

**LIBRETTO ISTRUZIONI
PER L'USO E LA MANUTENZIONE
DELLE SALAMANDRE HI-LITE ELETTRICHE**

**OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTION
BOOKLET FOR ELECTRIC HI-LITE
SALAMANDERS**

**BEDIENUNGS- UND
WARTUNGSANLEITUNG FÜR
ELEKTRO-SALAMANDER HI-LITE**

**NOTICE DE MODE D'EMPLOI
POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN
DES SALAMANDRES ELECTRIQUES
HI-LITE**

**FOLLETO DE INSTRUCCIONES
PARA EL USO Y EL MANTENIMIENTO
DE LAS SALAMANDRAS HI-LITE ELÉCTRICAS**



COD.: ZSL5501

REV. 00/00

ITALIANO

INDICE GENERALE:

| | | |
|-----|-------------------------|--------|
| 1. | INSTALLAZIONE | Pag. 2 |
| 1.1 | AVVERTENZE IMPORTANTI | Pag. 2 |
| 1.2 | POSIZIONAMENTO | Pag. 3 |
| 1.3 | ALLACCIAMENTO ALLA RETE | Pag. 3 |
| 2. | ISTRUZIONI D'USO | Pag. 3 |
| 2.1 | MESSA IN FUNZIONE | Pag. 3 |
| 2.2 | IMPOSTAZIONE | Pag. 4 |
| 3. | MANUTENZIONE | Pag. 6 |
| 3.1 | PULIZIA | Pag. 6 |

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER I DANNI DOVUTI A INSTALLAZIONE ERRATA, MANOMISSIONE DELL'APPARECCHIO, USO IMPROPRIO, CATTIVA MANUTENZIONE, INOSSERVANZA DELLE NORMATIVE VIGENTI E IMPERIZIA D'USO

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE SENZA PREAVVISO, LE CARATTERISTICHE DELLE APPARECCHIATURE PRESENTATE IN QUESTA PUBBLICAZIONE.

1. INSTALLAZIONE

1.1 AVVERTENZE IMPORTANTI

Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione dell'apparecchio. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

- L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di cattivo funzionamento. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

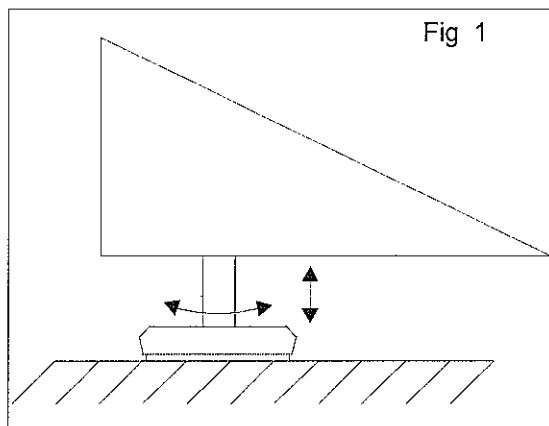
L'apparecchiatura è conforme alle seguenti normative:

- compatibilità elettromagnetica E.M.C. direttiva CEE89/336 relativa alla limitazione dei disturbi;
- prescrizioni vigenti antinfortunistiche e antincendio;
- norme per l'installazione degli impianti elettrici;
- norme igieniche

1.2 POSIZIONAMENTO

Togliere l'apparecchio dall'imballo e verificarne l'integrità

Sistemare l'apparecchiatura nel luogo d'utilizzazione avendo l'accortezza di non posizionarla contro muri, rivestimenti in materiale infiammabile o supporti infiammabili. Posizionare la salamandra sotto una cappa di aspirazione per garantire la totale aspirazione dei vapori che si formano durante la cottura.



Solo per gli apparecchi con i piedini regolabili, procedere alla messa in piano e alla regolazione in altezza (Fig. 1)

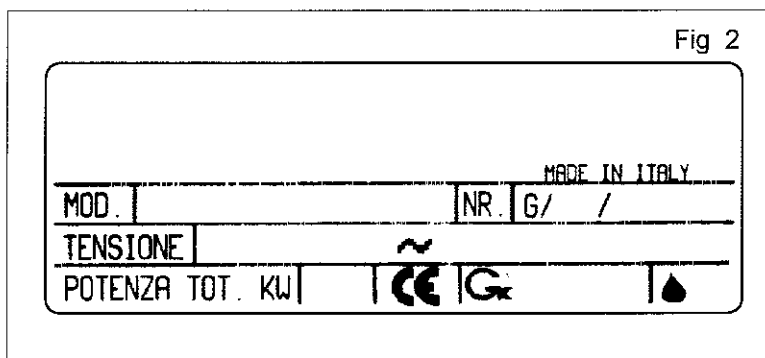
Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva staccandola lentamente per evitare che restino tracce di collante.

Non ostruire le aperture o le fessure di aspirazione o di smaltimento del calore.

Nel caso in cui l'apparecchio venga sistemato su un tavolo, la distanza minima che bisogna mantenere dalla schiena alla parete posteriore deve essere di almeno 50mm.

Qualora si voglia posizionare la salamandra a muro, dovranno essere utilizzate le apposite mensole fissate unicamente con viti e tasselli metallici adeguati alla tipologia della parete e al peso dell'apparecchio

1.3 ALLACCIAMENTO ALLA RETE



- Accertarsi, prima di eseguire il collegamento elettrico, che la tensione e la frequenza riportate sulla targhetta tecnica corrispondano a quelle dell'impianto di alimentazione presente.
- L'apparecchio viene consegnato predisposto per il funzionamento indicato sulla targhetta tecnica posizionata dietro l'apparecchio

- Per l'allacciamento è quindi sufficiente collegare al cavo di alimentazione una spina normalizzata idonea al carico assorbito e collegarla ad una adeguata presa di corrente accertandosi prima che in quest'ultima sia presente un efficiente contatto di terra secondo la normativa in vigore
- Per un collegamento diretto alla rete di alimentazione, è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete un interruttore onnipolare dimensionato al carico i cui contatti, abbiano una distanza minima di apertura di 3mm.
- La tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di $\pm 10\%$
- L'apparecchiatura deve inoltre essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore.

2. ISTRUZIONI D'USO

L'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.

Durante il funzionamento sorvegliare l'apparecchiatura

2.1 MESSA IN FUNZIONE

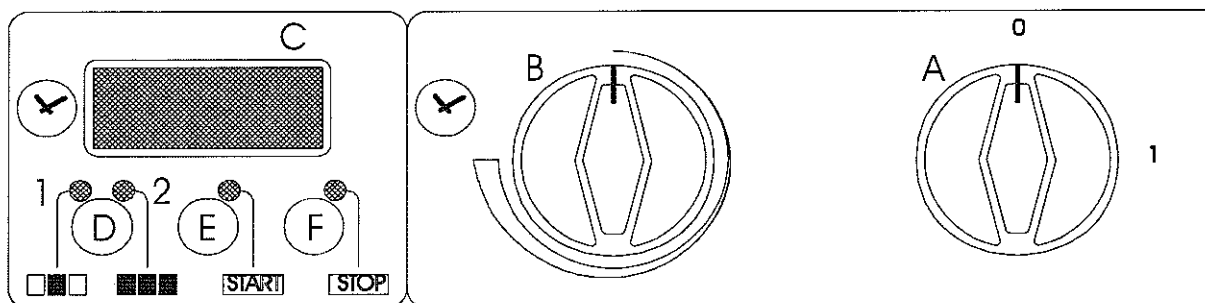
L'apparecchio è stato progettato per cuocere, riscaldare e grigliare derrate alimentari tramite i raggi infrarossi ad una temperatura molto alta emessi da una sorgente di calore contenuta nella parte superiore dell'apparecchiatura. Con il sistema di regolazione dell'altezza del modulo di riscaldamento o con il posizionamento

diverso del vassoio o della griglia, si ottiene una regolazione dell'intensità del calore sui cibi da cuocere. Più grande è la distanza tra il cibo e la fonte di irraggiamento, minore è l'intensità di penetrazione del calore. Prima di mettere in funzione la salamandra per la prima volta è necessario rimuovere tutto il materiale d'imballo e procedere con una pulizia accurata dai grassi industriali di protezione operando come segue:

- pulire l'apparecchio con una spugna umidificata con acqua e detersivo neutro;
- risciacquare la griglia con acqua pulita

2.2 IMPOSTAZIONE

SALAMANDRA CON GRUPPO RISCALDANTE REGOLABILE



Legenda Fig. 3

- A : Interruttore principale
- B : Timer
- C : Display tempo impostato
- D : Selezione elementi riscaldanti
- E : Tasto di avvio START
- F : Tasto di arresto STOP. Serve inoltre per interrompere il segnale sonoro
- 1 : Spia solo resistenza/e centrale/i in funzione, le resistenze laterali rimangono spente
- 2 : Spia tutte resistenze in funzione

ACCENSIONE

- Chiudere l'interruttore principale a monte dell'apparecchio.
- Girare la manopola A nella posizione 1
- Selezionare il tempo di cottura (15 sec.-15 min) girando la manopola B. Il tempo verrà visualizzato nel display C
- Selezionare la fonte di calore premendo il tasto D.

Nel caso venga selezionata la spia 2, durante la cottura, la resistenza mediana si accende e si spegne ad intervalli regolari per permettere una uniforme distribuzione del calore su tutta la superficie dell'apparecchio

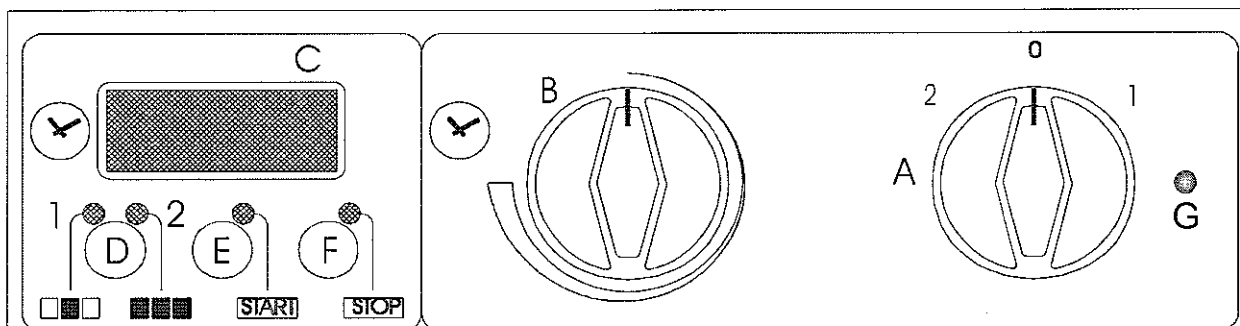
- Premere il tasto E per dare inizio alla cottura.
- Scaduto il tempo di cottura impostato, la salamandra si spegnerà automaticamente ed azionerà un cicalino che si può spegnere premendo il tasto F

ATTENZIONE:

- Ripremendo il tasto E, la salamandra darà inizio ad un altro ciclo uguale a quello precedentemente impostato.
- Se si preme il tasto F durante il funzionamento, la salamandra si spegne senza attivare nessun segnale acustico.

SPEGNIMENTO

- Premere il tasto F.
- Girare la manopola A sulla posizione 0.
- Aprire l'interruttore posto a monte della salamandra.



Legenda Fig 4

- A : Interruttore principale
- B : Timer
- C : Display tempo impostato
- D : Selezione elementi riscaldanti
- E : Tasto di avvio START
- F : Tasto di arresto STOP. Serve inoltre per interrompere il segnale sonoro
- G : Segnalatore
- 1 : Spia solo resistenza/e centrale/li in funzione, le resistenze laterali rimangono spente
- 2 : Spia tutte resistenze in funzione

ACCENSIONE

- Chiudere l'interruttore principale a monte dell'apparecchio.

Preriscaldamento: ruotare in posizione 1 la manopola A (si accende il segnalatore trasparente sul pannello e le due resistenze laterali vengono alimentate in serie con una potenza pari a circa il 25% di quella nominale)

Gratinatura: ruotare in posizione 2 la manopola A, ruotare la manopola B in senso orario per impostare la durata del ciclo (da 15 sec a 15 minuti), il tempo selezionato è visualizzato sul display C

- Selezionare la fonte di calore premendo il tasto D. Nel caso venga selezionata la spia 2, durante la cottura, la resistenza mediana si accende e si spegne ad intervalli regolari per permettere una uniforme distribuzione del calore su tutta la superficie dell'apparecchio.

- Premere il tasto E per dare inizio alla cottura.

- Scaduto il tempo di cottura impostato, la salamandra si spegnerà automaticamente ed azionerà un cicalino che si può spegnere premendo il tasto F

ATTENZIONE:

- Ripremendo il tasto E, la salamandra darà inizio ad un altro ciclo uguale a quello precedentemente impostato.

- Se si preme il tasto F durante il funzionamento, la salamandra si spegne senza attivare nessun segnale acustico.

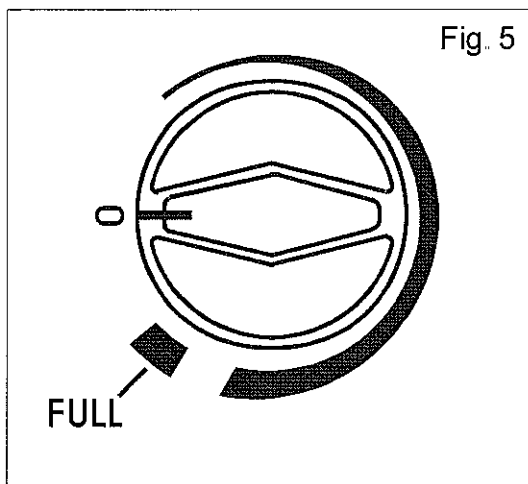
SPEGNIMENTO

- Premere il tasto F.

- Girare la manopola A sulla posizione 0.

- Aprire l'interruttore posto a monte della salamandra.

SALAMANDRA FISSA (Fig. 5)



PREMESSA: questo apparecchio non prevede l'impostazione del tempo di cottura e la temperatura è regolata in automatico con dei periodi di attacco-stacco degli elementi riscaldanti

La durata massima di un ciclo è di 10 min dopo i quali la salamandra si spegnerà automaticamente.

- Chiudere l'interruttore posto a monte dell'apparecchio
- Ruotare la manopola in senso orario tenendo presente che nella zona di fascia stretta il potere riscaldante è minore rispetto alla zona di fascia larga
- Se la manopola viene posta nella fascia FULL, il potere riscaldante sarà al massimo per un tempo continuo di 10 min. circa.
- Per impostare un nuovo ciclo, riportare la manopola sullo 0 e quindi ruotarla fino al punto desiderato

SPEGNIMENTO

- Riportare la manopola sulla posizione 0
- Aprire l'interruttore posto a monte dell'apparecchio.

3 MANUTENZIONE

3.1 PULIZIA

Alla fine di una giornata di lavoro, è necessario pulire l'apparecchiatura sia per motivi d'igiene che per evitare guasti di funzionamento. Prima di procedere togliere l'alimentazione all'apparecchio.

Pulire le parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.

Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua diretti o ad alta pressione e non utilizzare pagliette di ferro, spazzole o raschietti in acciaio comune. Eventualmente si può usare della lana in acciaio inossidabile, strofinandola nel senso della satinatura.

Se l'apparecchiatura rimane inutilizzata per un periodo prolungato di tempo, si deve applicare su tutte le pareti in acciaio inox un sottile strato protettivo con uno straccio leggermente imbevuto di olio di vaselina; si deve inoltre aerare regolarmente l'ambiente di installazione.

ENGLISH

GENERAL CONTENTS:

| | | |
|-----|--------------------------------|---------|
| 1. | INSTALLATION | Page 7 |
| 1.1 | IMPORTANT DIRECTIONS | Page 7 |
| 1.2 | POSITIONING | Page 8 |
| 1.3 | CONNECTING TO THE POWER SUPPLY | Page 8 |
| 2. | OPERATING INSTRUCTIONS | Page 8 |
| 2.1 | TURNING THE SALAMANDER ON | Page 8 |
| 2.2 | GETTING STARTED | Page 9 |
| 3. | MAINTENANCE | Page 11 |
| 3.1 | CLEANING | Page 11 |

THE MANUFACTURER DECLINES ANY RESPONSIBILITY FOR DAMAGE DUE TO WRONG INSTALLATION, TAMPERING, IMPROPER USE, BAD MAINTENANCE, NON-OBSERVANCE OF THE STANDARDS IN FORCE AND LACK OF SKILL.

THE MANUFACTURER IS ENTITLED TO MODIFY THE SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE DESCRIBED IN THIS BOOKLET WITHOUT PRIOR NOTICE

1. INSTALLATION

1.1 IMPORTANT DIRECTIONS

Please read this booklet carefully because it contains important information concerning installation, operating and maintenance safety for this appliance. Keep the booklet in a safe place so that it can be consulted by other operators.

- Installation must be effected by professionally qualified personnel following the manufacturer's instructions.
- The appliance can be operated only by personnel trained on how to use it.
- Turn the appliance off in case of failure or faulty operation. If repairs are necessary, contact an After-Sales Service Centre authorised by the manufacturer and ask for original spare parts only.
- The safety of the appliance may be jeopardised if the above directions are not followed.

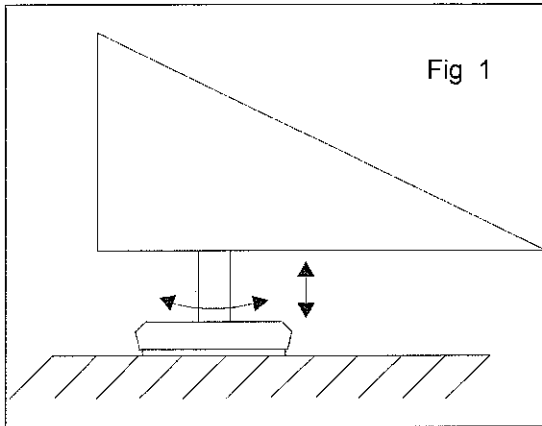
The appliance complies with the following standards:

- electromagnetic compatibility E M C directive CEE89/336 regarding the limitation of disturbances,
- accident-prevention and fire-prevention prescriptions in force,
- standards for the installation of electric systems,
- hygiene standards.

1.2 POSITIONING

Remove the appliance from its packaging and check that it is in perfect condition.

Place it where it will be used taking care not to locate it against a wall, partition, kitchen unit or claddings in inflammable material. Place the salamander below an extractor hood to ensure complete extraction of fumes formed during cooking.



Only for appliances with adjustable feet. Level and adjust height as shown in the illustration (Fig 1).

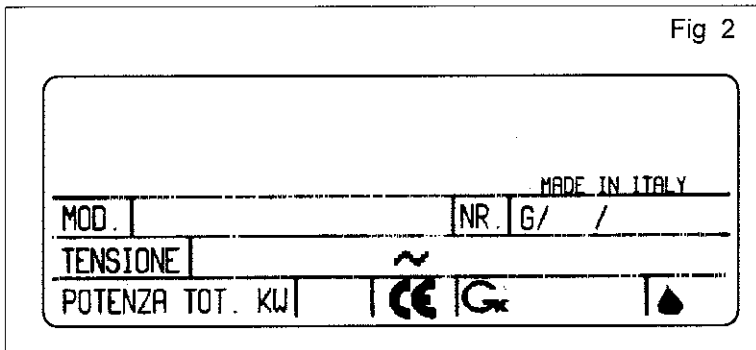
Remove the protective film from the exterior of the panels slowly and carefully in order to avoid leaving traces of adhesive on the surface.

Do not obstruct extractor openings, vents or heat discharge outlets.

If the appliance is going to stand on a table leave at least 50 mm between the back of the appliance and the wall.

If the salamandra is going to be wall mounted, use the specific brackets that should be fixed only with metal screws and rawplugs suitable for the type of wall and the appliance's weight.

1.3 CONNECTING TO THE POWER SUPPLY



- Before connecting the appliance to the mains, make sure that the voltage and frequency indicated on the data plate correspond to those of the actual supply system.
- The appliance is set up to function as indicated in the data plate located at the rear of the appliance.

- To connect the appliance, simply connect a standardised plug suitable for the absorbed load to the supply cable and plug it into a suitable socket that must be fitted with an efficient earthing system in compliance with the standards in force.
- To connect the appliance directly to the mains, it will be necessary to install an omnipolar cut out suitable for the load with a minimum distance between contacts of 3mm.
- The feed voltage, when the machine is operating, must not differ from the rated voltage by more than $\pm 10\%$.
- The appliance must be included in an unipotential system whose efficiency is checked in compliance with the standards in force.

2. OPERATING INSTRUCTIONS

The appliance can only be used for the purpose for which it has been designed.

Any other use must be considered inappropriate.

Watch over the appliance while it is operating.

2.1 TURNING THE SALAMANDER ON

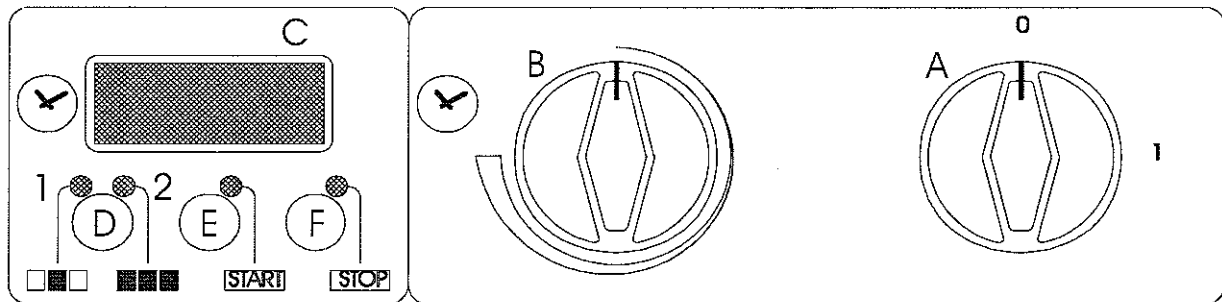
The appliance has been designed to cook, heat and grill food by means of infrared rays at a very high temperature produced by a heat source at the top of the appliance. The system for adjusting cooking height and changing the position of the tray or shelf enables the intensity of the heat to be adjusted to which the food is exposed.

The greater the distance between the irradiating source and the food, the lesser the intensity of the heat absorbed. Before using the appliance for the first time, it is necessary to remove all the packaging and accurately clean the appliance of the protective industrial grease :

- clean the appliance using a sponge dampened with water and a neutral detergent,
- rinse the grill with clean water.

2.2 GETTING STARTED

SALAMANDER WITH ADJUSTABLE HEATING UNIT



Legend for Fig 3

- A : Main switch
- B : Timer
- C : Set time display
- D : Heating element selector
- E : START button
- F : STOP button. Also used to stop the buzzer
- 1 : Light indicating that only central heating element/s is/are on, the heating elements on the side remain off.
- 2 : Light indicating all heating elements on

TURNING ON THE APPLIANCE

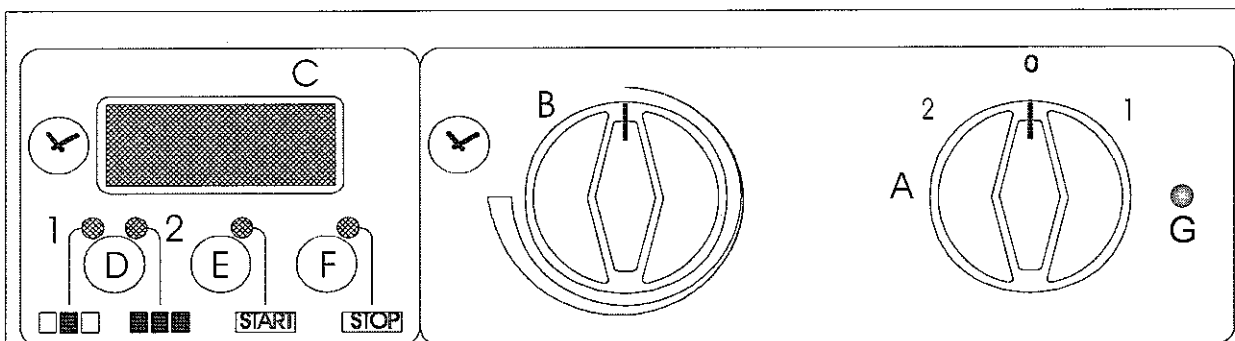
- Switch on the main switch at the top of the appliance
- Turn knob A to position 1
- Select the cooking time (15 sec.-15 min.) by turning knob B. The time will appear on display C.
- Select the heat source by pressing button D. If pilot light 2 is selected during heating, the middle heater switches on and off at regular intervals to ensure uniform heat distribution over the entire surface of the appliance
- Press button E to start cooking
- At the end of the set cooking time, the salamander will turn off automatically and a buzzer will sound: it can be stopped by pressing button F

ATTENTION:

- By pressing button E again, the salamander will start another cycle identical to the one set previously.
- If button F is pressed during operation, the salamander turns off without the buzzer sounding

TURNING THE APPLIANCE OFF

- Press button F.
- Turn knob A to position 0
- Switch on the switch at the top of the appliance.



Legend for Fig. 4

- A : Main switch
- B : Timer
- C : Set time display
- D : Heating element selector
- E : START button
- F : STOP button. Also used to stop the buzzer.
- G : Transparent pilot lamp
- 1 : Light indicating that only central heating element/s is/are on, the heating elements on the side remain off.
- 2 : Light indicating all heating elements on.

TURNING ON THE APPLIANCE

- Switch on the main switch at the top of the appliance.

Pre-heating:

- Turn knob A to position 1 (the transparent sign on the panel will light up and the two side heaters will be powered up one after the other at about 25% of the nominal value)

Browning

- Turn knob A to position 2.
- Select the cooking time (15 sec.-15 min) by turning knob B. The time will appear on display C
- Select the heat source by pressing button D. If pilot light 2 is selected during heating, the middle heater switches on and off at regular intervals to ensure uniform heat distribution over the entire surface of the appliance.
- Press button E to start cooking
- At the end of the set cooking time, the salamander will turn off automatically and a buzzer will sound: it can be stopped by pressing button F

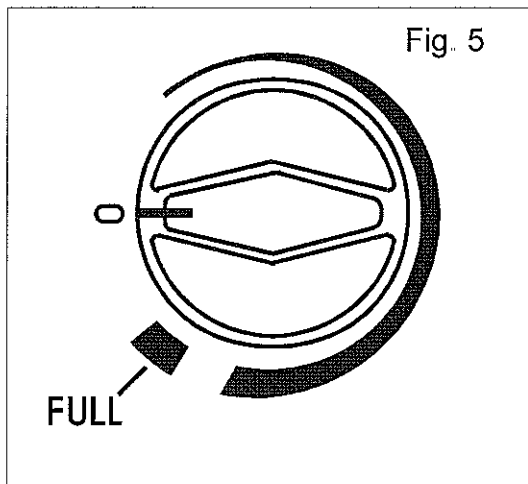
ATTENTION:

- By pressing button E again, the salamander will start another cycle identical to the one set previously
- If button F is pressed during operation, the salamander turns off without the buzzer sounding.

TURNING THE APPLIANCE OFF

- Press button F
- Turn knob A to position 0
- Switch on the switch at the top of the appliance

FIXED SALAMANDER (Fig. 5)



NOTICE: this appliance does not set cooking time and the temperature is automatically adjusted by ensuring that the heating elements switch on and off

A cycle lasts for a maximum of 10 min, after which the salamandra will switch off automatically

- Switch off the main switch behind the appliance.
- Turn the knob clockwise, remembering that where the strip narrows, heating power is less than in the area with a wide strip
- If the knob is turned to the FULL strip, heating power will remain at maximum for about 10 min.
- To set a new cycle, turn the switch to 0 and then turn it back to the required position

TURNING THE APPLIANCE OFF

- Turn knob to position 0.
- Switch on the switch at the top of the appliance.

3 MAINTENANCE

3.1 CLEANING

At the end of a day's work, it is necessary to clean the appliance both for reasons of hygiene and to avoid malfunctioning. Before starting, disconnect the appliance from the mains.

Clean the stainless steel parts with warm, soapy water then rinse thoroughly and dry carefully.

Do not clean the appliance by using direct jets of water or pressurised water and do not use metal oven pads, brushes or normal steel scrapers. If necessary, use a stainless steel fibre pad and rub in the direction of the satin finish

If the appliance should remain unused for a long time, apply a thin coating of protection using a cloth lightly dipped in vaseline oil. It is also important to regularly air the room in which the appliance is installed

DEUTSCH

INHALTSVERZEICHNIS:

| | | |
|-----|----------------------------|----------|
| 1. | INSTALLATION | Seite 12 |
| 1.1 | WICHTIGE HINWEISE | Seite 12 |
| 1.2 | AUFSTELLEN DES GERÄTES | Seite 13 |
| 1.3 | ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ | Seite 13 |
| 2. | BEDIENUNGSANLEITUNG | Seite 13 |
| 2.1 | INBETRIEBNAHME | Seite 13 |
| 2.2 | EINSTELLUNG | Seite 14 |
| 3. | WARTUNG | Seite 16 |
| 3.1 | REINIGUNG | Seite 16 |

DER HERSTELLER LEHNT JEDE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN AB, DIE AUF EINE NICHT FACHGERECHT DURCHFÜHRTE INSTALLATION, EINE ÄNDERUNG DER GERÄTEEIGENSCHAFTEN, EINEN UNSACHGEMÄSSEN GEBRAUCH, EINE MANGELNDE WARTUNG UND EIN NICHTBEFOLGEN DER GELTENDEN RICHTLINIEN ZURÜCKZUFÜHREN SIND.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, AN DEM IN DIESEM HANDBUCH BESCHRIEBENEN GERÄT OHNE VORANKÜNDIGUNG ÄNDERUNGEN IM SINNE EINER TECHNISCHEN WEITERENTWICKLUNG VORZUNEHMEN.

1. INSTALLATION

1.1 WICHTIGE HINWEISE

Das vorliegende Handbuch ist vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durchzulesen, da es wichtige Hinweise in Bezug auf eine fachgerechte Installation, die Bedienung und die Wartung desselben enthält und ist zwecks jeder weiteren Einsichtnahme seitens der Bediener sorgfältig aufzubewahren.

- Bei der Installation, die ausschließlich von qualifizierten Fachkräften vorgenommen werden darf, sind die Angaben des Herstellers strikt zu befolgen.
- Das Gerät darf nur von Personal bedient werden, das zuvor eingehend in dessen Arbeitsweise eingewiesen wurde
- Bei Auftreten von Betriebsstörungen oder im Falle einer schlechten Arbeitsweise ist das Gerät auszuschalten. Für die Durchführung von eventuell erforderlichen Reparaturen wenden Sie sich bitte nur an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle und verlangen Sie Original-Ersatzteile.
- Ein Nichtbefolgen des Obenbesagten kann die Betriebssicherheit des Gerätes beeinträchtigen

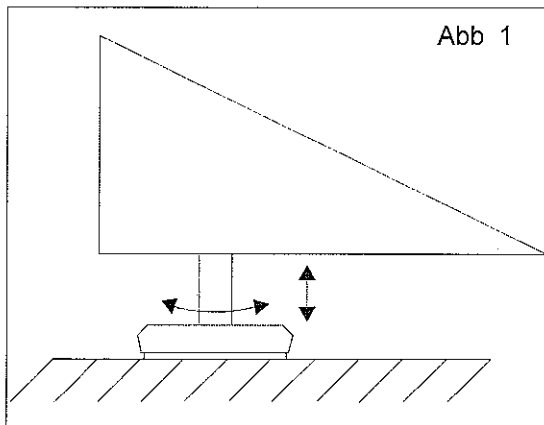
Das Gerät wurde unter Berücksichtigung der folgenden Richtlinien hergestellt:

- Elektromagnetische Verträglichkeit (E M C.), EG-Richtlinie 89/336 bezogen auf die Störbegrenzung;
- geltende Unfallverhütungs- und Brandschutzvorschriften;
- Richtlinien für die Installation von elektrischen Anlagen;
- Hygienevorschriften

1.2 AUFSTELLEN DES GERÄTES

Das Gerät auspacken und auf eventuelle Beschädigungen überprüfen

Das Gerät am vorgesehenen Ort aufstellen, wobei darauf zu achten ist, dass sich dieses nicht in direktem Kontakt mit Mauern, mit entflammablem Material beschichteten Verkleidungen oder entflammablen Konsolen befindet. Den Salamander unter einer Dunstabzugshaube aufstellen, damit eine vollkommene Ansaugung der sich während des Kochens bildenden Dämpfe gewährleistet wird.



Nur die Geräte mit Einstellfüßen nivellieren und in der Höhe einstellen, so wie in der Abbildung gezeigt (Abb 1)

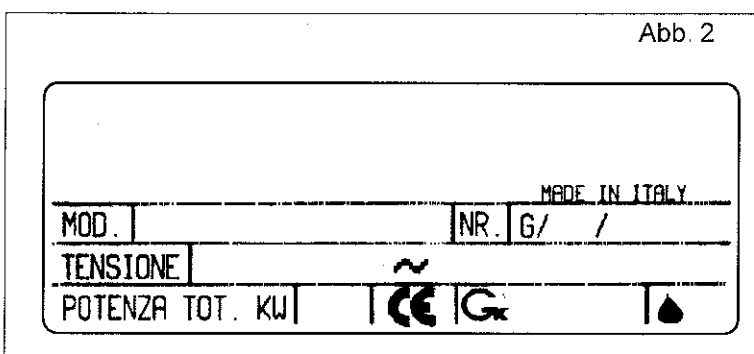
Den Schutzfilm von den äußeren Platten sorgfältig - zur Vermeidung von Kleberückständen - entfernen.

Die Öffnungen oder Ansaugschlitze oder Wärmeaustrittsöffnungen dürfen nicht bedeckt werden.

Falls Sie das Gerät auf den Tisch stellen möchten, muss der einzuhaltende Mindestabstand zwischen Rückenteil und Hinterwand mindestens 50mm betragen.

Bei der Aufstellung des Gratiniengerätes an die Wand, müssen die eigens dafür vorgesehenen Konsolen verwendet werden. Diese nur mit den Schrauben und Metalldübeln befestigen, die dem Wandtyp und dem Gewicht des Geräts entsprechen.

1.3 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ



- Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, hat man sich zu vergewissern, dass die auf dem Geräteschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Netzes übereinstimmen.
- Das Gerät ist für die auf dem sich auf der hinteren Seite des Gerätes befindlichen Geräteschild angegebene Arbeitsweise ausgelegt.

- Für den Anschluss des Gerätes ist ein Speisekabel mit einem genormten Stecker, der der aufgenommenen Last standhält, zu verwenden. Der Stecker ist an eine entsprechend ausgelegte Steckdose anzuschließen, wobei man sich zu vergewissern hat, dass diese laut geltender Norm ausreichend geerdet ist.
- Für einen direkten Anschluß an das Versorgungsnetz ist zwischen dem Gerät und dem Netz ein allpoliger Schalter zu installieren, der der entsprechenden Last standhält und dessen Kontakte einen Mindestabstand von 3 mm aufweisen.
- Bei einem sich in Betrieb befindlichen Gerät darf die Speisespannung nicht mehr als $\pm 10\%$ von der Nennspannung abweichen.
- Das Gerät ist in ein äquipotentielles System einzufügen, dessen Effizienz zu überprüfen ist; es sind die geltenden Richtlinien maßgebend.

2. BEDIENUNGSANLEITUNG

Das Gerät ist nur für den für ihn vorgesehenen Gebrauch bestimmt. Ein anderweitiger Gebrauch ist nicht zugelassen.

Das Gerät ist während des Betriebs zu überprüfen.

2.1 INBETRIEBNAHME

Das Gerät wurde für das Garen, Erwärmen und Grillen von Lebensmitteln mittels Hochtemperatur-Infarotstrahlen, die von einer im oberen Teil des Gerätes installierten Wärmequelle ausgegeben werden, entworfen. Mit dem Höheneinstellsystem des Heizmoduls und durch die unterschiedliche Positionierung des Blechs oder des Rostes, wird die Intensität der Hitze, mit der die Speisen gegart werden, reguliert.

Je größer der Abstand zwischen den Speisen und der Bestrahlungsquelle ist, um so geringer ist die Intensität der Wärmedurchdringung

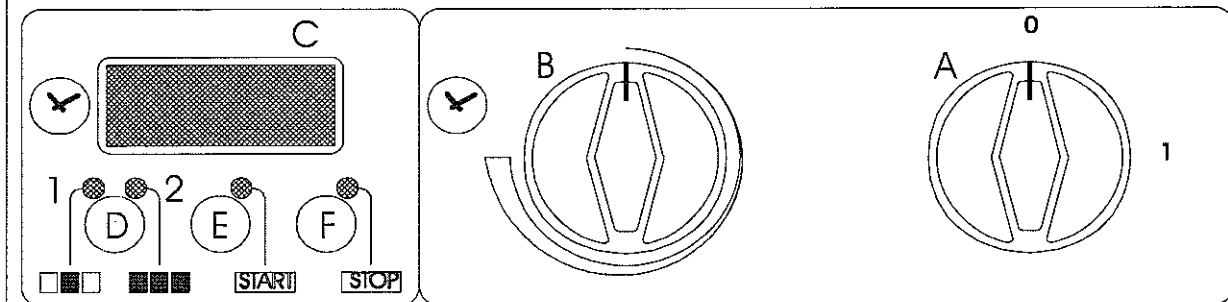
Bevor das Gerät zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, ist dieses vom Verpackungsmaterial zu befreien und von industriellen Fetten zu reinigen, wobei wie folgt vorzugehen ist:

- das Gerät mit einem angefeuchteten Schwamm mit Wasser und neutralem Reinigungsmittel reinigen;
- den Grillrost mit sauberem Wasser abspülen

2.2 EINSTELLUNG

BEDIENUNGSBLENDE

Abb. 3



Legende Abb. 3

- A : Hauptschalter
- B : Zeitschaltuhr
- C : Display eingestellte Zeit
- D : Anwahl Strahlungsheizkörper
- E : Taste START
- F : Taste STOP. Sie dient ebenfalls zur für das abstellen des Akustiksignals.
- 1 : Kontrolllampe "Nur mittlere/r Strahlungsheizkörper sind/ist eingeschaltet" (die seitlichen Strahlungsheizkörper sind nicht eingeschaltet)
- 2 : Kontrolllampe "Alle Strahlungsheizkörper sind eingeschaltet"
- 0 : Nullstellung

EINSCHALTEN DES GERÄTES

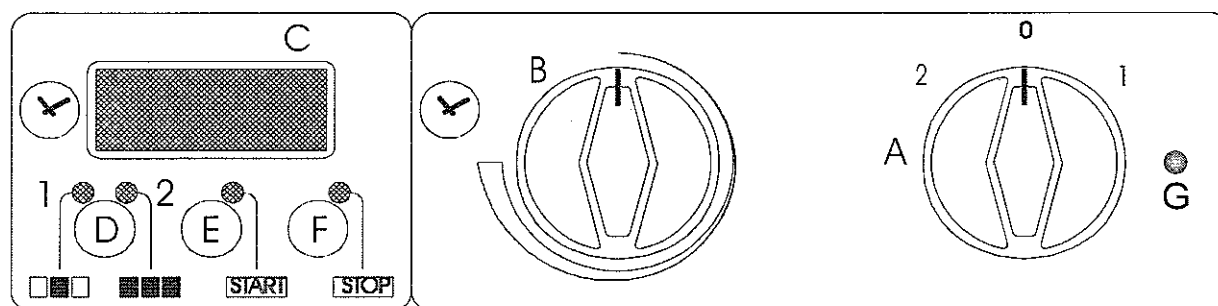
- Den sich vor dem Gerät befindlichen Hauptschalter schließen
- Den Drehschalter "A" auf die Position "1" drehen.
- Die Garzeit (15 s -15 min.) durch Betätigen des Drehschalters "B" anwählen. Die Zeit wird am Display C angezeigt.
- Die Wärmequelle durch Drücken der Taste "D" anwählen. Wird die Kontrollleuchte 2 eingestellt, schaltet sich während des Garvorgangs das mittlere Heizelement in regelmäßigen Abständen ein und aus, um eine gleichmäßige Verteilung der Hitze über die ganze Oberfläche des Gerätes zu gewährleisten
- Die Taste "E" für den Beginn des Garvorgangs drücken.
- Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet sich der Salamander automatisch ab. Es ertönt ein Akustiksignal, das durch Drücken der Taste "F" deaktiviert werden kann.

ACHTUNG:

- Durch erneutes Drücken der Taste "E" wird ein neuer Garzyklus aktiviert, der der gleiche wie der zuvor eingestellte ist.
- Wird während des Betriebs die Taste "F" gedrückt, schaltet sich der Salamander ohne Ausgabe eines Akustiksignals ab

AUSSCHALTEN DES GERÄTES

- Die Taste "F" drücken
- Den Hauptschalter "A" auf die Position "0" drehen
- Den sich vor dem Salamander installierten Schalter öffnen



Legende Abb 4

- A : Hauptschalter
- B : Zeitschaltuhr
- C : Display eingestellte Zeit
- D : Anwahl Strahlungsheizkörper
- E : Taste START
- F : Taste STOP. Sie dient ebenfalls für das abstellen des Akustiksignals
- G : Kontrolllampe
- 1 : Kontrolllampe "Nur mittlere/r Strahlungsheizkörper sind/ist eingeschaltet" (die seitlichen Strahlungsheizkörper sind nicht eingeschaltet)
- 2 : Kontrolllampe "Alle Strahlungsheizkörper sind eingeschaltet"
- 0 : Nullstellung

EINSCHALTEN DES GERÄTES

- Den sich vor dem Gerät befindlichen Hauptschalter schließen

Vorheizen:

- Knopf A auf Position 1 drehen (der transparente Melder auf der Bedienblende schaltet sich ein und die beiden seitlichen Heizelemente werden der Reihe nach mit einer Leistung gespeist, die etwa 25% der nominalen Leistung entspricht).

Gratinieren:

- Den Drehschalter "A" auf die Position "2" drehen
- Die Garzeit (15 s - 15 min.) durch Betätigen des Drehschalters "B" anwählen. Die Zeit wird am Display C angezeigt
- Die Wärmequelle durch Drücken der Taste "D" anwählen. Wird die Kontrollleuchte 2 eingestellt, schaltet sich während des Garvorgangs das mittlere Heizelement in regelmäßigen Abständen ein und aus, um eine gleichmäßige Verteilung der Hitze über die ganze Oberfläche des Gerätes zu gewährleisten.
- Die Taste "E" für den Beginn des Garvorgangs drücken.
- Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet sich der Salamander automatisch ab. Es ertönt ein Akustiksignal, das durch Drücken der Taste "F" deaktiviert werden kann.

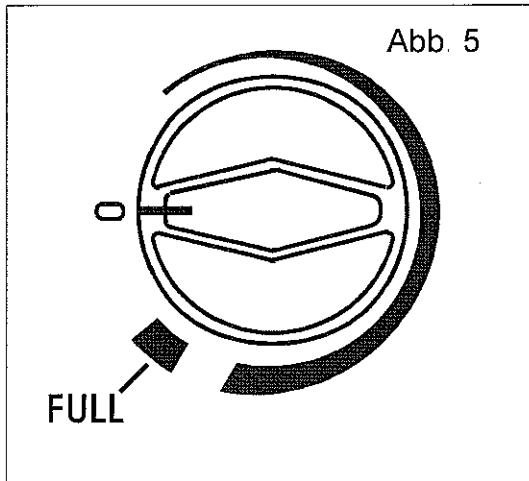
ACHTUNG:

- Durch erneutes Drücken der Taste "E" wird ein neuer Garzyklus aktiviert, der der gleiche wie der zuvor eingestellte ist
- Wird während des Betriebs die Taste "F" gedrückt, schaltet sich der Salamander ohne Ausgabe eines Akustiksignals ab.

AUSSCHALTEN DES GERÄTES

- Die Taste "F" drücken.
- Den Hauptschalter "A" auf die Position "0" drehen
- Den sich vor dem Salamander installierten Schalter öffnen

FEST SALAMANDER (Abb. 5)



EINLEITUNG: Dieses Gerät verfügt über keine Garzeiteinstellung. Die Temperatur wird automatisch durch An- und Abschaltphasen der Heizelemente reguliert.

Die maximale Dauer eines Zyklus beträgt 10 Minuten. Danach schalten sich die Heizelemente automatisch ab.

- Den dem Gerät vorgeschalteten Schalter ausschalten
- Den Drehschalter im Uhrzeigersinn drehen. Dabei berücksichtigen, dass die Heizleistung im schmalen Bereich geringer ist, als die Heizleistung im breiten Bereich.
- Wird der Drehschalter auf den Bereich FULL gestellt, bleibt die Heizleistung für einen Zeitraum von ca. 10 Minuten auf der maximalen Stufe.

Zum Einstellen eines neuen Zyklus den Drehschalter wieder auf 0 stellen und danach auf die gewünschte Position drehen.

AUSSCHALTEN DES GERÄTES

- Den Drehschalter auf die Position "0" drehen.
- Den sich vor dem Salamander installierten Schalter öffnen

3 WARTUNG

3.1 REINIGUNG

Am Ende eines Arbeitstages ist das Gerät sowohl aus Hygienegründen als auch zur Vorbeugung von Betriebsstörungen sorgfältig zu reinigen. Zuvor ist das Gerät jedoch vom Stromnetz zu trennen. Alle Teile aus Edelstahl sind mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen. Danach sind diese gut abzuspülen und sorgfältig trocken zu reiben.

Für die Reinigung des Gerätes dürfen weder Hochdruckreiniger noch Stahlwolle, Stahlbürsten oder -Schaber verwendet werden. Eventuell kann Edelstahlwolle verwendet werden, wobei bei der Reinigung auf die Richtung der Satinierung zu achten ist.

Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen, sind alle Teile aus Edelstahl mit einem mit Vaselineöl getränkten Tuch einzureiben, wodurch eine dünne Schutzschicht gebildet wird; ferner ist der Raum in regelmäßigen Zeitabständen zu lüften.

FRANCAIS

INDEX GENERAL:

| | | | |
|-----|----------------------------|------|----|
| 1. | INSTALLATION | Page | 17 |
| 1.1 | AVERTISSEMENTS IMPORTANTS | Page | 17 |
| 1.2 | INSTALLATION | Page | 18 |
| 1.3 | BRANCHEMENT AU RESEAU | Page | 18 |
| 2. | INSTRUCTIONS D'UTILISATION | Page | 18 |
| 2.1 | MISE EN MARCHÉ | Page | 18 |
| 2.2 | REGLAGE | Page | 19 |
| 3 | ENTRETIEN | Page | 21 |
| 3.1 | NETTOYAGE | Page | 21 |

LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES DUS A UNE MAUVAISE INSTALLATION, UN ENDOMMAGEMENT DE L'APPAREIL, UNE UTILISATION IMPROPRE, UN MAUVAIS ENTRETIEN, LE NON RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR ET L'INAPTITUDE D'UTILISATION.

LE CONSTRUCTEUR SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER SANS PREAVIS LES CARACTERISTIQUES DES APPAREILLAGES PRESENTES DANS CETTE PUBLICATION.

1. INSTALLATION

1.1 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Lire attentivement cette notice dans la mesure où elle fournit d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Conserver cette notice avec soin pour toute consultation ultérieure de la part des différents opérateurs

- L'installation doit être effectuée selon les instructions du constructeur par du personnel professionnellement qualifié.
- L'appareillage doit être utilisé seulement par du personnel exercé à son utilisation.
- Mettre hors service l'appareillage en cas de panne ou de mauvais fonctionnement. Pour la réparation éventuelle, s'adresser seulement à un centre d'assistance technique autorisé par le constructeur et exiger des pièces de rechange originales.
- Le non respect de ce qui est précisé ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareillage.

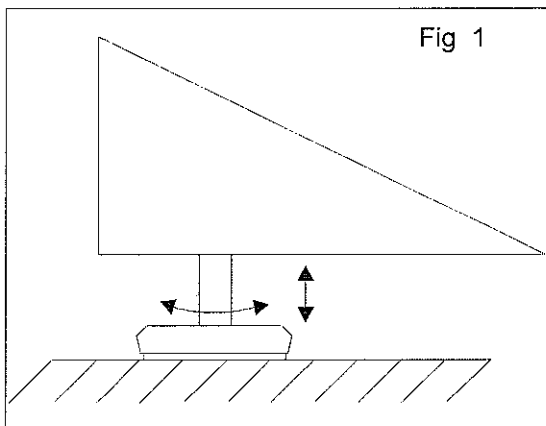
L'appareillage est conforme aux réglementations suivantes:

- compatibilité électromagnétique E M C réglementation CEE89/336 relative à la limitation des dérangements;
- prescriptions en vigueur contre les accidents et les incendies;
- normes pour l'installation des équipements électriques;
- normes hygiéniques

1.2 INSTALLATION

Retirer l'appareil de l'emballage et en vérifier son intégrité

Installer l'appareillage dans le lieu d'utilisation en prenant soin de ne pas le placer contre les murs, les revêtements en matériel inflammable ou les supports inflammables. Installer la salamandre sous une hotte d'aspiration pour garantir l'aspiration totale des vapeurs qui se forment durant la cuisson.



Procéder, seulement si les appareils ont les pieds réglables, à la mise de niveau et au réglage de la hauteur en agissant de la façon indiquée sur la figure.

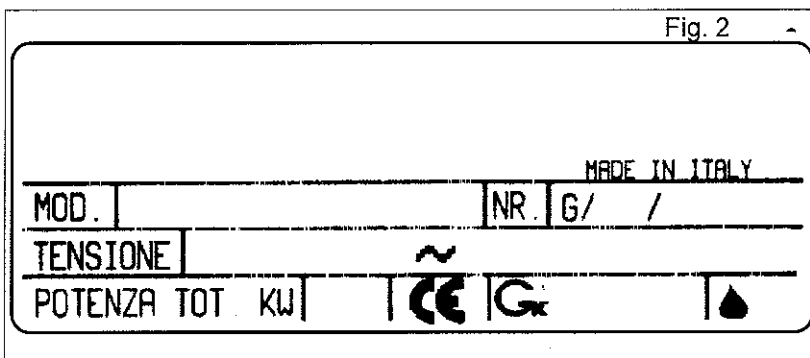
Retirer la pellicule protectrice des panneaux externes en la détachant lentement pour éviter que restent des traces d'adhésif.

Ne pas obstruer les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur.

Si l'appareil est installé sur une table, il faudra maintenir une distance minimum d'au moins 50 mm entre le dos de l'appareil et la paroi arrière.

Si vous souhaitez accrocher la salamandre au mur, il faudra utiliser les consoles spéciales que vous fixerez au mur avec des vis et des chevilles métalliques adaptées au mur et au poids de l'appareil.

1.3 BRANCHEMENT AU RESEAU



Avant d'effectuer le branchement électrique, vérifier que la tension et la fréquence rapportées sur la plaque signalétique correspondent à celles de l'installation d'alimentation présente.

L'appareil est livré prédisposé pour le fonctionnement indiqué sur la plaque signalétique installée derrière l'appareil.

- Pour le branchement il est ensuite suffisant de brancher une prise normalisée, appropriée à la charge absorbée, au câble d'alimentation et de la brancher à une prise de courant adéquate en s'assurant auparavant que sur cette dernière soit présente une prise de terre efficace selon la norme en vigueur.
- Pour un branchement direct au réseau d'alimentation, il est nécessaire d'interposer entre l'appareillage et le réseau un interrupteur omnipolaire, dimensionné à la charge, dont les contacts ont une distance minimale d'ouverture de 3mm.
- La tension d'alimentation à machine en marche ne doit pas s'éloigner de la valeur de la tension nominale de $\pm 10\%$.
- L'appareillage doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être opportunément vérifiée selon ce qui est reporté dans la norme en vigueur.

2. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

L'appareillage devra être destiné seulement à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu. Toute autre utilisation est à considérer comme impropre. Durant le fonctionnement, surveiller l'appareillage.

2.1 MISE EN MARCHÉ

L'appareil a été conçu pour cuire, chauffer et griller des denrées alimentaires au moyen de rayons infrarouges émis à une température très élevée par une source de chaleur contenue dans la partie supérieure de l'appareil.

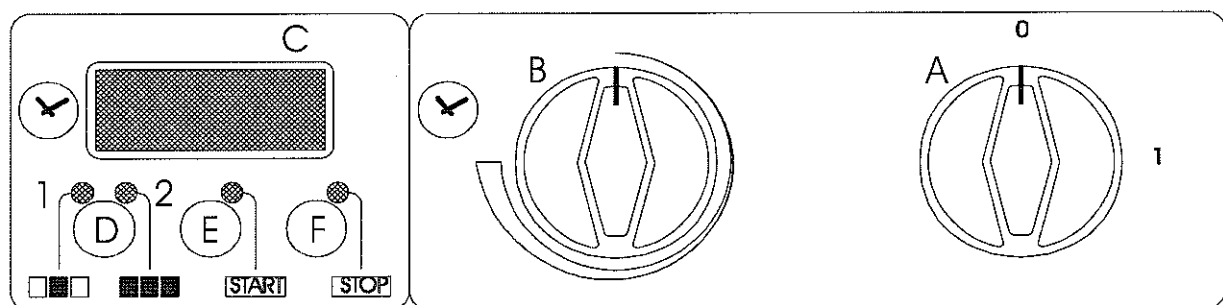
Grâce au système de réglage de la hauteur du module de chauffage ou avec un positionnement différent de la plaque ou de la grille, on obtient un réglage de l'intensité de la chaleur sur les aliments à cuire. Plus la distance entre l'aliment et la source de rayonnement est grande, moins l'intensité de pénétration de la chaleur est forte.

Avant de mettre en marche l'appareil pour la première fois, il est nécessaire d'enlever tout le matériel d'emballage et d'effectuer un nettoyage soigné des gras industriels de protection en procédant comme ci-dessous :

- nettoyer l'appareil avec une éponge humidifiée avec de l'eau et un détergent neutre;
- rincer la grille avec de l'eau propre.

2.2 REGLAGE

SALAMANDRE AVEC GROUPE CHAUFFAGE REGLABLE



Légende Fig. 3

- A : Interrupteur principal
- B : Minuterie
- C : Voyant temps réglé
- D : Sélection éléments chauffants
- E : Bouton de mise en marche START
- F : Bouton d'arrêt STOP. Il sert aussi pour interrompre le signal sonore
- 1 : Témoin seulement résistance/s centrale/s en fonction, les résistances latérales restent éteintes
- 2 : Témoin toutes les résistances en fonction

ALLUMAGE

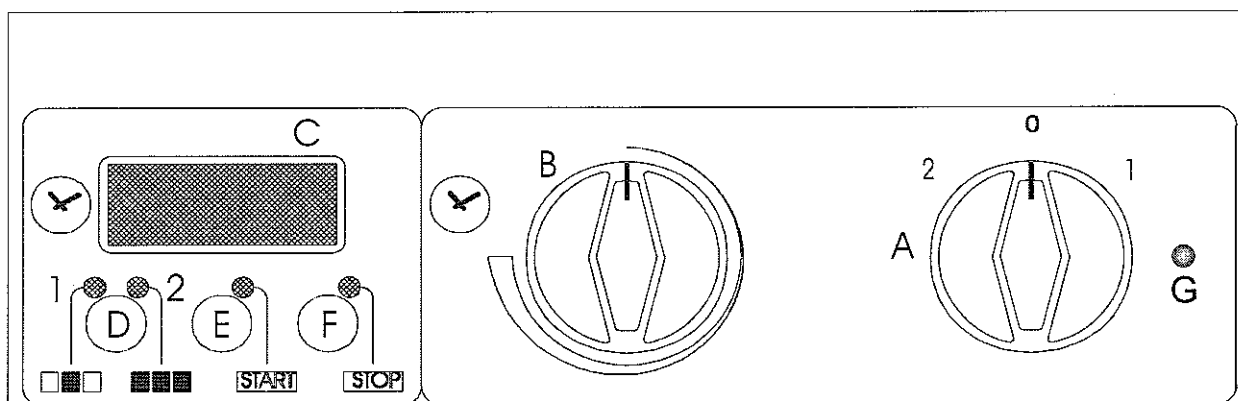
- Fermer l'interrupteur principal en amont de l'appareil
- Tourner la manette A dans la position 1.
- Sélectionner le temps de cuisson (15 sec.-15 min) en faisant tourner la manette B. Le temps sera visualisé sur le voyant C.
- Sélectionner la source de chaleur en appuyant sur le bouton D. Si, pendant la cuisson, on sélectionne le voyant 2, la résistance médiane s'allume et s'éteint à intervalles réguliers afin d'assurer une distribution uniforme de la chaleur sur toute la surface de l'appareil.
- Appuyer sur le bouton E pour commencer la cuisson.
- Le temps de cuisson réglé fini, la salamandre s'éteindra automatiquement et elle activera une sonnette que l'on peut éteindre en appuyant sur le bouton F.

ATTENTION :

- En réappuyant sur le bouton E, la salamandre fera débuter un autre cycle égal à celui réglé précédemment.
- Si vous appuyez sur le bouton F durant le fonctionnement, la salamandre s'éteint sans activer aucun signal acoustique.

EXTINCTION

- Appuyer sur le bouton F
- Tourner la manette A sur la position 0
- Ouvrir l'interrupteur situé en amont de la salamandre.



Légende Fig 4

- A : Interrupteur principal
- B : Minuterie
- C : Voyant temps réglé
- D : Sélection éléments chauffants
- E : Bouton de mise en marche START
- F : Bouton d'arrêt STOP. Il sert aussi pour interrompre le signal sonore
- G : Lampe témoin transparente
- 1 : Témoin seulement résistance/s centrale/s en fonction, les résistances latérales restent éteintes
- 2 : Témoin toutes les résistances en fonction

ALLUMAGE

- Fermer l'interrupteur principal en amont de l'appareil

Préchauffage :

- Tourner la poignée A sur la position 1 (l'indicateur transparent sur le panneau s'allume et les deux résistances latérales sont alimentées en série avec une puissance d'environ 25% de la puissance nominale)

Gratins.

- Tourner la manette A dans la position 2
- Sélectionner le temps de cuisson (15 sec.-15 min) en faisant tourner la manette B. Le temps sera visualisé sur le voyant C.
- Sélectionner la source de chaleur en appuyant sur le bouton D. Si, pendant la cuisson, on sélectionne le voyant 2, la résistance médiane s'allume et s'éteint à intervalles réguliers afin d'assurer une distribution uniforme de la chaleur sur toute la surface de l'appareil.
- Appuyer sur le bouton E pour commencer la cuisson.
- Le temps de cuisson réglé fini, la salamandre s'éteindra automatiquement et elle activera une sonnette que l'on peut éteindre en appuyant sur le bouton F.

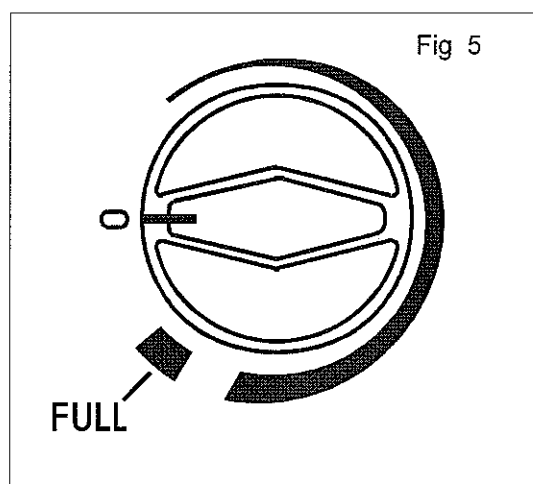
ATTENTION:

- En réappuyant sur le bouton E, la salamandre fera débuter un autre cycle égal à celui réglé précédemment.
- Si vous appuyez sur le bouton F durant le fonctionnement, la salamandre s'éteint sans activer aucun signal acoustique

EXTINCTION

- Appuyer sur le bouton F.
- Tourner la manette A sur la position 0
- Ouvrir l'interrupteur situé en amont de la salamandre

SALAMANDRE FIXE (Fig. 5)



PREMISSE: cet appareil ne prévoit pas la possibilité de programmer le temps de cuisson et la température est réglée de manière automatique avec des périodes d'activation – désactivation des éléments chauffants

La durée maximum d'un cycle est de 10 mn, une fois ce temps écoulé, la salamandre s'éteint automatiquement

- Enclencher (ON) l'interrupteur situé en amont de l'appareil
- Tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre en se rappelant que, sur la zone de bande étroite, le pouvoir chauffant est inférieur par rapport à la zone de bande large.
- Quand on place la poignée sur la bande FULL, le pouvoir chauffant est au maximum pendant un temps continu de 10 mn environ

Pour sélectionner un nouveau cycle, remettre sur 0 la poignée, puis la tourner jusqu'au point désiré

EXTINCTION

- Tourner la manette sur la position 0.
- Ouvrir l'interrupteur situé en amont de la salamandre.

3 ENTRETIEN

3.1 NETTOYAGE

A la fin d'une journée de travail, il est nécessaire de nettoyer l'appareillage tant pour des motifs d'hygiène que pour éviter des problèmes de fonctionnement. Avant de procéder, retirer l'alimentation de l'appareil.

Nettoyer les parties en acier inox avec de l'eau tiède savonneuse puis rincer abondamment et sécher avec soin.

Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression et ne pas utiliser de paille de fer, brosses ou racloirs en acier commun. On peut éventuellement utiliser de la laine en acier inoxydable, en la frottant dans le sens du satinage.

Si l'appareillage est inutilisé pendant une période de temps prolongée, il faut appliquer sur toutes les parois en acier inox une fine couche protectrice avec un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline; en outre, il faut aérer régulièrement l'environnement de l'installation.

CASTELLANO

ÍNDICE GENERAL:

| | | |
|-----|---------------------------|---------|
| 1 | INSTALACIÓN | Pág. 22 |
| 1 1 | ADVERTENCIAS IMPORTANTES | Pág. 22 |
| 1 2 | COLOCACIÓN | Pág. 23 |
| 1 3 | CONEXIÓN A LA RED | Pág. 23 |
| 2 | INSTRUCCIONES PARA EL USO | Pág. 23 |
| 2 1 | PUESTA EN SERVICIO | Pág. 23 |
| 2 2 | CONFIGURACIÓN | Pág. 24 |
| 3 | MANTENIMIENTO | Pág. 26 |
| 3 1 | LIMPIEZA | Pág. 26 |

LA EMPRESA CONSTRUCTORA REHUSA TODA RESPONSABILIDAD DE CARA A DAÑOS DEBIDOS A UNA INSTALACIÓN ERRADA, A MANUMISIÓN DEL APARATO, A UN USO NO APROPIADO, A MANTENIMIENTO ERRADO, A INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS VIGENTES Y A IMPERICIA EN EL USO.

EL FABRICANTE SE RESERVA EL DERECHO DE MODIFICAR, SIN PREVIO AVISO, LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS APARATOS PRESENTADOS EN ESTA PUBLICACIÓN.

1. INSTALACIÓN

1.1 ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Leer detenidamente el presente folleto ya que proporciona información importante acerca de la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del aparato. Guardar con cuidado este folleto para cualquier futura consulta por parte de los operadores

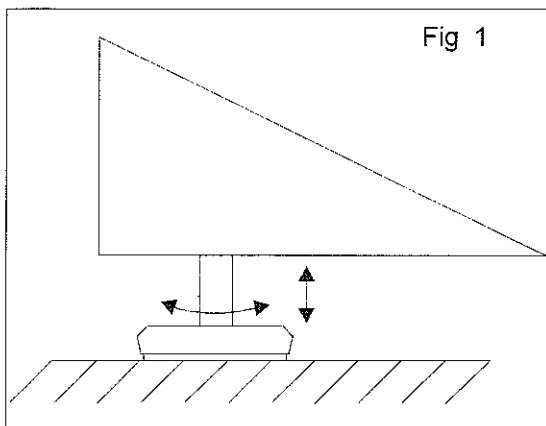
- La instalación debe ser efectuada, según las instrucciones del fabricante, por parte de personal profesionalmente cualificado
- El aparato debe ser utilizado exclusivamente por personal capacitado para utilizarlo
- Desactivar el aparato en caso de avería o de funcionamiento anómalo. Para su eventual reparación dirigirse exclusivamente a los centros de servicio técnico autorizados por el fabricante y exigir repuestos originales.
- El incumplimiento de lo anterior puede comprometer la seguridad del aparato.

El aparato cumple las normas siguientes:

- compatibilidad electromagnética E.M.C Directiva CEE89/336 relativa a la limitación de las interferencias;
- prescripciones vigentes para la prevención de accidentes e incendios;
- normas para la realización de las instalaciones eléctricas;
- normas de higiene

1.2 EMPLAZAMIENTO

Sacar el aparato del embalaje y verificar su integridad. Colocar el aparato en el sitio elegido para su uso teniendo cuidado en no pegarlo a paredes, revestimientos en material inflamable ni soportes inflamables. Colocar la salamandra debajo de una campana aspiradora para garantizar la aspiración total de los vapores que se forman durante la cocción.



Sólo si se trata de aparatos con patas regulables, nivelar en el plano y regular la altura según se indica en la figura.

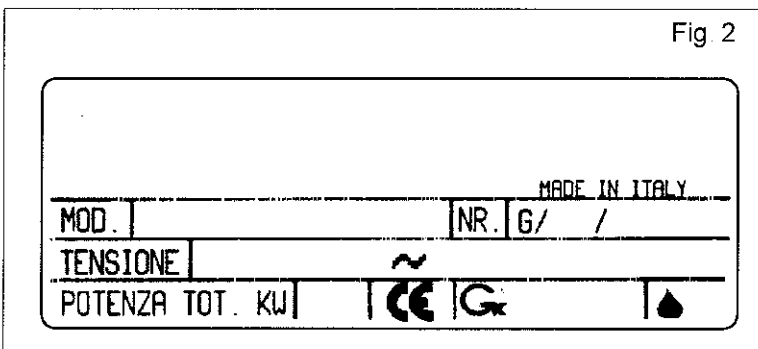
Quitar la película protectora de los paneles externos, desprendiéndola despacio para evitar que queden rastros de adhesivo.

No tapar las aperturas ni las rejillas de aspiración o de eliminación del calor.

En el caso de que el aparato sea colocado sobre una mesa, la distancia mínima a mantener entre la espalda y la pared trasera debe ser por lo menos de 50 mm.

En el caso de que se desee emplazar la salamandra pegada a la pared es preciso emplear las baldas correspondientes fijadas exclusivamente con tornillos y tacos metálicos de expansión adecuados para el tipo de pared y para el peso del aparato.

1.3 CONEXIÓN A LA RED



- Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar que la tensión y la frecuencia indicadas en la placa técnica se correspondan con las de la red de alimentación presente.
- El aparato es entregado predispuesto para el funcionamiento indicado en la placa técnica colocada en la parte trasera del aparato.

- Para la conexión basta pues conectar el cable de alimentación a una clavija normalizada apta para la carga consumida a conectar a una toma de corriente, comprobando de antemano que en ésta haya un contacto de tierra eficaz según las normas vigentes.
- Para una conexión directa a la red de alimentación es preciso instalar, entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar dimensionado para la carga cuyos contactos tengan una distancia mínima de apertura de 3mm.
- El voltaje de alimentación, con la máquina en marcha, no debe variar más del $\pm 10\%$ con respecto al valor nominal.
- Además el aparato debe formar parte de un sistema equipotencial cuya eficacia debe ser oportunamente comprobada según las normas vigentes.

2. INSTRUCCIONES DE USO

El aparato debe ser destinado exclusivamente al uso para el cual ha sido expresamente concebido. Cualquier otro uso debe ser considerado como no apropiado.

Durante el funcionamiento vigilar siempre el aparato.

2.1 PUESTA EN SERVICIO

El aparato ha sido diseñado para cocer, calentar y asar alimentos mediante rayos infrarrojos a una temperatura muy alta, generados por una fuente de calor contenida en la parte superior del aparato.

Mediante el sistema de regulación de altura del módulo de calentamiento o colocando de forma diferente la bandeja o la parrilla, se puede regular la intensidad del calor sobre los alimentos

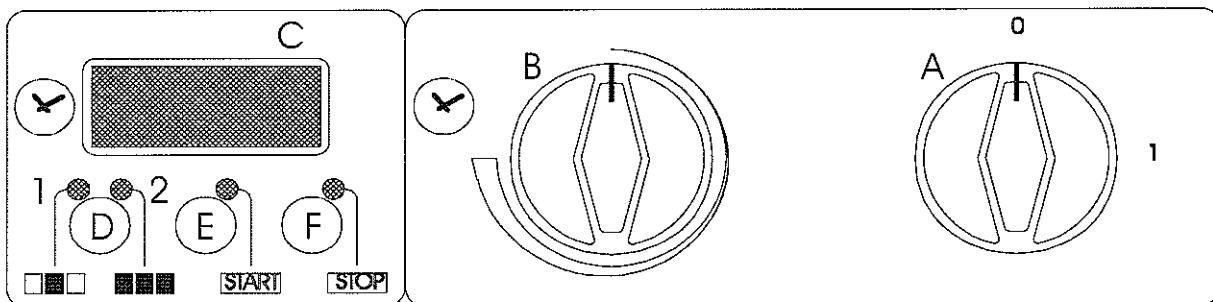
Mayor es la distancia entre la comida y la fuente de irradiación y menor es la intensidad de penetración del calor

Antes de poner en servicio el aparato por primera vez es preciso quitar todo el material de embalaje y proceder a una limpieza a fondo de las grasas industriales protectoras, actuando como sigue:

- limpiar el aparato con una esponja humidificada con agua y detergente neutro;
- aclarar la rejilla con agua limpia

2.2 CONFIGURACIÓN

SALAMANDRA CON GRUPO CALENTADOR REGULABLE



Leyenda Fig. 3

- A : Interruptor principal
- B : Temporizador
- C : Display tiempo configurado
- D : Selección elementos calentadores
- E : Botón de arranque START
- F : Botón de parada STOP. Sirve también para apagar la señal sonora
- 1 : Piloto sólo resistencia/a central/es en marcha, las resistencias laterales quedan apagadas
- 2 : Piloto todas las resistencias en marcha

ENCENDIDO

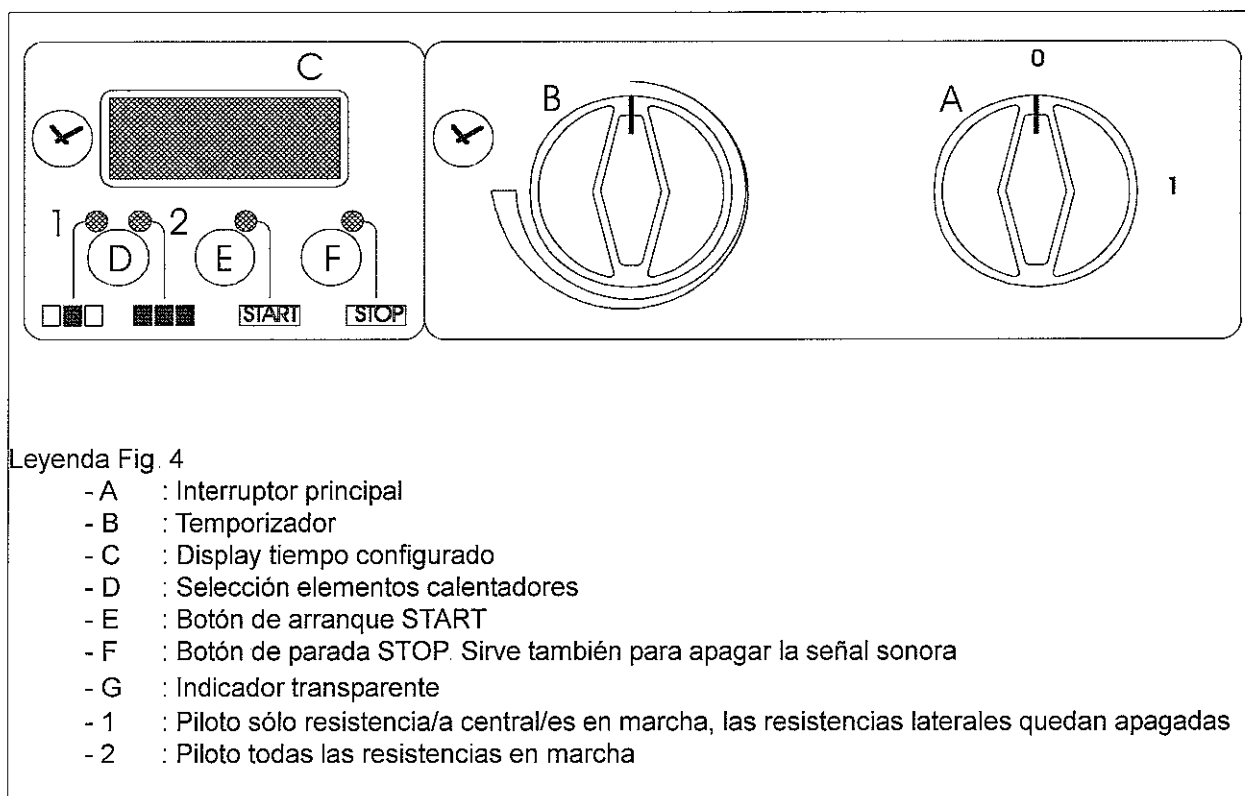
- Cerrar el interruptor principal fuera del aparato.
- Girar el mando A hasta colocarlo en la posición 1.
- Seleccionar el tiempo de cocción (15 s -15 min) girando el mando B. El tiempo es mostrado en el display C
- Seleccionar la fuente de calor apretando el botón D. En el caso de que se seleccione la señal 2, durante la cocción, la resistencia mediana se enciende y se apaga con intervalos regulares para permitir una distribución uniforme del calor sobre toda la superficie del aparato.
- Apretar el botón E para comenzar el ciclo de cocción.
- Terminado el tiempo de cocción configurado, la salamandra se apaga automáticamente y accionará una señal acústica que se puede apagar apretando el botón F.

ATENCIÓN:

- Apretando de nuevo el botón E, la salamandra comenzará otro ciclo igual que el configurado anteriormente.
- Si se aprieta el botón F durante el funcionamiento, la salamandra se apaga sin activar ninguna señal acústica

APAGADO

- Apretar el botón F
- Girar el mando A colocándolo en la posición 0
- Abrir el interruptor colocado fuera de la salamandra.



ENCENDIDO

- Cerrar el interruptor principal fuera del aparato

Pre calentamiento:

- Girar hasta la posición 1 la llave A (se enciende el indicador transparente del panel y las dos resistencias laterales son alimentadas en serie con una potencia de aproximadamente el 25% de la nominal)

Gratinado.

- Girar el mando A hasta colocarlo en la posición 2.

- Seleccionar el tiempo de cocción (15 s.-15 min) girando el mando B. El tiempo es mostrado en el display C.

- Seleccionar la fuente de calor apretando el botón D. En el caso de que se seleccione la señal 2, durante la cocción, la resistencia mediana se enciende y se apaga con intervalos regulares para permitir una distribución uniforme del calor sobre toda la superficie del aparato.

- Apretar el botón E para comenzar el ciclo de cocción.

- Terminado el tiempo de cocción configurado, la salamandra se apaga automáticamente y accionará una señal acústica que se puede apagar apretando el botón F.

ATENCIÓN:

- Apretando de nuevo el botón E, la salamandra comenzará otro ciclo igual que el configurado anteriormente.

- Si se aprieta el botón F durante el funcionamiento, la salamandra se apaga sin activar ninguna señal acústica.

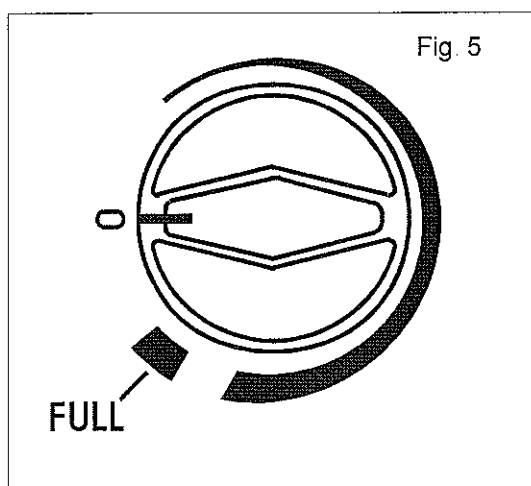
APAGADO

- Apretar el botón F

- Girar el mando A colocándolo en la posición 0

- Abrir el interruptor colocado fuera de la salamandra.

SALAMANDRA FIJAS (Fig. 5)



ADVERTENCIA: en este aparato no se puede programar el tiempo de cocción, y la temperatura se regula automáticamente mediante momentos de conexión-desconexión de los elementos calentadores.

La duración máxima de un ciclo es de 10 min , transcurridos los cuales la salamandra se apaga automáticamente.

- Cerrar el interruptor a la entrada del aparato
- Girar la llave en sentido horario teniendo en cuenta que en la zona de franja estrecha el poder de calentamiento es menor que el de la zona de franja ancha
- Si la llave se sitúa en la franja FULL, el poder de calentamiento estará al máximo durante un tiempo continuado de aproximadamente 10 min .

Para programar un nuevo ciclo, girar la llave hasta el 0 para seguir hasta el punto deseado

APAGADO

- Girar el mando colocándolo en la posición 0.
- Abrir el interruptor colocado fuera de la salamandra.

3 MANTENIMIENTO

3.1 LIMPIEZA

Al final de una jornada de trabajo es preciso limpiar el aparato tanto por motivos de higiene como para evitar anomalías de funcionamiento. Antes de proceder es preciso cortar la corriente para el aparato. Limpiar las partes en acero inoxidable con agua tibia jabonosa, seguidamente aclarar abundantemente y secar esmeradamente.

No limpiar el aparato con chorros de agua directos o a alta presión y no utilizar estropajos metálicos, cepillos o rascadores en acero común. Eventualmente se puede usar lana de acero inoxidable, frotando en la dirección del satinado.

Si no se utiliza el aparato por mucho tiempo es preciso aplicar, en todas las partes de acero inoxidable, una fina capa protectora pasando un trapo untado ligeramente de aceite de vaselina; además es preciso ventilar con regularidad el sitio donde está colocado el aparato.