Salamandra eléctrica elevable

Manual de instrucciones

ES-600L



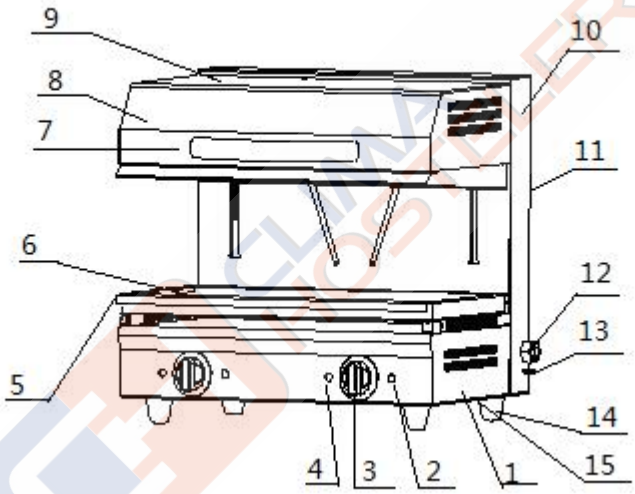
¡ADVERTENCIA! Cualquier reinstalación, instalación, ajuste o mantenimiento incorrectos pueden causar daños personales o de mala calidad. Póngase en contacto con el proveedor si el usuario necesita realizar ajustes o mantenimiento. Todo esto debe ser realizado por profesionales especializados capacitados.

ADVERTENCIA! Para su seguridad, no almacene ni utilice ningún líquido inflamable, gas u otros objetos cerca del producto.

ADVERTENCIA! Para su seguridad, asegúrese de que el cuerpo exterior esté conectado a tierra correctamente, gracias por su cooperación.

Este producto ha sido desarrollado por nuestra empresa y diseñado con las ventajas de los productos extranjeros. El producto tiene un estilo plano y una estructura razonable con las ventajas de un fácil manejo y mantenimiento. Es la primera opción para obtener un efecto especial de tratamiento de revestimiento al fuego para determinados alimentos. Se puede utilizar en hoteles, supermercados, restaurantes, restaurantes occidentales y comercios de alimentos.

A. Estructura:



1. Baúl inferior 2. Indicador de calentamiento 3. Controlador de temperatura 4. Indicador de encendido 5. Bandeja de recepción de aceite 6. Placa de caída de acero inoxidable 7. Mango de elevación 8. Baúl superior 9. Placa superior 10. Baúl trasero 11. Tablero trasero 12. Cable de alimentación 13. Tornillo de conexión a tierra 14. Pie de goma 15. Placa inferior

B. características de la función

1. Efecto de tostado especial para alimentos mediante el calentamiento alto hacia abajo, efecto de calentamiento ideal para los alimentos.

Comida con restos.

2. Ajuste la distancia entre los alimentos y el calentador mediante el mango durante el proceso de asado.
3. Rejilla de acero inoxidable extraíble, fácil de limpiar.
4. Fácil manejo y mantenimiento del elevador.
5. EB-450 tiene controlador de temperatura y zona de calentamiento; EB-600 y EB-800 tienen dos controladores de temperatura y zona de calentamiento individual.

C. Parámetro básico

Descripción	Ascensor Salamandra

Modelo	ES-450L	ES-600L	ES-800L
Dimensión	450X450X500	600X450X500	800X450X500
Voltaje	220～240 V，50/60 Hz		
Fuerza	2,8 kW	4KW	5,6 kW
Cantidad de control temporal	1	2	2
Rango de temperatura	50～300℃	50～300℃	50～300℃
Zona de calentamiento（mm）	440X320	590X320	790X320
Distancia de elevación	0～140 mm	0～140 mm	0～140 mm
Peso	38,5 kilogramos	49 kilos	61 kilogramos

D.Transporte

Durante el transporte, el aparato debe manipularse con cuidado, evitando sacudidas intensas. El aparato embalado debe almacenarse en un lugar bien ventilado y libre de aire cáustico. No se puede colocar en el exterior ni se debe colocar boca abajo. Si es necesario almacenarlo al aire libre y a temperatura ambiente, es necesario tomar medidas contra la lluvia.

E. Precauciones

1. El voltaje para utilizar este producto debe estar coordinado con el voltaje suministrado.
2. Al instalar EB-600 y EB-800, el diagrama de conexión debe tener protector contra fugas y un corte de ambos polos con contacto de 3 mm.
3. Hay un conector equipotencial en la placa lateral. Antes de utilizarlo, conéctelo de forma segura de acuerdo con las normas de seguridad.
4. Antes de usar, el usuario debe verificar si todas las conexiones son firmes, el voltaje es normal y la conexión a tierra es segura.
5. Utilice una toalla húmeda que contenga un limpiador no corrosivo para limpiar. No limpie este producto con un chorro de agua para evitar dañarlo con fugas de agua.
6. Al utilizarlo, no coloque ningún objeto sobre el tronco superior ni lo sacuda.
7. No almacene ningún objeto inflamable cerca de la placa instalada, la temperatura del ambiente debe ser inferior a 45℃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 ESTÉN HECHOS DE MATERIAL INCOMBUSTIBLE O REVESTIDOS CON MATERIAL AISLANTE TÉRMICO INCOMBUSTIBLE, Y PRESTAR ATENCIÓN A LAS NORMAS DE PREVENCIÓN DE INCENDIOS.

Anuncio especial

ADVERTENCIA
-No es adecuado para uso familiar. Este producto es una máquina comercial y debe ser operada por un cocinero capacitado.
-No desmonte ni vuelva a montar este producto. Cuando el producto esté en uso, no agite ni incline la caja superior. El desmontaje y montaje pueden provocar accidentes graves.
-Desenchufe la máquina para cortar la electricidad antes de limpiarla. Al limpiarla, no rocíe agua directamente sobre el producto. El agua puede conducir electricidad, por lo que el producto puede provocar un accidente por descarga eléctrica.

por fuga eléctrica.

- No golpee el producto ni coloque objetos pesados sobre él. El uso incorrecto puede causar daños al equipo y causar peligro.

-La temperatura alta provocará quemaduras.

Cuando el horno frente al fuego esté en uso y antes o después de su uso, no toque directamente el cuerpo del baúl ni la cámara superior del baúl debido a la alta temperatura.

¡AVISO!

- Cuando se aproximan tormentas o relámpagos, el usuario debe apagar el interruptor principal para evitar que el aparato resulte dañado por la caída de un rayo.
- No utilice objetos duros o afilados para dañar la superficie del cuerpo y el panel del horno. Después
- de usarlo, apague el interruptor principal.

La instalación y mantenimiento de circuitos eléctricos por profesionales.

Si el cable de alimentación está dañado, para evitar peligros, el usuario debe solicitar al fabricante, al departamento de mantenimiento o a profesionales específicos que lo cambien.

¡ADVERTENCIA!

- No utilice una fuente de alimentación distinta a la indicada en el producto. No utilice
- un interruptor principal que no cumpla con las normas de seguridad.

F. Instrucciones

1. Antes de usar, verifique que la instalación eléctrica sea correcta para asegurar que el voltaje suministrado esté coordinado con el voltaje de demanda.

2. Enchúfelo y el indicador verde se encenderá, lo que indica que el horno está conectado.

3. Gire el controlador de temperatura (proporcional) en el sentido de las agujas del reloj y configure la temperatura necesaria, en este momento el indicador amarillo se enciende y muestra que el tubo de calentamiento está funcionando.

4. Levante el tronco superior, inserte los alimentos cubiertos con miga y queso sobre la placa de caída de acero inoxidable.

5. Tire hacia arriba y hacia abajo el mango verticalmente, ajuste la distancia entre la superficie del alimento y la fuente de calor y deténgase a cierta altura según el requisito del tratamiento.

6. Cuando la temperatura alcanza un cierto grado, el controlador de temperatura cortará la energía automáticamente, al mismo tiempo, el indicador de calentamiento se apaga y el tubo de calentamiento deja de funcionar, lo que indica que debe prepararse para el siguiente.

7. Cuando el tronco superior suba a la superficie, se podrá sacar la comida terminada.

8. Cuando la temperatura baja, el controlador de temperatura puede conectar la alimentación automáticamente y, al mismo tiempo, se enciende el indicador amarillo. El tubo de calentamiento eléctrico vuelve a funcionar y este proceso se repite una y otra vez.

9. Gire la máquina de relación en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición máxima, que es el lugar de calentamiento normal que muestra que el tubo de calentamiento funciona desde el principio hasta el final, pero no calienta en forma circulatoria.

10. El horno con dos controladores de temperatura puede adaptarse a 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

Invierta la dirección. Luego desconecte el equipo y corte la energía.

12. Si el cable de alimentación está dañado, el usuario debe pedir a los profesionales que cambien el cable de alimentación por uno del mismo modelo y especificación.

Utilice guantes adiabáticos para operar esta máquina.

G. Limpieza y mantenimiento

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

2. La placa de acero inoxidable y la rejilla de protección se pueden sacar para limpiarlas con agua y un limpiador no corrosivo, pero no utilice un cuchillo afilado para eliminar la suciedad de la superficie del horno.

3. Después de finalizar la operación, el usuario puede usar una toalla húmeda que contenga un limpiador no corrosivo para frotar la superficie del horno y el cable de alimentación. No rocíe agua directamente para limpiar el cuerpo del horno, ya que podría producirse una fuga de agua en el conducto de control y destruir la función eléctrica y la estructura de elevación.

4. Si el usuario no lo utiliza en algún momento, debe apagar el interruptor de encendido y el controlador de temperatura a tiempo.

5. Cuando el equipo no se utilice durante un período prolongado, el usuario debe limpiar el horno y colocarlo en un almacén bien ventilado y sin gases corrosivos.

¡ADVERTENCIA!
Este aparato no debe limpiarse con chorro de agua.

H. Solución de problemas:

Síntomas	Posibles razones	Remedio sugerido
El indicador (luz verde) no está encendido	1.La energía está conectada? 2.Se suministra energía? 3.El indicador está roto?	1. Reemplace el cable de seguridad 2.mantener el suministro de energía 3. Reemplace el indicador
2. El indicador (luz amarilla) no puede encenderse y el tubo de calentamiento está normal.	1. El indicador está roto? 2. Conexión suelta?	1. Reemplace el indicador 2. arregla la conexión
3. El tubo de calentamiento eléctrico no funciona.	1. Tubo de calefacción roto.? 2. El controlador de temperatura está es fuera de servicio.?	1. Reemplace el tubo de calentamiento 2. Reemplace el controlador de temperatura
4. El tronco superior no puede subir ni bajar.	1. Si el objeto de almacenamiento está bloqueado entre el baúl superior y el baúl trasero? 2.¿Qué pasa si la estructura de elevación del tronco trasero está averiada?	11.Abra la placa trasera para repararla.

J. Control diario

¡ADVERTENCIA!
- Debo revisarlo todos los días. Revise el producto habitualmente en caso de que ocurra un accidente grave. - Si el usuario detecta algún problema en el circuito eléctrico o en la máquina, debe dejar de utilizarla. Solicite a un profesional que la revise y la mantenga lo antes posible.

Todos los días antes y después de utilizar la máquina el usuario debe comprobarla.	
Antes de usar	¿Si la máquina está inclinada? ¿Qué pasa si el cable de alimentación está viejo, roto o dañado? ¿Qué pasa si el panel de control está dañado?
En uso	¿Si hay un olor extraño o maloliente? Si el tablero trasero queda fuera de sombra por golpes y afecta la elevación?

¡ADVERTENCIA!
¡La comprobación diaria debe realizarse periódicamente para evitar accidentes! Si hay un mal funcionamiento del circuito o la temperatura es anormal, deje de usarlo inmediatamente e informe a los profesionales para que lo revisen y realicen el mantenimiento.

CLIMA HOSTELERIA