

LA EMPRESA CONSTRUCTORA NO SE HACE RESPONSABLE DE DAÑOS OCASIONADOS POR UNA ERRADA INSTALACIÓN, ALTERACIÓN DEL EQUIPO, USO IMPROPIO, MAL MANTENIMIENTO, INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMATIVAS VIGENTES E IMPERICIA EN EL USO.

EL CONSTRUCTOR PODRÁ MODIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO PRESENTES EN ESTA PUBLICACIÓN SIN PREVIO AVISO.

ÍNDICE

1.	INSTALACIÓN	3
1.1	ADVERTENCIAS IMPORTANTES	3
1.2	EMPLAZAMIENTO	3
1.3	CONEXIÓN A LA RED	4
2.	INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DES MODELES HI-LITE	5
2.1	PUESTA EN SERVICIO	5
2.2	PROGRAMACIÓN	5
3.	INSTRUCCIONES DE USO MODELOS (con presencia plato)	6
3.1	PUESTA EN SERVICIO	6
3.2	PROGRAMACIÓN	7
4.	INSTRUCCIONES DE USO HI TOUCH (con presencia plato)	9
4.1	PUESTA EN SERVICIO	9
4.2	PROGRAMACIÓN	9
4.3	INTERFAZ USUARIO	0
4.4	MODO DE USO MANUAL	0
5.	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	1
5.1	MANTENIMIENTO ORDINARIO	1
6.	FICHA TÉCNICA	52
7.	ESQUEMAS ELÉCTRICOS	53-60

1. INSTALACIÓN

1.1 ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Leer detenidamente este manual puesto que proporciona importantes indicaciones sobre la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento del equipo. Guardar en un lugar seguro este manual para que todos los operadores lo puedan consultar en futuro.

- La instalación la tendrá que efectuar personal profesionalmente cualificado de acuerdo con las instrucciones del constructor.
- El equipo se tendrá que utilizar sólo por personal instruido en su uso.
- Se tendrá que controlar el funcionamiento del equipo.
- No permita que los niños tengan acceso al equipo.
- En caso de avería o de funcionamiento anómalo, desactivar el equipo. Para la eventual reparación contactar exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el constructor y exigir recambios originales.
- Durante el funcionamiento el equipo alcanza altas temperaturas. Ten cuidado, PELIGRO DE QUEMADURAS!
- El incumplimiento de cuanto anteriormente dicho puede perjudicar la seguridad del equipo.

El equipo cumple las siguientes normas:

- directiva comunitaria CEE2006/95 baja tensión,
- compatibilidad electromagnética E.M.C. directiva CEE89/336 referente a la limitación de las interferencias;
- indicaciones vigentes para la prevención de accidentes y contra incendios;
- normas para la instalación de sistemas eléctricos;
- normas de higiene.

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.

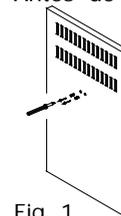


Fig. 1

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

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.

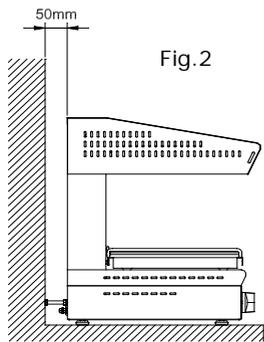


Fig. 2

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.

1.1 CONEXIÓN A LA RED

MOD	NR		
POWER SUPPLY			
TOT.POWER kW		CE	

Fig. 3

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

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.

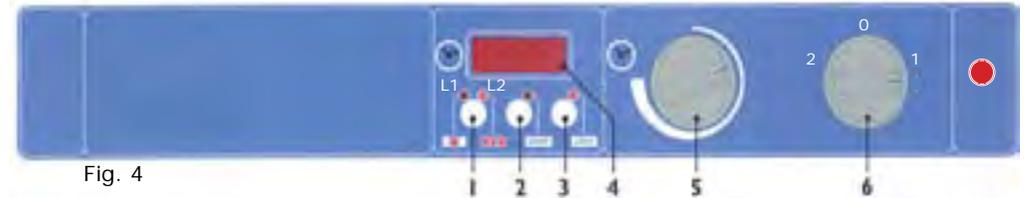


Fig. 4

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.

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

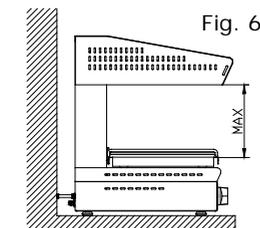


Fig. 6

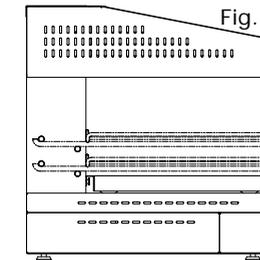


Fig. 7

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

Interruptor principal (salamandras con mantenimiento):

0 = OFF, 1 = Pre calentamiento/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.

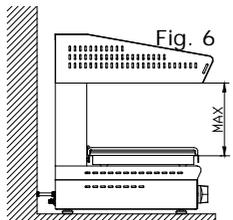
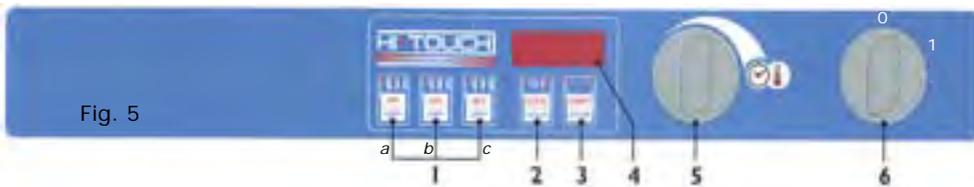
ATENCIÓN:

- 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)



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

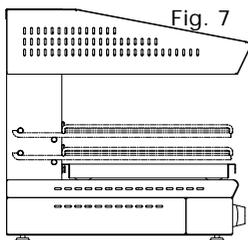
Durante el funcionamiento es necesario vigilar el equipo.

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. 7.



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. 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.

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 programar tiempo 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:

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 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.

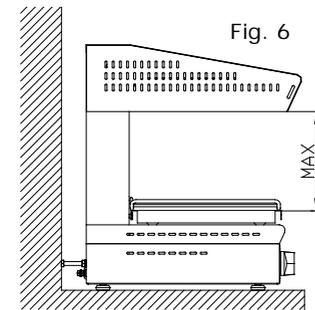
APAGADO:

- 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. 7).

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



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



4.4 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.