

Salamandra Eléctrica

SEAR

Manual de Usuario



Gracias por elegir nuestros productos. Toda la información e instrucciones que figuran en este manual tienen en cuenta las normas de seguridad estándar, los niveles actuales de ingeniería técnica, así como los conocimientos y experiencia que hemos desarrollado a lo largo de los años.

Si la entrega consiste en un modelo especial, el alcance real de la entrega puede diferir de las descripciones e ilustraciones de este manual. Este es también para el caso de pedidos especiales o cuando el dispositivo ha sido modificado en consonancia con la nueva tecnología. Si tiene alguna pregunta, por favor póngase en contacto con el fabricante.

Para mayor seguridad y una operación eficiente, por favor lea el manual detenidamente antes de cualquier operación, sobre todo antes de iniciar el dispositivo. Instale la máquina de acuerdo con este manual y las conexiones eléctricas locales

Tenga en cuenta que este manual no es aplicable para aquellos que tienen incapacidad fisiológica, perceptual o psicológica, así como aquellos que tienen la falta de conocimiento o la experiencia necesarios, incluidos los niños.

Aviso: Lea el manual de instrucciones antes de utilizar el dispositivo. El fabricante no se hace responsable de cualquier daño o mal funcionamiento causado por no seguir las instrucciones para uso. Por favor lea el manual cuidadosamente antes de cualquier operación, sobre todo antes de iniciar el dispositivo. Instale la máquina de acuerdo con este manual y las normas de conexión local.

El manual de instrucciones debe ser guardado cerca del dispositivo, de fácil acceso para cualquier persona que desee trabajar con él o usarlo. Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos para fines de desarrollo y mejora de las propiedades útiles.



Advertencia

- ◆ Cualquier auto-modificación, instalación incorrecta, ajuste o mantenimiento inadecuados pueden conducir a la pérdida de la propiedad o siniestro. Por favor, póngase en contacto con el fabricante para cualquier ajuste o mantenimiento, cuyo trabajo debe ser realizado por una persona entrenada y cualificada.
- ◆ Para su mayor seguridad, por favor mantenga la máquina alejada de cualquier líquido, gas o cualquier otro objeto inflamable o explosivo.
- ◆ El dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas o mentales, o que no tengan la suficiente experiencia y / o conocimiento, a menos que tales personas estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan recibido instrucciones sobre el uso adecuado del dispositivo.
- ◆ Mantener el equipo fuera del alcance de los niños.

- ◆ Conservar este manual en forma segura. Al pasar o vender el dispositivo a un tercero, los manuales deben ser entregados junto con el dispositivo. Todos los usuarios deben utilizar el dispositivo que cumpla con las pautas de seguridad indicadas en el manual.
- ◆ No guarde ni use ningún líquido inflamable ni explosivo, gas y otros objetos cerca del dispositivo.
- ◆ Si el aparato está colocado cerca de paredes, tabiques o muebles de cocina y similares, es recomendable hacer estas instalaciones con material no combustible, o de lo contrario cubrirlos con material resistente al calor no combustible, y prestar atención a la normativa contra prevención de incendios.
- ◆ Este dispositivo debe estar conectado a tierra para garantizar la seguridad. Gracias por su cooperación.
- ◆ No utilice ningún seccionador de potencia que no cumpla con las medidas de seguridad
- ◆ No emplear cualquier fuente de alimentación distinta de la indicada en el producto.

Contenido

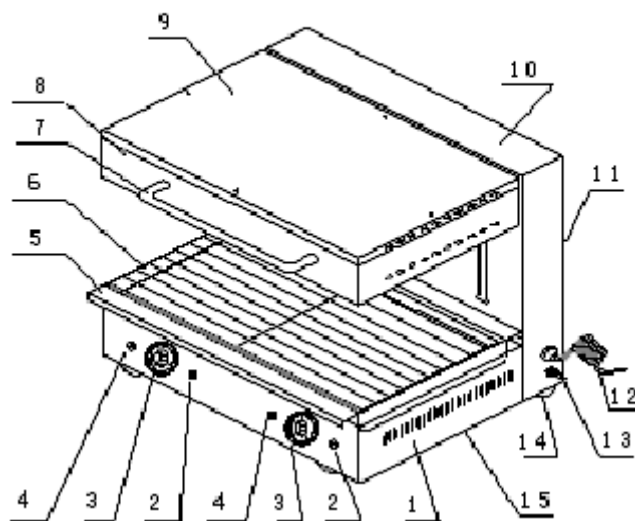
1. Introducción funcional.....	5
2. Diagrama esquemático y principio de funcionamiento....	5
3. Características principales y parámetros.....	7
4. Precauciones y recomendaciones.....	7
5. Instrucciones de uso.....	9
6. Revisión rutinaria.....	10
7. Limpieza y mantenimiento.....	10
8. Análisis de fallos y solución de problemas.....	11

1. Introducción funcional

Este producto está diseñado bajo nuestra investigación y desarrollo, mientras absorbe las ventajas de los productos similares del país y del extranjero. Se integran con todas las ventajas de un diseño atractivo, estructura razonable, operación conveniente, de acero inoxidable, robusto y duradero, así como la facilidad de la limpieza. Son equipos de tecnología avanzada que pueden generar efectos de calentamiento superior en algunas comidas especiales. La temperatura es controlada por el termostato, que es ajustable de acuerdo con las necesidades de alimentos dentro de cierto rango. Todas sus características los convierten en los equipos ideales y necesarios para hoteles, supermercados, restaurantes, restaurantes de comida rápida y similar.

2. Diagrama esquemático y principio de funcionamiento

2.1 Estructura de diagrama:



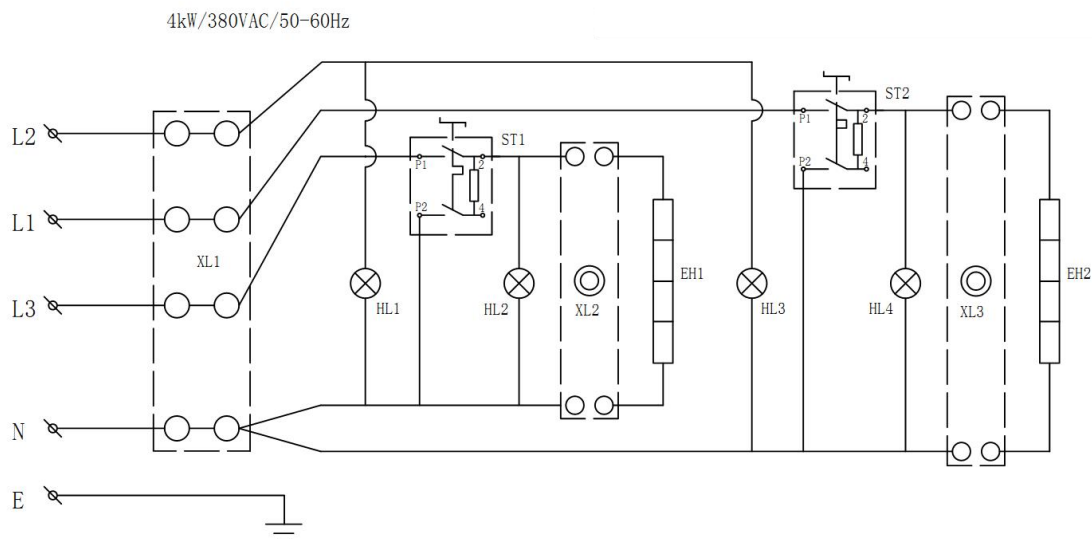
- | | | |
|------------------------------|--|------------------------------|
| 1. Cuerpo inferior | 6. Bandeja de goteo de
acero inoxidable | 10. Cuerpo trasero |
| 2. Indicador de calor | 7. Agarrador de levante | 11. Placa trasera de cierre |
| 3. Termostato | 8. Cubierta superior | 12. Cable de alimentación |
| 4. Indicador de
encendido | 9. Placa de cubierta
superior | 13. Toma de tierra |
| 5. Bandeja de aceite | | 14. Pie de goma |
| | | 15. Placa de cierre inferior |

2.2 Características estructurales de rendimiento:

1. Usando el radiador hacia abajo y el calor de alta potencia, este dispositivo puede tener un efecto especial para hornear la superficie de los alimentos y también se puede hacer fácilmente un acabado ideal de cocción de los alimentos con los mejores aderezos de colores y aderezos de queso.
2. De acuerdo con las necesidades de procesamiento de los alimentos, la distancia entre la alimentación y la fuente de calor se puede ajustar moviendo la palanca a su gusto.
3. Este dispositivo es de acero inoxidable, si bien tiene una bandeja de goteo extraíble, lo cual hace que sea fácil para la limpieza y el mantenimiento sea saludable.
4. La elevación hacia arriba y abajo de la empuñadura es flexible, y el mecanismo es confiable por lo que es conveniente para la operación y el mantenimiento.
5. Cuenta con dos termostatos para dos zonas independientes de calor.

2.3 Diagrama eléctrico:

SEAR



XL1—Polos

HL1, HL3—Indicadores de potencia

EH1, EH2—Elementos de calor

ST1, ST2—Botones de control

HL2, HL4—Indicadores de calor

XL2,XL3—Polos

3. Características principales y parámetros

Modelo	SEAR
Dimensiones (mm)	600x450x500
Voltaje (V)	380V 50/60Hz
Potencia (kW)	4
Nº de termostatos	2
Rango Temp. (°C)	50-300
Zona de calor (mm)	590x320
Altura ajustable (mm)	0-140
Peso neto (kg)	49

4. Precauciones y recomendaciones

4.1 Transporte y almacenaje:

Durante el transporte, por favor manejar el aparato con cuidado y no voltear para evitar el daño de la caja y las piezas internas. El dispositivo embalado debe ser almacenado en un almacén bien ventilado de ningún gas corrosivo. En caso de que sea necesario cualquier almacenamiento temporal, por favor tome medidas contra la lluvia.

4.2 Aviso de instalación:

1. La tensión de alimentación debe ser de acuerdo con el voltaje de funcionamiento del dispositivo.
2. El dispositivo está equipado con conexión a tierra del perno en la parte posterior. Se puede conectar de forma fiable al cable de tierra que cumpla con las normas de seguridad con alambre de cobre de no menos de 1,5 mm².
3. Después de la instalación, compruebe la tensión de todas las conexiones, el correcto funcionamiento del voltaje y de la fiabilidad del cable de tierra.
4. Coloque el dispositivo en una superficie plana y estable, y colocar los laterales lejos de material no combustible (por ejemplo, paredes de ladrillo y ventanas), a no menos de 10 cm, y de la parte trasera por lo menos a 20 cm.

5. Al instalar el modelo SEAR, estos aparatos deben estar equipados con un interruptor de desconexión de todos los polos (interruptor diferencial), con una distancia de apertura de contactos de al menos 3 mm de cada polo del interruptor. No apile artículos diversos en frente del interruptor para una operación conveniente.
6. Desconecte la fuente de alimentación o desconecte el enchufe antes de la instalación o limpieza. Limpie el aparato con un paño húmedo que no contenga detergente corrosivo. No enjuagar el dispositivo directamente con agua.
7. No almacene sustancias inflamables o explosivos cerca del dispositivo. La temperatura ambiente debe ser inferior a 45 °C y la humedad relativa no debe superar el 85%.
8. Toda la instalación de este dispositivo debe ser realizado por personal profesional y calificado.

4.3 Aviso especial:

1. El aparato es una máquina comercial que no es aplicable para uso doméstico y debe ser operado por personal profesional.
2. Esta salamandra sirve sólo para la cocción de alimentos o secado de la harina, otras aplicaciones no son aplicables.
3. No agitar o inclinar durante su uso
4. No desmonte ni modifique el dispositivo debido a la posibilidad de accidentes graves al desmontar o modificar.
5. No abra la carcasa del aparato. El aparato contiene circuitos eléctricos de alta presión, que puede producir una descarga eléctrica
6. Desenchufe y corte la energía al limpiar.
7. No rocíe agua directamente al producto durante la limpieza. El agua puede conducir la electricidad, por lo que una fuga eléctrica podría provocar una descarga eléctrica.
8. La alta temperatura puede causar quemaduras. No toque el aparato directamente con la mano debido a la alta temperatura durante o después de la operación, sobre todo la parte interior de la cubierta superior.
9. Cuando la tormenta se acerca, cortar el suministro de energía lo antes posible para evitar daños causados por el golpe de iluminación.
10. No destruya el panel de control con objetos duros o afilados.
11. Después de trabajar, corte el suministro de energía.
12. Todo el trabajo de mantenimiento sería peligroso para las personas que no sean personal cualificado.
13. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un cable revestido y flexible resistente al aceite YZW (No.57 de GB / T 5013.1 (IEC 60245 , IDT)) o conjuntos especiales adquiridos del fabricante o de su departamento de mantenimiento y el trabajo de sustitución debe ser realizado por el fabricante, su departamento de mantenimiento o personal profesional similar.

5. Instrucciones de uso

1. Antes de usar el equipo, comprobar la correcta instalación de la fuente de alimentación y asegúrese de que el suministro eléctrico cumple con el voltaje indicado en la placa de datos.
2. Conecte el enchufe y encienda el interruptor, el indicador de energía verde se enciende, lo que indica que el dispositivo está energizado.
3. Girar el termostato en sentido horario y ajustar la temperatura deseada de acuerdo con los requisitos de la hornada, momento en el que el indicador amarillo está encendido para mostrar que los elementos de calentamiento empiezan a trabajar .
4. Levante la cubierta superior y ponga la comida con los mejores aderezos de color o aderezos de queso sobre la bandeja de goteo de acero inoxidable.
5. Tire de la manija hacia arriba o hacia abajo verticalmente para ajustar la distancia de la fuente de calor a la superficie de los alimentos de acuerdo con las necesidades de cocción. Se mantendrá a la altura que usted elija de inmediato y de manera flexible cuando se suelta el mango.
6. Cuando la temperatura alcanza el valor establecido, el termostato corta el suministro de energía de forma automática y el indicador amarillo se apagará para indicar que los elementos de calefacción dejan de trabajar temporal y se preparan para el siguiente ciclo de horneado.
7. Levante la cubierta superior hacia arriba y retirar la comida lista convenientemente.
8. Si la temperatura baja un poco, el termostato puede conectar el dispositivo a la fuente de alimentación de forma automática cuando el indicador amarillo está encendido para mostrar que los elementos calefactores están trabajando de nuevo. Operará en una circulación tal.
9. Si se rota el botón a la posición máxima hacia la derecha , el dispositivo estará siempre funcionando, lo que significa que los elementos calefactores están trabajando todo el tiempo, que no sea el modo de calentamiento repetido .
10. Los dos termostatos pueden funcionar por separado o simultáneamente a la zona de cocción de acuerdo a las necesidades de calor requeridas. Los métodos de funcionamiento son los mismos que el individual.
11. Después de trabajar, el termostato se gira en sentido contrario a las agujas del reloj hacia la posición de apagado, y el enchufe debe ser desconectado.
12. Si el cable eléctrico está dañado, la tarea de sustitución se llevará a cabo por el personal profesional con el cable de alimentación del mismo modelo y especificación.
13. Mientras el equipo esté en uso, no coloque objetos sobre la cubierta superior ni tire ni agite enérgicamente.

6. Revisión rutinaria

Es necesario revisar el equipo diariamente

Revisar el equipo regularmente puede evitar que ocurran serios accidentes.

Deje de utilizar el tostador si percibe que hay problemas en el circuito o máquina.

Compruebe el aparato antes y después de usarlo

Antes de usar: Está la máquina inclinada?
 Está dañado el panel de control?
 Está el cable de alimentación viejo, roto o dañado?

Durante el uso: Hay olor extraño, odor o ruido?
 La parte trasera del cuerpo se deforma por el calor y la cubierta
 de arriba hacia abajo se ve afectada por la deformación?
 Hay un ruido extraño al levantar el mango hacia arriba y abajo?

7. Limpieza y mantenimiento

1. Desconecte la fuente de alimentación antes de limpiar el aparato en caso de cualquier accidente de descargas eléctricas.
2. La bandeja de aceite y goteo de acero inoxidable se puede retirar fuera del horno y poner en remojo y limpiar con agua que no contenga ningún limpiador corrosivo. No utilice cuchillas afiladas para deshacerse de los sedimentos en la superficie del horno.
3. Después de trabajar todos los días, limpie el cuerpo del horno y cable de alimentación con un paño húmedo y un detergente que no contiene ninguna sustancia corrosiva. No lo tire directamente con rocío de agua para evitar que el agua penetre en el cuerpo para destruir su rendimiento eléctrico y provocar una descarga eléctrica.
4. Apague el dispositivo y desenchúfelo cuando lo deje de usar.
5. Si no va a utilizar el aparato durante mucho tiempo, por favor límpielo completamente y guárdelo en un almacén bien ventilado, sin gas corrosivo.

8. Análisis de fallos y solución de problemas

Síntomas	Causas	Soluciones
El indicador de encendido (verde) no se enciende	<ol style="list-style-type: none">1. Está la Fuente de alimentación bien conectada?2. Está la red de energía activa?3. Está roto el indicador?	<ol style="list-style-type: none">1. Reemplace el fusible2. Activar la energía3. Reemplace el indicador
Cuando los elementos de calor están funcionando, el indicador (Amarillo) está apagado	<ol style="list-style-type: none">1. El indicador está funcionando mal2. Se ha perdido la conexión del circuito	<ol style="list-style-type: none">1. Reemplace el indicador2. Conecte bien el cable
Los elementos de calor no funcionan	<ol style="list-style-type: none">1. Los elementos de calor están rotos2. El termostato no funciona correctamente	<ol style="list-style-type: none">1. Reemplace los elementos de calor2. Reemplace el termostato
La cubierta superior ni sube ni baja	<ol style="list-style-type: none">1. Hay algo atrapado entre la cubierta superior y la parte trasera2. El mecanismo de elevación no funciona correctamente en la parte trasera	<ol style="list-style-type: none">3. Separe la placa de cierre hacia atrás y mantener la parte que funciona erróneamente

Los problemas antes mencionados son sólo para su referencia. Si se produce algún fallo en el dispositivo, por favor deje de utilizarlo e informe al servicio técnico para su evaluación y reparación.