

6640



100533

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Línea de asistencia técnica: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Diseño: 1.0

Fecha de elaboración: 2022-05-02

Manual de instrucciones original

1	La seguridad.....	2
1.1	Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro.....	2
1.2	Indicaciones de seguridad	3
1.3	Uso conforme a su destino	6
1.4	Uso no conforme a su destino	6
2	Información general.....	7
2.1	Responsabilidad y garantía	7
2.2	Protección de los derechos de autor.....	7
2.3	Declaración de conformidad	7
3	Transporte, embalaje y almacenamiento.....	8
3.1	Control de entregas	8
3.2	Embalaje.....	8
3.3	Almacenamiento	8
4	Especificaciones.....	9
4.1	Datos técnicos	9
4.2	Funciones del aparato	10
4.3	Vista general de los subgrupos.....	11
5	Instalación y servicio	12
5.1	Instalación.....	12
5.2	Manejo	14
6	Limpieza.....	19
6.1	Indicaciones de seguridad para la limpieza	19
6.2	Limpieza	20
7	Posibles fallos.....	21
8	Recuperación	22



¡Antes de comenzar su utilización debe leer el manual de instrucciones y a continuación, guardarlo en un lugar accesible!

Este manual de instrucciones incluye una descripción de la instalación del aparato, su uso y la conservación y es una fuente importante de información y una guía. El conocimiento de todas las indicaciones relativas a la seguridad y el funcionamiento contenidas en este manual será condición imprescindible para el funcionamiento correcto y seguro del aparato. Además, se aplican las regulaciones sobre prevención de accidentes, normas sobre prevención de riesgos laborales y regulaciones legales vigentes en materia de uso del aparato.

Antes de empezar a utilizar el aparato, y en particular antes de ponerlo en funcionamiento, lea este manual de instrucciones para evitar daños personales y materiales. Un uso indebido puede provocar daños.

Este manual de instrucciones es una parte integral del producto y debe conservarse junto con el dispositivo y estar disponible en todo momento. Al transferir el aparato, también es necesario proporcionar este manual de instrucciones.

ES

1 La seguridad

El aparato se ha fabricado conforme a los principios técnicos vigentes actualmente. Sin embargo, el aparato puede convertirse en una fuente de peligro si se utiliza de forma incorrecta o contraria a su destino. Todas las personas que utilicen el aparato deberán seguir la información indicada en este manual de instrucciones y respetar las indicaciones de SSL.

1.1 Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro

Las indicaciones importantes sobre la seguridad y la información de advertencia están indicadas en este manual de instrucciones por medio de declaraciones de advertencia. Se deberán cumplir estrictamente estas indicaciones para evitar accidentes y daños a personas y cosas.



¡PELIGRO!

La palabra clave **PELIGRO** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas graves o la muerte, si no se evitan.



¡ADVERTENCIA!

La palabra clave **ADVERTENCIA** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas importantes, graves o la muerte, si no se evitan.



¡PRECAUCIÓN!

La palabra clave **PRECAUCIÓN** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas leves o moderadas, si no se evitan.

¡ATENCIÓN!

La palabra clave **ATENCIÓN** indica un posible daño a la propiedad que puede ocurrir si no se siguen las instrucciones de seguridad.

¡INDICACIÓN!

El símbolo **INDICACIÓN** le familiariza al usuario con la información sucesiva y las indicaciones sobre la utilización del aparato.

1.2 Indicaciones de seguridad

Corriente eléctrica

- Una tensión de la red demasiado alta o una instalación incorrecta pueden provocar una descarga eléctrica.
- Conecte el aparato solo cuando los datos de la placa de características correspondan a la tensión de la red.
- Para evitar cortocircuitos eléctricos, mantenga el aparato seco.
- Si durante el funcionamiento se producen fallos, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación.
- No toque la clavija del aparato con las manos mojadas.
- Nunca agarre el aparato si éste se ha caído en el agua. Desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación.
- Solo personal o talleres especializados podrán reparar y abrir la carcasa del aparato.
- No lleve el aparato agarrándolo por cable de alimentación.
- No permita que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor y cantos agudos.
- No doble, presione ni ate el cable de alimentación.

- Siempre desenrolle completamente el cable de alimentación del aparato.
- No coloque nunca el aparato u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- Para desconectar el aparato de la fuente de alimentación, siempre tire de la clavija.
- El cable de alimentación debe ser revisado periódicamente para determinar si presenta algún daño. No utilice el aparato con el cable de alimentación dañado. Si el cable está dañado, deba encargarle al servicio técnico o a un técnico calificado su sustitución.

Materiales inflamables

- Nunca exponga el aparato a temperaturas altas, como p.ej. una estufa, horno, llamas abiertas, equipos para mantener el calor, etc.
- El aparato debe limpiarse con frecuencia para evitar el riesgo de incendio.
- No cubra el aparato con p.ej. el papel de aluminio o un paño de cocina.
- Para el uso correcto del aparato debe emplear solamente materiales adecuados y con una temperatura adecuada. Los materiales, productos alimenticios y restos de alimentos dentro del aparato pueden incendiarse.
- Nunca haga funcionar el aparato cerca de materiales inflamables, de combustión fácil tales como p.ej. gasolina, alcohol etílico, alcohol. La alta temperatura provoca la evaporación de estos materiales y, en consecuencia del contacto con las fuentes de ignición, puede ocurrir una explosión.
- En caso de incendio, desconecte el aparato de la fuente de alimentación, antes de tomar medidas de extinción adecuadas. Nunca apague el fuego con agua cuando el aparato esté conectado a la fuente de alimentación. Una vez apagado el fuego, garantice la entrada suficiente de aire fresco.

Superficies calientes

- La superficie del aparato se calienta durante el funcionamiento. Existe riesgo de quemaduras la alta temperatura se mantiene incluso tras la desconexión.
- No toque ninguna superficie caliente del aparato. Utilice los elementos de manipulación y agarraderos disponibles.
- Transporte y limpie el aparato solo cuando se haya enfriado por completo.
- Nunca rocíe la superficie caliente con agua fría ni con líquidos inflamables.

Uso solamente bajo supervisión

- Utilice el aparato solamente bajo supervisión.
- Esté siempre en la cercanía directa del aparato.

Personal operativo

- El aparato puede ser manipulado solamente por personal especializado calificado y capacitado.
- Este aparato no puede ser manipulado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, así como por personas con experiencia limitada y/o conocimientos limitados.
- Los niños deben quedar bajo supervisión para estar seguro de que no jueguen con el aparato ni lo arranquen.

Uso indebido

- El uso indebido o prohibido puede causar daños en el aparato.
- Debe utilizar el aparato solamente cuando su estado técnico no causa desconfianza en cuanto a la seguridad de su uso.
- Debe utilizar el aparato solamente cuando el estado técnico de los elementos de conexión no causa desconfianza en cuanto a la seguridad de su uso.
- Se puede utilizar el aparato solo cuando está limpio.
- Utilice únicamente repuestos originales. Nunca intente reparar el dispositivo usted mismo.
- Esta prohibido realizar modificaciones o cambios en el aparato.

- A altas temperaturas, no utilice el aparato sin productos alimenticios, ya que la superficie de trabajo puede deformarse.
- A temperaturas medias o altas NUNCA coloque agua fría o hielo sobre la superficie de trabajo caliente. Esto puede provocar la deformación de la superficie de trabajo debido al cambio brusco de temperatura.

1.3 Uso conforme a su destino

Esta prohibido cualquier uso del aparato para fines diversos y/o desviarse de su uso descrito a continuación, y se considera uso contradictorio a su uso previsto.

El uso conforme a lo previsto es el siguiente:

- asar carne, pescado y verduras,
- hornear alimentos adecuados.

1.4 Uso no conforme a su destino

Un uso no conforme a su destino puede provocar daños a personas y objetos debido a una tensión eléctrica peligrosa, el fuego o alta temperatura. Con la ayuda del aparato, solo se puede llevar a cabo el trabajo que se describe en este manual.

El uso no conforme a lo previsto es el siguiente:

- preparar alimentos inadecuados.

2 Información general

2.1 Responsabilidad y garantía

Toda la información e indicaciones contenidas en este manual de instrucciones han sido elaboradas conforme a las disposiciones vigentes, los conocimientos actuales de fabricación e ingeniería, nuestros conocimientos y experiencia de varios años. En el caso de pedidos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se apliquen los conocimientos técnicos más recientes, en ciertas ocasiones, el aparato entregado podría diferenciarse de las explicaciones y figuras contenidas en este manual de instrucciones.

El fabricante no se hace responsable de los daños y fallos derivados de:

- incumplimiento de las indicaciones,
- uso no conforme a su destino,
- introducción de modificaciones técnicas por el usuario,
- uso de piezas de recambio no admitidas.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas en el producto para mejorar el rendimiento del aparato y su desarrollo.

2.2 Protección de los derechos de autor

Este manual de instrucciones y los textos, dibujos, fotografías y otros elementos contenidos en él están protegidos por los derechos de autor. Se prohíbe estrictamente la reproducción de cualquier forma y modo del contenido del manual de instrucciones (también de sus fragmentos), así como la utilización y/o la transmisión del contenido a terceros sin la autorización escrita del fabricante. Las infracciones de lo anterior serán sancionadas con indemnizaciones. Nos reservamos el derecho de presentar reclamaciones adicionales.

2.3 Declaración de conformidad

El aparato cumple con las normas vigentes actuales y las directrices de la Unión Europea. Lo anterior queda confirmado mediante la Declaración de Conformidad CE. En caso si la necesite, le enviaremos con mucho gusto una declaración de conformidad correspondiente.

3 Transporte, embalaje y almacenamiento

3.1 Control de entregas

Tras la recepción del producto, revise inmediatamente que el producto esté completo y que no haya sufrido daños durante el transporte. En el caso de detectar daños visibles causados durante el transporte, rechace el aparato o acéptelo de forma condicionada. Deje constancia del alcance de los daños en la documentación de transporte/albarán del transportista y presente una reclamación. Comuníquese inmediatamente los daños ocultos que descubra, ya que las reclamaciones de indemnización podrán presentarse solo dentro de los plazos de reclamación vigentes.

En el caso de que falte alguna pieza o accesorios, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente.

3.2 Embalaje

No tire la caja del aparato. Puede ser útil para guardar el aparato durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio técnico en caso de posibles averías.

El embalaje y cada uno de los componentes han sido fabricados con materiales reciclables. En particular, son: películas y bolsas de plástico, envoltorio de cartón.

Si desea reciclar el embalaje, respete las disposiciones vigentes de su país. Los materiales de embalaje adecuados para su reutilización deben ser reciclados.

3.3 Almacenamiento

Mantenga el embalaje cerrado hasta el momento de la instalación del aparato y, durante el almacenamiento, respete las indicaciones en el exterior del embalaje relativas al modo de colocación y almacenamiento. Almacene el producto solo en las siguientes condiciones:

- en espacios cerrados
- en ambientes secos y libres de polvo
- lejos de los medios agresivos
- en lugares protegidos de la luz del sol
- en lugares protegidos de los choques mecánicos.

En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controle regularmente el estado de todas las partes y el embalaje. Si es necesario, el embalaje debe ser reemplazado por uno nuevo.

4 Especificaciones

4.1 Datos técnicos

Denominación:	Salamandra-grill 6640
N.º de referencia:	100533
Material:	acero inoxidable
Material de la superficie de asado:	acero especial
Medidas de la superficie de asado (anch. x prof.) en mm:	700 x 330
Versión le de superficie de asado:	lisa
Rango de temperatura de la placa de la parrilla de - a °C	50 - 300
Número de zonas de calentamiento:	2
Rango de temperatura de la salamandra hasta, en °C:	190
Cantidad de elementos calefactores de la salamandra:	1
Número de zonas calefactoras de Salamandra:	1
Medidas de la rejilla de parrilla (anch. x prof.) en mm:	560 x 400
Versión de la rejilla de parrilla:	1/1 GN
Ajuste de tiempo de – a en segundos - minutos:	30 - 100
Número de tiempos que se pueden guardar:	6
Conexión a la red:	6,64 kW 400 V 50/60 Hz
Medidas (anch. x prof. x al.) en mm:	760 x 590 x 465
Peso en kg:	51,4

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

Versión / propiedades

- Tipo: aparato de sobremesa
- Tipo de alimentación: eléctrica
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Zonas de calentamiento (2x) de la placa de la parrilla se pueden ajustar por separado
- Fuente de calor en la salamandra: calentador radiante
- Ajuste de la potencia de la salamandra: continuo
- Rejilla de parrilla:
 - apta para recipientes GN
 - altura regulable
- Bandeja colectora de grasa:
 - para la placa de la parrilla
 - para la Salamandra
- Pantalla digital
- Control
 - muletilla
 - electrónico
- Interruptor de encendido/apagado
- Luces indicadoras:
 - Enc./apag.
 - precalentamiento

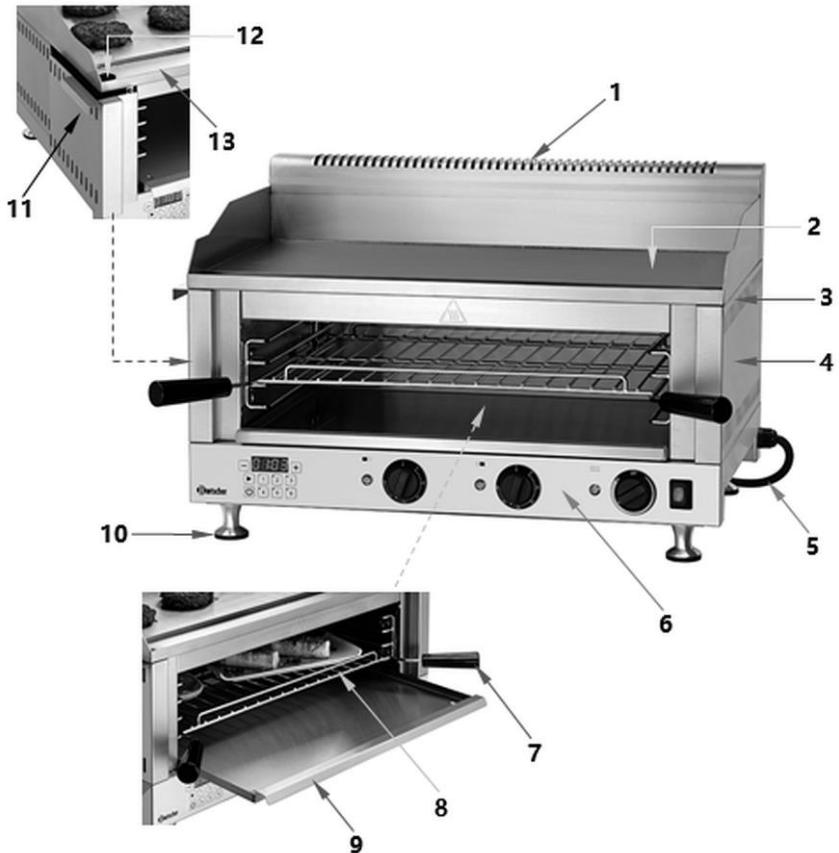
ES

4.2 Funciones del aparato

Esta combinación de parrilla y horno tostador que ahorra espacio tiene una eficiente placa de parrilla con 2 zonas de calentamiento conectados por separado.

El flujo de calor en Salamandra puede ser perfectamente regulado con una rejilla de altura ajustable y una temperatura ajustable. El control total del proceso de asado y tostado está garantizado por un temporizador digital.

4.3 Vista general de los subgrupos



ES

Fig. 1

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1. Extractor | 2. Superficie de asado lisa |
| 3. Orificios de ventilación | 4. Carcasa |
| 5. Cable de alimentación | 6. Panel de control |
| 7. Asa de parrilla (2x) | 8. Rejilla de parrilla |
| 9. Bandeja de goteo de grasa de la salamandra | 10. Patas (4x) |
| 11. Bandeja de goteo de grasa de la placa de parrilla | 12. Desagüe para la grasa |
| 13. Canal recoge grasa | |

5 Instalación y servicio

5.1 Instalación



¡PRECAUCIÓN!

En el caso de instalación, colocación, servicio o mantenimiento incorrectos o un comportamiento impropio con el aparato, se pueden provocar daños personales o materiales.

Solo un servicio técnico autorizado podrá efectuar el ajuste y la instalación, así como reparaciones, siguiendo la legislación vigente de dicho país.

¡INDICACIÓN!

El fabricante no asume ninguna responsabilidad y no otorga garantía por los daños resultantes de incumplimiento de normas o una instalación incorrecta.

ES

Desembalaje / colocación

- Desembale el aparato y retire todos los elementos de embalaje externos e internos y las medidas de seguridad de transporte.



¡PRECAUCIÓN!

¡Riesgo de sofocación!

Imposibilite a los niños el acceso a los materiales de embalaje, tales como: sacos de plástico y los elementos de poliestireno extruido.

- Si en el aparato hay una película protectora, retírela. La película debe eliminarse lentamente para que no queden restos del pegamento. Elimine cualquier resto del pegamento con un disolvente apropiado.
- Tenga cuidado de no dañar la placa de características y las instrucciones de advertencia en el aparato.
- **Nunca** coloque el aparato en un entorno húmedo o mojado.
- Coloque el aparato de tal modo que los elementos de conexión sean fácilmente accesibles para desenchufar rápidamente si fuera necesario.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie con las siguientes características:

Instalación y servicio

- plana, con suficiente capacidad de carga, resistente al agua, seca y resistente a altas temperaturas
 - lo suficientemente grande para poder manipular el aparato sin problemas
 - de fácil acceso
 - con una buena ventilación.
- Debe mantener una distancia suficiente de los bordes de la mesa. El dispositivo podría volcar y caerse.
 - Guarde la distancia mínima de 10 cm de las paredes y otros objetos inflamables.

Conexión

- La conexión del aparato a la alimentación eléctrica debe ser realizada por un electricista cualificado, de acuerdo con las normas internacionales, nacionales y locales vigentes.
- Compruebe que los datos técnicos del aparato (ver placa de identificación) corresponden a los datos de la red eléctrica local.
- Coloque el cable de tal manera que nadie pueda pisarlo o tropezar con él.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o mando a distancia.

5.2 Manejo



ADVERTENCIA

¡Riesgo de quemaduras!

Durante el trabajo, la carcasa, la superficie de trabajo, la rejilla y los alimentos se calientan mucho y permanecen calientes durante algún tiempo después de la desconexión.

¡No toque el aparato ni la rejilla de parrilla con las manos desnudas!

Para colocar y retirar productos asados, utilice los cubiertos de barbacoa adecuados.

Utilice las asas suministradas para retirar la rejilla de parrilla.

Utilice guantes de protección resistentes al calor para retirar los platos con alimentos de la rejilla de parrilla.

Depósitos colectores de grasa y su contenido se calientan fuertemente.

No vacíe ni limpie las bandejas colectoras de grasa hasta que no se hayan enfriado.

¡Riesgo de incendio!

En la superficie de asado, nunca deben colocarse utensilios de cocina, toallas, papel, etc. mientras el aparato está en funcionamiento.

Nunca coloque recipientes de plástico u otros en la superficie de asado.

Preparación para el uso

1. Antes de utilizarlo por primera vez con productos alimenticios, hay que preparar la superficie de trabajo de la placa de parrilla. Siga el procedimiento descrito a continuación:

- retire el embalaje del aparato y el papel de la superficie de trabajo,
- limpie el exceso de grasa de la superficie de trabajo,
- cubra la superficie de trabajo generosamente con grasa para freír con un pincel,
- espolvoree la superficie con una capa de sal,
- apague el aparato utilizando el interruptor ENC./APAG.
- utilice los reguladores de temperatura de ambas zonas de calentamiento para ajustar la temperatura a unos 180 °C,
- caliente la superficie de trabajo durante unos 25 minutos,
- apague el aparato y deje que el aparato, el aceite y la sal se enfríen,

- una vez enfriado, retire con cuidado el aceite y la sal sin rayar la superficie,
 - cubra la superficie de trabajo de nuevo con aceite y la caliente hasta que el aceite se quemee, creando una capa en la superficie,
 - cubra la superficie de trabajo con aceite una vez más; la placa de parrilla ya está lista para ser utilizada.
2. Antes del uso, limpie la carcasa y los accesorios de acuerdo con las instrucciones del capítulo 6 “Limpieza”.
 3. Seque por completo el aparato y los accesorios.
 4. Antes de poner en marcha el aparato, las bandejas colectoras de grasa para la placa de parrilla y la salamandra deben colocarse en los orificios previstos.

Elementos de control / indicadores

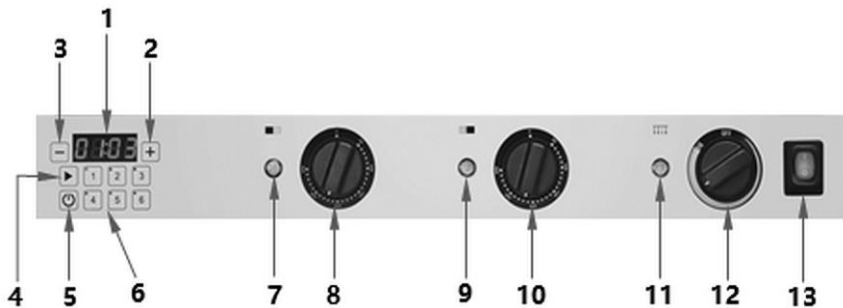


Fig. 2

1. Pantalla digital para el ajuste de la hora
2. Botón para aumentar los ajustes de tiempo
3. Botón para reducir los ajustes de tiempo
4. Botón Start/Stop
5. Botón de ENC./APAG. timer
6. Botones guardar el tiempo 1 - 6
7. Indicador luminoso de precalentamiento (naranja) para la zona de calentamiento izquierda de la placa de parrilla
8. Regulador de temperatura para la zona de calentamiento izquierda de la placa de parrilla
9. Indicador luminoso de precalentamiento (naranja) para la superficie derecha de parrilla
10. Regulador de temperatura para la zona de calentamiento derecha de la placa de parrilla
11. Indicador luminoso de calentamiento (naranja) de la salamandra
12. Regulador de energía de la Salamandra
13. Interruptor ENC./APAG con la luz indicadora de alimentación integrada (verde)

Configuración

Interruptor de ENC./APAG.

Al pulsar el interruptor de encendido/apagado en la posición "O", el aparato se desconecta del suministro eléctrico.

El interruptor verde de encendido/apagado se ilumina cada vez que se pulsa el interruptor en la posición "I" y, por tanto, indica que el aparato está recibiendo energía.

Al pulsar el interruptor en la posición "I" se produce lo siguiente:

- activación de todos los mandos giratorios: tanto los reguladores de temperatura (para la placa de parrilla) como el regulador de energía (para la salamandra)

INDICACIÓN!

Las zonas de calentamiento de la placa de parrilla y la calefacción de la Salamandra aún no están activadas. El temporizador aún no está activado.

Controlador de temperatura

Utilice los controles de temperatura adecuados para ajustar la temperatura de cada zona de calentamiento de la placa de parrilla (izquierda o derecha).

El termostato se enciende y se apaga para mantener la temperatura establecida. El rango de ajuste está entre 50 °C y 300 °C.

La mayoría de los procesos de asado se realizan a temperaturas entre 180 °C y 240 °C.

Durante la fase de calentamiento, se enciende el indicador luminoso naranja de calentamiento de la zona de calentamiento correspondiente. Una vez alcanzada la temperatura deseada, la luz indicadora de calor se apaga.

Regulador de energía

El regulador de energía controla la resistencia de la salamandra.

El tostado es más eficaz cuando el regulador de energía se coloca en la posición más alta "MAX". En este ajuste máximo "HI", el calentador funciona de forma continua. Cuando el regulador de energía se está calentando, se enciende el indicador luminoso naranja de calentamiento situado junto al regulador de energía. Cuando el regulador de energía no está calentando, la luz indicadora de calentamiento se apaga.

Temporizador

El temporizador se activa pulsando el botón de encendido/apagado del temporizador.

Se pueden introducir los valores deseados bajo los botones de registro de tiempo 1 - 6. El rango que se puede establecer es entre 30 segundos y 100 minutos.

Para ajustar la hora deseada, pulse uno de los botones de registro de tiempo 1 - 6 y use los botones "+" o "-" para ajustar la hora deseada.

Al pulsar el botón Start/Stop, el tiempo se guarda y puede volver a utilizarse.

Repita los pasos anteriores para guardar los valores deseados en los otros botones de ajuste de tiempo.

El tiempo ajustado puede modificarse libremente para cada botón de registro de tiempo. Pulse uno de los botones de registro de tiempo para activar el tiempo ajustado.

La pantalla digital mostrará el tiempo ajustado y el tiempo se pondrá en cuenta regresiva. Cuando haya transcurrido el tiempo programado, se escuchará un pitido y aparecerá "Fin" en la pantalla digital.

Para detener el tiempo antes de tiempo, pulse el botón de encendido/apagado del temporizador.

Para activar o desactivar el temporizador, mantenga pulsado el botón de encendido/apagado durante más tiempo.

Arranque del aparato

ES

1. Conecte el aparato a la fuente de alimentación.
2. Coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición "I".

Se enciende la luz indicadora verde en el interruptor de ENC./APAG.

Preparación de alimentos en la placa de parrilla

1. Engrase ligeramente la superficie de trabajo.

¡RECOMENDACIÓN!

Toda la superficie de asado está dividida en dos zonas de calentamiento que pueden ajustarse por separado mediante los mandos correspondientes.

Precaliente siempre las superficies de trabajo antes de poner los alimentos.

2. Ajuste la temperatura adecuada para cada una de las zonas de calentamiento usando el respectivo regulador de temperatura.

El indicador naranja de precalentamiento de la zona de calentamiento seleccionada se enciende. Para precalentar la superficie de trabajo antes del primer uso, prevea un tiempo de precalentamiento de unos 20 minutos.

Al alcanzar la temperatura ajustada para la zona de calentamiento respectiva, el indicador luminoso de calentamiento correspondiente se apaga. Cuando la

temperatura baja, el termostato vuelve a conectarse y el indicador luminoso de calentamiento se enciende de nuevo.

3. Coloque los productos preparados para asar uno por uno en la superficie de trabajo.
4. Observe el producto asado durante el proceso de asado.
5. Mientras tanto, dé la vuelta a los productos que se están asando.

Durante el asado, la grasa y los residuos se escurren a través del orificio de drenaje de grasa en el lado izquierdo del aparato hacia la bandeja colectora de grasa.

Si es necesario, elimine los residuos de la superficie de trabajo deslizándolos por el orificio de drenaje de grasa hacia el desagüe de grasa con un raspador metálico adecuado.

6. Compruebe regularmente la bandeja colectora de grasa, vaciándola cuando se haya enfriado si es necesario.
7. Retire los productos ya listos de la superficie de asado utilizando cubiertos de barbacoa apropiados (pinzas para parrilla, tenedor para barbacoa, etc.)
8. Cuando el proceso de asado haya finalizado y la placa de parrilla ya no esté en uso, gire el/los regulador/es de temperatura a la posición "0".

ES

Asar / tostar alimentos en la salamandra

1. En función del tipo de preparación o de la altura del recipiente de alimentos, seleccione una de las guías para la rejilla y colóquela en el aparato.
2. Deslice la bandeja colectora por debajo de la rejilla en el aparato
3. Coloque los alimentos en recipientes adecuados (platos, moldes de cacerola, etc.) en la rejilla de parrilla debajo del calentador radiante.

¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de incendio!

Asegúrese de que los alimentos que están en la rejilla no tocan el calentador radiante.

4. Ajuste la temperatura adecuada con el controlador de energía:
 - para tostar y asar, seleccione la posición más alta del regulador de energía,
 - para calentar o mantener la temperatura, selecciones un ajuste más bajo.

Durante el proceso de calentamiento se enciende la luz indicadora naranja de calentamiento. Una vez alcanzada la temperatura configurada, esta luz indicadora

se apaga. Si la temperatura en el aparato desciende y el calentador por radiación se enciende nuevamente mediante el regulador de energía, la luz indicadora de calentamiento se enciende nuevamente. Este proceso se repite hasta que el controlador de energía esté en la posición "0" (APAG).

5. Si es necesario, seleccione uno de los botones de registro de tiempo 1 - 6. Para ajustar el tiempo, observe las instrucciones en el punto **"Ajustes/temporizador"**.
6. Retire los platos preparados en recipientes de la Salamandra utilizando paños de cocina o servilletas y sívalos.
7. Saque la rejilla del aparato por las asas.

¡ATENCIÓN!

La rejilla de parrilla se calienta fuertemente mientras se están preparando los alimentos.

Siempre coloque la parrilla caliente encima de una base resistente a altas temperaturas.

8. Cuando se haya enfriado, vacíe regularmente la bandeja colectora de grasa de la salamandra.
9. Si la salamandra ya no está en uso, ponga el regulador de energía en la posición "0". (OFF).
10. Si ya no se usa el aparato, coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición "0".
11. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación.

6 Limpieza

6.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza

- Antes de limpiar, debe desconectar el aparato de la fuente de alimentación.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.
- Vigile que no entre el agua en el aparato. Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos durante la limpieza. No utilice un chorro de agua a presión para limpiar el aparato.
- Para limpiar el aparato no utilice ningunos objetos afilados o metálicos (cuchillo, tenedor, etc.). Los objetos punzantes pueden dañar el aparato y, en caso de contacto con los elementos conductores, provocar una descarga eléctrica.
- No utilice para la limpieza ningún producto abrasivo que contenga disolvente ni cáustico. Estos pueden dañar la superficie.

6.2 Limpieza

Al final de la jornada de trabajo, el aparato refrigerado y el equipo deben limpiarse a fondo.

Plancha

1. Retire los residuos de la superficie de trabajo desplazándolos con un raspador metálico adecuado sobre el orificio de evacuación de la grasa, hacia el desagüe de la misma.
2. A continuación, limpie la superficie de trabajo aún un poco caliente con un paño suave o una esponja empapada en agua caliente con detergente (agua con detergente suave).
3. Limpie con un paño empapado en agua limpia para eliminar completamente los restos de detergente.
4. Seque bien la superficie de trabajo.

¡ATENCIÓN!

¡No frote la placa de parrilla con demasiada fuerza con un raspador de metal! Si se refriega tan profundamente que vuelve a brillar, será necesario recalibrarla. Tenga en cuenta que una limpieza ligera es mucho más fácil que tratar de eliminar una gran cantidad de alimentos quemados y carbón. Excepcionalmente, puede ocurrir que la placa de parrilla sea muy difícil de limpiar. En este caso, y solo si es necesario, use un limpiador de horno NO ACÚSTICO disponible en el mercado, déjelo actuar durante no más de 30 segundos y repita el proceso si es necesario. Asegúrese de que se eliminen los residuos de los productos de limpieza.

Salamandra y rejilla de parrilla

1. Retire la rejilla del aparato y límpiela con un paño suave y húmedo con un detergente suave.
2. Limpie la salamandra por dentro con un paño suave y húmedo. Si es necesario, utilice un producto de limpieza suave.
3. Limpie la rejilla de parrilla y las superficies interiores limpias de la salamandra con un paño empapado en agua limpia para eliminar completamente los restos de producto de limpieza.
4. Seque bien las superficies limpiadas y la rejilla de parrilla.

Bandeja colectora de grasa

1. Retire los depósitos colectores de grasa del aparato y vacíelos.
2. Limpie los depósitos colectores de grasa con agua tibia, un producto de limpieza suave y un paño suave o una esponja.
3. Enjuague con agua limpia.
4. Seque bien las bandejas colectoras de grasa antes de volver a colocarlas en el aparato.

Aparato

1. Limpie la carcasa del aparato, la chimenea y la protección contra salpicaduras con un paño suave empapado en agua caliente y un detergente suave.
2. Limpie los elementos de control, los reguladores rotativos y el cable de conexión solo con un paño ligeramente húmedo.
3. Seque bien todas las superficies que se han limpiado.
4. Vuelva a montar las piezas que se han retirado del aparato.

7 Posibles fallos

La siguiente tabla describe las posibles causas y métodos de eliminar fallos o errores que ocurren durante el uso del aparato. Si los fallos no se pueden corregir, póngase en contacto con el servicio técnico.

Asegúrese de incluir el número de artículo, el nombre del modelo y el número de serie. Estos datos se especifican en la placa de características del aparato.

Fallo	Posible causa	Eliminación
La placa de parrilla o el calentador radiante de la salamandra no se calientan	Cable de conexión dañado	Póngase en contacto con el vendedor
	El aparato no está conectado correctamente a la fuente de alimentación	Conecte el aparato a la fuente de alimentación
	Fusible dañado	Póngase en contacto con el vendedor
	El interruptor de ENC./APAG. no se ha activado	Coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición «I».
	Regulator temperatury lub energii nie został uruchomiony	Gire el regulador de temperatura o el regulador de energía hasta el ajuste deseado
	El termostato está estropeado	Póngase en contacto con el vendedor
	Calentador estropeado	Póngase en contacto con el vendedor

ES

8 Recuperación

Electrodomésticos



Los electrodomésticos están marcados con este símbolo. Los aparatos eléctricos deben desecharse y reciclarse de manera adecuada y respetuosa con el medio ambiente. Está prohibido tirar los aparatos eléctricos a la basura doméstica. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación y retire el cable de conexión del aparato.

Los aparatos eléctricos deben llevarse a los puntos de recolección designados.