

INSTRUKCJA INSTALACJI I OBSŁUGI

HI LITE / HI TOUCH

SALAMANDRY ELEKTRYCZNE

SH20D / 101552
SH31D / 101546
SH40D / 101554
SFH31D / 101548
ST30D / 101547

PRODUCENT NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY POWSTAŁE NA SKUTEK NIEPRAWIDŁOWEGO MONTAŻU, WPROWADZONYCH ZMIAN W URZĄDZENIU, NIEWŁAŚCIWEGO UŻYTKOWANIA, NIEDOSTATECZNEJ KONSERWACJI, NIEPRZESTRZEGANIA OBOWIĄZUJĄCYCH PRZEPISÓW ORAZ NIEDBAŁOŚCI.

PRODUCENT ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO WPROWADZANIA ZMIAN W URZĄDZENIACH, KTÓRYCH DOTYCZY NINIEJSZA INSTRUKCJA, BEZ UPRZEDNIEJ ZAPOWIEDZI.

SPIS TREŚCI

1.	INSTALACJA	23
1.1	WAŻNE WSKAZÓWKI	23
1.2	USTAWIENIE	23
1.3	PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE	24
2.	INSTRUKCJA OBSŁUGI DLA MODELI HI-LITE	25
2.1	URUCHOMIENIE	25
2.2	REGULACJA	25
3.	INSTRUKCJA OBSŁUGI DLA MODELI Z TALERZEM	26
3.1	URUCHOMIENIE	26
3.2	REGULACJA	27
4.	INSTRUKCJA OBSŁUGI HU TOUCH	29
4.1	URUCHOMIENIE	29
4.2	REGULACJA	29
4.3	PANEL OBSŁUGI	30
4.4	OBSŁUGA	30
5.	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	31
5.1	REGULARNA KONSERWACJA	31
6.	DANE TECHNICZNE	52
7.	SCHEMATY POŁĄCZEŃ	53-60

1. INSTALACJA

1.1 WAŻNE WSKAZÓWKI

Niniejszą instrukcję obsługi należy uważnie przeczytać, ponieważ zawiera ona ważne punkty dotyczące bezpieczeństwa podczas instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia. Instrukcję obsługi należy przechowywać, aby w każdej chwili była dostępna do wglądu dla personelu.

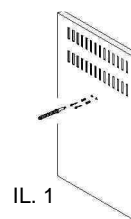
- Instalacja powinna być wykonana zgodnie ze wskazówkami producenta i przez personel specjalistyczny.
- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez przeszkolony personel.
- Podczas pracy urządzenie musi pozostawać pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać dzieciom na manipulowanie przy wyposażeniu.
- W razie wystąpienia usterek lub uszkodzeń, wyłączyć urządzenie. W sprawach związanych z naprawą należy zwracać się do serwisu autoryzowanego przez producenta i wymagać stosowania tylko oryginalnych części zamiennych.
- Podczas pracy urządzenie osiąga wysoką temperaturę. Zachowaj ostrożność! ZAGROŻENIE POPARZENIEM!
- Nieprzestrzeganie powyższych wskazówek może mieć ujemny wpływ na bezpieczeństwo urządzenia.

Urządzenie spełnia wymagania następujących dyrektyw:

- Dyrektywa Niskonapięciowa 2006/95 EWG;
- Dyrektywa EMV 89/336/EWG dotycząca zgodności elektromagnetycznej i ograniczania zakłóceń;
- obowiązujące przepisy BHP i ppoż.;
- normy dotyczące instalacji urządzeń elektrycznych;
- przepisy dotyczące higieny w miejscu pracy.

1.2 USTAWIENIE

Rozpakować urządzenie i skontrolować pod kątem uszkodzeń transportowych.

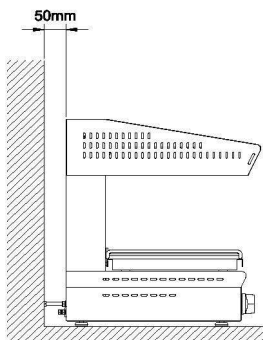


Przed instalacją usunąć obie śruby, którymi izolacja jest przytwierdzona do tylnej ścianki urządzenia. (il. 1).

Ustawić urządzenie w miejscu przeznaczonym na jego instalację. Należy przy tym uważać, aby nie zostało ono ustawione przy palnych ścianach lub okładzinach wzgl. na palnym podłożu. Salamander powinien stać pod okapem z wyciągiem, aby zapewnione było całkowite odprowadzanie oparów i zapachów powstających podczas gotowania. **Nie instalować urządzenia na gorących powierzchniach.**

Wypoziomować urządzenie i ustawić jego wysokość za pomocą nóżek.

Zdjąć folię ochronną z obudowy. Folię należy zdejmować powoli, aby nie pozostawały resztki kleju.



IL. 2

Nie zastawiać otworów i szczelin służących do zasysania powietrza lub odprowadzania ciepła!

Jeśli urządzenie ma zostać ustawione na stole, pomiędzy tylną ścianką urządzenia i tylną ścianą należy zachować minimalny odstęp 50 mm (il. 2).

Jeśli salamander ma zostać ustawiony przy ścianie, należy zastosować odpowiednie regały, które są przystosowane do ciężaru urządzenia i mogą być mocowane do ściany za pomocą właściwych śrub metalowych i kołków rozprężnych.

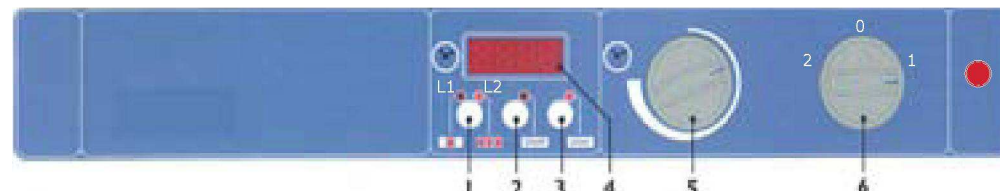
1.3 PRZYŁACZE ELEKTRYCZNE

MOD		NR	
POWER SUPPLY			
TOT.POWER kW			CE

- Przed podłączeniem zasilania elektrycznego upewnić się, że dane dotyczące napięcia i częstotliwości umieszczone na tabliczce znamionowej są zgodne z danymi instalacji elektrycznej.
- W stanie dostawy urządzenie jest przystosowane do współpracy z wartościami podanymi na tabliczce znamionowej umieszczonej na boku urządzenia.
- W celu wykonania przyłącza elektrycznego należy otworzyć listwę zaciskową po prawej stronie urządzenia, przez otwór z boku urządzenia wprowadzić kabel (H07RN-F) odpowiedniej wielkości (patrz tabela na stronie 52) i następnie podłączyć go do listwy zaciskowej. Uwzględnić schemat połączeń. Następnie do kabla elektrycznego podłączyć odpowiednią, znormalizowaną wtyczkę i podłączyć ją do właściwego gniazdka. Upewnić się, że gniazdko jest skutecznie uziemione zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- W celu wykonania połączenia bezpośredniego, pomiędzy urządzeniem i instalacją elektryczną należy zainstalować wielobiegunowy wyłącznik, który jest przystosowany do pobierania prądu i wykazuje co najmniej 3 mm rozwarcie styków.
- Podczas pracy urządzenia napięcie zasilania nie powinno odbiegać o więcej niż $\pm 10\%$ napięcia znamionowego.
- Urządzenie musi być podłączone do instalacji uziemiającej, której skuteczność musi zostać sprawdzona zgodnie z zaleceniami obowiązujących przepisów.

2. INSTRUKCJA OBSŁUGI DLA MODELI HI-LITE

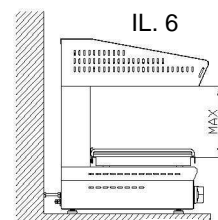
Urządzenie może być stosowane wyłącznie zgodnie z jego wyraźnym przeznaczeniem. Wszelkie inne zastosowania są niewłaściwe i tym samym zabronione. Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.



IL. 4

2.1 URUCHOMIENIE

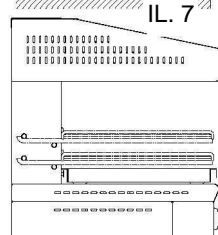
Urządzenie zostało skonstruowane do gotowania, podgrzewania, grillowania i utrzymywania ciepła potraw za pomocą promieniowania podczerwonego o wysokiej temperaturze, które jest wytwarzane przez źródło ciepła zainstalowane w górnej części urządzenia. Dzięki różnym pozycjom pokrywy można regulować temperaturę potraw. Im większy odstęp pomiędzy potrawami i źródłem ciepła, tym niższa temperatura potraw.



IL. 6

Przed uruchomieniem salamandra należy starannie, całkowicie usunąć materiał opakowaniowy i przemysłowe smary ochronne. W tym celu należy postępować następująco:

- Oczyszczyć urządzenie używając gąbki nasączonej wodą z neutralnym środkiem myjącym.
- Ruszt opłukać wodą.



IL. 7

2.2 REGULACJA

Legenda il. 4.

1. Wybór grzałek:

Urządzenie z dwiema grzałkami: Gdy włączona jest lewa kontrolka, działają obie grzałki z pełną mocą. Gdy włączona jest prawa kontrolka, grzałki włączają się i wyłączają. Urządzenia z trzema lub czterema grzałkami: Gdy włączona jest lewa kontrolka, działają tylko środkowe grzałki. Gdy włączona jest prawa kontrolka, urządzenie działa z pełną mocą i środkowe grzałki załączają się wyłączają.

2. Przycisk START do włączania urządzenia.

3. Przycisk STOP do wyłączania urządzenia i brzęczyka.

4. Wyświetlacz ustawionego czasu.

5. Timer.

6. Wyłącznik główny (salamander bez podtrzymywania ciepła): 0 = OFF, 1 = ON Wył. główny (Salamander z podtrzymaniem ciepła):

0 = OFF, 1 = ciepło / podtrzymanie, 2 = ON.

SALAMANDER Z TRZEMA GRZAŁKAMI

WŁĄCZANIE:

- Włączyć wyłącznik główny przed urządzeniem.
- Gałkę (6) obrócić do pozycji 1.

- Ustawić czas gotowania (15 sek. do 20 min) – obracać gałkę 5. Czas jest pokazywany na wyświetlaczu 4.
- Za pomocą przycisku 1 wybrać grzałkę.
- Gdy przy salamandrze z 3 grzałkami zostanie wybrana kontrolka 2, środkowa grzałka będzie się podczas gotowania włączać i wyłączać w regularnych odstępach.
- Gdy przy salamandrze z 4 grzałkami zostanie wybrana kontrolka 2, środkowe grzałki będą się podczas gotowania włączać i wyłączać w regularnych odstępach.
- Automatyczne włączanie i wyłączenie środkowych grzałek zapewnia równomierny rozkład ciepła na całej powierzchni urządzenia.
- Nacisnąć przycisk 2 START, aby uruchomić cykl gotowania.
- Po upływie ustawionego czasu gotowania salamander wyłącza się automatycznie i następuje załączenie brzęczyka, który można wyłączyć za pomocą przycisku 3 STOP.

UWAGA!

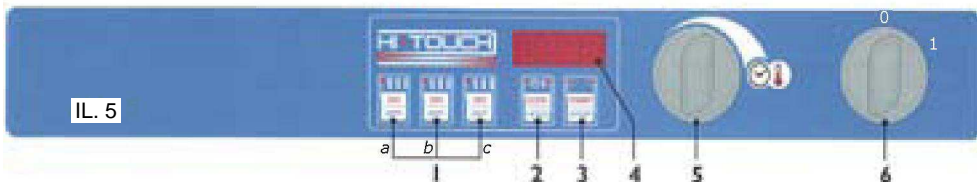
- Gdy nastąpi ponowne naciśnięcie przycisku 2 START, wówczas salamander powtórzy ustawiony cykl gotowania.
- Jeśli podczas gotowania nastąpi naciśnięcie przycisku 3 STOP, salamander wyłączy się bez uruchamiania brzęczyka.

WYŁĄCZANIE:

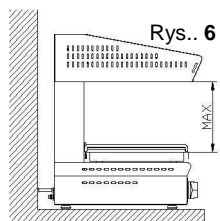
- Nacisnąć przycisk 3.
- Gałkę (6) obrócić do pozycji 0.
- Wyłączyć wyłącznik główny, który jest zainstalowany przed salamandrem.

3. INSTRUKCJA OBSŁUGI DLA MODELI Z TALERZEM

Urządzenie może być stosowane wyłącznie zgodnie z jego wyraźnym przeznaczeniem. Wszelkie inne zastosowania są niewłaściwe i tym samym zabronione. Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.



URUCHOMIENIE



Rys. 6

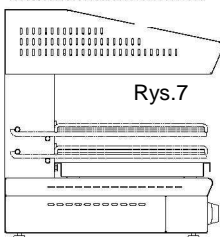
3.1

GOTOWANIE:

Dzięki zmianie wysokości położenia grzałki można regulować temperaturę potraw. Im większy odstęp pomiędzy potrawami i źródłem ciepła, tym niższa temperatura potraw.

Salamandry ze stałą częścią górną (SFH...). Wartość cieplna może zostać zmieniona tylko przez przenoszenie rusztów lub blach z dołu do góry. (Patrz Il. 7).

UWAGA: Ruszty lub blachy mogą być bardzo gorące i spowodować poparzenia. OSTROŻNIE!



Rys. 7

PODTRZYMYWANIE CIEPŁA:

Salamander musi być ustawiony na maksymalnej wysokości ponad polem gotowania (il. 6). Dzięki włączaniu i wyłączaniu bocznych grzałek, potrawy na tablecie przez długi czas utrzymują na temperaturę osiągniętą podczas poprzedniego cyklu gotowania.

3.2 REGULACJA

Przed uruchomieniem salamandra należy starannie, całkowicie usunąć materiał opakowaniowy i przemysłowe smary ochronne. W tym celu należy postępować następująco:

- Oczyszczyć urządzenie używając gąbki nasączonej wodą z neutralnym środkiem myjącym.
- Ruszt optukać wodą.

Legenda il. 5.

- Wybór lewej grzałki
 - Wybór środkowej/środkowych grzałki/grzałek
 - Wybór prawej grzałki
- Wybór gotowania (COOK) lub podtrzymywania ciepła (HOLD)
 - Przycisk START i STOP
 - Wyświetlacz
 - Gałka do ustawiania czasu gotowania lub programu podtrzymywania ciepła
 - Wyłącznik główny

Gotowanie

WŁĄCZANIE:

- Włączyć wyłącznik główny przed urządzeniem.
- Gałkę (6) obrócić do pozycji 1.
- Wyświetlacz (4) miga i pokazuje ostatnio ustawioną wartość.
- Włączyć funkcję gotowania COOK naciskając przycisk (2). Zaświeci się odpowiednia kontrolka.
- Za pomocą gałki (5) ustawić czas gotowania. Czas jest pokazywany na wyświetlaczu (4).
- Za pomocą odpowiednich przycisków (1) włączyć odpowiednie grzałki. Grzałka jest włączona, gdy świeci odpowiednia kontrolka. Gdy wybrano wszystkie trzy (lub cztery) grzałki, środkowa grzałka automatycznie włącza się i wyłącza w regularnych odstępach tak, że ciepło jest równomiernie rozprowadzane po całej powierzchni tabletu.
- Istnieją dwie możliwości włączenia cyklu gotowania:

WŁĄCZANIE RĘCZNE:

Nacisnąć przycisk (3), aby aktywować funkcję START (zaświeci się odpowiednia kontrolka).

Włączanie automatyczne (z talerzem):

Ustawić tablet z potrawami na polu do gotowania i przesunąć do tyłu tak, aby zadziałał czujnik nad polem do gotowania.

Urządzenie przełącza się automatycznie na START i rozpoczyna się cykl gotowania.

WYŁĄCZANIE:

- Cykl gotowania kończy się automatycznie po upływie ustawionego czasu gotowania i następuje włączenie brzozyka.
- Jeśli czas gotowania nie zostanie ustawiony, urządzenie pozostanie włączone (START) dopóki tablet pozostaje na polu do gotowania lub nie zostanie naciśnięty przycisk (3) i nie nastąpi zaświecenie kontrolki STOP.
- Gałkę (6) obrócić do pozycji 0.
- Wyłączyć wyłącznik główny, który jest zainstalowany przed salamandrem.

Wskazówka: Urządzenie można wyłączyć (STOP) lub włączyć (START) w każdej chwili. Praca grzałek może być regulowana za pomocą przycisków na panelu obsługi (1), a czas gotowania za pomocą gałki (5).

PODTRZYMYWANIE CIEPŁA

WŁĄCZANIE:

- Włączyć wyłącznik główny przed urządzeniem.
- Gałkę (6) obrócić do pozycji 1.
- Wyświetlacz (4) miga i pokazuje ostatnio ustawioną wartość.
- Włączyć funkcję podtrzymywania ciepła HOLD naciskając przycisk (2). Zaświeci się odpowiednia kontrolka.
- Ustawić stopień mocy (od 1 do 8) obracając gałkę (5). Stopień mocy jest pokazywany na wyświetlaczu (4).

Istnieją dwie możliwości włączenia cyklu podtrzymywania temperatury:

WŁĄCZANIE RĘCZNE:

Nacisnąć przycisk (3), aby aktywować funkcję START (zaświeci się odpowiednia kontrolka).

WŁĄCZANIE AUTOMATYCZNE (Z TALERZEM):

Ustawić tablet z potrawami na polu do gotowania i przesunąć do tyłu tak, aby zadziałał czujnik nad polem do gotowania.

Urządzenie przełączy się automatycznie na START i rozpoczyna się cykl podtrzymywania ciepła.

WYŁĄCZANIE:

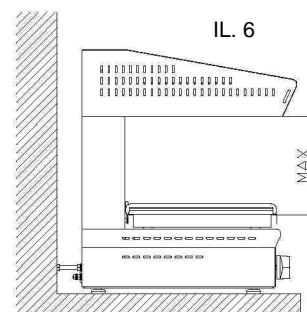
- Cykl podtrzymywania ciepła kończy się, gdy tablet zostanie zdjęty z pola do gotowania lub nastąpi naciśnięcie przycisku (3) i zaświecenie kontrolki STOP.
- Gałkę (6) obrócić do pozycji 0.
- Wyłączyć wyłącznik główny, który jest zainstalowany przed salamandrem.

4. INSTRUKCJA OBSŁUGI HI TOUCH (z talerzem)

Urządzenie może być stosowane wyłącznie zgodnie z jego wyraźnym przeznaczeniem. Wszelkie inne zastosowania są niewłaściwe i tym samym zabronione. Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.



4.1 URUCHOMIENIE



GOTOWANIE:

Dzięki zmianie wysokości położenia grzałki można regulować temperaturę potraw. Im większy odstęp pomiędzy potrawami i źródłem ciepła, tym niższa temperatura potraw.

PODTRZYMYWANIE CIEPŁA:

Salamander musi być ustawiony na maksymalnej wysokości ponad polem gotowania (il. 7).

Dzięki włączeniu i wyłączeniu bocznych grzałek, potrawy na tablecie przez długi czas utrzymują na temperaturę osiągniętą podczas poprzedniego cyklu gotowania.

4.2 REGULACJA

Przed uruchomieniem salamandra należy starannie, całkowicie usunąć materiał opakowaniowy i przemysłowe smary ochronne. W tym celu należy postępować następująco:

- Oczyszczyć urządzenie używając gąbki nasączonej wodą z neutralnym środkiem myjącym.
- Ruszt opłukać wodą.

4.3 PANEL OBSŁUGI



Przycisk WŁ/Wył. urządzenia. Gdy urządzenie jest wyłączone, wyłączone są wszystkie obwody mocy.



Przycisk Start/Stop do włączania i wyłączania cyklu gotowania lub cyklu podtrzymywania ciepła.



Przycisk wyboru do wybierania pomiędzy funkcją gotowania i funkcją podtrzymywania ciepła z ręcznym gotowaniem. Podczas programowania urządzenia, za pomocą tego przycisku przełącza się pomiędzy ustawieniem cyklu podtrzymywania temperatury i cyklu gotowania.



Za pomocą tych przycisków zmniejsza się lub zwiększa czas podgrzewania i/lub moc cieplną dla cyklu podtrzymywania ciepła.



Za pomocą tego przycisku wyboru można wybrać, czy gotowanie ma się odbywać z wykorzystaniem tylko środkowej grzałki, czy wszystkich grzałek.

Te przyciski nie są aktywne, gdy włączony jest cykl gotowania lub podtrzymywania ciepła (START), lecz tylko wtedy, gdy urządzenie jest włączone w trybie STOP. Dzięki krótkiemu naciśnięciu jednego z 3 przycisków można wybrać odpowiedni program. Dłuższe przytrzymanie naciśniętego przycisku powoduje wywołanie funkcji programowania. Ponowne naciśnięcie w trybie programowania powoduje zapisanie ustawień i powrót urządzenia do normalnej pracy.



4.4 OBSŁUGA

Włączyć salamander za pomocą przycisku ON/OFF.

Za pomocą przycisku wyboru MODE SELECT wybrać tryb pracy (gotowanie lub podtrzymywanie ciepła).

Zaświeci się odpowiednia kontrolka nad wyświetlaczem.

Ustawić czas gotowania lub podtrzymywania ciepła i następnie nacisnąć przycisk START lub ustawić talerz na czujniku, aby uruchomić cykl. Cykl gotowania kończy się po upływie ustawionego czasu. Na końcu cyklu gotowania włącza się brzęczyk.

Cykl podtrzymywania ciepła przerywa się za pomocą przycisku START/STOP lub zdjęcie talerza (zwolnienie czujnika).

UŻYTKOWANIE Z PROGRAMEM

Włączyć salamander za pomocą przycisku ON/OFF.

Za pomocą przycisku P1, P2 lub P3 wybrać żądany program.

Nacisnąć przycisk START lub ustawić talerz na czujniku, aby uruchomić cykl.

PROGRAMOWANIE

Włączyć salamander za pomocą przycisku ON/OFF.

Przytrzymać naciśnięty przycisk programowania (P1, P2 lub P3), aż zaczną migać wyświetlacz.

Za pomocą przycisku SELECT MODE wybrać cykl podtrzymywania ciepła, a następnie ustawić czas za pomocą przycisków + i -.

Gdy zostanie wybrana funkcja gotowania, wówczas bezpośrednio po niej może być automatycznie realizowany cykl podtrzymywania ciepła. W tym celu, po ustawieniu czasu gotowania, nacisnąć przycisk SELECT MODE, a następnie ustawić moc cieplną w zakresie od 1 do 8.

Ponownie nacisnąć przycisk Program, aby zapisać ustawienia. Gdy przycisk programowania zostanie naciśnięty bez programowania cyklu podtrzymywania ciepła, zapisany zostanie tylko program gotowania.

WYŁĄCZANIE

Po zakończeniu użytkowania urządzenia należy je wyłączyć za pomocą przycisku ON/OFF i wyłączyć wyłącznik zainstalowany przed urządzeniem.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

5.1 REGULARNA KONSERWACJA

Ze względów higienicznych i w celu uniknięcia ewentualnych zakłóceń w pracy, urządzenie należy czyścić po zakończeniu każdego dnia roboczego. Przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego. W tym celu należy wyciągnąć wtyczkę!

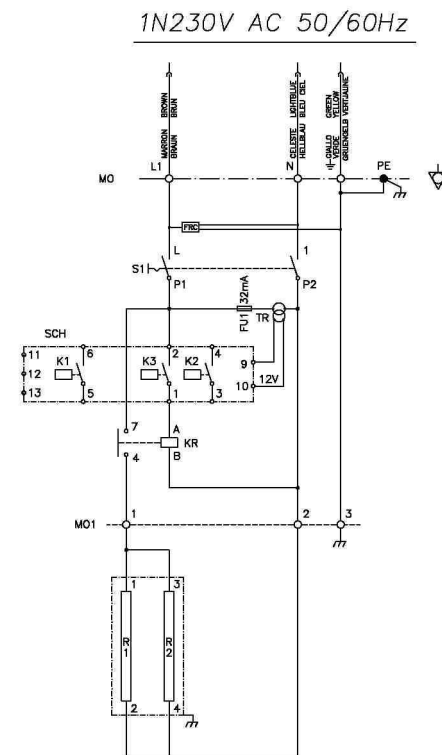
Części ze stali szlachetnej należy myć ciepłą wodą z mydłem, następnie obficie opłukać i dokładnie osuszyć.

Nie myć urządzenia bezpośrednim strumieniem wody lub za pomocą myjki ciśnieniowej i nie stosować wełny stalowej oraz szczotek lub skrobaków ze stali. Ewentualnie można stosować stal nierdzewną. Należy przy tym wykonywać ruchy zgodnie z kierunkiem satynowania.

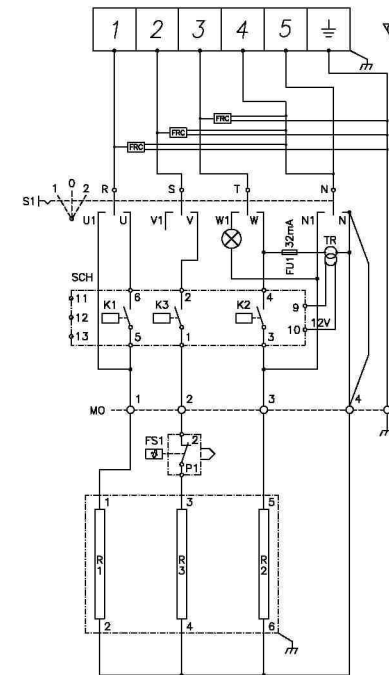
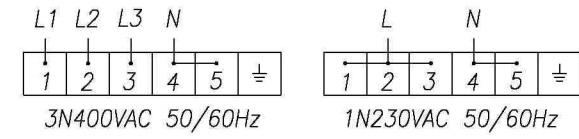
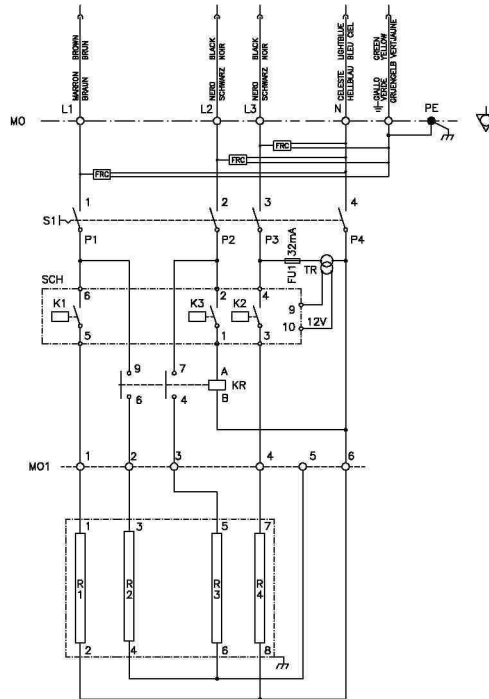
W przypadku dłuższego przestoju urządzeniem wszystkie części ze stali szlachetnej należy przetrzeć ściereczką nasączoną wazeliną spożywczą, aby powstała powłoka ochronna. Ponadto należy regularnie wietrzyć pomieszczenie ustawienia urządzenia.

DANE TECHNICZNE

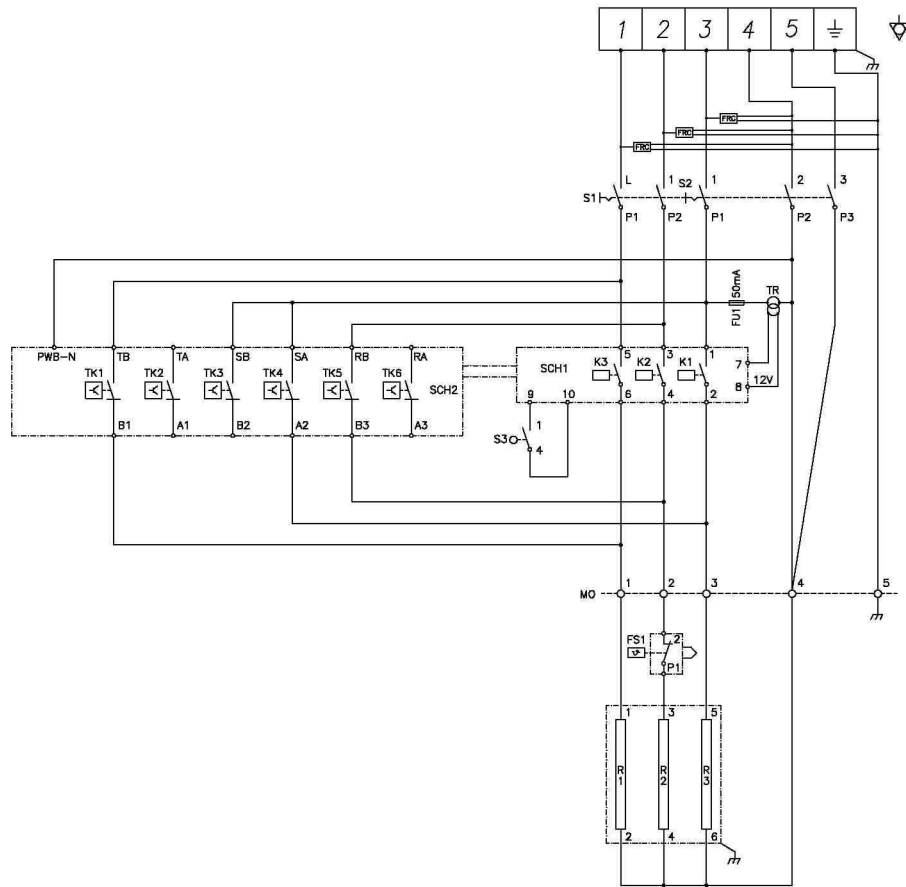
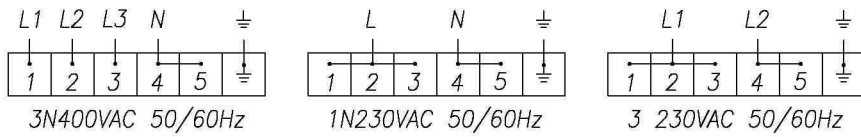
Codice Code Code Code Código	Potenza kW Power kW Moc [kW] Puissance kW Potencia kW	Alimentazione Power supply Zasilanie elektryczne Tension Alimentación	Sezione del cavo Cable section Przekrój przewodu Section du câble Sección del cable
SH3.....	4.5	1N 230V AC 50 Hz 3N 400V AC 50 Hz	3x2.5 5x1.5
SHF3.....	4.5	1N 230V AC 50 Hz 3N 400V AC 50 Hz	3x2.5 5x1.5
ST3.....	4.5	1N 230V AC 50 Hz 3N 400V AC 50 Hz	3x2.5 5x1.5
SHP4...	6.0	1N 230V AC 50 Hz 3N 400V AC 50 Hz	3x4 5x1.5
ST4...	6.0	1N 230V AC 50 Hz 3N 400V AC 50 Hz	3x4 5x1.5
SH4...	5.3	3N 400V AC 50 Hz	5x1.5
SH2...	3	1N 230V AC 50Hz	3X1.5



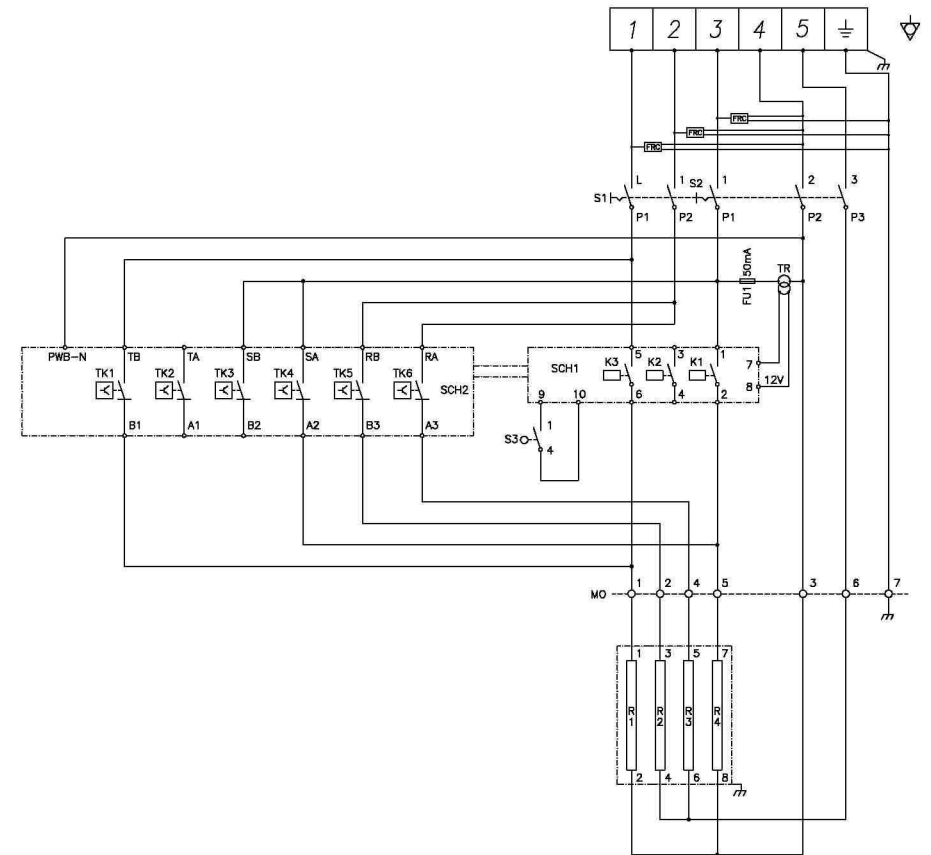
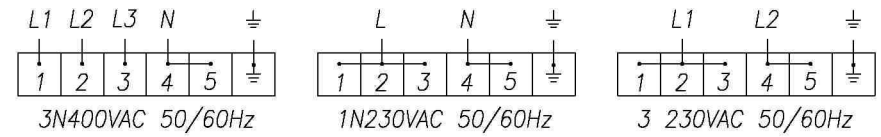
3N400V AC 50/60Hz



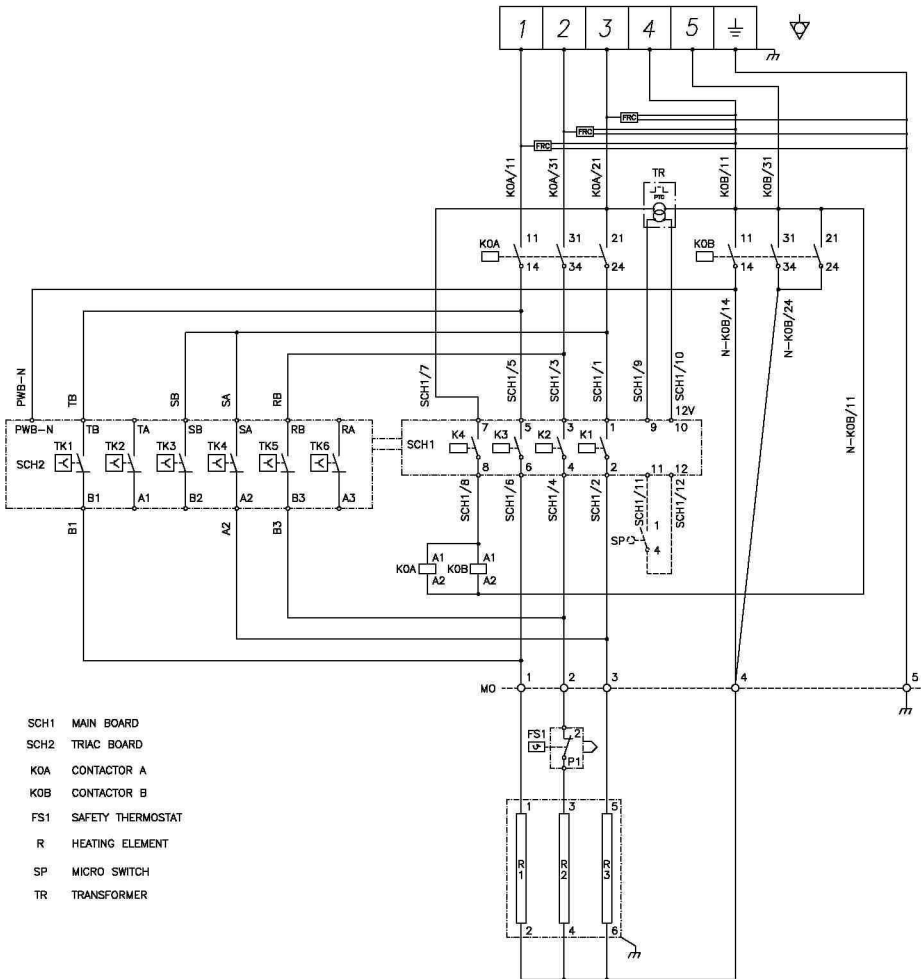
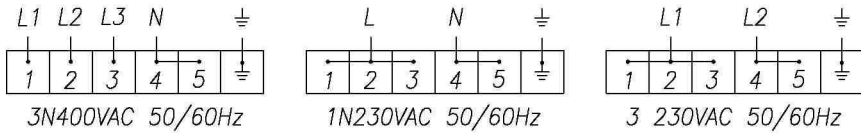
SHP3..



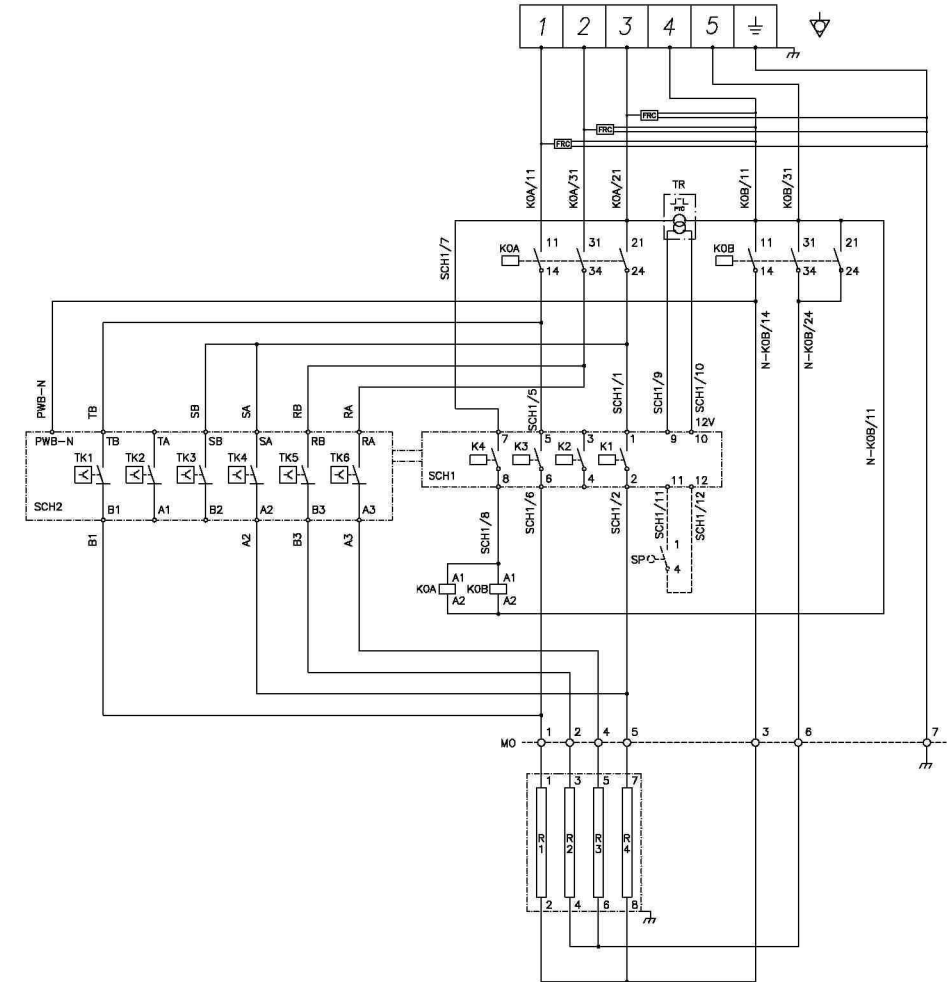
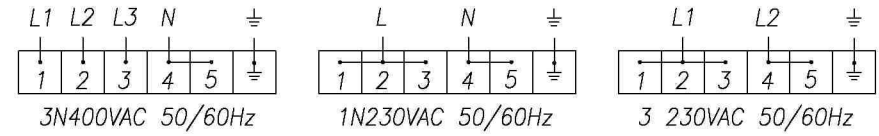
SHP4...



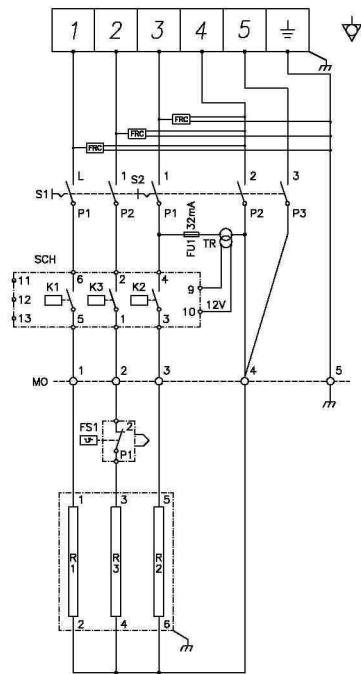
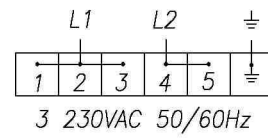
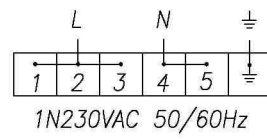
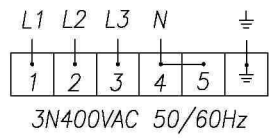
ST3...



ST4...



SH3...



SH3...

