

ELECTRIC SALAMANDERS

SALAMANDRE ELETTRICHE

SALAMANDRAS ELÉCTRICAS

HI LITE / HI TOUCH

SH2.... SH3.... SH4....
SFH3.... SHP3....
SHP4.... ST3.... ST4....



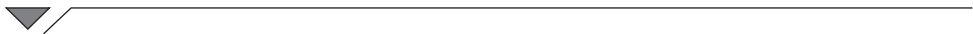
ENGLISH: Installation, Operation and Maintenance Manual

ITALIANO: Manuale Installazione, Uso e Manutenzione

ESPAÑOL - Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento



08/2016



Contents

1. INSTALLATION	5
1.1 General and safety warnings	5
1.2 Positioning	8
1.3 Electric connection	8
2. INSTRUCTIONS FOR HI-LITE MODELS	9
2.1 Starting	9
2.2 Setting.....	10
3. INSTRUCTIONS FOR MODELS WITH PLATE (fitted with plate)	12
3.1 Starting	12
3.2 Setting.....	12
4. INSTRUCTIONS FOR HI TOUCH MODELS (fitted with plate)	15
4.1 Functioning.....	15
4.2 Setting.....	15
4.3 User interface	16
5. CLEANING AND MAINTENANCE	17
5.1 Routine Maintenance	17
6. DISPOSAL OF THE APPLIANCE	18

Dear Customer,

Thank you for purchasing one of our products.

This oven is part of a series of electrical equipment designed for the food sector. Our ovens are easy to use, ergonomic and enable cooking control, while boasting a pleasant and modern design.

The oven has a 12 month warranty that covers any manufacturing defects from the date indicated on the Bill of Sale. The warranty covers normal operation of the oven and does not include consumables (lamps, seals etc..) and damages caused by incorrect installation, wear, maintenance, repair, incorrect cleaning and descaling, tampering and improper use.



1. INSTALLATION

1.1 General and safety warnings

- Carefully read this manual before installation and commissioning of the appliance, as the text provides important indications concerning appliance safety in installation, operation and maintenance.
- Store this manual with care and in an easily accessible place for any further referencing by operators.
- Always attach the manual in the event of transfer of the appliance; should it be required, a new copy must be obtained from the authorised dealer or directly from the manufacturer.
- As soon as packaging is removed, ensure the appliance is intact and does not show any damage caused by transport. In no case shall a damaged appliance be installed and commissioned; if in doubt immediately contact the technical support or your dealer.
- Before connecting the appliance ensure the power cable supplied is not damaged, in which case the cable must be replaced by the service or by qualified personnel.
- Before connecting the appliance ensure the rated data match those of the electricity distribution network.
- For direct connection to the power supply network it is required to interpose a device between the appliance and the network, to assure disconnection and whose contacts have an opening distance such as to assure complete disconnection in overvoltage category III conditions, in compliance with installation rules.
- Appliance installation, extraordinary maintenance and repair operations must be solely effected by professionally skilled personnel and following the manufacturer's instructions.

-
- The appliance has been designed to cook foodstuffs in closed environments and must be used only for this function. Any different use must therefore be avoided as it is considered improper and dangerous.
 - The appliance must only be used by personnel suitably trained in its use. To avert the risk of accidents or damage to the appliance it is also essential for the personnel to regularly receive precise instructions on safety.
 - The appliance must not be used by persons with limited physical, sensory or mental abilities or by persons without experience and knowledge, unless they are supervised or instructed with regards to appliance use by a person responsible for their safety.
 - Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance nor use it.
 - Before commissioning the appliance ensure all packaging parts have been removed, then make sure to dispose of them in compliance with current regulations.
 - In the event the appliance should be positioned against a wall, the wall must withstand temperature of 80°C and if flammable, application of thermal insulation is compulsory.
 - Do not obstruct the extraction or heat disposal openings or slits.
 - During operation it is required to pay attention to the hot areas of the outer surface of the appliance which, during operation, may even exceed 60° C.
 - Do not deposit nor use flammable substances near the appliance.
 - In the event of fault or malfunctioning, the appliance must be disabled; for any repairs solely contact a technical support centre authorised by the

manufacturer and demand original spare parts.

- Any modification to appliance installation that should be required shall be approved and performed by authorised technical personnel.
- The appliance is only intended for professional use and by qualified personnel.
- Power off the appliance before performing any maintenance or repair.
- No modifications to the appliance's wiring of any kind are admissible.
- In the event of prolonged appliance disuse, the supply of electricity must be discontinued.
- Failure to comply with the above warnings may jeopardise the appliance's safety as well as your own.
- The information plate provides important technical information: these are essential if interventions must be requested for

maintenance or repairs of the appliance; therefore, it must not be removed, damaged or modified.

- The equipment complies with the essential requirements of the Machinery Directive 2006/42/EC.
- The equipment complies with the essential requirements of the Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC.
- The equipment complies with the essential requirements of the Low Voltage Directive 2014/35/EC.

1.2 Positioning

Remove the unit from the packaging and make sure it is in perfect condition.

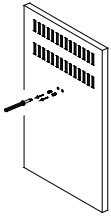


Fig. 1

Before installing the appliance, remove the two screws blocking the heating element from the back (**Fig. 1**)

Place the unit where it is going to be used, keeping it away from walls, flammable cladding materials or other flammable parts. Position the

salamander under an exhaust hood to guarantee complete aspiration of the steam produced when cooking. Do not install the appliance above hot surfaces.

Level and adjust the height of the unit by means of the levelling feet.

Take the protective film off the outer panels, pulling it away slowly so no traces of glue are left.

Do not obstruct the aspiration or heat vents.

If you put the unit on a table, leave at least 50 mm between the back of the unit and the rear wall (**Fig. 2**).

To wall mount the salamander use the wall-mounting brackets and screws and inserts suitable for the type of wall and unit weight.

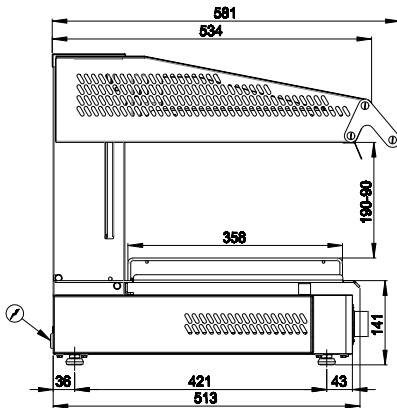


Fig. 2

1.3 Electric connection

Before connecting the unit to the mains check that both the voltage and frequency on the rating plate are the same as those of the electrical supply system you are using.

The unit is delivered ready for use indicated on the rating plate located on the side of the appliance.

To connect the unit to the mains, thread the cable type H07RN-F (cut down to the right length) through the hole on the back of the appliance and connect to the junction box on the right side following the guidelines

in the electric table . Then fit a standard plug rated for the load absorbed onto the power cable and plug into a suitable socket after making sure that the socket is properly earthed in accordance with current standards.

For a direct connection to the mains it is necessary to interpose a 4-pole switch between the unit and the mains, rated for the load and with contacts that have a minimum opening distance of 3 mm.

MOD	XXXX	NR	XXXXXXXX/XX/XX		
POWER SUPPLY	xxxV xN xx/xx Hz				
TOT POWER kW	XX	CE	IP	G _K	

Fig. 3

When the unit is running check that the supply voltage is $\pm 10\%$ of the rated voltage value.

In addition, the unit must be connected to an equipotential system which must be checked following the guidelines of the current regulations.

2. INSTRUCTIONS FOR HI-LITE MODELS

The unit should only be used for the designated purpose. Any other use is improper. Do not leave appliance unattended when in use.

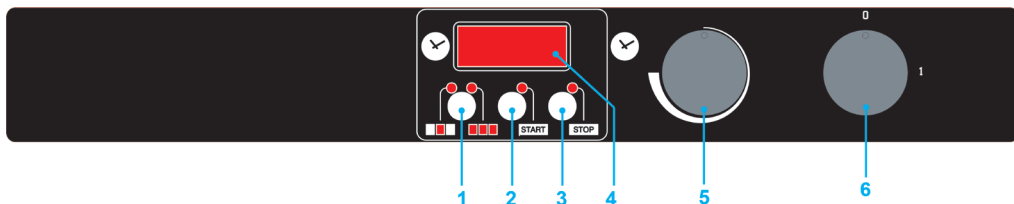


Fig. 4

2.1 Starting

This unit is designed for cooking, warming, grilling and keeping food hot with high temperature infrared rays produced by a heat source located in the top of the unit. By adjusting the grill hood height, it is possible to regulate the heat on the food to be cooked. The greater the distance between the food and the heating element the lower the heat intensity.

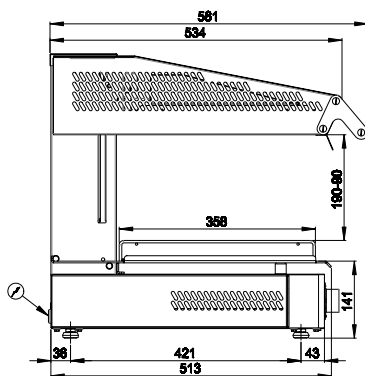


Fig. 5

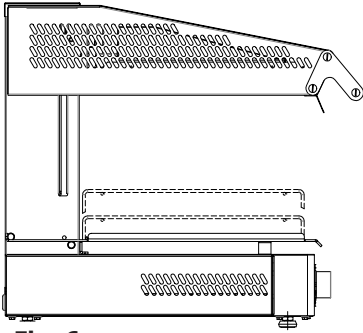


Fig. 6

Before turning the salamander on for the first time, remove all the packaging material and clean the unit thoroughly, removing all the protective industrial grease as follows:

- clean the unit with a damp sponge and a mild detergent;
- rinse the grill with clean water.

2.2 Setting

It refers to **fig.4**.

1. Heating elements selection:

units with two resistances: if the L1 LED is on the two resistances are working at maximum power, if the right L2 LED is on the two resistances operate alternately;

units with three and four resistances: if the left L1 LED is on only central resistances are working, if the right L2 LED is on the unit is working at maximum power and the central resistances operate alternately.

2. **START** button

3. **STOP** button. It can also be used to stop the buzzer.

4. **Set time display**

5. **Timer**

6. **Main switch** (units without holding): 0= OFF ; 1 = ON

7. **Main switch** (units with holding): 0=OFF; 1=Preheat/holding; 2=0

SALAMANDER WITH THREE HEATING ELEMENTS

SWITCHING ON:

- Switch on main switch upstream of appliance.

-
- Turn knob (6) to position 1.
 - Set the cooking time (15 sec. to 20 min) by rotating knob (5). The set time will be shown on display (4).
 - Select the heating element by pressing button (1).

In the version with 3 heating elements, if light (2) is on, the central resistance goes on and off at regular intervals during cooking.

In the version with 4 heating elements, if light (2) is on, the two central resistances go on and off at regular intervals during cooking.

This system for switching on and off central resistances guarantees even heat distribution over the entire appliance surface.

- Press button (2) to start the cooking session.
- At the end of the set cooking time the salamander will switch off automatically and the buzzer will go off. Press button (3) to switch it off.

N.B.:

- By pressing button (2) again, the salamander will start a new cooking session just like the one previously set.
- The salamander will switch off with no buzzer by pressing button (3) during the cooking session.

SWITCHING OFF:

- Press button (3).
- Set knob (6) to position 0.
- Switch off the switch upstream of the appliance.

3. INSTRUCTIONS FOR MODELS WITH PLATE (fitted with plate)

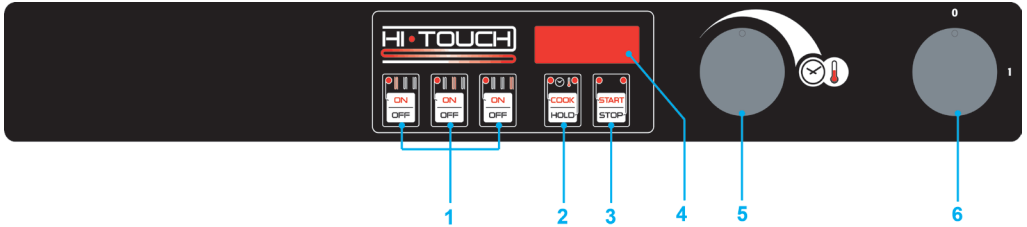


Fig. 7

The unit should only be used for the designated purpose. Any other use is improper. Do not leave appliance unattended when in use.

3.1 Starting

COOKING mode:

By adjusting the grill hood height, it is possible to regulate the heat on the food to be cooked. The greater the distance between the food and the heating element the lower the heat intensity.

In appliances with fixed grill hood (SFH..) adjust the intensity of the heat through the positioning of the tray on different levels as shown in **Fig 6**.

ATTENTION: The grill may be hot! Be careful while handling it.

HOLD mode:

movement of the salamander must be at maximum height above hob level (**Fig. 5**).

Thanks to the side heating elements turning on and off, the food on the tray will maintain the cooking temperature reached during the previous cooking cycle.

3.2 Setting

Before turning the salamander on for the first time, remove all the packaging material and clean the unit thoroughly, removing all the protective industrial grease as follows:

- clean the unit with a damp sponge and a mild detergent;
- rinse the grill with clean water.

Key Fig. 7:

- 1a** Left heating element selection
- 1b** Central heating element/s selection
- 1c** Right heating element selection
- 2** Cooking (COOK) or hold (HOLD) mode selection
- 3** START button and STOP button
- 4** Display
- 5** Encoder for setting cooking time or hold mode
- 6** Main switch.

COOKING mode

SWITCHING ON:

- Switch on main switch upstream of appliance.
- Turn knob (6) to position 1.
- Display (4) flashes showing the last setting.
- Start the COOK function by pressing button (2): the corresponding LED will come on.
- Set cooking time by turning the encoder (5): the time is shown on the display (4).
- Turn on the heating elements you wish to use by pressing the corresponding buttons (1). The element is on when the corresponding LED is on. If all three (or four) heating elements are selected, the centre one switches on and off at regular intervals to ensure even distribution of heat all over tray surface.
- There are two ways of starting the cycle.

MANUALLY:

press button (3) activating the START function (the corresponding LED will come on).

AUTOMATICALLY (WITH THE PLATE):

Put the tray with the food to be cooked towards the back of the hob to trigger the detection mechanism.

The unit will automatically go to the START mode and the cooking cycle will begin.

SWITCHING OFF:

The cooking cycle stops automatically giving an acoustic signal when the set time is finished. If no time has been set, the system stays in the START mode until the tray is taken off the hob or button (3) is pressed causing the corresponding STOP LED to come on.

Turn knob (6) to position 0.

Switch off the switch upstream of the salamander.

N.B.: the operator can STOP-START the unit or turn the heating elements on or off at any time by pressing buttons on the panel (1) or by using the encoder (5) to set the cooking time.

HOLD mode

SWITCHING ON:

- Switch off the mains switch upstream of the appliance.
- Turn knob (6) to position 1.
- Display (4) flashes showing the last setting.
- Start the HOLD function by pressing button (2): the corresponding LED will come on.
- Set the intensity (1 to 8) by turning the encoder (5). The set value will be shown on display (4).
- There are two ways of starting the cycle:

MANUALLY:

press button (3) activating the START function (the corresponding LED will come on).

AUTOMATICALLY (WITH THE PLATE):

put the tray with the food to be cooked towards the back of the hob to trigger the detection mechanism.

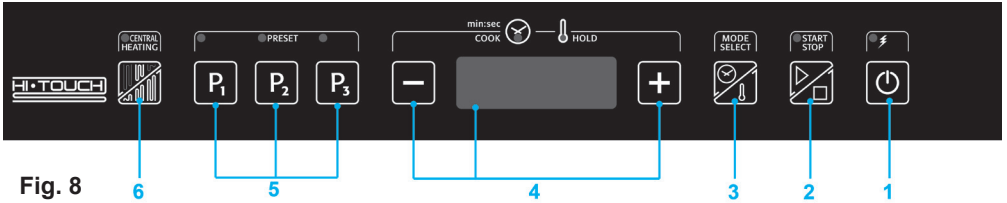
The unit will automatically go to the START mode and the cooking cycle will begin.

SWITCHING OFF:

- The hold cycle will only finish when the tray is taken off the hob or when key (3) is pressed causing the corresponding STOP LED to come on.
- Turn knob (6) to position 0.
- Switch on the switch upstream of the appliance.

4. INSTRUCTIONS FOR HI TOUCH MODELS (fitted with plate)

The unit should only be used for the designated purpose. Any other use is improper. Do not leave appliance unattended when in use.



4.1 Functioning

COOKING mode:

By adjusting the grill hood height, it is possible to regulate the heat on the food to be cooked. The greater the distance between the food and the heating element the lower the heat intensity.

HOLD mode:

The grill hood must be at the maximum height above hob level (**Fig. 6**). The alternating side heating elements keep food on the tray at the cooking temperature reached during the cooking cycle.

4.2 Setting

Before turning the salamander on for the first time, remove all the packaging material and clean the unit thoroughly, removing all the protective industrial grease as follows:

- clean the unit with a damp sponge and a mild detergent;
- rinse the grill with clean water.

4.3 User interface

It's refers to **fig.8**.



On/off button; when the appliance is switched off all the functions are switched off as well.



This button allows you to start or stop cooking and hold modes;



This button allows you to select either cooking or hold modes in case of manual cooking; in case of program selection you can pass from cooking mode to hold mode and viceversa;



These buttons increase or decrease cooking time and/or heat intensity of the hold mode



This button allows you to set the cooking session with all resistances or just the central resistances;



These buttons cannot be used when the appliance is in START mode; thus the following instructions only refer to ON or STOP mode; you can select a program by briefly pressing the corresponding button. You can enter the program selection mode by holding down the button; you can then save current settings and go back to normal functioning by briefly pressing the same button again;

MANUAL MODE

Switch on the salamander by pressing the ON/OFF button

Press the MODE SELECT button to select the type of mode (cooking or hold – the corresponding LED above the display will come on)

Set time and intensity and then press START or place the plate on the plate detection device to start the session (cooking mode will terminate once the time set ends and a buzzer will sound); pressing the START/STOP button or removing the plate (the plate detection device switches appliance off) will cause the HOLD mode to switch off.

AUTOMATIC MODE

Switch on the salamander by pressing the ON/OFF button

Select the desired program by pressing the P1 or P2 or P3 button

Press START or place the plate on the plate detection device as in the manual mode.

SETTING A PROGRAM

Switch on the appliance by pressing the ON/OFF button

Hold down the desired program button (P1 or P2 or P3) until the display starts flashing

Set the cooking or hold mode by pressing the SELECT/MODE button, then set the time using the + and - buttons

If the cooking mode has been selected it is possible to set a hold mode session at the end of the cooking session by pressing the SELECT/MODE button immediately after setting the time and then setting the heat intensity from 1 to 8. You can save the program by pressing the button again. If you press the program button again without setting a hold mode session first, the cooking session only will be saved.

SWITCHING OFF

After use switch off appliance using ON/OFF switch and omnipolar switch upstream of appliance.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Routine Maintenance

At the end of each working day the unit must be cleaned both for reasons of hygiene as well as to prevent malfunctions.

Disconnect the unit from the electricity supply before starting.

Clean all stainless steel parts with warm, soapy water, rinse thoroughly and dry with care. Do not use products containing chlorine (e.g. bleach).

Do not clean the unit with jets of water or high pressure water. Do not use metal cleaning pads, brushes or scrapers made of ordinary steel. If necessary, use stainless steel wool, rubbing in the direction of the satin finish.

If the unit is left unused for any length of time, apply a thin protective layer of Vaseline oil over all stainless steel parts with a cloth; ensure that the room is regularly aired as well.

6. DISPOSAL OF THE APPLIANCE

At the end of its life span, the appliance must be disposed of in accordance with legal obligations.

The symbol in **Fig. 9** specifies that, at the end of its life span, the appliance must be disposed of according to the indications of the European Parliament Directive 2012/19/EU dated 04/06/2012.



Fig. 9

Information regarding disposal in nations of the European Union

The European Community Directive regarding WEEE equipment has been implemented differently by each nation, therefore if his appliance is to be disposed of, we suggest you contact the local authorities or the dealer to find out the correct method of disposal.





Indice

1. INSTALLAZIONE	22
1.1 Avvertenze Importanti.....	22
1.2 Posizionamento	26
1.3 Allacciamento Alla Rete	26
2. ISTRUZIONI D'USO MODELLI HI-LITE	27
2.1 Messa in Funzione	27
2.2 Impostazione	28
3. ISTRUZIONI D'USO MODELLI (con presenza piatto)	30
3.1 Messa in Funzione	30
3.2 Impostazione	30
4. INSTRUCTIONS FOR HI TOUCH MODELS (fitted with plate)	33
4.1 Messa in Funzione	33
4.2 Impostazione	33
4.3 Interfaccia Utente	34
5. PULIZIA E MANUTENZIONE	35
5.1 Manutenzione Ordinaria.....	35
6. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO	36

Gentile Cliente,

La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.

Questo forno fa parte di una linea di apparecchi elettrici progettati per la gastronomia. Sono forni che racchiudono grande facilità d'uso, ergonomia e controllo di cottura in un design piacevole e moderno.

Il forno ha una garanzia di 12 mesi contro eventuali difetti di fabbricazione a decorrere dalla data indicata sulla fattura di vendita. La garanzia copre il normale funzionamento del forno e non include materiali di consumo (lampadine, guarnizioni etc.) e guasti causati da installazione, usura, manutenzione, riparazione, decalcificazione e pulizia errati, manomissioni e uso improprio.

1. INSTALLAZIONE

1.1 Avvertenze generali e di sicurezza

- Leggere attentamente il presente manuale prima dell'installazione e della messa in funzione del forno, in quanto il testo fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione dell'apparecchio.
- Conservare con cura e in un luogo facilmente accessibile questo manuale per ogni ulteriore consultazione da parte degli operatori.
- Allegare sempre il manuale nel caso di trasferimento del forno; se si rendesse necessario, ne andrà richiesta una nuova copia al rivenditore autorizzato o direttamente alla ditta costruttrice.
- Appena rimosso l'imballo, accertarsi che l'apparecchio sia integro e non presenti danni causati dal trasporto. In nessun caso andrà mai installato e messo in funzione un apparecchio danneggiato; nel dubbio contattare subito l'assistenza tecnica o il proprio rivenditore di fiducia.
- Prima di collegare l'apparecchiatura verificare che il cavo di alimentazione in dotazione non sia danneggiato, nel qual caso il cavo dovrà essere sostituito dal servizio di assistenza o da personale qualificato.
- Prima di installare l'apparecchiatura, verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola.
- Per il collegamento diretto alla rete di alimentazione è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete stessa un dispositivo, dimensionato in base al carico, che ne assicuri la disconnessione e i cui contatti abbiano una distanza di apertura che consenta la

disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.


- L'installazione, la manutenzione straordinaria e le operazioni di riparazione dell'apparecchiatura devono essere eseguite unicamente da personale professionalmente qualificato e seguendo le istruzioni del costruttore.
- L'apparecchio è stato progettato per cucinare alimenti in ambienti chiusi e deve essere impiegato unicamente per tale funzione: qualsiasi diverso uso, quindi, deve essere evitato perché improprio e pericoloso.
- L'apparecchio deve essere usato solo da personale adeguatamente addestrato al suo utilizzo. Per evitare il rischio di incidenti o danni all'apparecchio è inoltre fondamentale che il personale riceva con regolarità precise istruzioni riguardanti la

sicurezza.

- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e conoscenza, salvo che esse non siano supervisionate o istruite riguardo l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio né lo usino.
- Nel caso in cui l'apparecchiatura venga posizionata a ridosso di una parete, quest'ultima deve resistere a valori di temperatura di 80°C e se infiammabile è obbligatoria l'applicazione di un isolante termico
- Non ostruire le aperture o le fessure di aspirazione o di smaltimento del calore.
- Durante il funzionamento è necessario prestare attenzione alle zone calde

della superficie esterna dell'apparecchio che, in condizioni di esercizio, possono anche superare i 60° C.

- In caso di guasto o di cattivo funzionamento, l'apparecchiatura deve essere disattivata; per la sua eventuale riparazione rivolgersi solamente a un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
 - Prima di eseguire qualunque intervento di installazione o manutenzione, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.
 - Non depositare né utilizzare sostanze infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchiatura.
 - In caso di prolungato inutilizzo dell'apparecchiatura, deve essere interrotta l'erogazione dell'energia elettrica.
 - Prima della messa in funzione dell'apparecchio
- controllare di aver rimosso tutte le parti dell'imballaggio, avendo cura poi di smaltirle in maniera conforme alla vigente normativa.
- Ogni modifica all'installazione dell'apparecchiatura che si dovesse rendere necessaria dovrà essere approvata ed eseguita da parte di personale tecnico autorizzato.
 - L'apparecchio è destinato al solo uso professionale.
 - Togliere la tensione all'apparecchio prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione o riparazione.
 - Non sono ammesse modifiche di alcun tipo al cablaggio dell'apparecchiatura.
 - Il mancato rispetto delle precedenti avvertenze può compromettere sia la sicurezza dell'apparecchiatura sia la vostra.
 - La targhetta matricola



fornisce importanti informazioni tecniche: esse sono indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura; si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.

- L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva Macchine 2006/42/CE.
- L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva di Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/CE.
- L'apparecchiatura è conforme al requisito essenziale della Direttiva di Bassa Tensione 2014/35/CE.

1.2 Posizionamento

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

Prima di installare l'apparecchio, rimuovere le due viti che bloccano l'involucro riscaldante posizionate sulla schiena dello stesso (**Fig. 1**).

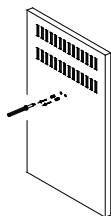


Fig. 1

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. Evitare di installare la salamandra nelle immediate vicinanze di piano caldi.

Procedere alla messa in piano e alla regolazione in altezza agendo sui piedini livellatori.

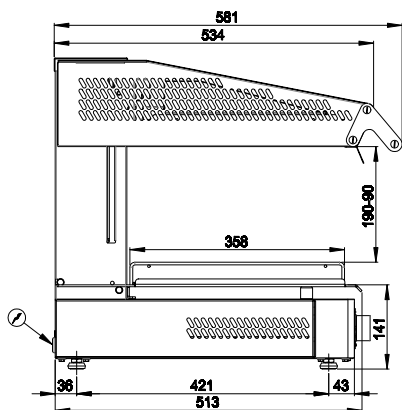


Fig. 2

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 (**Fig.2**).

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 sul fianco dell'apparecchio.

Per l'allacciamento è necessario accedere alla morsettiera di alimentazione posta sul fianco destro della salamandra, inserire il cavo di tipo H07RN-F, opportunamente dimensionato, attraverso il foro passacavo del retro della macchina e quindi collegarlo alla morsettiera secondo lo schema elettrico.

Dopo di che è 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.

MOD	XXXX	NR	XXXXXX/XX/XX		
POWER SUPPLY	xxxV xN xx/xx Hz				
TOT POWER kW	XX	CE	IP	G _K [®]	

Fig. 3

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 MODELLI HI-LITE

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.

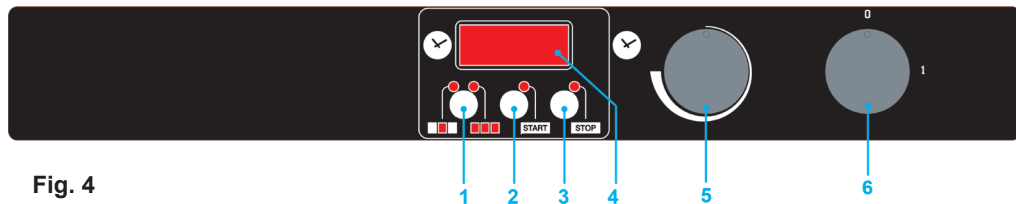


Fig. 4

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 posizionamento diverso del coperchio), 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.

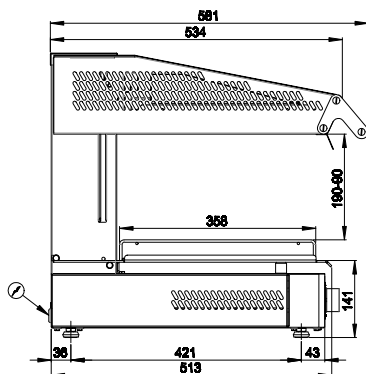


Fig. 5

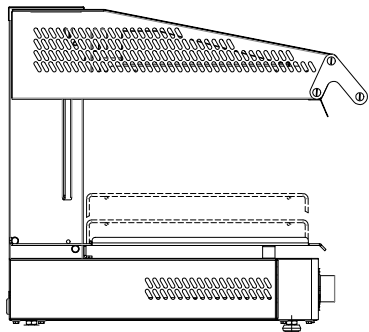


Fig. 6

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

Legenda **Fig. 4**

1. Selezione elementi riscaldanti:

Salamandre a due resistenze: con led L1 acceso le due resistenze funzionano a piena potenza, con led L2 acceso le due resistenze ciclano.

Salamandre a tre e quattro resistenze: con led L1 acceso funzionano solo le resistenze centrali, con led L2 acceso la macchina funziona a piena potenza e le resistenze centrali ciclano.

2. Tasto di avvio **START**

3. **Tasto di arresto STOP**. Serve inoltre per interrompere il segnale sonoro

4. **Display** tempo impostato

5. Timer

6. **Interruttore principale** (salamandre senza mantenimento): 0= OFF ; 1= ON

7. **Interruttore principale** (salamandre con mantenimento): 0= OFF ; 1= Preriscaldamento / Mantenimento ; 2= ON

SALAMANDRA CON 3 ELEMENTI RISCALDANTI

ACCENSIONE:

- Inserire l'interruttore principale a monte dell'apparecchio.
- Girare la manopola 6 nella posizione desiderata.
- Selezionare il tempo di cottura (15 sec.-20 min.) girando la manopola

5. Il tempo verrà visualizzato nel display 4

- Selezionare la fonte di calore premendo il tasto 1.

Nella salamandra a 3 elementi riscaldanti, nel caso venga selezionata la spia 2, durante la cottura, la resistenza mediana si accende e si spegne a intervalli regolari.

Nella salamandra a 4 elementi riscaldanti, nel caso venga selezionata la spia 2, durante la cottura le due resistenze centrali si accendono e si spengono a intervalli regolari.

Questo sistema di attacco/stacco delle resistenze centrali permette una uniforme distribuzione del calore su tutta la superficie dell'apparecchio.

- Premere il tasto 2 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 3.

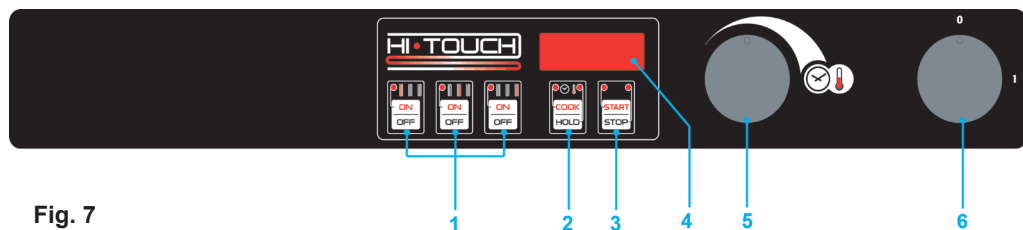
ATTENZIONE:

- Ripremendo il tasto 2, la salamandra darà inizio ad un altro ciclo uguale a quello precedentemente impostato.
- Se si preme il tasto 3 durante il funzionamento, la salamandra si spegne senza attivare nessun segnale acustico.

SPEGNIMENTO:

- Premere il tasto 3.
- Girare la manopola 6 sulla posizione 0.
- Disinserire l'interruttore posto a monte della salamandra

3. ISTRUZIONI D'USO MODELLI CON PRESENZA PIATTO



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.

3.1 Messa in funzione

Modalità COTTURA:

mediante la regolazione dell'altezza del modulo di riscaldamento, si ottiene una regolazione dell'intensità del calore sui cibi da cuocere. Più grande è la distanza tra il cibo e la fonte d'irraggiamento, minore è l'intensità di penetrazione del calore.

Nelle apparecchiature con modulo di riscaldamento fisso (SFH..) regolare l'intensità del calore mediante il posizionamento della griglia sui diversi livelli come in **Fig. 6**.

ATTENZIONE: la griglia potrebbe essere molto calda e provocare ustioni. Usare cautela!

Modalità MANTENIMENTO:

Il movimento della salamandra deve essere all'altezza massima sopra il livello del piano di cottura (**Fig. 5**).

Tramite il funzionamento ad intermittenza delle resistenze laterali, il cibo presente sul vassoio manterrà nel tempo la temperatura di cottura raggiunta nel precedente ciclo di cottura.

3.2 Impostazione

Prima di mettere in funzione la salamandra per la prima volta è necessario rimuovere tutto il materiale d'imballaggio 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.

Legenda **Fig. 7**

- 1a.** Selezione elemento riscaldante sinistro
- 1b.** Selezione elemento/i riscaldante/i centrale/i
- 1c.** Selezione elemento riscaldante destra
- 2.** Selezione modalità cottura (COOK) o mantenimento (HOLD)
- 3.** Tasto di avvio START e di arresto STOP
- 4.** Display
- 5.** Encoder per impostazione tempo di cottura o programma di mantenimento
- 6.** Interruttore generale.

MODALITA' COTTURA

ACCENSIONE:

- Attivare l'interruttore principale a monte dell'apparecchio.
- Girare la manopola (6) nella posizione 1.
- Il display (4) lampeggerà visualizzando l'ultimo dato impostato precedentemente.
- Attivare la funzione cottura COOK premendo il tasto (2), si accenderà il led di riferimento.
- Impostare la durata della cottura ruotando l'encoder (5), il tempo verrà visualizzato sul display (4).
- Attivare gli elementi riscaldanti che si desiderano utilizzare premendo i tasti corrispondenti (1). L'elemento è attivato quando il Led di riferimento è acceso. Nel caso vengano selezionati tutte le tre resistenze (o quattro resistenze), quella centrale modula automaticamente ad intervalli regolari permettendo un'uniforme distribuzione del calore su tutta la superficie del vassoio.
- Per attivare il ciclo si può procedere in due modi.

ATTIVAZIONE MANUALE:

premere il tasto (3) attivando la funzione START (si accenderà il Led corrispondente).

ATTIVAZIONE AUTOMATICA (PRESENZA PIATTO):

posizionare il vassoio con le pietanze da cuocere sul piano di cottura verso l'interno facendo scattare il meccanismo di trasduzione posto sopra il livello del piano-griglia. Automaticamente la macchina si metterà in stato di START e il ciclo di cottura partirà.

SPEGNIMENTO:

Il ciclo di cottura terminerà automaticamente emettendo un segnale

acustico allo scadere del tempo impostato.

Se non si ha impostato il tempo il sistema si manterrà nella condizione di START fino al momento in cui viene tolto il vassoio dal piano di cottura o si preme il tasto (3) accendendo il Led corrispondente allo STOP.

Girare la manopola (6) sulla posizione 0.

Disattivare l'interruttore posto a monte della salamandra.

Nota: in un qualsiasi momento l'operatore può comunque intervenire nel sistema portandolo in condizione di STOP - START o modificando le modalità d'utilizzo delle resistenze per mezzo dei pulsanti sul pannello (1) o agendo sull'encoder (5) per la regolazione del tempo di cottura

MODALITA' MANTENIMENTO

ACCENSIONE:

- Attivare l'interruttore principale a monte dell'apparecchio.
- Girare la manopola (6) nella posizione 1.
- Il display (4) lampeggerà visualizzando l'ultimo dato impostato precedentemente.
- Attivare la funzione cottura HOLD premendo il tasto (2) , si accenderà il led di riferimento.
- Impostare la potenza (da 1 a 8) ruotando l'encoder (5), il valore verrà visualizzato sul display (4):
- Per attivare il ciclo si può procedere in due modi:

ATTIVAZIONE MANUALE:

premere il tasto (3) attivando la funzione START (si accenderà il Led corrispondente).

ATTIVAZIONE AUTOMATICA (PRESENZA PIATTO):

posizionare il vassoio con le pietanze da cuocere sul piano di cottura verso l'interno facendo scattare il meccanismo di trasduzione posto sopra il livello del piano-griglia.

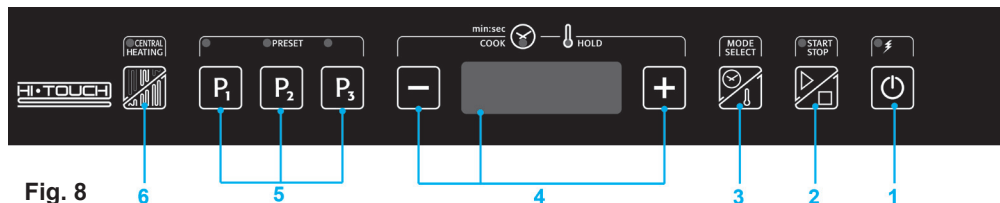
Automaticamente la macchina si metterà in stato di START e il ciclo di mantenimento partirà.

SPEGNIMENTO:

- Il ciclo mantenimento termina nel momento in cui viene tolto il vassoio dal piano di cottura o si preme il tasto (3) accendendo il Led corrispondente allo STOP.
- Girare la manopola (6) sulla posizione 0.
- Disattivare l'interruttore posto a monte della salamandra.

4. ISTRUZIONI D'USO HI TOUCH (con presenza piatto)

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.



4.1 Messa in funzione

Modalità COTTURA:

mediante la regolazione dell'altezza del modulo di riscaldamento, si ottiene una regolazione dell'intensità del calore sui cibi da cuocere. Più grande è la distanza tra il cibo e la fonte d'irraggiamento, minore è l'intensità di penetrazione del calore.

Modalità MANTENIMENTO:

il movimento della salamandra deve essere all'altezza massima sopra il livello del piano di cottura (**Fig. 6**). Tramite il funzionamento ad intermittenza delle resistenze laterali, il cibo presente sul vassoio manterrà nel tempo la temperatura di cottura raggiunta nel precedente ciclo di cottura.

4.2 Impostazione

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.

4.3 Interfaccia Utente

Riferimento **fig.8**.



Tasto accensione/spengimento apparecchiatura; Con la macchina in Off tutte le potenze sono spente ;



Questo tasto è utilizzato per effettuare lo Start e lo stop della cottura e del mantenimento;



Con questo tasto si sceglie tra funzione cottura e funzione mantenimento in cottura manuale; in fase di modifica programma, si utilizza per passare dalla impostazione della cottura alla impostazione di mantenimento e viceversa;



Con questi tasti si incrementa o decrementa il tempo di cottura e/o la potenza del mantenimento;



Con questo tasto si determina se la cottura avviene attraverso le resistenze della sola zona centrale oppure con tutte le resistenze;

Questi tasti non sono attivi in modalità Start; quindi le indicazioni seguenti si riferiscono tutte a macchina ON e in STOP



Premendo brevemente uno dei 3 tasti si seleziona il programma relativo al tasto premuto. Premendo a lungo il tasto , si entra in modalità modifica programma ; premendo nuovamente brevemente il tasto in modalità modifica programma , si salvano le impostazioni correnti e si torna al funzionamento normale

MODO D'USO MANUALE

Accendere la salamandra con il tasto ON/OFF

Selezionare, con il tasto MODE SELECT il tipo di funzionamento (cottura o mantenimento si accende il led corrispondente sopra il display).

Impostare il tempo o la potenza e quindi premere START oppure appoggiare il piatto al dispositivo di presenza per far partire il ciclo (la cottura terminerà alla fine del tempo impostato (si attiverà un buzzer), il mantenimento si interromperà premendo START/STOP oppure togliendo il piatto (diseccitando il dispositivo di presenza).

MODO D'USO CON PROGRAMMA

Accendere la salamandra con il tasto ON/OFF

Scegliere il programma desiderato con i tasti P1 o P2 o P3

Premere start o appoggiare il piatto come per il funzionamento in manuale

IMPOSTAZIONE DI UN PROGRAMMA

Accendere la macchina con il tasto ON/OFF

Tenere premuto il tasto programma desiderato (P1 o P2 o P3) finché il display comincia a lampeggiare

Impostare con il tasto SELECT/MODE se cottura o mantenimento, quindi impostare il tempo con i tasti + e -

Nel caso in cui sia stata selezionata la funzione cottura è possibile fare seguire automaticamente una fase di mantenimento premendo, dopo impostazione del tempo, il tasto SELECT/MODE, e quindi impostando una potenza da 1 a 8. Premendo il tasto del programma un'altra volta il programma viene salvato. Se il tasto programma viene premuto senza prima impostare una fase di mantenimento il programma verrà memorizzato per la sola cottura.

SPEGNIMENTO

A fine lavoro spegnere la macchina tramite il tasto ON/OFF e staccare l'alimentazione elettrica disinserendo l'interruttore onnipolare posto a monte.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1 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. 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 usare prodotti contenenti cloro.

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.

6. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio, al termine della sua vita lavorativa, dovrà obbligatoriamente essere smaltito secondo gli obblighi di legge.

Il simbolo di **Fig. 9** specifica che, alla fine della propria vita utile, l'apparecchio deve essere smaltito secondo le indicazioni della direttiva del parlamento europeo 2012/19/ EU del 04/06/2012.



Fig. 9

Informazioni sullo smaltimento in nazioni dell' unione europea

La Direttiva comunitaria sulle apparecchiature RAEE è stata recepita in modo diverso da ciascuna nazione, pertanto se si desidera smaltire questa apparecchiatura, suggeriamo di contattare le autorità locali o il rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.

Informazioni sullo smaltimento in Italia

In Italia le apparecchiature RAEE devono essere consegnate:

- ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana;
- al Rivenditore presso il quale si acquista una nuova apparecchiatura, che è tenuto a ritirarle gratuitamente (ritiro "uno contro uno").





Índice

1. INSTALACIÓN	40
1.1 Advertencias Importantes	40
1.2 Emplazamiento	44
1.3 Conexión A La Red	44
2. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DES MODELES HI-LITE	45
2.1 Puesta En Servicio	45
2.2 Programación	46
3. INSTRUCCIONES DE USO MODELOS (con presencia plato)	48
3.1 Puesta En Servicio	48
3.2 Programación	48
4. INSTRUCCIONES DE USO HI TOUCH (con presencia plato)	51
4.1 Puesta En Servicio	51
4.2 Programación	51
4.3 Interfaz Usuario	52
5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	53
5.1 Mantenimiento Ordinario	53
6. ELIMINACIÓN DEL APARATO	54

Estimado Cliente,

Le agradecemos por la preferencia que nos ha otorgado con la compra de nuestro producto.

Este horno forma parte de una línea de aparatos eléctricos diseñados para la gastronomía. Son hornos que de gran facilidad de uso, ergonomía y control de cocción en un diseño agradable y moderno.

El forno tiene una garantía de 12 meses en caso de eventuales defectos de fabricación a partir de la fecha que se indica en la factura de venta. La garantía cubre el funcionamiento normal del horno y no incluye materiales de consumo (lámparas, guarniciones, etc.) y averías a causa de erradas instalaciones, desgaste, mantenimiento, reparación, descalcificación y limpieza, alteraciones y uso indebido.

1. INSTALACIÓN

1.1 Advertencias generales y de seguridad

- Lea atentamente el presente manual antes de instalar y de poner en funcionamiento el horno, dado que el texto contiene indicaciones importantes concernientes a la seguridad de instalación, al uso y al mantenimiento del aparato.
- Conserve con cuidado y en un lugar fácilmente accesible este manual para cualquier ulterior consulta por parte de los operadores.
- Adjunte siempre el manual en caso de transporte del aparato; si fuese necesario, pida una nueva copia al distribuidor autorizado o directamente a la empresa fabricante.
- Nada más retirar el embalaje verifique que el aparato está íntegro y no presenta daños debido al transporte. No instale ni ponga en funcionamiento bajo ningún concepto un aparato dañado; en caso de duda contacte de inmediato la asistencia técnica o su distribuidor de confianza.
- Before connecting the appliance ensure the power cable supplied is not damaged, in which case the cable must be replaced by the service or by qualified personnel.
- Antes de conectar el aparato controle que el cable de alimentación no esté dañado, y si lo está, lo debe sustituir el servicio de asistencia o personal cualificado.
- Para la conexión directa a la red de alimentación es necesario colocar entre el aparato y la red un dispositivo, dimensionado en base a la carga, que asegure su desconexión y cuyos contactos tengan una distancia de apertura que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las reglas de instalación.

-
- Antes de instalar el aparato verifique que los equipos son conformes a las normas vigentes en el país de uso y al contenido de la placa de matrícula.
 - For direct connection to the power supply network it is required to interpose a device between the appliance and the network, to assure disconnection and whose contacts have an opening distance such as to assure complete disconnection in overvoltage category III conditions, in compliance with installation rules.
 - La instalación, el mantenimiento y las operaciones de reparación del aparato deben ser exclusivamente efectuados por personal profesionalmente cualificado y de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
 - El aparato se ha proyectado para cocinar alimentos en ambientes cerrados y debe utilizarse únicamente para dicha función: así pues, hay que evitar cualquier uso diferente, porque sería impropio y peligroso.
 - El aparato sólo podrá ser utilizado por personal adecuadamente adiestrado. Para evitar el riesgo de accidentes o de daños al aparato es, además, fundamental que el personal reciba con regularidad instrucciones precisas relativas a la seguridad.
 - El aparato no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas carentes de experiencia y conocimientos, a menos que las mismas no sean supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
 - Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato ni lo usen.
 - Si el aparato se coloca

cerca de una pared, esta tiene que ser resistente a valores de temperatura de 80°C y si es inflamable se debe aplicar un aislante térmico.

- No obstruya las aberturas o las ranuras de aspiración o eliminación del calor.
- Durante el funcionamiento es necesario prestar atención a las zonas calientes de la superficie externa del aparato que, en condiciones de ejercicio, pueden superar incluso los 60° C.
- En caso de avería o de mal funcionamiento el aparato debe ser desactivado; para su eventual reparación diríjase solamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y exija piezas de recambio originales.
- Antes de efectuar cualquier intervención de instalación o mantenimiento desconecte el aparato de la alimentación eléctrica.
- No deposite ni utilice sustancias inflamables en

proximidad del aparato.

- En caso de que el aparato no se use por un tiempo prolongado hay que interrumpir el suministro de agua, energía eléctrica y gas.
- Antes de poner en funcionamiento el aparato verifique que ha retirado todas las partes del embalaje y elimínelas de acuerdo con la normativa vigente.
- Cualquier modificación necesaria de la instalación del aparato deberá ser aprobada y efectuada por personal técnico autorizado.
- El aparato está exclusivamente destinado al uso profesional.
- Antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento o reparación desconecte el aparato de la corriente eléctrica.
- No se admiten modificaciones de ningún tipo al cableado del

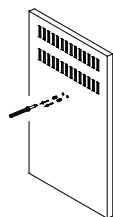
aparato.

- La falta de respeto de estas advertencias previas puede comprometer tanto la seguridad del aparato como la suya.
- La placa de matrícula contiene información técnica importante: esta es indispensable en caso de que solicite una intervención de mantenimiento o una reparación del aparato; así pues, se recomienda no quitarla, dañarla o modificarla.
- El aparato obedece a los requisitos esenciales de la Directiva Máquinas 2006/42/CE.
- El aparato obedece a los requisitos esenciales de la Directiva Compatibilidad Electromagnética 2014/30/CE.
- El aparato obedece a los requisitos esenciales de la Directiva de Baja Tensión 2014/35/CE.

1.2 Emplazamiento

Extraer el equipo del embalaje y comprobar su integridad.

Antes de instalar el equipo, extraer los dos tornillos que bloquean la envoltura calentadora colocados en la parte trasera (**Fig. 1**)



Colocar el equipo en el lugar de utilización, procurando no ponerlo contra paredes, revestimientos en material inflamable o soportes inflamables. Colocar la salamandra debajo de una campana extractora para garantizar la total aspiración de los vapores que se forman durante la cocción. No instale el aparato sobre superficies calientes.

Poner el equipo a nivel y ajustar su altura actuando sobre las patas niveladoras.

Fig. 1

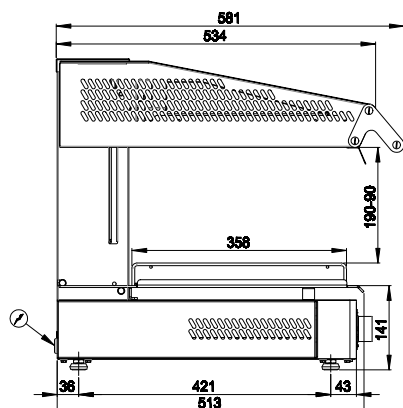


Fig. 2

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

No obstruir las aperturas ni las ranuras de aspiración o de eliminación del calor.

Si se coloca el equipo sobre una mesa, la distancia mínima a dejar entre la parte trasera y la pared tiene que ser al menos 50mm (**Fig.2**).

Si se desea colocar la salamandra en la pared, se deben utilizar las repisas correspondientes, fijadas únicamente con tornillos y adecuados tacos de expansión metálicos adecuados para el tipo de pared y para el peso del equipo.

1.3 Conexión a la red

Antes de efectuar la conexión eléctrica, comprobar que la tensión y la frecuencia indicadas en la placa de datos correspondan con el sistema de alimentación presente.

El equipo se entrega preparado para el funcionamiento indicado en la placa de datos colocada en el lado del equipo.

Para su conexión es necesario encender la placa de bornes de alimentación colocada en el lado derecho de la salamandra, introducir el cable (H07RN-F), adecuadamente dimensionado (ver tabla en la página 52), mediante el foro pasahilos situado en la parte trasera de la máquina y, a continuación, conectarlo a la placa de bornes según el esquema

eléctrico. Después basta con poner en el cable de alimentación una clavija normalizada adecuada a la carga absorbida, y enchufarla en una toma de corriente adecuada, asegurándose precedentemente que en ésta hay un contacto de tierra eficiente conforme a las normas vigentes.

MOD	XXXX	NR	XXXXXX/XX/XX		
POWER SUPPLY	xxxV xN xx/xx Hz				
TOT POWER kW	XX	CE	IP	G _x ®	

Para una conexión directa a la red de alimentación, es necesario poner entre el equipo y la red un interruptor omnipolar dimensionado con la carga, cuyos contactos tengan una distancia mínima de apertura de 3mm.

Fig. 3

La tensión de alimentación, con el equipo en marcha, no tiene que alejarse del valor de la tensión nominal más de un $\pm 10\%$.

Así mismo, el equipo tiene que estar incluido en un sistema equipotencial, cuya eficacia hay que comprobar oportunamente según lo indicado por las normas vigentes.

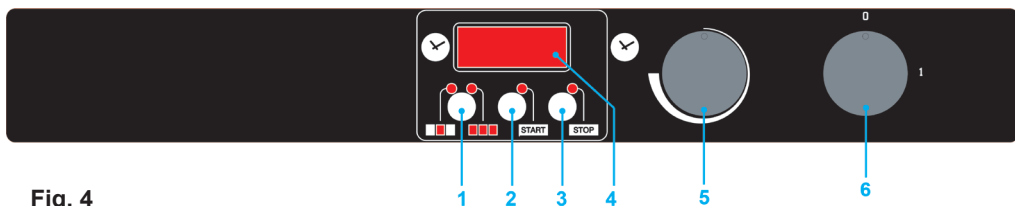


Fig. 4

2. INSTRUCCIONES DE USO MODELOS HI-LITE

El equipo se tiene que utilizar únicamente para el uso para el que se pensó. Cualquier otro uso se considera como no adecuado. Durante el funcionamiento es necesario vigilar el equipo.

2.1 Puesta en servicio

El equipo se proyectó para cocer, calentar y asar a la parrilla alimentos con los rayos infrarrojos a una temperatura muy alta, emitidos por una fuente de calor contenida en la parte superior del equipo. Posicionando de forma diferente la tapa, se regula la intensidad del calor en los alimentos para cocer. Mayor es la distancia entre los alimentos y la fuente de irradiación, menor será la intensidad de penetración del calor.

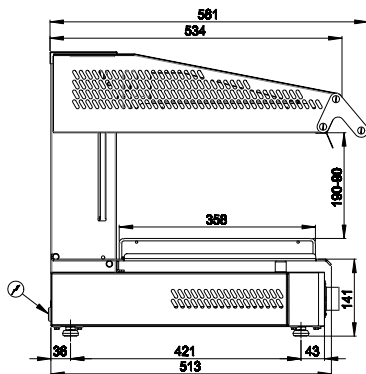


Fig. 5

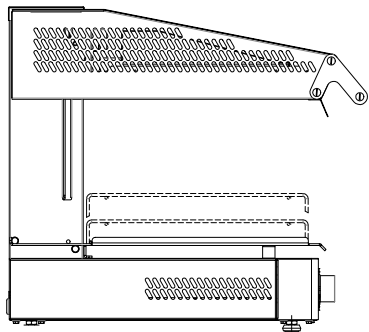


Fig. 6

Antes de poner en funcionamiento por primera vez la salamandra es necesario extraer todo el material del embalaje y limpiar completamente las grasas industriales de protección de la forma siguiente:

- limpiar el equipo con una esponja humedecida con agua y detergente neutro;
- aclarar la rejilla con agua limpia

2.2 Programación

Leyenda **Fig. 4.**

1. Selección elementos calentadores:

Máquinas de dos resistencias: con led de izquierda encendido, las dos resistencias funcionan a plena potencia y con led derecha encendido, las dos resistencias se alternan.

Máquinas de tres y cuatro resistencias: con led de izquierda encendido, funcionan sólo las resistencias centrales y con led de derecha encendido, la máquina funciona a plena potencia y las resistencias centrales se alternan.

2. Tecla de inicio **START**

3. Tecla de parada **STOP.** Con ella también se puede interrumpir el señal sonoro.

4. Pantalla tiempo programado

5. Temporizador

6. Interruptor principal (salamandras sin mantenimiento): 0 = OFF, 1 = ON

7. Interruptor principal (salamandras con mantenimiento): 0 = OFF, 1 = Precalentamiento/Mantenimiento, 2 = ON

SALAMANDRA CON 3 ELEMENTOS CALENTADORES

ENCENDIDO:

- Encender el interruptor principal situado en la parte superior del equipo.

-
- Girar el mando (6) en la posición 1.
 - Seleccionar el tiempo de cocción (15 seg.-20 min.) girando el mando 5. El tiempo se visualizará en la pantalla 4
 - Seleccionar la fuente calor, pulsando el botón 1.

En la salamandra de 3 elementos calentadores, si se selecciona la luz testigo 2, durante la cocción, la resistencia mediana se enciende y se apaga a intervalos regulares.

En la salamandra de 4 elementos calentadores, si se selecciona la luz testigo 2, durante la cocción las dos resistencias centrales se encienden y se apagan a intervalos regulares.

Este sistema de conexión/desconexión de las resistencias centrales permite una uniforme distribución del calor en toda la superficie del equipo.

- Pulsar el botón 2 para dar inicio a la cocción.
- Acabado el tiempo de cocción programado, la salamandra se apagará automáticamente y accionará un zumbador que se puede apagar pulsando el botón 3

ATENCIÓN:

- Volviendo a pulsar el botón 2, la salamandra dará inicio a otro ciclo igual al anteriormente programado.
- Si se pulsa el botón 3 durante el funcionamiento, la salamandra se apaga sin activar ningún señal acústico.

APAGADO:

- Pulsar el botón 3.
- Girar el mando 6 en la posición 0.
- Apagar el interruptor colocado en la parte superior de la salamandra.

3. INSTRUCCIONES DE USO MODELOS (con presencia plato)

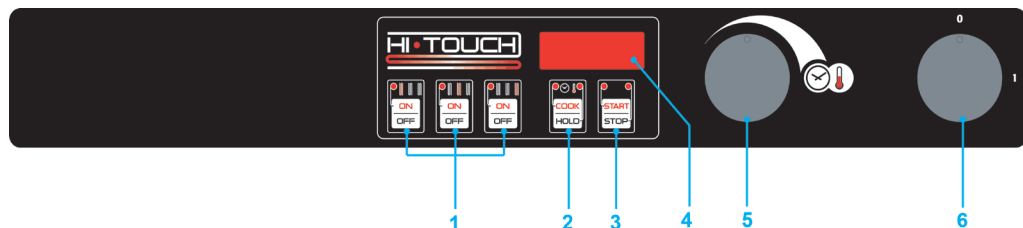


Fig. 7

El equipo se tiene que utilizar únicamente para el uso para el que se pensó. Cualquier otro uso se considera como no adecuado.

Durante el funcionamiento es necesario vigilar el equipo.

3.1 Puesta en servicio

Modalidad COCCIÓN:

mediante la regulación de la altura del módulo de calentamiento, se regula la intensidad del calor de los alimentos a cocinar. Mayor es la distancia entre la comida y la fuente de irradiación y menor será la intensidad de penetración del calor.

Sobre las salamandras fija (SFH) se puede modificar la intensidad de el calor, poniendo la bandeja en diferentes niveles como **Fig 6**.

PRECAUCIÓN: La rejilla puede estar muy caliente y causar quemaduras. Tenga cuidado!

Modalidad MANTENIMIENTO:

El movimiento de la salamandra tiene que ser a la altura máxima sobre el nivel del plano de cocción (**Fig. 5**).

Con el funcionamiento intermitente de las resistencias laterales, la comida en la bandeja mantiene a lo largo del tiempo la temperatura de cocción alcanzada en el ciclo de cocción precedente.

3.2 Programación

Antes de poner en servicio la salamandra por primera vez, es necesario quitar todo el material de embalaje y limpiar cuidadosamente las grasas industriales protectoras de la siguiente manera:

-
- limpiar el equipo con una esponja humedecida con agua y detergente neutro;
 - aclarar la rejilla con agua limpia.

Leyenda **Fig. 7:**

- 1a.** Selección elemento calentador izquierdo
- 1b.** Selección elemento/os calentador/es central/es
- 1c.** Selección elemento calentador derecho
- 2.** Selección modalidad cocción (COOK) o mantenimiento (HOLD)
- 3.** Botón de encendido START y de parada STOP
- 4.** Pantalla
- 5.** Encoder para programartiempo de cocción y programa de mantenimiento
- 6.** Interruptor general

Modalidad COCCIÓN

ENCENDIDO:

- Encender el interruptor principal situado en la parte superior del equipo.
- Girar el mando (6) en la posición 1.
- La pantalla (4) parpadea visualizando el último dato programado anteriormente.
- Activar la función cocción COOK pulsando el botón (2), se enciende el led correspondiente.
- Programar la duración de la cocción girando el encoder (5), el tiempo se visualizada en la pantalla (4).
- Activar los elementos calentadores que se desea utilizar pulsando los botones correspondientes (1). El elemento está activado cuando el led correspondiente está encendido. Si se seleccionan las tres resistencias (o cuatro resistencias), la central modula automáticamente a intervalos regulares, distribuyendo uniformemente el calor sobre toda la superficie de la bandeja.
- Para activar el ciclo se puede proceder de dos maneras:

MANUALLY:

pulsar el botón (3) activando la función START (se enciende el led correspondiente).

ACTIVACIÓN AUTOMÁTICA (PRESENCIA PLATO):

Poner la bandeja con la comida a cocer sobre el plano de cocción hacia el interior, poniendo en función el mecanismo de transducción situado encima del nivel del plano-rejilla.

Automáticamente la máquina pasa a START y empieza el ciclo de cocción.

APAGADO:

- El ciclo de cocción termina automáticamente y cuando termina el tiempo programado emite una señal acústica.
- Si no se programó el tiempo, el sistema se mantiene en START hasta cuando se quita la bandeja del plano de cocción o se pulsa el botón (3), encendiendo el led correspondiente a STOP.
- Girar el mando (6) en la posición 0.
- Apagar el interruptor situado en la parte superior de la salamandra.

Nota: de todas formas, el operador siempre puede actuar en el sistema, poniéndolo en condición de STOP - START o modificando las modalidades de uso de las resistencias mediante los botones en el panel (1) o actuando en el encoder (5) para el ajuste del tiempo de cocción.

Modalidad MANTENIMIENTO

ENCENDIDO:

- Encender el interruptor principal situado en la parte superior del equipo.
- Girar el mando (6) en la posición 1.
- La pantalla (4) parpadea visualizando el último dato programado anteriormente.
- Activar la función de cocción HOLD pulsando el botón (2), se enciende el led correspondiente.
- Programar la potencia (de 1 a 8) haciendo girar el encoder (5), el valor se visualiza en la pantalla (4).
- Para activar el ciclo se puede proceder en dos modos:

ACTIVACIÓN MANUAL:

pulsar el botón (3) activando la función START (se enciende el led correspondiente).

ACTIVACIÓN AUTOMÁTICA (PRESENCIA PLATO):

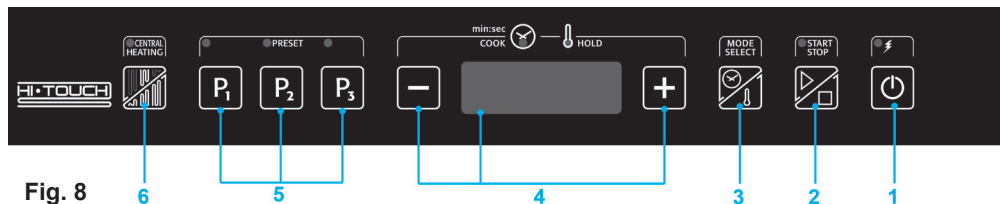
poner la bandeja con la comida a cocer sobre el plano de cocción hacia el interior, poniendo en función el mecanismo de transducción situado encima del nivel del plano-rejilla. Automáticamente la máquina pasa a START y empieza el ciclo de mantenimiento.

APAGADO:

- El ciclo de mantenimiento termina cuando se extrae la bandeja del plano de cocción o pulsando el botón (3), el encendido del led correspondiente a STOP.
- Girar el mando (6) en la posición 0.
- Apagar el interruptor situado en la parte superior de la salamandra.

4. INSTRUCCIONES DE USO MODELOS HI TOUCH (con presencia plato)

El equipo se tiene que utilizar únicamente para el uso para el que se pensó. Cualquier otro uso se considera como no adecuado. Durante el funcionamiento es necesario vigilar el equipo.



4.1 Puesta en servicio

Modalidad COCCIÓN:

mediante la regulación de la altura del módulo de calentamiento, se regula la intensidad del calor sobre los alimentos a cocinar. Mayor es la distancia entre la comida y la fuente de irradiación y menor será la intensidad de penetración del calor.

Modalidad MANTENIMIENTO:

El movimiento de la salamandra tiene que estar a la altura máxima por encima del nivel del plano de cocción (Fig. 6). Con el funcionamiento intermitente de las resistencias laterales, la comida en la bandeja mantiene a lo largo del tiempo, la temperatura de cocción alcanzada en el ciclo de cocción precedente.

4.2 Programación

Antes de poner en servicio la salamandra por primera vez, es necesario quitar todo el material de embalaje y limpiar cuidadosamente las grasas industriales protectoras de la siguiente manera:

- limpiar el equipo con una esponja humedecida con agua y detergente neutro;
- aclarar la rejilla con agua limpia.

4.3 Interfaz usuario

Leyenda **fig.8.**



Botón encendido/apagado equipo; con la máquina en Off todas las potencias se apagan



Este botón se utiliza para efectuar el START y el STOP de la cocción y el mantenimiento;



Con este botón se elige entre función cocción y función mantenimiento en cocción manual; en fase de modificación programa; se usa para pasar desde la programación de la cocción a la programación de mantenimiento y viceversa;



Con estos botones se aumenta o disminuye el tiempo de cocción y/o la potencia del mantenimiento



Con este botón se determina si la cocción sucede mediante las resistencias de la zona central o con todas las resistencias;



Estos botones no están activos en modalidad START; por lo tanto las indicaciones siguientes se refieren todas a máquina ON y en STOP, pulsando brevemente uno de los 3 botones se selecciona el programa relativo al botón pulsado. Pulsando durante mucho tiempo el botón, se entra en modalidad modifica programa; pulsando otra vez brevemente el botón en modalidad modifica programa, se salvan las programaciones corrientes y se vuelve al funcionamiento normal.

MODO DE USO MANUAL

Encender la salamandra con el botón ON/OFF.

Seleccionar, con el botón MODE SELECT el tipo de funcionamiento (cocción o mantenimiento – se enciende el led correspondiente encima de la pantalla).

Programar el tiempo o la potencia y después pulsar START o apoyar el plato al dispositivo de presencia para hacer iniciar el ciclo (la cocción terminará al final del tiempo programado (se activará un zumbador), el mantenimiento se interrumpirá pulsando START/STOP o extrayendo el plato (desexcitando el dispositivo de presencia).

MODO DE USO CON PROGRAMA

Encender la salamandra con el botón ON/OFF

Elegir el programa deseado con los botones P1 o P2 o P3

Pulsar START o apoyar el plato como para el funcionamiento en manual.

PROGRAMACIÓN DE UN PROGRAMA

Encender la máquina con el botón ON/OFF.

Mantener pulsado el botón programa deseado (P1 o P2 o P3) hasta que la pantalla empieza a parpadear.

Programar con el botón SELECT/MODE si cocción o mantenimiento, entonces programar el tiempo con los botones + y -.

En caso de que se seleccione la función cocción se puede realizar automáticamente una fase de mantenimiento pulsando, tras programar el tiempo, el botón SELECT/MODE, y después programando una potencia de 1 a 8. Pulsando el botón del programa se salva otra vez el programa. Si el botón programa se pulsa sin programar una fase de mantenimiento el programa se memoriza sólo para una cocción.

APAGADO

Al finalizar el trabajo, pulsar el botón ON/OFF para apagar el aparato y desconectar de la alimentación eléctrica abriendo el interruptor omnipolar situado arriba del aparato mismo.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1 Mantenimiento ordinario

Tras una jornada de trabajo, es necesario limpiar el equipo no sólo por motivos de higiene sino también para evitar averías de funcionamiento. Antes de continuar, quitar la alimentación eléctrica del equipo.

Limpiar las partes en acero inoxidable con agua tibia con jabón, luego aclarar abundantemente y secar con cuidado. No usar productos que contengan cloro.

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

Si el equipo no se utiliza durante mucho tiempo, hay que aplicar en todas las partes de acero inox, una fina capa protectora con un trapo ligeramente empapado de aceite de vaselina; además se tiene que ventilar con regularidad el ambiente en el cual se instale.

6. ELIMINACIÓN DEL APARATO

Al finalizar su vida de funcionamiento, el aparato deberá ser eliminado de acuerdo con las disposiciones legislativas sobre la materia.

El símbolo de la **Fig.9** especifica que, al final de su vida útil, el aparato debe ser eliminado de acuerdo con la Directiva del Parlamento Europeo 2012/19/EU del 04/06/2012..

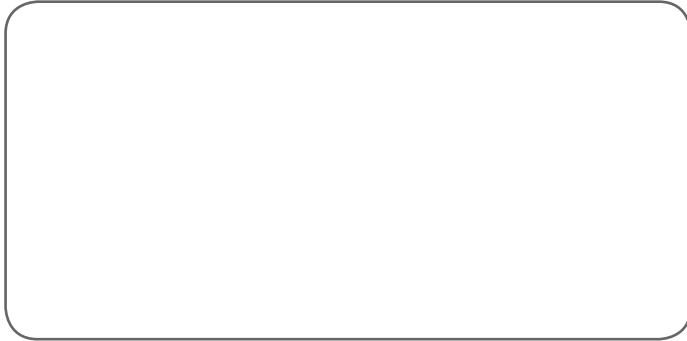


Fig. 9

Información sobre la eliminación en estados miembros de la Unión Europea

La Directiva comunitaria sobre los aparatos RAEE se ha transpuesto de forma diferente en cada país, así pues, si desea eliminar este aparato le sugerimos que contacte las autoridades locales o el distribuidor para que le especifique el modo correcto de eliminación.





THE MANUFACTURER SHALL NOT BE HELD LIABLE FOR ANY DAMAGES DUE TO IMPROPER INSTALLATION, TAMPERING WITH THE APPLIANCE, MISUSE, IMPROPER MAINTENANCE, FAILURE TO COMPLY WITH APPLICABLE STANDARDS AND INTENDED USE.

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MAKE CHANGES TO THE PRODUCT AT ANY TIME IT DEEMS NECESSARY OR USEFUL.

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 IN OGNI MOMENTO IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO LE MODIFICHE CHE RITIENE NECESSARIE O UTILI.

LA EMPRESA FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR LOS DAÑOS DEBIDOS A INSTALACIÓN INCORRECTA, MANIPULACIÓN DEL APARATO, USO IMPROPIO, MANTENIMIENTO INCORRECTO, INOBSERVANCIA DE LAS NORMAS VIGENTES E IMPERICIA EN EL USO.

EL FABRICANTE SE RESERVA EL DERECHO DE APORTAR EN CUALQUIER MOMENTO AL PRODUCTO LAS MODIFICACIONES QUE CONSIDERE NECESARIAS O ÚTILES.