

SALAMANDRA ELÉCTRICA MANUAL DE USUARIO

Lucca



Modelo: ES-600
Salamandra eléctrica 4000W 230V

Gracias por adquirir y usar la Salamandra eléctrica Lucca.

Toda la información e instrucciones en este manual tienen en cuenta las normas de seguridad estándar.

Para un uso seguro y eficiente, por favor lea atentamente el manual antes de utilizar la máquina. Instale la máquina siguiendo las indicaciones de este manual y las propias normas locales.

NOTA

Lea el manual de instrucciones atentamente antes de utilizar la máquina. La compañía no aceptará responsabilidades por ningún daño o mal funcionamiento resultante de no seguir las instrucciones de uso.

Este manual debe ser guardado cerca de la máquina, fácilmente accesible para cualquiera que quiera consultarlo. Nos reservamos el derecho a hacer cualquier tipo de cambio con tal de desarrollar y mejorar las propiedades de uso.

¡ATENCIÓN!

- CUALQUIER MONTAJE O MALA INSTALACIÓN, REAJUSTE O MANTENIMIENTO IMPLICA UNA PÉRDIDA DE LA GARANTÍA.

POR FAVOR, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL PROVEEDOR SI ES NECESARIO AJUSTAR O REALIZAR EL MANTENIMIENTO. TODO ESTO DEBE SER REALIZADO POR PROFESIONALES AUTORIZADOS.

- POR SU PROPIA SEGURIDAD NO COLOQUE OBJETOS INFLAMABLES LÍQUIDOS, GASES U OTROS CERCA DEL PRODUCTO.

- ESTA MÁQUINA NO ESTÁ DISEÑADA PARA SER USADA POR PERSONAS (INCLUIDAS NIÑOS) CON DISCAPACIDADES MENTALES O FÍSICAS.

- MANTENGA A LOS NIÑOS ALEJADOS DE LA MÁQUINA.

- GUARDE ESTE MANUAL EN UN LUGAR SEGURO. CUANDO VENDA LA MÁQUINA O SEA CEDIDA A UN TERCERO LOS MANUALES DEBEN SER ENTREGADOS. TODOS LOS USUARIOS DEBEN MANIPULAR LA MÁQUINA DE ACUERDO CON EL MANUAL DE USUARIO Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD EXPLICADAS EN ÉL.

- SI ESTE APARATO ESTÁ COLOCADO CERCA DE UN MURO, TABIQUE O MUEBLE DE COCINA, SE RECOMIENDA QUE ESTAS INSTALACIONES SEAN DE MATERIAL NO COMBUSTIBLE, SINO CUBRIR CON MATERIAL RESISTENTE AL CALOR NO INFLAMABLE Y PRESTAR ATENCIÓN A LA NORMATIVA DE PREVENCIÓN CONTRA INCENDIOS.

- ESTA MÁQUINA DEBER ESTAR CONECTADA A LA TOMA DE TIERRA PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD DEL USUARIO.

- NO UTILICE NINGÚN DESCONECTOR DE ALIMENTACIÓN QUE NO CUMPLA CON LOS ESTÁNDARES DE SEGURIDAD.

- NO UTILIZAR OTRA FUENTE DE ALIMENTACIÓN DISTINTA A LA INDICADA EN LA MÁQUINA.

ÍNDICE

- 01. Introducción
- 02. Despiece del producto y funcionamiento
 - 2.1 Despiece del producto
 - 2.2 Características del funcionamiento estructural
- 03. Características básicas y parámetros
- 04. Precauciones y recomendaciones
 - 4.1 Transporte y almacenaje
 - 4.2 Notificaciones para la instalación
 - 4.3 Notas especiales
- 05. Controles rutinarios
- 06. Instrucciones de uso
- 07. Limpieza y mantenimiento
- 08. Solución de problemas habituales

1. INTRODUCCIÓN

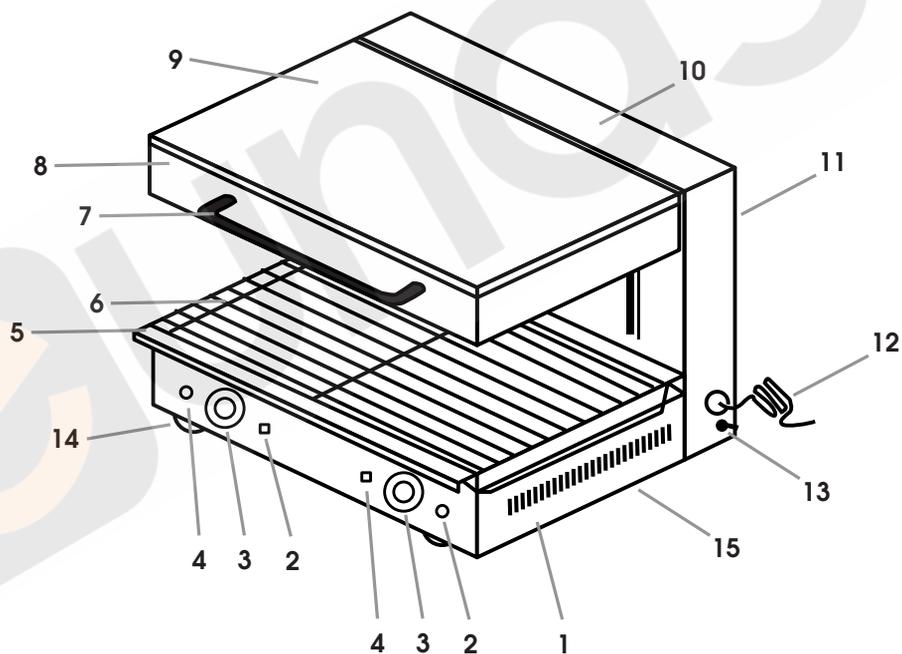
La salamandra eléctrica ES-600 ha sido diseñada con un aspecto atractivo, una estructura fabricada totalmente en acero inoxidable, resistente, duradera y de fácil limpieza. Son equipos avanzados que generan el mejor calentamiento de la comida. La temperatura se controla mediante un termostato, que se puede ajustar, dentro de un cierto rango, de acuerdo con los requisitos de la comida.

Todas estas características los hacen unos equipos ideales y necesarios para hoteles, supermercados, restaurantes, restaurantes de comida rápida y similares.

2. DESPIECE Y FUNCIONAMIENTO

2.1 Despiece del producto

Ref. 544024 - ES-600



Núm.	Descripción
1	Parte inferior
2	Indicador temperatura
3	Termostato
4	Indicador de energía
5	Bandeja recoggrasas

Núm.	Descripción
6	Parrilla inox
7	Maneta/Asa
8	Cubierta superior
9	Placa de la cubierta sup.
10	Parte trasera

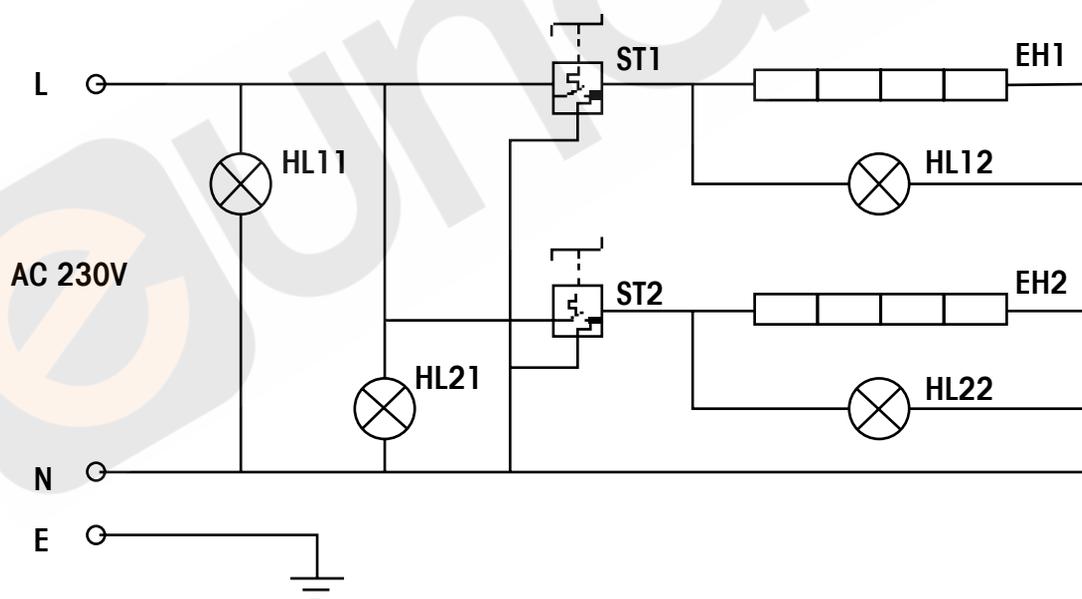
Núm.	Descripción
11	Placa trasera
12	Cable de corriente
13	Tornillo masa tierra
14	Patas de goma
15	Placa inferior

2.2 Características del funcionamiento estructural

1. Utilizando la placa radiante inferior y seleccionando una potencia alta, esta máquina puede tener un efecto de horneado especial en la superficie de la comida y también puede fácilmente tener un acabado ideal de temperatura y cocción de la comida con un color dorado en la superficie.
2. De acuerdo con las necesidades de la comida, la distancia entre la comida y la fuente de calor puede ser ajustada moviendo la maneta a la altura que desee.
3. Esta máquina está fabricada en acero inoxidable y viene provista de una bandeja recoge-grasas extraíble, todo lo cual hace que sea más fácil su limpieza y mantenimiento.
4. La elevación hacia arriba y hacia abajo de la maneta es flexible, por lo que para que el mecanismo sea fiable es conveniente un buen mantenimiento del mismo.
5. El modelo ES-600 está equipado con 2 termostatos para 2 zonas de calentamiento.

2.3 Diagrama eléctrico

Ref. 544024 - ES-600



HL1, HL3	Indicadores de potencia	EH, EH1, EH2	Resistencias
HL2, HL4	Indicadores de temperatura	E	Masa tierra de la carcasa
ST, ST1, ST2	Termostatos		

3. CARACTERÍSTICAS BÁSICAS Y PARÁMETROS

MODELO	ES-600
DIMENSIÓN (mm)	600 x 450 x 500
ALIMENTACIÓN (V)	230V 50/60 Hz
POWER (kW)	4
Nº OF THERMOSTATS	2
RANGO DE TEMPERATURA (°C)	50 - 300
ZONA DE CALENTAMIENTO (mm)	590 x 320
RECORRIDO ARRIBA/ABAJO (mm)	0 - 140
PESO NETO (kg)	49

4. PRECAUCIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Transporte y almacenaje

Durante el transporte, por favor maneje la maquinaria cuidadosamente y no la volteé para prevenir daños en la carrocería y las piezas internas. El paquete debe ser almacenado en un lugar bien ventilado sin gases corrosivos. En caso de almacenamiento temporal, tome precauciones contra la lluvia.

4.2 Notificaciones para la instalación

1. La fuente de alimentación debe ser acorde con el voltaje de la máquina.
2. La máquina está equipada con toma de tierra en la parte trasera. Se puede conectar de manera fiable con un cable de cobre no menor de 1.5 mm² conectado a tierra que cumpla con las normas de seguridad.
3. Después de la instalación, comprobar la estanqueidad de todas las conexiones, el funcionamiento correcto de la fuente de alimentación y la fiabilidad del cable de tierra.
4. Coloque la máquina en una superficie plana y deje los lados libres (ejemplo: paredes de ladrillos o ventanas) no menos de 10 cm y por la parte trasera al menos de 20 cm.
5. Cuando instale la máquina ES-600, asegúrese de que está equipada con un botón de desconexión de todos los polos (interruptor diferencial), con al menos 3 mm de distancia de apertura de los contactos de cada polo del interruptor. No amontone artículos diversos en frente de este interruptor.
6. Desconecte la máquina de la toma de corriente antes de limpiarla o durante su instalación. Limpie la máquina con un paño húmedo que no contenga detergente corrosivo. No enjuagar la máquina directamente con agua.
7. No guarde sustancias explosivas o inflamables cerca de la máquina. La temperatura ambiente debe ser inferior a 45°C y la humedad relativa no debe superar el 85%.
8. Todo la instalación de la máquina debe ser realizada por personal profesional y cualificado.

4.3 Notas especiales

1. La salamandra es una máquina comercial que no está hecha para uso doméstico y debe ser manipulada por personal profesional.
2. Mientras está en funcionamiento no golpee o incline la máquina.
3. No desmonte la máquina ni la modifique, accidentes graves pueden ocurrir si desmantela o modifica la máquina.
4. No abra la carrocería de la máquina. Contiene un circuito eléctrico de alta presión, puede sufrir una descarga eléctrica si desmonta la máquina.
5. Para limpiar la máquina desenchúfela de la corriente y desenrosque el tapón.
6. No rocíe directamente con agua la máquina durante su limpieza. El agua es conductora de la electricidad, por lo tanto una fuga eléctrica podría provocar una descarga eléctrica.
7. No golpee ni ponga cosas pesadas sobre la máquina. Un funcionamiento anormal puede causar daños y peligrosos.
8. Las altas temperaturas pueden provocar quemaduras. No toque el aparato directamente con la mano después o durante su uso, especialmente la parte interna superior de la máquina.
9. Cuando se acerque una tormenta corte el suministro de energía lo antes posible para evitar daños causados por una descarga eléctrica.
10. No golpee el panel de control con objetos duros o punzantes.
11. Tras su uso, desconecte la máquina de la toma de corriente.
12. El trabajo de mantenimiento de la máquina tiene que ser efectuado siempre por personal cualificado.
13. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por un cable envainado resistente y flexible de YZX (Nº 57 de GB/T 5013.1 (IEC 60245, IDT)).

5. CONTROLES RUTINARIOS

Es necesario comprobar la máquina cada día.

Comprobar la máquina regularmente puede evitar que ocurran accidentes serios.

Deje de utilizar la máquina si siente que hay algún problema en el circuito de la máquina.

Compruebe la máquina cada vez antes y después de su uso.

ANTES DE USARLA: ¿La máquina está inclinada?
 ¿El panel de control está dañado?
 ¿Está el cable de alimentación envejecido, dañado o roto?

DURANTE SU USO: ¿Hay algún olor raro, ruido o vibración?
 ¿Está la carrocería deformada por el calor, y la plancha que sube y baja se ve afectada por ello?
 ¿Hay algún ruido extraño al mover la maneta arriba y abajo?

6. INSTRUCCIONES DE USO

1. Antes de usar la maquina compruebe la correcta instalación de la fuente de alimentación y asegúrese que cumple con el voltaje indicado en la placa de la carrocería.
2. Conecte el enchufe y apriete el botón, la luz verde del piloto indicador se encenderá, indicando que la máquina tiene corriente.
3. Gire el termostato (mando) en el sentido de las agujas del reloj y elija la temperatura deseada según los requerimientos de lo que vaya a cocinar, al mismo tiempo el piloto indicador de color ámbar se encenderán mostrando que las resistencias empiezan a calentarse.
4. Levante la parte superior de la máquina y coloque la comida en la parrilla de acero inoxidable.
5. Tire hacia arriba o hacia abajo de la maneta verticalmente para ajustar la distancia de la fuente de calor a la superficie de los alimentos según las necesidades de cocción.
6. Cuando la temperatura alcance el valor establecido, el termostato cortará la corriente automáticamente y el piloto ámbar se apagará indicando que las resistencias han dejado de trabajar momentáneamente y están preparadas para el próximo trabajo.
7. Deslice la parte superior hacia arriba para poder sacar la comida convenientemente.
8. Si la temperatura cae un poco, el termostato puede conectar la corriente automáticamente y el piloto ámbar se encenderá mostrando que las resistencias están trabajando de nuevo.
9. Si gira en sentido de las agujas del reloj el mando del termostato al máximo, la máquina estará trabajando siempre, eso significa que las resistencias estarán todo el rato en funcionamiento, en vez de modo de calentamiento repetido.
10. Los dos termostatos pueden funcionar por separado o a la vez en la zona de cocción de acuerdo a las necesidades que de calentarse la parte superior. El modo de funcionamiento es el mismo que cuando solo se usa un termostato.
11. Tras el uso de la máquina, el termostato debe ser girado a la posición de apagado (contrario a las agujas del reloj), y el enchufe debe de ser desconectado de la corriente.
12. Si el cable de corriente está dañado, la substitución debe ser hecha por el servicio técnico por un cable del mismo modelo y especificaciones.
13. Cuando esté usando la máquina, no coloque ningún objeto en la parte superior, ni tire o la sacuda fuertemente.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desconecte la fuente de alimentación antes de la limpieza y el mantenimiento para evitar descargas eléctricas.

2. La bandeja recoge grasas de acero inoxidable puede extraerse fuera de la máquina y limpiarse con agua que no contenga limpiadores corrosivos. No utilice cuchillas afiladas para deshacerse de los restos en la superficie de la máquina.

3. Cada día tras su uso, limpie la carrocería y el cable de alimentación con un paño húmedo y un detergente no corrosivo. No rocíe directamente con agua para evitar que el agua penetre en la máquina destruyendo los componentes eléctricos y causando una descarga eléctrica.

4. Apague el termostato y el interruptor de la alimentación cuando deje de usar la máquina.

5. Si no va a utilizar la máquina durante un largo periodo, por favor límpiela y guárdela en un lugar bien ventilado.

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS HABITUALES

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El piloto de encendido (verde) no se enciende.	1. ¿Está la fuente de alimentación bien conectada? 2. ¿Tiene corriente en la red eléctrica? 3. ¿Está el piloto roto?	1. Reemplace el fusible 2. Conecte la red eléctrica 3. Reemplace el piloto
Las resistencias funcionan pero el piloto (ámbar) no está encendido.	1. El piloto está funcionando mal 2. La conexión del circuito está suelta.	1. Reemplace el piloto 2. Conecte bien el cableado en el punto donde se soltó.
Las resistencias no funcionan	1. Las resistencias están estropeadas 2. El termostato está funcionando mal	1. Reemplace las resistencias 2. Reemplace el termostato
La parte superior no se puede deslizar arriba y abajo	1. Hay algo atrapado entre la cubierta y la parte posterior. 2. El mecanismo de deslizamiento de la parte trasera está funcionando mal	Separe la placa trasera y repare la parte que funciona mal.

Los problemas anteriormente mencionados, son tan sólo una referencia. Si se produce algún fallo, por favor, antes de usar la máquina, póngase en contacto con técnicos profesionales para su comprobación y reparación

eunasa