.
- N’utilisez pas l’appareil s’il a été endommagé ou s’il fonctionne mal.
- L’appareil risque d'être encore chaud bien que le voyant Prêt soit éteint.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l’agent de maintenance ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.



Simple



Double



Grande taille

Article	Modèle	Description
PSG4-SG120	TS17001	Simple, en fonte, plaque rainurée*
PSG4-SG120-C	TS17001-C	Simple, en fonte, plaque rainurée*
PSG4-SF120	TS17011	Simple, en fonte, plaque lisse*
PSG4-SF120-C	TS17011-C	Simple, en fonte, plaque lisse**
PSG4-DG208240	TS18002	Double, en fonte, plaque rainurée*
PSG4-DG208240-C	TS18002-C	Double, en fonte, plaque rainurée*
PSG4-DF208240	TS18012	Double, en fonte, plaque lisse*
PSG4-DF208240-C	TS18012-C	Double, en fonte, plaque lisse**
PSG4-SSF120	TS17021	Grande taille, en aluminium, plaque lisse*
PSG4-SSF120-C	TS17021-C	Grande taille, en aluminium, plaque lisse**

*États-Unis seulement

**États-Unis et Canada

FONCTION ET OBJET

Cet appareil permet de faire griller par contact les aliments dans les opérations de restauration commerciales seulement. Il n'est pas destiné à une utilisation domestique, industrielle, ou en laboratoire.

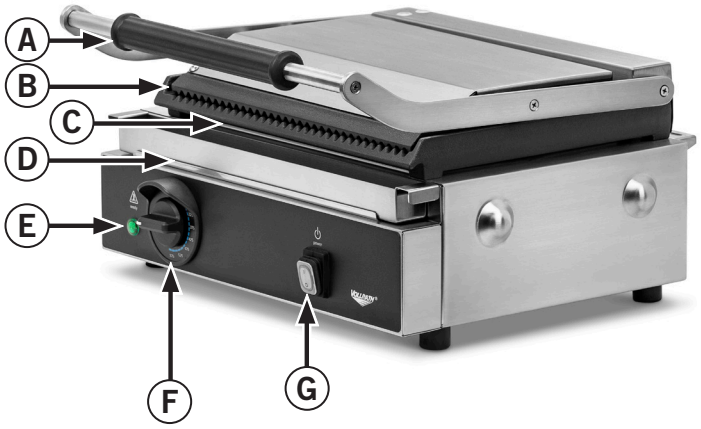
Ce gril à panini est un appareil de gamme moyenne, prévu pour une grande variété d'utilisations. La température est commandée par thermostat sur une plage de 125 °F (52 °C) — 575 °F
(300 °C) pour les modèles simples et doubles et de 125 °F (52 °C) — 500 °F (260 °C) pour le modèle de grande taille. Un voyant Prêt situé juste à côté du bouton du thermostat s'allume quand les plaques ont atteint la température de consigne.

DÉBALLAGE ET INSTALLATION INITIALE

Lorsque vous n'en avez plus besoin, jetez tout le matériel d'emballage en respectant l'environnement.

1. Retirez le matériel d’emballage, le ruban adhésif et le plastique de protection.
2. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.
3. Nettoyez les plaques du gril pour retirer l’huile déposée lors de la fabrication. Voir la section Nettoyage.
4. Placez l'appareil à l'endroit souhaité.
5. Pour éviter d’endommager l’appareil, branchez-le sur une prise électrique correctement mise à la terre correspondant à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
6. Pour les modèles en fonte uniquement — conditionnez les plaques du gril.
   A. Enduisez les plaques d’huile alimentaire à l’aide d’un chiffon propre non pelucheux.
   B. Chauffez le gril à 400 °F (204 °C) et maintenez la température pendant 10–15 minutes ; il est normal que les plaques fument.
   C. Laissez le gril refroidir complètement, puis utilisez un chiffon propre non pelucheux pour retirer l’huile en excès.
   D. Répétez l’opération au moins une fois.

FONCTIONS ET COMMANDES





A. Poignée — permet de relever et abaisser la plaque supérieure du gril.
B. Plaque supérieure du gril — chauffe les aliments avec un élément chauffant.
C. Plaque inférieure du gril — chauffe les aliments avec un élément chauffant.
D. Plateau à graisse — collecte la graisse et l'huile sous la plaque de gril.
E. Voyant Prêt — s'allume lorsque la surface atteint la température de consigne.
F. Bouton du thermostat — permet de régler la température de la surface chauffante. En position **Stand By**, l'appareil ne chauffe pas.
G. Interrupteur d’alimentation — met l’appareil sous tension ou hors tension.
H. Interrupteur de sécurité de température — coupe l’alimentation en cas de surchauffe de l’appareil.
I. Caches du dispositif de mise sous pression — couvrent les vis du dispositif de mise sous pression.

MODE D'EMPLOI



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure.
Ne touchez pas le récipient de cuisson, la surface chauffante, les aliments ou le liquide lorsque l'appareil est en marche et évitez tout contact de la peau avec la vapeur.

Laissez refroidir les surfaces chaudes avant manipulation ou nettoyage. Ne mettez pas la surface de cuisson en contact avec de l'eau afin d'éviter toute projection ou éclaboussure.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.
Évitez toute infiltration de liquides dans l'appareil ; cela pourrait provoquer un court-circuit ou une décharge électrique. Ne mettez pas l'appareil, le cordon, ou la fiche en contact avec de l'eau ou de la mousse, que ce soit par immersion ou vaporisation.

1. Mettez l'appareil sous tension avec l'interrupteur d'alimentation.
2. Abaissez la plaque supérieure du gril. Réglez le thermostat à la température souhaitée. Le voyant Prêt s'allume lorsque la température de consigne est atteinte.
3. Relevez la plaque supérieure et placez le sandwich au centre de la plaque inférieure.
4. Utilisez la poignée pour abaisser la plaque supérieure du gril.
5. Faites chauffer pendant le temps souhaité.
6. Levez la poignée et retirez le sandwich.
7. Après utilisation, nettoyez les plaques du grill pour retirer l'huile et la graisse et évitez les dépôts carbonisés.

NETTOYAGE / ENTRETIEN



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure.
Ne touchez pas le récipient de cuisson, la surface chauffante, les aliments ou le liquide lorsque l'appareil est en marche et évitez tout contact de la peau avec la vapeur.

Laissez refroidir les surfaces chaudes avant manipulation ou nettoyage. Ne laissez pas l'eau entrer en contact avec la surface de cuisson afin d'éviter toute projection ou éclaboussure.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.
Évitez toute infiltration de liquides dans l'appareil ; cela pourrait provoquer un court-circuit ou une décharge électrique. Ne mettez pas l'appareil, le cordon, ou la fiche en contact avec de l'eau ou de la mousse, que ce soit par immersion ou vaporisation.

Nettoyage

AVIS : Ne nettoyez pas l'appareil à la laine d'acier.

Pour maintenir son apparence et augmenter sa durée de service, nettoyez chaque jour l'appareil.

1. Mettez l'appareil hors tension avec l'interrupteur d'alimentation.
2. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
3. Essuyez la graisse ou l'huile du plateau à graisse.
4. Modèles en fonte uniquement — utilisez la brosse fournie pour frotter les plaques du gril.
5. Trempez un chiffon ou une éponge dans de l'eau savonneuse, et nettoyez l'appareil et les plaques.
6. Rincez et essuyez bien.
7. Modèles en fonte uniquement — si besoin, conditionnez les plaques conformément à la section Déballage et installation initiale.
8. Videz et nettoyez le plateau à graisse.

Entretien

Avec le temps, la plaque de gril supérieure risque de s'affaissea en raison de l'usure du dispositif de mise sous pression. Pour le réglage :

1. Mettez l'appareil hors tension et laissez-le refroidir complètement.
2. Retirez des logements des vis les caches en silicone du dispositif de mise sous pression (I).
3. Tout en testant le mouvement de la plaque supérieure, réglez les vis du dispositif de mise sous pression avec une clé Allen M5 jusqu'à atteindre la pression désirée.
4. Remettez en place les caches du dispositif de mise sous pression.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Mesure corrective
Le voyant Prêt ne s'allume pas lorsque le bouton du thermostat est sur Standby.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez-le.
	L'interrupteur de sécurité de température s'est déclenché.	Réarmez l'interrupteur de sécurité selon les instructions ci-dessous.
	Le voyant Prêt ne fonctionne pas.	Contactez le support technique Vollrath.
Les plaques du gril ne chauffent pas.	La tension d'alimentation (fournie par la prise murale) est faible ou nulle.	Vérifiez que la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique. Sinon, faites appel à un personnel qualifié pour régler le problème.
	L'élément chauffant est défectueux.	Contactez le support technique Vollrath.
Le gril cesse soudainement de fonctionner.	L'interrupteur de sécurité de température peut avoir été déclenché.	Réarmez l'interrupteur de sécurité selon les instructions ci-dessous.
La plaque supérieure ne reste pas en position haute ou est difficile à relever/ abaisser.	Le dispositif de mise sous pression n'est pas correctement réglé.	Voir le réglage du dispositif de mise sous pression dans la précédente section Entretien.

INTERRUPTEUR DE SÉCURITÉ DE TEMPÉRATURE

Ce gril à panini est équipé d'un dispositif de sécurité qui coupe l'alimentation l'électrique en cas de surchauffe de l'appareil.
Si l'interrupteur de sécurité de température est déclenché :

1. Déterminez la cause du déclenchement et corrigez-la.
2. Laissez refroidir l'appareil.
3. Retirez le cache de l'interrupteur à l'arrière du grill. Appuyez et relâchez le bouton de réarmement de l'interrupteur. Replacez le cache.
4. Si l'interrupteur de sécurité se déclenche à nouveau, contactez le support technique Vollrath.



Cache du thermorupteur

SAV ET RÉPARATIONS

Des pièces détachées sont disponibles sur vollrathfoodservice.com. Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer l'appareil ou de remplacer vous-même un cordon d'alimentation endommagé. N'envoyez aucun appareil directement à la Vollrath Company LLC. Pour des instructions, contactez les services techniques de Vollrath. Lorsque vous contacterez les services techniques de Vollrath, tenez-vous prêt à fournir le numéro d'article, le numéro de modèle (s'il y a lieu), le numéro de série et le justificatif d'achat indiquant la date d'achat de l'appareil.

GARANTIE DE LA VOLLRATH CO. L.L.C.

Cette garantie ne s'applique pas aux produits achetés pour un usage personnel, familial ou ménager, et la Vollrath Company LLC ne propose aucune garantie écrite aux acheteurs pour de telles utilisations. La Vollrath Company LLC garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de malfaçons, comme indiqué dans notre déclaration complète de garantie. Dans tous les cas, la garantie entre en vigueur à la date d'achat par l'utilisateur initial indiquée sur le reçu. Tous les dommages subis lors d'une utilisation impropre ou abusive, ou résultant d'une modification ou bien d'un emballage inadapté lors d'un renvoi du produit pour une réparation sous garantie ne seront pas couverts par la garantie. Pour des informations complètes sur la garantie, l'enregistrement des produits et l'annonce de nouveaux produits, consultez vollrathfoodservice.com.

The Vollrath Company, L.L.C. Siège social
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 États-Unis
Standard : 800-319-9549 ou 920-457-4851
Télécopieur : 800-752-5620 ou 920-459-6573
Service clientèle Canada : 800-695-8560

Services techniques :
techservicereps@vollrathco.com
vollrathfoodservice.com

Pujadas Vollrath of China
Ctra. de Castanyet, Vollrath Shanghai Trading 132
P.O. Box 121 Limited
17430 Santa Coloma de Farners 23A
Time Square Plaza | 500
(Girona) – Espagne Zhang Yang Road
Tel. +34 972 84 32 01 Pudong, Shanghai 200122
info@pujadas.es Tel : 86-21-5589580

Vollrath de Mexico S. de R.L.
de C.V. Periferico Sur No.
7980 Edificio 4-E Col. Santa
Maria Tequepexpan 45600
Tlaquepaque, Jalisco | Mexique
Tél. : (52) 333-133-6767
Tél. : (52) 333-133-6769
Télécopieur : (52) 333-133-6768

© 2023 The Vollrath Company L.L.C.
Réf. 2350014-1 4/24/23