

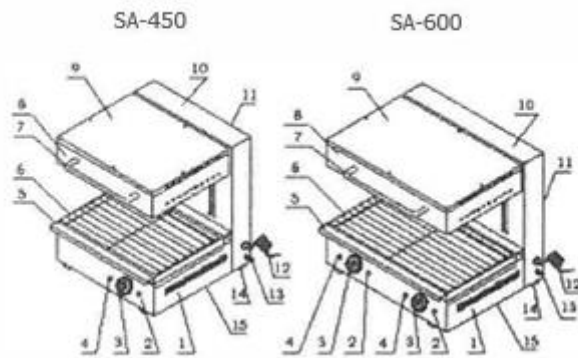
MANUAL DO USUÁRIO DA SALAMANDRA

AVISO! Qualquer reinstalação, instalação incorreta, ajuste e manutenção podem causar danos de pobreza ou ferimentos pessoais. Entre em contato com o fornecedor caso o usuário precise ajustar a manutenção, tudo isso deve ser feito por profissionais especializados e treinados.

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

AVISO! A carcaça desta máquina deve ser aterrada por questões de segurança. Obrigado pela sua cooperação.

A. Estrutura



1. TRONCO INFERIOR 2. INDICADOR DE AQUECIMENTO 3. CONTROLADOR DE TEMPERATURA 4. INDICADOR DE POTÊNCIA 5. BANDEJA DE RECEPÇÃO DE ÓLEO 6. PLACA DE GOTA DE INOX 7. PUNHO DE ELEVAÇÃO 8. TRONCO SUPERIOR 9. PLACA SUPERIOR 10. TRONCO 11. TRASEIRO 12. CABO DE ALIMENTAÇÃO 13. PARAFUSO DE ATERRAMENTO 14. PÉ DE BORRACHA 15.

B. Funções

1. Certifique-se de que utiliza uma energia térmica baixa para ter um efeito especial de dourado nos alimentos. É um resultado ideal de aquecimento e cozimento para pratos com migalhas ou queijo.

2. A sua alça pode ser ajustada à distância do alimento e da fonte de aquecimento quando quiser enquanto assar.

3. É feito de aço inoxidável e a placa de queda pode ser retirada e é fácil de limpar.

4. É fácil de e de manter.

5. A EN-45 possui um controlador de temperatura e área de aquecimento; A EN-60 e EN-80 possuem dois controladores de temperatura e duas áreas de aquecimento independentes.

C. Parâmetros básicos

Nome	SALAMANDRA		
Modelo	EN-45/SS-2800	EN-45/SS-2800	EN-80
Dimensão (mm)	450 X 450 X 500	600 X 450 X 500	800 X 450 X 500
Fonte de alimentação			
Potência	230V, 50/60Hz		
Controlador de temperatura	1	2	2
Faixa de temperatura	50 300°C	50 300°C	50 300°C
Área de aquecimento (mm)	440X320	590X320	790X320
Distância de subida e descida	140mm	140mm	140mm
Peso	38,5KG	49KG	61KG

D. Transporte

Este produto deve ser manuseado com cuidado e não deve ser virado de cabeça para baixo para evitar danos externos e internos durante o transporte. A máquina embalada deve ser colocada em armazém ventilado sem gás causticante. Se precisar de ser armazenado ao ar livre de forma temperada, é necessária a medição contra chuva.

E. Precauções

1. A voltagem para usar este produto deve ser coordenada com a voltagem fornecida.
2. Ao instalar SA-600 e SA-800, o diagrama conectado deve estar com protetor de fugas e recorte de 3mm em ambos os polos.
3. Existe um conector equipotencial na placa lateral. Antes de usar, conecte-o com segurança de acordo com o regulamento de segurança.
4. Antes de usar, o usuário deve verificar se todas as conexões estão firmes, a tensão está normal e a conexão à terra é segura.
5. Use uma toalha molhada contendo produto de limpeza não corrosivo. Não limpe este produto com jato de água para evitar danos com fuga de água.
6. Ao usar, não coloque objetos no porta-malas superior e não agite o porta-malas superior.
7. Não guarde nenhum objeto inflamável próximo ao local de instalação. A temperatura do ambiente deve ser inferior a 45°C, a humidade relativa deve ser inferior a 85%.
8. A instalação deste produto deve ser feita por profissionais.

ATENÇÃO - DURANTE A INSTALAÇÃO!

NÃO COLOQUE EM SUPERFÍCIES OU PERTO DE PAREDES, DIVISÕES OU MÓVEIS DE COZINHA E SIMILARES, A MENOS QUE SEJAM DE MATÉRIA NÃO COMBUSTÍVEL MATERIAL OU REVESTIDO COM MATERIAL ISOLANTE TÉRMICO NÃO COMBUSTÍVEL E CUIDADO COM AS NORMAS DE PREVENÇÃO DE INCÊNDIO.

Cuidados especiais

AVISO!

- Não é adequado para uso em família.
- Este produto é uma máquina comercial, deve ser operado por um cozinheiro treinado.
- Não desmonte ou reinstale este produto.
- Quando o produto estiver em uso, não agite a caixa superior e incline-a.
- A desmontagem e a remontagem causarão acidentes graves.
- Desligue a máquina da cortar a eletricidade antes de limpar.
- Ao limpar, não borrife água diretamente no produto.
- A água pode conduzir eletricidade, de modo que pode causar acidentes por choque elétrico por vazamento elétrico.
- Não bata no produto nem coloque objetos pesados sobre ele.
- A operação incorreta pode causar danos e perigo ao equipamento.
- A alta temperatura causará queimaduras.
- Quando o forno voltado para o fogo estiver em uso e antes ou depois de ser usado, não toque diretamente no corpo do porta-malas e na câmara do camião superior devido à alta temperatura.

ATENÇÃO

- Em dias de trovoadas e relâmpagos, o usuário deve desligar o interruptor principal para evitar que o aparelho seja danificado por um raio.
 - Não use objetos duros e pontiagudos para destruir a superfície do corpo e do painel do forno.
 - Após o uso, desligue o interruptor principal.
- A instalação e manutenção de circuito elétrico deve ser feita por profissionais.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, para evitar perigo, o usuário deve solicitar ao fabricante ou departamento de manutenção ou profissionais específicos para trocá-lo.

AVISO!

- Não use outra fonte de alimentação que não esteja marcada no produto.
- Não use um interruptor principal que não esteja de acordo com o padrão de segurança.

F. Instruções

1. Antes de usar, verifique se a instalação de energia está correta para garantir a tensão fornecida
1. Coordenada com a tensão de alimentação.
2. Ligue e o indicador verde está aceso, indicando que o forno está conectado.
3. Gire o controlador de temperatura (proporcional) no sentido horário e ajuste a temperatura necessária, neste momento o indicador amarelo está aceso e mostra que o tubo de aquecimento está a funcionar.
4. Levante a tampa superior, insira os alimentos no prato inox.
5. Puxe a alça para cima e para baixo verticalmente, ajuste a distância entre a superfície do alimento e a fonte de aquecimento e pare numa determinada altura de acordo com a necessidade de tratamento.
6. Quando a temperatura atinge um certo grau, o controlador de temperatura cortará a energia automaticamente, ao mesmo tempo que o indicador de aquecimento está desligado e o tubo de aquecimento pára de funcionar, o que mostra a preparação para o próximo.
7. Quando o tronco superior sobe, o alimento acabado pode ser retirado.
8. Quando a temperatura diminui, o controlador de temperatura pode conectar a energia automaticamente, ao mesmo tempo que o indicador amarelo está ligado. O tubo de aquecimento elétrico retoma a operação e esse processo repete-se várias vezes.
9. Gire a máquina de proporção no sentido horário para a posição máxima que é o local de aquecimento normal que mostra que o tubo de batimento funciona do início ao fim, mas não aquece na forma de circulação.

10. O forno com dois controladores de temperatura pode atender as necessidades de aquecimento separadamente ou ao mesmo tempo, a operação é tão fácil quanto a operação de um controlador de temperatura.

11. Após terminar a operação, gire o controlador de temperatura para a posição de desligado na direção reversa. Em seguida, desligue o equipamento e corte a energia.

12. Caso o cabo de alimentação esteja danificado, o usuário deve solicitar aos profissionais a troca do mesmo modelo e especificação do cabo de alimentação.

G. Limpeza e manutenção

1. Corte a energia antes de limpar para evitar acidentes.

2. A placa de queda de aço inoxidável e a rede de queda podem ser retiradas para limpar com água com produto não corrosivo. Mas não use faca afiada para se livrar da sujeira na superfície do forno.

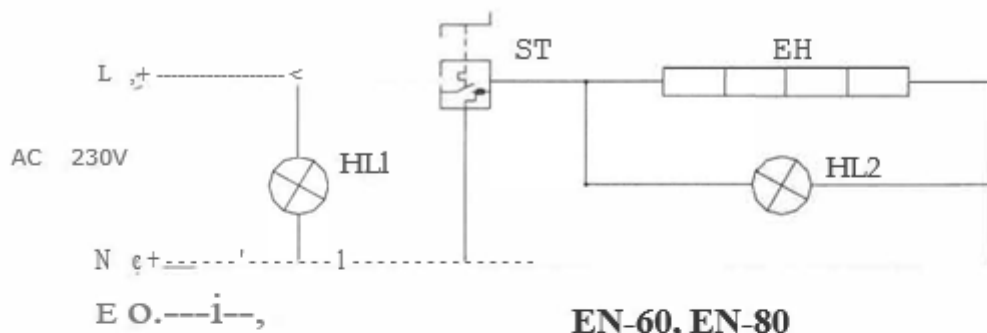
3. Após terminar a operação, o usuário pode usar um pano molhado contendo detergente não corrosivo para esfregar a superfície do forno e do cabo de alimentação. Não borrife água diretamente para limpar o corpo do forno em caso de vazamentos de água no tronco de controle que podem destruir a função elétrica e a estrutura de elevação.

4. Se o usuário não usar o aparelho por um longo período, deve desligar o interruptor de alimentação e o controlador de temperatura a tempo.

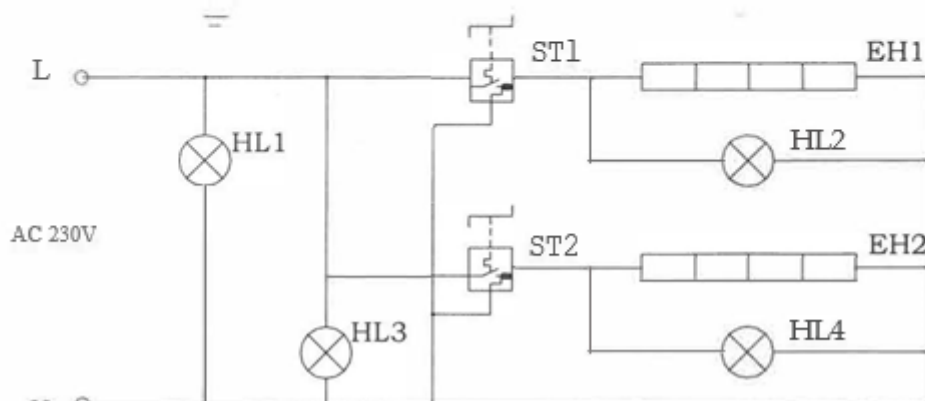
5. Enquanto o equipamento não for usado por um longo período, o usuário deve limpar o forno e colocá-lo em armazém bem ventilado e sem gases corrosivos.

H. Diagrama de circuito

EN-45



EN-60, EN-80



HL1, HL2-INDICADOR DE ENERGIA HL3, HL4-INDICADOR DE AQUECIMENTO ST, ST1, ST2-CONTROLADOR DE TEMPERATURA

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

I. Resolução de problemas

Problema	Verificação	Solução
1. A luz indicadora (verde) não acende	<ol style="list-style-type: none">1. Se está ligado à corrente2. Se há corrente elétrica3. Se a luz indicadora está fundida	Mude o fusível Mantenha a corrente elétrica adequada Substitua a luz indicadora
2. O indicador de temperatura (amarelo) não liga quando o tubo de aquecimento está em funcionamento	<ol style="list-style-type: none">1. Se o indicador de aquecimento está avariado2. Se o fio está solto	Mude o indicador de aquecimento Verifique o conector
3. O tubo de aquecimento não funciona	<ol style="list-style-type: none">1. Se o tubo está queimado?2. Se o controlador de temperatura está danificado.	Mude o tubo de aquecimento Mude o controlador de temperatura
3. A tampa não abre nem fecha	<ol style="list-style-type: none">1. Se tem algum objeto entalado?2. Se o mecanismo de abertura e fecho está estragado?	Abra o painel de trás e repare.

J. Verificação diária

AVISO!

- Deve verificar todos os dias.
Verifique o produto normalmente em caso de acidente grave.
- Quando o usuário sente que há problemas no circuito elétrico ou na máquina, deve parar de usar. Por favor, peça aos profissionais para verificar e mantê-lo o mais rápido possível.

Todos os dias, antes e depois de usar a máquina, o usuário deve verificá-la.

Antes de usar:

Se a máquina estiver inclinada?

Se o cabo de alimentação estiver velho, partido ou danificado? Se o painel de controlo estiver danificado?

Ao usar:

Se houver um cheiro estranho ou a queimado?

Se a placa traseira amolgada e afetar a elevação?