

IT manuale istruzioni

EN use and maintenance

FR emploi et entretien

DE benutz und Wartungsanleitung

ES uso y mantenimiento

PT uso e manutenção

RU использование и техобслуживание



EMH450S, EMH600S, EMH800S



EASY LINE SNACK BAR EQUIPMENT
By Fimar s.p.a.

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Prima di mettere in esercizio l'apparecchiatura, è necessario leggere e comprendere tutto il contenuto del manuale di istruzioni.

Si raccomanda di leggere le disposizioni di sicurezza e di rispettarle rigorosamente.

La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti coloro che interagiscono con l'apparecchiatura nell'arco della vita prevista.

Conservare questo manuale in un luogo noto per averlo sempre a disposizione qualora sia necessario consultarlo.

RECOMMENDATIONS FOR THE READER

Before running the appliance, carefully read the entire instruction manual.

Please read the safety instructions and strictly follow them.

However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all those who use the appliance during its expected working life.

Keep this manual in a known place so its is always available for consultation when needed.

RECOMMANDATIONS POUR LE LECTEUR

Avant de mettre l'appareil en service, il est nécessaire de lire et comprendre l'ensemble du contenu du mode d'emploi.

Il est recommandé de lire les dispositions de sécurité et de les respecter rigoureusement.

La prudence est de toute façon irremplaçable. La sécurité se trouve entre les mains de chaque personne qui interagit avec l'appareil au cours de sa vie prévue.

Conserver ce mode d'emploi en un lieu connu pour l'avoir toujours à portée de main s'il est nécessaire de le consulter.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN LESER

Vor der Inbetriebnahme des Geräts ist der gesamte Inhalt der Bedienungsanleitung zu lesen und zu verstehen.

Es wird empfohlen, die Sicherheitsvorgaben zu lesen und diese strikt zu befolgen.

Umsichtiges Arbeiten ist in jedem Fall unverzichtbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen derjenigen, die mit dem Gerät während der vorgesehenen Lebensdauer interagieren.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem bekannten Ort auf, um sie bei Bedarf stets greifbar zu haben.

RECOMENDACIONES PARA EL LECTOR

Antes de poner en funcionamiento la máquina, es necesario leer y comprender todo el contenido del manual de instrucciones.

Se recomienda leer las disposiciones de seguridad y respetarlas taxativamente.

La prudencia no puede sustituirse. La seguridad está también en manos de quienes utilizan la máquina durante la vida útil prevista.

Conservar este manual en un lugar conocido para disponer del mismo en caso de ser necesaria su consulta.

RECOMENDAÇÕES PARA O LEITOR

Antes de pôr a máquina a funcionar, é necessário ler e compreender o conteúdo do manual de instruções.

Recomenda-se a leitura das disposições de segurança e o rigoroso respeito das mesmas.

De qualquer modo, a prudência é insubstituível. A segurança também está nas mãos de todas as pessoas que interagem com a máquina no arco da sua vida prevista.

Conserve este manual num lugar conhecido para o ter sempre à disposição quando for necessário consultá-lo.

РЕКОМЕНДАЦИИ ЧИТАТЕЛЮ

Перед вводом в эксплуатацию оборудования необходимо прочитать и усвоить все содержимое настоящего руководства.

Прочитать и строго соблюдать инструкции по технике безопасности.

Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто взаимодействует с оборудованием на протяжении всего срока его эксплуатации.

Хранить данное руководство в хорошо известном и доступном месте, чтобы обращаться к нему по мере необходимости.

Grazie per aver acquistato la Salamandra professionale ! Per fare pieno uso delle funzioni di questo prodotto e diminuire danni e incidenti inutili, si prega di leggere attentamente il manuale prima di utilizzare e conservare bene il prodotto per riferimento.

AVVERTENZA! Qualsiasi rimontaggio, installazione errata, regolazione e manutenzione può causare danni a cose o lesioni personali. Si prega di contattare il fornitore se l'utente ha bisogno di regolare la manutenzione, che dovrebbe essere eseguita da professionisti speciali formati.

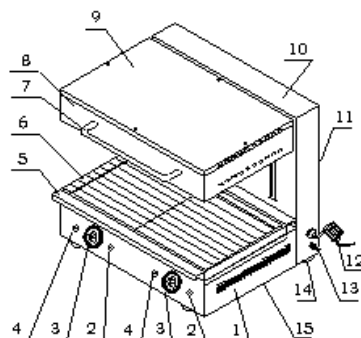
AVVERTENZA! Non posizionare o conservare liquidi infiammabili, gas o altri oggetti nei pressi del prodotto.

AVVERTENZA! La cassa di questa macchina deve essere messa a terra per motivi di sicurezza. Grazie per la vostra collaborazione.

Il prodotto ha uno stile di livello e una struttura ragionevole con i vantaggi di un funzionamento e una manutenzione facili. È la prima scelta per ottenere un effetto speciale del trattamento termico per certi alimenti. Può essere usato in hotel, supermercato, ristorante, ristorante fast-food e commercio alimentare.

Struttura

1. TRONCO



2. INDICATORE DI RISCALDAMENTO 3. REGOLATORE DI TEMPERATURA 4. SPIA DI ACCENSIONE 5. VASSOIO DI RACCOLTA DELL'OLIO
6. PIASTRA INOSSIDABILE 7. MANIGLIA DI SOLLEVAMENTO 8. TRONCO SUPERIORE 9. PIASTRA SUPERIORE 10. TRONCO POSTERIORE 11. PANNELLO POSTERIORE 12. CAVO DI ALIMENTAZIONE 13. VITE DI MESSA A TERRA 14. PIEDINO DI GOMMA 15. PIASTRA INFERIORE

A. Funzioni

1. Assicurarsi che la sua energia termica ad alta efficienza e verso il basso possa avere un effetto speciale di arrostitimento sulla superficie del cibo, a un risultato ideale di riscaldamento e cottura per piatti con briciole o formaggio.
2. La sua maniglia può regolare la distanza del cibo e la fonte di riscaldamento su richiesta durante l'arrostitimento.
3. È fatto di acciaio inossidabile e la piastra di raccolta può essere rimossa e pulita facilmente.
4. È facile da usare alzandola e abbassandola e facile per la manutenzione.

B. Parametri fondamentali

Nome	Salamander	Salamander	Salamander
Modello	EMH450S	EMH600S	EMH800S
Dimensioni (mm)	450×480×500	600×480×500	800×480×500
Alimentazione	~ 230V, 50/60Hz	~ 230V, 50/60Hz	~ 400V, 50Hz
Potenza	2,8kW	4kW	5,6kW
Numero regolatore di temperatura	1	2	2
Intervallo di temperatura	50~300°C	50~300°C	50~300°C
Distanza di salita e discesa	0~140mm	0~140mm	0~140mm

C. Trasporto

Questo prodotto deve essere maneggiato con cura e non deve essere capovolto per evitare danni sia all'esterno che all'interno durante il trasporto. La macchina imballata deve essere messa in un magazzino ventilato senza gas caustici. Se deve essere conservato all'aria aperta in modo temperato, è necessaria una misura contro la pioggia.

D. Precauzioni

1. La tensione per l'utilizzo di questo prodotto deve essere coordinata con la tensione fornita.
2. Quando si installa questo prodotto, lo schema collegato deve essere con il protettore di perdita e un interruttore con poli a 3mm.
3. C'è un connettore equipotenziale sulla scheda laterale. Prima di usarlo, si prega di collegarlo in modo sicuro secondo le norme di sicurezza.
4. Prima dell'uso, l'utente deve verificare che i collegamenti siano stabili, la tensione normale e la messa a terra sicura.
5. Utilizzare un panno bagnato contenente un detergente non corrosivo per la pulizia. Non pulire questo prodotto con un getto d'acqua per evitare di danneggiarlo con perdite d'acqua.
6. Durante l'uso, non mettere alcun oggetto sul tronco superiore e non scuoterlo.
7. Non conservare oggetti infiammabili vicino al luogo di installazione. La temperatura dell'ambiente deve essere inferiore a 45°C e l'umidità relativa deve essere inferiore all'85%.
8. L'installazione di questo prodotto deve essere fatta da professionisti.

ATTENZIONE - DURANTE L'INSTALLAZIONE!!

NON COLLOCARE SU SUPERFICI O VICINO A PARETI, DIVISORI O MOBILI DA CUCINA E SIMILI, A MENO CHE NON SIANO FATTI DI MATERIALE NON COMBUSTIBILE O RIVESTITI DI MATERIALE TERMOISOLANTE NON COMBUSTIBILE, E FARE ATTENZIONE ALLE NORME DI PREVENZIONE DEGLI INCENDI.

Annuncio speciale

AVVERTENZA!

- Non è adatto all'uso in famiglia.
Questo prodotto è una macchina commerciale, dovrebbe essere usato da un cuoco esperto.
- Non smontare o rimontare questo prodotto.
Quando il prodotto è in uso, non scuotere il la scatola superiore e non inclinarla.
Lo smantellamento e il rimontaggio causeranno gravi incidenti.
- Scollegare la macchina per togliere l'elettricità prima della pulizia.
Durante la pulizia non spruzzare acqua direttamente sul prodotto.
L'acqua può condurre l'elettricità, quindi il prodotto può causare un incidente da shock elettrico a causa di perdite elettriche.
- Non picchiare il prodotto e non mettere cose pesanti sopra di esso.
Un funzionamento scorretto può causare danni e pericoli all'attrezzatura.
- Le alte temperature causano scottature.
Quando il forno è in uso e prima o dopo essere stato usato, non toccare direttamente il corpo del tronco né la camera del carrello superiore a causa dell'alta temperatura.

Avviso!

- In caso di tuoni e i fulmini, l'utente deve spegnere l'interruttore principale per evitare che l'apparecchio sia danneggiato dai fulmini.
- Non utilizzare oggetti duri e taglienti per non rovinare la superficie del corpo del forno e del pannello.
- Dopo l'uso, spegnere l'interruttore principale.
L'installazione e la manutenzione del circuito elettrico da parte di professionisti.
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per prevenire il pericolo, l'utente dovrebbe chiedere al produttore o al dipartimento di manutenzione o a professionisti specifici di cambiarlo.

AVVERTENZA!

- Non usare un'altra alimentazione che non sia contrassegnata nel prodotto.
- Non usare l'interruttore principale che non è coordinato con lo standard di sicurezza.

E. Istruzioni

1. Prima dell'uso, controllare se l'installazione elettrica è corretta per assicurare che

la tensione fornita sia coordinata con la tensione di alimentazione.

2. La spina è accesa e l'indicatore verde è acceso, il che dimostra che il forno è collegato.
3. Ruotare il regolatore di temperatura (in maniera proporzionale) in senso orario e impostare la temperatura necessaria, in questo momento l'indicatore giallo è acceso e mostra che il tubo riscaldante è in funzione.
4. Sollevare il tronco superiore, inserire il cibo ricoperto di briciole e formaggio sulla piastra inossidabile.
5. Tirare verso l'alto e verso il basso la maniglia verticalmente, regolare la distanza fra la superficie dell'alimento e la fonte di riscaldamento e fermare a una certa altezza secondo il requisito del trattamento.
6. Quando la temperatura raggiunge un certo grado, il regolatore di temperatura sezionerà l'alimentazione e allo stesso tempo l'indicatore di riscaldamento si spegne, il tubo di riscaldamento smette di funzionare, pronto per il prossimo.
7. Quando il tronco superiore sale in cima, il cibo pronto può essere rimosso.
8. Quando la temperatura si abbassa, il regolatore di temperatura può collegare automaticamente l'alimentazione, allo stesso tempo l'indicatore giallo è acceso. Il tubo di riscaldamento elettrico riprende a funzionare e questo processo si ripete di volta in volta.
9. Ruotare la macchina in senso orario fino alla posizione massima che è luogo di riscaldamento normale che dimostra il funzionamento del tubo di riscaldamento dall'inizio alla fine, tuttavia non riscalda in modo di circolazione.
10. Il forno con due regolatori di temperatura può riscaldare separatamente o allo stesso tempo. L'operazione è facile come il funzionamento di un regolatore di temperatura.
11. Dopo aver terminato l'operazione, ruotare il regolatore di temperatura in posizione off nella direzione opposta. Poi spegnere l'attrezzatura e rimuovere la corrente.
12. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, l'utente dovrebbe chiedere ai professionisti di cambiare il cavo di alimentazione dello stesso modello e specifica.

Si prega di indossare un guanto adiabatico per operare questa macchina.

F. Pulizia e manutenzione

1. Togliere la corrente prima di pulire per evitare incidenti.
2. La piastra e la rete di caduta in acciaio inossidabile possono essere estratte per essere pulite con acqua con un detergente non corrosivo. Ma non usare un coltello affilato per sbarazzarsi della sporcizia sulla superficie del forno.
3. Dopo aver completato l'operazione, l'utente può usare un asciugamano bagnato

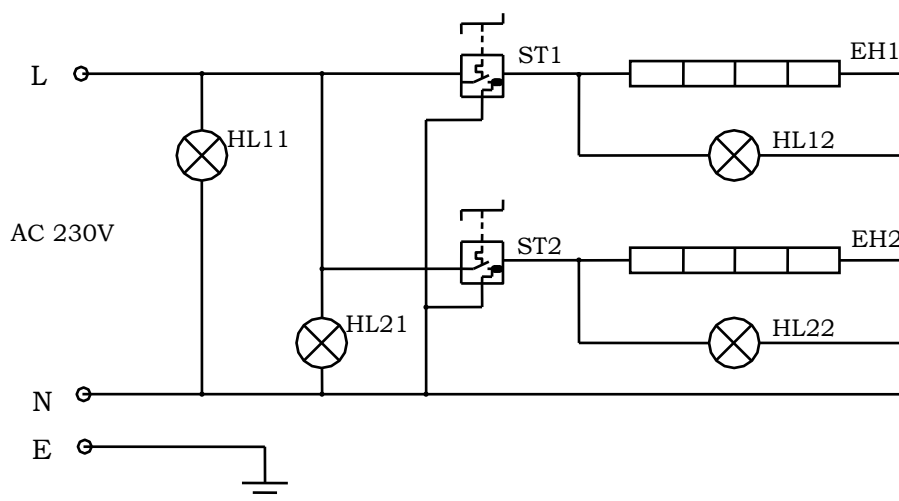
contenente un detergente non corrosivo per strofinare la superficie del forno e il cavo di alimentazione. Non spruzzare acqua direttamente sul corpo pulito del forno in caso di infiltrazioni d'acqua nel tronco di controllo e distruggere la funzione elettrica e la struttura di sollevamento.

4. Se l'utente non lo usa in qualsiasi momento dovrebbe chiudere l'interruttore di alimentazione e il regolatore di temperatura in tempo.
5. Quando l'attrezzatura non viene usata per un lungo periodo di tempo, l'utente dovrebbe pulire il forno e metterlo in un magazzino ben ventilato senza gas corrosivi.

AVVERTENZA!

Questo apparecchio non deve essere pulito con un getto d'acqua.

G. Schema elettrico



HL1, HL3-INDICATORE DI POTENZA HL2, HL4-INDICATORE DI RISCALDAMENTO

ST, ST1, ST2-REGOLATORE DI TEMPERATURA

EH, EH1, EH2-TUBO DI RISCALDAMENTO ELETTRICO E-CONNESSIONE A TERRA

H. Risoluzione dei problemi

Guasti	Controlli	Soluzioni
1. L'indicatore di alimentazione (verde) non è acceso.	① Se l'alimentazione è collegata? ② Se c'è alimentazione? ③ Se l'indicatore di accensione	Cambiare il fusibile Mantenere la fornitura di energia elettrica a un buon livello

	è rotto?	Cambiare l'indicatore di potenza
2. L'indicatore di riscaldamento (giallo) non è acceso quando il tubo di riscaldamento è in funzione	③ Se l'indicatore di riscaldamento è rotto? ②Se il filo di collegamento è allentato?	Cambiare l'indicatore di riscaldamento Passare attraverso il connettore
3. Il tubo di riscaldamento elettrico smette di funzionare.	①Se il tubo di riscaldamento è bruciato? ② Se il regolatore di temperatura è fuori servizio?	Cambiare il tubo di riscaldamento elettrico Cambiare il regolatore di temperatura
4. Il tronco superiore non può salire e scendere.	①Se l'oggetto di stoccaggio è bloccato tra il tronco superiore e il tronco posteriore? ②Se la struttura elevatrice del tronco posteriore è fuori uso?	Aprire il pannello posteriore per riparare

I. Controllo giornaliero

Avvertenza!
● Necessario controllarlo ogni giorno. Controllare il prodotto di solito in caso di incidente grave. ● Quando l'utente sente che ci sono problemi nel circuito elettrico o nella macchina, deve smettere di usarla. Per favore, chiedere a dei professionisti di controllarlo e ripararlo il più presto possibile.

Ogni giorno, prima e dopo aver usato la macchina, l'utente dovrebbe controllarla.
Prima dell'uso Se la macchina è inclinata? Se il cavo di alimentazione è vecchio, rotto e danneggiato? Se il pannello di controllo è danneggiato?
Se c'è un odore strano o sgradevole? Se la scheda posteriore è fuori sede e colpisce l'elevazione?

Thanks for your purchasing and using Salamander! For making full use of functions of this product and decreasing unnecessary damage and hurt, please read the manual carefully before using and store the product well for reference.

WARNING! Any refitting, incorrect installation, adjustment and maintenance may cause poverty damage or personal injury. Please contact the supplier if user needs to adjust maintain it, all these should be done by trained special professionals.

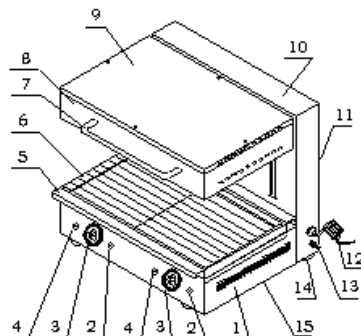
WARNING! For your safety sake, do not put or store any flammable liquid, gas or other objects around the product.

WARNING! The case of this machine should be grounded for safety sake. Thank you for your cooperation.

Lift-up Salamander is developed by our company and designed by advantages of overseas product. The product has level style and reasonable structure with the advantages of easy operation and maintenance. It is the first choice for obtaining special fire facing treatment effect for a certain food. It can be used in hotel, supermarket, restaurant, west-food restaurant and food trade.

Structure

1.



BOTTOM TRUNK 2. HEATING INDICATOR 3. TEMPERATURE CONTROLLER 4. POWER INDICATOR 5. OIL RECEIVE TRAY 6. STAINLESS DROP PLATE 7. ELEVATING HANDLE 8. TOP TRUNK 9. TOP PLATE 10. BACK TRUNK 11. BACK BOARD 12. POWER CORD 13. GROUNDING SCREW 14. RUBBER FOOT 15. BOTTOM PLATE

A. Functions

1. Make sure of its high efficient heat energy downward can make special roast effect on the surface of food. And it has an ideal result of heating and cooking for dishes with crumbs or cheese.
2. Its handle can adjust the distance of the food and heating source on demand while roasting.
3. It is made of stainless steel and the drop plate can be pull out and be easy to be cleaned.
4. It is easy to operate by rising and falling and easy for maintenance.

B. Basic parameter

Name	Salamander	Salamander	Salamander
Model	EMH450S	EMH600S	EMH800S
Dimension (mm)	450×480×500	600×480×500	800×480×500
Power supply	~ 230V, 50/60Hz	~ 230V, 50/60Hz	~4000V, 50Hz
Power	2.8kW	4kW	5.6kW
Temperature controller number	1	2	2
Temperature range	50~300℃	50~300℃	50~300℃
Distance of rising and falling	0~140mm	0~140mm	0~140mm

C. Transportation

This product should be handled carefully and should not be upside down to prevent from damage both outside and inside during transportation. The packaged machine should be put in a ventilated warehouse without causticity gas. If it needs to be stored in open air temperately, measurement against raining is needed.

D. Precautions

1. The voltage for using this product must be coordinated with the supplied voltage.
2. When installing this product, the connected diagram must be with leakage protector and 3mm touched both-pole cut-out.
3. There is equipotential connector on the side board. Before using please connect it safely according to safety regulation.
4. Before using, user should check whether every connection is firm, voltage is normal and ground connection is safe.
5. Use wet towel containing non-corrosive cleanser for cleaning. Do not clean this product with a water jet to prevent from damaging with water leakage.
6. When using, do not put any objects on the top trunk, and do not shake the top trunk.
7. Do not store any inflammable objects near the installed place. The temperature of environment must be lower than 45℃ and the relative humidity must be lower than 85%.
8. The installation of this product should be done by professionals.

WARNING—DURING INSTALLATION!

DO NOT PLACE ON SURFACES OR NEAR WALLS, PARTITIONS OR KITCHEN FURNITURE AND THE LIKE-UNLESS THEY ARE MADE OF NON-COMBUSTIBLE MATERIAL OR CLAD WITH NON-COMBUSTIBLE HEAT-INSULATING MATERIAL, AND PAY ATTENTION TO FIRE PREVENTION REGULATIONS.

Special announcement

WARNING!	
●	It is not suitable for using in family. This product is commercial machine, it should be operated by trained cook.
●	Do not dismantle or refit this product. When the product is in use, do not shake the top box and tilt it. The dismantlement and refitment will cause serious accident.
●	Unplug the machine to cut off electricity before cleaning. When cleaning do not spray water on the product directly. Water can conduct electricity so the product may cause electric-shock accident by electric leakage.
●	Do not pat the product or put heavy things on the top of it. Incorrect operation may cause the equipment damage and danger.
●	High temperature will cause scald. When fire-facing oven is in use and before or after being used, do not touch directly body of trunk and chamber of top truck because of high temperature.

Notice!	
●	When thunder and lightning is closing, user should shut off main switch to avoid appliance being damaged by lightning strike.
●	Do not use hard and sharp object to destroy the surface of oven body and panel.
●	After using, please shut off main switch. The installation and maintenance of electric circuit by professionals. If power cord is damaged, for preventing from danger, user should ask manufacturer or maintenance department or specific professionals to change it.

WARNING!	
●	Do not use other power supply which is not marked in the product.
●	Do not use main switch which is not coordinated with safety standard.

E. Instructions

1. Before using, check whether the power installation is correct to assure the supplied voltage is coordinated with the suing voltage.
2. Plug on and green indicator is on which shows the oven is connected.
3. Rotate the temperature controller (proportional) clockwise and set the needed temperature, at this time the yellow indicator is on and shows the heating tube is operating.

4. Raise the top trunk, insert the food covered with crumb and cheese onto the stainless drop plate.
5. Pull upward and downward the handle vertically, adjust the distance between food surface and heating source and stop at the certain height according to the requirement of treatment.
6. When temperature reaches a certain degree, temperature controller will cut off power automatically, at the same time heating indicator is off and heating tube stops operating which shows to prepare for next one.
7. When top trunk rises to the top, the finished food can be taken out.
8. When temperature lowers down, temperature controller can connect power automatically, at the same time yellow indicator is on. Electric heating tube resumes operating and this process repeat time after time.
9. Rotate the ratio machine clockwise to the maximum position which is normal heating place that shows heating tube works from the beginning to the end but not heats in circulation way.
10. The oven with two temperature controllers can accord needs to heat separately or at the same time the operation is as easy as the operation of a temperature controller.
11. After finishing operation, rotate the temperature controller to off position at reverse direction. Then plug off the equipment and cut down the power.
12. If the power cord is damaged, user should ask the professionals to change the same model and specification power cord.

Please wear adiabatic glove to operate this machine.

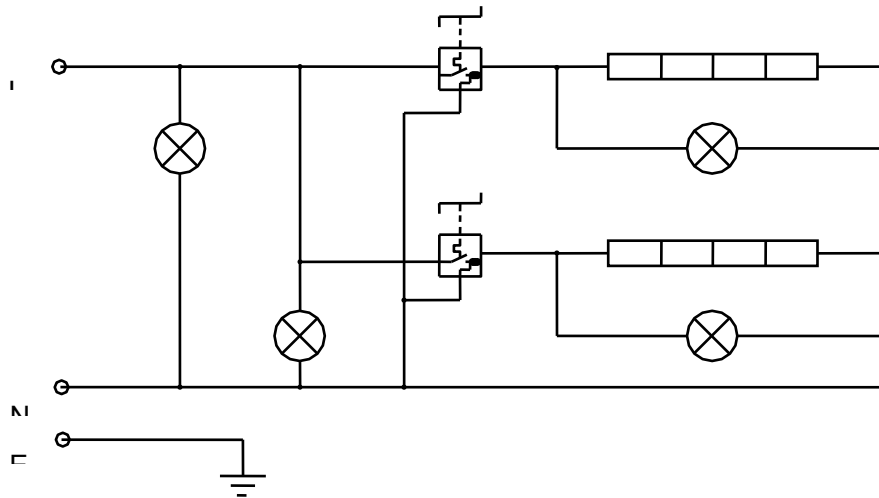
F. Cleaning and maintaining

1. Cut off power before cleaning to prevent from accident.
2. The stainless drop plate and drop net can be taken out to clean with water with non-corrosive cleaner. But do not use sharp knife to get rid of filth on the surface of oven.
3. After finishing operation, user can use wet towel containing non-corrosive cleaner to scrub the surface of oven and power cord. Do not spray water directly to clean body of oven in case of water inleakages into controlling trunk and destroy electric function and elevating structure.
4. If user does not use it at any time, user should shut power switch and temperature controller in time.
5. While the equipment is not used for a long period, user should clean the oven and put it in a well-ventilated warehouse with no corrosive gas.

WARNING!

This appliance shall not be cleaned with a water jet.
--

G. Circuit diagram



HL1, HL3—POWER INDICATOR HL2, HL4—HEATING INDICATOR
 ST, ST1, ST2—TEMPERATURE CONTROLLER
 EH, EH1, EH2—ELECTRIC HEATING TUBE E—GROUND-CONNECTION

H. Troubleshooting

Troubles	Checks	Solutions
1. Power indicator(green) is not on.	①If power is connected? ②If there is power supply? ③ If power indicator is broken?	Change fuse Keep electricity supply be well Change power indicator
2. Heating indicator (yellow) is not on when heating tube is operating	① If heating indicator is broken? ②If connecting wire is loose?	Change heating indicator Get through the connector
3. Electric heating tube stops working.	①If heating tube is burned? ②If temperature controller is out of order?	Change electric heating tube Change temperature controller
4. Top trunk cannot rise and fall.	① If storage object locked between up trunk and back trunk? ② If back trunk elevating structure is out of order?	Open back board to repair

I. Daily check

Warning!	
●	Must check it everyday. Check the product usually in case of serious accident happens.
●	When user feels that there are problems in electric circuit or machine, user should stop using it. Please ask professionals to check and maintain it as soon as possible.

Everyday before and after using the machine user should check it.	
Before using	If the machine is slanted? If power cord is old, broken and damaged? If the controlled panel is damaged?
In using	If there is strange or stinking smell? If the back board is out of shade by beating and affects elevating?

Merci d'avoir acheté et d'utiliser notre Salamandre de cuisine !

Pour utiliser pleinement les fonctions de ce produit et réduire les dommages inutiles et les blessures, prière de lire attentivement le manuel avant d'utiliser et de ranger le produit, à titre de référence.

AVERTISSEMENT ! Toute opération incorrecte de montage, installation, réglage et maintenance peut entraîner des dommages à la propriété ou des blessures corporelles. Prière de contacter le fournisseur si l'utilisateur a besoin de faire des réglages ou la maintenance, qui doivent être effectués par des professionnels spécialisés et formés.

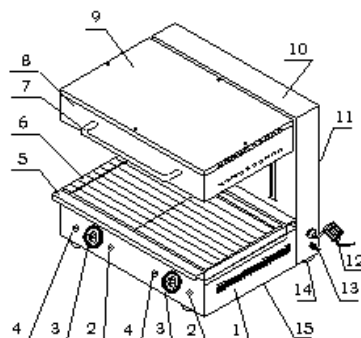
AVERTISSEMENT ! Pour des raisons de sécurité, ne pas mettre ni ranger aucun liquide, gaz ou tout autre objet inflammable à proximité du produit.

AVERTISSEMENT ! Le boîtier de cette machine doit être mis à la terre pour des raisons de sécurité. Merci de votre collaboration.

La salamandre de cuisine est développée par notre société et conçue par les filiales de production d'outre-mer. Le produit a un style sobre et une structure simple et est facile à utiliser et entretenir. C'est le premier choix pour une cuisson spéciale de tout aliment. Elle peut être utilisée dans les hôtels, les supermarchés, les restaurants, les restaurants occidentaux et le commerce alimentaire.

Structure

1. COFFRE



INFÉRIEUR 2. VOYANT DE CHAUFFAGE 3. RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE 4. VOYANT D'ALIMENTATION 5. BAC DE COLLECTE DE L'HUILE 6. PLAQUE EN ACIER INOXYDABLE 7. POIGNÉE DE LEVAGE 8. COFFRE SUPÉRIEUR 9. PLAQUE SUPÉRIEURE 10. COFFRE ARRIÈRE 11. PANNEAU ARRIÈRE 12. CORDON D'ALIMENTATION 13. VIS DE MISE À LA TERRE 14. PIED EN CAOUTCHOUC 15. PLAQUE INFÉRIEURE

A. Fonctions

1. S'assurer de son énergie thermique efficace élevée vers le bas pour avoir un effet de rôtissage spécial sur la surface des aliments. Le résultat de chauffage et de cuisson est également idéal pour les plats avec de la chapelure ou du fromage.
2. Sa poignée peut ajuster la distance de la source de nourriture et de chauffage à la demande pendant le rôtissage.
3. Elle est fabriquée en acier inoxydable et la plaque peut être retirée pour la nettoyer facilement.
4. Elle est facile à utiliser en montée et en descente et la maintenance est aisée.

B. Paramètres de base

Nom	Salamandre	Salamandre	Salamandre
Modèle	EMH450S	EMH600S	EMH800S
Dimensions (mm)	450×480×500	600×480×500	800×480×500
Alimentation électrique	~ 230 V, 50/60 Hz	~ 230 V, 50/60 Hz	~ 400 V, 50 Hz
Puissance	2,8 kW	4 kW	5,6 kW
Nombre de régulateurs de température	1	2	2
Plage de température	50~300 ° C	50~300 ° C	50~300 ° C
Distance de montée et descente	0~140 mm	0~140 mm	0~140 mm

C. Transport

Ce produit doit être manipulé avec soin et ne doit pas être placé à l'envers pour éviter tout dommage à la fois à l'extérieur et à l'intérieur pendant le transport. La machine emballée doit être placée dans un entrepôt ventilé sans gaz caustique. Si elle doit être stockée à l'air libre de manière temporaire, une protection contre la pluie est nécessaire.

D. Précautions

1. La tension d'utilisation de ce produit doit correspondre avec la tension fournie.
2. Lors de l'installation de ce produit, le circuit électrique doit prévoir un protecteur de fuite et un dispositif de coupure aux deux pôles de 3 mm.
3. Un connecteur équipotentiel est situé sur le panneau latéral. Avant de l'utiliser, prière de le brancher de manière sécurisée conformément à la réglementation de sécurité.
4. Avant l'utilisation, l'utilisateur doit vérifier que chaque raccordement est stable, que la tension est normale et que le branchement à la terre est fiable.
5. Utiliser un chiffon humide avec un nettoyant non corrosif pour le nettoyage. Ne pas nettoyer ce produit avec un jet d'eau pour éviter de l'endommager par une fuite d'eau.
6. Lors de l'utilisation, ne mettre aucun objet sur le coffre supérieur et ne pas le secouer.
7. Ne stocker aucun objet inflammable à proximité du lieu d'installation. La température ambiante doit être inférieure à 45 ° C et l'humidité relative doit être inférieure à 85 %.
8. L'installation de ce produit doit être effectuée par des professionnels.

AVERTISSEMENT - AU COURS DE L'INSTALLATION !

NE PAS METTRE LE PRODUIT SUR DES SURFACES OU À PROXIMITÉ DE MURS, DE CLOISONS OU DE MEUBLES DE CUISINE, ETC., À MOINS QU'ILS NE SOIENT FAITS DE MATÉRIAUX NON COMBUSTIBLES OU REVÊTUS D'UN MATÉRIAU ISOLANT THERMIQUE NON COMBUSTIBLE, ET TENIR COMPTE DES RÈGLEMENTS DE PRÉVENTION DES INCENDIES.

Consigne spéciale

AVERTISSEMENT !

- Ne convient pas pour une utilisation familiale.
Ce produit est une machine commerciale, il doit être utilisé par un cuisinier qualifié.
- Ne pas démonter ou remonter ce produit.
Lorsque le produit est en cours d'utilisation, ne pas secouer ni incliner le boîtier supérieur.
Le démontage et le réaménagement entraîneront un accident grave.
- Débrancher la machine pour couper l'électricité avant le nettoyage.
Lors du nettoyage, ne pas vaporiser d'eau directement sur le produit.
L'eau peut conduire l'électricité, de sorte que le produit peut provoquer un choc électrique par fuite électrique.
- Ne pas frapper le produit ni mettre d'objets lourds dessus.
Un fonctionnement incorrect peut entraîner des dommages matériels et un danger.
- La température élevée peut provoquer des brûlures.
Lorsque le four chauffant est utilisé et avant ou après son utilisation, ne pas toucher directement le corps du coffre et la chambre du coffre supérieur en raison de la température élevée.

Remarque !

- En cas de foudre et de tonnerre, l'utilisateur doit couper l'interrupteur principal pour éviter que l'appareil ne soit endommagé par les éclairs.
- Ne pas utiliser d'objets durs et tranchants susceptibles d'endommager la surface du corps du four et le panneau.
- Après utilisation, prière de désactiver l'interrupteur principal.
L'installation et la maintenance du circuit électrique doivent être effectuées par des professionnels.
Si le cordon d'alimentation est endommagé, pour éviter tout danger, l'utilisateur doit demander au fabricant ou au service de maintenance ou à des professionnels spécifiques de le remplacer.

AVERTISSEMENT !

- Ne pas utiliser un autre bloc d'alimentation non identifié sur le produit.
- Ne pas utiliser un interrupteur principal non conforme aux normes de sécurité.

E. Instructions

1. Avant utilisation, vérifier si l'installation électrique est correcte pour s'assurer que la tension fournie est conforme à la tension d'alimentation.
2. Brancher l'appareil : le voyant vert s'allume pour indiquer que le four est branché.
3. Tourner le régulateur de température (proportionnel) dans le sens des aiguilles d'une montre et régler la température requise : l'indicateur jaune s'allume alors et indique que la ligne de chauffage fonctionne.
4. Soulever le coffre supérieur, insérer les aliments recouverts de chapelure et de fromage sur la plaque de cuisson en acier inoxydable.
5. Tirer verticalement la poignée vers le haut et vers le bas, ajuster la distance entre la surface de la nourriture et la source de chauffage et s'arrêter à la bonne hauteur en fonction de l'exigence de cuisson.
6. Lorsque la température atteint un certain degré, le régulateur de température coupe automatiquement l'alimentation, en même temps que l'indicateur de chauffage est éteint et que la ligne de chauffage s'arrête de fonctionner, ce qui indique qu'il faut préparer l'aliment suivant.
7. Lorsque le coffre supérieur monte vers le haut, les aliments prêts peuvent être retirés.
8. Lorsque la température baisse, le régulateur de température peut connecter l'alimentation automatiquement, en même temps que l'indicateur jaune est allumé. La ligne de chauffage électrique reprend son fonctionnement et ce processus se répète à plusieurs reprises.
9. Le réglage de température est proportionnel et le bouton tourne dans le sens des aiguilles d'une montre entre la position de Minimum et de Maximum ; ne pas dépasser le maximum sinon l'appareil atteint la position d'OFF et s'éteint.
10. Le four avec deux régulateurs de température peut être configuré pour chauffer séparément ou en même temps ; l'opération est aussi facile que le fonctionnement d'un seul régulateur de température.
11. Une fois l'opération terminée, tourner le régulateur de température en position d'arrêt dans le sens inverse. Ensuite, débrancher l'équipement et couper le courant.
12. Si le cordon d'alimentation est endommagé, l'utilisateur doit demander à des professionnels de le remplacer par un cordon d'alimentation du même modèle ou par un ayant les mêmes spécifications.

Prière de porter des gants adiabatiques pour travailler avec cette machine.

F. Nettoyage et maintenance

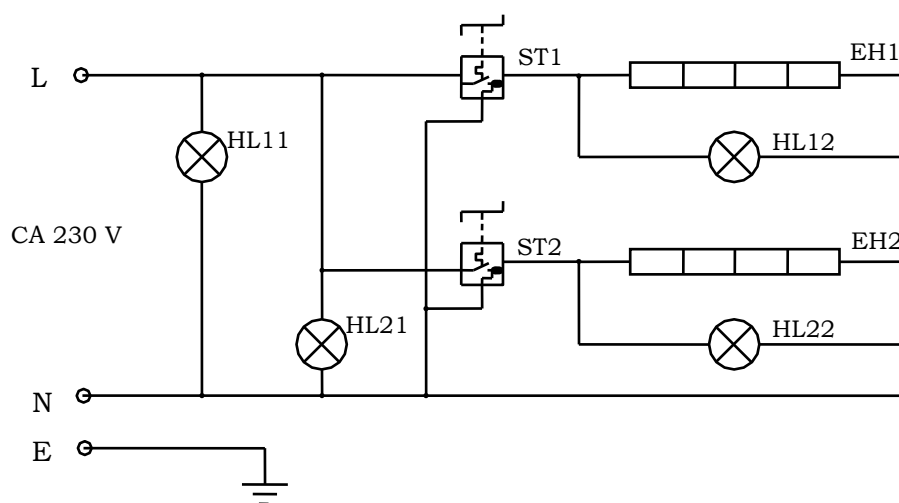
1. Couper l'alimentation avant le nettoyage pour éviter tout accident.

2. La plaque en acier inoxydable et la grille de protection peuvent être retirées pour être nettoyées à l'eau avec un nettoyant non corrosif. Ne pas utiliser de couteau tranchant pour éliminer la saleté sur la surface du four.
3. Après avoir terminé l'opération, l'utilisateur peut utiliser un chiffon humide avec un nettoyant non corrosif pour frotter la surface du four et le cordon d'alimentation. Ne pas vaporiser d'eau directement sur le corps du four pour le nettoyer ; en cas de fuites d'eau dans le coffre de commande, le fonctionnement électrique et la structure élévatrice en seraient compromis.
4. Si l'utilisateur n'utilise pas la machine pendant un moment, il doit fermer l'interrupteur d'alimentation et le contrôleur de température pendant le temps d'inutilisation.
5. Lorsque l'équipement n'est pas utilisé pendant une longue période, l'utilisateur doit nettoyer le four et le placer dans un entrepôt bien ventilé sans gaz corrosif.

AVERTISSEMENT !

Cet appareil ne doit pas être nettoyé avec un jet d'eau.

G. Schéma électrique



HL1, HL3—VOYANT D'ALIMENTATION
CHAUFFAGE

HL2, HL4—VOYANT DE

ST, ST1, ST2—RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE

EH, EH1, EH2—LIGNE DE CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE

E—BRANCHEMENT À LA TERRE

H. Dépannage

Problèmes	Contrôles	Solutions
-----------	-----------	-----------

1. Le voyant d'alimentation (vert) n'est pas allumé.	① L'alimentation est-elle connectée ? ② Y a-t-il de l'électricité ? ③ Est-ce que le voyant d'alimentation est en panne ?	Remplacer le fusible Veiller à ce que l'alimentation électrique ne manque pas Remplacer le voyant d'alimentation
2. Le voyant de chauffage (jaune) n'est pas allumé alors que la ligne de chauffage fonctionne	① Est-ce que le voyant de chauffage est en panne ? ② Est-ce que le fil de branchement est desserré ?	Remplacer le voyant de chauffage Resserrer le connecteur
3. La ligne de chauffage électrique s'arrête de fonctionner.	① Est-ce que la ligne de chauffage est grillée ? ② Est-ce que le régulateur de température est en panne ?	Remplacer la ligne de chauffage électrique Remplacer le régulateur de température
4. Impossible de soulever et descendre le coffre supérieur.	① Y a-t-il un objet coincé entre le coffre supérieur et le coffre arrière ? ② Est-ce que la structure élévatrice du coffre supérieur est en panne ?	Ouvrir le panneau arrière pour la réparation

I. Vérification quotidienne

Avertissement !	
●	L'appareil doit être vérifié tous les jours. Vérifier le produit généralement en cas d'accident grave.
●	Lorsque l'utilisateur sent qu'il y a des problèmes dans le circuit électrique ou la machine, il doit cesser de l'utiliser. Prière de demander à des professionnels de la vérifier et d'en faire la maintenance dès que possible.

Chaque jour avant et après l'utilisation de la machine, l'utilisateur doit la vérifier.	
Avant utilisation	La machine est-elle inclinée ? Le cordon d'alimentation est-il vieux, cassé ou endommagé ? Le panneau de contrôle est-il endommagé ?
Lors de l'utilisation	Y a-t-il une odeur étrange ou une mauvaise odeur ? Le panneau arrière est-il hors forme à cause d'un choc de sorte à affecter le levage ?

Vielen Dank für den Kauf und die Verwendung des Hebesalamanders! Um alle Funktionen dieses Produkts voll nutzen zu können und unnötige Schäden und Verletzungen zu vermeiden, ist dieses Handbuch sorgfältig zu lesen und das Produkt zum Nachschlagen aufzubewahren.

WARNHINWEIS! Jede Umrüstung, fehlerhafte Installation, Einstellung und Wartung kann zu Beschädigungen oder Verletzungen führen. Für die Durchführung von Wartungsarbeiten, bitte an den Lieferanten wenden. Diese sind von geschultem Fachpersonal durchzuführen.

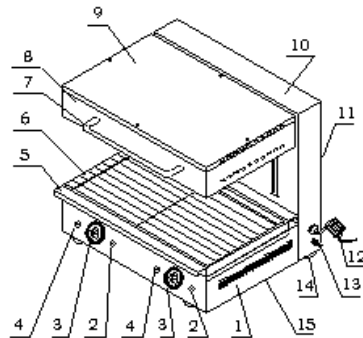
WARNHINWEIS! Zur eigenen Sicherheit keine brennbaren Flüssigkeiten, Gase oder anderen Gegenstände in der Nähe des Produkts aufbewahren.

WARNHINWEIS! Das Gehäuse dieses Geräts ist aus Sicherheitsgründen zu erden. Wir danken für Ihre Kooperation.

Der Hebesalamander wurde von unserer Firma entwickelt und mit den Vorteilen der Produkte aus Übersee entworfen. Das Produkt hat einen ebenen Stil und eine vernünftige Struktur mit den Vorteilen einer einfachen Bedienung und Wartung. Es ist die erste Wahl, um für bestimmte Lebensmittel einen speziellen Feuereffekt zu erzielen. Es kann in Hotels, Supermärkten, Restaurants und im Lebensmittelhandel verwendet werden.

Struktur

1.



- | | | |
|----------------------------|-----------------|----------------------|
| UNTERES GEHÄUSE | 2. HEIZANZEIGE | 3. |
| TEMPERATURKONTROLLE | 4. STROMANZEIGE | 5. |
| ÖLAUFFANGSCHALE | | |
| 6. ROSTFREIE ABTROPFPLATTE | 7. HEBEGRIFF | 8. OBERES |
| GEHÄUSE | 9. OBERE PLATTE | 10. HINTERES GEHÄUSE |
| 11. RÜCKWAND | 12. STROMKABEL | 13. ERDUNGSSCHRAUBE |
| 14. GUMMIFUSS | 15. BODENPLATTE | |

A. Funktionen

1. Sicherstellen, dass seine hocheffiziente Wärmeenergie nach unten einen besonderen Brateffekt auf der Oberfläche der Lebensmittel erzeugen kann. Ein hervorragendes Ergebnis wird beim Erhitzen und Garen von Gerichten mit Krümeln oder Käse erzielt.
2. Mit dem Griff kann nach Bedarf der Abstand zwischen Lebensmittel und Heizquelle während des Bratens eingestellt werden.
3. Es ist aus Edelstahl und die Auffangplatte kann herausgezogen und bequem gereinigt werden.
4. Es ist durch Heben und Senken einfach zu bedienen und leicht zu warten.

B. Grundparameter

Bezeichnung	Hebesalamander	Hebesalamander	Hebesalamander
Modell	EMH450S	EMH600S	EMH800S
Abmessungen (mm)	450×480×500	600×480×500	800×480×500
Spannungsversorgung	~ 230V, 50/60Hz	~ 230V, 50/60Hz	~ 400V, 50Hz
Leistung	2,8kW	4 kW	5,6kW
Zahl der Temperaturkontrolle	1	2	2
Temperaturbereich	50~300℃	50~300℃	50~300℃
Abstand von Heben und Senken	0~140mm	0~140mm	0~140mm

C. Transport

Mit diesem Produkt sollte vorsichtig umgegangen und es sollte nicht auf den Kopf gestellt werden, damit es beim Transport außen und innen nicht beschädigt wird. Das verpackte Gerät sollte in einen belüfteten Raum ohne Laugengas gestellt werden. Wenn es im Freien temperiert gelagert werden soll, ist eine Prüfen auf Niederschlag erforderlich.

D. Sicherheitsmaßnahmen

1. Die Spannung, um dieses Produkt zu verwenden, muss mit der Versorgungsspannung übereinstimmen.
2. Dieses Produkt muss in der Stromschaltung mit einem Schutzschalter sowie 3 mm berührter beidseitiger Aussparung installiert werden.
3. An der Seitenwand befindet sich ein Potenzialausgleich. Vor Gebrauch ist es gemäß den Sicherheitsbestimmungen sicher anzuschließen.
4. Vor dem Gebrauch sollte der Benutzer prüfen, ob die Anschlüsse intakt, die Spannung normal und die Erdung sicher ist.
5. Für die Reinigung ein feuchtes Tuch mit einem nicht ätzenden Reinigungsmittel verwenden. Dieses Produkt nicht mit einem Wasserstrahl reinigen, um Beschädigungen durch austretendes Wasser zu vermeiden.
6. Bei der Verwendung keine Gegenstände auf das obere Gehäuse abstellen und das obere Gehäuse vor Vibrationen schützen.
7. Keine brennbaren Gegenstände in der Nähe des Aufstellungsortes aufbewahren. Die Umgebungstemperatur muss niedriger als 45 °C und die relative Luftfeuchtigkeit niedriger als 85 % sein.
8. Die Installation dieses Produkts sollte von Fachleuten durchgeführt werden.

WARNUNG – ZUR INSTALLATION!

NICHT AUF FLÄCHEN ODER IN DER NÄHE VON WÄNDEN, TRENNWÄNDEN ODER KÜCHENMÖBELN ODER ÄHNLICHEM AUFSTELLEN - ES SEI DENN, SIE SIND AUS NICHT BRENNBAREM MATERIAL ODER MIT NICHT BRENNBAREM WÄRMEDÄMMENDEM MATERIAL VERKLEIDET. ES SIND DIE BRANDSCHUTZVORSCHRIFTEN ZU BEACHTEN.

Besondere Beachtung

WARNHINWEIS!

- Es ist nicht für den Gebrauch in der Familie geeignet.
Dieses Produkt ist ein handelsübliches Gerät und sollte von einem ausgebildeten Koch bedient werden.
- Dieses Produkt nicht zerlegen oder umbauen.
Wenn das Produkt in Betrieb ist, darf der obere Kasten keine Erschütterungen erfahren oder gekippt werden.
Die Demontage und Umrüstung führt zu schweren Unfällen.
- Den Netzstecker ziehen, um das Gerät vor der Reinigung abzuschalten.
Beim Reinigen kein Wasser direkt auf das Produkt sprühen.
Wasser kann Elektrizität leiten, sodass das Produkt bei einem Stromdefekt einen elektrischen Schlag verursachen kann.
- Das Produkt nicht abklopfen und keine schweren Gegenstände darauf abstellen.
Bei falscher Bedienung kann das Gerät beschädigt werden und eine Gefahr darstellen.
- Hohe Temperaturen können zu Verbrühungen führen.
Vor oder nach der Benutzung des Ofens nicht das Gestell und die Kammer des oberen Gehäuses berühren, da diese sehr heiß sind.

Hinweis!

- Bei Blitz und Donner sollte der Benutzer den Hauptschalter ausschalten, um zu vermeiden, dass das Gerät durch Blitzeinschlag beschädigt wird.
- Keine harten oder scharfen Gegenstände verwenden, die die Oberfläche des Ofengehäuses und des Bedienfelds zerstören könnten.
- Den Hauptschalter nach dem Betrieb ausschalten.
Die Installation und Wartung des Stromkreises ist von Fachleuten durchzuführen.
Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte der Benutzer sich zur Vermeidung von Gefahren an den Hersteller oder die Wartungsabteilung bzw. spezielle Fachleute wenden, um dieses auszutauschen.

WARNHINWEIS!

- Kein anderes Netzteil verwenden als am Produkt angegeben.
- Keinen Hauptschalter verwenden, der nicht der Sicherheitsnorm entspricht.

E. Bedienungsanleitung

1. Vor der Verwendung prüfen, ob die Netzinstallation korrekt ist, und sicherstellen, dass die Versorgungsspannung mit der Anschlussspannung übereinstimmt.
2. Stecker einstecken und die grüne Anzeige leuchtet auf, was anzeigt, dass der

Ofen angeschlossen ist.

3. Den Temperaturregler (proportional) im Uhrzeigersinn drehen und die gewünschte Temperatur einstellen. Die gelbe Anzeige leuchtet auf, um anzuzeigen, dass das Heizrohr in Betrieb ist.
4. Das obere Gehäuse anheben, die mit Krümel und Käse bedeckten Speisen auf die rostfreie Fallplatte geben.
5. Den Griff senkrecht nach oben und unten drücken, den Abstand zwischen Lebensmitteloberfläche und Heizquelle einstellen und entsprechend der geforderten Behandlung in entsprechender Höhe stoppen.
6. Wenn die Temperatur einen bestimmten Grad erreicht, schaltet der Temperaturregler automatisch die Stromzufuhr ab, gleichzeitig erlischt die Heizanzeige und die Heizröhre hört auf zu arbeiten, um auf die nächste vorzubereiten.
7. Wenn das obere Gehäuse nach oben aufgeht, kann das fertige Essen entnommen werden.
8. Wenn die Temperatur sinkt, schließt der Temperaturregler die Stromversorgung automatisch an, während die gelbe Anzeige aufleuchtet. Das elektrische Heizrohr nimmt den Betrieb wieder auf und dieser Vorgang wiederholt sich immer wieder.
9. Die Temperatureinstellung ist proportional und liegt zwischen den Positionen Minimum und Maximum. Beim Drehen des Reglers im Uhrzeigersinn darf die Maximalposition nicht überschritten werden, sonst schaltet sich das Gerät aus.
10. Der Ofen mit zwei Temperaturreglern kann nach Bedarf separat oder gleichzeitig heizen, die Bedienung ist so einfach wie die eines Temperaturreglers.
11. Nach Beendigung des Betriebs den Temperaturregler in umgekehrter Richtung in die Aus-Position drehen. Das Gerät anschließend herausziehen und den Strom abschalten.
12. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte der Benutzer einen Fachmann bitten, das Netzkabel desselben Modells und derselben Spezifikationen auszutauschen.

Zum Bedienen dieses Geräts, sind adiabatische Handschuhe zu tragen.
--

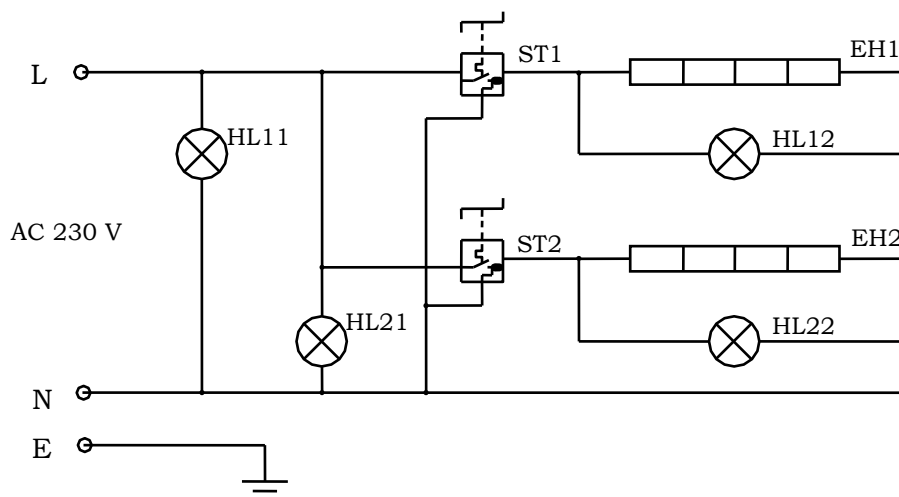
F. Reinigung und Wartung

1. Vor der Reinigung den Strom abschalten, um Unfälle zu vermeiden.
2. Die rostfreie Auffangplatte und das Auffangrost können herausgenommen werden, um sie mit einem nicht korrosiven Reiniger mit Wasser zu reinigen. Zum Entfernen von Verunreinigungen auf der Oberfläche des Ofens darf kein scharfes Messer verwendet werden.
3. Nach Beendigung des Vorgangs kann der Benutzer die Oberfläche des Ofens und des Netzkabels mit einem feuchten Handtuch mit nicht korrosivem Reiniger reinigen. Kein Wasser direkt auf den zu reinigenden Ofenkörper sprühen, da sonst Wasser in den Steuerungskanal eindringen und die elektrische Funktion bzw. die Hebevorrichtung zerstören könnte.
4. Wenn der Benutzer es nicht verwendet, sollte er den Netzschalter und den Temperaturregler ausschalten.
5. Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, sollte der Benutzer den Ofen reinigen und in einem gut belüfteten Lagerraum ohne ätzende Gase aufstellen.

WARNHINWEIS!

Dieses Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

G. Schaltplan



HL1, HL3—LEISTUNGSANZEIGE

HL2, HL4—HEIZANZEIGE

ST, ST1, ST2—TEMPERATURREGLER

EH, EH1, EH2—ELEKTRISCHES HEIZROHR

E—ERDUNGSANSCHLUSS

H. Fehlersuche und -behebung

Probleme	Kontrollen	Abhilfe
1. Die Leistungsanzeige (grün) ist nicht eingeschaltet.	① Ist die Stromversorgung angeschlossen? ② Ist die Spannungsversorgung vorhanden? ③ Ist die Leistungsanzeige defekt?	Sicherung wechseln Die Stromversorgung in einwandfreiem Zustand halten Die Stromanzeige austauschen
2. Die Heizanzeige (gelb) leuchtet nicht auf, wenn das Heizrohr in Betrieb ist	① Ist die Heizanzeige defekt? ② Ist das Anschlusskabel lose?	Die Heizanzeige austauschen Den Stecker prüfen
3. Das elektrische Heizrohr funktioniert nicht.	① Ist das Heizrohr durchgebrannt? ② Ist der Temperaturregler ausgeschaltet?	Elektrisches Heizrohr austauschen Temperaturregler austauschen
4. Das obere Gehäuse kann nicht angehoben und gesenkt werden.	① Ist das Speicherobjekt zwischen oberem und hinterem Gehäuse blockiert? ② Ist die Struktur zum Anheben des hinteren Gehäuses ausgeschaltet?	Die Rückwand zur Reparatur öffnen

I. Tägliche Überprüfung

Warnhinweis!

- Muss täglich überprüft werden.
Bei schweren Unfällen ist das Produkt generell zu prüfen.
- Wenn der Benutzer das Gefühl hat, dass Probleme mit dem Stromkreis oder dem Gerät vorliegen, sollte er das Gerät nicht weiter verwenden. An Fachleute wenden, um es schnellstmöglich zu prüfen und zu warten.

Der Benutzer sollte jeden Tag vor und nach dem Gebrauch des Geräts Folgendes überprüfen.

Vor dem Gebrauch Steht das Gerät schräg?

Ist das Netzkabel alt, kaputt oder beschädigt?

Ist das Bedienfeld beschädigt?

Beim Gebrauch Besteht ein ungewöhnlicher oder stinkender Geruch?

Ist die Rückwand durch Schlagen oder Anheben beeinflusst?

¡Gracias por la compra y el uso de la salamandra ! Para aprovechar al máximo las funciones de este producto y evitar daños innecesarios, lea atentamente el manual antes de utilizarlo y guárdelo bien para poder consultarlo.

¡ADVERTENCIA! Cualquier reajuste, instalación incorrecta, ajuste y mantenimiento puede causar daños a la propiedad o lesiones personales. Por favor, póngase en contacto con el proveedor si el usuario necesita ajustar el mantenimiento, todo esto debe ser realizado por profesionales especializados.

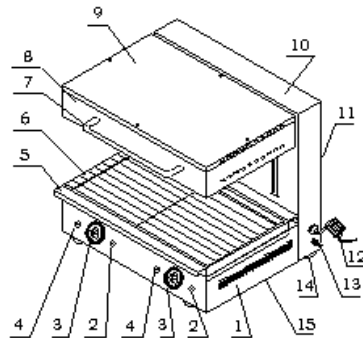
¡ADVERTENCIA! Por su seguridad, no coloque ni almacene ningún líquido, gas u otros objetos inflamables alrededor del producto.

¡ADVERTENCIA! La caja de esta máquina debe estar conectada a tierra por razones de seguridad. Gracias por su colaboración.

La salamandra elevable ha sido desarrollada por nuestra empresa y diseñada con las ventajas de los productos extranjeros. El producto tiene un estilo nivelado y una estructura razonable con las ventajas de un fácil funcionamiento y mantenimiento. Es la primera opción para obtener un efecto especial de tratamiento del fuego para un determinado alimento. Se puede utilizar en hoteles, supermercados, restaurantes, restaurantes de comida occidental y comercio de alimentos.

Estructura

1. TRONCO



INFERIOR 2. INDICADOR DE CALEFACCIÓN 3. REGULADOR DE TEMPERATURA 4. INDICADOR DE POTENCIA 5. BANDEJA DE RECEPCIÓN DE ACEITE 6. PLACA DE CAÍDA INOXIDABLE 7. ASA DE ELEVACIÓN 8. TRONCO SUPERIOR 9. PLACA SUPERIOR 10. TRONCO TRASERO 11. TABLERO TRASERO 12. CABLE DE ALIMENTACIÓN 13. TORNILLO DE CONEXIÓN A TIERRA 14. PIE DE GOMA 15. PLACA INFERIOR

A. Funciones

1. Asegúrese de que su alta energía de calor eficiente hacia abajo puede hacer efecto especial de asado en la superficie de los alimentos. Y tiene un resultado de calentamiento y cocción ideal para platos con migas o queso.
2. Su mango puede ajustar la distancia de los alimentos y la fuente de calor a demanda mientras se asan.
3. Está hecho de acero inoxidable y la placa de caída puede ser extraída y fácil de limpiar.
4. Es fácil de manejar subiendo y bajando y fácil de mantener.

B. Parámetro básico

Nombre	Salamandra	Salamandra	Salamandra
Modelo	EMH450S	EMH600S	EMH800S
Dimensión (mm)	450×480×500	600×480×500	800×480×500
Alimentación	~ 230 V, 50/60 Hz	~ 230 V, 50/60 Hz	~ 230 V, 50/60 Hz
Potencia	2.8kW	4 kW	5.6kW
Error del controlador de temperatura	1	2	2
Rango de temperatura	50~300℃	50~300℃	50~300℃
Distancia de subida y bajada	0~140 mm	0~140 mm	0~140 mm

C. Transporte

Este producto debe manipularse con cuidado y no debe ponerse boca abajo para evitar que se dañe tanto el exterior como el interior durante el transporte. La máquina embalada debe colocarse en un almacén ventilado sin gas de causticidad. Si debe almacenarse al aire libre de forma templada, es necesario tomar medidas contra la lluvia.

D. Precauciones

1. La tensión para utilizar este producto debe estar coordinada con la tensión suministrada.
2. Cuando se instala este producto, el esquema de conexión debe ser con protector de fugas y 3 mm tocó ambos polos de corte.
3. Hay un conector equipotencial en la placa lateral. Antes de utilizarlo, conéctelo de forma segura según las normas de seguridad.
4. Antes de utilizarlo, el usuario debe comprobar que todas las conexiones son firmes, que el voltaje es normal y que la conexión a tierra es segura.
5. Utilice una toalla húmeda con un limpiador no corrosivo para la limpieza. No limpie este producto con un chorro de agua para evitar que se dañe con fugas de agua.
6. Al utilizarlo, no coloque ningún objeto sobre el baúl superior y no lo agite.
7. No almacene objetos inflamables cerca del lugar de instalación. La temperatura del entorno debe ser inferior a 45°C y la humedad relativa debe ser inferior al 85%.
8. La instalación de este producto debe ser realizada por profesionales.

ADVERTENCIA: ¡DURANTE LA INSTALACIÓN!

NO COLOCAR SOBRE SUPERFICIES O CERCA DE PAREDES, TABIQUES O MUEBLES DE COCINA Y SIMILARES, A MENOS QUE SEAN DE MATERIAL INCOMBUSTIBLE O ESTÉN REVESTIDOS DE MATERIAL AISLANTE DEL CALOR INCOMBUSTIBLE, Y PRESTAR ATENCIÓN A LAS NORMAS DE PREVENCIÓN DE INCENDIOS.

Anuncio especial

¡ADVERTENCIA!

- No es apto para usar en familia.
Este producto es una máquina comercial, debe ser operado por un cocinero capacitado.
- No desmonte ni vuelva a montar este producto.
Cuando el producto esté en uso, no agite la caja superior ni la incline.
El desmantelamiento y el reacondicionamiento causarán graves accidentes.
- Desenchufe la máquina para cortar la electricidad antes de limpiarlo.
Al limpiarlo, no rocíe agua directamente sobre el producto.
El agua puede conducir la electricidad, por lo que el producto puede provocar un accidente por descarga eléctrica.
- No dé palmaditas al producto ni ponga cosas pesadas encima.
Un funcionamiento incorrecto puede provocar daños y peligros en el equipo.
- Las altas temperaturas provocan escaldaduras.
Cuando el horno de fuego está en uso y antes o después de ser utilizado, no toque directamente el cuerpo del tronco y la cámara del camión superior debido a la alta temperatura.

¡Atención!

- Cuando los truenos y relámpagos se acercan, el usuario debe apagar el interruptor principal para evitar que el aparato se dañe por la caída de un rayo.
- No utilice objetos duros y afilados para destruir la superficie del cuerpo del horno y del panel.
- Después de usarlo, apague el interruptor principal.
La instalación y el mantenimiento del circuito eléctrico a cargo de profesionales.
Si el cable de alimentación está dañado, para prevenir el peligro, el usuario debe pedir al fabricante o al departamento de mantenimiento o a profesionales específicos que lo cambien.

¡ADVERTENCIA!

- No utilice otra fuente de alimentación que no esté marcada en el producto.
- No utilice un interruptor principal que no esté coordinado con la norma de seguridad.

E. Instrucciones

1. Antes de utilizarlo, compruebe que la instalación eléctrica es correcta para asegurarse de que la tensión suministrada está coordinada con la tensión de entrada.
2. Enchufe y el indicador verde se enciende, lo que indica que el horno está conectado.
3. Gire el regulador de temperatura (proporcional) en el sentido de las agujas del reloj y ajuste la temperatura necesaria, en este momento el indicador amarillo se enciende y muestra que el tubo de calefacción está funcionando.
4. Levante el tronco superior, introduzca los alimentos cubiertos de migas y el queso en el plato de caída inoxidable.
5. Tire hacia arriba y hacia abajo de la manija verticalmente, ajuste la distancia entre la superficie de los alimentos y la fuente de calor y deténgase a cierta altura de acuerdo con el requerimiento del tratamiento.
6. Cuando la temperatura alcanza un cierto grado, el controlador de temperatura cortará la energía automáticamente, al mismo tiempo que el indicador de calentamiento se apaga y el tubo de calentamiento deja de funcionar, lo que muestra que hay que prepararse para el siguiente.
7. Cuando el tronco superior se eleva hasta la cima, se puede sacar la comida terminada.
8. Cuando la temperatura baja, el controlador de temperatura puede conectar la energía automáticamente, al mismo tiempo que el indicador amarillo se enciende. El tubo de calentamiento eléctrico vuelve a funcionar y este proceso se repite una y otra vez.
9. La temperatura se ajusta proporcionalmente entre las posiciones de mínimo y máximo. No supere la posición máxima en la rotación del mando en el sentido de las agujas del reloj, de lo contrario, el aparato alcanzará la posición de apagado y se desconectará.
10. El horno con dos reguladores de temperatura puede acordar las necesidades de calentar por separado o al mismo tiempo; la operación es tan fácil como la operación de un controlador de temperatura.
11. Después de terminar la operación, gire el controlador de temperatura a la posición de apagado en dirección inversa. A continuación, desconecte el equipo y corte la corriente.
12. Si el cable de alimentación está dañado, el usuario debe pedir a los profesionales que le cambien el mismo modelo y especificación de cable de alimentación.

Por favor, use un guante adiabático para operar esta máquina.

F. Limpieza y mantenimiento

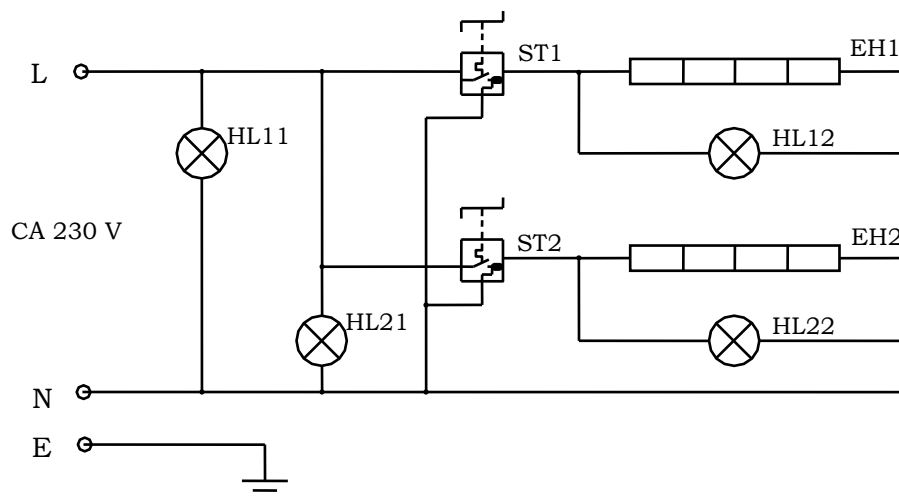
1. Corte la corriente antes de limpiar para evitar accidentes.

2. La placa de caída y la red de caída inoxidable pueden extraerse para limpiarlas con agua con un limpiador no corrosivo. Pero no utilice un cuchillo afilado para eliminar la suciedad de la superficie del horno.
3. Después de terminar la operación, el usuario puede utilizar una toalla húmeda que contenga un limpiador no corrosivo para fregar la superficie del horno y el cable de alimentación. No rocíe agua directamente para limpiar el cuerpo del horno en caso de que el agua se filtre en el tronco de control y destruya la función eléctrica y la estructura de elevación.
4. Si el usuario no lo utiliza en ningún momento, debe apagar el interruptor de alimentación y el regulador de temperatura a tiempo.
5. Cuando el equipo no se utilice durante un largo período, el usuario debe limpiar el horno y ponerlo en un almacén bien ventilado y sin gas corrosivo.

¡ADVERTENCIA!

Este aparato no debe limpiarse con un chorro de agua.

G. Diagrama de circuito



HL1, HL3-INDICADOR DE POTENCIA HL2, HL4-INDICADOR DE CALEFACCIÓN

ST, ST1, ST2-CONTROLADOR DE TEMPERATURA

EH, EH1, EH2-TUBO DE CALEFACCIÓN ELÉCTRICA E-CONEXIÓN A TIERRA

H. Localización y solución de averías

Problemas	Comprobaciones	Soluciones
1. El indicador de alimentación (verde) no	① ¿Si la energía está conectada?	Cambiar el fusible Mantener el suministro de

está encendido.	② ¿ Si hay suministro de energía? ③ ¿ Si el indicador de encendido está roto?	electricidad bien Cambiar el indicador de potencia
2. El indicador de calefacción (amarillo) no se enciende cuando el tubo de calefacción está funcionando	① ¿ Si el indicador de calefacción está roto? ② ¿ Si el cable de conexión está suelto?	Cambiar el indicador de calefacción Atravesar el conector
3. El tubo de la calefacción eléctrica deja de funcionar.	① ¿ Si se quema el tubo de calefacción? ② ¿ Si el controlador de temperatura está fuera de servicio?	Cambiar el tubo de calefacción eléctrica Cambiar el regulador de temperatura
4. El tronco superior no puede subir y bajar.	① ¿ Si el objeto de almacenamiento está bloqueado entre el tronco superior y el trasero? ② ¿ Si la estructura de elevación del tronco trasero está fuera de servicio?	Abrir el tablero trasero para reparar

I. Control diario

¡Atención!
● Hay que comprobarlo todos los días. Compruebe el producto normalmente en caso de que ocurra un accidente grave. ● Cuando el usuario sienta que hay problemas en el circuito eléctrico o en la máquina, debe dejar de usarla. Pida a los profesionales que lo revisen y lo mantengan lo antes posible.

Todos los días, antes y después de usar la máquina, el usuario debe comprobarla.
Antes de usarla ¿Si la máquina está inclinada? ¿Si el cable de alimentación es viejo, está roto y dañado? ¿Si el panel controlado está dañado?
Durante el uso ¿Si hay olor extraño o apestoso? Si el tablero trasero está fuera de la sombra por los golpes y afecta a la elevación?

Obrigado pela sua compra e uso da Salamandra ! Para fazer pleno uso das funções deste produto e diminuir danos e ferimentos desnecessários, leia atentamente o manual antes de utilizar e armazenar bem o produto para referência.

AVISO! Qualquer reequipamento, instalação, ajuste e manutenção incorretos podem causar danos de pobreza ou danos pessoais. Por favor contacte o fornecedor se o utilizador necessitar de ajustar a sua manutenção, tudo isto deve ser feito por profissionais especiais treinados.

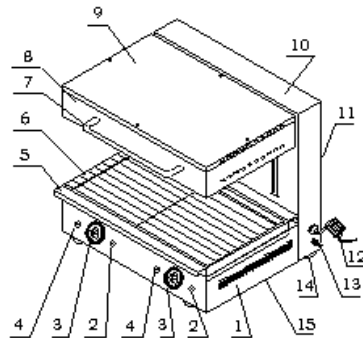
AVISO! Para sua segurança, não colocar ou armazenar qualquer líquido inflamável, gás ou outros objetos ao redor do produto.

AVISO! A base desta máquina deve ser aterrada por razões de segurança. Agradecemos a sua cooperação.

A Salamandra de elevação é desenvolvida pela nossa empresa e concebida pelas vantagens do produto ultramarino. O produto tem estilo de nível e estrutura razoável com as vantagens de fácil operação e manutenção. É a primeira escolha para obter um efeito especial de tratamento face ao fogo para um determinado alimento. Pode ser utilizado na hotelaria, supermercado, restaurante, restaurante de comida do oeste e comércio alimentar.

Estrutura

1. TRONCO



INFERIOR 2. INDICADOR DE AQUECIMENTO 3. CONTROLADOR DE TEMPERATURA DIGITAL 4 LUZ INDICADORA DE ENERGIA ELÉTRICA 5 RECIPIENTE DE RECEÇÃO DE ÓLEO 6. PLACA DE GOTA EM AÇO INOXIDÁVEL 7. PEGA ELEVATÓRIA 8. TOP TRUNK 9. TOP PLACA 10. TRUNK RETORNO 11. PLACA DE VOLTA 12. CABO 13. PARAFUSO DE LIGAÇÃO À TERRA 14. PÉ DE BORRACHA 15. PLACA DE FUNDO

A. Funções

1. Certifique-se de que a sua energia térmica de alta eficiência para baixo pode fazer um efeito especial de assado na superfície dos alimentos. E tem um resultado ideal de aquecimento e cozedura para pratos com migalhas ou queijo.
2. A sua pega pode ajustar a distância dos alimentos e da fonte de aquecimento a pedido enquanto assa.
3. É feito de aço inoxidável e a placa de gota pode ser puxada para fora e ser fácil de limpar.
4. É fácil de operar subindo e descendo e fácil para manutenção.

B. Parâmetro básico

Nome	Salamandra	Salamandra	Salamandra
Modelo	EMH450S	EMH600S	EMH800S
Dimensão (mm)	450×480×500	600×480×500	800×480×500
Fornecimento de energia	~ 230V, 50/60Hz	~ 230V, 50/60Hz	~ 400V, 50Hz
Potência	2.8kW	4kW	5.6kW
Falha controlador de temperatura	1	2	2
Faixa de temperatura (C°)	50~300°C	50~300°C	50~300°C
Distância de subida e descida	0~140mm	0~140mm	0~140mm

C. Transporte

Este produto deve ser manuseado cuidadosamente e não deve ser de cabeça para baixo para evitar danos tanto no exterior como no interior durante o transporte. A máquina embalada deve ser colocada num armazém ventilado sem gás de causticidade. Se precisar de ser armazenado ao ar livre temperadamente, é necessária uma medição contra a chuva.

D. Precauções

1. A tensão para a utilização deste produto deve ser coordenada com a tensão fornecida.
2. Ao instalar este produto, o diagrama ligado deve ser com protetor de fugas e corte de 3mm do polo do fundo.
3. Há um conector equipotencial na placa lateral. Antes de utilizar, ligue-o em segurança de acordo com o regulamento de segurança.
4. Antes de utilizar, o utilizador deve verificar se cada ligação é firme, se a tensão é normal e se a ligação à terra é segura.
5. Utilizar toalha molhada contendo detergente não corrosivo para limpeza. Não limpar este produto com um jato de água para evitar que se danifique com fugas de água.
6. Ao usar, não colocar quaisquer objetos no tronco superior, e não sacudir o tronco superior.
7. Não armazenar quaisquer objetos inflamáveis perto do local instalado. A temperatura do ambiente deve ser inferior a 45°C e a humidade relativa deve ser inferior a 85%.
8. A instalação deste produto deve ser feita por profissionais.

AVISO - DURANTE A INSTALAÇÃO!

NÃO COLOCAR SOBRE SUPERFÍCIES OU PERTO DE PAREDES, DIVISÓRIAS OU MÓVEIS DE COZINHA E SIMILARES - A NÃO SER QUE SEJAM FEITOS DE MATERIAL NÃO COMBUSTÍVEL OU REVESTIDOS COM MATERIAL ISOLANTE TÉRMICO NÃO COMBUSTÍVEL, E PRESTAR ATENÇÃO AOS REGULAMENTOS DE PREVENÇÃO DE INCÊNDIO.

Aviso especial

AVISO!
● Não é adequado para utilização em família. Este produto é uma máquina comercial, deve ser operado por um cozinheiro treinado.
● Não desmontar ou reequipar este produto. Quando o produto estiver a ser utilizado, não sacudir a caixa superior e incliná-la. O desmantelamento e reequipamento provocará um acidente grave.
● Desligar a máquina para cortar a eletricidade antes da limpeza. Ao limpar, não pulverizar água diretamente sobre o produto. A água pode conduzir eletricidade para que o produto possa causar choque elétrico por fuga elétrica. ● Não dar palmadinhas no produto ou colocar coisas pesadas no topo do mesmo. O funcionamento incorreto pode causar danos e perigos ao equipamento.
● As altas temperaturas provocarão escaldaduras. Quando o forno virado para o fogo estiver a ser utilizado e antes ou depois de ser utilizado, não tocar diretamente no corpo do tronco e na câmara do camião superior por causa da temperatura elevada.

Aviso!
● Quando trovões e relâmpagos estão a fechar, o utilizador deve desligar o interruptor principal para evitar que o aparelho seja danificado pela queda de um raio. ● Não utilizar objeto duro e afiado para destruir a superfície do corpo e painel do forno. ● Após a utilização, desligar o interruptor principal. A instalação e manutenção do circuito elétrico por profissionais. Se o cabo de alimentação for danificado, para evitar o perigo, o utilizador deve pedir ao fabricante ou ao departamento de manutenção ou a profissionais específicos que o alterem.

AVISO!
● Não utilizar outra fonte de alimentação que não esteja marcada no produto. ● Não utilizar o interruptor principal que não esteja coordenado com as normas de segurança.

E. Instruções

1. Antes de usar, verificar se a instalação de energia está correta para assegurar que

a tensão fornecida é coordenada com a tensão do processo.

2. Ligar e o indicador verde está no qual mostra que o forno está ligado.
3. Rodar o controlador de temperatura (proporcional) no sentido dos ponteiros do relógio e definir a temperatura necessária, neste momento o indicador amarelo está ligado e mostra que o tubo de aquecimento está a funcionar.
4. Levantar o tronco superior, inserir a comida coberta de migalhas e queijo no prato de gota de inox.
5. Puxe para cima e para baixo a pega na vertical, ajuste a distância entre a superfície dos alimentos e a fonte de aquecimento e pare na altura certa de acordo com a exigência de tratamento.
6. Quando a temperatura atinge um certo grau, o controlador de temperatura corta automaticamente a corrente, ao mesmo tempo que o indicador de aquecimento está desligado e o tubo de aquecimento deixa de funcionar, o que mostra a preparação para o próximo.
7. Quando o tronco superior sobe para o topo, os alimentos acabados podem ser retirados.
8. Quando a temperatura desce, o controlador de temperatura pode ligar a energia automaticamente, ao mesmo tempo que o indicador amarelo está ligado. O tubo de aquecimento elétrico volta a funcionar e este processo repete-se vez após vez.
9. Rodar a máquina de rácio no sentido dos ponteiros do relógio para a posição máxima que é o local de aquecimento normal que mostra que o tubo de aquecimento funciona do princípio ao fim, mas não aquece de forma a circular.
10. O forno com dois controladores de temperatura pode atender às necessidades de aquecimento separadamente ou ao mesmo tempo a operação é tão fácil como a operação de um controlador de temperatura.
11. Após a operação de acabamento, rodar o controlador de temperatura para a posição off na direção inversa. Em seguida, desligar o equipamento e cortar a corrente.
12. Se o cabo de alimentação for danificado, o utilizador deve pedir aos profissionais para mudarem o mesmo modelo e especificação do cabo de alimentação.

Por favor, use uma luva adiabática para operar esta máquina.
--

F. Limpeza e Manutenção

1. Corte de energia antes da limpeza para evitar acidentes.
2. A placa de gota e a rede de gota podem ser tiradas para limpar com água com produto de limpeza não corrosivo. Mas não usar faca afiada para se livrar da sujidade na superfície do forno.
3. Após a operação de acabamento, o utilizador pode utilizar toalha molhada contendo detergente não corrosivo para esfregar a superfície do forno e do cabo de alimentação. Não pulverizar água diretamente para limpar o corpo do forno em caso de infiltrações de água para controlar o tronco e destruir a função elétrica e a

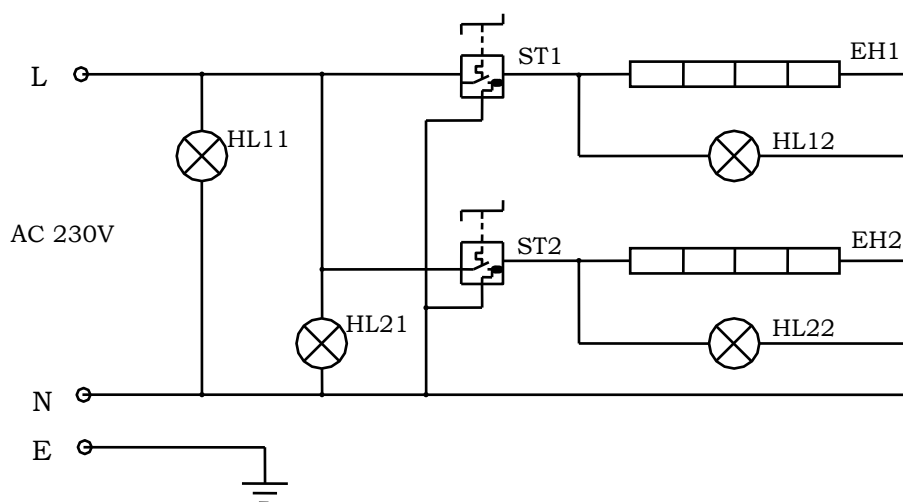
estrutura elevadora.

4. Se o utilizador não o utilizar em qualquer altura, deve desligar o interruptor de energia e o controlador de temperatura a tempo.
5. Embora o equipamento não seja utilizado durante um longo período, o utilizador deve limpar o forno e colocá-lo num armazém bem ventilado, sem gás corrosivo.

AVISO!

Este aparelho não deve ser limpo com um jato de água.

G. Diagrama do Circuito



HL1, HL3- INDICADOR DE POTÊNCIA HL2, HL4- INDICADOR DE AQUECIMENTO

ST, ST1, ST2-CONTROLADOR DE TEMPERATURA

EH, EH1, EH2-CONEXÃO E-GROUND DE TUBO DE AQUECIMENTO ELÉTRICO

H. Resolução de problemas

Problema	Verificações	Solução
1. O indicador de energia (verde) não está ligado.	①A energia está ligada? ②Há fonte de alimentação? ③O indicador de potência está avariado?	Mudar fusível Manter bem o fornecimento de eletricidade Indicador de mudança de potência
2. O indicador de aquecimento (amarelo)	①O indicador de aquecimento está avariado?	Mudança de indicador de aquecimento

não está ligado quando o tubo de aquecimento está a funcionar	②O fio de ligação está solto?	Passar o conector
3. O tubo de aquecimento elétrico deixa de funcionar.	①O tubo de aquecimento está queimado? ② O controlador de temperatura está fora de serviço?	Mudança de tubo de aquecimento elétrico Controlador de Temperatura Digital
4. O tronco superior não pode subir nem cair.	①O objeto de armazenamento fechado entre o tronco e o tronco traseiro? ② A estrutura elevatória traseira do tronco está fora de serviço?	Quadro aberto para reparação

I. Verificação diária

Aviso!
● Deve ser verificado todos os dias. Verificar o produto normalmente em caso de acidente grave. ● Quando o utilizador sentir que existem problemas no circuito elétrico ou na máquina, deve deixar de a utilizar. Pedimos aos profissionais que o verifiquem e mantenham o mais rapidamente possível.

Todos os dias, antes e depois da utilização da máquina, o utilizador deve verificá-la.
Antes de usar Se a máquina estiver inclinada? Se o cabo de alimentação estiver velho, partido e danificado? Se o painel controlado for danificado?
Na utilização Se houver cheiro estranho ou mau odor? Se a placa traseira estiver fora e afetar a elevação?

Благодарим за покупку и использование устройства Salamander! Чтобы в полной мере использовать функционал устройства и снизить риск получения травм и повреждения конструкции, пожалуйста, внимательно прочтите руководство перед использованием устройства и сохраняйте руководство в течение всего периода использования изделия.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Неправильный ремонт, установка, регулировка и техническое обслуживание устройства могут привести к серьезному ущербу или травмам. При возникновении необходимости обслуживания устройства свяжитесь с поставщиком; подобные работы должны выполняться специально обученными специалистами.
--

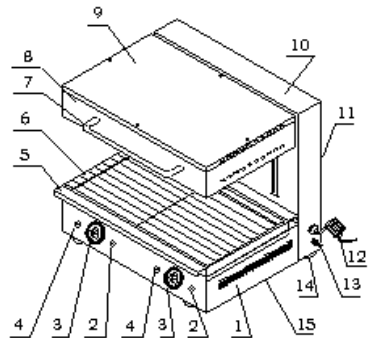
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! В целях безопасности не храните горючие жидкости, газ и другие предметы рядом с устройством.
--

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Корпус оборудования должен быть заземлен в целях безопасности. Благодарим за сотрудничество.
--

Устройство Lift-up Salamander разработано нашей компанией с учетом преимуществ зарубежных аналогов. Изделие отличается удобной компоновкой, что позволяет добиться простоты эксплуатации и обслуживания. Это лучший выбор для качественного приготовления различных видов пищи. Оборудование можно использовать в отелях, супермаркетах, ресторанах и на точках продажи пищевых продуктов.

Конструкция

1.



НИЖНЯЯ КРЫШКА 2. ИНДИКАТОР НАГРЕВА 3. РЕГУЛЯТОР
ТЕМПЕРАТУРЫ 4. ИНДИКАТОР ПИТАНИЯ 5. МАСЛЯНЫЙ
РЕЗЕРВУАР
6. ПЛАСТИНА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 7. ПОДЪЕМНАЯ
РУЧКА 8. ВЕРХНЯЯ КРЫШКА 9. ВЕРХНЯЯ ПЛАСТИНА 10.
ЗАДНЯЯ КРЫШКА 11. ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ 12. ШНУР
ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ 13. ВИНТ ЗАЗЕМЛЕНИЯ 14. РЕЗИНОВАЯ
НОЖКА 15. НИЖНЯЯ ПЛАСТИНА

А. Функции

1. Благодаря высокой эффективности нагревательных элементов появляется возможность приготовления пищи с разной степенью прожарки. Таким образом устройство представляет собой идеальный инструмент для разогрева и приготовления блюд с панировкой или сыром.
2. С помощью ручки можно регулировать положение нагревательных элементов относительно пищи во время приготовления.
3. Устройство изготовлено из нержавеющей стали, а пластину можно извлечь из него и легко очистить.
4. Благодаря возможности регулировки и настройки оборудование отличается простотой в эксплуатации.

В. Основной параметр

Наименование	Salamander	Salamander	Salamander
Модель	ЕМН450S	ЕМН600S	ЕМН800S
Размеры (мм)	450×480×500	600×480×500	800×480×500
Источник питания	~ 230 В, 50/60 Гц	~ 230 В, 50/60 Гц	~ 400В, 50 Гц
Мощность	2.8 кВт	4 кВт	5.6 кВт
Число на регуляторе температуры	1	2	2
Диапазон температур	50~300°C	50~300°C	50~300°C
Расстояние подъема и падения	0~140 мм	0~140 мм	0~140 мм

С. Транспортировка

С устройством следует обращаться осторожно: его нельзя переворачивать вверх ногами, чтобы не повредить его внешние и внутренние части во время транспортировки. Устройство в упаковке следует разместить на вентилируемом складе, где отсутствуют едкие газы. Если существует необходимость хранения устройства на открытом воздухе в умеренном климате, следует учитывать фактор дождя.

Д. Меры предосторожности

1. Напряжение, необходимое для работы устройства, должно соответствовать подаваемому напряжению.
2. При установке устройства схема электропитания должна быть защищена от утечек, а также снабжена вырезом на 3 мм для подключения двухполюсного оборудования.
3. На боковой панели размещен эквипотенциальный разъем. Перед использованием подключите его в соответствии с правилами техники безопасности.
4. Перед использованием пользователь должен проверить надежность всех соединений, напряжение и заземление.
5. Для очистки оборудования используйте влажное полотенце с нанесенным на него неагрессивным моющим средством. Мыть устройство струей воды запрещается, поскольку это может привести к повреждению его конструкции.
6. При использовании устройства не помещайте предметы на верхнюю крышку и не трясите её.
7. Запрещается хранить легковоспламеняющиеся вещества и предметы рядом с местом установки. Температура окружающей среды должна быть ниже 45°C, а относительная влажность должна быть ниже 85%.
8. Установка устройства должна выполняться профессионалами.

ВНИМАНИЕ — ВО ВРЕМЯ УСТАНОВКИ:

НЕ РАЗМЕЩАЙТЕ УСТРОЙСТВО НА ПОВЕРХНОСТЯХ, ВЫПОЛНЕННЫХ ИЗ ГОРЮЧИХ МАТЕРИАЛОВ, ЛИБО ВОЗЛЕ СТЕН, ПЕРЕГОРОДОК, МЕБЕЛИ И Т.П., ЕСЛИ ОНИ НЕ ВЫПОЛНЕНЫ ИЗ НЕГОРЮЧЕГО МАТЕРИАЛА ИЛИ НЕ ОБЛИЦОВАНЫ НЕГОРЮЧИМ ТЕПЛОИЗОЛЯЦИОННЫМ МАТЕРИАЛОМ, И СОБЛЮДАЙТЕ ПРАВИЛА ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ.

Специальная информация

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Не подходит для использования в домашних условиях.
Данное устройство предназначено для коммерческого использования, и работать с ним должен исключительно квалифицированный персонал.
- Не разбирайте устройство и не выполняйте ремонт самостоятельно.
Во время использования устройства не трясите верхний резервуар и не наклоняйте его.
В случае самостоятельной разборки и ремонта устройства может возникнуть опасность серьезной аварийной ситуации.
- Перед очисткой отключите устройство от электросети, чтобы обесточить его.
При очистке не распыляйте воду непосредственно на устройство.
Вода является проводником, поэтому попадание воды на незащищенные электрические компоненты устройства может привести к поражению электрическим током из-за его утечки или короткого замыкания.
- Не допускайте ударов по корпусу устройства и не помещайте на него тяжелые предметы.
Неправильная эксплуатация может привести к повреждению оборудования и стать причиной возникновения опасных ситуаций.
- Высокая температура может стать причиной ожога.
При использовании и после использования печи не прикасайтесь к поверхности крышки и камере верхней крышки из-за их высокой температуры.

Примечание:

- При приближении грозы пользователь должен отключить устройство с помощью главного выключателя во избежание повреждения устройства ударами молнии.
- Не используйте твердые и острые предметы, так как это может привести к повреждению печи.
- После использования отключите устройство с помощью главного выключателя.
Монтаж и обслуживание электрической цепи силами профессионалов.
Если шнур питания поврежден, во избежание возникновения опасных ситуаций пользователь должен отправить запрос на его замену производителю, в отдел технического обслуживания или воспользоваться услугами иных специалистов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Не используйте блоки питания, не указанные на этикетках и табличках устройства.
- Не используйте главный выключатель, не соответствующий стандартам безопасности.

Е. Инструкции

1. Перед использованием устройства убедитесь в правильности конфигурации подачи электроэнергии; это позволит гарантировать, что подаваемое напряжение соответствует напряжению питания.
2. Включите питание, после чего активируется зеленый индикатор, показывающий, что печь включена.
3. Поверните регулятор температуры по часовой стрелке (пропорционально) и установите необходимую температуру; в это время горит желтый индикатор, указывающий на то, что нагревательная трубка работает.
4. Поднимите верхнюю крышку и поместите продукты, покрытые панировкой и сыром, на пластину из нержавеющей стали.
5. Потяните ручку вверх и вниз по вертикали, отрегулируйте расстояние между поверхностью, на которой находится пища, и источником нагрева и выберите определенную высоту в соответствии с требованиями рецепта.
6. Когда температура достигнет определенной отметки, регулятор температуры автоматически отключит питание, в то же время индикатор нагрева выключится и нагревательная трубка прекратит работу; в это время можно начинать подготовку к следующему рабочему циклу.
7. Когда верхняя крышка поднимется вверх, готовую еду можно будет извлечь из устройства.
8. При понижении температуры регулятор температуры может автоматически включать питание, при этом горит желтый индикатор. Электрическая нагревательная трубка возобновляет работу, и процесс повторяется циклически.
9. Настройки температуры пропорциональны и находятся между минимальным и максимальным положением. Не стоит превышать максимальное положение ручки при вращении по часовой стрелке иначе устройство перейдет в нерабочий режим.
10. Печь, снабженная двумя регуляторами температуры, может использоваться для раздельного нагрева; управлять ей так же просто, как и регулятором температуры.
11. По окончании работы переведите регулятор температуры в положение выключения, повернув его в обратном направлении. Затем отключите оборудование и обесточьте его, отключив питание.
12. В случае, если шнур питания поврежден, пользователю следует обратиться к профессионалам для замены шнура на аналогичный, подходящий для этой модели.

**П р и р а б о т е с о б о р у д о в а н и е м и с п о л ь
з у й т е а д и а б а т и ч е с к и е п е р ч а т к и .**

Е. Очистка и техническое обслуживание

1. Отключите питание перед выполнением очистки во избежание несчастных случаев.
2. Пластины и сетку из нержавеющей стали можно извлечь из устройства для

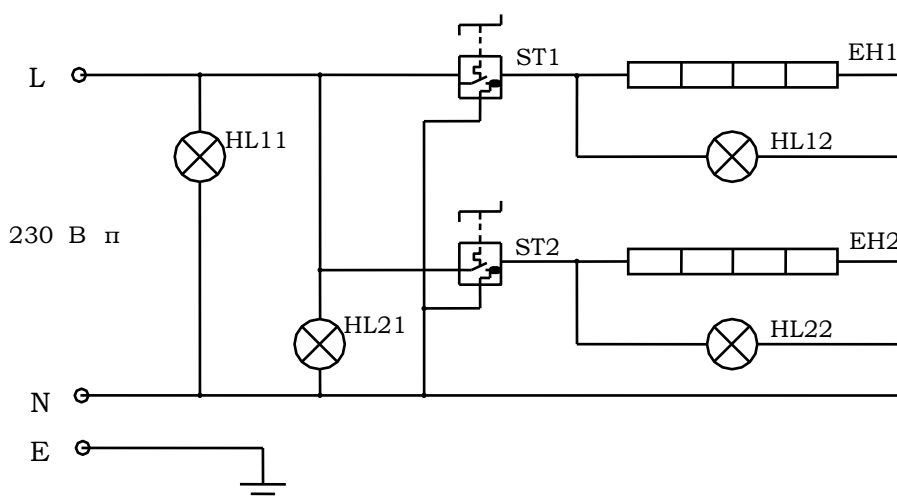
очистки водой с неагрессивным чистящим средством. Не используйте острые ножи для очистки поверхности печи.

3. По окончании работы протрите поверхность печи и шнура питания влажным полотенцем с неагрессивным чистящим средством. Не распыляйте воду на корпус печи: в случае попадания воды внутрь устройства электрические компоненты и подъемная конструкция могут выйти из строя.
4. В случае, если устройство не используется, выключите регулятор температуры и выключатель питания.
5. Если оборудование не используется в течение длительного периода времени, пользователь должен очистить печь и поместить ее в хорошо вентилируемый склад, где отсутствуют агрессивные газы.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Данное устройство запрещается мыть под струей воды.

Г. Схема контура



HL1, HL3—ИНДИКАТОР ПИТАНИЯ

HL2, HL4—ИНДИКАТОР

НАГРЕВА

ST, ST1, ST2—РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ

EH, EH1, EH2—ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ НАГРЕВАТЕЛЬНАЯ ТРУБКА

E—ЗАЗЕМЛЕНИЕ

Н. Поиск неисправностей

Неисправности	Проверки	Меры устранения
1. Индикатор питания (зеленый) неактивен.	① Если питание подсоединено	Замените предохранитель Обеспечьте достаточную

	② Если блок питания работает правильно ③ Если индикатор питания не работает	подачу электроэнергии Замените индикатор питания
2. Индикатор нагрева (желтый) неактивен, когда работает нагревательная трубка	① Если индикатор нагрева не работает ② Если соединительный провод ослаблен	Замените индикатор нагрева Закрепите его в разъеме
3. Электрическая нагревательная трубка перестает работать.	① Если нагревательная трубка перегорела ② Если регулятор температуры вышел из строя	Замените электрическую нагревательную трубку Замените регулятор температуры
4. Верхняя крышка не поднимается и не опускается.	① Если продукт застрял между верхней и задней крышкой ② Если подъемная конструкция задней крышки вышла из строя	Для выполнения ремонта поднимите заднюю панель

I. Ежедневная проверка

Предупреждение!	
● Выполняйте проверку оборудования каждый день. В случае серьезной аварии или неполадки обязательно выполните проверку устройства. ● При возникновении опасений относительно того, что в электрической цепи или машине могут присутствовать неисправности, прекратите использование устройства. Следует воспользоваться услугами профессионалов для проверки и ремонта устройства.	

Необходимо ежедневно выполнять проверку устройства до и после его использования.	
Перед использованием	Если устройство находится под наклоном Если шнур питания слишком старый, сломан или поврежден Панель управления повреждена
При использовании	Если имеется посторонний запах Если неправильное положение задней панели влияет на подъем

Fimar S.p.a.
Via del Tesoro, 301 - 47826 - Villa Verucchio (RN) - Italy

FIMARGROUP.IT
FORCAR.IT – FIMARSPA.IT
EASYLINEBYFIMAR.IT – FORCOLD.IT

