



Salamandra Gratinadora

SG-452 / SG-652



INSTRUCCIONES

Introducción

Las salamandras de esta gama están fabricadas en acero inoxidable.

Están especialmente pensados para hoteles, restaurantes y colectividades.

Transporte y almacenamiento

Durante el transporte la máquina debe ser manejada con cuidado, evitando las sacudidas. La máquina embalada no debe quedar almacenada al aire libre. Debe guardarse en un almacén bien ventilado y que no contenga gases corrosivos. El embalaje debe colocarse en el sentido correcto, nunca ponerlo boca abajo. Si debiera dejarse durante algún tiempo al aire libre, es absolutamente necesario protegerlo de la lluvia.

Preparación

1. Enchufar el cable en la toma eléctrica correspondiente.
2. No cubrir ni colocar objetos pesados encima del aparato.
3. El producto no se puede limpiar mientras esté conectado a la corriente.
4. Proceder a la limpieza cuando el horno se haya enfriado por completo. No utilizar limpiadores ácidos para tal operación. Este aparato no debe limpiarse con chorro de agua. Utilizar un paño seco para limpiar la grasa dentro del horno, y a continuación completar la limpieza con un paño semi-húmedo. No limpiar nunca con agua directamente. Desmontar la bandeja y la rejilla y sumergirlas en agua para lavarlas. Volverlas a montar en el horno sólo cuando estén bien secas.
5. Cualquier equipo de suministro de corriente y cables deberá ser instalado por personal cualificado de acuerdo con la normativa de seguridad.

Puesta en marcha

1. La luz se enciende cuando se acciona el interruptor de alimentación y el aparato está listo para su uso.
2. Hacer girar el termostato de izquierda a derecha hasta la temperatura deseada. La luz del termostato se enciende, lo que indica que la resistencia se ha puesto en marcha.
3. Levantar el plano superior e introducir el alimento sobre un plato de acero inox.
4. Levantar y bajar la plancha móvil, ajustar la distancia entre la superficie donde está situado el alimento y la plancha, bloquear según los requisitos solicitados.
5. Cuando alcanza la temperatura indicada, el termostato se apagará automáticamente.
6. Cuando se hayan concluido las operaciones, rotar la ruedecilla de la temperatura a 0, y quitar la toma.

Mantenimiento

1. Desenchufar el aparato antes de efectuar operaciones de mantenimiento. Proceder a limpiar la salamandra una vez que se haya enfriado por completo.
2. Limpiar la cámara con regularidad (al menos una vez a la semana). Sacar la bandeja y la rejilla del aparato y sumergirlas en agua para lavarlas. No pueden utilizarse hasta que no estén secas. El interior del horno debe primero limpiarse con un trapo seco y a continuación, pasar un paño húmedo. No limpiar nunca con agua directamente.
3. El horno tiene que inspeccionarse con regularidad y el mantenimiento ha de correr siempre a cargo de técnicos profesionales

PROBLEMAS

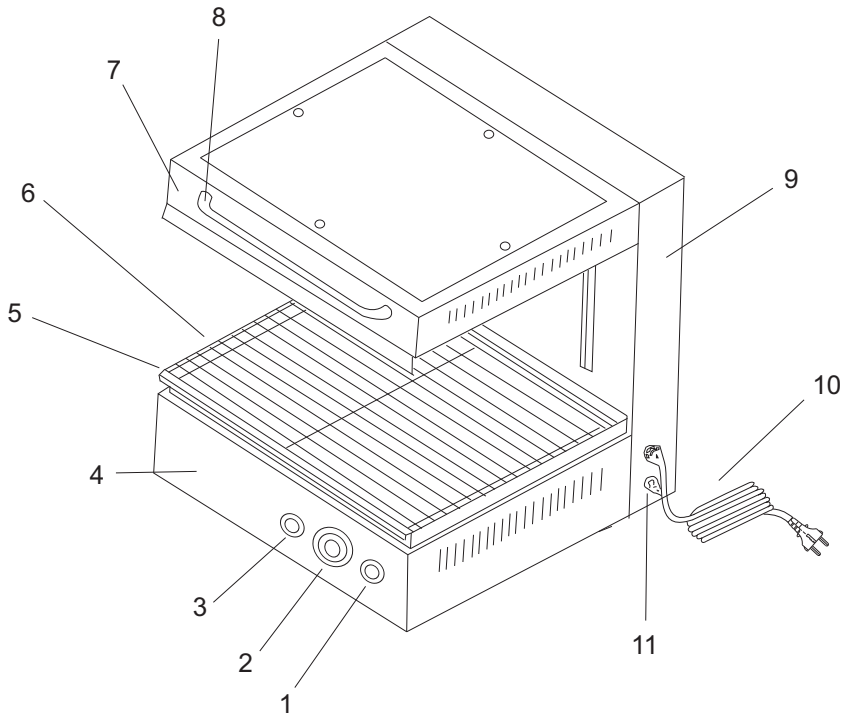
1. El piloto luminoso no se enciende:
 - Si la corriente no está conectada.
 - Si la corriente es insuficiente.
 - Si el piloto está fundido.
2. El indicador de calor no se enciende incluso cuando la resistencia funciona:
 - El indicador puede estar fundido.
 - El indicador puede estar desconectado.
3. La resistencia se para:
 - La resistencia está fundida.
 - El temporizador no funciona.
4. Se bloquea la caja superior:
 - Es posible que se encuentre un objeto entre la caja superior y posterior.
 - Si la caja posterior no funciona.

¡ATENCIÓN!

Cualquier montaje o instalación incorrecta, así como reparaciones o intervenciones de mantenimiento por personas no autorizadas pueden ser peligrosos y dañar el producto. Por favor, diríjase al distribuidor si el producto necesita reparaciones, solo el personal autorizado puede manipular el aparato.

¡ATENCIÓN!

Para su seguridad, no dejar líquidos inflamables, gases u otros objetos cerca del aparato.



- 1- Luz
- 2- Termostato
- 3- Indicador
- 4- Caja inferior
- 5- Filtro aceite
- 6- Plato inoxidable
- 7- Caja superior
- 8- Mando
- 9- Caja posterior
- 10- Cable
- 11- Tornillo

CARACTERISTICAS	SPECIFICATIONS	EIGENSCHAFTEN	SG-452	SG-652
ÁREA DE COCCION	COOKING AREA	KOCHFLÄCHE	440 x 320	590 x 320
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	ELECTRICAL SUPPLY	ELEKTROANSCHLUß	230V / 50-60 Hz / 1~	
POTENCIA ELÉCTRICA	ELECTRICAL LOADING	LEISTUNG	2800 W	4000 W
DIMENSIONES EXTERIORES (MM)	EXTERNAL DIMENSIONS (MM)	AUSSERABMESSUNGEN (MM)		
- Ancho	- Width	- Breite	475	625
- Fondo	- Depth	- Tiefe	510	510
- Alto	- Height	- Höhe	630	530
PESO NETO	NET WEIGHT	NETTOGEWICHT	28 kg	37 kg

CARACTÉRISTIQUES	CARATTERISTICHE	CARACTERÍSTICAS	SG-452	SG-652
ÂIRE DE COISSON	ÁREA DI COZEDURA	ÁREA DE COZEDURA	440 x 320	590 x 320
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	ALIMENTAZIONE ELETTRICA	ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA	230V / 50-60 Hz / 1~	
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	POTENZA ELETTRICA	POTÊNCIA ELÉCTRICA	2800 W	4000 W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES (MM)	DIMENSIONI ESTERNE (MM)	DIMENSES EXTERIORES (MM)		
- Largeur	- Larghezza	- Largura	475	625
- Profondeur	- Fondo	- Fundo	510	510
- Hauteur	- Altezza	- Altura	630	530
POIDS NET	PESO NETTO	PESO LÍQUIDO	28 kg	37 kg

