

6640



100533

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germania

tel.: +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Numero verde: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versione: 1.0

Data di redazione: 2022-05-04

Istruzioni per l'uso originali

1	Sicurezza.....	2
1.1	Spiegazione delle espressioni di avvertimento	2
1.2	Indicazioni di sicurezza	3
1.3	Uso conforme alla destinazione	6
1.4	Uso non conforme alla destinazione	6
2	Informazioni generali	7
2.1	Responsabilità e garanzia.....	7
2.2	Tutela dei diritti d'autore.....	7
2.3	Dichiarazione di conformità.....	7
3	Trasporto, imballaggio e stoccaggio	8
3.1	Controllo della consegna	8
3.2	Imballaggio	8
3.3	Stoccaggio	8
4	Dati tecnici	9
4.1	Dati tecnici	9
4.2	Funzioni dell'apparecchiatura	10
4.3	Elenco dei componenti dell'apparecchiatura.....	11
5	Installazione e uso.....	12
5.1	Installazione.....	12
5.2	Uso	14
6	Pulizia	19
6.1	Norme di sicurezza durante la pulizia	19
6.2	Pulizia	20
7	Possibili malfunzionamenti	21
8	Smaltimento.....	22



Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le manuale di utilizzo e conservarle in un luogo sicuro!

Le presenti istruzioni per l'uso contengono una descrizione dettagliata dell'installazione del prodotto, del suo utilizzo e della manutenzione, informazioni importanti e consigli. La conoscenza di tutte le indicazioni relative alla sicurezza e all'uso contenute nel presente documento sono la condizione necessaria per l'uso corretto e sicuro dell'apparecchiatura. Inoltre, trovano applicazione le norme di sicurezza per la prevenzione degli incidenti, le norme di sicurezza sul luogo di lavoro e le norme relative all'uso dell'apparecchiatura.

Prima di procedere con il lavoro e, soprattutto, prima di accendere l'apparecchiatura, leggere attentamente le istruzioni per l'uso per evitare danni alle persone e cose. L'uso non conforme può causare danni.

Le presenti istruzioni sono parte integrante del prodotto, devono essere conservate vicino all'apparecchiatura ed essere sempre a disposizione. In caso di vendita dell'apparecchiatura, è necessario trasmettere anche le presenti istruzioni.

1 Sicurezza

IT

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo le norme tecniche attualmente vigenti. Tuttavia, il prodotto può costituire una fonte di pericolo qualora venga utilizzato in modo erraneo o non conforme alla destinazione. Tutti gli utenti dovranno attenersi alle informazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso e dovranno rispettare le indicazioni antinfortunistiche.

1.1 Spiegazione delle espressioni di avvertimento

Le indicazioni di sicurezza e le informazioni di avvertimento più importanti sono segnalate, nelle presenti istruzioni, con particolari espressioni di avvertimento. Tale indicazioni dovranno essere sempre rispettate al fine di evitare incidenti, nonché danni a persone o cose.



PERICOLO!

L'espressione di avvertimento **PERICOLO** indica la presenza di un pericolo tale da poter causare gravi lesioni o la morte.



AVVERTENZA!

L'espressione di avvertimento **AVVERTENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni mediamente gravi, gravi o la morte.



PRUDENZA!

L'espressione di avvertimento **PRUDENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni leggere o moderate.

ATTENZIONE!

L'espressione di avvertimento **ATTENZIONE** indica i possibili pericoli per i beni che possono verificarsi se l'utente non rispetta le norme di sicurezza.

AVVISO!

Il simbolo **AVVISO** accompagna nuove informazioni e indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura.

1.2 Indicazioni di sicurezza

Corrente elettrica

- Una tensione di rete eccessiva o l'installazione non conforme possono causare il rischio di fulminazione elettrica.
- L'apparecchiatura potrà essere collegata soltanto qualora i dati sulla targhetta nominale siano conformi alla tensione di rete.
- Per evitare il cortocircuito, l'apparecchiatura deve essere sempre asciutta.
- In caso di malfunzionamenti, è necessario scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Non la presa dell'apparecchiatura con le mani bagnate.
- Non afferrare mai l'apparecchiatura caduta in acqua. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica immediatamente.
- Qualsiasi riparazione o apertura del corpo esterno potrà essere eseguita unicamente da specialisti e officine autorizzate.
- Non trasportare l'apparecchiatura tenendola per il cavo di collegamento.
- Non permette il contatto del cavo di collegamento con fonti di calore e oggetti taglienti.

- Il cavo di collegamento non potrà essere piegato, premuto né annodato.
- Il cavo di collegamento dell'apparecchiatura dovrà sempre essere interamente srotolato.
- Non collocare mai l'apparecchiatura o altri oggetti sul cavo di collegamento.
- Per scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica, staccare la spina dalla presa.
- Il cavo di alimentazione andrà verificato regolarmente per rilevare eventuali danni. Non usare mai l'apparecchiatura con il cavo di alimentazione danneggiato. Qualora il cavo sia danneggiato, per evitare pericoli, richiedere la sua sostituzione a un centro assistenza autorizzato o ad un elettricista qualificato.

Materiali infiammabili

- Mai esporre l'apparecchiatura ad alte temperature come per esempio cucina, forno, fiamme libere, riscaldamento, ecc.
- L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente per evitare il rischio d'incendio.
- Non coprire l'apparecchiatura (ad es. con pellicole in alluminio o stracci).
- L'apparecchiatura può essere usata esclusivamente con appositi materiali e con adeguate impostazioni di temperatura. I materiali, i prodotti alimentari o i resti del cibo possono accendersi nell'apparecchiatura.
- Non usare mai l'apparecchiatura in prossimità di materiali infiammabili o facilmente infiammabili (ad es. benzina, alcool). Alte temperatura causano l'evaporazione di tali materiali e, al contatto con le fonti di accensione, possono provocare un'esplosione.
- In caso di incendio, prima di iniziare le operazioni di estinzione, staccare l'apparecchiatura dalla rete elettrica. Non estinguere il fuoco con acqua quando l'apparecchiatura è collegata all'alimentazione elettrica. Dopo lo spegnimento dell'incendio, garantire un ricambio d'aria adeguato.

Superfici calde

- Durante il funzionamento la superficie dell'apparecchiatura raggiunge alte temperature. Pericolo di ustione. Tali temperature si mantengono anche dopo lo spegnimento.
- Non toccare le superfici calde dell'apparecchiatura. Usare le apposite impugnature e i manici.
- L'apparecchiatura potrà essere trasportata e pulita solo dopo che si sarà raffreddata.
- Non versare acqua fredda né liquidi infiammabili sulle superfici fredde.

Uso solo sotto sorveglianza

- L'apparecchiatura può essere usata solo sotto sorveglianza.
- Occorre essere sempre in prossimità dell'apparecchiatura.

Personale

- L'apparecchiatura può essere usata esclusivamente da un personale specializzato, competente e formato.
- L'apparecchiatura non deve essere usata dalle persone (inclusi i bambini) con le capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure con l'esperienza o le conoscenze insufficienti.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e non la accendano.

Uso scorretto

- L'uso non conforme o vietato può causare il danneggiamento dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se le sue condizioni tecniche non sollevano obiezioni e garantiscono la sicurezza.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se i suoi collegamenti non sollevano obiezioni e garantiscono la sicurezza.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se è pulita.
- Usare solamente i ricambi originali. Non effettuare le riparazioni fai da te.
- Non modificare e non manomettere l'apparecchiatura.

- Per evitare la deformazione del piano di cottura, ad alte temperature non utilizzare l'apparecchio senza prodotti alimentari.
- A temperature medie o alte non versare MAI acqua fredda o ghiaccio sul piano di cottura caldo. Questo può portare alla deformazione del piano di cottura dovuta all'improvviso cambiamento di temperatura.

1.3 Uso conforme alla destinazione

Qualsiasi uso diverso e/o non conforme alle indicazioni di cui alle presenti istruzioni è vietato e ritenuto non conforme alla destinazione d'uso.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- grigliare carne, pesce e verdure,
- tostare pietanze adatte.

1.4 Uso non conforme alla destinazione

L'utilizzo non conforme alla destinazione potrà comportare danni a persone e cose, a causa di tensioni elettriche pericolose, fiamme e alte temperature.

L'apparecchiatura serve soltanto per effettuare le operazioni descritte nelle presenti istruzioni.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- preparazione delle pietanze inadeguate.

2 Informazioni generali

2.1 Responsabilità e garanzia

Tutte le informazioni e indicazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso sono state elencate considerando le leggi vigenti, le conoscenze attuali in materia di costruzioni, le nozioni ingegneristiche, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale. In caso di ordinazioni per modelli speciali o opzioni extra, nonché in caso di applicazione delle recenti cognizioni tecniche, in alcune circostanze la presente apparecchiatura può non essere conforme alle presenti indicazioni e ai numerosi disegni contenuti nelle istruzioni per l'uso.

Il fabbricante non risponderà in alcun modo dei danni e dei malfunzionamenti dovuti a:

- mancato rispetto delle indicazioni,
- uso non conforme alla destinazione,
- introduzione di modifiche tecniche da parte dell'utente,
- uso di pezzi di ricambio non ammissibili.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche al prodotto, con l'obiettivo di migliorare le proprietà del prodotto e di renderlo più efficiente.

2.2 Tutela dei diritti d'autore

Le presenti istruzioni per l'uso e i testi in esse contenuti, le foto e gli altri elementi, sono tutelati dai diritti d'autore. Senza il consenso scritto del fabbricante, si fa divieto di riprodurre il testo delle istruzioni per l'uso in qualsiasi forma e in qualsiasi modo (frammenti compresi) e di utilizzare e/o trasmettere il suo contenuto a terzi. Le violazioni del divieto di cui sopra comporteranno la necessità di versare un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di presentare ulteriori rivendicazioni.

2.3 Dichiarazione di conformità

L'apparecchiatura rispetta le norme attualmente vigenti e le direttive dell'Unione Europea. Quanto detto è confermato nella Dichiarazione di Conformità CE. In caso di necessità, saremo lieti di inviarvi la Dichiarazione di Conformità corrispondente.

3 Trasporto, imballaggio e stoccaggio

3.1 Controllo della consegna

Quando la consegna giungerà a destinazione, sarà necessario accertarsi tempestivamente della sua completezza e dell'assenza di danni arrecati nel corso del trasporto. Qualora vengano rilevati danni visibili dovuti al trasporto, il cliente dovrà rifiutarsi di prendere in consegna l'apparecchiatura o effettuare una presa in consegna condizionale. Sui documenti di trasporto / lettera di vettura del corriere sarà necessario indicare il tipo di danno rilevato e presentare un reclamo. I danni rilevati andranno segnalati subito dopo la loro rilevazione, poiché le richieste di rimborso dovranno essere segnalate entro i termini vigenti.

In caso di mancanza di elementi o accessori occorre contattare il nostro Servizio Clienti.

3.2 Imballaggio

Si prega di non gettare la confezione in cartone. Essa, infatti, può rivelarsi necessaria per conservare il dispositivo in caso di trasloco o spedizione dell'apparecchiatura al nostro centro assistenza qualora si rilevino danni.

L'imballaggio e i vari elementi sono realizzati con materiali riciclabili. In particolare, tali elementi sono: pellicole e sacchi in plastica, confezione in cartone.

Durante lo smaltimento dell'imballaggio, rispettare le norme vigenti in un dato paese. I materiali di imballaggio riutilizzabili dovranno essere riciclati.

3.3 Stoccaggio

La confezione dovrà restare chiusa fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura. Durante lo stoccaggio, attenersi alle indicazioni riportate sull'esterno, relative al posizionamento e al magazzino. La confezione potrà essere conservata solo nelle seguenti condizioni:

- in ambienti chiusi
- in ambiente asciutto e privo di polveri
- lontano da agenti aggressivi
- al riparo dalla luce solare
- in un luogo protetto da urti.

In caso di immagazzinamento prolungato (oltre 3 mesi), occorre regolarmente controllare le condizioni di tutti gli elementi e dell'imballo. Se necessario, l'imballo deve essere sostituito con uno nuovo.

4 Dati tecnici

4.1 Dati tecnici

Nome:	Grill salamandra 6640
Numero dell'articolo:	100533
Materiale:	acciaio inossidabile
Materiale del piano di cottura:	acciaio speciale
Dimensioni del piano di cottura (larg. x prof.) in mm:	700 x 330
Versione del piano di cottura:	liscio
Intervallo di temperatura della piastra per grigliare da – a in °C	50 - 300
Numero delle zone di riscaldamento:	2
Intervallo di temperatura della salamandra fino a, in °C:	190
Numero degli elementi riscaldanti della salamandra:	1
Numero delle zone di riscaldamento della salamandra:	1
Misure della griglia per grigliare (larg. x prof.) in mm:	560 x 400
Versione della griglia per grigliare:	1/1 GN
Impostazioni del tempo da – a in secondi - min:	30 - 100
Numero tempi impostabili:	6
Potenza di collegamento:	6,64 kW 400 V 50/60 Hz
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	760 x 590 x 465
Peso in kg:	51,4

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Versione / caratteristiche

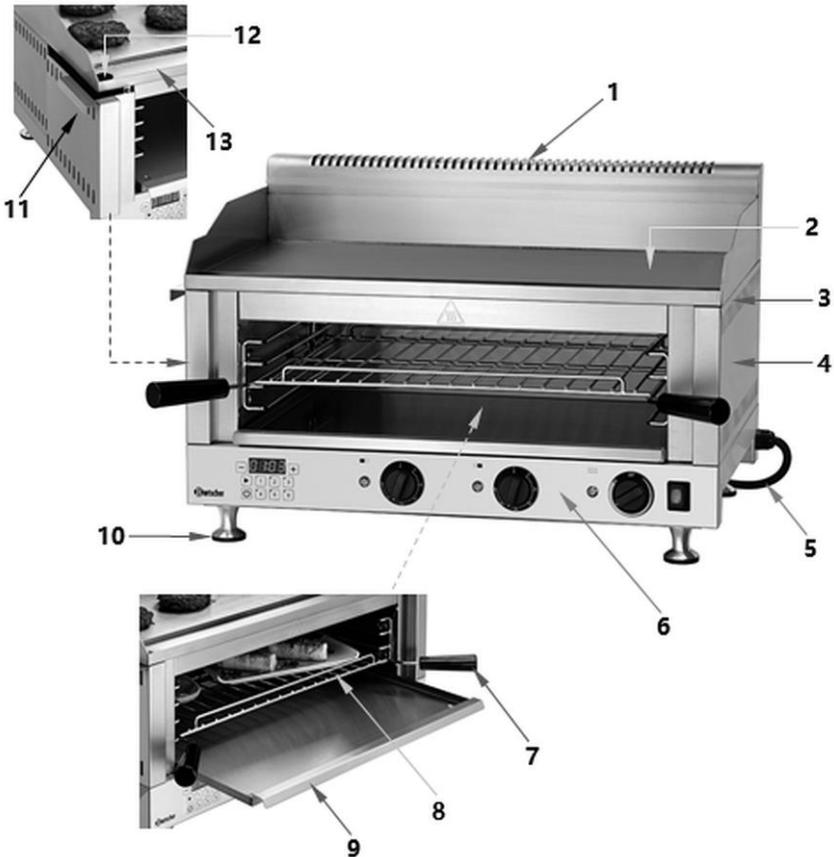
- Tipo: apparecchio da banco
- Tipo di alimentazione: elettrica
- Allacciamento dell'apparecchio: 3 NAC
- Zone di riscaldamento (2x) della piastra per grigliare regolate separatamente
- Fonte di calore nella salamandra: resistenza radiante
- Regolazione potenza salamandra: continua
- Griglia per grigliare:
 - idonea per i contenitori GN
 - regolabile in altezza
- Vaschetta raccogli grassi:
 - per la piastra per grigliare
 - per la salamandra
- Display digitale
- Comando
 - manopola
 - elettronico
- Interruttore ON/OFF
- Spie di controllo:
 - ON/OFF
 - riscaldamento

4.2 Funzioni dell'apparecchiatura

Questa combinazione salva spazio dell'apparecchio per grigliare e tostare ha un'efficiente piastra per grigliare con 2 zone di riscaldamento accendibili separatamente.

Il flusso di calore nella salamandra può essere perfettamente regolato con una griglia regolabile in altezza e una temperatura regolabile in continuo. Il pieno controllo della cottura alla griglia e della tostatura è garantito da un timer digitale.

4.3 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura



IT

Fig. 1

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1. Camino incorporato | 2. Piano di cottura liscio |
| 3. Aperture di ventilazione | 4. Involucro esterno |
| 5. Cavo di alimentazione | 6. Pannello di controllo |
| 7. Manico della griglia (2x) | 8. Griglia per grigliare |
| 9. Vaschetta raccogli grassi salamandra | 10. Piedini (4x) |
| 11. Vaschetta raccogli grassi piastra per grigliare | 12. Foro di scarico del grasso |
| 13. Canale di convogliamento del grasso | |

5 Installazione e uso

5.1 Installazione



PRUDENZA!

In caso di installazione, impostazione, uso, manutenzione o utilizzo non conforme dell'apparecchiatura esiste il rischio di danni a persone e cose.

Il posizionamento e l'installazione, così come le riparazioni, potranno essere eseguiti solo da un servizio tecnico autorizzato, in conformità con le leggi vigenti in un dato paese.

NOTA BENE!

Il produttore non si assume alcuna responsabilità e non fornisce la garanzia per danni attribuibili all'inosservanza delle prescrizioni o all'installazione non corretta.

Rimozione dell'imballo / installazione

- Aprire l'imballo, rimuovere tutti i suoi elementi esterni e interni, nonché le protezioni per il trasporto.



PRUDENZA!

Pericolo di soffocamento!

I bambini non devono giocare con l'imballaggio (sacchetti di plastica, elementi di polistirolo).

- Se l'apparecchiatura è stata messa in sicurezza con la pellicola, rimuoverla. La pellicola andrà staccata lentamente, in modo da non lasciare residui di colla. Eventuali residui di colla andranno rimossi con un solvente adeguato.
- Fare attenzione a non danneggiare la targhetta dati o le espressioni di avvertimento.
- Non collocare **mai** l'apparecchiatura in un ambiente umido o bagnato.
- L'apparecchiatura deve essere collocata in modo tale da poterla scollegare in modo facile e veloce se necessario.
- L'apparecchiatura deve essere collocata sulle seguenti superfici:
 - uniforme, con portata adeguata, resistente all'acqua, asciutta e resistente ad alte temperature
 - abbastanza grande da non ostacolare il lavoro

Installazione e uso

- facilmente accessibile
 - con una buona ventilazione.
- Garantire la distanza minima dai bordi del tavolo. L'apparecchiatura può ribaltarsi e cadere.
- Garantire la distanza minima di almeno 10 cm da pareti infiammabili e oggetti.

Collegamento

- Il collegamento all'impianto elettrico deve essere realizzato da un elettricista qualificato, conformemente alle vigenti norme internazionali, nazionali e locali.
- Verificare che i dati tecnici dell'apparecchio (vedi targhetta dati) siano conformi a quelli della rete elettrica locale.
- Il cavo di collegamento deve essere sistemato in modo tale da non poterlo calpestare o inciampare.
- Non usare l'apparecchiatura con un timer o un telecomando esterno.

5.2 Uso



AVVERTIMENTO

Rischio di ustione!

Durante il funzionamento, l'involucro esterno dell'apparecchio, il piano di cottura, la griglia per grigliare e le pietanze si scaldano notevolmente e restano caldi per un certo periodo anche dopo lo spegnimento.

Non toccare l'apparecchio e la griglia per grigliare a mani nude!

Per posizionare e rimuovere i prodotti grigliati, usare posate da griglia adeguate.

Per togliere la griglia per grigliare, usare i manici in dotazione.

Per togliere dalla griglia per grigliare i piatti con le pietanze, usare i guanti protettivi resistenti a temperature elevate.

Le vaschette raccogli grassi e il loro contenuto diventano molto caldi.

Svuotare e pulire le vaschetta raccogli grassi solo dopo averle raffreddate.

Rischio di incendio!

Durante il funzionamento dell'apparecchio, non collocare mai utensili da cucina, asciugamani, carta ecc. sul piano di cottura. Non collocare mai oggetti in plastica né altri recipienti sul piano di cottura.

Preparazione dell'apparecchio

1. Prima del primo uso con i prodotti alimentari, occorre preparare il piano di cottura della piastra per grigliare. Procedere nel modo indicato a seguire:
 - togliere l'imballaggio dall'apparecchio e la carta dal piano di cottura,
 - rimuovere l'eccesso di grasso dal piano di cottura,
 - applicare sul piano di cottura uno strato abbondante di grasso per frittura,
 - cospargerne la superficie con del sale,
 - spegnere l'apparecchio con l'interruttore ON/OFF,
 - impostare la temperatura di ca. 180°C, agendo sui regolatori di temperatura di entrambe le zone di riscaldamento,
 - scaldare il piano di cottura per ca. 25 minuti,
 - spegnere l'apparecchio e lasciar raffreddare l'olio, il sale e l'apparecchio stesso,
 - una volta raffreddati, rimuovere l'olio e il sale, prestando attenzione a non graffiare la superficie.

Installazione e uso

- applicare uno strato di olio e scaldare fino a bruciarlo leggermente, andando a creare un rivestimento sulla superficie,
 - rivestire nuovamente il piano di cottura con uno strato di olio; a questo punto la piastra per grigliare è pronta per l'uso.
2. Prima di procedere all'uso, pulire il corpo esterno dell'apparecchio e gli accessori, procedendo secondo le indicazioni di cui nel capitolo 6 "Pulizia".
 3. L'apparecchio e gli accessori in dotazione vanno accuratamente asciugati.
 4. Prima della messa in funzione dell'apparecchio, fissare ai fori predisposti le vaschette raccogli grassi della piastra per grigliare e della salamandra.

Comandi / spie

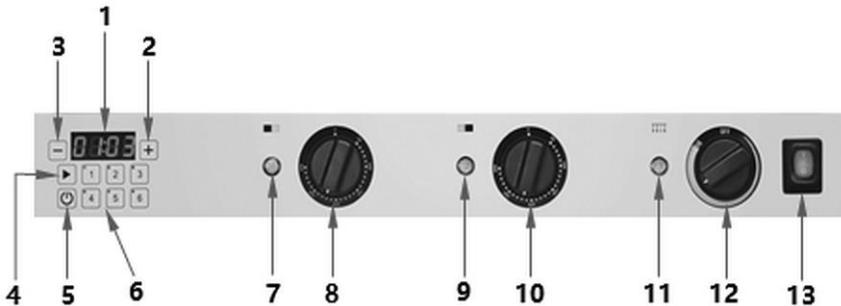


Fig. 2

1. Display digitale per impostare il tempo
2. Tasto per aumentare i valori di impostazione del tempo
3. Tasto per ridurre i valori di impostazione del tempo
4. Tasto Start/Stop
5. Tasto ON/OFF timer
6. Tasti per salvare il tempo 1 - 6
7. Spia di riscaldamento (arancione) della zona di riscaldamento sinistra della piastra per grigliare
8. Regolatore di temperatura della zona di riscaldamento sinistra della piastra per grigliare
9. Spia di riscaldamento (arancione) della zona di riscaldamento destra della piastra per grigliare
10. Regolatore di temperatura della zona di riscaldamento destra della piastra per grigliare
11. Spia di riscaldamento (arancione) della salamandra
12. Regolatore di energia della salamandra
13. Interruttore ON/OFF con spia di alimentazione integrata (verde)

Impostazioni

Interruttore ON/OFF

Premendo l'interruttore ON/OFF in posizione "O", l'apparecchio viene scollegato dall'alimentazione elettrica.

La spia verde dell'interruttore ON/OFF s'illumina ogni volta quando quest'ultimo viene portato in posizione "I", indicando che l'apparecchio è alimentato con l'energia elettrica.

Portando l'interruttore in posizione "I" si ha:

- l'attivazione di tutti i regolatori rotativi: entrambi i termoregolatori (per la piastra per grigliare) e il regolatore di energia (per la salamandra).

NOTA BENE: Le zone di riscaldamento della piastra per grigliare e il riscaldamento della salamandra non sono ancora attivi.

Il timer non è ancora attivo.

Regolatore di temperatura

La temperatura di ogni zona di riscaldamento della piastra per grigliare (sinistra e destra) viene impostata tramite gli appositi regolatori di temperatura.

Il termostato si attiva e si disattiva in modo alternato, mantenendo la temperatura impostata. L'intervallo della temperatura impostabile è compreso tra 50° e 300°C.

La temperatura prevista per la maggior parte dei processi di cottura alla griglia è compresa tra 180°C e 240°C.

In fase di riscaldamento s'illumina la spia arancione di riscaldamento della zona di riscaldamento corrispondente. Al raggiungimento della temperatura impostata, la spia di riscaldamento si spegne.

Regolatore di energia

Il regolatore di energia controlla l'elemento riscaldante della salamandra.

Per ottimizzare l'efficacia di tostatura, scegliere con il regolatore di energia la posizione massima "MAX". Con tale impostazione del valore massimo "HI" la resistenza funziona in modalità continua. Quando il regolatore di energia sta riscaldando, s'illumina la spia arancione di riscaldamento in corrispondenza del regolatore stesso. La spia di riscaldamento si spegne quando il regolatore di energia non riscalda.

Timer

Per attivare il timer premere il tasto ON/OFF del timer.

Con i tasti di salvataggio del tempo 1 - 6 possono essere inseriti i valori richiesti. L'intervallo impostabile è compreso tra 30 secondi e 100 minuti.

Per impostare il tempo desiderato, premere uno dei tasti di salvataggio del tempo 1 – 6 e inserire il valore con il tasto “+” o “-”.

Premere il tasto Start/Stop per salvare il tempo e poterlo riutilizzare nel futuro.

Ripetere le operazioni sopra elencate per assegnare ai tasti di impostazione del tempo i valori desiderati.

Il tempo impostato con ogni tasto di salvataggio del tempo può essere liberamente modificato. Per attivare il valore di tempo impostato, premere uno dei tasti di salvataggio del tempo.

Sul display digitale verrà visualizzato il valore del tempo impostato e il tempo sarà contato a ritroso. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e sul display digitale compare „End”.

Per interrompere il tempo prima, premere il tasto ON/OFF del timer.

Per attivare o disattivare il timer, tenere premuto il tasto ON/OFF.

Accensione dell'apparecchio

1. Collegare l'apparecchio alla fonte di alimentazione elettrica.
2. Portare l'interruttore ON/OFF in posizione “I”.

S'illumina la spia verde di alimentazione integrata nell'interruttore ON/OFF.

IT

Preparazione delle pietanze sulla piastra per grigliare

1. Ingrassare leggermente il piano di cottura.

NOTA BENE!

L'intera superficie del piano di cottura è divisa in due zone di riscaldamento che possono essere regolate separatamente utilizzando gli appositi comandi.

Prima di collocare le pietanze, riscaldare i piani di cottura.

2. Impostare la temperatura desiderata per ogni piano di cottura, agendo sul regolatore di temperatura.

S'illumina la spia arancione di riscaldamento della zona di riscaldamento corrispondente.

Prima del primo uso prevedere circa 20 minuti per riscaldare il piano di cottura.

Al raggiungimento della temperatura impostata per la relativa zona di riscaldamento, si spegne la spia bianca di riscaldamento corrispondente. Quando la temperatura scende, il termostato si riaccende e la spia del riscaldamento s'illumina di nuovo.

3. Sistemare i prodotti da grigliare uno dopo l'altro sul piano di cottura.
4. Tenere sotto controllo l'alimento grigliato durante il processo di cottura.

5. Nel frattempo, girare i prodotti grigliati.

Durante la cottura alla griglia, il grasso e i residui defluiscono attraverso il foro di scarico posto sul lato sinistro verso la vaschetta raccogli grassi.

Se necessario, rimuovere dal piano di cottura i residui di cottura alla griglia, spingendoli con il raschietto fornito, in direzione del foro di scarico del grasso, in modo tale che cadano nella vaschetta raccogli grassi.

6. Controllare sistematicamente la vaschetta raccogli grassi, svuotandola se necessario dopo averla raffreddata.
7. I prodotti grigliati vanno rimossi dal piano di cottura, usando posate da griglia adeguate (pinze, forchettoni per barbecue ecc.)
8. Quando il processo di cottura alla griglia è terminato e la piastra per grigliare non è più in uso, girare il regolatore (i regolatori) di temperatura in posizione "0".

Cottura alla griglia / tostatura delle pietanze nella salamandra

1. A seconda del tipo di preparazione o dell'altezza del recipiente per alimenti, selezionare una delle guide della griglia e posizionarlo nell'apparecchio.
2. Inserire la vaschetta raccogli grassi sotto la griglia per grigliare nell'apparecchio.
3. Mettere i recipienti adatti (piatti, teglie per gratin ecc.) con le pietanze all'interno sulla griglia sotto la resistenza radiante.

AVVERTIMENTO!

Rischio di incendio!

Fare attenzione a che le pietanze poste sulla griglia per grigliare non tocchino la resistenza radiante.

4. Impostare la temperatura desiderata, agendo sul regolatore di energia:
 - per tostare e grigliare selezionare la massima impostazione del regolatore di energia,
 - per riscaldare o mantenere la temperatura selezionare le impostazioni più basse.

Durante il processo di riscaldamento è accesa la spia arancione di riscaldamento della salamandra. Al raggiungimento della temperatura impostata, la spia si spegne. Se la temperatura dell'apparecchio scende e la resistenza radiante si riaccende tramite il regolatore di energia, la spia di riscaldamento s'illumina di nuovo. Questo processo viene ripetuto fino al momento in cui il regolatore di energia verrà ruotato in posizione "0" (OFF).

5. Se necessario, premere uno dei tasti di salvataggio del tempo 1 – 6. Per impostare il tempo tenere conto delle indicazioni riportate nel punto “**Impostazioni/timer**”.
6. Togliere dalla salamandra i recipienti con le pietanze preparate, servendosi di canovacci o di tovaglioli e servire.
7. Per estrarre la griglia dall'apparecchio, afferrarla dai manici.

ATTENZIONE!

Durante la preparazione delle pietanze, la griglia per grigliare raggiunge temperature elevate.

La griglia calda deve essere sempre posata su una superficie resistente ad alte temperature.

8. Una volta raffreddata, svuotare regolarmente la vaschetta raccogli grassi della salamandra.
9. Se la salamandra non sarà più usata, ruotare il regolatore di energia in posizione “0” (OFF).
10. Se l'apparecchio non sarà più usato, l'interruttore ON/OFF deve essere messo in posizione “0”.
11. Scollegare la salamandra dall'alimentazione elettrica.

6 Pulizia

6.1 Norme di sicurezza durante la pulizia

- Prima di procedere con la pulizia, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchiatura.
- Impedire l'accesso dell'acqua all'interno dell'apparecchiatura. Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi. Non usare mai getti d'acqua in pressione per pulire l'apparecchiatura.
- Non pulire l'apparecchiatura con oggetti affilati o metallici (coltello, forchetta, ecc.). Gli oggetti affilati possono danneggiare l'apparecchiatura e, a contatto con gli elementi conduttori, possono causare il rischio di fulminazione.
- Per la pulizia, non utilizzare agenti abrasivi, contenenti solventi, e detergenti abrasivi. Essi, infatti, possono danneggiare la superficie.

6.2 Pulizia

Alla fine della giornata di lavoro, pulire accuratamente la salamandra.

Piastra per grigliare

1. Rimuovere dal piano di cottura i residui di cottura alla griglia, spingendoli, con il raschietto fornito, in direzione del foro di scarico del grasso in modo tale che cadano nella vaschetta raccogli grasso.
2. Quindi, pulire il piano di cottura ancora tiepido con una spugna o un panno morbido imbevuto di acqua calda e di detergente (soluzione di acqua e di un detergente delicato).
3. Strofinare con un panno imbevuto di acqua pulita per rimuovere i residui del detergente.
4. Asciugare con cura il piano di cottura.

ATTENZIONE!

Non agire con troppa forza con il raschietto in metallo sulla piastra per grigliare! Se viene strofinata così profondamente da tornare a brillare, dovrà essere ricalibrata. Occorre notare che una pulizia leggera è molto più facile che cercare di rimuovere grandi quantità di alimenti bruciati e carbonizzati. In casi eccezionali la pulizia della piastra per grigliare può risultare molto difficile. In tale caso, e solo se necessario, utilizzare un detergente per forno NON CAUSTICO disponibile in commercio, lasciarlo agire per non più di 30 secondi e ripetere il processo all'occorrenza. Accertarsi di rimuovere ogni residuo del detergente.

Possibili malfunzionamenti

Salamandra e griglia per grigliare

1. Togliere la griglia per grigliare dall'apparecchio e pulirla con un panno morbido e inumidito di un detergente delicato.
2. Pulire la parte interna della salamandra con un panno morbido e inumidito. Ove necessario, usare un detergente delicato.
3. Passare sopra la griglia per grigliare e le superfici interne pulite della salamandra un panno imbevuto di acqua pulita per rimuovere completamente i residui del detergente.
4. Asciugare accuratamente le superfici pulite e la griglia per grigliare.

Vaschetta raccogli grassi

1. Estrarre dall'apparecchio le vaschette raccogli grassi e svuotarle.
2. Pulire le vaschette raccogli grassi con l'acqua calda e un detersivo delicato, servendosi di un panno morbido o di una spugna.
3. Sciacquare con l'acqua pulita.
4. Asciugare con cura le vaschette raccogli grassi prima di ricollocarle nell'apparecchio.

Apparecchio

1. Passare sopra il corpo esterno dell'apparecchio, il camino incorporato e la protezione paraschizzi, un panno morbido imbevuto di acqua calda con un detersivo delicato.
2. Gli elementi di comando, i regolatori rotativi e il cavo di collegamento vanno puliti con un panno solo leggermente umido.
3. Tutte le superfici lavate devono essere asciugate con cura.
4. Rimontare tutti gli elementi precedentemente smontati.

7 Possibili malfunzionamenti

La tabella a seguire riporta le descrizioni delle possibili cause e dei metodi di rimozione dei malfunzionamenti o degli errori rilevati durante l'uso del dispositivo. Qualora non sia possibile eliminare i problemi, contattare il servizio assistenza.

In tale caso assicurarsi di citare il numero di articolo, il nome del modello e il numero di serie. Questi dati si trovano sulla targhetta dati del frigorifero.

Errore	Possibile causa	Rimedio
La piastra per grigliare o la resistenza radiante della salamandra non si riscaldano	Cavo di collegamento danneggiato	Contattare il venditore
	L'apparecchio non è stato correttamente collegato all'alimentazione elettrica	Collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica
	Guasto al fusibile	Contattare il venditore
	L'interruttore ON/OFF non è stato attivato	Portare l'interruttore ON/OFF in posizione "I"
	Il regolatore di temperatura o di energia non è stato attivato	Ruotare il regolatore di temperatura o il regolatore di energia sull'impostazione desiderata
	Guasto al termostato	Contattare il venditore
	Resistenza danneggiata	Contattare il venditore

IT

8 Smaltimento

Apparecchiature elettriche



Le apparecchiature elettriche sono provviste di questo simbolo. Le apparecchiature elettriche devono essere smaltite e riciclate in modo corretto, in pieno rispetto dell'ambiente naturale. Non gettare le apparecchiature elettriche insieme ai rifiuti domestici. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica e rimuovere il cavo di collegamento.

Le apparecchiature elettriche devono essere consegnate nei centri di raccolta specializzati.