



**SG811BS - Single
Sandwich Grooved Grill**



**SG811FS - Single
Sandwich Flat Grill**



**SG813BS - Double
Sandwich Grooved Grill**



**SG811ES - Panini
Grooved Grill**



**SG811EFBS - Panini
Flat Grill**

Panini / Sandwich Grill Instruction Manual

This manual contains important information regarding your Adcraft unit. Please read this manual thoroughly prior to equipment set-up, operation, and maintenance. Failure to comply with regular maintenance guidelines outlined in this manual may void the warranty.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Model SG813BS is equipped with two separate power supply cords, please plug in two power supply cords when operating, and must unplug two power supply cords during movement, testing, or repair of the product.

- Do not touch any hot surfaces.
- Do not immerse unit, cord or plug in liquid at any time.
- Unplug cord from outlet when not in use and before cleaning.
- Do not operate unattended.
- Do not use this unit for anything other than intended use.
- Do not use outdoors.
- Do not clean unit with a water stream or jet.
- Always use on a firm, dry and level surface at least 12" from walls or any other obstruction.
- Do not use if unit has a damaged cord or plug, in the event the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner.
- Keep children and animals away from unit.
- Any incorrect installation, alterations, adjustments and/or improper maintenance can lead to property loss and injury.
- All repairs should be done by authorized professionals only.
- Ensure that the designated power supply is adequate for continual usage and the voltage is correct.
- Do not jam materials or place heavy objects on grill as this may cause damage.

BEFORE FIRST USE:

In order to protect the plates of your new grill during transportation, a layer of food-safe bee's wax was coated on the surface prior to shipment. This wax is harmless but must be removed before initial use.

1. To remove, preheat the grill until the wax liquefies.
2. Next, carefully wipe away the melted wax with a clean, soft cloth.
3. Once all the wax is removed, you can begin to use your grill.

TO ADJUST HANDLES

For your convenience, the handle on this sandwich / panini grill is fully adjustable for your desired tension.

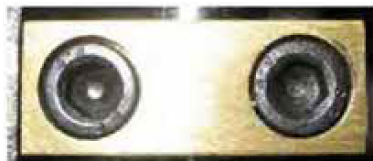
1. To adjust the tension, open the rear cover (see Figure A) with a screwdriver to expose the hex-screws.

FIGURE A



2. Using an allen wrench to adjust the screws, (see Figure B) either loosen the handle by adjusting counter-clockwise, or tighten by adjusting clockwise, as this will insure easy and comfortable use of your grill.

FIGURE B



3. If you hear any sound when you lift or lower the handle, lubricate the center hole of copper base (see Figure C) with lubricating oil.

FIGURE C



TO USE

1. Plug the power cord into the appropriately rated outlet.
2. The power light will illuminate.
3. Once desired temperature is set, the Heating Indicator will come on. Warm-up time is approximately 7-8 minutes. The Heating indicator will cycle at set temperature.
4. For normal use, the recommended temperature range is 392°F - 482°F.
5. When the surface reaches the designated temperature, lift top grill using black handle and lightly grease grill plates. Excess oil will collect in the oil collection tray. Remove food when cooked. The heaters will automatically cycle as needed.

REGULAR MAINTENANCE & CLEANING

NOTE: To maintain cleanliness and increase service life, the grills should be cleaned daily.

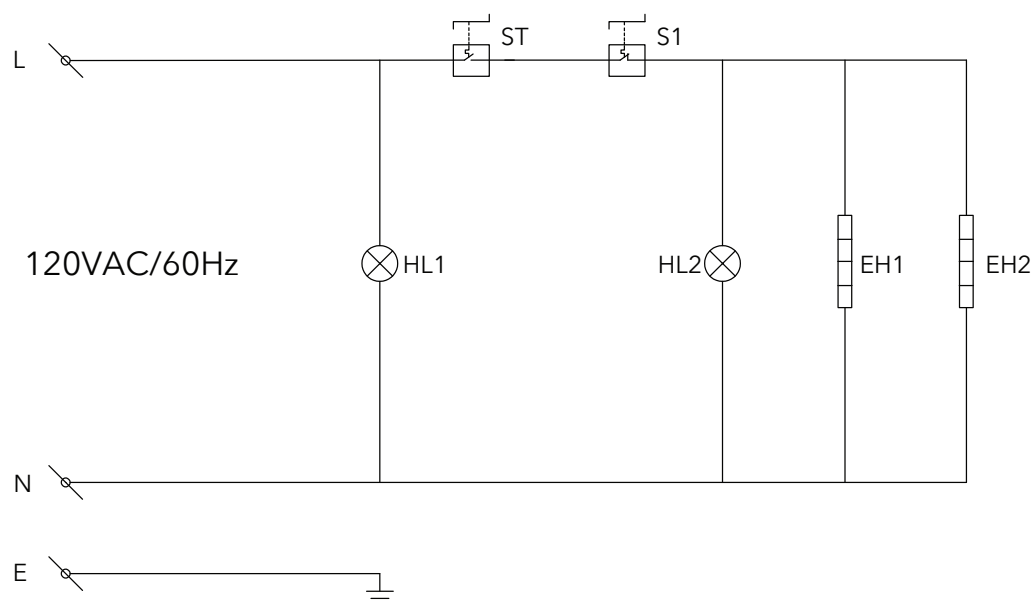
Do not immerse the grill in water or any other liquid.

1. Before cleaning or attempting to move grill, unplug and let the unit cool completely.
2. Wipe the entire unit with a clean, soft cloth until it is completely dry.
3. To avoid damage, do not use abrasive cleaners or scouring pads.
4. If soap or chemical cleaners are used, be sure they are completely rinsed away with clear water immediately after cleaning. Chemical residue could damage or corrode the surfaces of the unit.
5. Store in a dry clean area when not in use.

TROUBLESHOOTING

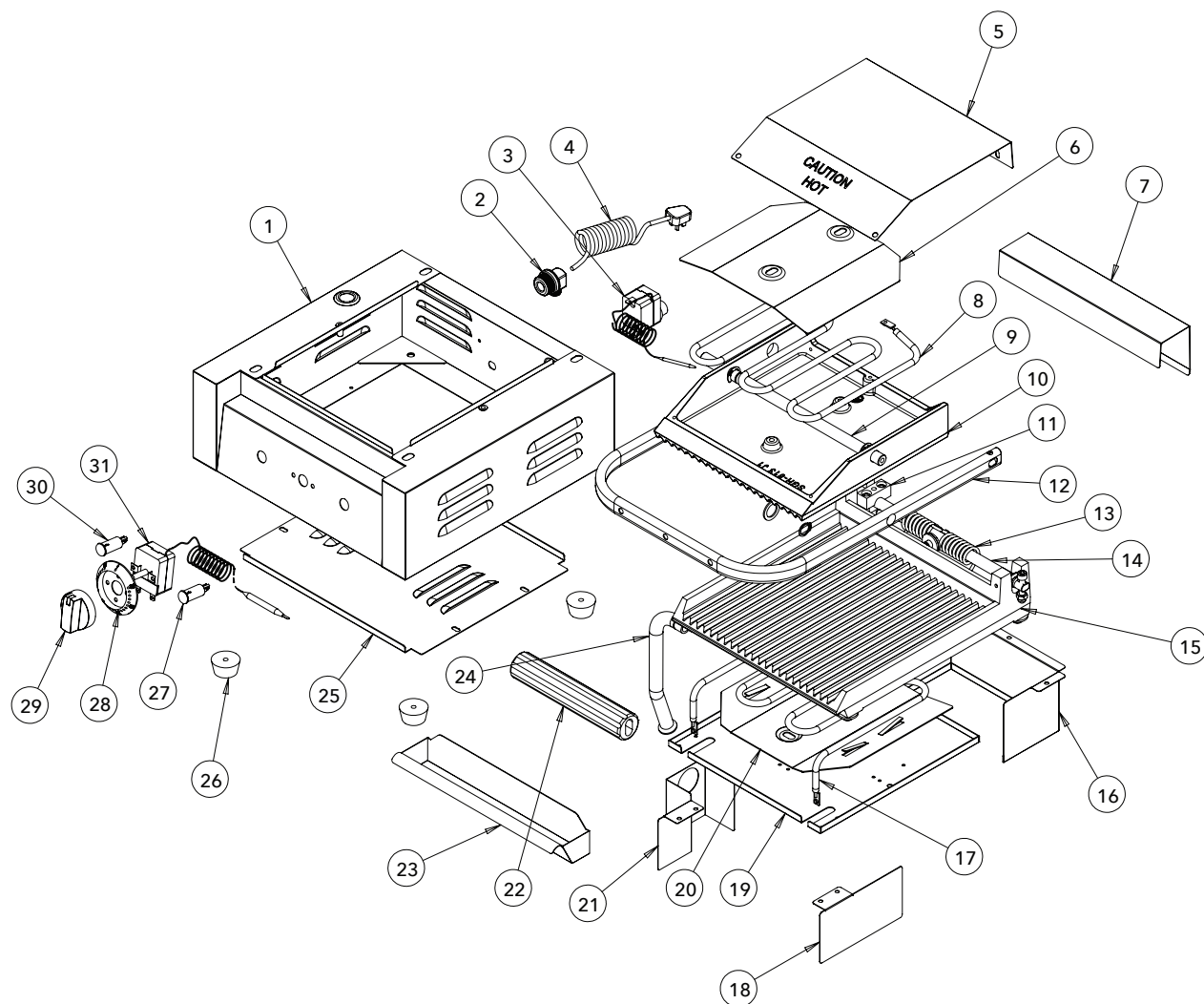
PROBLEM	SYMPTOM	SOLUTION
Grill plates do not heat even though power indicators are lit.	Defective controller. Defective heater(s).	Replace controller. Replace heater(s).
Temperature cannot be controlled	Defective temperature controller.	Replace temperature controller
Heating indicator appears normal, but power indicators are not lit.	Defective power indicator(s)	Replace power indicator(s)

CIRCUIT DIAGRAM



ID	NAME
ST	Thermostat
HL1	Power Indicator
HL2	Heating Indicator
EH1/EH2	Heating Element
S1	High Limit

SG811BS - SINGLE SANDWICH GROOVED GRILL - EXPLODED DRAWING

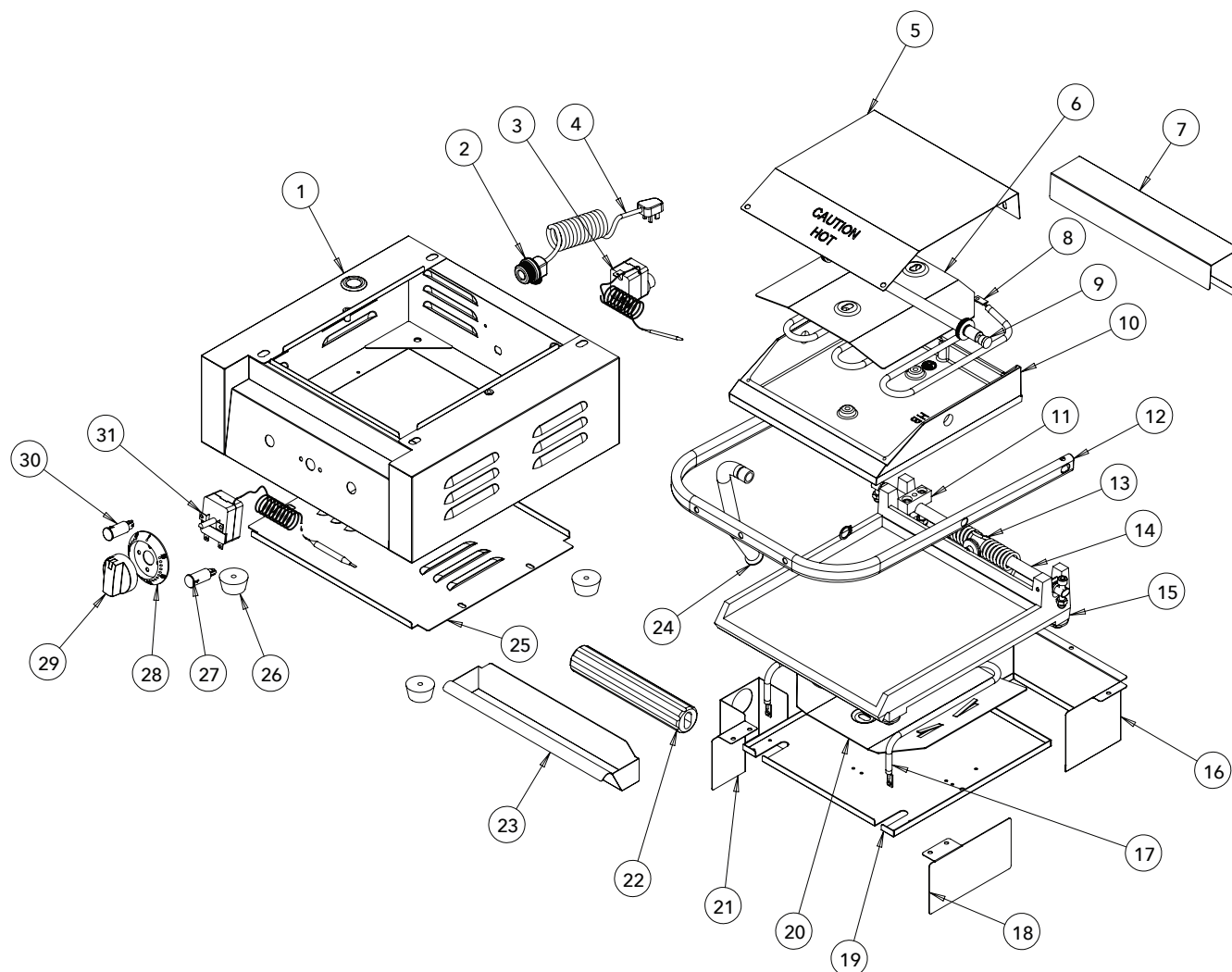


SG811BS - EXPLODED PART LIST

NO.	DESCRIPTION	QTY.
1	Coaming Plate (with 2 indicators)	1
2	Strain Relief	1
3	High-limit 221°F / 105°C	1
4	Power Cord	1
5	Top Sealing Plate	1
6	Top Heating Element Pressing Plate	1
7	Back Cover Plate	1
8	Top Heating Element	1
9	Front Shaft	1
10	Top Griddle Plate (All Grooved)	1
11	Copper Block	1
12	Frame	1
13	Spring	1
14	Back Turning Shaft	1
15	Bottom Griddle Plate (All Grooved)	1
16	Bottom Baffle Plate	1

NO.	DESCRIPTION	QTY.
17	Bottom Heating Element	1
18	Right Top Baffle Plate	1
19	Insulation Plate	1
20	Bottom Heating Element Pressing Plate	1
21	Left Top Baffle Plate	1
22	Rubber Handle	1
23	Oil Tray	1
24	Wire Tube	1
25	Bottom Sealing Plate	1
26	Rubber Foot	4
27	Yellow Indicator	1
28	Knob Base	1
29	Knob	1
30	Green Indicator	1
31	Thermostat	1

SG811FS - SINGLE SANDWICH FLAT GRILL - EXPLODED DRAWING

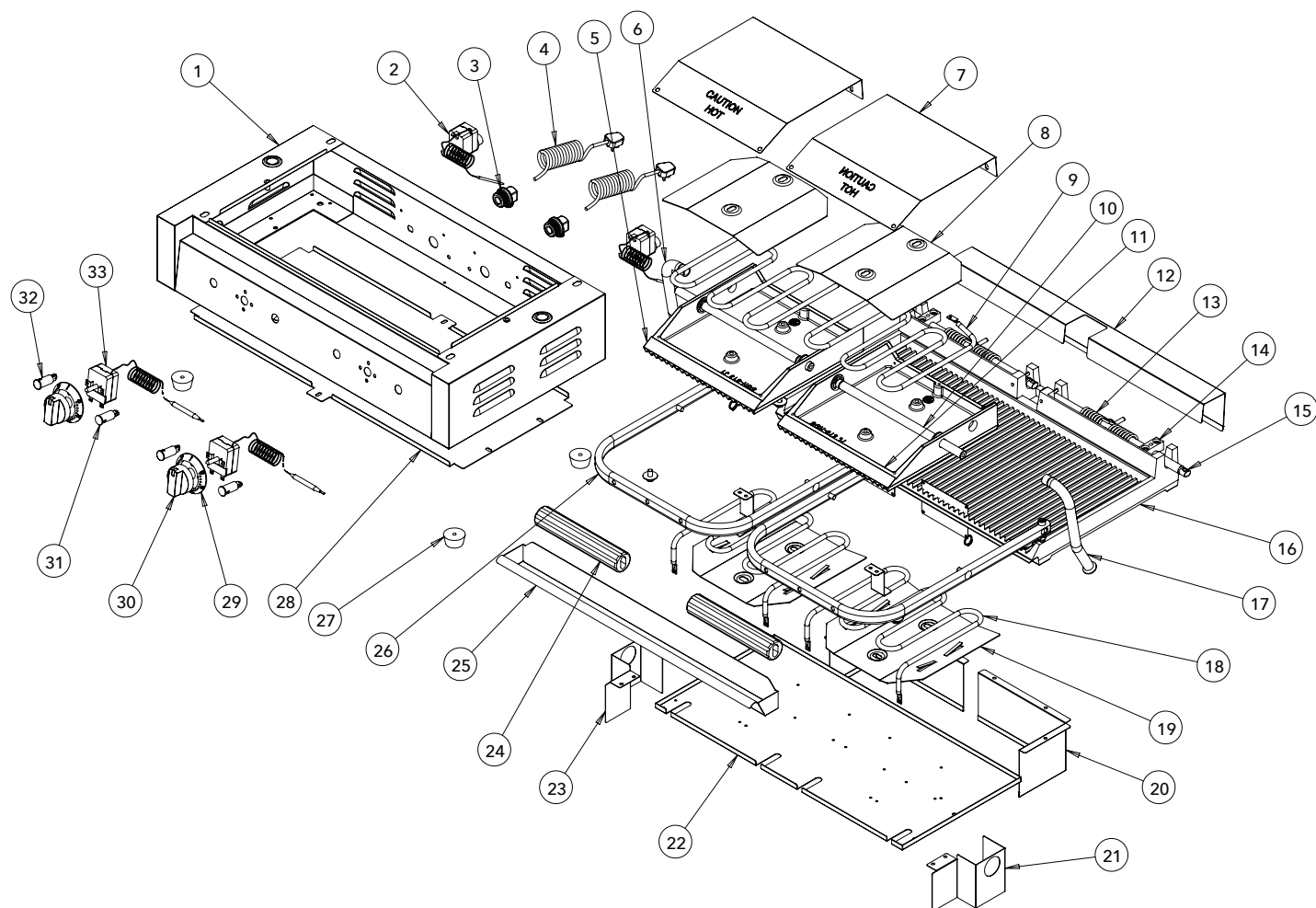


SG811FS - EXPLODED PART LIST

NO.	DESCRIPTION	QTY.
1	Coaming Plate (with 2 indicators)	1
2	Strain Relief	1
3	High-limit 221°F / 105°C	1
4	Power Cord	1
5	Top Sealing Plate	1
6	Top Heating Element Pressing Plate	1
7	Back Cover Plate	1
8	Top Heating Element	1
9	Front Shaft	1
10	Top Griddle Plate (Flat)	1
11	Copper Block	1
12	Frame	1
13	Spring	1
14	Back Turning Shaft	1
15	Bottom Griddle Plate (All Flat)	1
16	Bottom Baffle Plate	1

NO.	DESCRIPTION	QTY.
17	Bottom Heating Element	1
18	Right Top Baffle Plate	1
19	Insulation Plate	1
20	Bottom Heating Element Pressing Plate	1
21	Left Top Baffle Plate	1
22	Rubber Handle	1
23	Oil Tray	1
24	Wire Tube	1
25	Bottom Sealing Plate	1
26	Rubber Foot	4
27	Yellow Indicator	1
28	Knob Base	1
29	Knob	1
30	Green Indicator	1
31	Thermostat	1

SG813BS - DOUBLE SANDWICH GROOVED GRILL - EXPLODED DRAWING

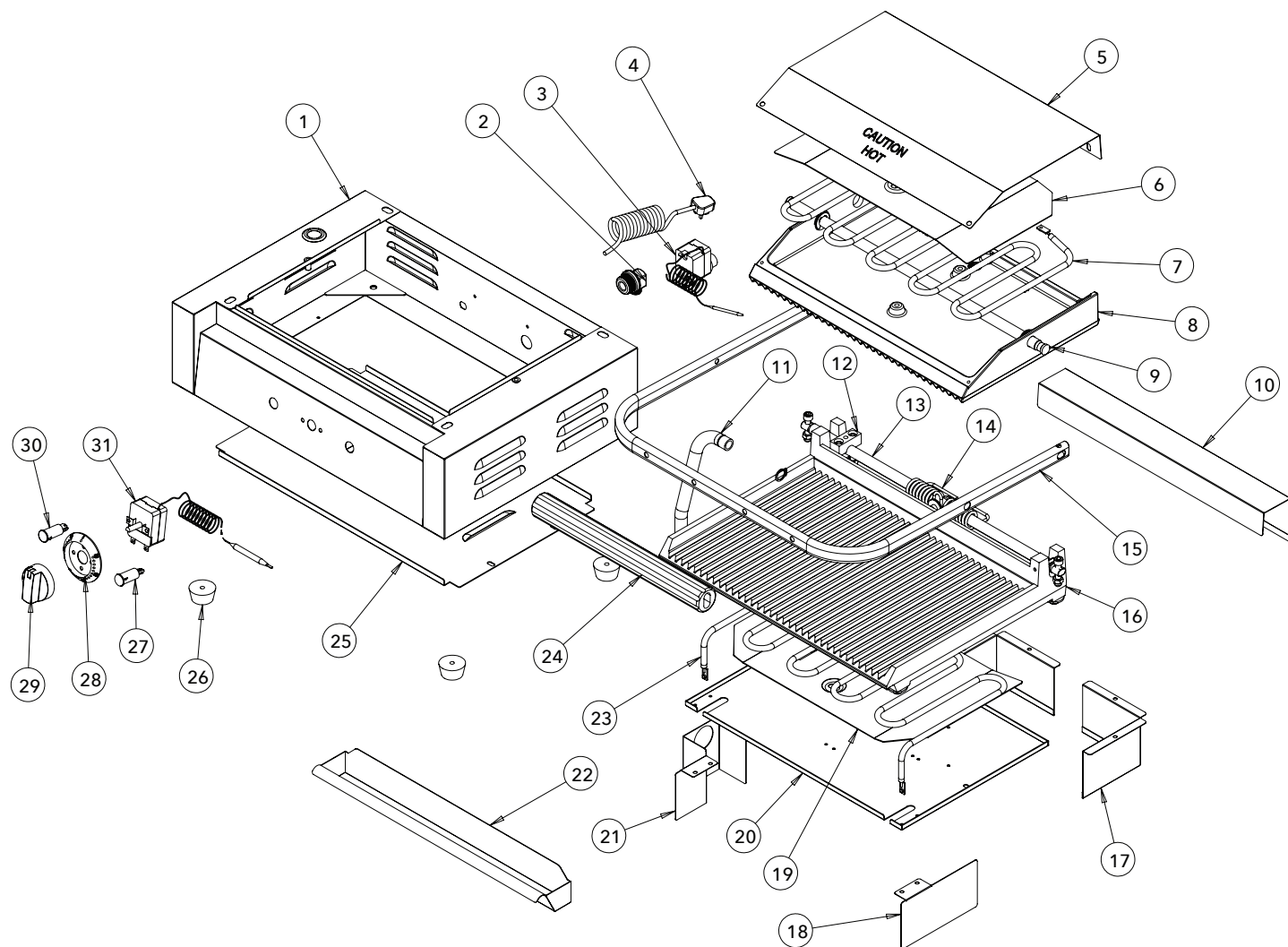


SG813BS - EXPLODED PART LIST

NO.	DESCRIPTION	QTY.
1	Coaming Plate (with 2 indicators)	1
2	High-limit 221°F / 105°C	2
3	Strain Relief	2
4	Power Cord	2
5	Top Left Griddle Plate (All Grooved)	2
6	Left Wire Tube	1
7	Top Sealing Plate	2
8	Top Heating Element Pressing Plate	2
9	Top Heating Element	2
10	Front Shaft	2
11	Top Right Griddle Plate (All Grooved)	1
12	Back Cover Plate	1
13	Spring	2
14	Copper Block	2
15	Back Turning Shaft	2
16	Bottom Griddle Plate (All Grooved)	1
17	Right Wire Tube	1

NO.	DESCRIPTION	QTY.
18	Bottom Heating Element	2
19	Bottom Heating Element Pressing Plate	2
20	Bottom Baffle Plate	2
21	Right Top Baffle Plate	1
22	Insulation Plate	1
23	Left Top Baffle Plate	1
24	Rubber Handle	2
25	Oil Tray	1
26	Frame	2
27	Rubber Foot	4
28	Bottom Sealing Plate	1
29	Knob Base	2
30	Knob	2
31	Yellow Indicator	2
32	Green Indicator	2
33	Thermostat	2

SG811ES - PANINI GROOVED GRILL - EXPLODED DRAWING

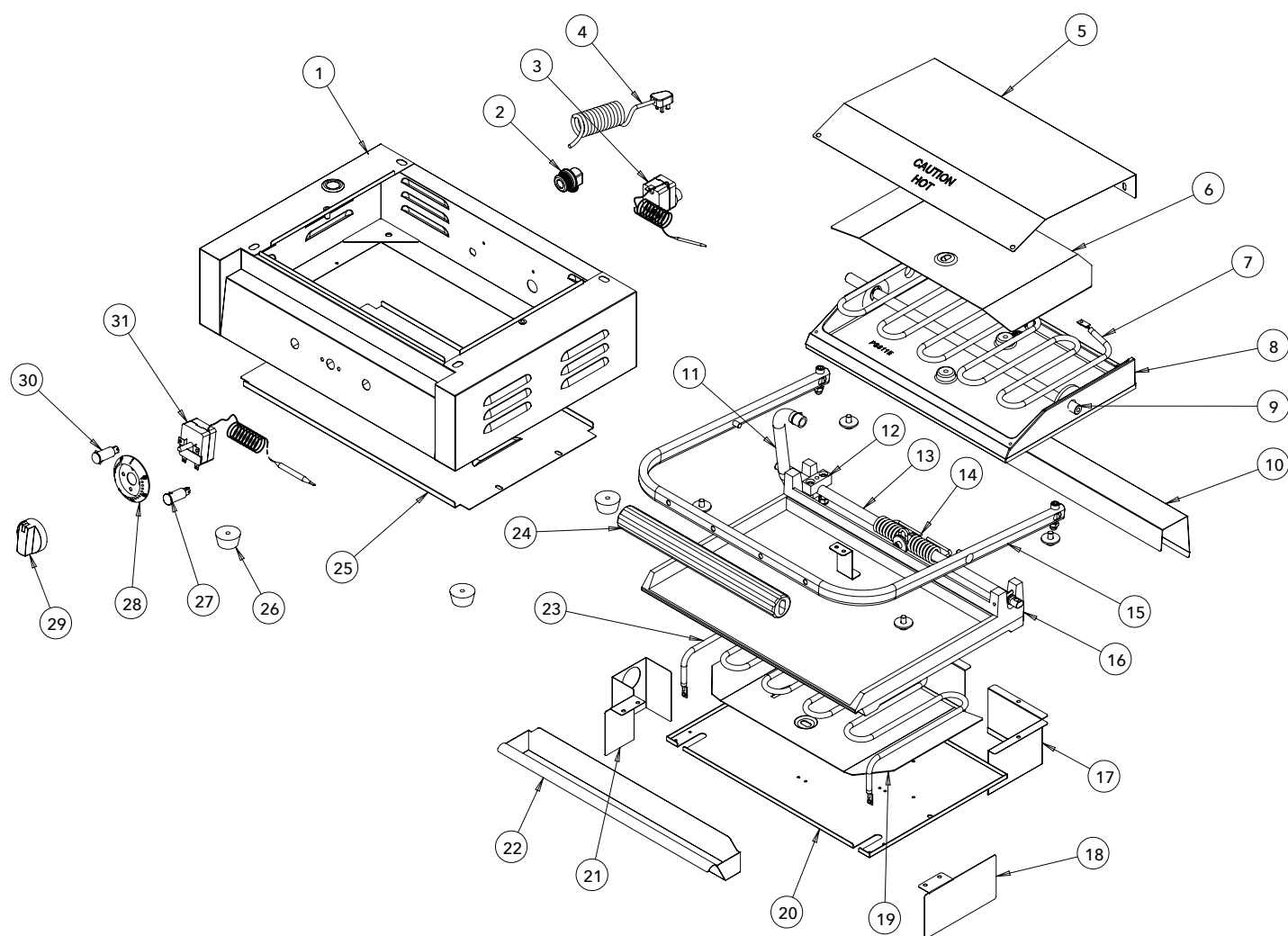


SG811ES - EXPLODED PART LIST

NO.	DESCRIPTION	QTY.
1	Coaming Plate (with 2 indicators)	1
2	Strain Relief	1
3	High-limit 221°F / 105°C	1
4	Power Cord	1
5	Top Sealing Plate	1
6	Top Heating Element Pressing Plate	1
7	Top Heating Element	1
8	Top Griddle Plate (All Grooved)	1
9	Front Shaft	1
10	Back Cover Plate	1
11	Wire Tube	1
12	Copper Block	1
13	Back Turning Shaft	1
14	Spring	1
15	Frame	1
16	Bottom Griddle Plate (All Grooved)	1

NO.	DESCRIPTION	QTY.
17	Bottom Baffle Plate	2
18	Right Top Baffle Plate	1
19	Bottom Heating Element Pressing Plate	1
20	Insulation Plate	1
21	Left Top Baffle Plate	1
22	Oil Tray	1
23	Bottom Heating Element	1
24	Rubber Handle	1
25	Bottom Sealing Plate	1
26	Rubber Foot	4
27	Yellow Indicator	1
28	Knob Base	1
29	Knob	1
30	Green Indicator	1
31	Thermostat	1

SG811EFBS - PANINI FLAT GRILL - EXPLODED DRAWING



SG811EFBS - EXPLODED PART LIST

NO.	DESCRIPTION	QTY.
1	Coaming Plate (with 2 indicators)	1
2	Strain Relief	1
3	High-limit 221°F / 105°C	1
4	Power Cord	1
5	Top Sealing Plate	1
6	Top Heating Element Pressing Plate	1
7	Top Heating Element	1
8	Top Griddle Plate (All Flat)	1
9	Front Shaft	1
10	Back Cover Plate	1
11	Wire Tube	1
12	Copper Block	1
13	Back Turning Shaft	1
14	Spring	1
15	Frame	1
16	Bottom Griddle Plate (All Flat)	1

NO.	DESCRIPTION	QTY.
17	Bottom Baffle Plate	2
18	Right Top Baffle Plate	1
19	Bottom Heating Element Pressing Plate	1
20	Insulation Plate	1
21	Left Top Baffle Plate	1
22	Oil Tray	1
23	Bottom Heating Element	1
24	Rubber Handle	1
25	Bottom Sealing Plate	1
26	Rubber Foot	4
27	Yellow Indicator	1
28	Knob Base	1
29	Knob	1
30	Green Indicator	1
31	Thermostat	1

1-YEAR LIMITED WARRANTY

Admiral Craft Equipment Corp. (the "Company") warrants this product (the "Product") will be free from failures in material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided that the Product is operated and maintained in conformity with the Owner's Manual. This Limited Warranty is non-transferable. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement without charge of the Product or any component found to be defective at the Company's discretion. If the Product or any component is no longer available, the Company will replace it with a similar one of equal or greater value. This Limited Warranty is void if the Product is used with voltage other than 120 Volts. **THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL THE COMPANY BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORESEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS PRODUCT INCLUDING DAMAGES ARISING FOR FOOD OR BEVERAGE SPOILAGE CLAIMS.**

You may have other legal rights depending upon where you live. Some States or Provinces do not allow limitations on warranties so the foregoing may not apply to you.

WARRANTY EXCLUSIONS

IMPROPER ELECTRICAL CONNECTIONS:

The Company is not responsible for the repair or replacement of failed or damaged components resulting from electrical power failure, the use of extension cords, low voltage, or voltage spikes to the Product.

IMPROPER USAGE:

This Limited Warranty does not cover failure or other damages to the Product resulting from (i) improper usage or installation or failure to clean and/or maintain the Product as set forth in the Owner's Manual; or (ii) accident, misuse, abuse, negligence, or modification or alteration of the Product.

CONSUMABLES:

This Limited Warranty does not include consumables or wear-and-tear items such as legs, feet, plastic component parts, splash shields, filters, gaskets, and non-stick cooking surfaces.

ADJUSTMENTS & CALIBRATIONS:

Leveling, tightening of fasteners, or utility connections normally associated with the original installation are the responsibility of the dealer, installer, or the end user and not the responsibility of the Company and will not be considered warranty issues.

If you think the Product has failed, or requires service, within its warranty period, please contact the Company's Customer Care Department through our website at: www.admiralcraft.com "Service" --> "Technical Support Request". A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, handwritten receipts are not accepted. You may also be required to return the Product for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

This Limited Warranty is Valid only in the USA and Canada.



**SG811BS - Gril simple
à sandwich, plaque
rainurée**



**SG811FS - Gril simple à
sandwich, plaque lisse**



**SG813BS - Gril double
à sandwich, plaque
rainurée**



**SG811ES - Gril à panini,
plaque rainurée**



**SG811EFBS - Gril à
panini, plaque lisse**

Gril à panini / Gril à sandwich Manuel d'instructions

Ce manuel contient des informations importantes concernant votre appareil Adcraft. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'installer, d'utiliser et de procéder à la maintenance de cet équipement. Le non-respect des instructions de maintenance régulière décrites dans ce manuel pourrait annuler la garantie.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Le modèle SG813BS est livré avec deux cordons d'alimentation séparés. Veuillez brancher deux cordons d'alimentation pour le modèle SG813BS lors de l'utilisation. Vous devez débrancher deux cordons d'alimentation pour le modèle SG813BS pendant le déplacement, le test ou la réparation du produit.

- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans du liquide.
- Débrancher le cordon de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de nettoyer.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne pas utiliser cet appareil à d'autres fins que celles indiquées.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec un courant ou un jet d'eau.
- Toujours utiliser sur une surface ferme, sèche et plane.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il a un cordon ou une fiche endommagé(e), s'il est défectueux ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- Garder les enfants et les animaux à l'écart de l'appareil.
- Toute installation incorrecte, modification, mauvaise manipulation ou entretien inapproprié peut entraîner des pertes matérielles et des blessures.
- Toutes les réparations doivent être effectuées exclusivement par des professionnels dûment autorisés.
- S'assurer que l'alimentation électrique désignée est adéquate pour une utilisation continue et que la tension est correcte.
- Ne pas coincer les matériaux ou placer des objets lourds sur le gril, car cela pourrait causer des dommages.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

Afin de protéger les plaques de votre nouveau gril pendant le transport, une couche de cire d'abeille sans danger pour les aliments a été appliquée sur la surface avant l'expédition. Cette cire est inoffensive, mais doit être retirée avant la première utilisation.

1. Pour la retirer, préchauffer le gril jusqu'à ce que la cire se liquéfie.
2. Ensuite, essuyer soigneusement la cire fondue avec un chiffon propre et doux.
3. Une fois que vous avez enlevé toute la cire, vous pouvez commencer à utiliser votre gril.

RÉGLAGE DES POIGNÉES

Pour votre confort, la poignée de ce gril à sandwich/panini est entièrement réglable en fonction de la tension souhaitée.

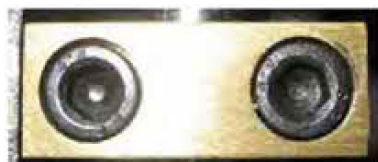
1. To adjust the tension, open the rear cover (see Figure A) with a screwdriver to expose the hex-screws.

FIGURE A



2. Using an allen wrench to adjust the screws, (see Figure B) either loosen the handle by adjusting counter-clockwise, or tighten by adjusting clockwise, as this will insure easy and comfortable use of your grill.

FIGURE B



3. If you hear any sound when you lift or lower the handle, lubricate the center hole of copper base (see Figure C) with lubricating oil.

FIGURE C



UTILISATION

1. Brancher le cordon d'alimentation dans la prise de courant adéquate.
2. Le voyant d'alimentation s'allume.
3. Une fois la température souhaitée réglée, le voyant de chauffage s'allume. Le temps de préchauffage est d'environ 7 à 8 minutes. Le voyant de chauffage effectue un cycle à la température définie.
4. Pour une utilisation normale, la plage de température recommandée est de 200 à 250 °C (392 à 482 °F).
5. Lorsque la surface atteint la température désignée, soulever le gril supérieur à l'aide de la poignée noire et graisser légèrement les plaques du gril. L'excès d'huile s'accumulera dans le plateau de collecte d'huile. Retirer les aliments lorsqu'ils sont cuits. Les appareils de chauffage effectueront automatiquement un cycle au besoin.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE RÉGULIERS

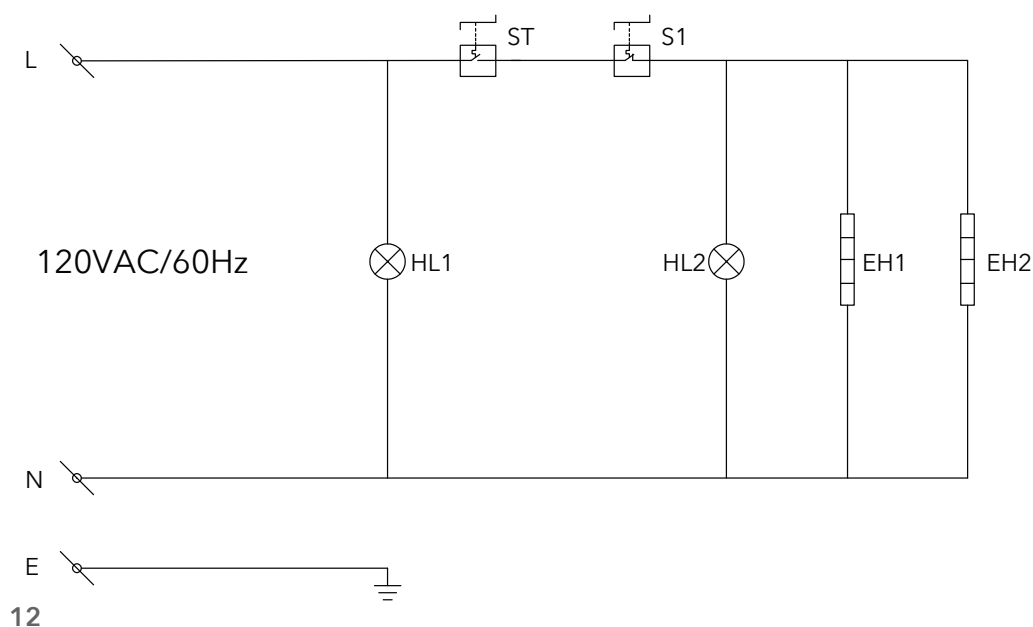
REMARQUE : pour maintenir leur propreté et prolonger leur durée de vie, les grils doivent être nettoyés tous les jours. Ne pas immerger le gril dans l'eau ou tout autre liquide.

1. Avant de nettoyer ou d'essayer de déplacer le gril, débrancher et laisser l'appareil refroidir complètement.
2. Essuyer l'ensemble de l'appareil avec un chiffon propre et doux jusqu'à ce qu'il soit complètement sec.
3. Pour éviter tout dommage, ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ni de tampons à récurer.
4. Si du savon ou des nettoyeurs chimiques sont utilisés, s'assurer qu'ils sont complètement rincés à l'eau claire immédiatement après le nettoyage. Les résidus chimiques pourraient endommager ou corroder les surfaces de l'appareil.
5. Ranger l'appareil dans un endroit propre et sec lorsqu'il n'est pas utilisé.

DÉPANNAGE

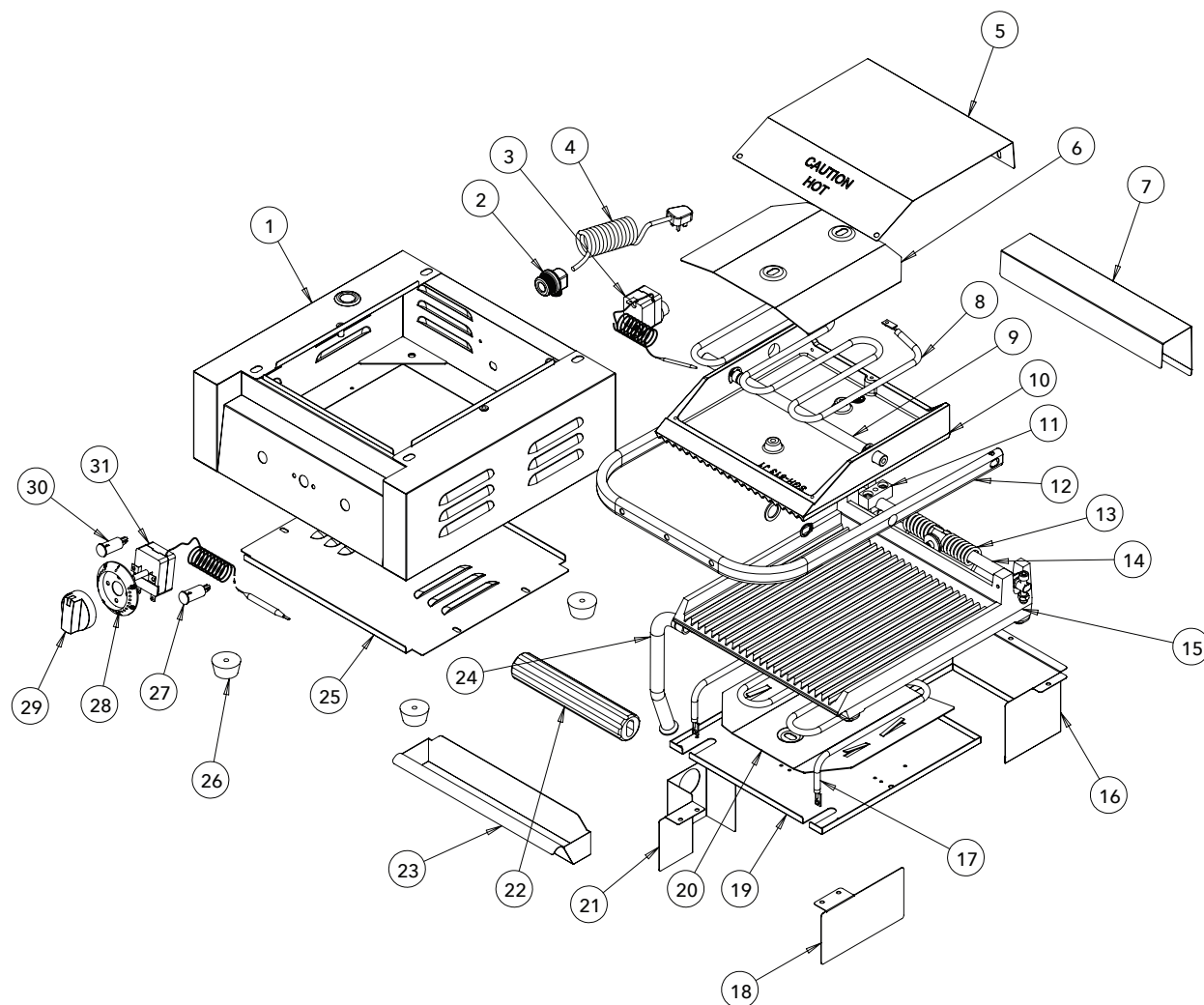
PROBLÈME	SYMPTÔME	SOLUTION
Les plaques de gril ne chauffent pas même si les voyants d'alimentation sont allumés.	Contrôleur défectueux. Appareil(s) de chauffage défectueux.	Remplacer le contrôleur. Remplacer le(s) appareil(s) de chauffage.
La température ne peut pas être contrôlée.	Contrôleur de température défectueux.	Remplacer le contrôleur de température.
Le voyant de chauffage semble normal, mais les voyants d'alimentation ne sont pas allumés.	Voyant(s) d'alimentation défectueux.	Remplacer le(s) voyant(s) d'alimentation.

SCHÉMA DU CIRCUIT



ID	NOM
ST	Thermostat
HL1	Voyant d'alimentation
HL2	Indicateur de chauffage
EH1/EH2	Élément chauffant
S1	Limite haute

SG811BS - GRIL RAINURÉ À SANDWICH SIMPLE - VUE ÉCLATÉE

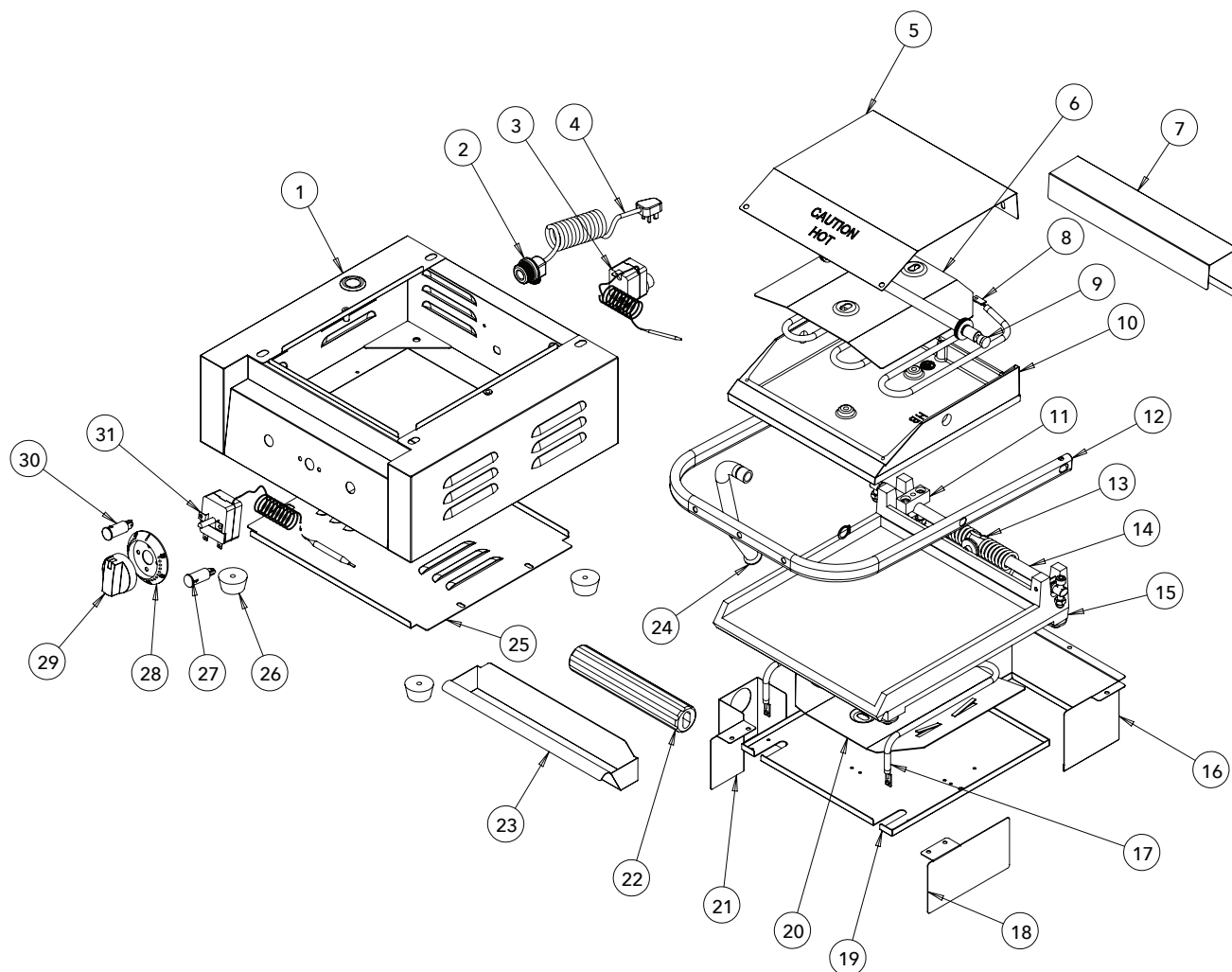


SG811BS - LISTE DES PIÈCES ÉCLATÉES

NO.	DESCRIPTION	QTÉ.
1	Tôle d'hiloire (avec 2 voyants)	1
2	Soulagement de la tension	1
3	High-limit 221°F / 105°C	1
4	Cordon d'alimentation	1
5	Plaque d'étanchéité supérieure	1
6	Plaque de pressage de l'élément chauffant supérieur	1
7	Plaque de recouvrement arrière	1
8	Élément chauffant supérieur	1
9	Arbre avant	1
10	Plaque plancha supérieure (totalement rainurée)	1
11	Bloc de cuivre	1
12	Cadre	1
13	Ressort	1
14	Arbre rotatif arrière	1
15	Plaque plancha inférieure (totalement rainurée)	1
16	Chicane inférieure de la plaque	1

NO.	DESCRIPTION	QTÉ.
17	Élément chauffant inférieur	1
18	Chicane supérieure droite de la plaque	1
19	Plaque isolante	1
20	Plaque de pressage de l'élément chauffant inférieur	1
21	Chicane supérieure gauche de la plaque	1
22	Poignée en caoutchouc	1
23	Bac à huile	1
24	Tube à fil	1
25	Plaque d'étanchéité inférieure	1
26	Pied en caoutchouc	4
27	Voyant jaune	1
28	Base de bouton	1
29	Bouton	1
30	Voyant vert	1
31	Thermostat	1

SG811FS - GRIL PLAT À SANDWICH SIMPLE - VUE ÉCLATÉE

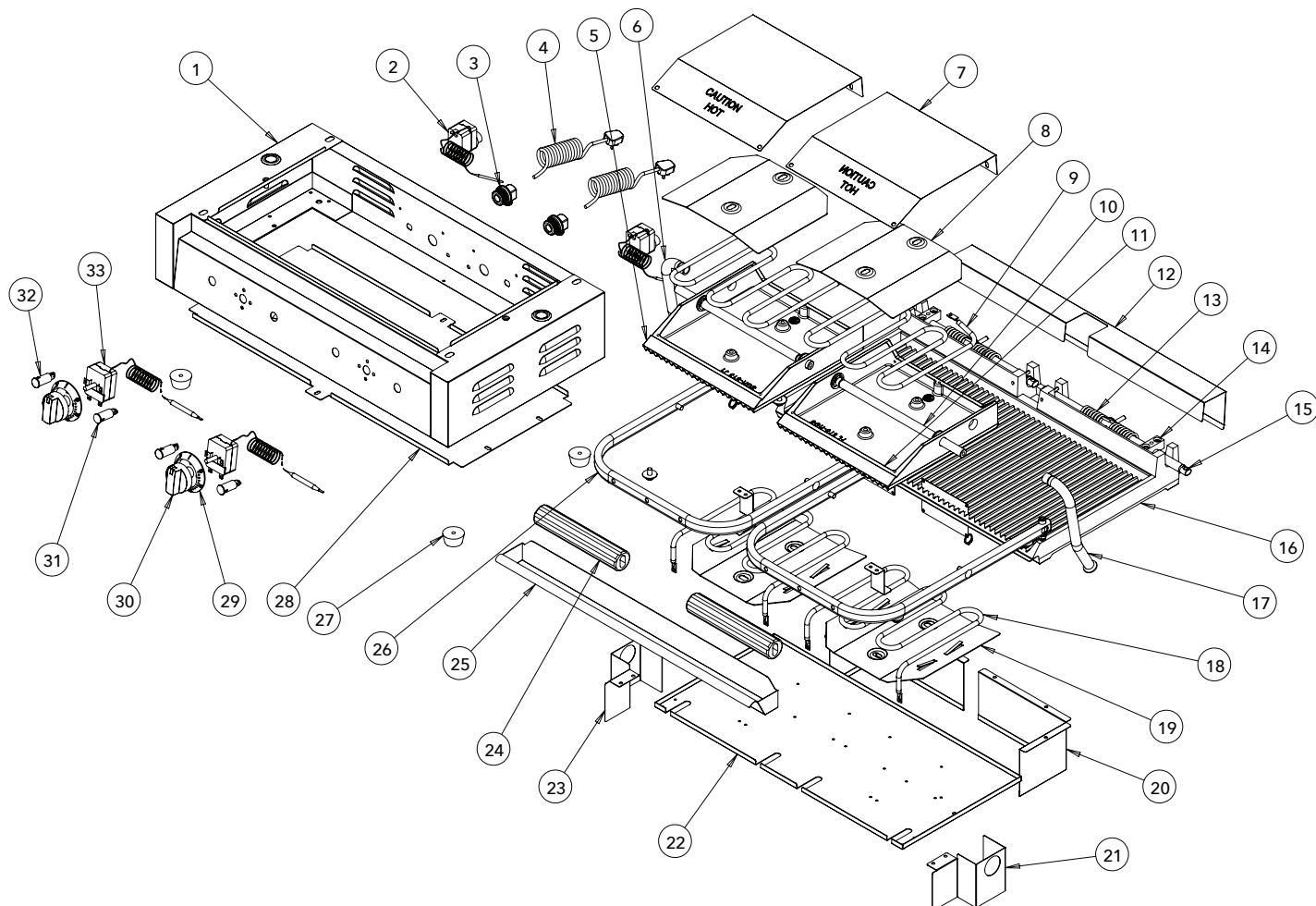


SG811FS - LISTE DES PIÈCES ÉCLATÉES

NO.	DESCRIPTION	QTÉ.
1	Tôle d'hiloire (avec 2 voyants)	1
2	Soulagement de la tension	1
3	High-limit 221°F / 105°C	1
4	Cordon d'alimentation	1
5	Plaque d'étanchéité supérieure	1
6	Plaque de pressage de l'élément chauffant supérieur	1
7	Plaque de recouvrement arrière	1
8	Élément chauffant supérieur	1
9	Arbre avant	1
10	Plaque plancha supérieure (totalement rainurée)	1
11	Bloc de cuivre	1
12	Cadre	1
13	Ressort	1
14	Arbre rotatif arrière	1
15	Plaque plancha inférieure (totalement plate)	1

NO.	DESCRIPTION	QTÉ.
16	Chicane inférieure de la plaque	1
17	Élément chauffant inférieur	1
18	Chicane supérieure droite de la plaque	1
19	Plaque isolante	1
20	Plaque de pressage de l'élément chauffant inférieur	1
21	Chicane supérieure gauche de la plaque	1
22	Poignée en caoutchouc	1
23	Bac à huile	1
24	Tube à fil	1
25	Plaque d'étanchéité inférieure	1
26	Pied en caoutchouc	4
27	Voyant jaune	1
28	Base de bouton	1
29	Bouton	1
30	Voyant vert	1
31	Thermostat	1

SG813BS - GRIL RAINURÉ À SANDWICH DOUBLE - VUE ÉCLATÉE

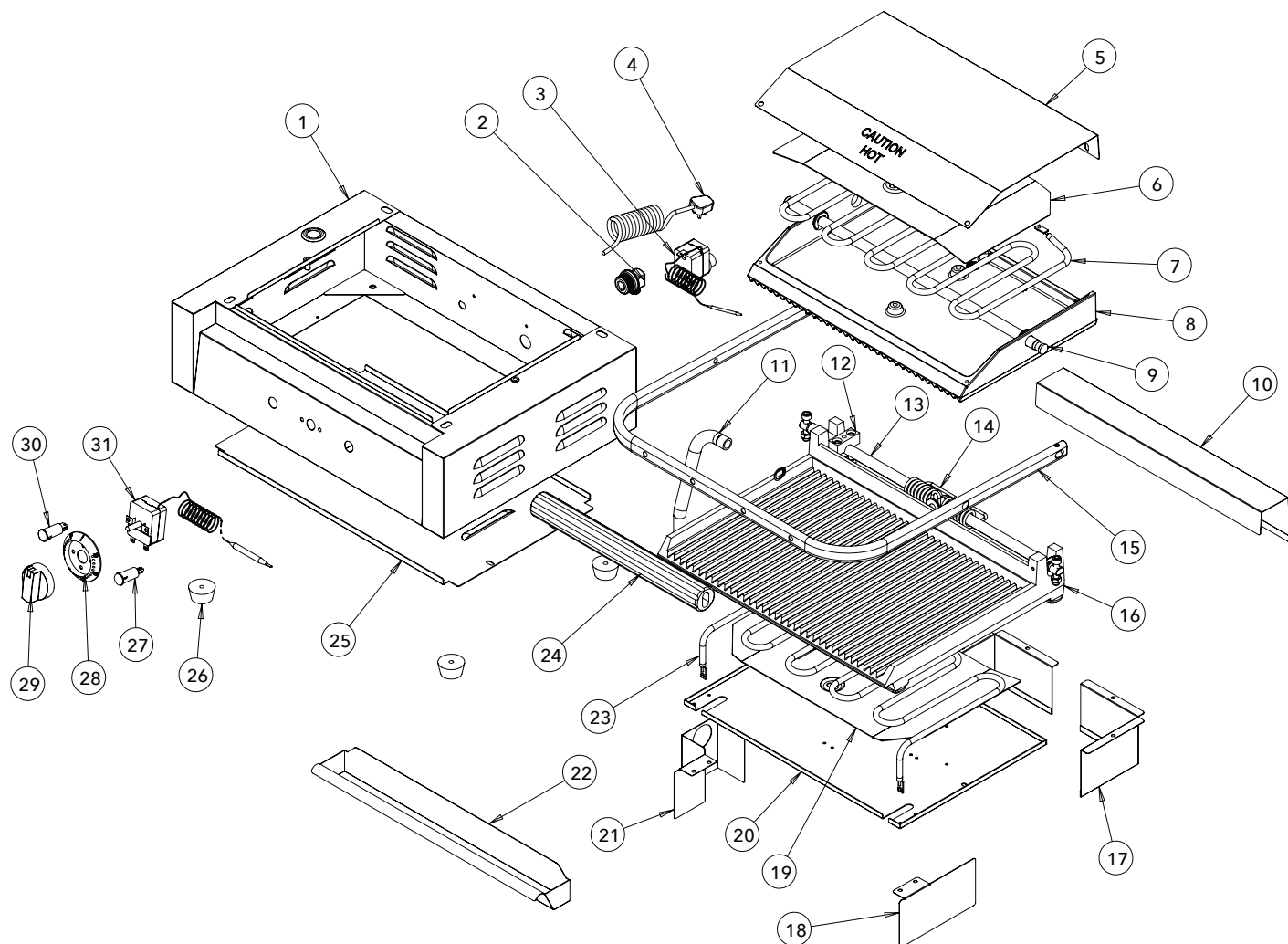


SG813BS - LISTE DES PIÈCES ÉCLATÉES

NO.	DESCRIPTION	QTÉ.
1	Tôle d'hiloire (avec 2 voyants)	1
2	High-limit 221°F / 105°C	2
3	Soulagement de la tension	2
4	Cordon d'alimentation	2
5	Plaque plancha supérieure gauche (totalement rainurée)	2
6	Tube à fil gauche	1
7	Plaque d'étanchéité supérieure	2
8	Plaque de pressage de l'élément chauffant supérieur	2
9	Élément chauffant supérieur	2
10	Arbre avant	2
11	Plaque plancha supérieure droit (totalement rainurée)	1
12	Plaque de recouvrement arrière	1
13	Ressort	2
14	Bloc de cuivre	2
15	Arbre rotatif arrière	2
16	Plaque plancha inférieure (totalement rainurée)	1

NO.	DESCRIPTION	QTÉ.
17	Tube à fil droit	1
18	Élément chauffant inférieur	2
19	Plaque de pressage de l'élément chauffant inférieur	2
20	Chicane inférieure de la plaque	2
21	Chicane supérieure droite de la plaque	1
22	Plaque isolante	1
23	Chicane supérieure gauche de la plaque	1
24	Poignée en caoutchouc	2
25	Bac à huile	1
26	Cadre	2
27	Pied en caoutchouc	4
28	Plaque d'étanchéité inférieure	1
29	Base de bouton	2
30	Bouton	2
31	Voyant jaune	2
32	Voyant vert	2
33	Thermostat	2

SG811ES - GRIL RAINURÉ À PANINI - VUE ÉCLATÉE

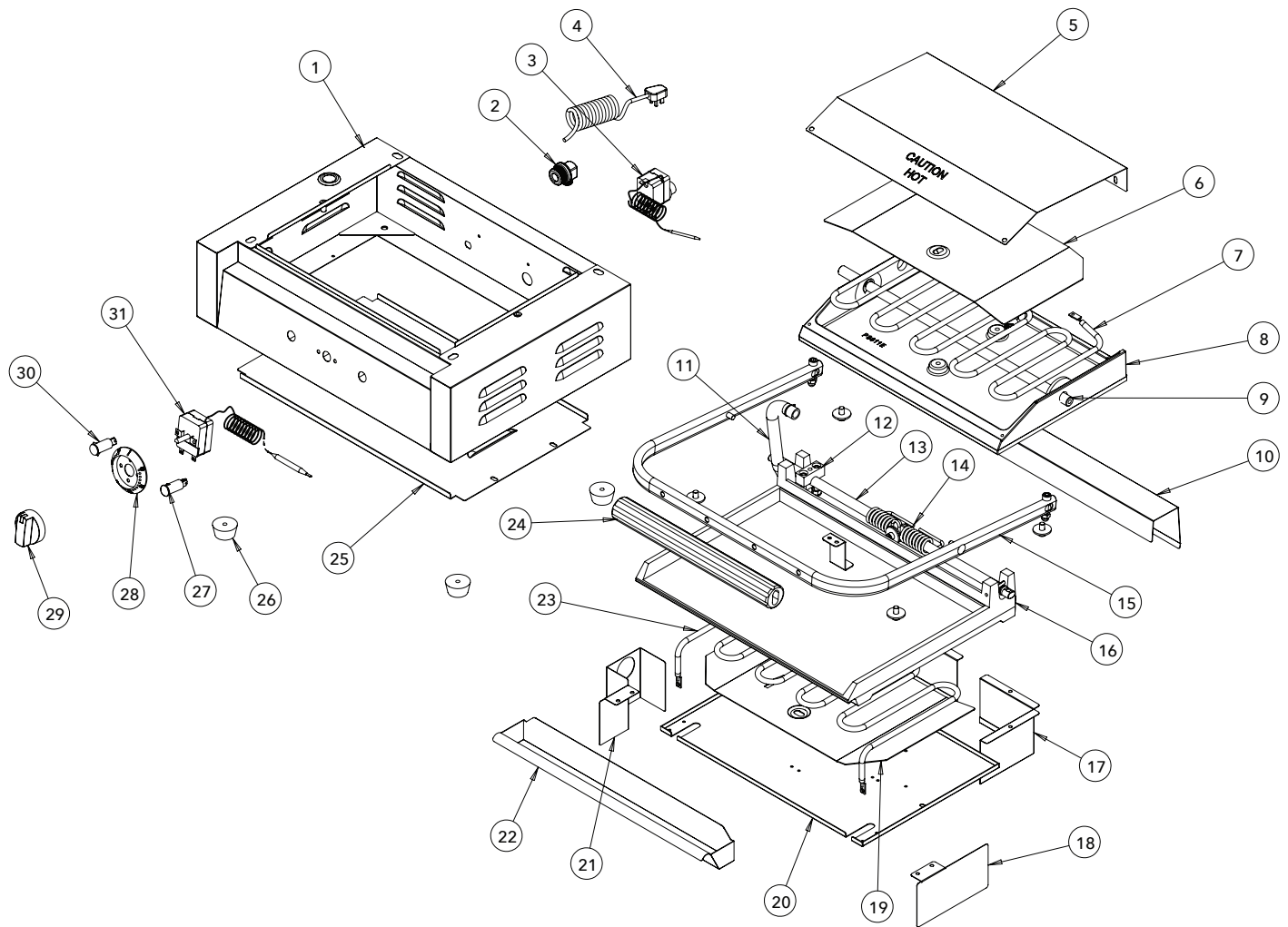


SG811ES - LISTE DES PIÈCES ÉCLATÉES

NO.	DESCRIPTION	QTÉ.
1	Tôle d'hiloire (avec 2 voyants)	1
2	Soulagement de la tension	1
3	High-limit 221°F / 105°C	1
4	Cordon d'alimentation	1
5	Plaque d'étanchéité supérieure	1
6	Plaque de pressage de l'élément chauffant supérieur	1
7	Élément chauffant supérieur	1
8	Plaque plancha supérieure (totalement rainurée)	1
9	Arbre avant	1
10	Plaque de recouvrement arrière	1
11	Tube à fil	1
12	Bloc de cuivre	1
13	Arbre rotatif arrière	1
14	Ressort	1
15	Cadre	1

NO.	DESCRIPTION	QTÉ.
16	Plaque plancha inférieure (totalement rainurée)	1
17	Chicane inférieure de la plaque	2
18	Chicane supérieure droite de la plaque	1
19	Plaque de pressage de l'élément chauffant inférieur	1
20	Plaque isolante	1
21	Chicane supérieure gauche de la plaque	1
22	Bac à huile	1
23	Élément chauffant inférieur	1
24	Poignée en caoutchouc	1
25	Plaque d'étanchéité inférieure	1
26	Pied en caoutchouc	4
27	Voyant jaune	1
28	Base de bouton	1
29	Bouton	1
30	Voyant vert	1
31	Thermostat	1

SG811EFBS - GRIL PLAT À PANINI - EXPLODED DRAWING



SG811EFBS - LISTE DES PIÈCES ÉCLATÉES

NO.	DESCRIPTION	QTÉ.
1	Tôle d'hiloire (avec 2 voyants)	1
2	Soulagement de la tension	1
3	High-limit 221°F / 105°C	1
4	Cordon d'alimentation	1
5	Plaque d'étanchéité supérieure	1
6	Plaque de pressage de l'élément chauffant supérieur	1
7	Élément chauffant supérieur	1
8	Plaque plancha supérieure (totalement plate)	1
9	Arbre avant	1
10	Plaque de recouvrement arrière	1
11	Tube à fil	1
12	Bloc de cuivre	1
13	Arbre rotatif arrière	1
14	Ressort	1
15	Cadre	1
16	Plaque plancha inférieure (totalement plate)	1

NO.	DESCRIPTION	QTÉ.
17	Chicane inférieure de la plaque	2
18	Chicane supérieure droite de la plaque	1
19	Plaque de pressage de l'élément chauffant inférieur	1
20	Plaque isolante	1
21	Chicane supérieure gauche de la plaque	1
22	Bac à huile	1
23	Élément chauffant inférieur	1
24	Poignée en caoutchouc	1
25	Plaque d'étanchéité inférieure	1
26	Pied en caoutchouc	4
27	Voyant jaune	1
28	Base de bouton	1
29	Bouton	1
30	Voyant vert	1
31	Thermostat	1

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Admiral Craft Equipment Corp. (la « Société ») garantit que ce produit (le « Produit ») sera exempt de défaillances matérielles et de fabrication pendant un (1) an à compter de la date d'achat originale attestée par preuve d'achat, à condition que le produit soit utilisé et entretenu conformément au manuel du propriétaire. Cette garantie limitée n'est pas transférable. Pendant cette période, votre recours exclusif est la réparation ou le remplacement sans frais du produit ou de tout composant jugé défectueux à la discrétion de la société. Si le produit ou tout composant n'est plus disponible, la société le remplacera par un produit similaire de valeur égale ou supérieure. Cette garantie limitée est nulle si le produit est utilisé avec une tension autre que 120 volts. **CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE, D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE OU AUTRES, QUI SONT EXCLUES PAR LES PRÉSENTES. EN AUCUN CAS, LA SOCIÉTÉ NE SERA RESPONSABLE DES DOMMAGES, DIRECTS, INDIRECTS, ACCESSOIRES, PRÉVISIBLES, CONSÉCUTIFS OU SPÉCIAUX, DÉCOULANT DE OU EN RELATION AVEC CE PRODUIT, Y COMPRIS LES DOMMAGES DÉCOULANT DE RÉCLAMATIONS POUR DÉTÉRIORATION D'ALIMENTS OU DE BOISSONS.**

Vous pouvez avoir d'autres droits légaux en fonction de votre lieu de résidence. Certains États ou provinces n'autorisent pas les limitations aux garanties, ce qui signifie que ce qui précède peut ne pas s'appliquer à vous.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

MAUVAISES CONNEXIONS ÉLECTRIQUES:

La société n'est pas responsable de la réparation ou du remplacement des composants défectueux ou endommagés résultant d'une panne de courant électrique, de l'utilisation de rallonges, d'une basse tension ou de pics de tension sur le produit.

UTILISATION INCORRECTE:

Cette garantie limitée ne couvre pas les défaillances ou autres dommages au produit résultant (i) d'une utilisation ou d'une installation incorrecte ou d'un défaut de nettoyage et/ou d'entretien du produit, tel qu'indiqué dans le manuel du propriétaire ; ou (ii) d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'une négligence ou d'une modification ou d'une altération du produit.

CONSOMMABLES:

Cette garantie limitée n'inclut pas les consommables ou les articles d'usure tels que les pattes, les pieds, les pièces en plastique, les écrans antiéclaboussures, les filtres, les joints et les surfaces de cuisson antiadhésives.

RÉGLAGES ET ÉTALONNAGES:

Le nivellement, le serrage des fixations ou les connexions utilitaires normalement associés à l'installation d'origine relèvent de la responsabilité du distributeur, de l'installateur ou de l'utilisateur final et non de la responsabilité de la société et ne seront pas considérés comme des problèmes de garantie.

Si vous pensez que le produit est défectueux ou doit faire l'objet d'une maintenance pendant sa période de garantie, veuillez contacter le service client de la société, via notre site Web, à l'adresse : www.admiralcraft.com

« Service » --> « Demande d'assistance technique ». Un reçu prouvant la date d'achat originale sera requis pour toutes les demandes de garantie ; les reçus manuscrits ne sont pas acceptés. Il peut également vous être demandé de retourner le produit pour inspection et évaluation. Les frais de retour ne sont pas remboursables. La société n'est pas responsable des retours perdus lors du transport.

Cette garantie limitée est valable uniquement aux États-Unis et au Canada.



SG811BS - Plancha individual ranurada para sándwiches



SG811FS - Plancha lisa individual para sándwiches



SG813BS - Plancha doble ranurada para sándwiches



SG811ES - Plancha ranurada para panini



SG811EFBS - Plancha lisa para panini

Plancha para panini / sandwich

Manual de instrucciones

Este manual contiene información importante sobre su unidad de Adcraft. Lea este manual detenidamente antes de la instalación, operación y mantenimiento. El incumplimiento de las pautas de mantenimiento regulares descritas en este manual puede anular la garantía.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

El modelo SG813BS se distribuye con dos cables de alimentación separados. Enchufe los dos cables de alimentación cuando el modelo SG813BS esté en funcionamiento y desenchúfelos durante el movimiento, prueba o reparación del producto.

- No toque las superficies calientes.
- No sumerja el aparato, el cable o el enchufe en líquido en ningún momento.
- Desenchufe/Desconecte el aparato cuando no esté en funcionamiento y antes de limpiarlo.
- No lo use sin supervisión.
- No use este aparato para otra cosa que no sea su uso previsto.
- No use el aparato en exteriores.
- No limpie el aparato con un chorro de agua.
- Siempre use sobre una superficie nivelada y seca.
- No use el aparato si el cable o el enchufe están deteriorados, si no funciona correctamente o si se dañó de alguna manera.
- Mantenga a los niños y animales alejados del aparato.
- Cualquier instalación incorrecta, alteraciones, ajustes o mantenimiento inadecuado puede provocar pérdidas materiales y lesiones.
- Todas las reparaciones solo deben ser realizadas por profesionales autorizados.
- Asegúrese de que la fuente de alimentación prevista es adecuada para un uso continuo y de que el voltaje es correcto.
- No atasque materiales ni coloque objetos pesados en la plancha, ya que esto puede causar daños.

ANTES DEL PRIMER USO:

Para proteger las placas de su nuevo aparato durante el transporte, se aplicó una capa de cera de abeja apta para alimentos en la superficie antes del envío. Esta cera es inofensiva, pero debe eliminarse antes de su uso primer uso.

1. Para retirarla, precaliente el aparato hasta que la cera se disuelva.
2. A continuación, limpie con cuidado la cera derretida con un paño limpio y suave.
3. Una vez que haya eliminado toda la cera, puede comenzar a usar el aparato.

PARA AJUSTAR LAS ASAS

Para su comodidad, el mango de esta plancha sandwichera/para panini puede ajustarse por completo a la tensión que desee.

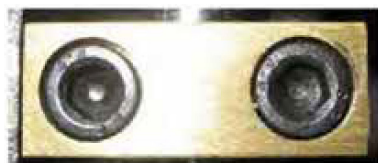
1. Para ajustar la tensión, abra la tapa posterior (consulte la Figura A) con un destornillador para dejar al descubierto los tornillos hexagonales.

FIGURA A



2. Con una llave Allen para ajustar los tornillos, (consulte la Figura B) afloje el mango al ajustarlo en sentido antihorario, o apriételo en sentido horario, ya que esto asegurará un uso fácil y cómodo del aparato.

FIGURA B



3. Si escucha algún ruido al levantar o bajar el mango, lubrique el orificio central de la base de cobre (consulte la Figura C) con aceite lubricante.

FIGURA C



USO

1. Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente adecuada.
2. La luz de encendido se iluminará.
3. Una vez que se ajuste la temperatura deseada, se encenderá el indicador de calentamiento. El tiempo de calentamiento es de unos 7 a 8 minutos. El indicador de calentamiento realizará un ciclo a la temperatura establecida.
4. Para un uso normal, el rango de temperatura recomendado es de 392 °F a 482 °F.
5. Cuando la superficie alcance la temperatura indicada, levante la plancha superior con el mango negro y engrase un poco las placas de la plancha. El exceso de aceite se acumulará en la bandeja de recolección de aceite. Retire los alimentos cuando estén cocidos. Los calentadores realizarán un ciclo automático según sea necesario.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA PERIÓDICOS

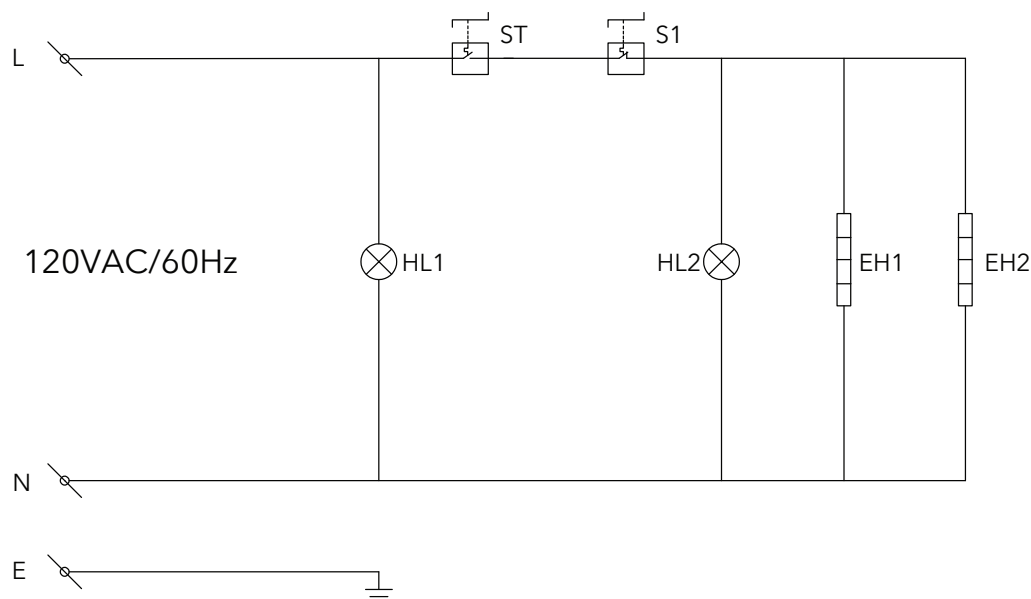
NNOTA: Para mantener la limpieza y aumentar la vida útil, las planchas deben limpiarse a diario. No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido

1. Antes de limpiar o intentar mover el aparato, desenchúfelo y deje que se enfríe por completo.
2. Limpie todo el aparato con un paño limpio y suave hasta que esté seco por completo.
3. Para evitar daños, no use limpiadores abrasivos ni esponjas.
4. Si usa jabón o limpiadores químicos, asegúrese de enjuagarlos por completo con agua limpia inmediatamente después de la limpieza. Los residuos químicos podrían dañar o corroer las superficies del aparato.
5. Guárdela en un área limpia y seca cuando no esté en uso.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

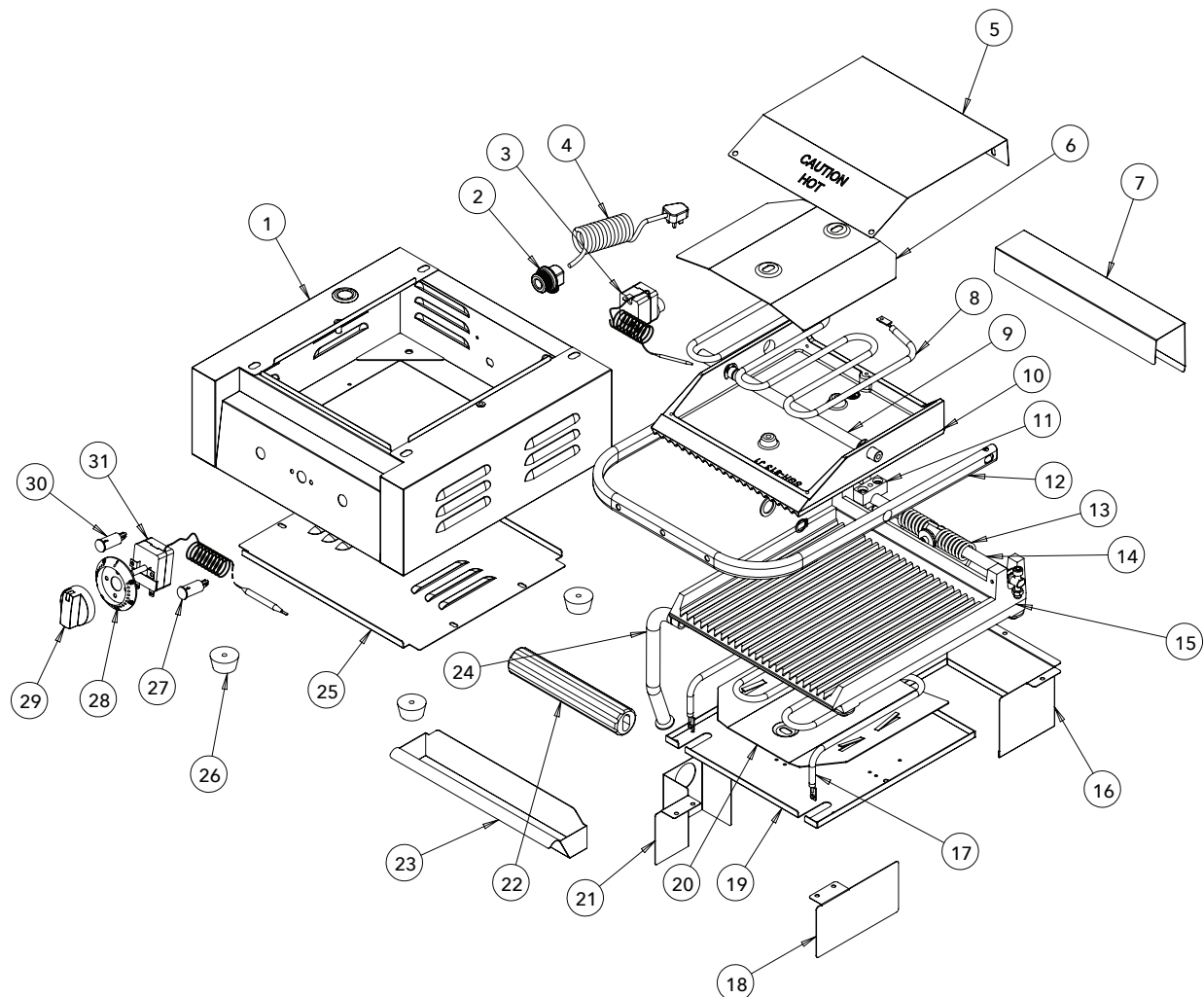
PROBLEMA	SÍNTOMA	SOLUCIÓN
Las placas de la plancha no se calientan aunque los indicadores de potencia estén encendidos.	Controlador defectuoso. Calentador(es) defectuo-so(s).	Reemplace el controlador. Reemplace el/los calentador(es).
La temperatura no se puede controlar.	Controlador de temperatura defectuoso.	Reemplace el controlador de temperatura.
El indicador de calentamiento parece normal, pero los indicadores de potencia no están encendidos.	Indicador(es) de potencia defectuoso(s).	Reemplace el/los indicador(es) de potencia.

DIAGRAMA DEL CIRCUITO



ID	NOMBRE
ST	Termostato
HL1	Indicador de potencia
HL2	Indicador de calentamiento
EH1/EH2	Elemento calefactor
S1	Límite alto

SG811BS - PLANCHA INDIVIDUAL RANURADA PARA SÁNDWICHES - PLANO DESGLOSADO

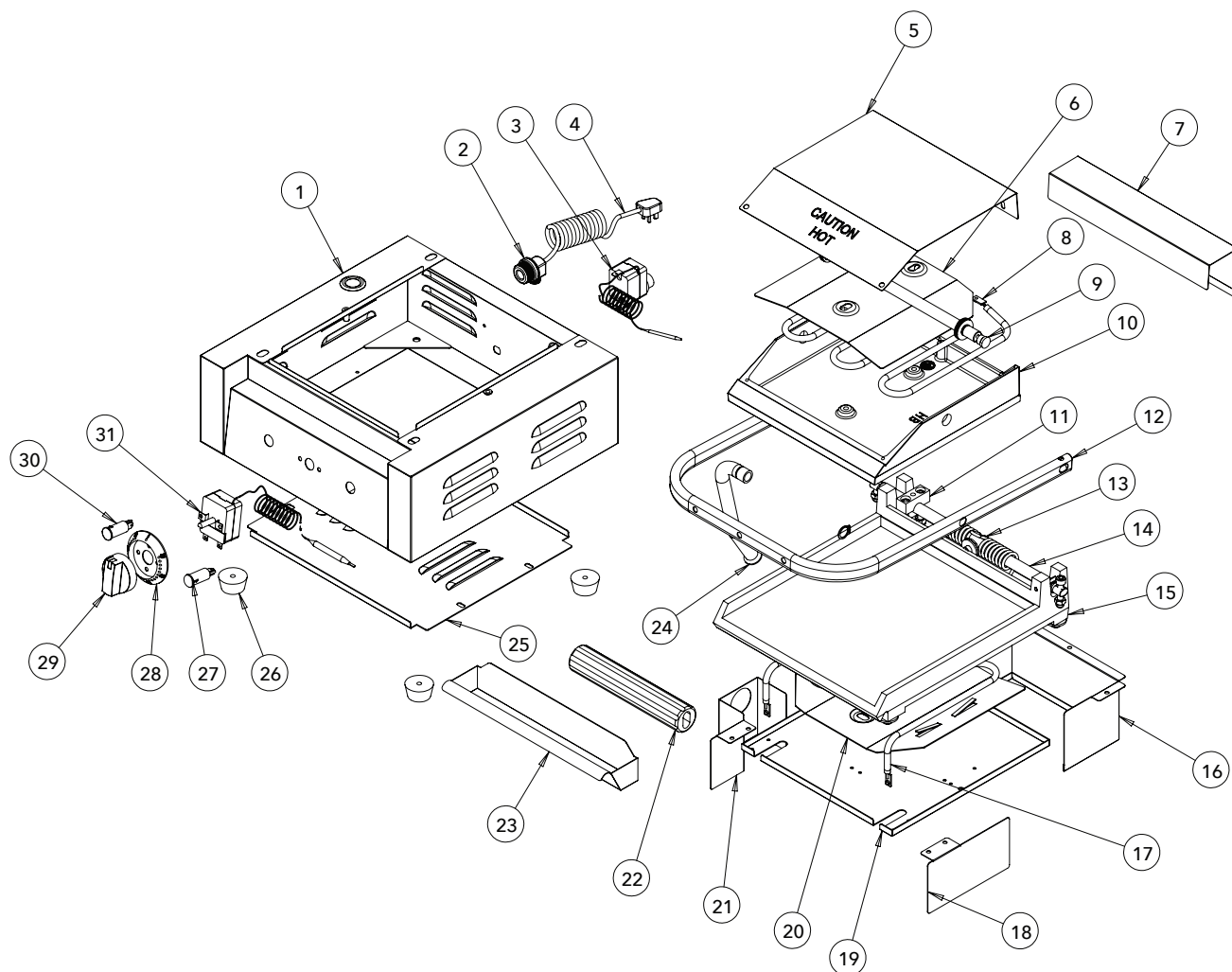


SG811BS - LISTA DESGLOSADA DE PIEZAS

NO.	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	Placa de recubrimiento (con 2 indicadores)	1
2	Alivio de tensión	1
3	Límite alto 221°F / 105°C	1
4	Cable de alimentación	1
5	Placa de sellado superior	1
6	Placa de presión del elemento calefactor superior	1
7	Placa protectora posterior	1
8	Elemento calefactor superior	1
9	Eje delantero	1
10	Placa superior de la plancha (ranurada)	1
11	Bloque de cobre	1
12	Marco	1
13	Muelle	1
14	Eje giratorio posterior	1
15	Placa de la plancha inferior (ranurada)	1
16	Placa deflectora inferior	1

NO.	DESCRIPCIÓN	CANT.
17	Elemento calefactor inferior	1
18	Placa deflectora superior derecha	1
19	Placa aislante	1
20	Placa de presión del elemento calefactor inferior	1
21	Placa deflectora superior izquierda	1
22	Mango de goma	1
23	Bandeja de aceite	1
24	Tubo de alambre	1
25	Placa de sellado inferior	1
26	Patas de goma	4
27	Indicador amarillo	1
28	Base de la perilla	1
29	Perilla	1
30	Indicador verde	1
31	Termostato	1

SG811FS - PLANCHA PLANA INDIVIDUAL PARA SÁNDWICHES - PLANO DESGLOSADO

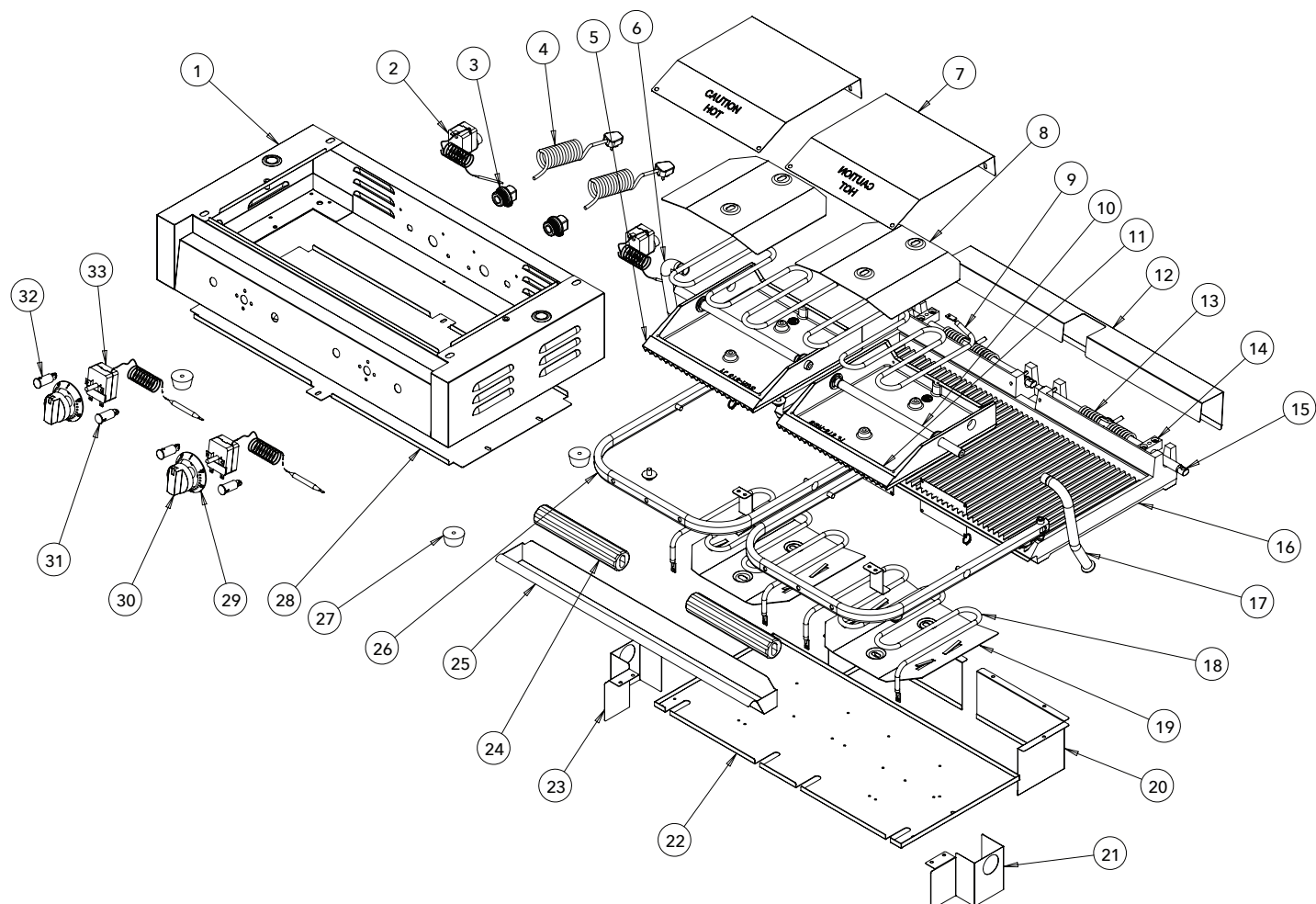


SG811FS - LISTA DESGLOSADA DE PIEZAS

NO.	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	Placa de recubrimiento (con 2 indicadores)	1
2	Alivio de tensión	1
3	Límite alto 221°F / 105°C	1
4	Cable de alimentación	1
5	Placa de sellado superior	1
6	Placa de presión del elemento calefactor superior	1
7	Placa protectora posterior	1
8	Elemento calefactor superior	1
9	Eje delantero	1
10	Placa superior de la plancha (ranurada)	1
11	Bloque de cobre	1
12	Marco	1
13	Muelle	1
14	Eje giratorio posterior	1
15	Placa inferior de la plancha (plana)	1
16	Placa deflectora inferior	1

NO.	DESCRIPCIÓN	CANT.
17	Elemento calefactor inferior	1
18	Placa deflectora superior derecha	1
19	Placa aislante	1
20	Placa de presión del elemento calefactor inferior	1
21	Placa deflectora superior izquierda	1
22	Mango de goma	1
23	Bandeja de aceite	1
24	Tubo de alambre	1
25	Placa de sellado inferior	1
26	Patas de goma	4
27	Indicador amarillo	1
28	Base de la perilla	1
29	Perilla	1
30	Indicador verde	1
31	Termostato	1

SG813BS - PLANCHA DOBLE RANURADA PARA SÁNDWICHES - PLANO DESGLOSADO

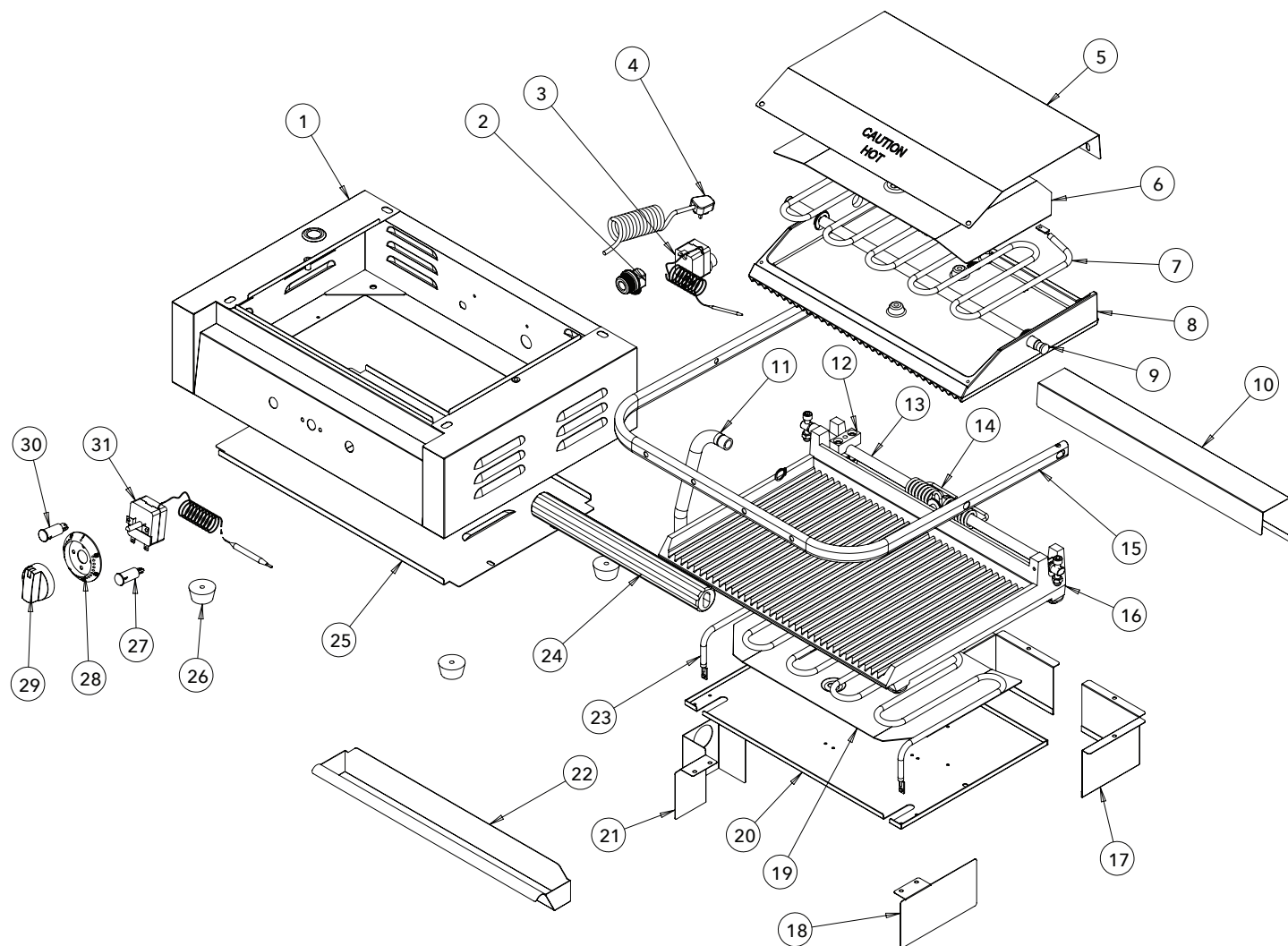


SG813BS - LISTA DESGLOSADA DE PIEZAS

NO.	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	Placa de recubrimiento (con 2 indicadores)	1
2	Límite alto 221°F / 105°C	2
3	Alivio de tensión	2
4	Cable de alimentación	2
5	Placa superior de la plancha izquierda (ranurada)	2
6	Tubo de alambre izquierdo	1
7	Placa de sellado superior	2
8	Placa de presión del elemento calefactor superior	2
9	Elemento calefactor superior	2
10	Eje delantero	2
11	Placa superior de la plancha derecha (ranurada)	1
12	Placa protectora posterior	1
13	Muelle	2
14	Bloque de cobre	2
15	Eje giratorio posterior	2
16	Placa de la plancha inferior (ranurada)	1

NO.	DESCRIPCIÓN	CANT.
17	Tubo de alambre derecho	1
18	Elemento calefactor inferior	2
19	Placa de presión del elemento calefactor inferior	2
20	Placa deflectora inferior	2
21	Placa deflectora superior derecha	1
22	Placa aislante	1
23	Placa deflectora superior izquierda	1
24	Mango de goma	2
25	Bandeja de aceite	1
26	Marco	2
27	Patas de goma	4
28	Placa de sellado inferior	1
29	Base de la perilla	2
30	Perilla	2
31	Indicador amarillo	2
32	Indicador verde	2
33	Termostato	2

SG811ES - PLANCHA RANURADA PARA PANINI - PLANO DESGLOSADO

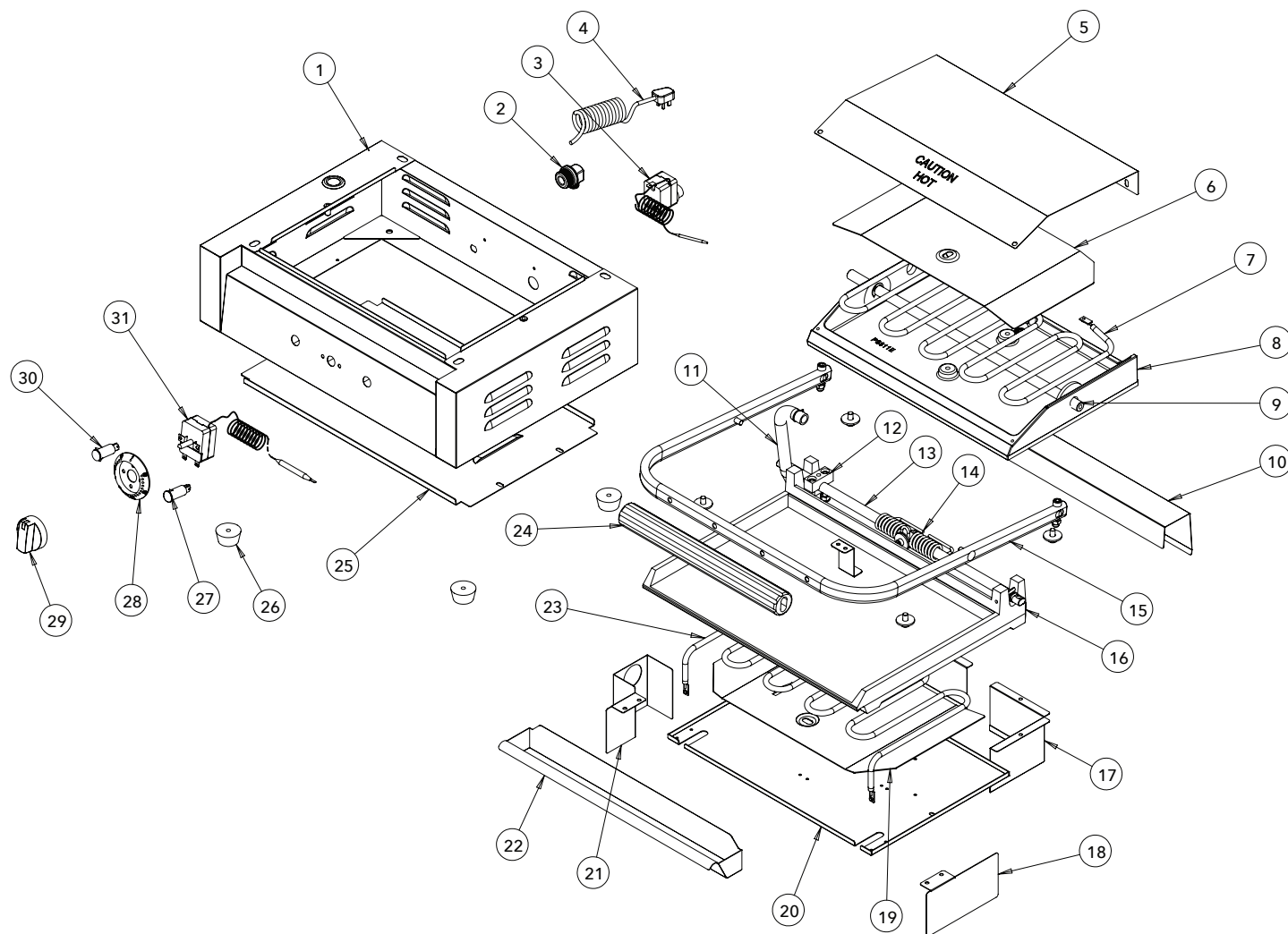


SG811ES - LISTA DESGLOSADA DE PIEZAS

NO.	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	Placa de recubrimiento (con 2 indicadores)	1
2	Alivio de tensión	1
3	Límite alto 221°F / 105°C	1
4	Cable de alimentación	1
5	Placa de sellado superior	1
6	Placa de presión del elemento calefactor superior	1
7	Elemento calefactor superior	1
8	Placa superior de la plancha (ranurada)	1
9	Eje delantero	1
10	Placa protectora posterior	1
11	Tubo de alambre	1
12	Bloque de cobre	1
13	Eje giratorio posterior	1
14	Muelle	1
15	Marco	1
16	Placa de la plancha inferior (ranurada)	1

NO.	DESCRIPCIÓN	CANT.
17	Placa deflectora inferior	2
18	Placa deflectora superior derecha	1
19	Placa de presión del elemento calefactor inferior	1
20	Placa aislante	1
21	Placa deflectora superior izquierda	1
22	Bandeja de aceite	1
23	Elemento calefactor inferior	1
24	Mango de goma	1
25	Placa de sellado inferior	1
26	Patatas de goma	4
27	Indicador amarillo	1
28	Base de la perilla	1
29	Perilla	1
30	Indicador verde	1
31	Termostato	1

SG811EFBS - PLANCHA PLANA PARA PANINI - PLANO DESGLOSADO



SG811EFBS - LISTA DESGLOSADA DE PIEZAS

NO.	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	Placa de recubrimiento (con 2 indicadores)	1
2	Alivio de tensión	1
3	Límite alto 221°F / 105°C	1
4	Cable de alimentación	1
5	Placa de sellado superior	1
6	Placa de presión del elemento calefactor superior	1
7	Elemento calefactor superior	1
8	Placa superior de la plancha (plana)	1
9	Eje delantero	1
10	Placa protectora posterior	1
11	Tubo de alambre	1
12	Bloque de cobre	1
13	Eje giratorio posterior	1
14	Muelle	1
15	Marco	1
16	Placa inferior de la plancha (plana)	1

NO.	DESCRIPCIÓN	CANT.
17	Placa deflectora inferior	2
18	Placa deflectora superior derecha	1
19	Placa de presión del elemento calefactor inferior	1
20	Placa aislante	1
21	Placa deflectora superior izquierda	1
22	Bandeja de aceite	1
23	Elemento calefactor inferior	1
24	Mango de goma	1
25	Placa de sellado inferior	1
26	Patas de goma	4
27	Indicador amarillo	1
28	Base de la perilla	1
29	Perilla	1
30	Indicador verde	1
31	Termostato	1

GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO

Admiral Craft Equipment Corp. (la "Empresa") garantiza que este producto (el "Producto") estará libre de fallas en materiales y mano de obra durante un (1) año a partir de la fecha de compra original, con comprobante de compra, siempre que el Producto sea operado y mantenido de conformidad con el Manual del Propietario. Esta garantía limitada es personal e intransferible. Durante este período, su recurso exclusivo es la reparación o el reemplazo sin cargo del Producto o de cualquier componente que se encuentre defectuoso a discreción de la Empresa. Si el Producto o cualquier componente deja de estar disponible, la Empresa lo reemplazará por uno similar de igual o mayor valor. Esta garantía limitada es nula si el producto se utiliza con un voltaje que no sea de 120 voltios. **ESTA GARANTÍA SUSTITUYE A TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, RENDIMIENTO O DE OTRO TIPO, QUE QUEDAN EXCLUIDAS. EN NINGÚN CASO LA EMPRESA SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO, YA SEA DIRECTO, INDIRECTO, INCIDENTAL, PREVISIBLE, CONSECUENTE O ESPECIAL QUE SURJA DE ESTE PRODUCTO O EN RELACIÓN CON ÉL, INCLUIDOS LOS DAÑOS QUE SURJAN POR RECLAMOS DE DETERIORO DE ALIMENTOS O BEBIDAS.**

Dependiendo de su lugar de residencia, puede tener distintos derechos legales. Algunos estados o provincias no permiten limitaciones en las garantías, por lo que es posible que lo anterior no se aplique a su caso.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

CONEXIONES ELÉCTRICAS INCORRECTAS:

La société n'est pas responsable de la réparation ou du remplacement des composants défectueux ou endommagés résultant d'une panne de courant électrique, de l'utilisation de rallonges, d'une basse tension ou de pics de tension sur le produit.

USO INDEBIDO:

La Empresa no es responsable de la reparación o el reemplazo de componentes que fallen o sean dañados como resultado de un fallo de energía eléctrica, el uso de cables de extensión, baja tensión o picos de tensión en el Producto.

CONSUMIBLES:

Esta garantía limitada no incluye consumibles o artículos de desgaste, como patas, soportes, piezas de componentes de plástico, protectores contra salpicaduras, filtros, juntas y superficies de cocción antiadherentes.

AJUSTES Y CALIBRACIONES:

La nivelación, el apriete de los sujetadores o las conexiones de servicios públicos normalmente asociadas con la instalación original son responsabilidad del distribuidor, el instalador o el usuario final y no son responsabilidad de la Empresa y no se considerarán cubiertos por la garantía.

Si cree que el Producto ha fallado o requiere servicio dentro del período de garantía, comuníquese con el Departamento de Atención al Cliente de la Empresa a través de nuestro sitio web en: www.admiralcraft.com "Servicio" --> "Solicitud de Soporte Técnico". Se requerirá un recibo que demuestre la fecha de compra original para todos los reclamos de garantía, no se aceptan recibos escritos a mano. También se le puede solicitar que devuelva el Producto para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Empresa no es responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Esta garantía limitada es válida solo en EE. UU. y Canadá.