



Bartscher AG
Industrie Fänn Ost
Zugerstrasse 60
CH-6403 Küssnacht am Rigi

Tel.: 041 785 50 00
Fax: 041 785 50 05
info@bartscher.ch
www.bartscher.ch

Bedienungsanleitung Mode d'emploi

100.512 (SRE1231)

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

**OPERATION AND MAINTENANCE MANUAL
FOR ELECTRIC SALAMANDERS**

**LIVRET D'INSTRUCTIONS
POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN
DES SALAMANDRES ELECTRIQUES**

**GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG
FÜR ELEKTRO-SALAMANDER**

**MANUAL DE INSTRUCCIONES
PARA EL USO Y EL MANTENIMIENTO
DE LAS SALAMANDRAS ELÉCTRICAS**



COD.: ZSL5500

REV. 01 / 2000

SOMMARIO

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

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.

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.

1.3 ALLACCIAMENTO ALLA RETE

Fig. 1

MADE IN ITALY			
MOD.		NR.	G/ /
TENSIONE		~	
POTENZA TOT. KW		CE	G

- 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 o sul fianco.

- 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.

Prima di consegnare l'apparecchio all'utente, è necessario:

- verificare che funzioni correttamente;
- comunicare all'utente le istruzioni per l'uso.

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

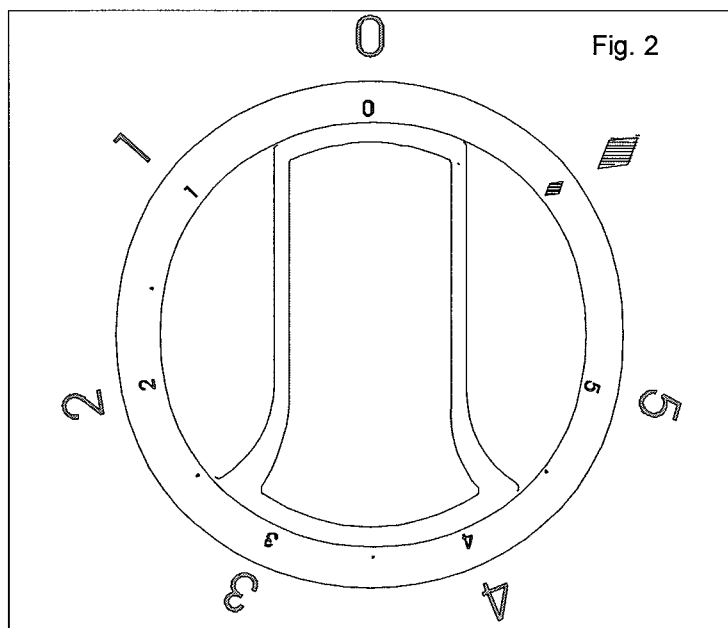
L'apparecchio è stato progettato per cuocere, riscaldare e grigliare derrate alimentare tramite i raggi infrarossi ad una temperatura molto alta emessi da una sorgente di calore contenuta nella parte superiore dell'apparecchiatura. Con il sistema di regolazione dell'altezza del modulo di riscaldamento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

SALAMANDRE CON REGOLATORE D'ENERGIA



ACCENSIONE

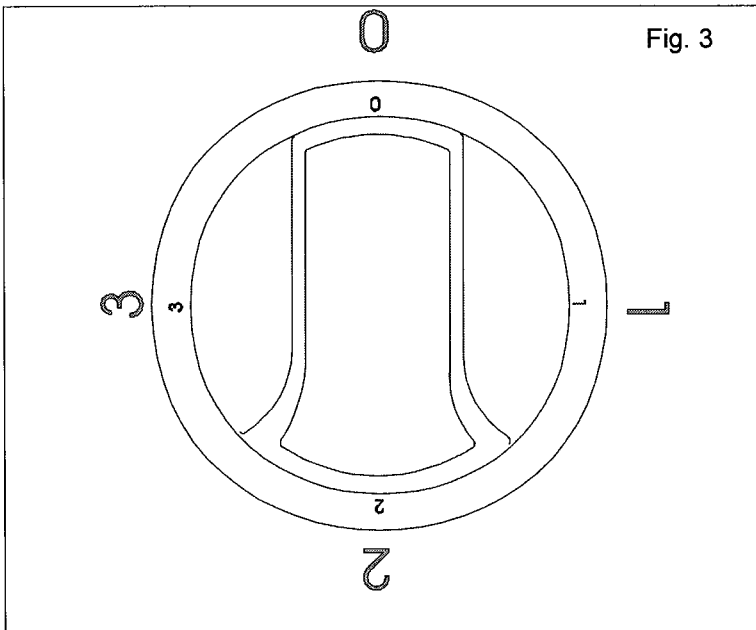
- Inserire l'interruttore principale.
- Ruotare la manopola (Fig. 2) e portarla nella posizione desiderata tenendo presente che nella posizione "1" il tempo di accensione delle resistenze è minore e quello di riposo maggiore rispetto alla posizione "2" e così via.
- Posizionando la manopola nella dicitura "◆" gli elementi riscaldanti andranno di continuo alla temperatura massima.

La spia di controllo accesa segnala che l'apparecchio è in fase di riscaldamento.

SPEGNIMENTO

- Riportare la manopola (Fig. 2) sulla posizione "0".
- Se l'apparecchio non viene usato, disinserire l'interruttore onnipolare.

SALAMANDRA CON COMMUTATORE



ACCENSIONE

- Inserire l'interruttore principale.
- Ruotare la manopola (Fig. 3) e portarla nella posizione desiderata tenendo presente che:
 - posizione 1: funziona di continuo 1 elemento riscaldante;
 - posizione 2: funzionano di continuo 2 elementi riscaldanti;
 - posizione 3: funzionano di continuo 3 elementi riscaldanti.

La spia di controllo accesa segnala che l'apparecchio è in fase di riscaldamento.

SPEGNIMENTO

- Riportare la manopola (Fig. 3) sulla posizione "0".
- Se l'apparecchio non viene usato, disinserire l'interruttore onnipolare.

3. PULIZIA E MANUTENZIONE

3.1 MANUTENZIONE ORDINARIA

Alla fine di una giornata di lavoro, è necessario pulire l'apparecchiatura sia per motivi d'igiene che per evitare guasti di funzionamento.

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.

Usare sulle superfici in acciaio dell'acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno morbido. La lucentezza viene mantenuta mediante ripassata periodica con POLISH liquido, ripetibile ovunque.

Non lavare il banco d'appoggio o il pavimento con acido muriatico.

3.2 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Periodicamente (almeno una volta all'anno o comunque in relazione alla frequenza d'uso), sottoporre l'apparecchiatura ad un controllo completo.

A questo proposito è consigliabile la stipulazione di un contratto di manutenzione con un centro autorizzato dalla ditta.

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ 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.

CONTENTS

1. INSTALLATION	Pag. 5
1.1 IMPORTANT NOTICES	Pag. 5
1.2 POSITIONING	Pag. 5
1.3 CONNECTING TO THE POWER SUPPLY	Pag. 5
2. OPERATING INSTRUCTIONS	Pag. 6
2.1 STARTING UP FOR THE FIRST TIME	Pag. 6
2.2 SETTING	Pag. 6
3. CLEANING AND MAINTENANCE	Pag. 7
3.1 ROUTINE MAINTENANCE	Pag. 7
3.2 SPECIAL MAINTENANCE	Pag. 7

1. INSTALLATION

1.1 IMPORTANT NOTICES

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.

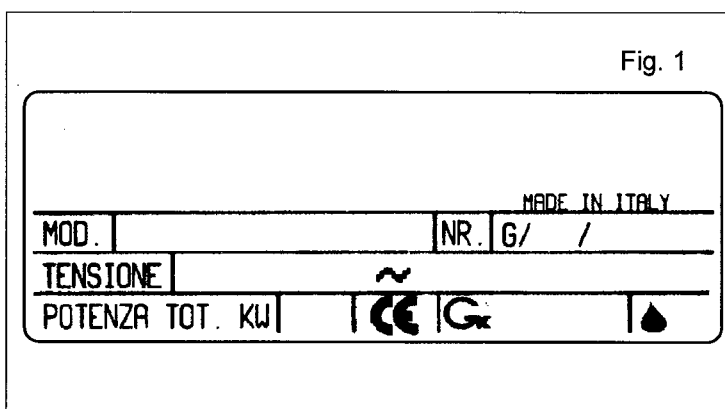
Place it where it will be used taking care not to locate it against a wall, partition, kitchen unit or claddings in inflammable material. Place the salamander below an extractor hood to ensure complete extraction of fumes formed during cooking.

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.

1.3 CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

Fig. 1



- 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 or on the hand side that 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.

Before delivering the appliance to the user:

- check that it operates correctly,
- instruct the user on how to use it.

2. OPERATING INSTRUCTIONS

The appliance must be used only for the purpose for which it was designed. Any other use is improper. During operation, supervise the appliance.

2.1 STARTING UP FOR THE FIRST TIME

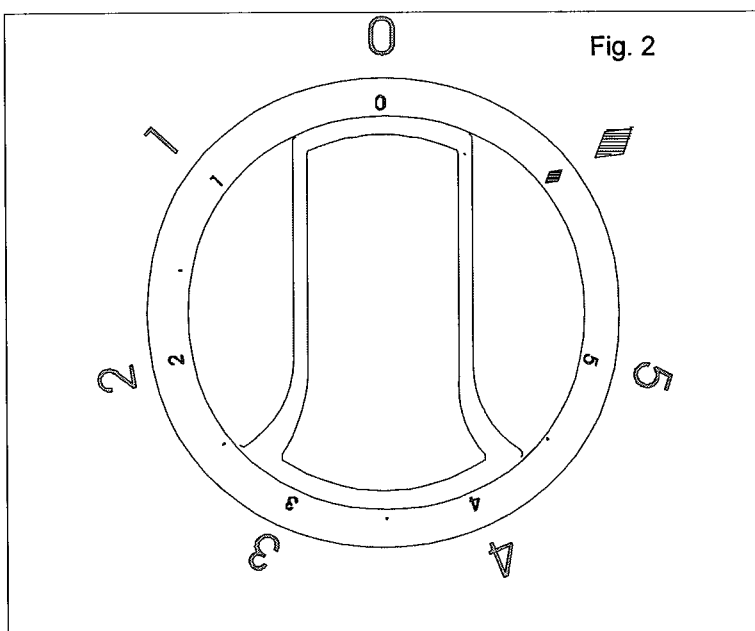
The appliance has been designed to cook, heat and grill food by means of infrared rays at a very high temperature produced by a heat source at the top of the appliance. The system for adjusting cooking height and changing the position of the tray or shelf enables the intensity of the heat to be adjusted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

SALAMANDER WITH ENERGY ADJUSTMENT



START-UP

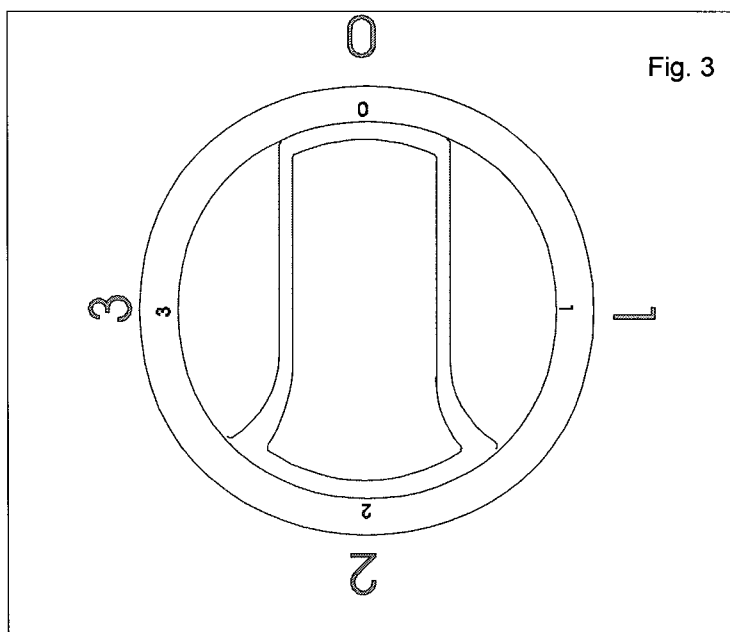
- Use main switch to start up.
- Turn the knob (Fig. 2) round to the position wanted, keeping in mind that in position "1" heating element ignition time is shorter and rest time is longer compared to position "2", and so on.
- By positioning the knob on the wording "♦" the heating elements will stay on all the time at maximum temperature.

The ON pilot light signals that the appliance is warming up.

SWITCH-OFF

- Turn the knob (Fig. 2) back to position "0".
- If the appliance is not used, switch off the circuit breaker.

SALAMANDER WITH SWITCH



START-UP

- Use main switch to start up.
- Turn the knob (Fig. 3) round to the position wanted, keeping in mind that:
 - position 1: continuous functioning of 1 heating element,
 - position 2: continuous functioning of 2 heating elements,
 - position 3: continuous functioning of 3 heating elements.

The ON pilot light signals that the appliance is warming up.

SWITCH-OFF

- Turn the knob (Fig. 2) back to position "0".
- If the appliance is not used, switch off the circuit breaker.

3. CLEANING AND MAINTENANCE

3.1 ROUTINE MAINTENANCE

At the end of the working day, clean the appliance, both for reasons of hygiene and to prevent operating faults. Do not clean the appliance with direct or high-pressure jets of water and do not use metal pads, brushes or scrapers in normal steel. If necessary, use stainless steel pads, but do not rub them against the grain of the metal of the appliance.

Use warm soapy water on steel surfaces and then rinse in plenty of water and dry with a soft cloth. Maintain the shine by regular polishing with a normal liquid polish.

Do not wash the work top or floor with hydrochloric acid.

3.2 SPECIAL MAINTENANCE

At regular intervals (at least once a year or more often in cases of frequent use), service the appliance thoroughly. Contact a specialised and experienced technician. A maintenance contract should be taken out with a centre approved by the company.

THE MANUFACTURER ACCEPTS NO RESPONSIBILITY FOR HARM CAUSED BY INCORRECT INTERVENTIONS, TAMPERING WITH THE APPLIANCE, MISUSE, POOR MAINTENANCE, NON-COMPLIANCE WITH CURRENT REGULATIONS AND INEXPERT USE.

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO WITHOUT NOTICE MODIFY THE FEATURES OF THE APPLIANCES DESCRIBED IN THIS MANUAL.

SOMMAIRE

1. INSTALLATION	Pag. 8
1.1 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS	Pag. 8
1.2 POSITIONNEMENT	Pag. 8
1.3 BRANCHEMENT AU RESEAU	Pag. 8
2. MODE D'EMPLOI	Pag. 9
2.1 MISE EN FONCTION	Pag. 9
2.2 REGLAGES	Pag. 9
3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	Pag. 10
3.1 ENTRETIEN COURANT	Pag. 10
3.2 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	Pag. 10

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 POSITIONNEMENT

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

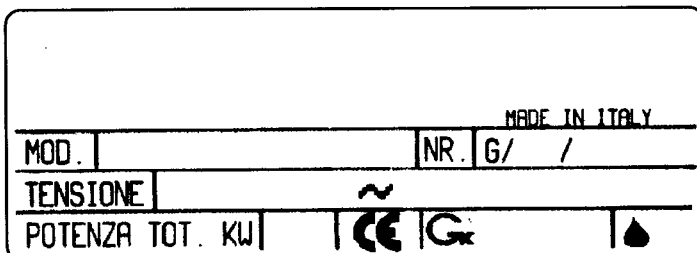
Installer l'appareillage dans le lieu d'utilisation en prenant soin de ne pas le placer contre les murs, les revêtements en matériel inflammable ou les supports inflammables. Installer la salamandre sous une hotte d'aspiration pour garantir l'aspiration totale des vapeurs qui se forment durant la cuisson.

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.

1.3 BRANCHEMENT AU RESEAU

Fig. 1



- 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 ou sur le côté gauche.
- 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.

Avant de livrer l'appareil à l'utilisateur, il faut:

- vérifier qu'il fonctionne correctement;
- communiquer à l'utilisateur les instructions pour l'utilisation.

2.

MODE D'EMPLOI

L'appareil devra être destiné uniquement à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre.

Pendant le fonctionnement, surveiller l'appareil.

2.1 MISE EN FONCTION

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.

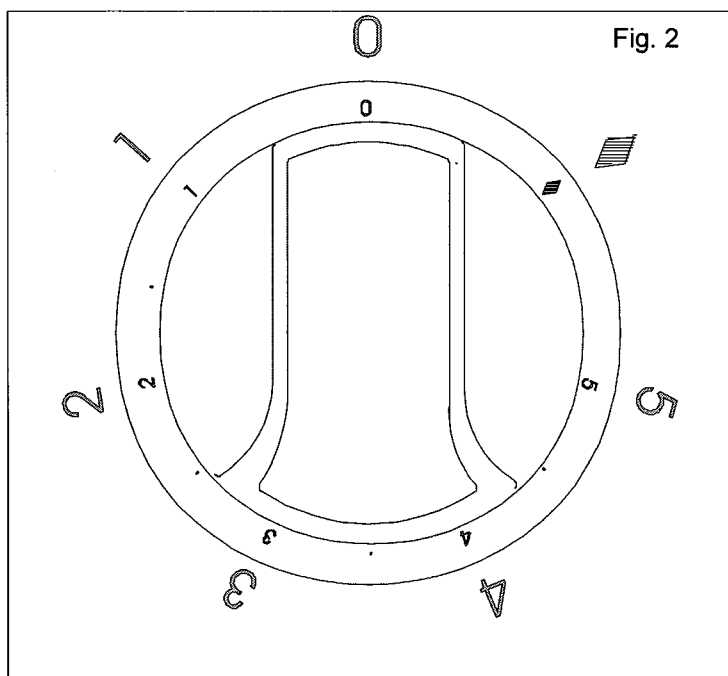
Plus la distance entre l'aliment et la source de rayonnement est grande, moins l'intensité de pénétration de la chaleur est forte.

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 REGLAGES

SALAMANDRE AVEC REGULATEUR D'ENERGIE



ALLUMAGE

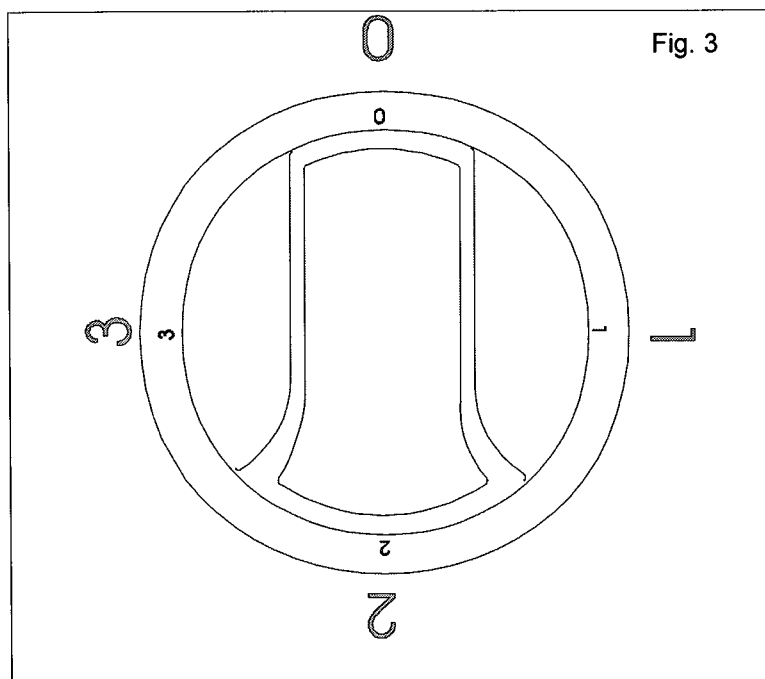
- Enclencher (ON) l'interrupteur principal.
- Faire tourner la poignée (Fig.2) et la mettre sur la position souhaitée en considérant que, sur la position " 1 ", le temps d'allumage des résistances est inférieur et celui de repos est plus important par rapport à la position " 2 " et ainsi de suite.
- En mettant la poignée sur la légende " , les éléments chauffants iront continuellement à la température maximum.

La veilleuse allumée signale que l'appareil est en phase de chauffage.

EXTINCTION

- Reporter la poignée (Fig. 2) sur la position "0".
- Déclencher (OFF) l'interrupteur omnipolaire quand l'appareil n'est pas utilisé.

SALAMANDRE AVEC COMMUTATEUR



ALLUMAGE

- Mettre sous tension l'appareil en enclenchant (ON) l'interrupteur principal.
- Faire tourner la poignée (Fig.3) et la mettre sur la position souhaitée en considérant que :
 - position 1 : fonctionne continuellement 1 élément chauffant ;
 - position 2 : fonctionnent continuellement 2 éléments chauffants ;
 - position 3 : fonctionnent continuellement 3 éléments chauffants.

La veilleuse allumée signale que l'appareil est en phase de chauffage.

EXTINCTION

- Reporter la poignée (Fig. 3) sur la position "0".
- Déclencher (OFF) l'interrupteur omnipolaire quand l'appareil n'est pas utilisé.

3.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

3.1 ENTRETIEN COURANT

A la fin d'une journée de travail, il faut nettoyer l'appareil aussi bien pour des raisons d'hygiène que pour éviter des anomalies de fonctionnement.

Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau directs ou à pression élevée et ne pas utiliser de pailles de fer, des brosses ou des raclettes en acier commun. Il est éventuellement possible d'utiliser de la laine en acier inoxydable en la frottant dans le sens du satinage.

Pour les surfaces en acier, utiliser de l'eau savonneuse tiède, puis rincer abondamment et sécher avec un chiffon doux. Pour maintenir le brillant, passer périodiquement l'un des produits d'entretien normalement vendus dans le commerce (POLISH).

Ne pas laver le banc d'appui ou le sol avec de l'acide chlorhydrique

3.2 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Périodiquement (au moins une fois par an ou et, dans tous les cas, en fonction de la fréquence d'utilisation), soumettre l'appareil à un contrôle complet.

Faire appel à un technicien qualifié en possession des qualités professionnelles nécessaires. A ce propos, nous conseillons de stipuler un contrat d'entretien avec un centre agréé par notre société.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES DERIVANT D'UNE INSTALLATION ERRONEE, DE LA MODIFICATION DE L'APPAREIL, DE L'UTILISATION IMPROPRE, D'UN MAUVAIS ENTRETIEN, DU NON-RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR ET DE LA MALADRESSE D'UTILISATION.

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

INHALT

1. INSTALLATION	Pag. 11
1.1 WICHTIGE HINWEISE	Pag. 11
1.2 AUFSTELLEN	Pag. 11
1.3 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ	Pag. 11
2. BEDIENUNGSANLEITUNG	Pag. 12
2.1 INBETRIEBNAHME	Pag. 12
2.2 EINSTELLUNG	Pag. 12
3. REINIGUNG UND WARTUNG	Pag. 13
3.1 WARTUNG	Pag. 13
3.2 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG	Pag. 13

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 Kompatibilität (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

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.

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

Die Öffnungen oder Ansaugschlitze oder Wärmeaustrittsöffnungen dürfen nicht bedeckt werden.

1.3 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Abb. 1

				MADE IN ITALY	
MOD.		NR.	G/	/	
TENSIONE		~			
POTENZA TOT. KW		CE	G*		⚡

- 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 oder auf der linken Herdseite befindet.

- 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.

Bevor das Gerät dem Benutzer übergeben wird:

- muss sichergestellt werden, dass es korrekt funktioniert;
- müssen dem Benutzer die Bedienungsanweisungen mitgeteilt werden.

2.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Das Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich bestimmt wurde. Jede andere Verwendung gilt als missbräuchlich.

Das Gerät während des Betriebs überwachen.

2.1 INBETRIEBNAHME

Das Gerät wurde für das Garen, Erwärmen und Grillen von Lebensmitteln mittels Hochtemperatur-Infrarotstrahlen, 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.

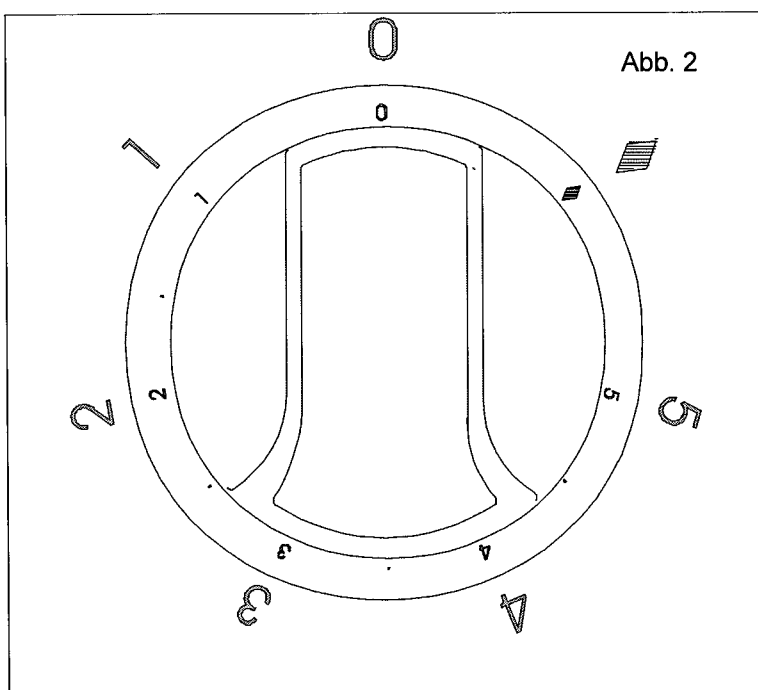
Je größer der Abstand zwischen den Speisen und der Bestrahlungsquelle ist, um so geringer ist die Intensität der Wärmedurchdringung.

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

SALAMANDER MIT ENERGIEREGLER



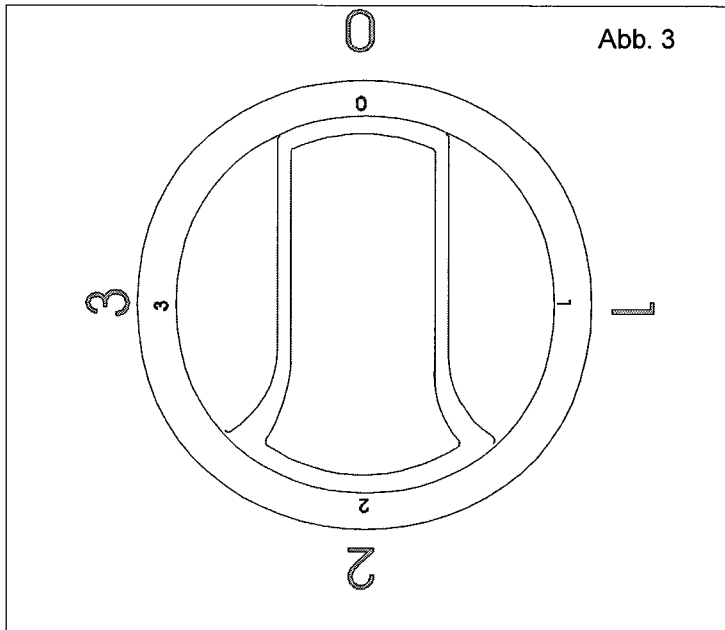
EINSCHALTEN

- Den Hauptschalter einschalten.
 - Den Drehschalter (Abb. 2) auf die gewünschte Position drehen, wobei zu berücksichtigen ist, dass in der Position "1" die Einschaltzeit der Heizkörper geringer ist und die Stromruhezeit hinsichtlich der Position "2" höher ist, usw..
 - Durch Drehen des Drehschalters auf die Position mit der Aufschrift "◆" sind die Heizkörper kontinuierlich bei Höchsttemperatur eingeschaltet.
- Bei eingeschalteter Kontrollleuchte befindet sich das Gerät im Modus "Aifheizen".

AUSSCHALTEN

- Den Drehknopf (Abb. 2) auf Position "0" stellen.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, den allpoligen Schalter ausschalten.

SALAMANDER MIT UMSCHALTER



EINSCHALTEN

- Den Hauptschalter einschalten.
- Den Drehschalter (Abb. 3) auf die gewünschte Position drehen, wobei zu berücksichtigen ist, dass in der:
Position 1: 1 Heizkörper kontinuierlich eingeschaltet ist;
Position 2: 2 Heizkörper kontinuierlich eingeschaltet sind;
Position 3: 3 Heizkörper kontinuierlich eingeschaltet sind.

Bei eingeschalteter Kontrollleuchte befindet sich das Gerät im Modus "Aufheizen".

AUSSCHALTEN

- Den Drehknopf (Abb. 3) auf Position "0" stellen.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, den allpoligen Schalter ausschalten.

3. REINIGUNG UND WARTUNG

3.1 WARTUNG

Am Ende eines Arbeitstages muss das Gerät aus hygienischen Gründen und um Betriebsstörungen zu vermeiden, gereinigt werden.

Das Gerät nicht mit einem direkten Wasserstrahl oder mit Hochdruck reinigen. Keine Eisenputzwolle, Bürsten oder Schaber aus gewöhnlichem Stahl verwenden. Eventuell kann rostfreie Stahlwolle verwendet werden, die in Richtung der Satinierung zu reiben ist.

Für die Oberflächen aus Stahl, lauwarmes Seifenwasser verwenden, gründlich nachspülen und mit einem weichen Lappen trocknen. Der Glanz kann durch regelmäßiges Abreiben mit überall erhältlichem, flüssigem POLISH bewahrt werden.

Die Auflagefläche oder den Boden nicht mit Salzsäure reinigen.

3.2 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

Regelmäßig (mindestens einmal pro Jahr, oder je nach Beanspruchung), das Gerät einer kompletten Kontrolle unterziehen.

Hiermit einen qualifizierten Fachmann beauftragen. Es wird empfohlen, mit einer vom Hersteller autorisierten Kundendienststelle einen Wartungsvertrag abzuschließen

DER HERSTELLER LEHNT JEDE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH FALSCHES INSTALLATION, VERLETZUNG DES GERÄTES, UNSACHGEMÄSSEN GEBRAUCH, SCHLECHTE WARTUNG, NICHT-EINHALTUNG DER GELTENDEN VORSCHRIFTEN UND UNERFAHRENHEIT IN DER VERWENDUNG, VERURSACHT WURDEN.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, OHNE VORANKÜNDIGUNG DIE EIGENSCHAFTEN DER AUF DIESEN SEITEN VORGESTELLTEN PRODUKTE ZU ÄNDERN.

SUMARIO

1. INSTALACIÓN	Pag. 14
1.1 ADVERTENCIAS IMPORTANTES	Pag. 14
1.2 COLOCACIÓN	Pag. 14
1.3 CONEXIÓN A LA RED	Pag. 14
2. INSTRUCCIONES DE USO	Pag. 15
2.1 PUESTA EN MARCHA	Pag. 15
2.2 REGULACIÓN	Pag. 15
3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	Pag. 16
3.1 MANTENIMIENTO ORDINARIO	Pag. 16
3.2 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO	Pag. 16

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 COLOCACIÓN

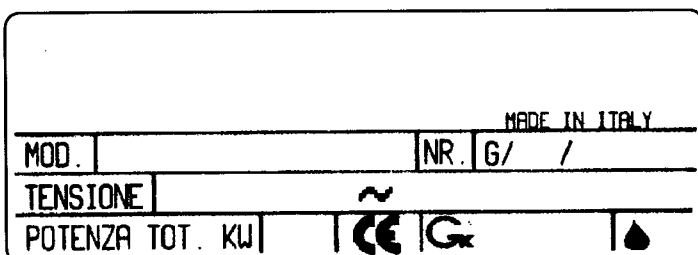
Sacar el aparato del embalaje y verificar su integridad. Colocar el aparato en el sitio elegido para su uso teniendo cuidado en no pegarlo a paredes, revestimientos en material inflamable ni soportes inflamables. Colocar la salamandra debajo de una campana aspiradora para garantizar la aspiración total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

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.

1.3 CONEXIÓN A LA RED

Fig. 1



- 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 o sobre el lado 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.

Antes de entregar el aparato al usuario es necesario:

- comprobar que funcione correctamente;
- comunicar al usuario las instrucciones de uso.

2.

INSTRUCCIONES DE USO

El aparato sólo se podrá destinar al uso para el que ha sido expresamente concebido. Cualquier otro uso se considera impropio.

Vigilar el aparato mientras esté funcionando.

2.1 PUESTA EN MARCHA

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.

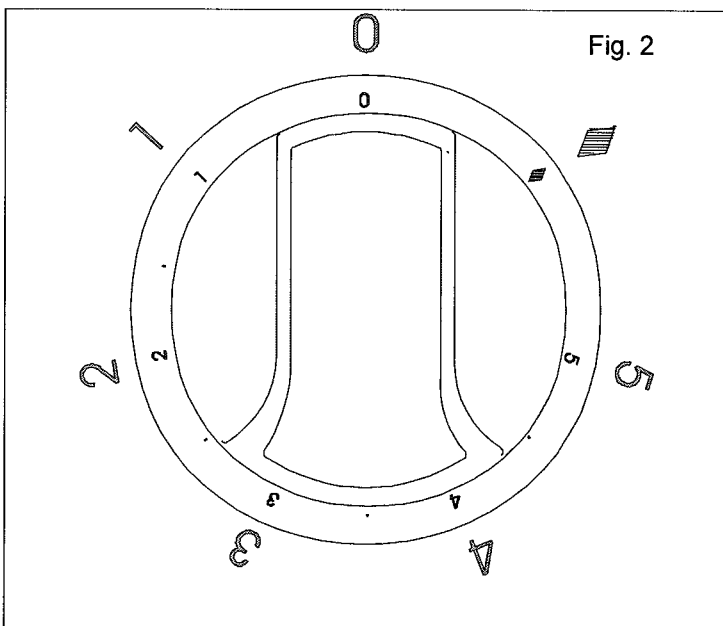
Mayor es la distancia entre la comida y la fuente de irradiación y menor es la intensidad de penetración del calor.

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 REGULACIÓN

SALAMANDRA CON REGULADOR DE ENERGÍA



ENCENDIDO

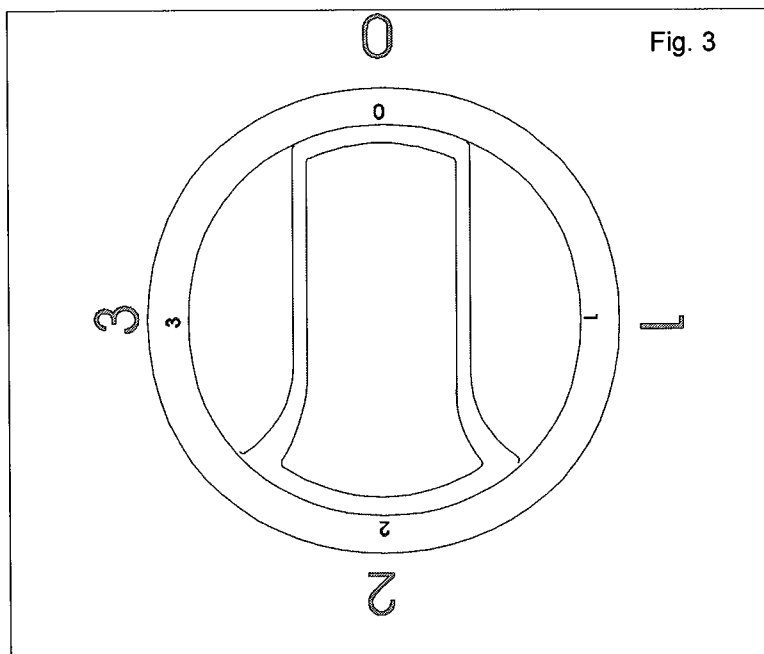
- Apretar el interruptor principal.
- Girar el mando (Fig. 2) y colocarlo en la posición deseada teniendo en cuenta que en la posición "1" el tiempo de encendido de las resistencias es inferior y el de reposo es superior respecto a la posición "2" y adelante.
- Colocando el mando en la inscripción "  " los elementos calefactores funcionarán de continuo a la máxima temperatura.

El piloto de control encendido indica que el aparato está en fase de calentamiento.

APAGADO

- Volver a colocar la llave (Fig. 2) en la posición "0".
- Si el aparato no se utiliza, desconectar el interruptor omnipolar.

SALAMANDRA CON CONMUTADOR



ENCENDIDO

- Apretar el interruptor principal.
- Girar el mando (Fig. 3) y colocarlo en la posición deseada teniendo en cuenta que:
posición 1: funciona de continuo 1 elemento calefactor;
posición 2: funcionan de continuo 2 elementos calefactores;
posición 3: funcionan de continuo 3 elementos calefactores.

El piloto de control encendido indica que el aparato está en fase de calentamiento.

APAGADO

- Volver a colocar la llave (Fig. 3) en la posición "0".
- Si el aparato no se utiliza, desconectar el interruptor onnipolar.

3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

3.1 MANTENIMIENTO ORDINARIO

No limpiar el aparato con chorros de agua directos o de alta presión y no usar estropajos de hierro, cepillos ni rascadores de acero común. Se puede usar lana de acero inoxidable, frotándola en el sentido del satinado.

Sobre las superficies de acero utilizar agua templada con jabón, enjuagar bien y secar con un paño suave. Para que se mantenga el brillo, limpiar de vez en cuando con POLISH líquido, fácil de encontrar.

No lavar la encimera ni el suelo con ácido muriático.

3.2 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

Periódicamente (por lo menos una vez al año y dependiendo de la frecuencia con que se usa), someter el aparato a un control completo.

Ponerse en contacto con un técnico especializado que tenga los requisitos profesionales necesarios. Para ello es aconsejable estipular un contrato de mantenimiento con un centro autorizado por la empresa.

LA EMPRESA CONSTRUCTORA NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS DEBIDOS A UNA INSTALACIÓN INCORRECTA, UTILIZACIÓN INCORRECTA DEL APARATO, INADECUADO MANTENIMIENTO, INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS VIGENTES Y USO INCOMPETENTE.

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