

Salamander

264102-264201-264300

GEBRUIKSAANWIJZING
USER INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANWEISUNG
MODE D'EMPLOI
INSTRUKCJA OBSŁUGI



Salamander
Salamander
Salamander
Salamandre
Opiekacz

*Alvorens de apparatuur in gebruik te nemen dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen
You should read these user instructions carefully before using the appliance
Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen
Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil
Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi*

GEBRUIKSAANWIJZING

Pag 3

USER INSTRUCTIONS

Pag 6

GEBRAUCHSANWEISUNG

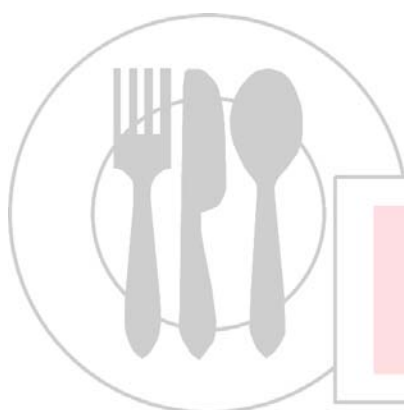
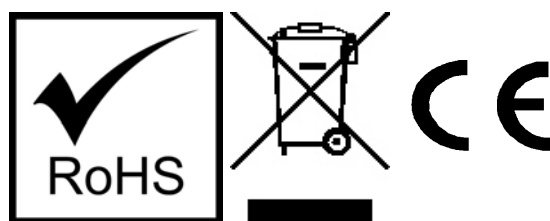
Pag 9

MODE D'EMPLOI

Pag 12

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Pag 15



FOOD SERVICE EQUIPMENT

INHOUDSOPGAVE

1. Veiligheidsvoorschriften
2. Functies en Doel
3. Parameter
4. Installatievoorschriften
5. Gebruik
6. Onderhoud
7. Stroomloopschema
8. Probleemoplossing
9. Garantie
10. Afdanken

1. Veiligheidsvoorschriften

1. Wanneer de voedingskabel van het apparaat beschadigd is, moet hij door de leverancier, de onderhoudsmonteur of door gelijkelijk gekwalificeerd personeel vervangen worden; dit om alle risico vermijden.
2. Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact!
3. Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat wilt reinigen. Pas na het verbreken van de stroomtoevoer, kunt u werkzaamheden aan de oven verrichten.
4. Wanneer de oven uitgeschakeld en afgekoeld is, kunt u hem reinigen. Gebruik geen zuurhoudende schoonmaakproducten. Dit apparaat mag niet met een waterstraal worden gereinigd. Gebruik een droge doek om het vet in de oven te verwijderen. Reinig daarna de oven met een vochtige doek. Nooit direct water gebruiken. Verwijder het rooster en het rek uit de oven en maak ze schoon in een sopje. Wanneer ze volledig droog zijn kunnen ze weer worden in de oven worden geplaatst.
5. Dit product mag alleen door bevoegde personen worden gebruikt.
6. De gebruiker dient vooraf zorgvuldig de handleiding te lezen om bekend te raken met de functies, doelstellingen en instructies.
7. De handleiding dient goed bewaard te worden voor toekomstig gebruik.
8. Dit product kan alleen gebruikt worden om voedsel te roosteren. Het mag niet voor andere doeleinden gebruikt worden. De oven mag alleen gebruikt worden binnen het temperatuurbereik van 50 tot 250°C.

2. Doel

- Dit product is bedoeld voor het roosteren van vers en bevroren brood en andere meelproducten;
- Dit product is bedoeld voor het roosteren van vers en bevroren vleesproducten.

3. Productparameter

Productnaam	TOASTER / SALAMANDER		
Model	264102	264201	264300
Input spanningsbereik	230V, 50Hz		
Stroomverbruik	2000W	2200W	3600W
Afmetingen 264102	570x340x260mm		
Afmetingen 264201	580x390x390mm		
Afmetingen 264300	800x450x470mm		
Temperatuurbereik	50-250 °C(in het midden)		

4. Installatie-instructies

1. Alle werkzaamheden die betrekking hebben op de stroomtoevoer en bekabeling dienen te worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel in overeenstemming met de veiligheidsnorm;
2. Dit product dient ver verwijderd van brandbare voorwerpen geplaatst te worden.
3. Controleer voor de installatie of de elektrische apparatuur correct is aangesloten in overeenstemming met de eisen van de handleiding.
4. Plaats het product zodanig dat de aansluiting voor de bekabeling en normaal onderhoud gemakkelijk is uit te voeren.
5. Verwijder voor ingebruikneming de folie die ter bescherming van het oppervlak is aangebracht.
6. De kabel moet worden aangesloten in overeenstemming met de veiligheidsnormen voor elektrische apparatuur.
7. Controleer het voltage.

5. Bedieningsprocedure

1. Wanneer u de stroom inschakelt, gaat het lampje branden en is het apparaat klaar voor gebruik.
2. Draai de temperatuurregelaar met de klok mee en stel de juiste temperatuurwaarde in; als het temperatuurlampje gaat branden, functioneert het warmte-element. Op dit moment begint de temperatuur in de oven te stijgen. Wanneer de vereiste temperatuur is bereikt, koppelt de reguleur de stroom automatisch af, het temperatuurlampje gaat dan uit. Omdat dit product met een constante temperatuur werkt, zal de temperatuur in de oven automatisch dalen en stijgen. Deze herhalende cyclus garandeert dat de temperatuur in de oven de vereiste constante temperatuur behoudt.
3. Bij het product behoren een rooster en een rek tot de onderdelen. U kunt de onderdelen plaatsen in overeenstemming met de omvang van het voedsel; dit garandeert een bevredigend bereidingsproces.

Waarschuwing: Draag warmte-isolerende ovenhandschoenen. Voorkom brandwonden door tijdens gebruik contact met de buitenkant van de oven te vermijden.

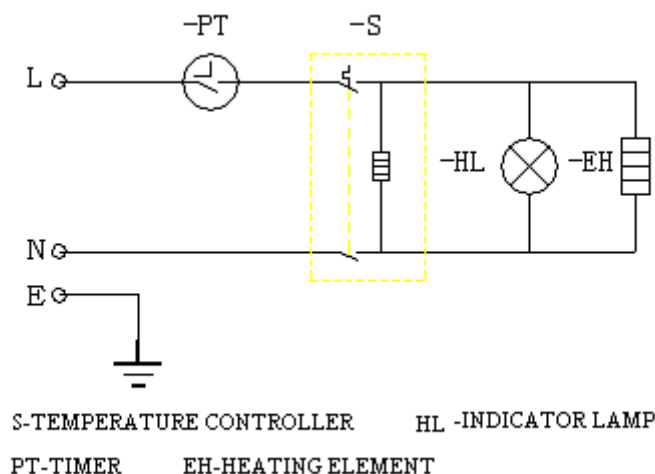
6. Onderhoud

Verbreek de stroomtoevoer, voordat u werkzaamheden aan de oven gaat verrichten. Reinig de oven pas nadat deze is afgekoeld.

Reinig regelmatig de binnenzijde van de oven (ten minste een keer per week). Verwijder rooster en rek uit de oven en leg ze in een sopje. Ze moeten absoluut droog zijn voordat ze weer in de oven kunnen worden geplaatst. Reinig de binnenzijde van de oven eerst met een droge en daarna met een vochtige doek. Nooit direct water gebruiken

De oven moet regelmatig door professionele technici worden geïnspecteerd.

7. Stroomloopschema



S = TEMPERATUURREGELAAR

HL = INDICATIELAMPJE

PT = TIMER

EH = WARMTE-ELEMENT

8. Probleemoplossing

Storing	Oorzaak	Oplossing
1. Stroomtoevoerschakelaar functioneert niet en lampje blijft branden.	1. Zekering doorgebrand	1. Zekering vervangen
2. De stroomtoevoer is ingeschakeld, maar de andere functies werken niet	Controleer of het beschermingsmechanisme om temperatuuroverschrijding te voorkomen, nog functioneert	1. Vervang temperatuurregelaar
3. Indicatie lampje blijft uit en de temperatuurregelaar is in tact.	1, Indicatielampje is niet goed aangesloten 2. Indicatielampje is defect	1. Herstel de bedrading 2. Vervang het indicatielampje

9. Garantie

Elk defect waardoor de werking van het apparaat nadelig wordt beïnvloed dat zich binnen één jaar na aankoop van het apparaat voordoet, wordt gratis hersteld door reparatie of vervanging, mits het apparaat conform de instructies is gebruikt en onderhouden en niet op enigerlei wijze verkeerd is behandeld of misbruikt. Dit laat onverlet uw bij wet bepaalde rechten. Als de garantie van kracht is, vermeld dan waar en wanneer u het apparaat hebt gekocht en sluit een koopbewijs bij (bijv. kassabon).

Gezien ons streven naar voortdurende verdere productontwikkeling behouden wij ons het recht voor, zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan te brengen aan product, verpakking en documentatie.

10. Afdanken

Aan het einde van de levensduur, het apparaat afdanken volgens de op dat moment geldende voorschriften en richtlijnen.

TABLE OF CONTENTS

1. Safety Guarding
2. Functions and Purpose
3. Parameter
4. Instructions for Installation
5. Operation
6. Maintenance
7. Circuit Diagram
8. Troubleshooting
9. Guarantee
10. Discard

1. Safety Guarding

1. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the supplier, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
2. Only use this product with a earthed socket!
3. The product cannot be cleaned when the power is on. Unplug the oven before maintaining.
4. Clean it when the oven gets cooled inside. Do not use acid cleanse for cleaning. This appliance shall not be cleaned with a water jet. Use dry cloth to clean the greasy dirt inside the oven, then clean with half-dry cloth. Do not clean with water directly. Remove the tray and rack from the oven and put them into the water with cleanser. When they are dry then put into oven.
5. This product needs to be used by qualified people.
6. The operator should read user's manual carefully to get to know the functions, purposes and instructions.
7. User's manual should be kept properly for future reference.
8. This product can only be used for toast food. It is not proper for any other use. The oven only allows operation temperature with the range of 50-250°C.

2. Purpose

- This product is good for toast of all fresh and frozen bread and other flour products;
- This product is good for toast of all fresh and frozen meat products.

3. Product parameter

Product name	TOASTER / SALAMANDER
Model	264102 264201 264300
Input voltage range	230V, 50Hz
Power consumption	2000W 2200W 3600W
Measurement 264102	570x340x260mm
Measurement 264201	580x390x390mm
Measurement 264300	800x450x470mm
Temperature range	50-250°C(middle point)

4. Instruction for installation

1. All power supply equipment and cable should be installed by qualified personnel according to the safety standard;
2. The place to put this product on must be far away from inflammable objects.
3. Please check if the electric appliance is correctly connected in accordance with the requirement of the user's manual before installation.
4. Place the product on where is easy for cable connecting and normal maintenance.
5. Please remove the film attached on the product surface before using.
6. The cable must be connected in accordance with the safety standard of electric appliance.
7. Check the voltage.

5. Procedure of operation

1. The power light is on when you switch on the power, and it is ready to use.
2. Rotate temperature controller clockwise to the required temperature value, and temperature light is on, which shows heating tube is working. At this time, the temperature inside the oven starts to rise. When it reaches the required temperature, the controller will cut off the power of heating tube automatically, then temperature light is off. Because this product is a constant temperature style, when the temperature in the oven starts to lower down, it then will rise automatically. Repeated circling like this can guarantee the temperature inside oven to keep the required temperature constantly.
3. The product has a tray and a rack as accessories. You can adjust their location according to food size to ensure a satisfied cooking.

Warning: Please wear gloves with heat insulation. Do not touch outer covering to prevent from being scalded.

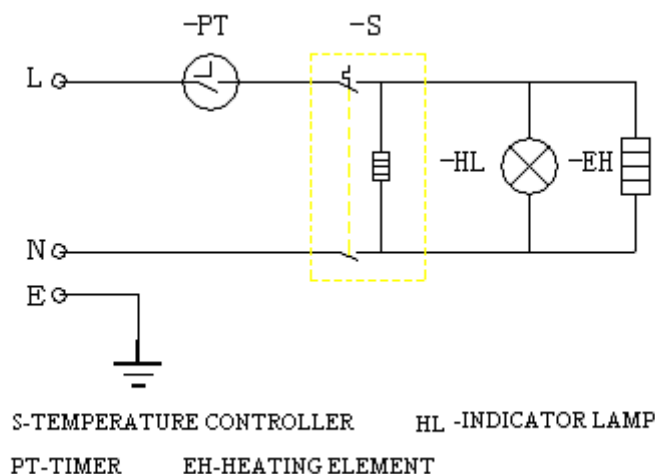
6. Maintenance

Unplug the oven before maintaining. Clean the oven after it gets cooled.

Clean the oven chamber regularly (at least once a week). Remove the tray and rack from the oven and put them into the water with cleanse. They couldn't be used before they are dry. The inside of the oven should be dried with dry cloth first, then clean with half-dry cloth. Do not use water to wash it directly.

The oven must be inspected and maintained by professional technicians regularly.

7. Circuit diagram



8. Troubleshooting

Trouble	Cause	Solution
1. Turn off power switch and power light stays on	1. Fuse broken	1. Replace fuse
2. When the main power is on, the reason that the other functions are not working:	Check if the temperature exceeding protector is cut off	1. Replace temperature controller
3. Indicator light stays off and temperature control in normal condition	1. Indicator light not well connected 2. Indicator light broken	1. Fix the wiring 2. Replace indicator light

9. Guarantee

Any defect affecting the functionality of the appliance which becomes apparent within one year of its purchase will be corrected by free repair or replacement provided that it has been used and maintained in accordance with the instructions and has not been abused or misused in any way. Your statutory rights are not affected. If it's under guarantee, state where and when it was bought, and include proof of purchase (e.g. till receipt).

In line with our policy of continuous product development we reserve the right to change product, packaging and documentation specifications without notice.

10. Discard

At the end of the life of the appliance, please cast of the appliance according to the on that moment applying regulations and guidelines.

INHALT

1. Sicherheitsvorschriften
2. Funktionen und Zweck
3. Parameter
4. Montageanweisung
5. Gebrauch
6. Pflege
7. Stromkreisschema
8. Störungsbehebung
9. Garantie
10. Entsorgung

1. Sicherheitsvorschriften

1. Wenn das Speisekabel des Geräts beschädigt ist, ist es vom Lieferant, Wartungsmonteur oder von einer anderen qualifizierten Person auszuwechseln, um jedes Risiko zu vermeiden.
2. Gebrauchen Sie nur eine geerdete Steckdose!
3. Der Stecker ist vor dem Reinigen des Geräts immer aus der Steckdose herauszuziehen. Erst nach Unterbrechen der Stromzufuhr können Arbeiten am Ofen durchgeführt werden.
4. Wenn der Ofen ausgeschaltet wurde und abgekühlt ist, kann er gereinigt werden. Verwenden Sie dazu bitte keine säurehaltigen Reinigungsmittel. Das Gerät darf nicht unter einen Wasserstrahl gehalten werden. Verwenden Sie zum Entfernen von Fett im Ofen ein trockenes Tuch. Säubern Sie den Ofen danach mit einem feuchten Tuch. Das Gerät darf nie direkt mit Wasser in Berührung kommen. Nehmen Sie den Rost und den Halter aus dem Ofen heraus und reinigen Sie beide mit Seifenwasser. Beide können in völlig trockenem Zustand in den Ofen zurückgelegt werden.
5. Dieses Gerät darf nur von befugten Personen benutzt werden.
6. Der Benutzer hat die Gebrauchsanleitung im Voraus genau durchzulesen und sich mit den Funktionen, Zwecken und Anweisungen vertraut zu machen.
7. Die Gebrauchsanleitung ist für den künftigen Gebrauch aufzubewahren.
8. Dieses Gerät darf nur zum Rösten von Lebensmitteln verwendet werden. Es darf nicht für andere Zwecke verwendet werden. Der Ofen ist ausschließlich in einem Temperaturbereich von 50 bis 250° C zu benutzen.

2. Zweck

- Dieses Gerät ist zum Rösten von frischem und tiefgefrorenem Brot und anderen Mehlprodukten gedacht.
- Dieses Gerät ist zum Rösten von frischen und tiefgefrorenen Fleischprodukten gedacht.

3. Produktparameter

Produktname	TOASTER / SALAMANDER		
Modell	264102	264201	264300
Eingangsspannungsbereich	230V, 50Hz		
Stromverbrauch	2000W	2200W	3600W
Größe 264102	570x340x260mm		
Größe 264201	580x390x390mm		
Größe 264300	800x450x470mm		
Temperaturbereich	50-250 ° C (in der Mitte)		

4. Montageanweisungen

1. Alle Arbeiten in Bezug auf die Stromzufuhr und Verkabelung sind von Fachpersonal den Sicherheitsnormen entsprechend durchzuführen.
2. Dieses Gerät ist in sicherer Entfernung zu brennbaren Gegenständen zu installieren.
3. Vor der Montage ist zu kontrollieren, ob die Elektroteile korrekt, d.h. der Gebrauchsanleitung entsprechend, angeschlossen wurden.
4. Das Gerät ist so anzubringen, dass die Kabel normal angeschlossen und die Pflegearbeiten problemlos durchgeführt werden können.
5. Vor dem ersten Gebrauch ist die Schutzfolie des Geräts zu entfernen.
6. Die Kabel sind den Sicherheitsnormen für Elektrogeräte entsprechend anzuschließen.
7. Kontrollieren Sie, ob die Voltangaben entsprechen.

5. Bedienung

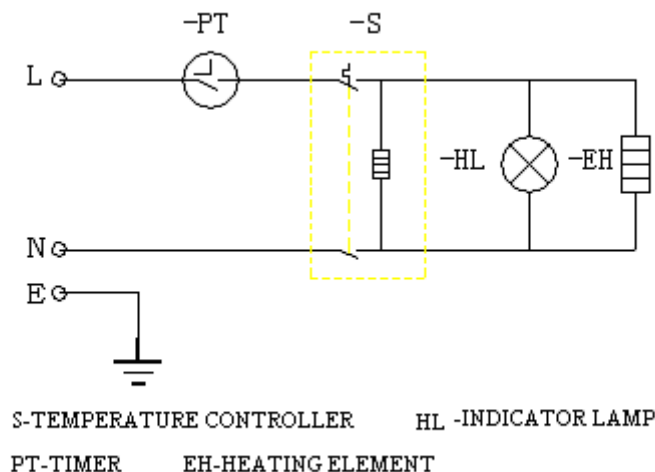
1. Wenn Sie den Strom einschalten, brennt die Lampe, und das Gerät ist gebrauchsfertig.
2. Drehen Sie den Temperaturschalter im Uhrzeigersinn und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Wenn die Temperaturlampe brennt, funktioniert das Heizelement. Jetzt beginnt die Temperatur im Ofen zu steigen. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird die Stromzufuhr vom Regler automatisch unterbrochen und die Temperaturlampe erlischt. Da dieses Gerät mit einer konstanten Temperatur funktioniert, sinkt und steigt die Temperatur im Ofen automatisch. Durch diesen sich immer wiederholenden Zyklus wird gewährleistet, dass die Temperatur im Ofen immer gleich bleibt.
3. Zu diesem Gerät gehört ein Rost und ein Halter. Diese Teile können je nach Größe des jeweiligen Lebensmittels im Ofen verwendet werden, wodurch ein zufriedenstellender Zubereitungsprozess garantiert wird.

Achtung: Benutzen Sie wärmeisolierte Ofenhandschuhe. Wenn der Ofen in Betrieb ist, darf er auch von außen nicht berührt werden (Verbrennungsgefahr!).

6. Pflege

1. Die Stromzufuhr ist vor dem Durchführen der Arbeiten zu unterbrechen. Reinigen Sie den Ofen bitte erst dann, wenn er abgekühlt ist.
2. Die Innenseite des Ofens ist regelmäßig zu reinigen (mindestens einmal pro Woche). Nehmen Sie den Rost und den Halter aus dem Ofen heraus und legen Sie sie in Seifenwasser. Beide Teile müssen absolut trocken sein, bevor sie in den Ofen zurückgelegt werden können. Reinigen Sie die Ofeninnenseite bitte erst mit einem trockenen und danach mit einem feuchten Tuch. Das Gerät darf nie direkt mit Wasser in Berührung kommen.
3. Der Ofen ist regelmäßig von professionellen Technikern zu überprüfen.

7. Stromkreisschema



S = TEMPERATURREGLER

HL = KONTROLLLAMPE

PT = ZEITUHR

EH = HEIZELEMENT

8. Störungsbehebung

Störung	Ursache	Lösung
1. Stromversorgungsschalter funktioniert nicht, Lampe brennt weiter.	1. Sicherung durchgebrannt.	1. Sicherung auswechseln.
2. Stromzufuhr ist eingeschaltet, aber andere Funktionen funktionieren nicht.	Kontrollieren, ob Schutzmechanismus zur Verhinderung von Temperaturüberschreitungen noch funktioniert.	1. Temperaturregler auswechseln.
3. Kontrolllampe bleibt aus, Temperaturregler ist intakt.	1. Kontrolllampe ist nicht korrekt angeschlossen. 2. Kontrolllampe ist defekt.	1. Leitungen reparieren. 2. Kontrolllampe auswechseln.

9. Garantie

Jeder Defekt, auf Grund dessen die Funktion des Geräts nachteilig beeinflusst wird und der sich innerhalb eines Jahres nach Ankauf des Geräts zeigt, wird durch Reparatur oder Auswechslung kostenlos behoben, falls das Gerät den Anleitungen entsprechend gebraucht und gewartet wurde und nicht in irgendeiner Weise verkehrt behandelt oder unzumutbar benutzt worden ist. Letzteres lässt Ihre auf Grund des Gesetzes bestimmten Rechte unberührt. Wenn die Garantie wirksam ist, erwähnen Sie bitte, wo und wann Sie das Gerät gekauft haben und fügen Sie einen Kaufbeleg (z.B. den Kassenzettel) bei.

Da wir danach streben, unsere Produkte ständig weiterzuentwickeln, behalten wir uns das Recht vor, ohne vorhergehende Bekanntgabe Änderungen am Produkt, der Verpackung und Dokumentation vorzunehmen.

10. Entsorgung

Am Ende der Lebensdauer des Geräts den zu diesem Zeitpunkt geltenden Vorschriften und Richtlinien entsprechend entsorgen.

TABLE DES MATIERES

1. Prescriptions de sécurité
2. Fonctions et But
3. Paramètres
4. Installation
5. Utilisation
6. Entretien
7. Schéma des connexions
8. Solution aux problèmes
9. Garantie
10. Mise au rebut

1. Prescriptions de sécurité

Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fournisseur, un électricien ou une personne qualifiée pour ce travail, ceci afin d'éviter tout risque éventuel.

Utiliser uniquement une prise de courant mise à la terre!

Débranchez toujours le four quand vous voulez le nettoyer ou effectuer quoi que ce soit sur l'appareil.

Une fois que le four est débranché, attendez qu'il soit refroidi avant de le nettoyer. N'utilisez pas de produits acides, ni de jet d'eau. Pour retirer la graisse du four, utilisez d'abord un chiffon sec puis un chiffon humide. Evitez tout contact direct avec l'eau. Retirez la grille et la plaque du four et nettoyez-les avec une eau savonneuse. Remplacez-les dans le four quand elles sont bien sèches.

Seules, des personnes compétentes peuvent utiliser le four.

Lisez d'abord attentivement le manuel pour en connaître les fonctions, buts et instructions.

Conservez bien le manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement.

Ce four est destiné uniquement à faire griller des aliments et ne peut en aucun cas être utilisé à d'autres fins. L'utilisation ne doit pas dépasser l'échelle de température 50 – 250°C.

2. But

- Ce produit est destiné à faire griller du pain frais, congelé ou d'autres produits à base de farine.
- Ce produit est destiné à faire grillé des viandes, produits de viandes frais ou congelés.

3. Paramètres du produit

Nom du produit	TOASTER / SALAMANDER		
Modèle	264102	264201	264300
Input portée de tension	230V, 50Hz		
Consommation électrique	2000W	2200W	3600W
Dimensions 264102	570x340x260mm		
Dimensions 264201	580x390x390mm		
Dimensions 264300	800x450x470mm		
Echelle de température	50-250 °C(au milieu du four)		

4. Installation

1. Tous les travaux de branchement et de câblage doivent être effectués par du personnel qualifié en tenant compte des normes de sécurité.
2. Ne placez pas cet appareil à proximité de matières, objets inflammables.
3. Avant d'installer l'appareil, contrôlez si le branchement électrique est correct et conforme aux exigences du manuel.
4. Placez l'appareil de façon à pouvoir brancher et nettoyer facilement l'appareil.
5. Retirez le film de protection avant d'utiliser l'appareil.
6. Branchez le câble conformément aux normes de sécurité des appareils électriques.
7. Contrôlez si les données de voltage.

5. Utilisation

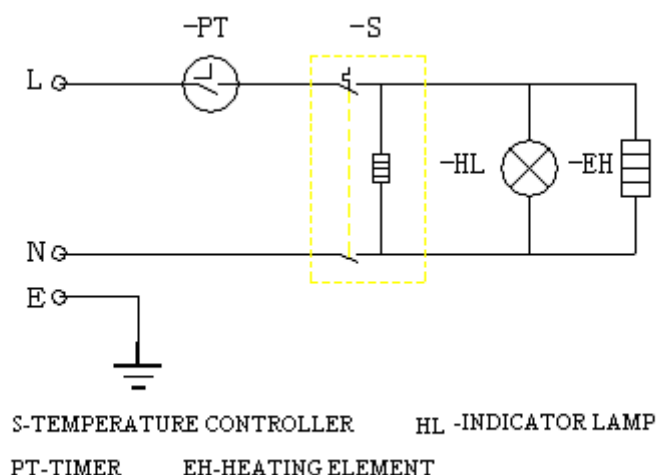
1. Mettez l'appareil en marche, le témoin lumineux s'allume, le four est prêt à être utilisé.
2. Tournez le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour le mettre sur la température désirée. Le témoin de la température s'allume, l'élément thermique commence à chauffer et la température du four augmente. Dès que la température désirée est atteinte, le thermostat interrompt automatiquement le courant. Le témoin de température s'éteint. Comme ce four fonctionne avec une température constante, la température du four va automatiquement baisser et augmenter. La répétition de ce cycle garantit le niveau constant de la température requise.
3. Le four contient une grille et une plaque. Vous pouvez placer ces éléments en fonction de l'ampleur du mets à cuire. Vous obtiendrez ainsi un résultat satisfaisant.

Avertissement : Utilisez des gants thermiques. Evitez tout contact avec la paroi extérieure du four, vous risqueriez de vous brûler.

6. Entretien

1. Débranchez toujours le four quand vous voulez le nettoyer ou effectuer quoi que ce soit sur l'appareil. Attendez qu'il soit refroidi avant de le nettoyer.
2. Nettoyez régulièrement l'intérieur du four (au moins une fois par semaine). Retirez la grille et la plaque et plongez-les dans une eau savonneuse. Veillez à bien les essuyer ou à les faire sécher avant de les remettre dans le four. Nettoyez l'intérieur du four d'abord avec un chiffon sec, puis avec un chiffon humide. Evitez tout contact direct avec l'eau.
3. Faites inspecter régulièrement le four par des techniciens professionnels.

7. Schéma de connexions



S = THERMOREGULATEUR
HL =TEMOIN LUMINEUX
PT = MINUTEUR
EH = ELEMENT THERMIQUE

8. Solutions aux problèmes

Panne	Cause	Solution
1. L'interrupteur de courant ne fonctionne pas et le témoin lumineux reste allumé.	1. Fusible sauté	1. Remplacer le fusible
2. Le courant est branché mais les fonctions ne marchent pas.	Vérifier si la protection contre le dépassement de température fonctionne encore.	1. Remplacer le thermorégulateur
3. Le témoin lumineux reste éteint et le thermorégulateur est intact.	1. Le témoin lumineux n'est pas bien raccordé. 2. Le témoin lumineux est défectueux.	1. Révissez le raccordement 2. Remplacez le témoin lumineux.

9. Garantie

Tout défaut entraînant le mauvais fonctionnement de l'appareil dans l'année qui suit l'achat fait l'objet d'une réparation ou d'un remplacement gratuit de l'appareil à condition que l'appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions, sans mauvaise application ou abus, ceci sans préjudice des droits que la loi vous accorde. Si vous voulez bénéficier de la garantie, veuillez indiquer le lieu et la date de l'achat de l'appareil et joindre une preuve d'achat (par ex. bon d'achat). Nous visons constamment à améliorer nos produits et nous nous réservons le droit d'apporter des modifications au produit, à l'emballage et à la documentation sans avertissement préalable.

10. Mise au rebut

En fin d'utilisation, quand vous voudrez mettre votre l'appareil au rebut, respectez les prescriptions et directives en vigueur à cette date.

SPIS TREŚCI

1. Przepisy bezpieczeństwa
2. Działanie i przeznaczenie
3. Parametry
4. Instrukcja instalacji
5. Używanie
6. Pielęgnacja
7. Schemat obwodu elektrycznego
8. Usuwanie awarii
9. Gwarancja
10. Usuwanie zużytych urządzeń

1. Przepisy bezpieczeństwa

1. Jeżeli uszkodzony jest kabel zasilający urządzenie, aby uniknąć jakiegokolwiek ryzyka, powinien być wymieniony przez dostawcę, pracownika właściwego serwisu lub inną odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
2. Należy używać wyłącznie uziemionych gniazdek!
3. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka. Czyszczenie opiekacza można rozpocząć po odcięciu dopływu prądu.
4. Opiekacz można czyścić po zakończeniu pracy i schłodzeniu urządzenia. Nie należy stosować żadnych żrących środków. Nie wolno go myć pod bieżącą wodą. Do usuwania tłuszczu należy używać suchej szmatki. Następnie opiekacz przetrzeć szmatką wilgotną. Unikać bezpośredniego kontaktu z wodą. Ruszt i uchwyt należy wyjąć z opiekacza i umyć wodą mydlaną. Po całkowitym osuszeniu można włożyć je z powrotem do opiekacza.
5. Opiekacz może używać wyłącznie upoważniona do tego osoba.
6. Użytkownik musi najpierw dokładnie przeczytać instrukcję obsługi w celu zapoznania się z działaniem i przeznaczeniem urządzenia i zaleceniami producenta.
7. Instrukcję obsługi należy przechować na wypadek ponownego jej wykorzystania.
8. Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do opiekania środków spożywczych. Nie wolno stosować go do innych celów. Opiekacz można stosować wyłącznie w zakresie temperatury od 50 do 250°C.

2. Przeznaczenie

- Urządzenie jest przeznaczone do opiekania świeżego i zamrożonego chleba i innych produktów mącznych.
- Urządzenie jest przeznaczone do opiekania świeżego i zamrożonego mięsa i innych produktów mięsnych.

3. Parametry urządzenia

Nazwa produktu	OPIEKACZ SALAMANDER		
Model	264102	264201	264300
Napięcie wejściowe	230V, 50Hz		
Zużycie prądu	2000W	2200W	3600W
Wielkość 264102	570 x 340 x 260 mm		
Wielkość 264201	580 x 390 x 390 mm		
Wielkość 264300	800 x 450 x 470 mm		
Zakres temperatury	50 - 250°C (w środku)		

4. Instrukcja instalacji

1. Wszystkie prace związane z doprowadzeniem prądu i okablowaniem musi wykonać wykwalifikowany personel zgodnie z normami bezpieczeństwa.
2. Urządzenie należy zainstalować w bezpiecznej odległości od przedmiotów łatwopalnych.
3. Przed zainstalowaniem należy sprawdzić, czy elementy elektryczne zostały podłączone prawidłowo, tzn. zgodnie z instrukcją obsługi.
4. Urządzenie należy tak ustawić, aby kabel był swobodnie podłączony. Należy zapewnić łatwy dostęp do prowadzenia prac czyszczących.
5. Przed pierwszym użyciem należy zdjąć z urządzenia folię ochronną.
6. Kable należy podłączyć zgodnie z normami bezpieczeństwa obowiązującymi dla urządzeń elektrycznych.
7. Należy sprawdzić, czy zgodne są dane dotyczące napięcia.

5. Obsługa

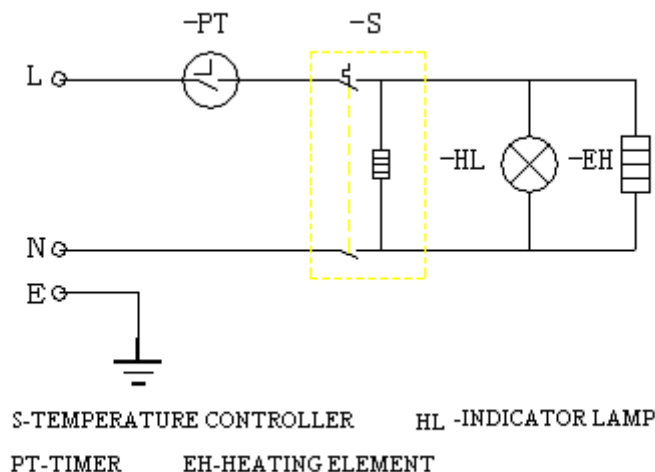
1. Po włączeniu prądu zapala się lampka i urządzenie jest gotowe do użytku.
2. Przekręcić termoregulator w kierunku ruchu wskazówek zegara i ustawić żadaną temperaturę. Gdy pali się lampka wskaźnika temperatury, oznacza to, że grzałka działa. Temperatura w opiekaczu zaczyna wzrastać. Po osiągnięciu żądanej temperatury następuje automatyczne odcięcie dopływu prądu i gaśnie lampka wskaźnika temperatury. Ponieważ urządzenie to pracuje przy stałej temperaturze, temperatura w opiekaczu automatycznie opada i wzrasta. Ten ciągle powtarzający się cykl gwarantuje stałą temperaturę wewnątrz opiekacza.
3. Urządzenie to posiada ruszt i uchwyt. Części te stosuje się w zależności od wielkości potrawy, co pozwala na optymalne przygotowanie potrawy.

Uwaga: Prosimy używać rękawic do opiekacza z izolacją cieplną. Gdy opiekacz jest włączony nie wolno go dotykać (groźba oparzenia się!).

6. Pielęgnacja

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy przerwać dopływ prądu. Urządzenie można czyścić po jego schłodzeniu.
2. Wnętrze opiekacza należy czyścić regularnie (przynajmniej raz na tydzień). Wyjąć ruszt i uchwyt z opiekacza i włożyć je do wody mydlanej. Obie części muszą być całkowicie suche przed ich ponownym włożeniem do opiekacza. Wnętrze opiekacza prosimy czyścić najpierw suchą a potem wilgotną szmatką. Unikać bezpośredniego kontaktu z wodą.
3. Opiekacz powinien być regularnie sprawdzany przez profesjonalnych techników.

7. Schemat obwodu elektrycznego



S = Termoregulator
HL = Lampka kontrolna
PT = Zegar minutowy
EH = Grzałka

8. Usuwanie awarii

Awaria	Przyczyna	Usunięcie
1. Nie działa przełącznik elektryczny	1. Przepalony bezpiecznik	1. Wymienić bezpiecznik
2. Prąd jest włączony, ale nie działają inne funkcje	1. Sprawdzić, czy nadal działa mechanizm ochronny, nie dopuszczający do przekroczenia temperatury	1. Wymienić termoregulator.
3. Nie pali się lampka kontrolna, termoregulator nie działa.	1. Lampka kontrolna nie jest właściwie podłączona. 2. Uszkodzona lampka kontrolna.	1. Naprawić przewody. 2. Wymienić lampkę kontrolną.

9. Gwarancja

Każda usterka, wpływająca niekorzystnie na działanie urządzenia, która wystąpi w ciągu roku od zakupu zostanie bezpłatnie naprawiona lub wymieniona. Warunkiem jest użytkowanie i konserwacja urządzenia zgodnie z przeznaczeniem i dokonywanie w nim żadnych zmian. Nie narusza to Państwa praw wynikających z przepisów prawa. W przypadku skorzystania z gwarancji należy podać miejsce zakupu urządzenia i dołączyć dowód zakupu (np. kwit kasowy).

Ponieważ cały czas pracujemy nad ulepszaniem naszych urządzeń, zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian w naszych produktach, opakowaniu i dokumentacji bez wcześniejszego informowania.

10. Usuwanie zużytych urządzeń

Po zakończeniu okresu użytkowania opiekacz należy usunąć zgodnie z obowiązującymi przepisami i wytycznymi.



Hendi B.V. (The Netherlands)
Steenoven 21
3911 TX Rhenen
the Netherlands

Tel: +31 (0)317 681 040

Fax: +31 (0)317 681 045

www.hendi.nl
info@hendi.nl



Hendi Austria GmbH (Austria)
Gewerbegebiet Ehring
5112 Lamprechtshausen
Austria

Tel: +43 (0) 6235 200 10 0

Fax: +43 (0) 6235 200 10 20

www.hendi-austria.com
office@hendi-austria.com



Hendi Polska Sp. z o.o., ul.
Czerwva 28 1956r. 390,
61-441 Poznan

Tel. +48 (0) 61 661 61 66

Fax. +48 (0) 61 661 61 68

www.hendi-polska.pl
info@hendi-polska.pl

Ver. 05-09