

ggm **gastro**
INTERNATIONAL

SALAMANDRE - SALAMANDERS

SMB60ES

SMB75ES

IT

EN



ISTRUZIONI ORIGINALI
ORIGINAL INSTRUCTIONS

INDICE - INDEX

GUIDA RAPIDA - QUICK GUIDE _____ 3

INSTALLAZIONE - INSTALLATION _____ 23

UTILIZZO E MANUTENZIONE - USE AND MAINTENANCE ___ 53



GUIDA RAPIDA – QUICK GUIDE

SALAMANDRE / SALAMANDERS

SMB60ES

SMB75ES



ISTRUZIONI ORIGINALI
ORIGINAL INSTRUCTIONS

ITALIANO

Sicurezza _____	5
Installazione _____	13
Uso _____	16
Pulizia _____	20

ENGLISH

Safety _____	9
Installation _____	13
Use _____	16
Cleaning the unit _____	20

Il Fabbricante declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali. Il Fabbricante declina ogni e qualsiasi responsabilità qualora non venissero strettamente osservate le norme contenute in questo manuale. Il Fabbricante declina ogni responsabilità per danni diretti e indiretti causati da errata installazione, manomissioni, cattiva manutenzione, imperizia nell'uso. Vietata la riproduzione totale o parziale del presente libretto senza il consenso del Fabbricante. Le misure fornite sono indicative e non vincolanti. In caso di controversie, la lingua di stesura originale del manuale è l'italiano. Il Fabbricante non si ritiene responsabile per eventuali errori di traduzione/interpretazione.

The Manufacturer declines all liabilities for possible inaccuracies contained in this manual attributable to transcription or printing errors. They also reserve the right to make any changes or modifications to the product that they consider useful or necessary without affecting the product's essential characteristics. The Manufacturer declines any and all liabilities if the rules given in this manual are not strictly observed. The Manufacturer declines all liabilities for injury to persons or damage to property, either direct or indirect, resulting from an incorrect installation, tampering with, poor maintenance or the incorrect use of the unit. It is forbidden to reproduce this manual whether completely or partially without the Manufacturer's consent. Information provided is indicative and non-binding. In the case of disputes, the original version of this manual is in Italian. The Manufacturer is not liable for possible mistakes in the translation and/or interpretation.



SPIEGAZIONE DEL SIGNIFICATO DEI PITTOGRAMMI

Per rendere più chiara e gradevole la lettura, all'interno di questo manuale sono stati utilizzati dei simboli atti a trasmettere al lettore il significato o l'importanza delle informazioni fornite dalle frasi ad essi affiancate.



Indica che è necessario leggere attentamente il paragrafo contrassegnato da questo simbolo prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.



Il simbolo indica che è richiesta la massima consapevolezza dell'operatore al fine di evitare conseguenze indesiderate o pericolose.



Il simbolo posto sulla macchina o richiamato nel manuale individua le zone che raggiungono temperature elevate che potrebbero comportare rischi di scottature.



Il simbolo posto sulla macchina o richiamato nel manuale individua le zone con pericoli di natura elettrica.



Indica informazioni importanti da leggere e rispettare.



Indica prescrizioni relative ad azioni che devono essere evitate.



Indica la messa a terra.



Identifica i morsetti equipotenziali che, collegati tra di loro, portano le varie parti di un'apparecchiatura allo stesso potenziale.

Da questo momento in poi con il termine "APPARECCHIATURA" si intende la macchina "SALAMANDRA".

Queste istruzioni sono indirizzate principalmente all'installatore, che le deve leggere attentamente prima dell'installazione dell'apparecchiatura. È fatto assoluto divieto all'installatore di effettuare le operazioni diverse da quanto previsto in queste istruzioni.



Queste avvertenze NON sono destinate all'operatore finale della macchina.

Avvertenze generali

La non osservanza delle prescrizioni seguenti può provocare danni, guasti e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva il Fabbricante da qualsiasi responsabilità.

- Prima di installare la macchina leggere con attenzione il presente manuale. Se non si è compreso tutto il contenuto del manuale, contattare il Fabbricante prima di installare l'apparecchiatura.
- Il presente manuale è parte integrante dell'apparecchiatura e deve accompagnarla in tutta la sua vita utile. Conservare il manuale con cura, in luogo asciutto ed accessibile, in prossimità dell'ubicazione dell'apparecchiatura per ogni ulteriore consultazione futura da parte dei vari operatori quando lo ritengano.
- L'installazione deve essere eseguita da personale autorizzato e specializzato, rispettando le istruzioni del presente manuale. Il personale deve essere adeguatamente formato e istruito su come installare la macchina e come operare su impianti elettrici.
- ⊘ Non trasportare, installare ed effettuare manutenzione sull'apparecchiatura senza essere provvisti dei dispositivi di protezione individuale.
- Prevedere una posizione che garantisca opportuni spazi liberi per consentire in sicurezza gli interventi di manutenzione che devono essere eseguiti periodicamente sulla macchina.
- Se la macchina è in fase di riparazione segnalare con opportuni cartelli sistemati

in posizione visibile che NON può essere utilizzata.

● Prima di operare sulla macchina accertarsi che eventuali parti calde della macchina si siano riportate a temperatura ambiente.

● Prima dell'installazione:

- verificare la conformità degli impianti alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola;
- verificare di conoscere tutte le normative di sicurezza e antiincendio vigenti nel Paese di utilizzo; in caso di dubbio rivolgersi al comando dei vigili del fuoco locali per le dovute indicazioni;
- verificare che i locali di installazione siano idonei e dedicati esclusivamente alla preparazione di alimenti;
- verificare che nelle vicinanze dell'apparecchiatura siano già stati predisposti un interruttore magnetotermico differenziale ad alta sensibilità (30 mA) al quale collegare obbligatoriamente la macchina e una presa di corrente con collegamento a terra del tipo in uso nel Paese di utilizzo.

● Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica prima di eseguire qualunque intervento di installazione o manutenzione, ordinaria e straordinaria.

⊘ Durante l'installazione dell'apparecchiatura non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro.

⊘ L'apparecchiatura NON è stata progettata per essere installata:

- in atmosfere a rischio di esplosione;
- all'esterno, in luoghi esposti direttamente all'aria di mare carica di sale o alla luce solare diretta e alle intemperie (pioggia, umidità, ecc...)
- nelle navi.

● L'apparecchiatura deve essere facilmente movimentabile per eventuali manutenzioni straordinarie: prestare attenzione che eventuali opere murarie successive all'installazione (es. costruzione di pareti, sostituzione delle porte con altre più strette, ristrutturazioni, ecc...) non ostacolino gli spostamenti.

● Se l'apparecchiatura non funziona o si notano alterazioni funzionali o strutturali, disconnetterla dall'alimentazione elettrica e contattare un centro di assistenza autorizzato dal Fabbricante senza tentarla di ripararla da se. È obbligo l'impiego di ricambi originali. Il Fabbricante declina ogni responsabilità per l'impiego di ricambi non originali.

● Il trasporto dell'apparecchiatura deve essere effettuato con mezzi idonei al peso e all'ingombro della stessa e muniti di protezioni personali.

⊘ Non capovolgere o adagiare l'apparecchiatura su un fianco per la manutenzione.

Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale faranno decadere la garanzia.

● La targhetta matricola fornisce importanti informazioni tecniche: esse risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.

⊘ È assolutamente vietato manomettere od asportare i dispositivi di sicurezza adottati (griglie di protezione, adesivi di pericolo, ecc...). Il Fabbricante declina ogni responsabilità se non vengono rispettate le istruzioni suddette.

● Il materiale d'imballaggio, in quanto potenzialmente pericoloso, deve essere tenuto fuori dalla portata di bambini o animali e correttamente smaltito secondo le prescrizioni locali.

● L'apparecchiatura deve essere sottoposta a controlli periodici da parte di un centro di assistenza autorizzato. Per assicurare le migliori condizioni di utilizzo e di sicurezza, effettuarlo secondo quanto previsto delle normative nazionali vigenti o, di preferenza, ogni 12 mesi circa.



● Il Fabbricante si ritiene sollevato da eventuali responsabilità nei seguenti casi:

- installazione impropria della macchina;
- interventi non autorizzati;
- utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello;
- inosservanza parziale o totale delle presenti

istruzioni.

- Lo stato di macchina ferma, rilevato per mezzo di un'ispezione visiva della stessa, non garantisce con sicurezza che l'apparecchiatura sia spenta. Al fine di tutelare la propria incolumità, l'operatore deve verificare che la macchina non sia sotto tensione, ossia che la sua spina sia disconnessa o che l'interruttore del quadro al quale è collegata sia in posizione "OFF".

AVVERTENZE PER L'ALLACCIAMENTO ELETTRICO

- Prima di procedere all'allacciamento elettrico confrontare sempre i dati dell'impianto con quelli riportati nella targhetta matricola.
- I rischi di natura elettrica sono stati risolti progettando gli impianti elettrici secondo la norma CEI EN 60335-1.
- Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica deve rispondere alle normative vigenti nel Paese di installazione dell'apparecchiatura e deve essere eseguito da personale qualificato: la non osservanza di queste prescrizioni può provocare danni e lesioni, fa decadere la garanzia e solleva il Fabbricante da qualsiasi responsabilità.
- L'apparecchiatura deve essere collegata in modo diretto alla rete elettrica e deve essere provvista a monte di interruttore di facile accesso e installato all'impianto secondo le normative vigenti nel Paese di installazione dell'apparecchiatura. Tale interruttore deve avere una separazione dei contatti onnipolare così da garantire la disconnessione completa sotto la categoria di sovratensione III. È obbligatorio un corretto collegamento a terra  utilizzando un cavo unico, senza giunzioni, non interrotto nemmeno dall'interruttore di protezione. Il conduttore di terra giallo/verde deve essere più lungo di almeno 3 mm rispetto agli altri conduttori. Ogni apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale  che risponda alle normative vigenti nel Paese di installazione.
- La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere eseguita unicamente da un tecnico qualificato e autorizzato. Il cavo può essere sostituito unicamente con uno di

analoghe caratteristiche con cavo di messa a terra di colore giallo verde.



AVVERTENZE PER L'UTILIZZO E LA MANUTENZIONE

A CHI È RIVOLTO QUESTO MANUALE

Queste istruzioni sono indirizzate principalmente all'operatore, che le deve leggere attentamente prima dell'uso e della manutenzione dell'apparecchiatura.

- ⊘ È fatto assoluto divieto all'utilizzatore di effettuare le operazioni diverse da quanto previsto in queste istruzioni.

Avvertenze generali


La non osservanza delle norme seguenti può provocare malfunzionamento delle apparecchiature, danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva il Fabbricante da qualsiasi responsabilità.


- Prima dell'utilizzo e della pulizia dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione futura da parte dei vari operatori. Se non si è compreso tutto il contenuto del presente libretto, contattare preventivamente il Fabbricante.
- Il presente manuale è parte integrante dell'apparecchiatura e deve accompagnarla in tutta la sua vita utile. Conservare il manuale con cura, in luogo asciutto ed accessibile, in prossimità dell'ubicazione dell'apparecchiatura per ogni ulteriore consultazione futura da parte dei vari operatori.
- Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica prima di eseguire qualunque intervento di pulizia.
- Utilizzare gli apparecchi solo sotto sorveglianza e non lasciarli mai funzionare a vuoto. Spie luminose indicano lo stato di accensione o spegnimento di tutte le attrezzature. Le apparecchiature non prevedono particolari interventi di regolazione da parte di personale specializzato se non le regolazioni eseguite in fase d'uso da parte dell'utente.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori

indicati dal Fabbricante.

Durante i primi utilizzi delle apparecchiature si potrebbe avvertire un odore acre o di bruciato. Il fenomeno scompare completamente dopo i successivi due o tre funzionamenti.

- Maneggiare i cibi cotti indossando adeguati strumenti di protezione personale.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione destinate ad essere effettuate dall'utilizzatore non devono essere effettuate da bambini o senza sorveglianza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

 Le zone marcate con questo adesivo, proteggono l'accesso a parti in tensione superiori a 400 V.

 Le zone marcate con questo adesivo (pericolo superfici calde) sia durante la cottura sia per un certo tempo dopo lo spegnimento (calore residuo) raggiungono temperature elevate. Pericolo di ustione. Nelle emissioni di rumore aereo, il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore ai 70 dB (A).

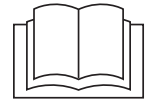
- ⊘ Se l'apparecchiatura è installata a sbalzo, cioè è agganciata ad una staffa, non appoggiarsi o aggrapparsi ad essa.
- ⊘ Non appoggiare alcun oggetto sopra la testa dell'apparecchiatura.
- ⊘ Non infilare oggetti (es. presine, coltelli, ecc...) sotto all'apparecchiatura.
- Questa apparecchiatura è considerata macchina agroalimentare (Regolamento CE n° 1935/2004), destinata al trattamento dei prodotti alimentari nelle cucine industriali e professionali, ogni altro uso è considerato improprio. Il Fabbricante non si ritiene responsabile e non riconosce diritti di garanzia in caso di utilizzo improprio.
- Se l'apparecchiatura non funziona o si

notano alterazioni funzionali o strutturali, disconnetterla dall'alimentazione elettrica e contattare un centro di assistenza autorizzato dal Fabbricante senza tentarla di ripararla da se. Si raccomanda l'impiego di ricambi originali. Il Fabbricante declina ogni responsabilità per l'impiego di ricambi non originali.

- Sottoporre l'apparecchio a controllo almeno una volta all'anno; a questo proposito raccomandiamo la stipulazione di un accordo di manutenzione.
- ⊘ E' assolutamente vietato manomettere od asportare i dispositivi di sicurezza adottati (es. adesivi di pericolo, ecc...). Il Fabbricante declina ogni responsabilità se non vengono rispettate le istruzioni suddette.
- Prima della pulizia spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

Nel caso di apparecchiature ad alimentazione elettrica agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica ed attendere qualche minuto prima di procedere.

- Durante qualsiasi pulizia, indossare adeguati strumenti di protezione personale.
- L'utilizzatore deve effettuare le sole operazioni di pulizia ordinaria; per la manutenzione straordinaria contattare un Centro di Assistenza richiedendo l'intervento di un tecnico autorizzato.
- Il Fabbricante non riconosce in garanzia i danni derivanti da una mancata manutenzione o da una pulizia errata (es. utilizzo di detersivi non adatti).
- ⊘ Per la pulizia di qualsiasi componente o accessorio NON utilizzare detersivi abrasivi o in polvere, aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc...), utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...), getti d'acqua a vapore o a pressione. Attenzione! Non usare tali utensili e sostanze nemmeno per pulire il mobile sotto l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura di cottura ad ogni fine giornata lavorativa: le particelle di grasso o residui alimentari potrebbero incendiarsi durante la cottura provocando danni a persone e all'apparecchiatura stessa.



MEANING OF PICTOGRAMS

To make the reading clearer and easier for the reader, some symbols have been used in this manual to convey the meaning or the importance of a piece of information next to a symbol.



This means that the paragraph marked with this symbol should be read carefully before the product is installed, used and serviced.



The symbol indicates that the operator needs to pay the utmost attention to avoid unwanted or dangerous consequences.



The symbol placed on the machine or mentioned in the manual identifies the areas that reach high temperatures and could cause burns.



The symbol placed on the machine or mentioned in the manual identifies electrical hazards.



It indicates important information to read and follow.



It indicates the provisions relevant to action that must be avoided.



It identifies an earth (ground) terminal.



It identifies equipotential terminals that, when connecting to one another, bring the different parts of the unit to the same potential.

Hereinafter the word "UNIT" will mean the "SALAMANDER" machine.

These instructions are meant for the installer who should carefully read them before installing the unit. It is forbidden to perform operations that are not given in these instructions. .



These warnings are NOT meant for the final operator of the unit.

General warnings

Failure to follow the provisions can cause damage, breakdowns and injuries, even fatal; moreover, it voids the guarantee and releases the Manufacturer from any liabilities.

- Before installing the machine, read this manual carefully. If you don't understand some parts of this manual, please contact the Manufacturer before installing the unit.

- This manual is an integral part of the unit and should always be kept with it. Keep this manual indoors in a dry and accessible location near the machine so that it can be easily reached for any future consultation.

- The installation should be carried out by authorized and qualified personnel who respect the instructions of this manual.

The personnel must be properly trained and instructed on how to install the machine and how to operate the electrical installations.

- ⊘ Do not transport, install or service the unit without wearing personal protection equipment.

- Position the unit in a place where there is enough space to safely carry out the maintenance operations that must be performed periodically.

- If the unit is being repaired, hang visible notices informing that the unit CAN'T be used.

- Before starting any operations, make sure that all hot parts of the machine have returned to room temperature.

- Before installing the unit, check on the following:

- Check the conformity of the installations

with the regulations in force in the country where the unit will be used and the data indicated on the serial number plate;

- Check that all the safety regulations and anti-fire provisions in force in the country where the unit will be used are known; if in doubt, please contact the local fire department for the proper information;
- Check that the room where the unit will be installed is suitable and dedicated exclusively to the preparation of food;
- Check that a high sensitivity (30 mA) differential magnetothermal switch has already been set up near the unit to which the machine must be connected as well as a grounded outlet that complies with the regulations in the country where the unit will be used.

● Disconnect the unit from the power supply before installing it or before performing any ordinary or extraordinary operations.

⊘ No person can pass or stay in the installation area while the unit is being installed.

⊘ The unit was NOT designed to be installed in:

- explosive atmospheres;
- the outdoors, in places exposed to sea air laden with salt or under direct sunlight and bad weather (i.e. rain, humidity, etc...)
- in ships.

● The unit must be easy to move for any extraordinary maintenance; make sure that any masonry work after the installation (i.e. building walls, replacing doors with narrower ones, renovations, etc.) doesn't prevent the unit from being moved.

● If the unit does not work or if you notice functional or structural modifications, disconnect it from the power supply and call the Technical Support center authorized by the Manufacturer. Do not try to repair the unit. Use original spare parts only. The Manufacturer declines any liabilities for the use of non-original spare parts.

● The unit shall be transported with suitable means able to bear its weight and dimensions. The operator shall wear personal

protection devices.

⊘ Don't overturn the unit or lay it on its side in order to carry out maintenance operations.

The guarantee will be voided if any interventions, tampering of or modifications are made without being authorized by the Manufacturer.

● The serial number plate provides important technical information that is essential when requesting any machine maintenance or repairs; therefore, do not remove, damage or modify the plate.

⊘ It is forbidden to tamper with or remove the safety devices (such as protection grids, hazard stickers, etc.). The Manufacturer declines any liabilities in the event that the above-mentioned instructions are not followed.

● Since the packaging can be potentially hazardous, it must be kept out of the reach of children or animals and should be disposed of in accordance with the local regulations.

● The unit should be periodically inspected by an authorized Technical Support center.



To ensure the best operating and safety conditions, the inspection must be carried out in accordance with the national regulations in force or every 12 months.

● The Manufacturer refuses all possible liabilities in the following cases:

- incorrect installation of the machine;
- unauthorized interventions;
- use of non-original spare parts or spare parts that are not specific for the unit model;
- partial or complete inobservance of these instructions.

● Please understand that, when the unit is stopped, it does not mean the unit is turned off. Therefore, for your safety, please always check that the machine is not live and that it is either unplugged from the power supply or that the switch of the switchboard to which the machine is connected is in the OFF position.

WARNING FOR THE WIRING CONNECTION

- Before starting the wiring connection, always compare the system data with those shown on the serial number plate.
- The electrical risks have been solved by designing the electrical systems according to the CEI EN 60335-1 standard.
- The connection to the power supply must comply with the regulations in force in the country in which the equipment is installed and must be carried out by qualified personnel: failure to comply with these instructions can cause damage and injury, void the warranty and release the manufacturer from any responsibility.
- The equipment must be connected directly to the electrical network and must have an easily accessible switch installed upstream to the system according to the regulations in force in the country in which the equipment is installed. This switch must have an omnipolar contact separation so as to guarantee complete disconnection under category III overvoltage. Correct earth connection  is mandatory using a single cable, without joints, not interrupted even by the protection switch. The yellow/green earth wire must be at least 3 mm longer than the other wires. Each equipment must be included in an equipotential system  that complies with the regulations in force in the country of installation.
- The replacement of the power cable must only be carried out by a qualified and authorized technician. The cable can only be replaced with one of similar characteristics with a yellow-green earth cable.



WARNINGS FOR USE AND MAINTENANCE

WHO THIS MANUAL IS MEANT FOR

These instructions are meant for the operators who should read them carefully before using the machine and servicing it.

-  It is forbidden to carry out operations that

are not given in these instructions.

Hereinafter the word "UNIT" will mean the "SALAMANDER" machine.


General warnings


The inobservance of the following rules could cause malfunctioning of the unit as well as damage and injuries, even fatal; it also voids the guarantee and releases the Manufacturer of any liabilities.

- Before using and cleaning the unit, carefully read this manual and keep it for any future consultations. If the contents of this manual are not clear, please contact the Manufacturer.
- This manual is an integral part of the unit and should be always kept with it. Keep this manual indoors in a dry and accessible location, near the unit for any future consultations.
- Disconnect the unit from the power supply before performing any cleaning operations.
- Use the appliances only under surveillance and never let the unit run when empty. Luminous indicators show if the unit is on or off. The unit does not need any special regulations from specialized personnel except for the regulations that are made by the user while the unit is being used.
- Only use the accessories recommended by the Manufacturer.


When the unit is used for the very first time, you may smell an acrid or burning smell. This should completely disappear after the next two or three operations.

- Please handle cooked food while wearing the proper personal protection devices
- The unit can be used by children over 8 years of age or by people with physical or mental impairments or people without experience or practice provided that they are supervised or after they have been trained to use the unit and know the relevant hazards. Children must not play with the unit.
- Cleaning and maintenance must not be carried out by children without any proper supervision. Don't let children play with the unit.

 The areas marked by this sticker protect the access to live parts.


 The areas marked by this sticker (i.e. hot surface hazard), both during cooking and for a certain time after switching off (because of residual heat), can reach high temperatures. Burning hazard.


As concerns noise emissions, the A-weighted sound pressure level is lower than 70 dB (A).


 If the unit is hooked to a bracket, do not lean or hang on it.


 Never leave any objects on top of the unit.


 Do not insert objects (i.e. pot holders, knives, etc.) under the unit.

 This is an agro-food machine in accordance with EC Regulations No. 1935/2004; therefore, it is dedicated to processing food products in commercial and professional kitchens, any other use is incorrect. The Manufacturer will not be liable and does not recognize any warranty in the event of improper use. .


 If the unit does not work or if you notice functional or structural modifications, disconnect it from the power supply and call the Technical Support center authorized by the Manufacturer. Do not try to repair the unit. Use spare parts only. The Manufacturer declines any liabilities for the use of non-original spare parts.


 Have the unit checked at least once a year; in this regard, we recommend that you sign a maintenance agreement.

 It is forbidden to tamper with or remove the safety devices (such as hazard stickers, etc.). The Manufacturer declines all liabilities if the above-mentioned instructions are not followed.


 Before cleaning the machine, switch it off and let the machine cool down.


In the event that the machine is electrically powered, use the switch disconnecter to cut off power supply and wait for a few minutes before performing any operations.


 Wear suitable personal protection devices when cleaning the machine.

 The user can only carry out ordinary cleaning operations; for extraordinary

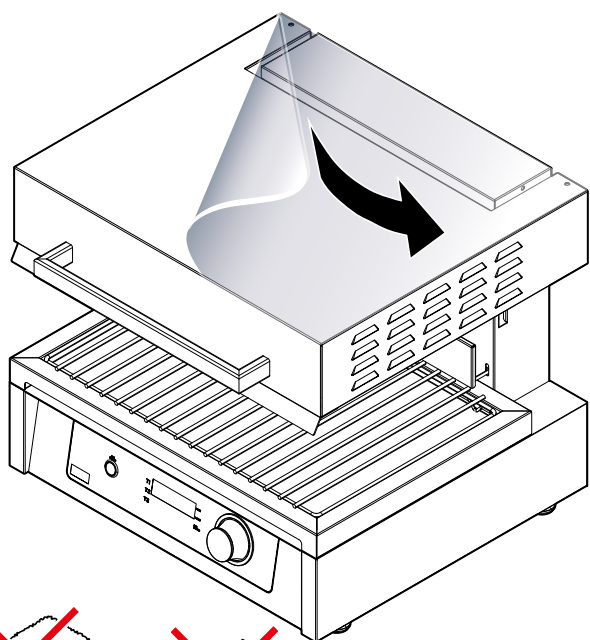
maintenance, please call the Technical Support Center.

 The Manufacturer does not guarantee any damage resulting from the lack of maintenance or improper cleaning (i.e. due to the use of incorrect cleaners).

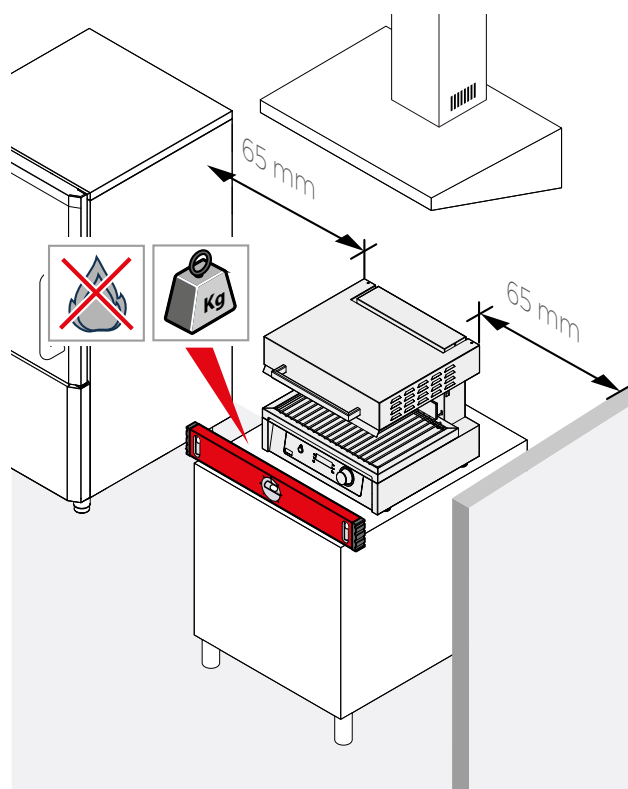
 To clean any component or accessory, DO NOT use abrasive or powder detergents that are aggressive or corrosive (i.e. hydrochloric acid/ muriatic acid or sulfuric acid, sodium hydroxide, etc.), or abrasive or sharpened tools (i.e. abrasive sponges, scrapers, steel brushes, etc.), water steam jets or pressure jets. Attention! Do not use these tools and substances to clean the furniture under the unit.

 Clean the unit at the end of every working day: fat or food residuals can burn during cooking and damage both people and the unit.

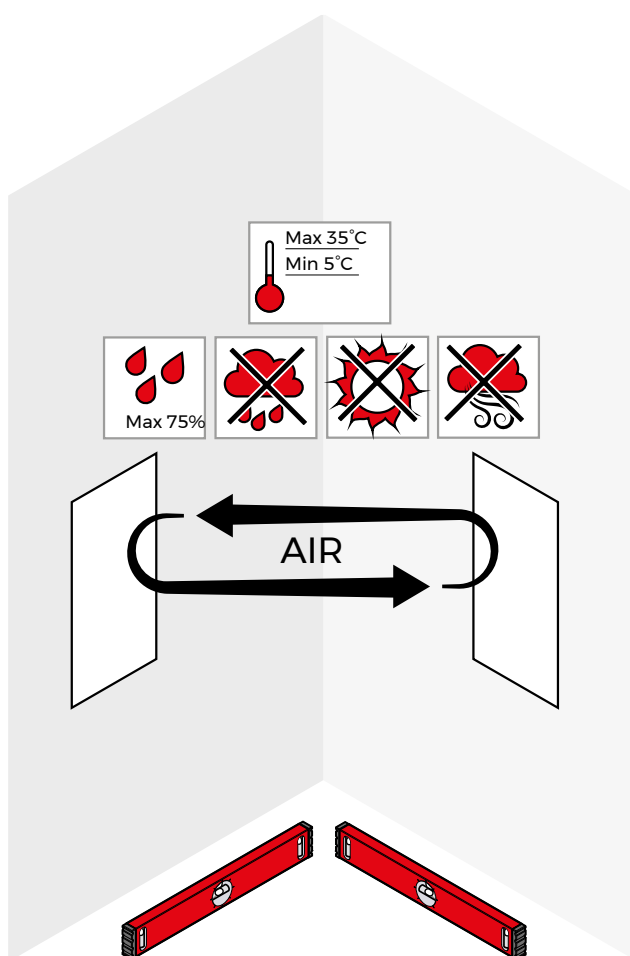
INSTALLAZIONE - INSTALLATION



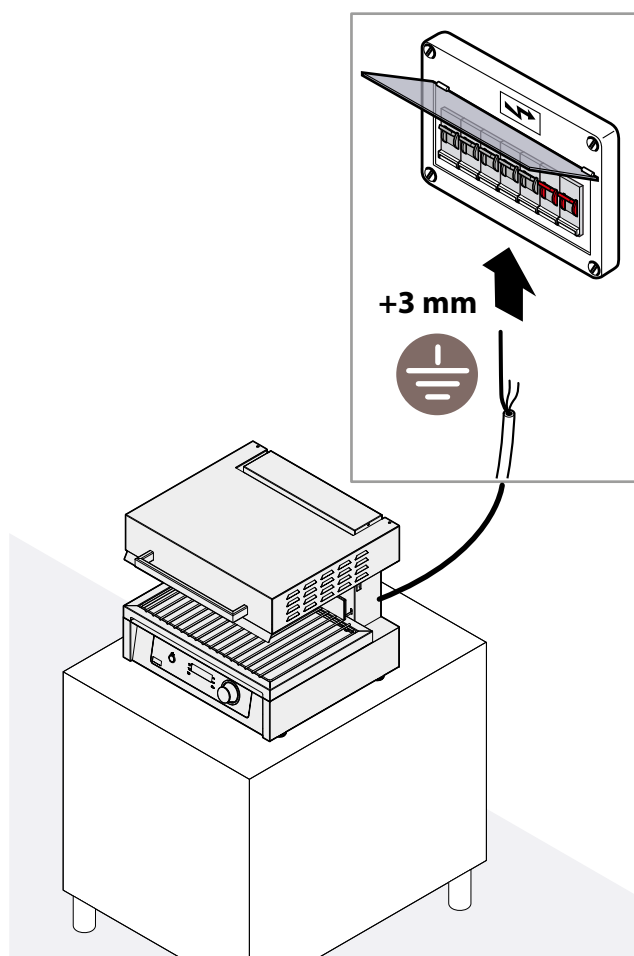
1



3



2



4

Numero di serie / Serial number

Dati del Fabbricante / Manufacturer's details

NAME:
MANUFACTURER'S ADDRESS:

Modello apparecchiatura / Unit model

MOD:

Serial:

Alimentazione [kW] / Power [kW]

kW:

IPX

Alimentazione [V] / Power supply [V]

V:



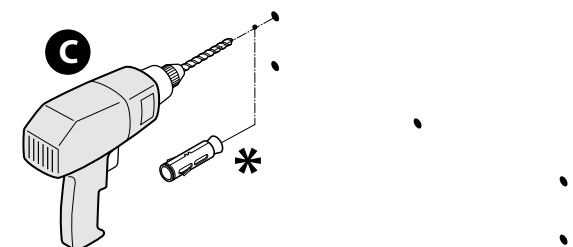
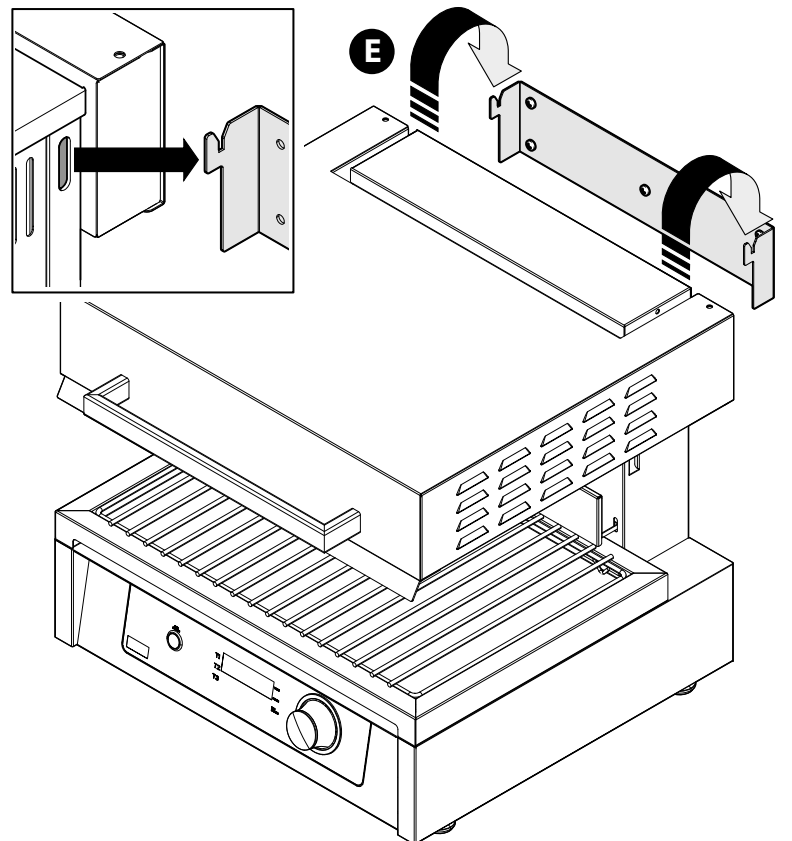
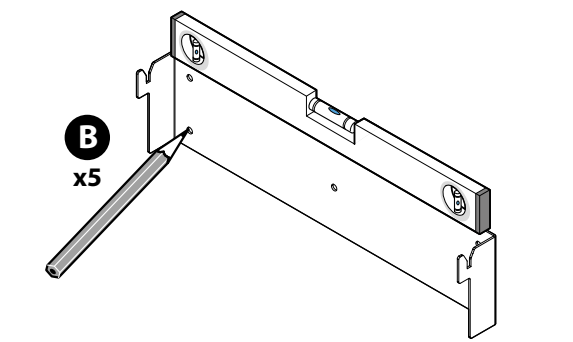
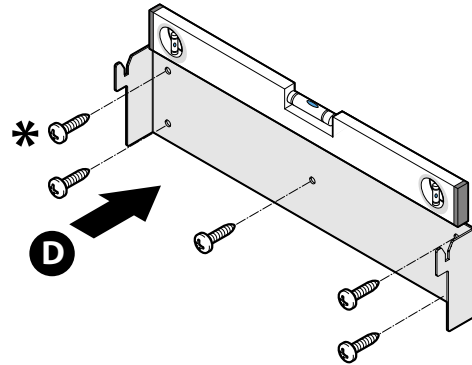
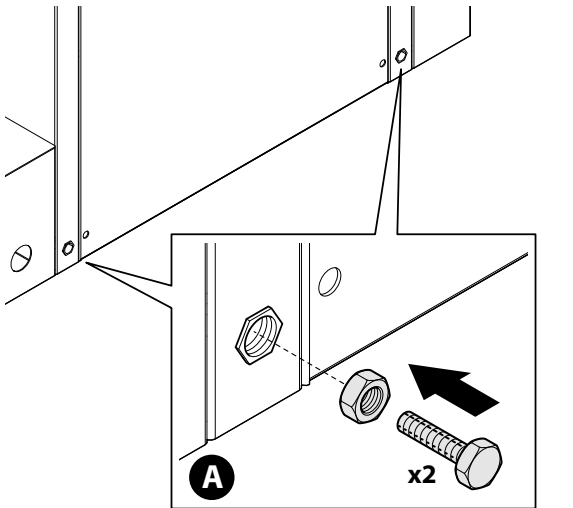
Frequenza [Hz] / Frequency [Hz]

Hz : 50/60

Grado di protezione
Ingress protection code

Marcatura CE / EC mark

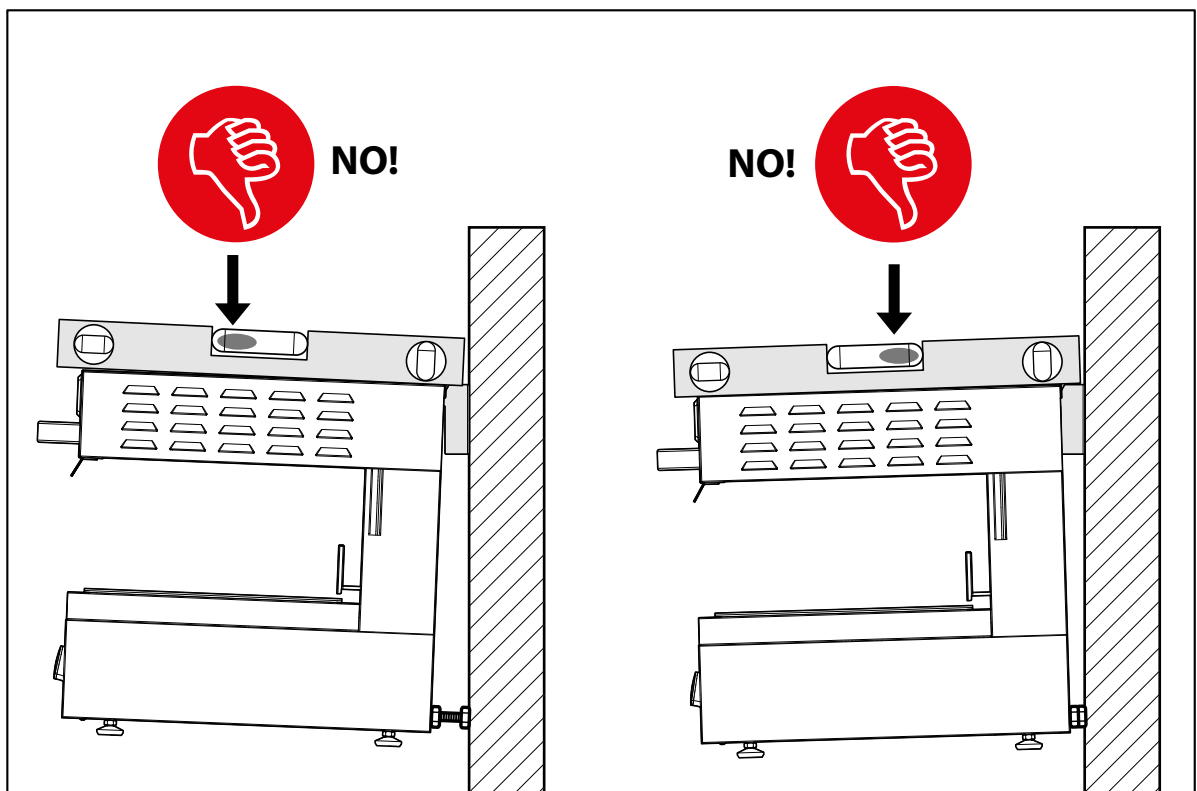
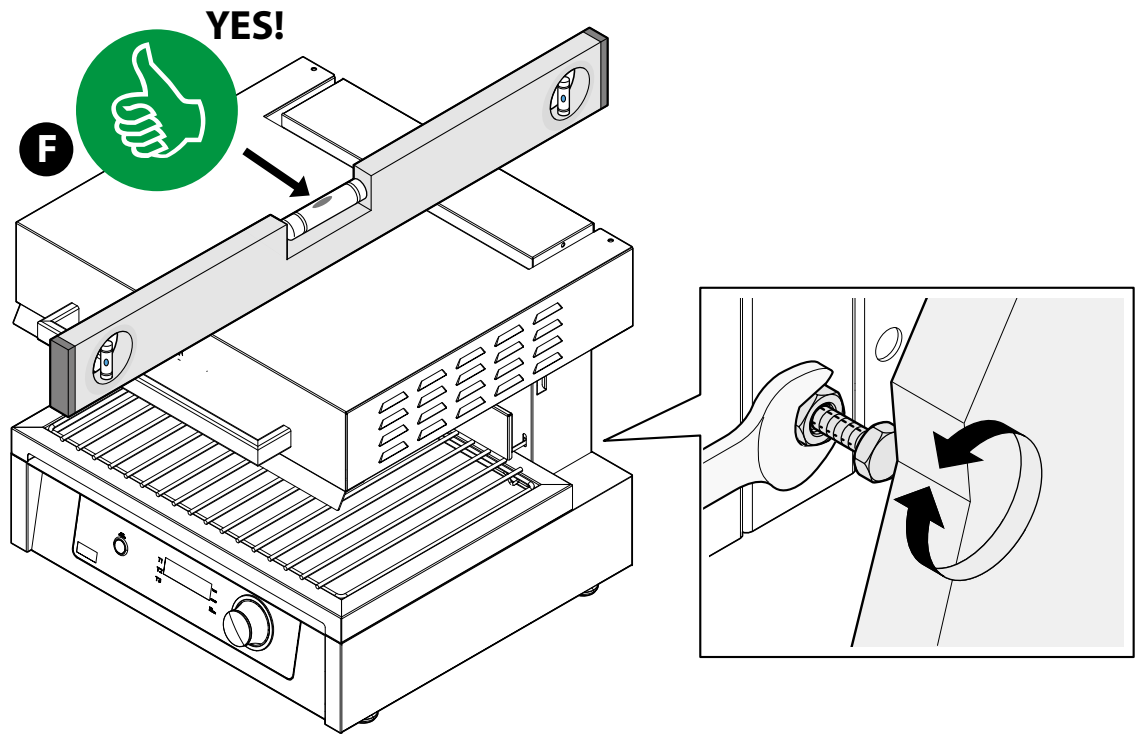
5



6

* non fornito / not supplied

7



USO - USE

ALCUNE NOZIONI IMPORTANTI | A FEW IMPORTANT NOTES

IT Questa apparecchiatura è stata progettata e realizzata per **riscaldare, tostare, gratinare, cuocere prodotti alimentari**.

La testa mobile **può venire alzata e abbassata manualmente** fino a trovare la giusta distanza dai prodotti da trattare, in base alla loro tipologia e grandezza.

Si raccomanda di non andare in aderenza ai prodotti da trattare per evitare di sporcare i vetri che proteggono le resistenze infrarosso) o direttamente le resistenze corazzate.

I prodotti vanno collocati sopra la griglia in dotazione sistemandoli di preferenza **all'interno di un piatto o di un vassoio** con bordi bassi.

Al termine della cottura, **alzare del tutto la testa mobile** e rimuovere i prodotti trattati con attenzione, indossando dei guanti termici per prevenire possibili scottature da contatto con le resistenze ad infrarosso.

Al primo utilizzo si raccomanda di pulire accuratamente l'apparecchiatura e gli accessori come spiegato nel capitolo dedicato. Successivamente farla funzionare in ambiente aperto o areato, alla massima potenza per 15-20 minuti senza alimenti; questo permetterà di far evaporare gli isolanti termici e i residui di grasso dovuti alle lavorazioni meccaniche dei singoli pezzi.

Eventuali odori sgradevoli e fumosità spariranno gradualmente con l'utilizzo.

EN This unit was designed and made for **heating, toasting, cooking au gratin and cooking food**.

The moveable top part **can be lifted and lowered manually** to regulate the correct distance from the products to cook according to their type and size.

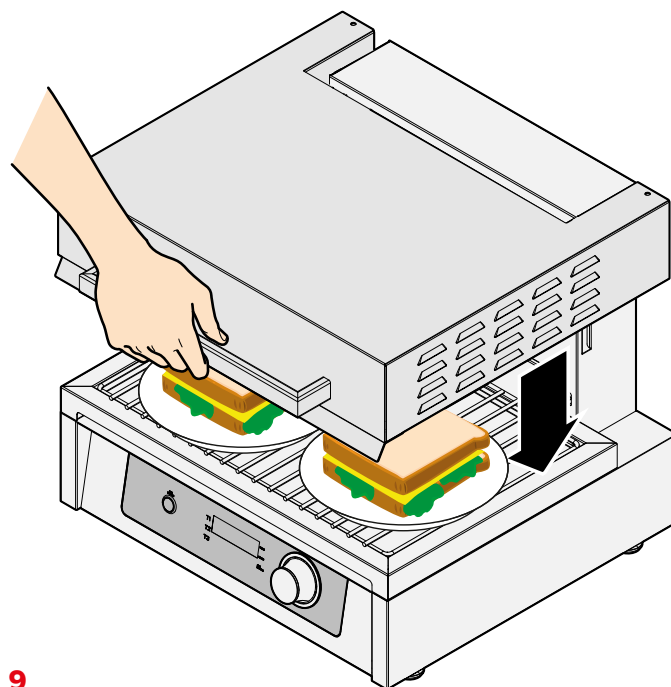
Do not touch food with the top side otherwise the glass that protects the infrared resistances or the armored resistances can get dirty.

Food should be placed **in a dish or a tray** with short edges and then on the unit grid.

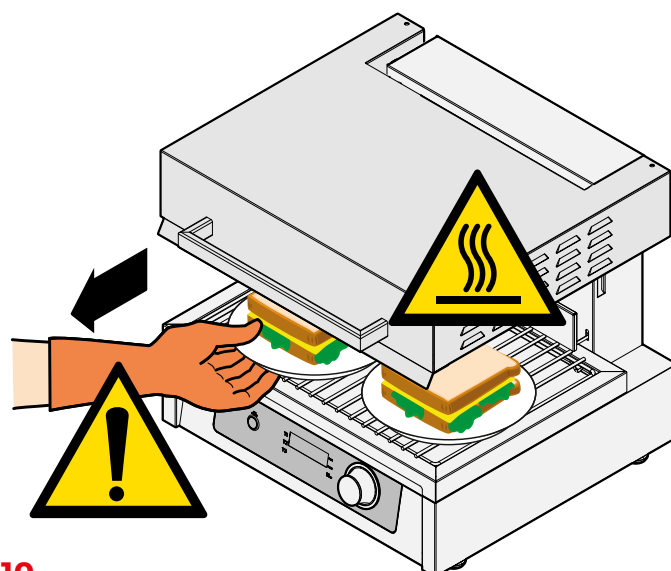
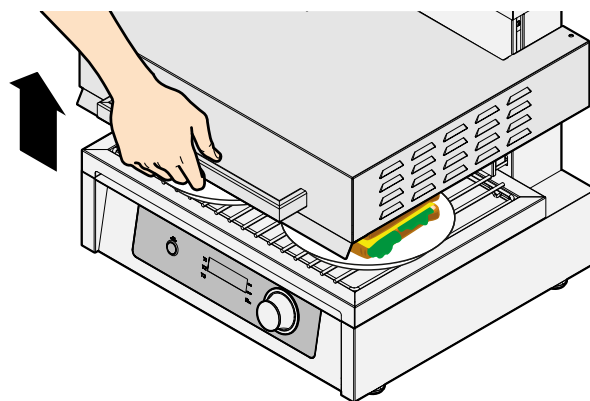
After cooking, **lift completely the moveable top side** and remove the processed food. Wear heat-resistant gloves to avoid getting burned by the infrared resistances.

On first use, it is recommended to thoroughly clean the unit and its accessories as given in the specific chapter. Then let the unit work in an open and well-ventilated room, set the maximum power for about 15-20 minutes without any food. This will allow the evaporation of both the thermal insulating agents and the fat residuals due to the mechanical workings of each piece.

Any possible unpleasant smell or smoke will disappear gradually with use.



9

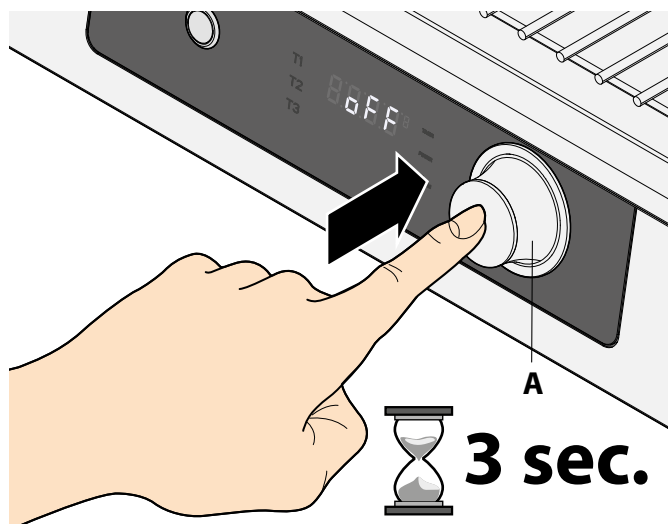


10

Accensione | Switching on the unit

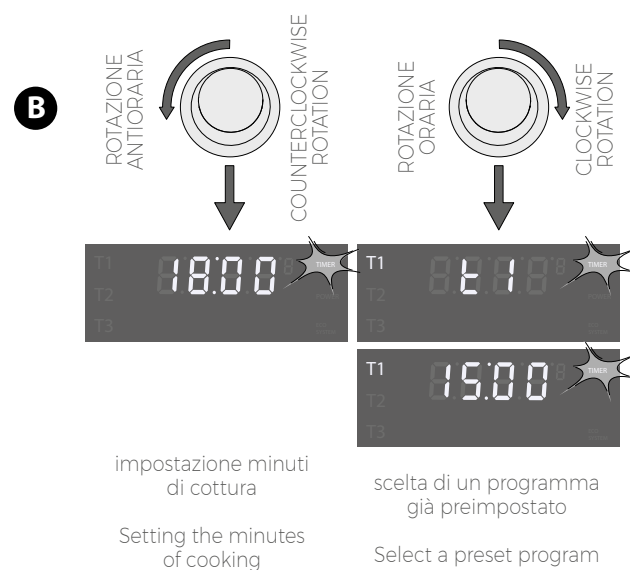
IT Alimentare l'apparecchiatura mettendo in "ON" l'interruttore generale del quadro elettrico al quale è collegata. Tenendo premuta la manopola "A" per almeno 3 secondi l'apparecchiatura si accende.

EN Feed the unit by turning on the main switch of the switchboard to which the unit is connected. Keep knob "A" pressed for at least 3 seconds to switch on the unit.



12

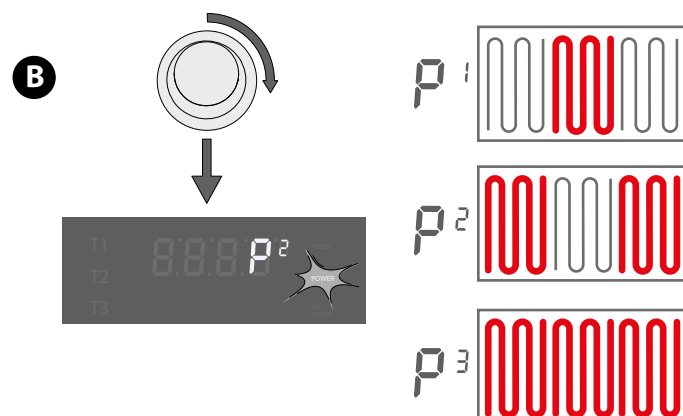
Impostazione della durata di cottura (modalità TIMER) | Setting the cooking duration (TIMER mode)



conferma del tempo impostato o del programma scelto
confirm the set time or the selected program

13

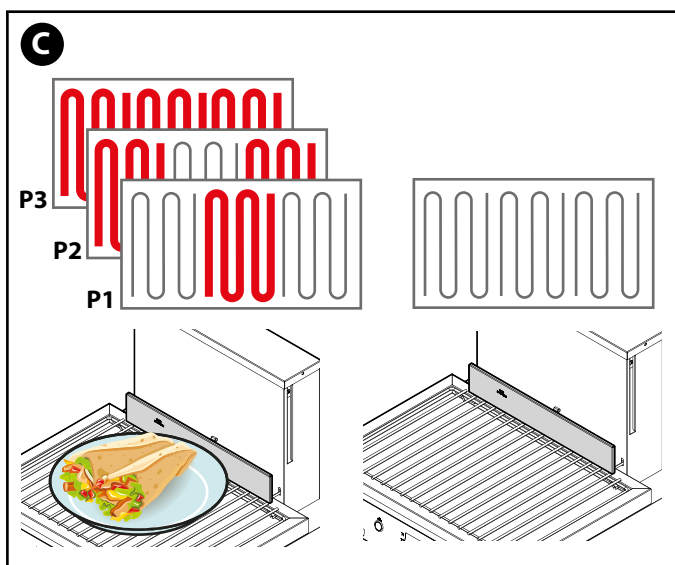
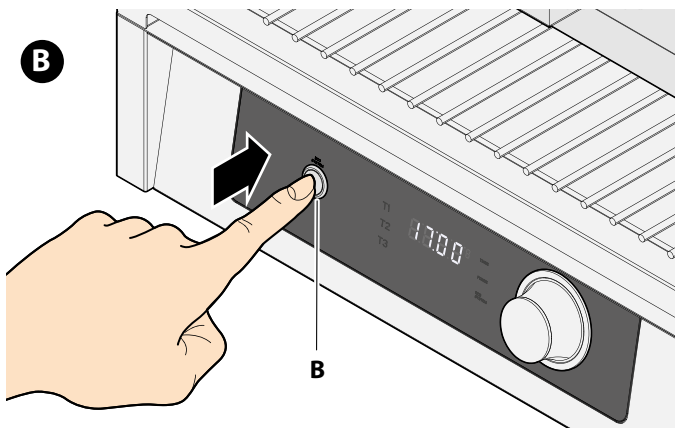
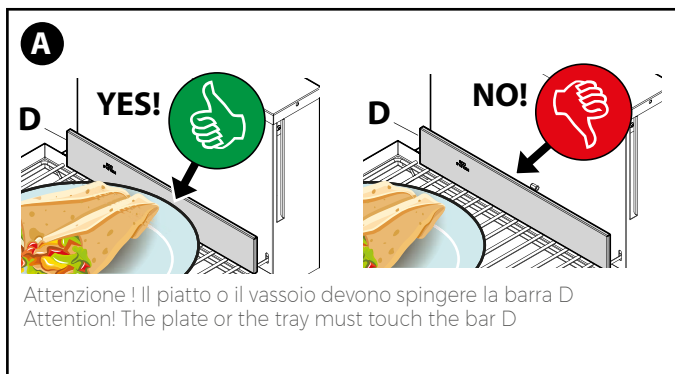
Impostazione della potenza (modalità POWER) | Setting the power (POWER mode)



conferma della potenza scelta
confirm the selected power

14

Funzione ECO SYSTEM (riduzione dell'energia) | ECO SYSTEM FUNCTION (power reduction)



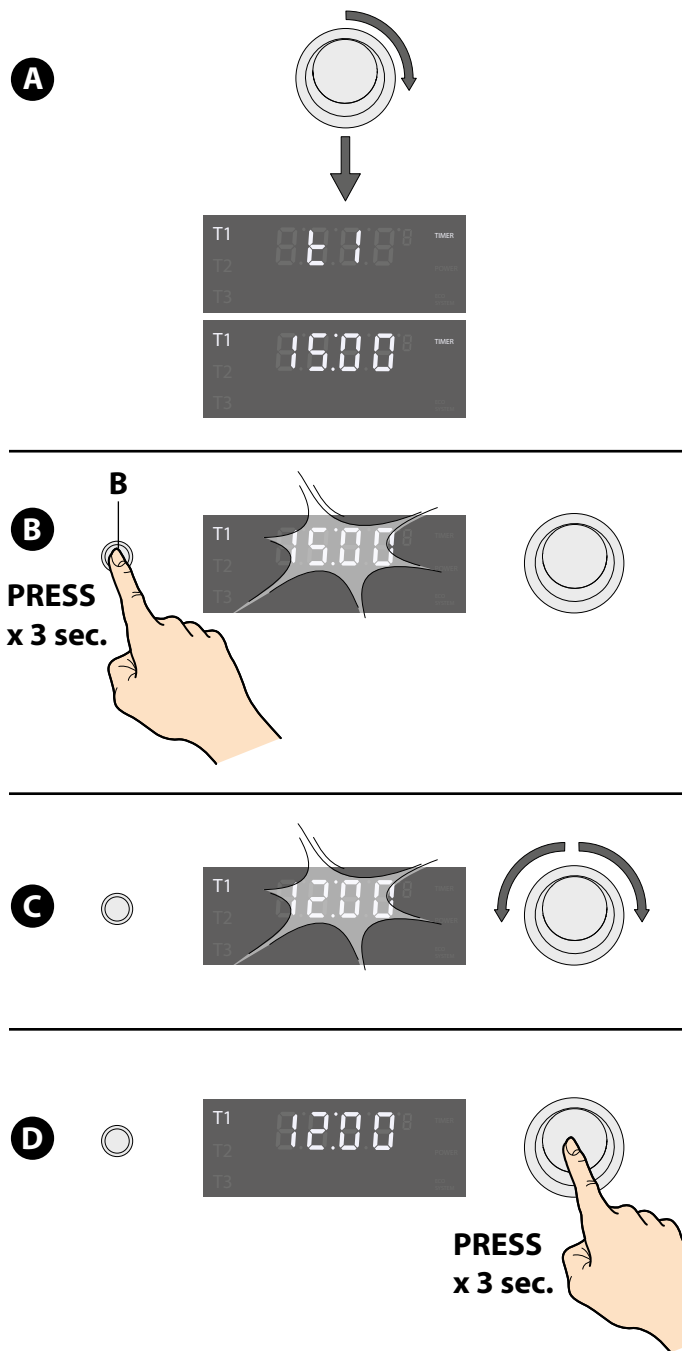
15

Spegnimento | Switching off

IT Lo spegnimento della zona di riscaldamento avviene tenendo premuta la manopola "A" per almeno tre secondi fino alla comparsa della scritta OFF a bassa luminosità sul display. Attenzione, l'apparecchiatura rimane comunque sotto tensione. Per togliere completamente alimentazione all'apparecchiatura mettere in "OFF" l'interruttore generale del quadro elettrico al quale è collegata.

EN Keep knob "A" pressed for at least three seconds to turn off the heating area until the word OFF, scarcely luminous, is displayed. Attention: the unit is still live. To cut off the power supply completely, turn OFF the main switch of the electric switchboard to which the unit is connected.

Variatione delle durate dei programmi "T1", "T2", "T3" | Change of the duration of T1", "T2", "T3" programs



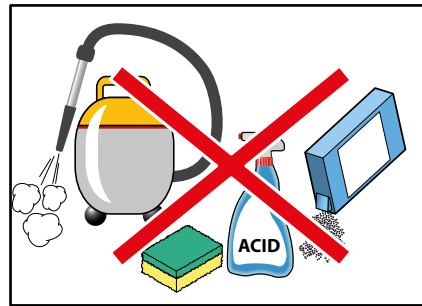
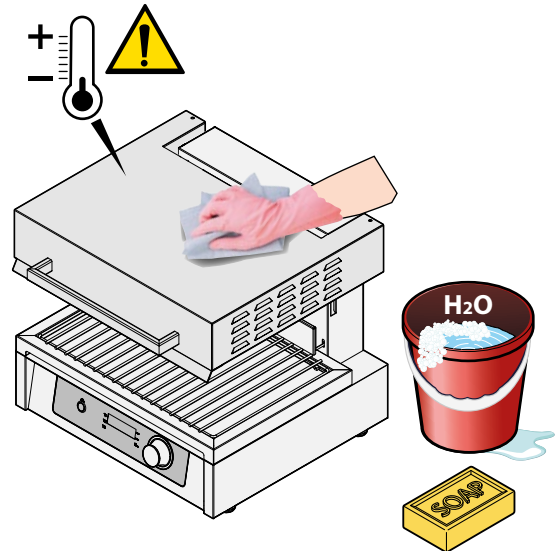
16

PULIZIA - CLEANING THE UNIT

SUPERFICI IN ACCIAIO | STEEL SURFACES

IT Le superfici in acciaio, la griglia di appoggio e la bacinella vanno pulite con un **panno morbido** e **detersivo per piatti o sapone neutro** diluito in **acqua molto calda**. Dopo la pulizia, sciacquare accuratamente con acqua pulita e asciugare con cura utilizzando un panno. Per lo sporco più resistente usare alcool etilico, acetone o altro solvente non alogenato.

EN The steel surfaces, the grid and the tray must be cleaned with a **soft rag** and a **dish detergent or neutral soap** diluted in **every hot water**. After cleaning, rinse properly with clean water and dry carefully with a rag. For more resistant dirt, use ethylic alcohol, acetone or another non-halogenated solvent.



PULIZIA RESISTENZE AD INFRAROSSO | CLEANING INFRARED RESISTANCES

IT Le resistenze superiori ad infrarosso sono protette da un cristallo che può essere pulito con un panno morbido appena imbevuto di acqua calda saponata o di detergente neutro adatto ai vetri. Dopo la pulizia, sciacquare accuratamente con acqua pulita e asciugare con cura utilizzando un panno.

EN The upper infrared resistances are protected by a glass that can be cleaned with a soft rag slightly damp in warm water with soap or a neutral detergent suitable for glass. After cleaning, rinse properly with clean water and dry carefully with a rag.

IT SMALTIMENTO A FINE VITA

INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO DI APPARECCHIATURE PROFESSIONALI

Ai sensi dell'art. 24 del Decreto Legislativo 14 marzo 2014, n. 49 "Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)".



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti per permetterne un adeguato trattamento e riciclo. In particolare, la raccolta differenziata della presente apparecchiatura professionale giunta a fine vita è organizzata e gestita:

- direttamente dall'utente, nel caso in cui l'apparecchiatura sia stata immessa sul mercato prima del 31 dicembre 2010 e l'utente stesso decida di eliminarla senza sostituirla con una apparecchiatura nuova equivalente ed adibita alle stesse funzioni;
- dal produttore, inteso come il soggetto che ha per primo introdotto e commercializzato in Italia o rivende in Italia col proprio marchio l'apparecchiatura nuova che ha sostituito la precedente, nel caso in cui, contestualmente alla decisione di disfarsi dell'apparecchiatura a fine vita immessa sul mercato prima del 31 dicembre 2010, l'utente effettui un acquisto di un prodotto di tipo equivalente ed adibito alle stesse funzioni. In tale ultimo caso l'utente potrà richiedere al produttore il ritiro della presente apparecchiatura entro e non oltre 15 giorni naturali consecutivi dalla consegna della suddetta apparecchiatura nuova;
- dal produttore, inteso come il soggetto che ha per primo introdotto e commercializzato in Italia o rivende in Italia col proprio marchio l'apparecchiatura nel caso in cui l'apparecchiatura sia stata immessa sul mercato dopo il 31 dicembre 2010.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni di cui alla corrente normativa di legge.

Il Fabbricante ha scelto di aderire a Consorzio ReMedia, un primario Sistema Collettivo che garantisce ai consumatori il corretto trattamento e recupero dei RAEE e la promozione di politiche orientate alla tutela ambientale.

EN DISPOSAL OF THE UNIT

INFORMATION RELEVANT TO THE DISPOSAL OF PROFESSIONAL EQUIPMENT

Pursuant to Article 24 of Legislative Decree No. 49 of 14 March 2014 "Implementation of Directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)".



The crossed-out wheeled bin symbol on the appliance or the package indicates that, at the end of its life, the product must be collected separately from other waste to be treated and recycled properly. In particular, this unit should be disposed of as follows:

- By the user, in the event that the unit was traded before 31st December 2010 and the user decides to dispose of the unit without replacing it with a new appliance with the same functions;
- By the Manufacturer, understood as the company that first introduced and traded in Italy or resells in Italy under their own trademark the new unit that replaced the previous one, in the event in which, when the decision is taken to dispose of the old unit traded before 31st December 2010, the user purchases a similar product with the same functions. In this case, the user can ask the manufacturer to collect the unit within and not more than 15 days from the delivery of the new unit;
- By the Manufacturer, understood as the company that first introduced and traded in Italy or resells the new unit in Italy under their own trademark in the case in which the unit was traded after 31st December 2010.

The correct collection and subsequent recycling, treatment and environmentally friendly disposal of appliances contributes to the prevention of any negative effects on the environment and our health and promotes the recycling of the materials that the appliance is made with.

Illegal dumping is punished by fines in accordance with the law in force.

The Manufacturer is a member of the ReMedia Consortium, a primary collection System that ensures the consumers the correct processing and recycling of electrical and electronic equipment as well as the promotion of policies focused on the environment protection.



MANUALE DI INSTALLAZIONE -

INSTALLATION MANUAL

SALAMANDRE / SALAMANDERS

SMB60ES

SMB75ES



GENTILE INSTALLATORE

questo libretto contiene tutte le informazioni necessarie per una corretta installazione dell'apparecchiatura.

Le consigliamo pertanto di leggerlo attentamente prima del montaggio e di conservarlo con cura per consultazioni future.

Se qualche passaggio non fosse ben compreso, il Fabbricante rimane a disposizione per fornire qualsiasi informazione.

DEAR INSTALLER

This manual contains all the information necessary for properly using the product.

Please read it carefully before mounting the product and keep it for future consultations.

If any part of the manual is not understood, the Manufacturer will be available to provide any information.

SICUREZZA _____ **25**

SPIEGAZIONE DEL SIGNIFICATO DEI PITTOGRAMMI _____ 25

DATI TECNICI _____ **31**

DISPOSIZIONI DI LEGGE REGOLE TECNICHE E DIRETTIVE _____ 31

DATI TECNICI SMB60ES _____ 32

DATI TECNICI SMB75ES _____ 33

INSTALLAZIONE _____ **34**

AVVERTENZE DI SICUREZZA _____ 34

OPERAZIONI PRELIMINARI _____ 34

POSIZIONAMENTO _____ 35

ALLACCIAMENTI _____ 38

COLLAUDO APPARECCHIATURA _____ 39

SAFETY _____ **28**

MEANING OF PICTOGRAMS _____ 28

TECHNICAL DATA _____ **40**

LAW PROVISIONS – TECHNICAL RULES AND DIRECTIVES _____ 40

SMB60ES TECHNICAL DATA _____ 41

SMB75ES TECHNICAL DATA _____ 42

INSTALLATION _____ **43**

SAFETY WARNINGS _____ 43

PRELIMINARY OPERATIONS _____ 43

POSITIONING THE UNIT _____ 44

CONNECTIONS _____ 47

TESTING THE UNIT _____ 48

SPIEGAZIONE DEL SIGNIFICATO DEI PITTOGRAMMI

Per rendere più chiara e gradevole la lettura, all'interno di questo manuale sono stati utilizzati dei simboli atti a trasmettere al lettore il significato o l'importanza delle informazioni fornite dalle frasi ad essi affiancate.



Indica che è necessario leggere attentamente il paragrafo contrassegnato da questo simbolo prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.



Il simbolo indica che è richiesta la massima consapevolezza dell'operatore al fine di evitare conseguenze indesiderate o pericolose.



Il simbolo posto sulla macchina o richiamato nel manuale individua le zone che raggiungono temperature elevate che potrebbero comportare rischi di scottature.



Il simbolo posto sulla macchina o richiamato nel manuale individua le zone con pericoli di natura elettrica.



Indica informazioni importanti da leggere e rispettare.



Indica prescrizioni relative ad azioni che devono essere evitate.



Indica la messa a terra.



Identifica i morsetti equipotenziali che, collegati tra di loro, portano le varie parti di un'apparecchiatura allo stesso potenziale.



AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

A CHI È RIVOLTO QUESTO MANUALE

Queste istruzioni sono indirizzate principalmente all'installatore, che le deve leggere attentamente prima dell'installazione dell'apparecchiatura. È fatto assoluto divieto all'installatore di effettuare le operazioni diverse da quanto previsto in queste istruzioni.

 Queste avvertenze NON sono destinate all'operatore finale della macchina.

Da questo momento in poi con il termine "APPARECCHIATURA" si intende la macchina "SALAMANDRA".

Avvertenze generali

La non osservanza delle prescrizioni seguenti può provocare danni, guasti e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva il Fabbricante da qualsiasi responsabilità.

● Prima di installare la macchina leggere con attenzione il presente manuale. Se non si è compreso tutto il contenuto del manuale, contattare il Fabbricante prima di installare l'apparecchiatura.

● Il presente manuale è parte integrante dell'apparecchiatura e deve accompagnarla in tutta la sua vita utile. Conservare il manuale con cura, in luogo asciutto ed accessibile, in prossimità dell'ubicazione dell'apparecchiatura per ogni ulteriore consultazione futura da parte dei vari operatori.

● L'installazione deve essere eseguita da personale autorizzato e specializzato, rispettando le istruzioni del presente manuale. Il personale deve essere adeguatamente formato e istruito su come installare la macchina e come operare su impianti elettrici.

⊘ Non trasportare, installare ed effettuare manutenzione sull'apparecchiatura senza essere provvisti dei dispositivi di protezione individuale prescritti all'interno di questo manuale (vedere cap. "DISPOSITIVI DI PROTEZIONE PERSONALE (DPI): COSA SONO E PERCHÉ VANNO UTILIZZATI" a pag. 6).

● Prevedere una posizione che garantisca opportuni spazi liberi per consentire in sicurezza gli interventi di manutenzione che devono essere eseguiti periodicamente sulla macchina.

● Se la macchina è in fase di riparazione segnalare con opportuni cartelli sistemati in posizione visibile che NON può essere utilizzata.

● Prima di operare sulla macchina accertarsi che eventuali parti calde della macchina si siano riportate a temperatura ambiente.

● Prima dell'installazione:

- verificare la conformità degli impianti alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola;
- verificare di conoscere tutte le normative di sicurezza e antiincendio vigenti nel Paese di utilizzo; in caso di dubbio rivolgersi al comando dei vigili del fuoco locali per le dovute indicazioni;
- verificare che i locali di installazione siano idonei e dedicati esclusivamente alla preparazione di alimenti;
- verificare che nelle vicinanze dell'apparecchiatura siano già stati predisposti un interruttore magnetotermico differenziale ad alta sensibilità (30 mA) al quale collegare obbligatoriamente la macchina e una presa di corrente con collegamento a terra del tipo in uso nel Paese di utilizzo.

● Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica prima di eseguire qualunque intervento di installazione o manutenzione, ordinaria e straordinaria.

⊘ Durante l'installazione dell'apparecchiatura non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro.

⊘ L'apparecchiatura NON è stata progettata per essere installata:

- in atmosfere a rischio di esplosione;
- all'esterno, in luoghi esposti direttamente all'aria di mare carica di sale o alla luce solare diretta e alle intemperie (pioggia, umidità, ecc...)
- nelle navi.

● L'apparecchiatura deve essere facilmente movimentabile per eventuali manutenzioni straordinarie: prestare attenzione che eventuali opere murarie successive all'installazione (es. costruzione di pareti, sostituzione delle porte con altre più strette, ristrutturazioni, ecc...) non ostacolino gli spostamenti.

● Se l'apparecchiatura non funziona o si notano alterazioni funzionali o strutturali, disconnetterla dall'alimentazione elettrica e contattare un centro di assistenza autorizzato dal Fabbricante senza tentarla di ripararla da se. È obbligo l'impiego di ricambi originali. Il Fabbricante declina ogni responsabilità per l'impiego di ricambi non originali.

● Il trasporto dell'apparecchiatura deve essere effettuato con mezzi idonei al peso e all'ingombro della stessa e muniti di protezioni personali (vedere cap. "DISPOSITIVI DI PROTEZIONE PERSONALE (DPI): COSA SONO E PERCHÉ VANNO UTILIZZATI" a pag. 6).

⊘ Non capovolgere o adagiare l'apparecchiatura su un fianco per la manutenzione.

Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale faranno decadere la garanzia.

● La targhetta matricola fornisce importanti informazioni tecniche: esse risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.

⊘ È assolutamente vietato manomettere od asportare i dispositivi di sicurezza adottati (griglie di protezione, adesivi di pericolo, ecc...). Il Fabbricante declina ogni responsabilità se non vengono rispettate le istruzioni suddette.



● Il materiale d'imballaggio, in quanto potenzialmente pericoloso, deve essere tenuto fuori dalla portata di bambini o animali e correttamente smaltito secondo le

prescrizioni locali.

- L'apparecchiatura deve essere sottoposta a controlli periodici da parte di un centro di assistenza autorizzato. Per assicurare le migliori condizioni di utilizzo e di sicurezza, effettuarlo secondo quanto previsto delle normative nazionali vigenti o, di preferenza, ogni 12 mesi circa.
- Il Fabbricante si ritiene sollevato da eventuali responsabilità nei seguenti casi:
 - installazione impropria della macchina;
 - interventi non autorizzati;
 - utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello;
 - inosservanza parziale o totale delle presenti istruzioni.
- Lo stato di macchina ferma, rilevato per mezzo di un'ispezione visiva della stessa, non garantisce con sicurezza che l'apparecchiatura sia spenta. Al fine di tutelare la propria incolumità, l'operatore deve verificare che la macchina non sia sotto tensione, ossia che la sua spina sia disconnessa o che l'interruttore del quadro al quale è collegata sia in posizione "OFF".

AVVERTENZE PER L'ALLACCIAMENTO ELETTRICO

- Prima di procedere all'allacciamento elettrico confrontare sempre i dati dell'impianto con quelli riportati nella targhetta matricola.
- I rischi di natura elettrica sono stati risolti progettando gli impianti elettrici secondo la norma CEI EN 60335-1.
- Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica deve rispondere alle normative vigenti nel Paese di installazione dell'apparecchiatura e deve essere eseguito da personale qualificato ed autorizzato dal Fabbricante: la non osservanza di queste prescrizioni può provocare danni e lesioni, fa decadere la garanzia e solleva il Fabbricante da qualsiasi responsabilità.
- L'apparecchiatura deve essere collegata in modo diretto alla rete elettrica e deve essere provvista a monte di interruttore di facile accesso e installato all'impianto secondo le normative vigenti nel Paese di installazione

dell'apparecchiatura. Tale interruttore deve avere una separazione dei contatti onnipolare così da garantire la disconnessione completa sotto la categoria di sovratensione III. È obbligatorio un corretto collegamento a terra  utilizzando un cavo unico, senza giunzioni, non interrotto nemmeno dall'interruttore di protezione. Il conduttore di terra giallo/verde deve essere più lungo di almeno 3 mm rispetto agli altri conduttori. Ogni apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale  che risponda alle normative vigenti nel Paese di installazione.

- La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere eseguita unicamente da un tecnico qualificato e autorizzato. Il cavo può essere sostituito unicamente con uno di analoghe caratteristiche con cavo di messa a terra di colore giallo verde.

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE PERSONALE (DPI): COSA SONO E PERCHÉ VANNO UTILIZZATI

Al fine di prevenire i rischi che possono essere generati dall'installazione dell'apparecchiatura, tutti gli operatori che ne vengono in contatto devono essere muniti di adeguati dispositivi di protezione individuale (DPI), quali:

- abbigliamento aderente al corpo e privo di lembi volanti che possano impigliarsi;
- guanti contro il pericolo di ustione;
- scarpe antinfortunistiche (se non già previsto dalla normativa relativa agli ambienti nei quali la salamandra verrà utilizzata;
- occhiali protettivi.

MEANING OF PICTOGRAMS

To make the reading clearer and easier for the reader, some symbols have been used in this manual to convey the meaning or the importance of a piece of information next to a symbol.



This means that the paragraph marked with this symbol should be read carefully before the product is installed, used and serviced.



The symbol indicates that the operator needs to pay the utmost attention to avoid unwanted or dangerous consequences.



The symbol placed on the machine or mentioned in the manual identifies the areas that reach high temperatures and could cause burns.



The symbol placed on the machine or mentioned in the manual identifies electrical hazards.



It indicates important information to read and follow.



It indicates the provisions relevant to action that must be avoided.



It identifies an earth (ground) terminal.



It identifies equipotential terminals that, when connecting to one another, bring the different parts of the unit to the same potential.



INSTALLATION WARNINGS

WHO THIS MANUAL IS MEANT FOR

These instructions are meant for the operator who should carefully read them before using and servicing the unit.


It is forbidden to perform operations that are not given in these instructions.


 These warnings are NOT meant for the final operator of the unit.


Hereinafter the word "UNIT" will mean the "SALAMANDER" machine.

General warnings


Failure to follow the provisions can cause damage, breakdowns and injuries, even fatal; moreover, it voids the guarantee and releases the Manufacturer from any liabilities.

 Before using and cleaning the machine, read this manual carefully. If you don't understand some parts of this manual, please contact the Manufacturer before installing the unit.

 This manual is an integral part of the unit and should always be kept with it. Keep this manual indoors in a dry and accessible location near the machine so that it can be easily reached for any future consultation.

 The installation should be carried out by authorized and qualified personnel who respect the instructions of this manual.

The personnel must be properly trained and instructed on how to install the machine and how to operate the electrical installations.

 Do not transport, install or service the unit without wearing personal protection equipment described in this manual (see the chapter "PERSONAL PROTECTION EQUIPMENT (PPE): WHAT IT IS AND WHY IT MUST BE USED" on page 9).

● Position the unit in a place where there is enough space to safely carry out the maintenance operations that must be performed periodically.

● If the unit is being repaired, hang visible notices informing that the unit CAN'T be used.

● Before starting any operations, make sure that all hot parts of the machine have returned to room temperature.

● Before installing the unit, check on the following:

- check the conformity of the installations with the regulations in force in the country where the unit will be used and the data indicated on the serial number plate;
- check that all the safety regulations and anti-fire provisions in force in the country where the unit will be used are known; if in doubt, please contact the local fire department for the proper information;
- check that the room where the unit will be installed is suitable and dedicated exclusively to the preparation of food;
- check that a high sensitivity (30 mA) differential magnetothermal switch has already been set up near the unit to which the machine must be connected as well as a grounded outlet that complies with the regulations in the country where the unit will be used.

● Disconnect the unit from the power supply before installing it or before performing any ordinary or extraordinary operations.

⊘ No person can pass or stay in the installation area while the unit is being installed.

⊘ The unit was NOT designed to be installed in:

- Explosive atmospheres;
- The outdoors, in places exposed to sea air laden with salt or under direct sunlight and bad weather (i.e. rain, humidity, etc.);
- in ships.

● The unit must be easy to move for any extraordinary maintenance; make sure that any masonry work after the installation (i.e. building walls, replacing doors with narrower

ones, renovations, etc.) doesn't prevent the unit from being moved.

● If the unit does not work or if you notice functional or structural modifications, disconnect it from the power supply and call the Technical Support center authorized by the Manufacturer. Do not try to repair the unit. Use original spare parts only. The Manufacturer declines any liabilities for the use of non-original spare parts.

● The unit shall be transported with suitable means able to bear its weight and dimensions. The operator shall wear personal protection devices (see the chapter "PERSONAL PROTECTION EQUIPMENT (PPE): WHAT IT IS AND WHY IT MUST BE USED" on page 9).

⊘ Don't overturn the unit or lay it on its side in order to carry out maintenance operations.

The guarantee will be voided if any interventions, tampering of or modifications are made without being authorized by the Manufacturer.

● The serial number plate provides important technical information that is essential when requesting any machine maintenance or repairs; therefore, do not remove, damage or modify the plate.

⊘ It is forbidden to tamper with or remove the safety devices (such as protection grids, hazard stickers, etc.). The Manufacturer declines any liabilities in the event that the above-mentioned instructions are not followed.

● Since the packaging can be potentially hazardous, it must be kept out of the reach of children or animals and should be disposed of in accordance with the local regulations.

● The unit should be periodically inspected by an authorized Technical Support center.

To ensure the best operating and safety conditions, the inspection must be carried out in accordance with the national regulations in force or every 12 months.

● The Manufacturer refuses all possible liabilities in the following cases:

- incorrect installation of the machine;
- unauthorized interventions;
- use of non-original spare parts or spare

parts that are not specific for the unit model;

- partial or complete inobservance of these instructions.


● Please understand that, when the unit is stopped, it does not mean the unit is turned off. Therefore, for your safety, please always check that the machine is not live and that it is either unplugged from the power supply or that the switch of the switchboard to which the machine is connected is in the OFF position.

WARNING FOR THE WIRING CONNECTION

● Before starting the wiring connection, always compare the system data with those shown on the serial number plate.

● The electrical risks have been solved by designing the electrical systems according to the CEI EN 60335-1 standard.

● The connection to the power supply must comply with the regulations in force in the country in which the equipment is installed and must be carried out by qualified personnel: failure to comply with these instructions can cause damage and injury, void the warranty and release the manufacturer from any responsibility.

● L'apparecchiatura deve essere collegata in
The equipment must be connected directly to the electrical network and must have an easily accessible switch installed upstream to the system according to the regulations in force in the country in which the equipment is installed. This switch must have an omnipolar contact separation so as to guarantee complete disconnection under category III overvoltage. Correct earth connection  is mandatory using a single cable, without joints, not interrupted even by the protection switch. The yellow/green earth wire must be at least 3 mm longer than the other wires. Each equipment must be included in an equipotential system  that complies with the regulations in force in the country of installation.

● The replacement of the power cable must only be carried out by a qualified and

authorized technician. The cable can only be replaced with one of similar characteristics with a yellow-green earth cable.

PERSONAL PROTECTION EQUIPMENT (PPE): WHAT IT IS AND WHY IT MUST BE USED

In order to prevent any risks deriving from the installation of the machine, the operators must wear suitable personal protection equipment (PPE) such as:

- well fitted clothing (nothing too loose) without parts that might get entangled;
- gloves to avoid burns;
- safety shoes (it might also be required by the regulations relevant to the room where the salamander will be used);
- protective goggles.

IT DATI TECNICI

Mod.	Tipo comandi	Descrizione	Dimensioni [LxPxA mm]
SMB60ES	comandi elettronici B-Flex	Salamandra elettrica con corpo riscaldante regolabile in altezza. Robusta struttura completamente in acciaio inox. Resistenza corazzata o ad infrarosso ad alta efficienza protetta da vetro ceramico per una facile e veloce pulizia. Nei modelli B-Flex il comando elettronico dà la possibilità di scegliere il tempo di funzionamento oppure tre programmi preimpostabili, è possibile anche impostare tre livelli di potenza diversi; Il sistema ECO SYSTEM di presenza piatto è escludibile tramite pulsante.	600x530x525
SMB75ES		Griglia per appoggio piatto con bacinella raccogli briciole amovibile per la pulizia. Possibilità di appendere la salamandra a parete tramite apposito gancio. Piedini regolabili.	750x530x525

Mod.	Potenza nominale [kW]	Tensione nominale [V]	Cavo di allacciamento [mm ²]
SMB60ES	4,5	380 - 415 3N ~	5 x 1,5 mm ²
		220 - 240 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220 - 240 N ~	3 x 2,5 mm ²
SMB75ES	6,0	380 - 415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		220 - 240 3 ~	4 x 2,5 mm ²

Gli apparecchi sono conformi alle direttive europee:

- 2014/35/UE Bassa tensione
- 2014/30/UE EMC (Compatibilità elettromagnetica)
- 2011/65/EU Restrizione uso sostanze pericolose su apparecchiature elettriche ed elettroniche
- 2006/42/EC Regolamentazioni macchine ed alle norme particolari di riferimento
- EN 60335-1 Norma Generale sulla sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare
- EN 60335-2-48 Sicurezza degli apparecchi elettrici per uso collettivo come salamandre.

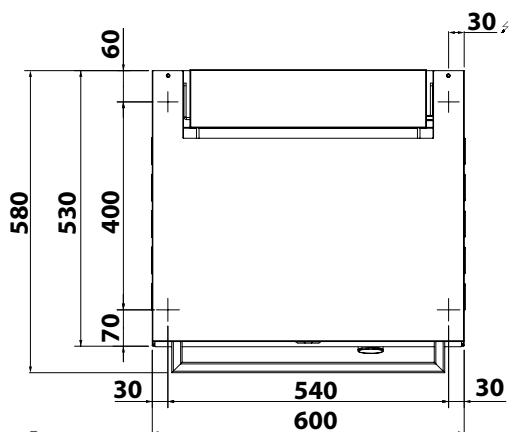
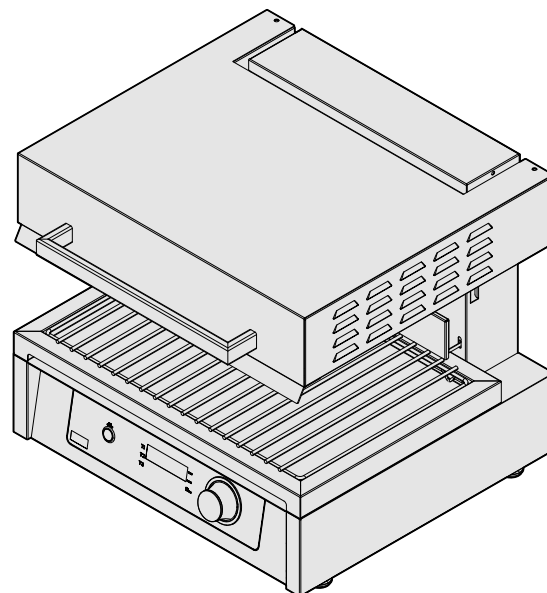
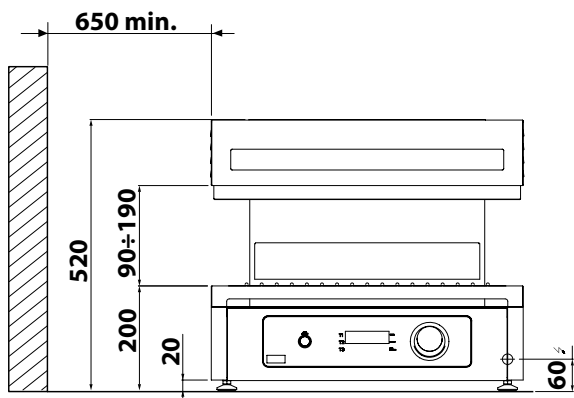
DISPOSIZIONI DI LEGGE REGOLE TECNICHE E DIRETTIVE

Il Fabbricante dichiara che gli apparecchi sono conformi alle direttive CEE e richiede che l'installazione avvenga nel rispetto delle norme in vigore.

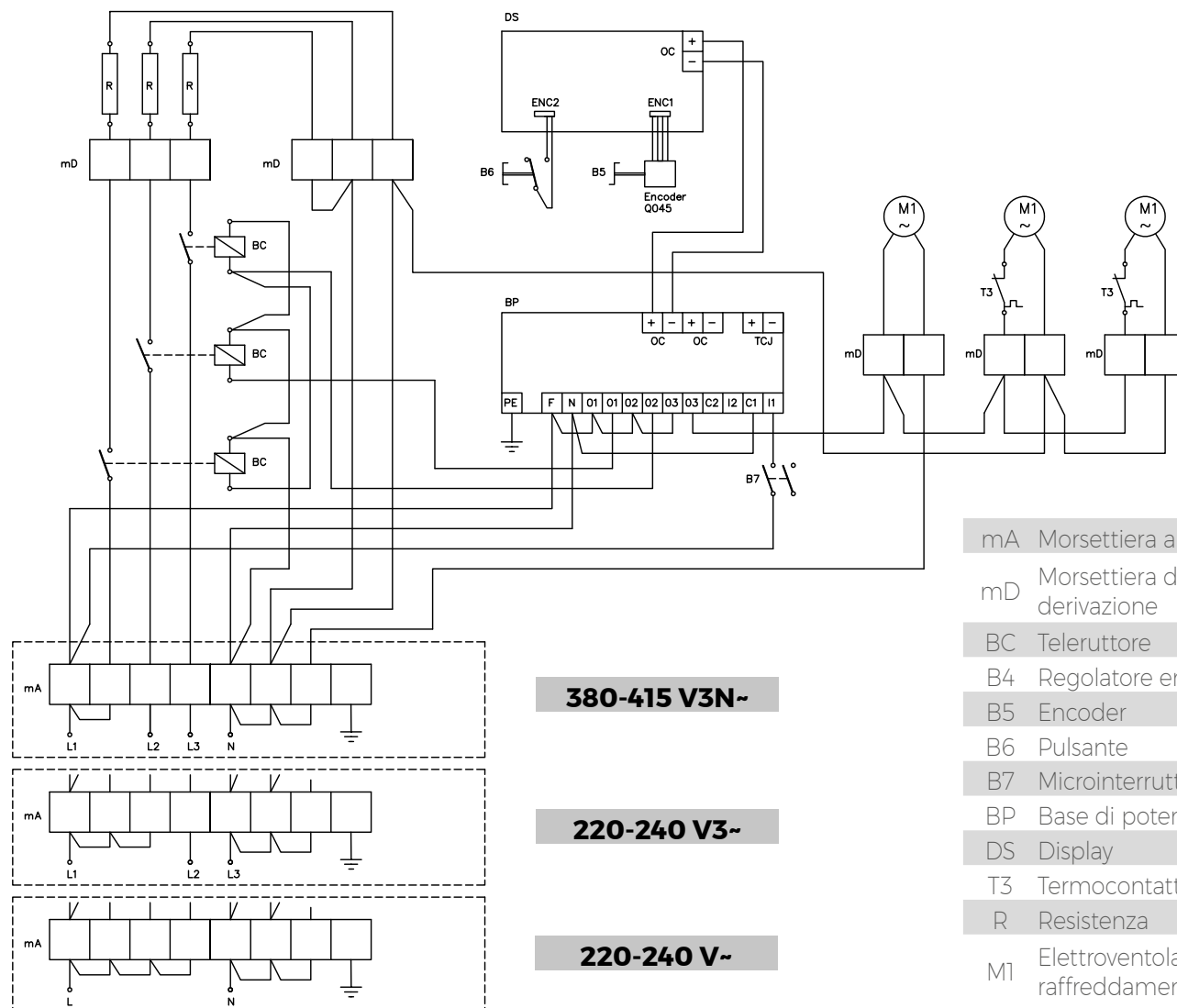
In previsione del montaggio osservare le seguenti disposizioni:

- regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali
- norme antinfortunistiche vigenti
- disposizioni IEC vigenti
- disposizioni VVF vigenti

DATI TECNICI **SMB60ES**



[mm]



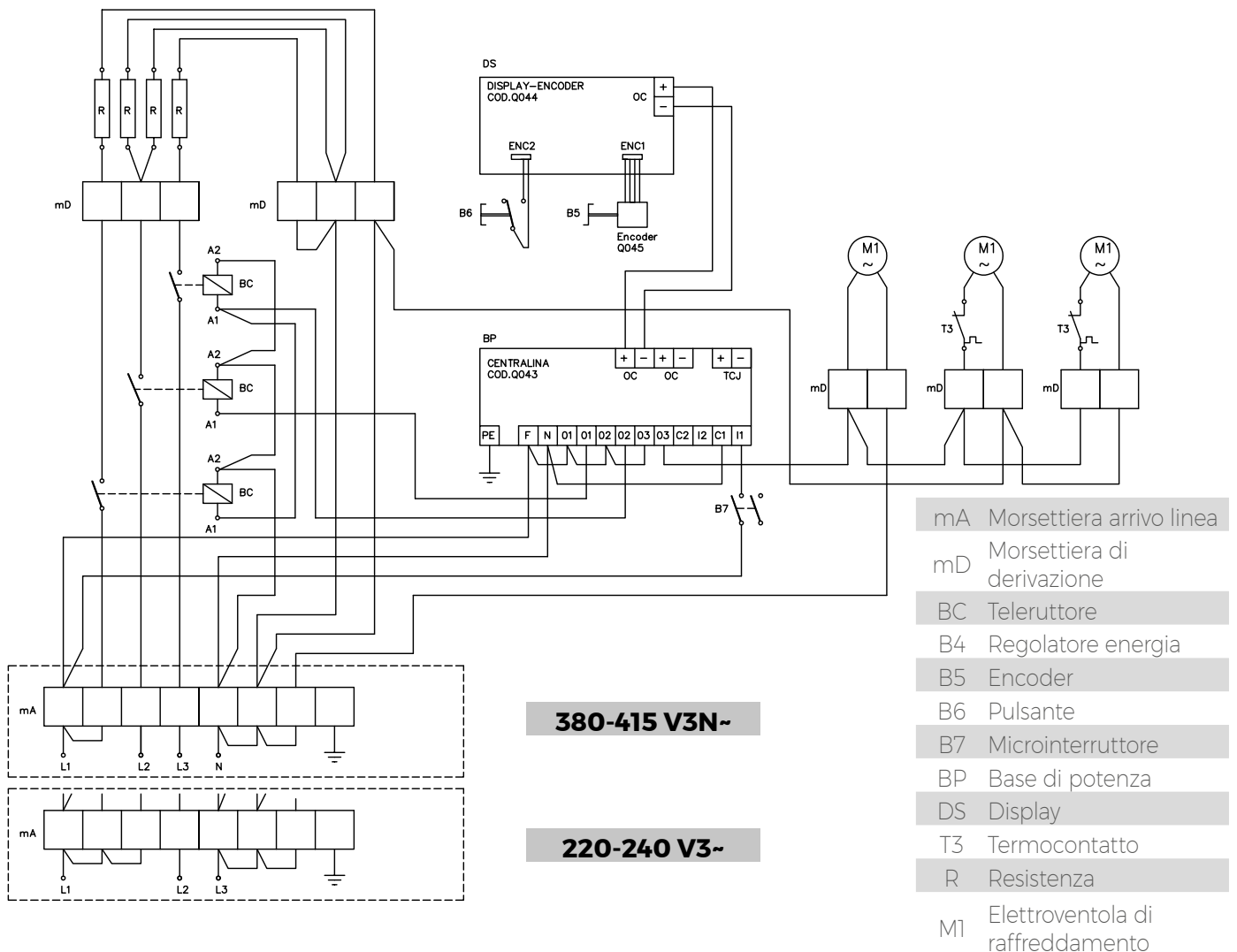
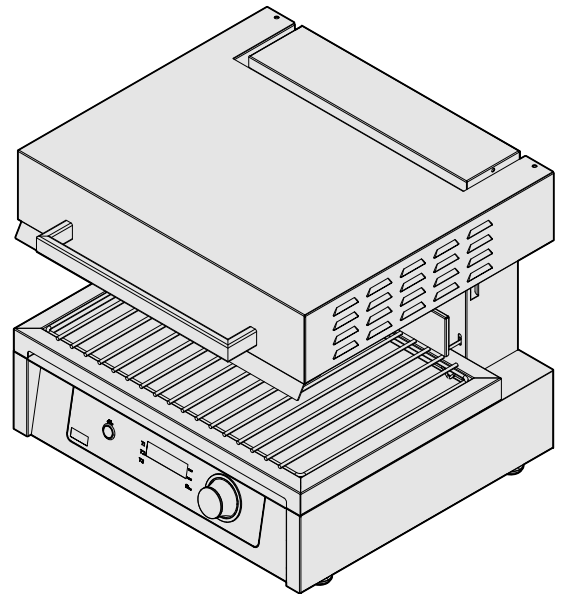
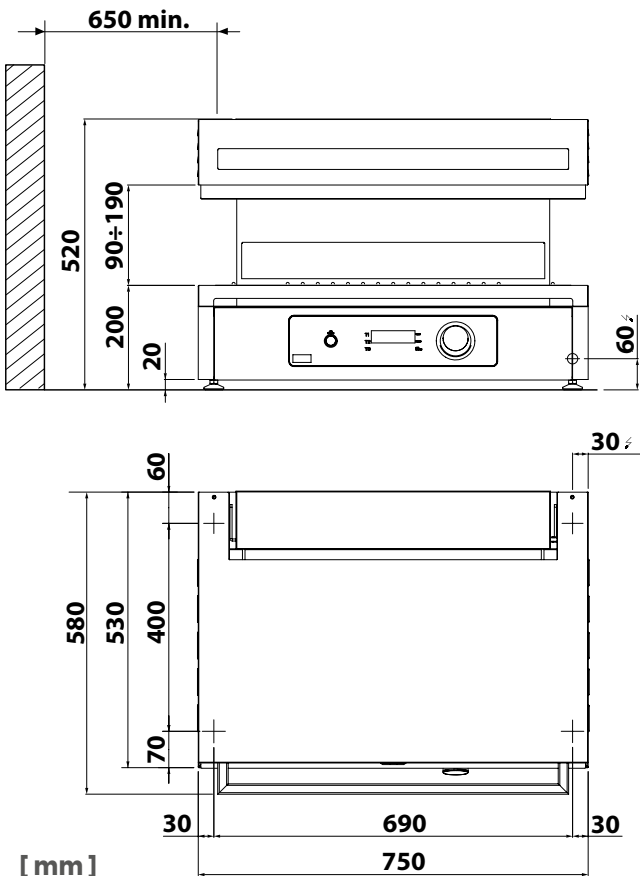
380-415 V3N~

220-240 V3~

220-240 V~

- mA Morsetteria arrivo linea
- mD Morsetteria di derivazione
- BC Teleruttore
- B4 Regolatore energia
- B5 Encoder
- B6 Pulsante
- B7 Microinterruttore
- BP Base di potenza
- DS Display
- T3 Termocontatto
- R Resistenza
- M1 Elettroventola di raffreddamento

DATI TECNICI **SMB75ES**



IT INSTALLAZIONE

Le immagini si riferiscono alla salamandra modello **SMB60ES** ma, salvo quando diversamente specificato, le istruzioni valgono per qualsiasi modello.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

● L'installazione, la messa in funzione e la manutenzione straordinaria dell'apparecchio devono essere eseguite da personale qualificato.

Tutti i lavori necessari all'installazione devono essere eseguiti in conformità delle norme vigenti.

L'apparecchiatura deve essere installata in modo che sia possibile effettuare un eventuale sostituzione del cavo di alimentazione dopo l'installazione dell'apparecchio stesso.

● Gli oggetti adiacenti all'apparecchio (es. muri, decorazioni, mobili da cucina, finiture decorative, ecc...) devono essere realizzati in materiale ignifugo e non sensibile al calore.

⊘ Non installare l'apparecchiatura vicino ad altre che raggiungano temperature troppo elevate per non danneggiare i componenti elettrici.

● In fase di installazione assicurarsi che i condotti di aspirazione ed espulsione dell'aria siano liberi da eventuali ostacoli.

OPERAZIONI PRELIMINARI

Prima di iniziare i lavori di messa in opera, liberate l'apparecchio dall'imballo.

⚠ Gli imballi sono potenzialmente pericolosi per bambini e animali per il rischio di soffocamento. Non lasciarli incustoditi e smaltirli secondo le indicazioni del Paese di installazione.

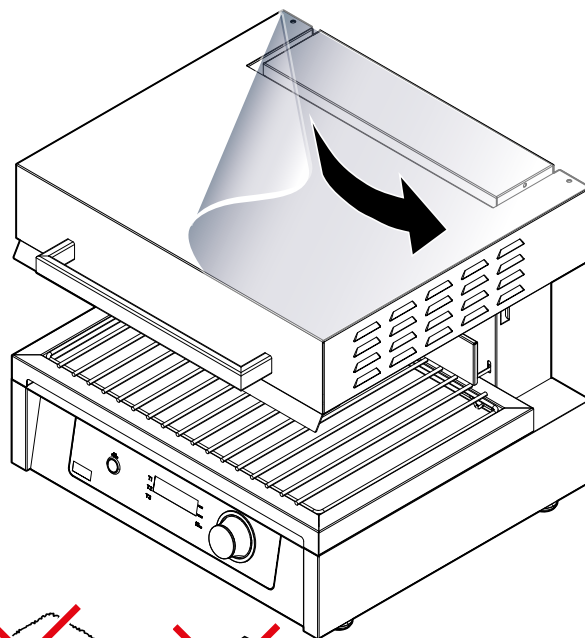
1 Alcuni pezzi sono protetti con della pellicola adesiva, la quale deve essere rimossa con attenzione.

Pulire eventuali residui di colla con un solvente adeguato senza usare utensili appuntiti, taglienti o abrasivi che potrebbero rovinare le superfici o detergenti abrasivi o acidi.

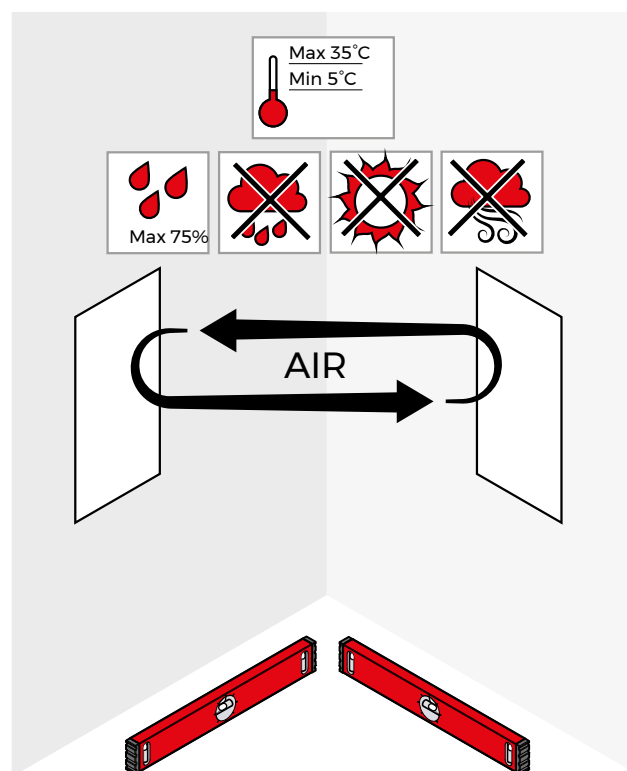
POSIZIONAMENTO

CARATTERISTICHE LOCALE DI INSTALLAZIONE

- 2 Il locale di installazione deve:
- non essere esposto a raggi del sole diretti;
 - avere un corretto ricambio d'aria mediante prese d'aria che garantiscano il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del



1



2

locale stesso. Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e collocate in modo da non poter essere ostruite.

- rispondere alle normative vigenti in termini di sicurezza sul lavoro e sugli impianti;
- non contenere materiali o sostanze potenzialmente esplosive;
- essere dedicato unicamente alla preparazione di alimenti;
- avere temperatura compresa tra 5 e 35°C;
- avere umidità relativa inferiore al 75%;
- prevedere un quadro elettrico per l'allacciamento del cavo di alimentazione dell'apparecchiatura; tale quadro deve essere conforme alle normative vigenti nel Paese di installazione, deve trovarsi a poca distanza dall'apparecchiatura ed essere facilmente accessibile.

POSIZIONAMENTO

3 Il posizionamento delle apparecchiature deve garantire una distanza di almeno **65 cm** da pareti laterali o da altre apparecchiature calde o fredde.

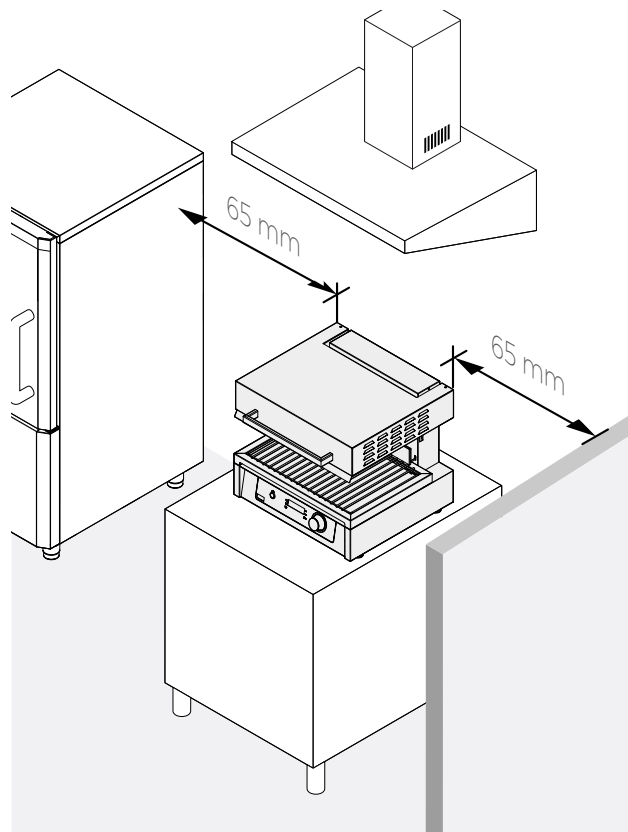
Si consiglia inoltre di porre l'apparecchiatura sotto una **cappa aspirante** in modo che l'evacuazione dei vapori avvenga in modo rapido ed efficace.

L'apparecchiatura può essere appoggiata su un mobile dell'utilizzatore oppure appesa ad una staffa fornita dal Fabbricante.

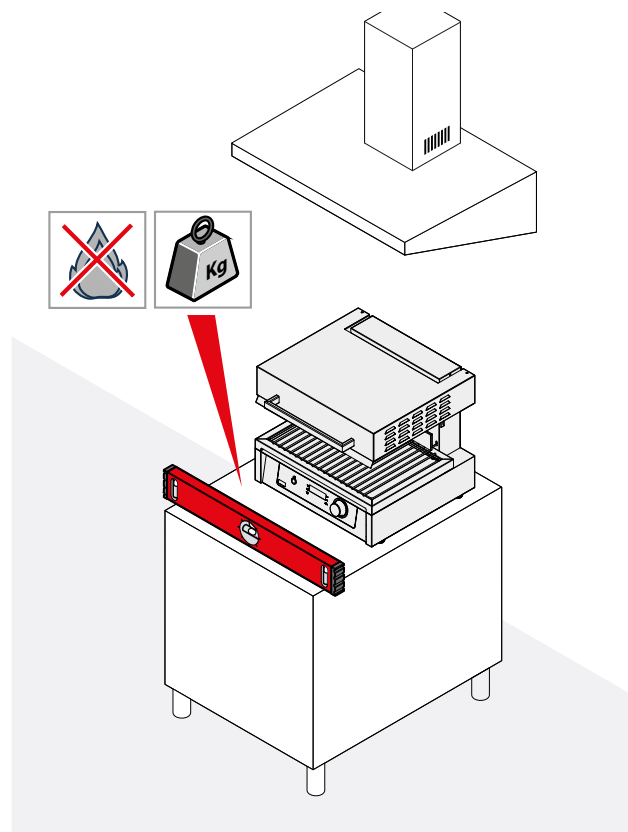
4 Apparecchiatura in appoggio su un mobile

Il mobile dove appoggiare l'apparecchiatura deve:

- essere stabile;
- avere superfici ignifughe e non sensibili al calore;
- avere dimensioni sufficienti all'appoggio sicuro di tutti i piedini dell'apparecchiatura;
- essere in grado di supportare il peso dell'apparecchiatura;
- essere perfettamente a bolla; piccoli dislivelli possono essere ovviati ruotando in senso orario o antiorario i piedini dell'apparecchiatura.



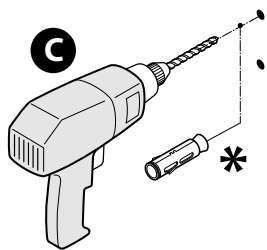
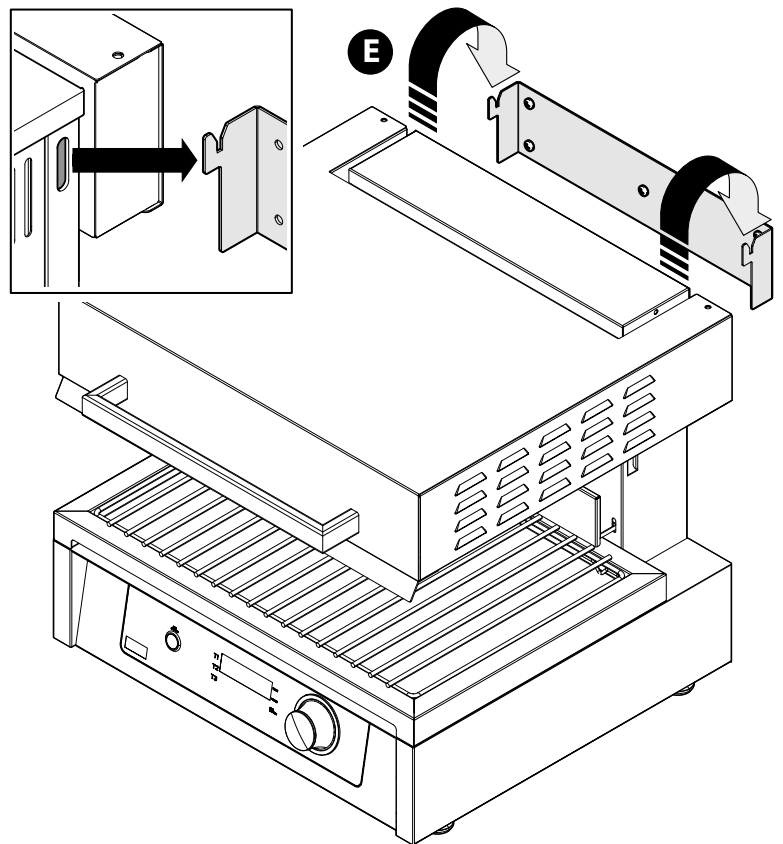
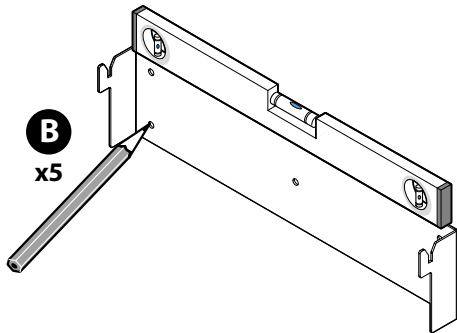
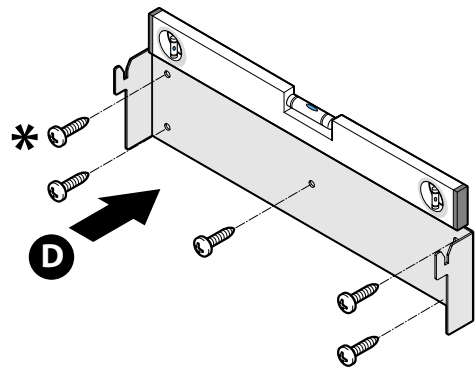
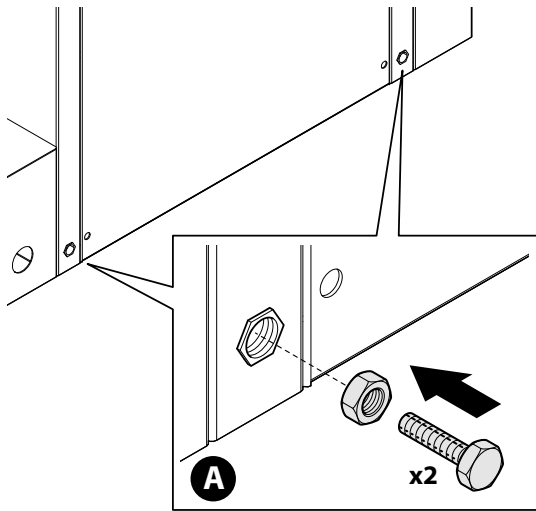
3



4

Apparecchiatura appesa ad una staffa

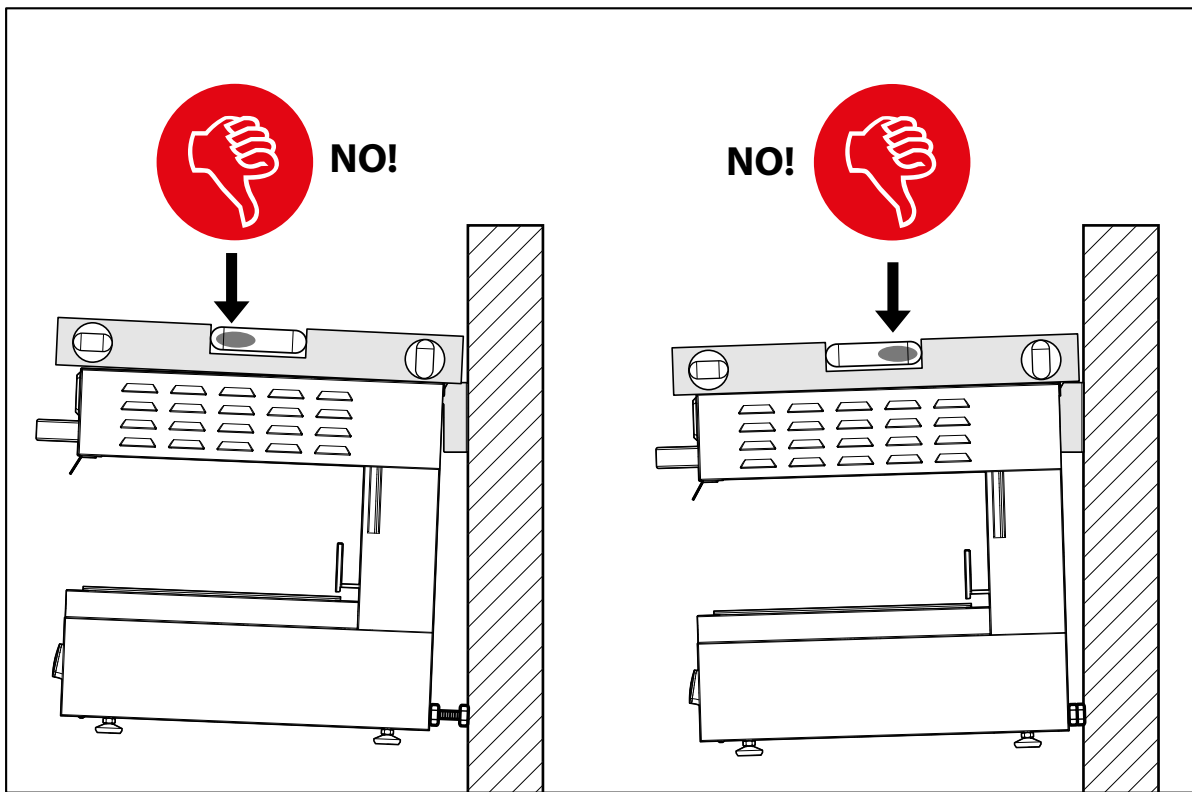
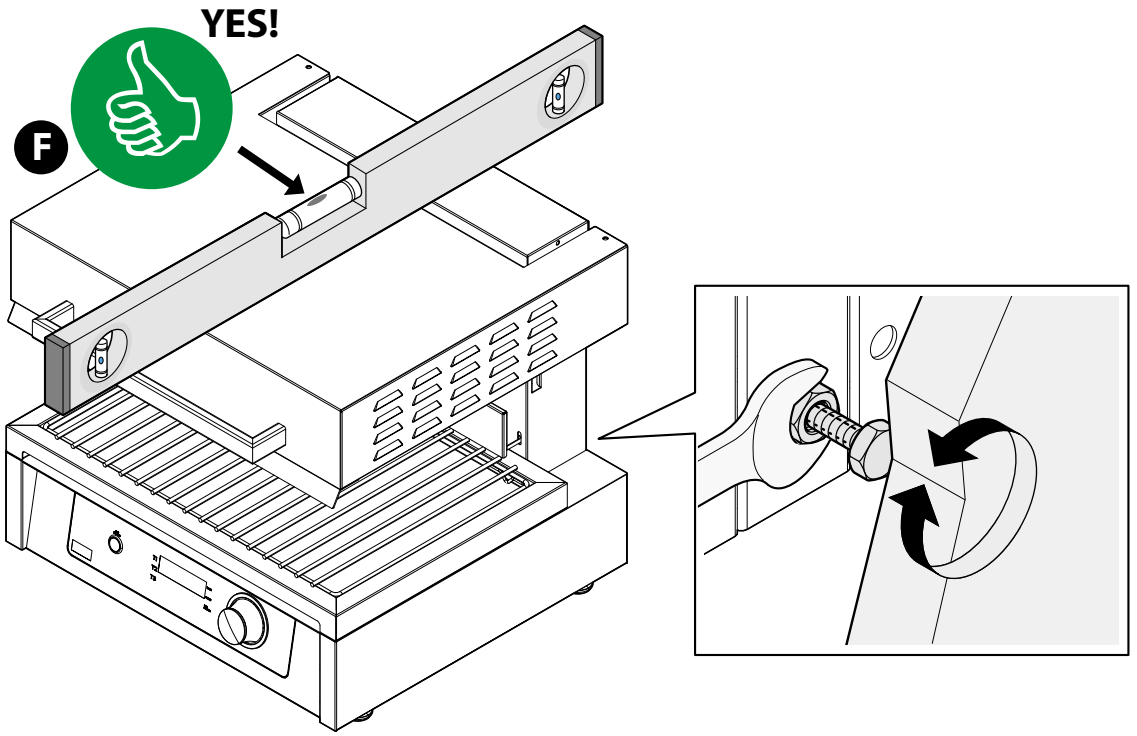
- 5 Fissare a parete la staffa fornita dal Fabbricante ad un'altezza compresa tra i **70 e i 120 cm**, accertandosi della sua perfetta planarità.
Assicurarsi che la parete di fissaggio sia **ignifuga, non sensibile al calore** e **sia in grado di sostenere il peso dell'apparecchiatura**; a tale scopo si raccomanda di valutare con attenzione la scelta del tipo di ancoraggio, in base al tipo di parete e al peso dell'apparecchiatura, per evitare danni e situazioni di pericolo per l'operatore.
- 6 Agganciare l'apparecchiatura alla staffa utilizzando le fessure nella parte posteriore.
- 7 Regolare la sua distanza dalla parete di fissaggio agendo sulle viti esagonali poste sul retro.




5

* non fornito

6




ALLACCIAMENTI

 Prima di collegare l'apparecchiatura, verificare la conformità degli impianti alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

8 L'apparecchiatura viene fornita con il cavo di alimentazione già montato. Esso deve venire collegato in modo permanente, senza allungamenti o prolunghes, ad un quadro elettrico che deve essere munito di un dispositivo con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nella condizione della categoria di sovratensione III, conformemente alle normative vigenti nel Paese di installazione.


 Non arrotolare su se stesso il cavo se troppo lungo e prestare attenzione che non risulti pizzicato, schiacciato o di intralcio al passaggio delle persone.

COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE

L'apparecchio è da collegare in un sistema equipotenziale. Il morsetto di collegamento è posizionato nelle immediate vicinanze dell'entrata del cavo di alimentazione.

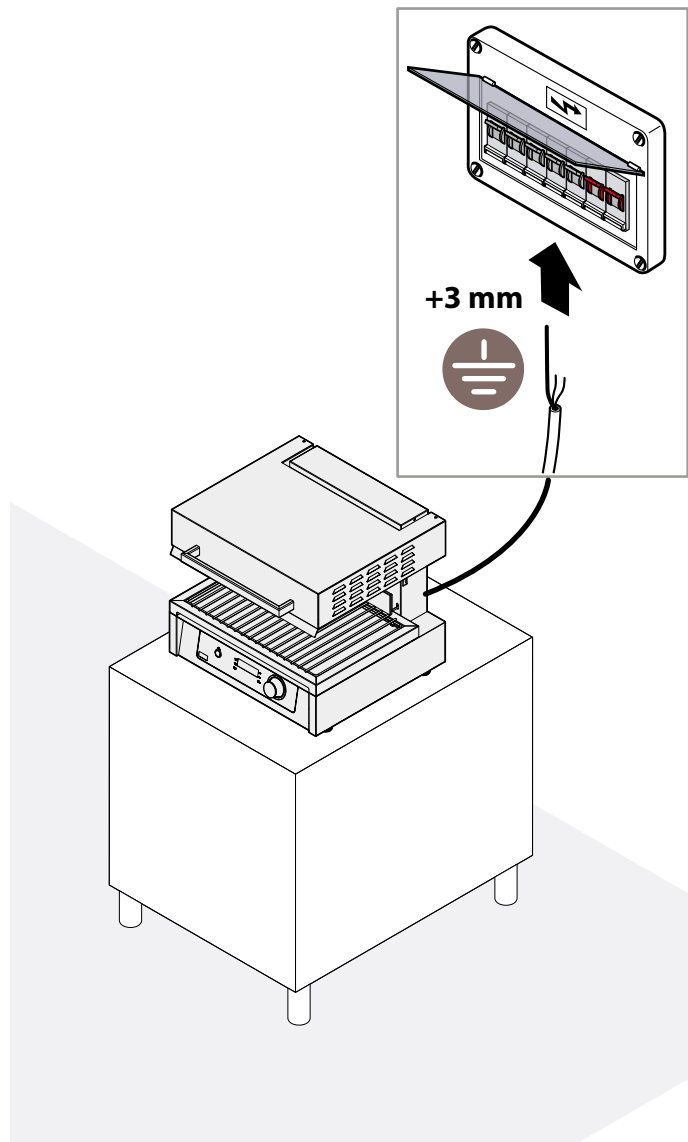
È contraddistinto dal seguente simbolo: 

SOSTITUZIONE CAVO ELETTRICO

 Se il cavo di alimentazione è troppo corto o danneggiato, esso deve essere sostituito dal Fabbricante o dal suo servizio assistenza tecnica in modo da prevenire ogni rischio.

La sostituzione deve avvenire nel modo seguente:

- disinserire l'alimentazione elettrica agendo sull'interruttore sezionatore dell'impianto;
- staccare il cavo dalla morsettiera interna all'apparecchiatura:
 - Modelli **SMB60ES**, **SMB75ES** : la morsettiera si trova smontando il cruscotto.
- ricollegare il nuovo cavo come indicato negli schemi elettrici all'inizio del manuale. Il cavo di allacciamento prescelto deve avere caratteristiche non inferiori al tipo H07RN-F con temperatura di utilizzo almeno 80 °C ed avere una sezione adeguata all'apparecchio (vedere sezione dati tecnici a pag. 32). Il conduttore di terra giallo-verde deve essere più lungo degli altri in modo che in caso di rottura del fermacavo questo si stacchi dopo i cavi della tensione e non deve mai essere interrotto;
- passare il nuovo cavo attraverso il passacavo e stringere il fermacavo per bloccarlo;
- ricollegarlo al quadro elettrico dell'impianto.



8

COLLAUDO APPARECCHIATURA

Prima della messa in servizio deve essere eseguito il collaudo dell'impianto al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie. In questa fase è importante che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.

Per effettuare il collaudo eseguire le seguenti verifiche:

- verificare che la tensione di rete sia conforme a quella dell'apparecchiatura;
- agire sull'interruttore sezionatore automatico per verificare il collegamento elettrico;
- verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza come previsto dalle leggi vigenti nel Paese di utilizzo.

LETTURA TARGHETTA CARATTERISTICHE

La targhetta caratteristiche si trova sulla parte frontale o laterale dell'apparecchio e contiene tutti i dati necessari all'allacciamento.

Numero di serie

Dati del Fabbricante

Modello apparecchiatura

Consumo (kW)

Tensione (Volt)

Frequenza (Hz)

Grado di protezione

Marcatura CE

NAME: MANUFACTURER'S ADDRESS:	
MOD:	Serial:
kW:	IPX
V:	
Hz : 50/60	



TECHNICAL DATA

Model	Control type	Description	Dimensions [LxWxH mm]
SMB60ES	B-Flex electronic controls	Electric salamander machine with height adjustable heating elements. Stainless steel sturdy frame. Highly efficient armored or infrared resistances protected by glass ceramics, easy and quick to clean. The B-Flex models come with an electronic control that gives the possibility of setting the operating time or three preset programs; it is also possible to select from three different power levels. The ECO SYSTEM for the detection of the dish can be excluded by means of a button. Grid for supporting the dish with removable crumb collection tray. Wall mountable by a hook. Adjustable legs	600x530x525
SMB75ES			750x530x525

Model	Nominal power [kW]	Nominal voltage [V]	Connecting cable [mm ²]
SMB60ES	4,5	380 - 415 3N ~	5 x 1,5 mm ²
		220 - 240 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220 - 240 N ~	3 x 2,5 mm ²
SMB75ES	6,0	380 - 415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		220 - 240 3 ~	4 x 2,5 mm ²

The units comply with the following European standards:

- 2014/35/UE Low voltage
- 2014/30/UE EMC (Electromagnetic compatibility)
- 2011/65/EU Restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment
- 2006/42/EC Rules on machines to the particular reference regulations
- EN 60335-1 General requirements for the safety of electrical appliances for household and similar purposes
- EN 60335-2-48 Safety requirements for electrical appliances for collective use such as salamander machines.

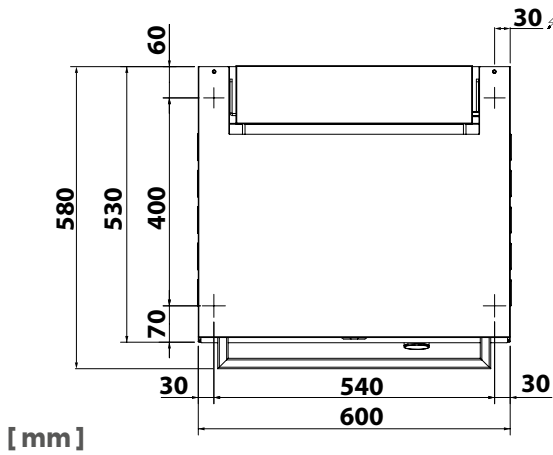
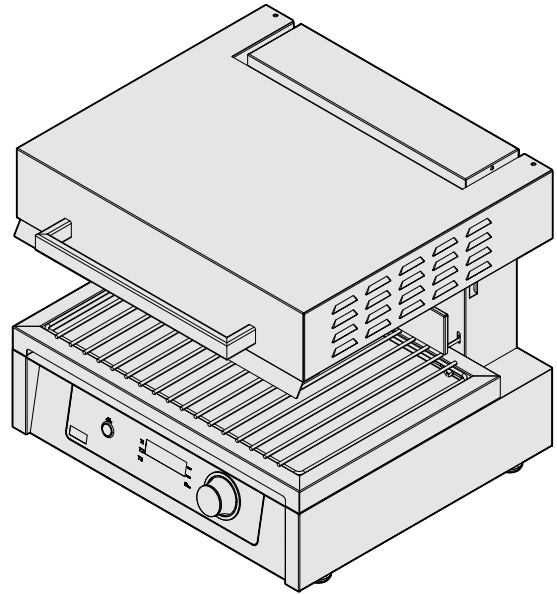
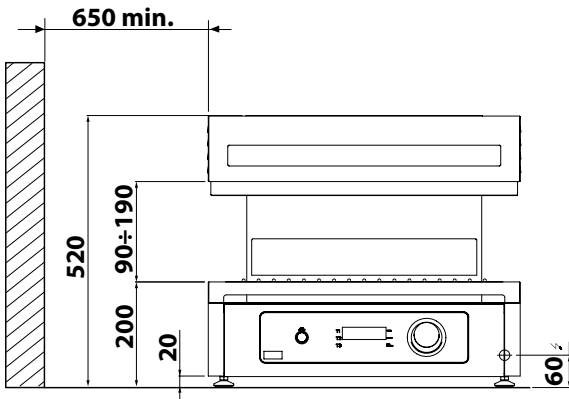
LAW PROVISIONS – TECHNICAL REGULATIONS AND DIRECTIVES

The Manufacturer declares that the appliances comply with the EEC directives and asks that the installation is done in accordance with the regulations in force.

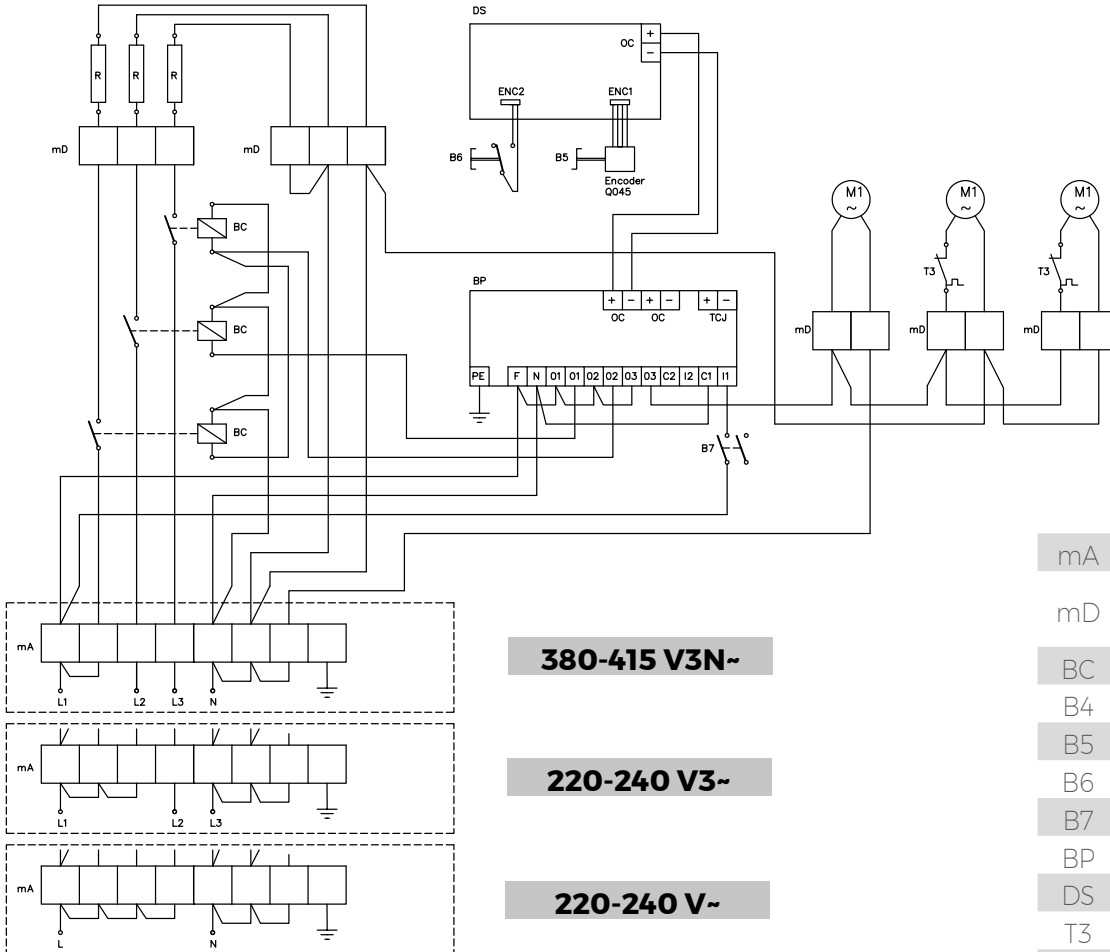
For mounting the unit, please meet the following requirements:

- building regulations and local anti-fire provisions;
- safety and accident prevention regulations;
- current IEC provisions;
- current fire protection provisions

TECHNICAL DATA **SMB60ES**



[mm]



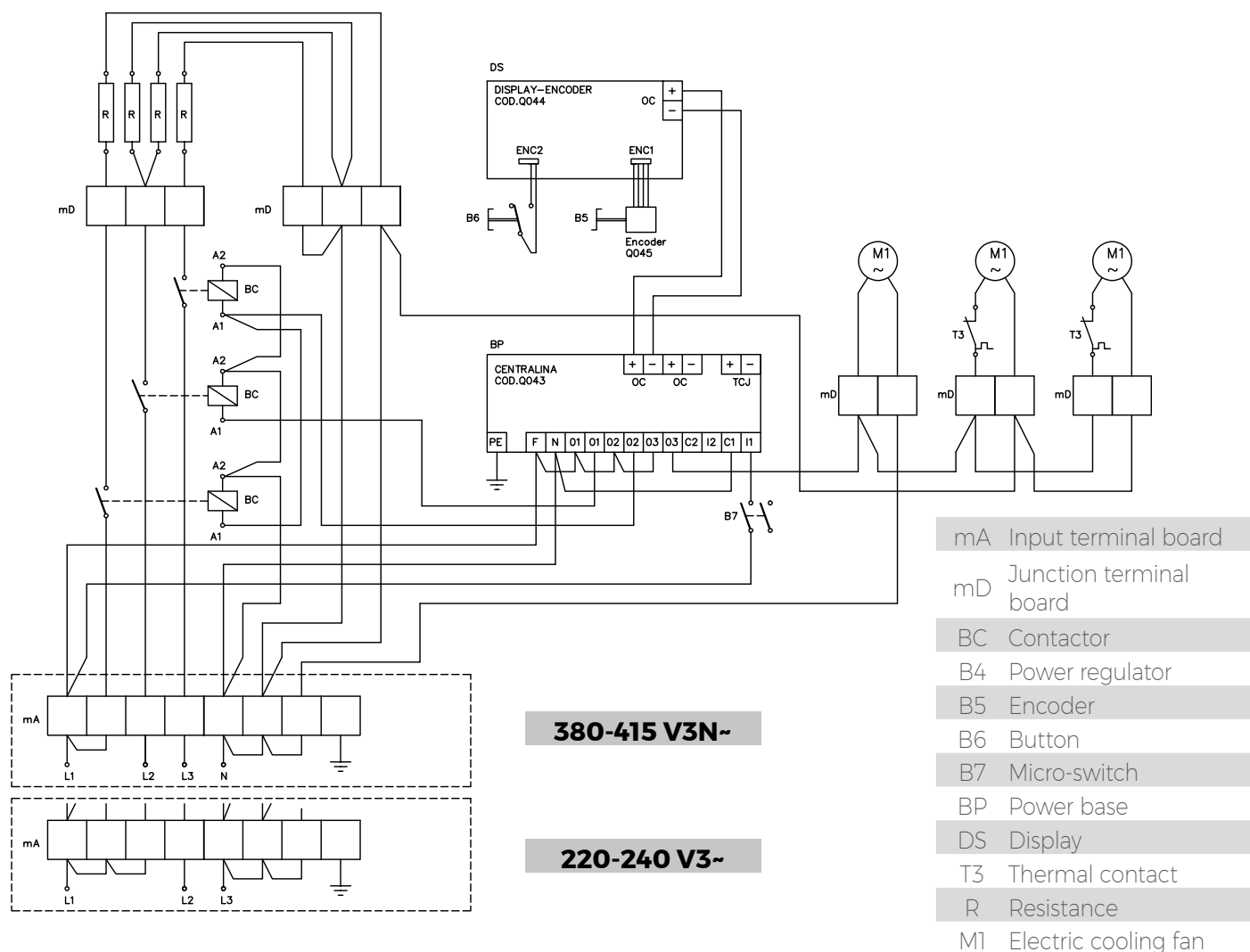
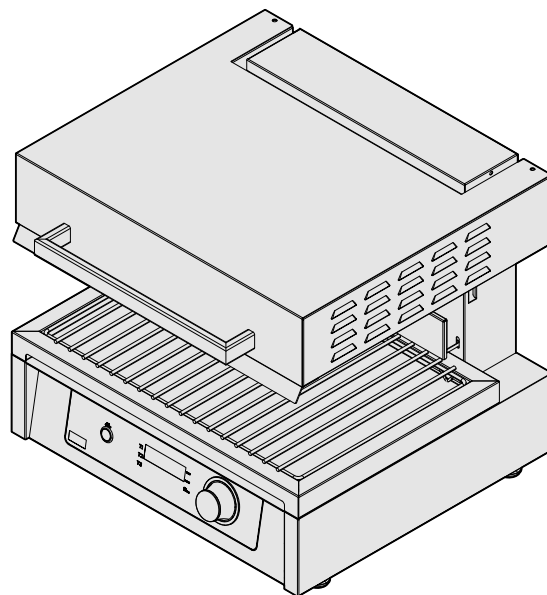
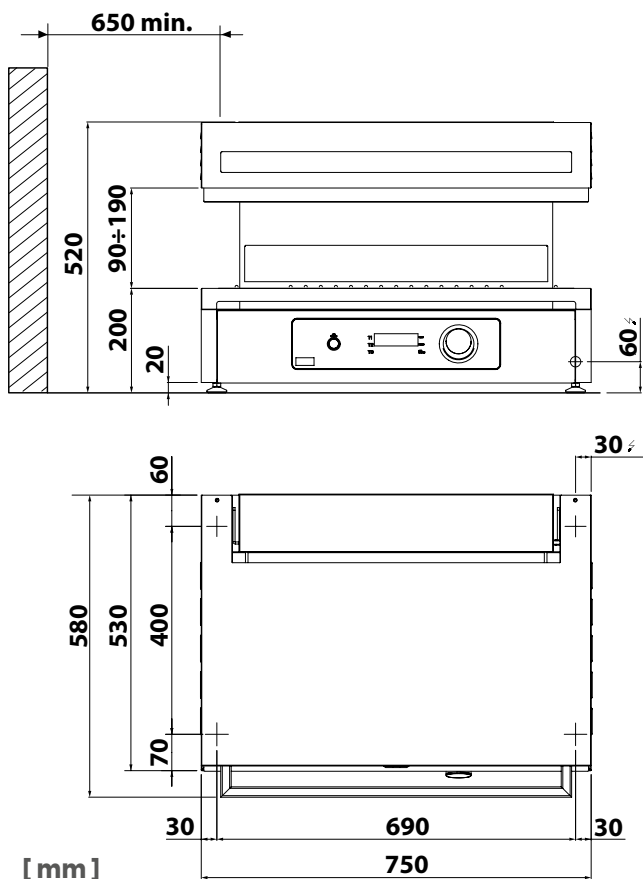
380-415 V3N~

220-240 V3~

220-240 V~

- mA Input terminal board
- mD Junction terminal board
- BC Contactor
- B4 Power regulator
- B5 Encoder
- B6 Button
- B7 Micro-switch
- BP Power base
- DS Display
- T3 Thermal contact
- R Resistance
- M1 Electric cooling fan

TECHNICAL DATA **SMB75ES**



EN INSTALLATION

The images refer to the **SMB60ES** model salamander but, if it is not given differently, the instructions are the same for any model.

SAFETY WARNINGS

The installation, start-up and extraordinary maintenance must be carried out by qualified personnel.

All work necessary to install the unit must meet the regulations in force.

The unit must be installed in a way that allows the replacement of the power supply cable after the unit has been installed.

Objects near the machine (i.e. walls, decorations, cabinets, decorations, etc.) must be made of fire-retardant materials and not sensitive to heat.

Do not install the unit too close to other machines that reach high temperatures because that may damage the machine's electrical components.

During the installation, make sure that the suction air outlets are free from any obstacles.

PRELIMINARY OPERATIONS

Prima di iniziare i lavori di messa in opera, liberate l'apparecchio dall'imballo.

Since the packaging can be potentially hazardous, it must be kept out of the reach of children or animals and should be disposed of in accordance with the local regulations.

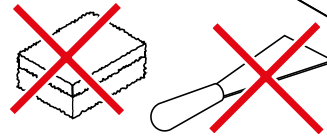
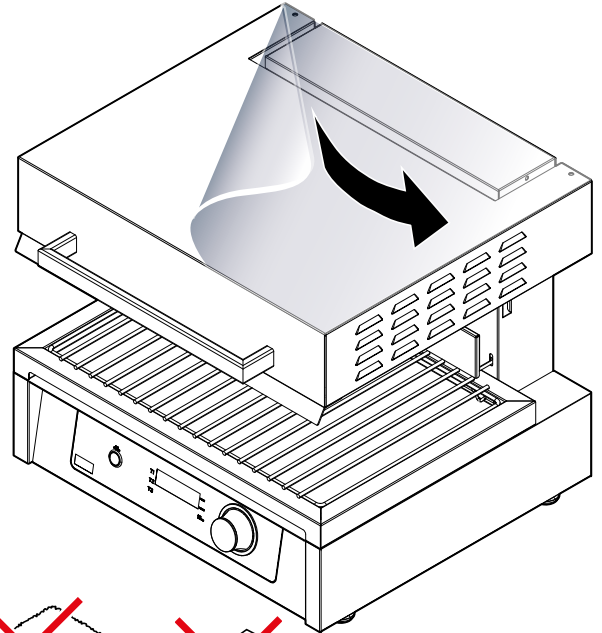
A few parts of the appliance are protected by an adhesive film which should be removed before using the appliance. The glue residuals must be cleaned properly without using abrasive or acidic products and sharpened or abrasive tools.

POSITIONING THE MACHINE

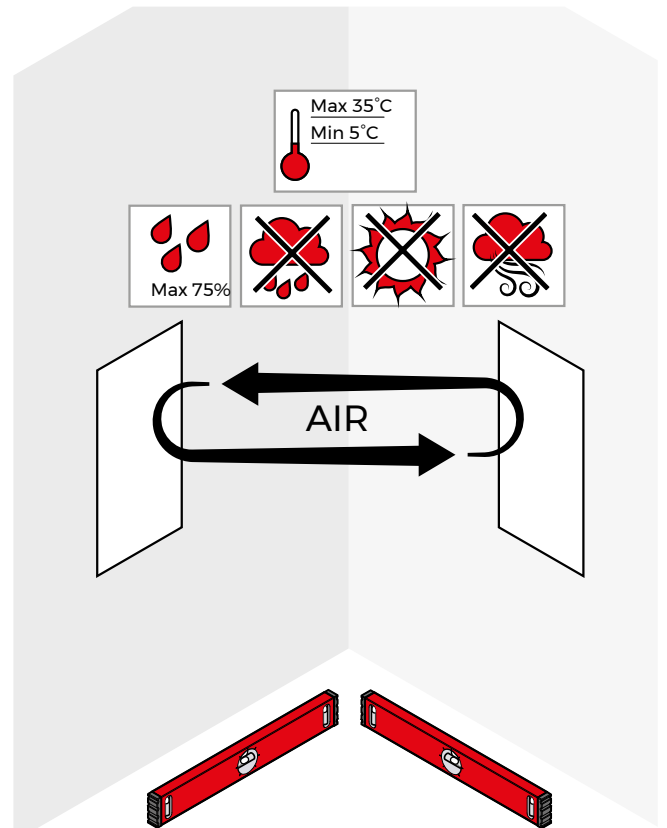
CHARACTERISTICS OF THE ROOM WHERE THE MACHINE IS TO BE INSTALLED

The installation room should have the following characteristics:

- the unit must not be exposed to direct sunlight;
- air outlets must be arranged to ensure the correct operation of the unit and the proper ventilation in the room. The air outlets must have a suitable size and be covered by a grid and positioned in a place where they



1



2

can't be covered;

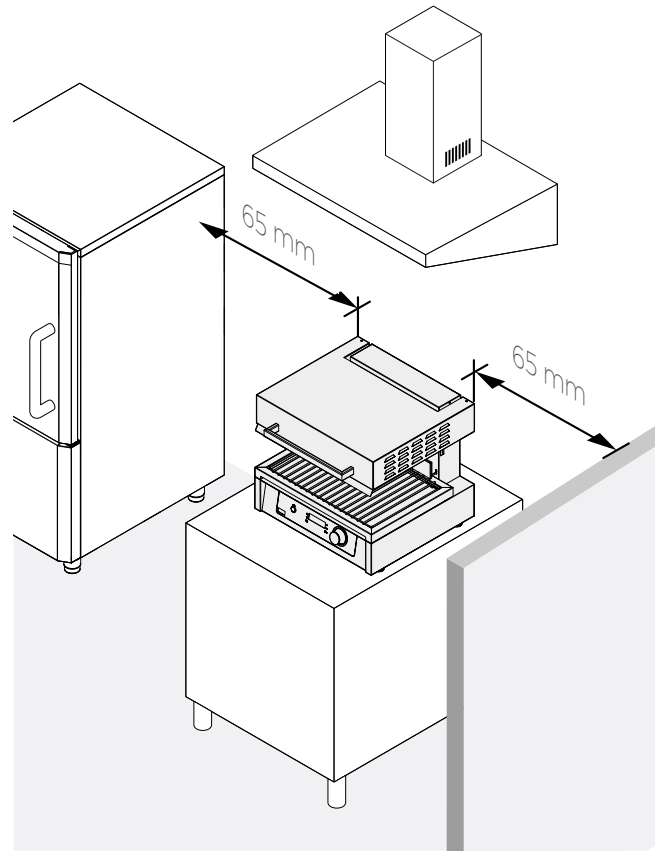
- the room must meet the current safety regulations relevant to the workplace;
- the room must not contain potentially explosive materials or substances;
- the room must be dedicated exclusively to the preparation of food;
- the temperature must range between 5° C and 35°C;
- the relative humidity must be less than 75%;
- an electrical switchboard must be provided to connect to the machine's power cord; the switchboard must comply with the regulations in force in the country where the machine is installed and must be close to the machine and easy to reach.

POSITIONING THE UNIT

3. Keep the unit more than **65 cm** from the side walls and from other hot or cold machines.

We recommend that the machine is placed under a **suction hood** to allow the elimination of steam faster.

The unit can be rested on a cabinet or hung to a bracket supplied by the Manufacturer

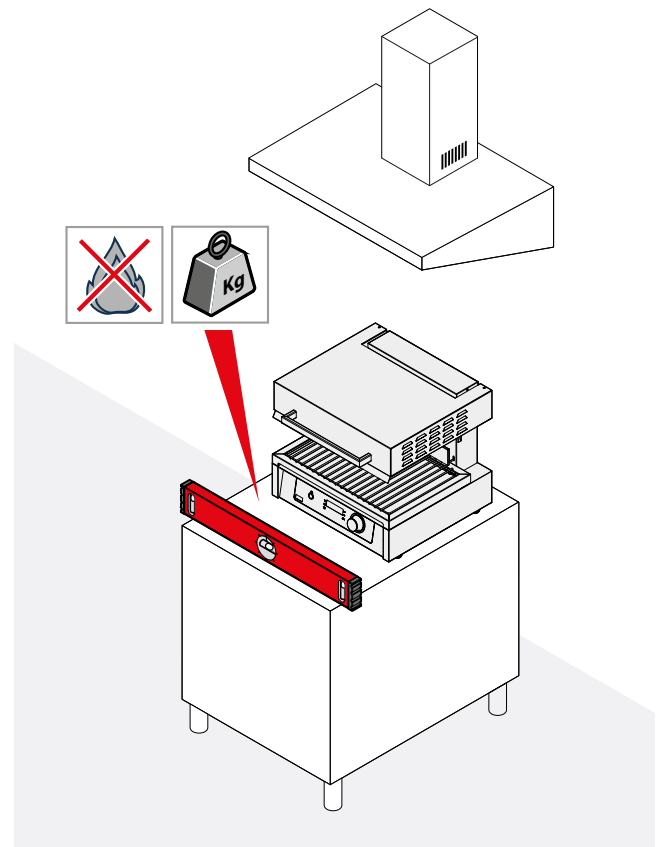


3

3 Machine resting on a cabinet

The cabinet that supports the machine should have the following characteristics:

- be stable;
- the cabinet surfaces must be made of a fire-retardant material and coated with a fireproof thermo-insulating material;
- the cabinet dimensions must fit the machine's size;
- the cabinet must be sturdy enough to bear the unit weight;
- the cabinet must be aligned; small differences in the alignment could be solved by rotating the legs of the machine clockwise or anticlockwise.



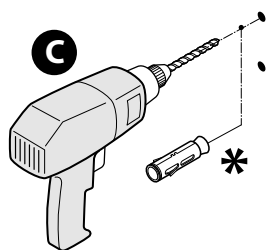
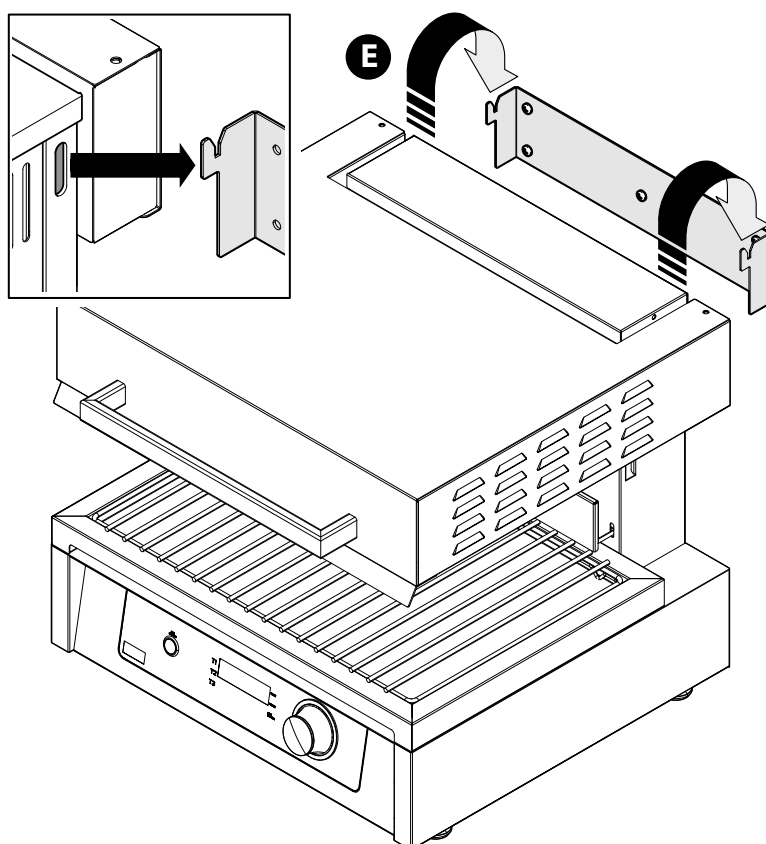
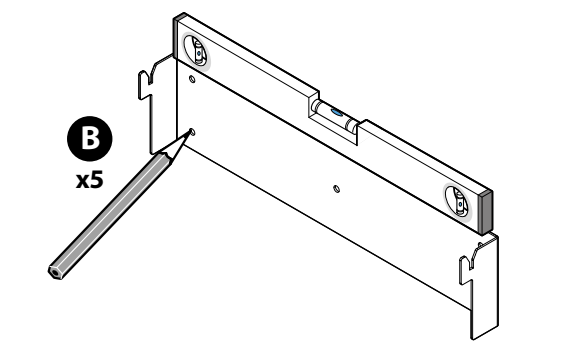
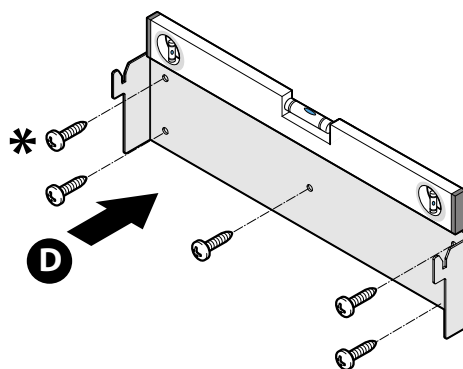
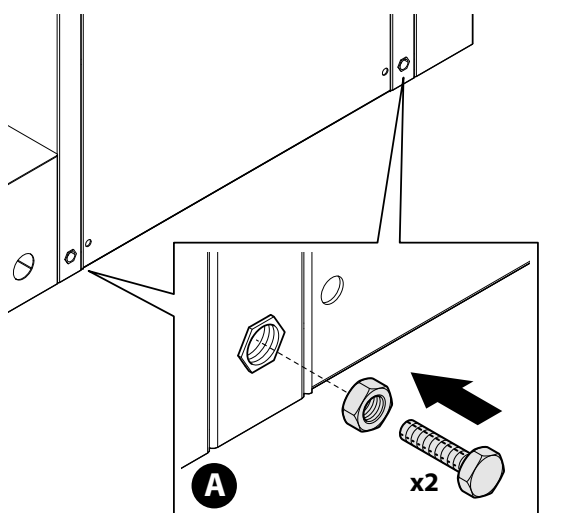
4

Machine hooked to a bracket

- 5 Fix the bracket supplied by the Manufacturer to the wall at a height between **70 and 120 cm**, making sure that it is perfectly aligned.

Make sure that the fixing wall is made of a **fire-retardant material, is not sensitive to heat** and **can bear the weight of the machine**. In order to prevent damage and hazards to the operator, carefully assess the type of anchor chosen and consider the type of wall and the weight of the unit.

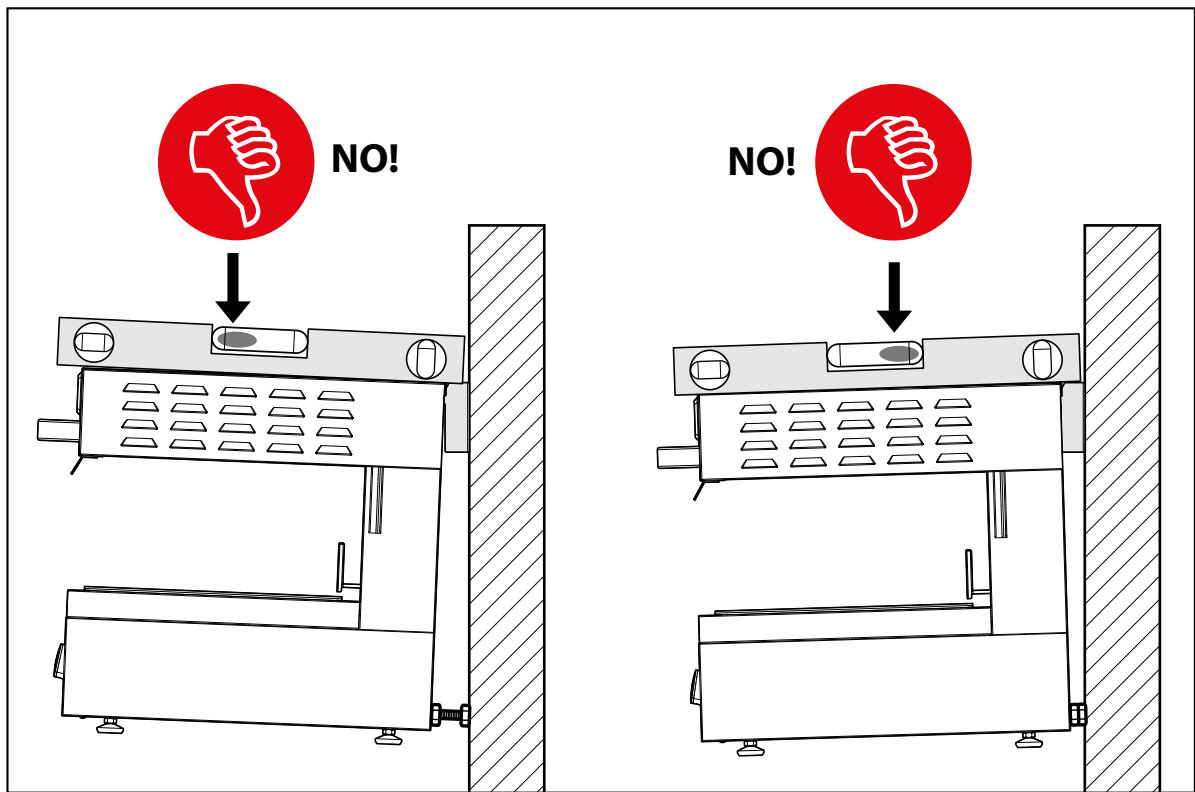
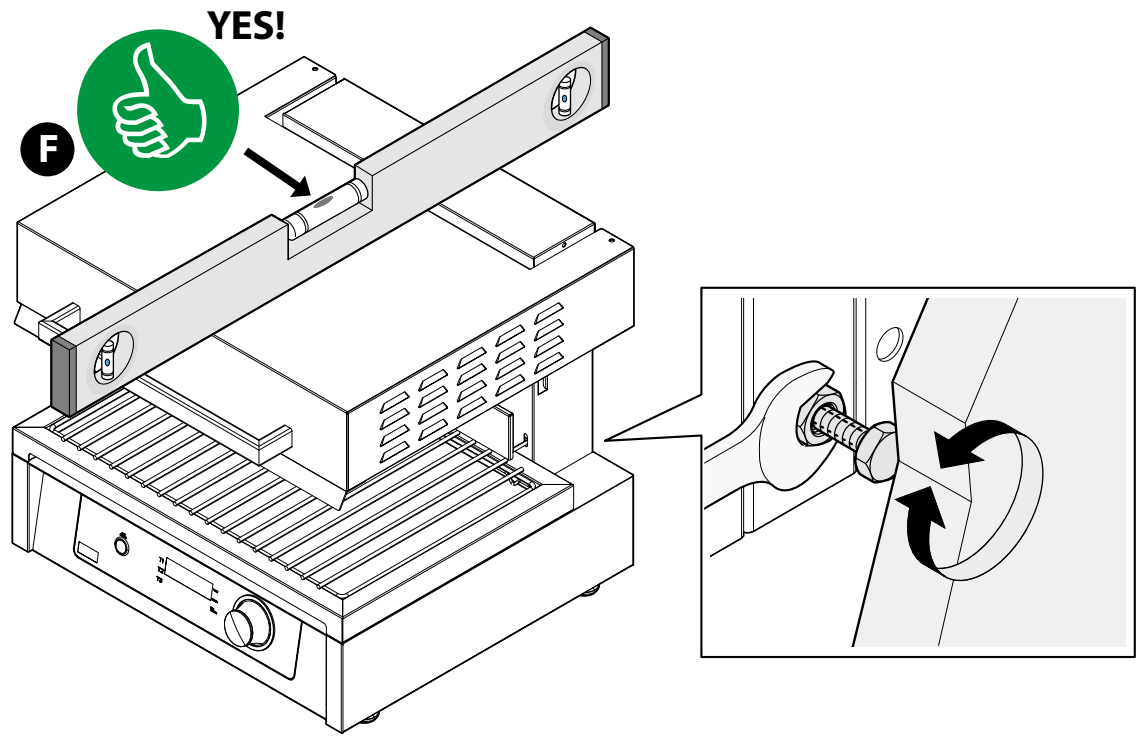
- 6 hook the machine to the bracket using the slots on its back.
- 7 adjust the distance of the machine from the wall by adjusting the hex screws on the machine's back.




5

* not supplied

6




CONNECTIONS

 Before connecting the unit, check that the installations comply with the regulations in force in the country where the machine is used and always compare the system data with those shown on the serial number plate.

ELECTRICAL WIRING CONNECTION


8 The unit is equipped with a power supply cord already mounted. It must be permanently connected, without joints, to an electric switchboard equipped with a device that guarantees the complete disconnection under a category III overvoltage in compliance with the local regulations in force.

 Don't coil the cable if it is too long and pay attention that it is not pinched or that it obstructs the passage of people.


EQUIPOTENTIAL CONNECTION

The machine must be connected to an equipotential system. The connection terminal is near to the input of the power supply cord.

The equipotential connection is marked by the following

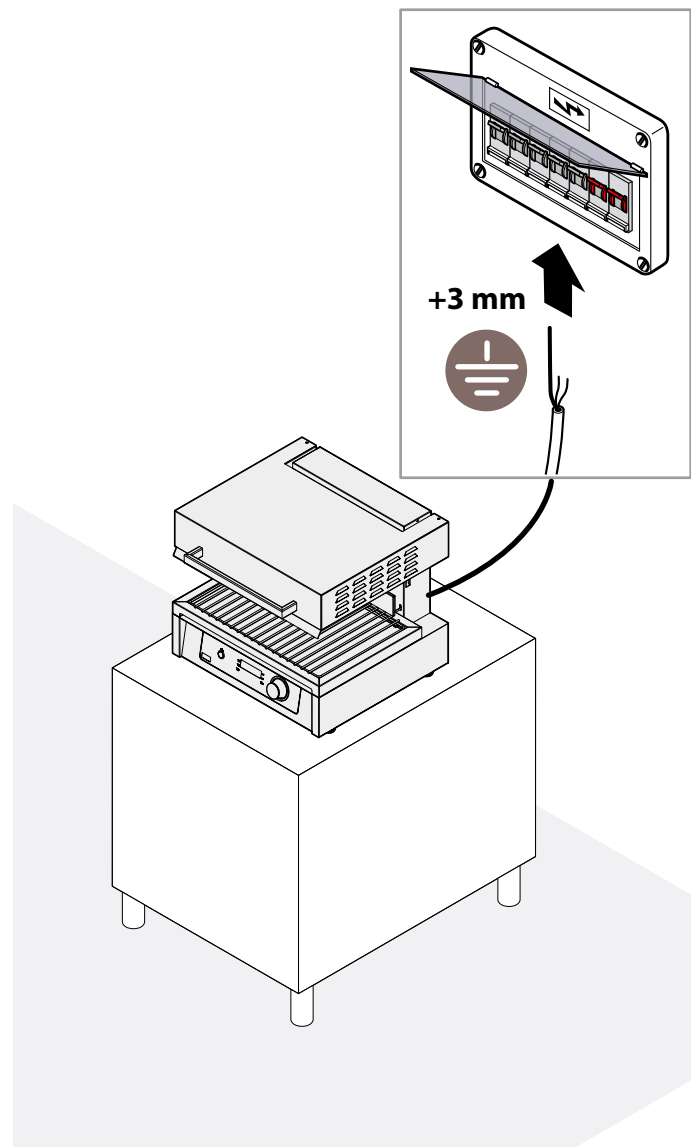
symbol: 

REPLACING THE ELECTRICAL CABLE

 If the power supply cable is too short or damaged, it must be replaced by the Manufacturer's Technical Support for safety reasons.

The cable must be replaced as follows:

- Disconnect the power supply by using the switch disconnector;
- Unplug the cable from the terminal board of the machine:
 - **SMB60ES, SMB75ES** Model: dismount the dashboard to find the terminal board.
- Connect the new cable as given in the electrical diagrams shown at the beginning of the manual. The new cable must have at least the characteristics of the H07RN-F with an operating temperature of at least 80 °C and have a section suitable for the machine (see the Technical Data section on page 20). The yellow-green earth wire must be longer than the other wires because, in the event that the cord flap breaks, the yellow-green wire will disconnect after the voltage wires
- pass the new cable through the hole and tighten the cord flap to stop it;
- connect the new cable to the system's electrical switchboard.



8

TESTING THE UNIT

Before using the machine for the first time, test it to check all the operating conditions and identify possible anomalies. It is important that all safety and hygiene conditions are met in this phase.

To test the machine, check for the following:

- check that the system voltage complies with the unit's voltage;
- use the automatic switch disconnecter to check the electrical wiring;
- check the operation of the safety devices.

After testing, the user can be trained to use the machine to get familiar with it and its safe use as given by the local regulations in force.

THE NUMBER PLATE OF FEATURES

The number plate of features is placed on the front or side of the unit and gives all the data for the connections.

Serial number

Manufacturer's details

Machine model



Power [kW]

Voltage [V]

Frequency [Hz]

IP rating

CE marking

NAME:	
MANUFACTURER'S ADDRESS:	
MOD:	Serial:
kW:	IPX
V:	
Hz : 50/60	



MANUALE DI UTILIZZO E MANUTENZIONE –

USE AND MAINTENANCE MANUAL

SALAMANDRE / SALAMANDERS

SMB60ES

SMB75ES



ISTRUZIONI ORIGINALI
ORIGINAL INSTRUCTIONS

GENTILE INSTALLATORE

questo libretto contiene tutte le informazioni necessarie per una corretta installazione dell'apparecchiatura.

Le consigliamo pertanto di leggerlo attentamente prima del montaggio e di conservarlo con cura per consultazioni future.

Se qualche passaggio non fosse ben compreso, il Fabbricante rimane a disposizione per fornire qualsiasi informazione.

DEAR INSTALLER

This manual contains all the information necessary for properly using the product.

Please read it carefully before mounting the product and keep it for future consultations.

If any part of the manual is not understood, the Manufacturer will be available to provide any information.

SICUREZZA _____ **53**

SPIEGAZIONE DEL SIGNIFICATO DEI PITTOGRAMMI _____ 53

UTILIZZO _____ **59**

QUALCHE IMPORTANTE NOZIONE _____ 59

UTILIZZO _____ 60

MANUTENZIONE ORDINARIA _____ **65**

PULIZIA DELL'APPARECCHIO _____ 65

PULIZIA SUPERFICI IN ACCIAIO _____ 66

PULIZIA RESISTENZE AD INFRAROSSO _____ 66

PULIZIA VASCHETTA RACCOGLI BRICIOLE _____ 66

PULIZIA GRIGLIA INOX _____ 66

COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO _____ 70

SMALTIMENTO A FINE VITA _____ 70

SAFETY _____ **69**

MEANING OF PICTOGRAMS _____ 56

USE _____ **72**

A FEW IMPORTANT NOTES _____ 69

USE _____ 70

ORDINARY MAINTENANCE _____ **75**

CLEANING THE UNIT _____ 75

CLEANING STEEL SURFACES _____ 76

CLEANING INFRARED RESISTANCES _____ 76

CLEANING THE CRUMB COLLECTION TRAY _____ 76

CLEANING THE STAINLESS STEEL GRID _____ 76

WHAT TO DO IN THE EVENT OF A FAILURE _____ 77

DISPOSAL OF THE UNIT _____ 77

SPIEGAZIONE DEL SIGNIFICATO DEI PITTOGRAMMI

Per rendere più chiara e gradevole la lettura, all'interno di questo manuale sono stati utilizzati dei simboli atti a trasmettere al lettore il significato o l'importanza delle informazioni fornite dalle frasi ad essi affiancate.



Indica che è necessario leggere attentamente il paragrafo contrassegnato da questo simbolo prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.



Il simbolo indica che è richiesta la massima consapevolezza dell'operatore al fine di evitare conseguenze indesiderate o pericolose.



Il simbolo posto sulla macchina o richiamato nel manuale individua le zone che raggiungono temperature elevate che potrebbero comportare rischi di scottature.



Il simbolo posto sulla macchina o richiamato nel manuale individua le zone con pericoli di natura elettrica.



Indica informazioni importanti da leggere e rispettare.



Indica prescrizioni relative ad azioni che devono essere evitate.



Indica la messa a terra.




Identifica i morsetti equipotenziali che, collegati tra di loro, portano le varie parti di un'apparecchiatura allo stesso potenziale.



AVVERTENZE PER L'UTILIZZO E LA MANUTENZIONE

A CHI È RIVOLTO QUESTO MANUALE

Queste istruzioni sono indirizzate principalmente all'operatore, che le deve leggere attentamente prima dell'uso e della manutenzione dell'apparecchiatura.

 È fatto assoluto divieto all'utilizzatore di effettuare le operazioni diverse da quanto previsto in queste istruzioni.

Da questo momento in poi con il termine "APPARECCHIATURA" si intende la macchina "SALAMANDRA".

Avvertenze generali

La non osservanza delle norme seguenti può provocare malfunzionamento delle apparecchiature, danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva il Fabbricante da qualsiasi responsabilità.

● Prima dell'utilizzo e della pulizia dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione futura da parte dei vari operatori. Se non si è compreso tutto il contenuto del presente libretto, contattare preventivamente il Fabbricante.

● Il presente manuale è parte integrante dell'apparecchiatura e deve accompagnarla in tutta la sua vita utile. Conservare il manuale con cura, in luogo asciutto ed accessibile, in prossimità dell'ubicazione dell'apparecchiatura per ogni ulteriore consultazione futura da parte dei vari operatori.

● Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica prima di eseguire qualunque intervento di pulizia.

● Utilizzare gli apparecchi solo sotto sorveglianza e non lasciarli mai funzionare a vuoto. Spie luminose indicano lo stato di accensione o spegnimento di tutte le attrezzature. Le apparecchiature non prevedono particolari interventi di regolazione da parte di personale specializzato se non le regolazioni eseguite in fase d'uso da parte dell'utente.

● Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal Fabbricante.


Durante i primi utilizzi delle apparecchiature si potrebbe avvertire un odore acre o di bruciato. Il fenomeno scompare completamente dopo i successivi due o tre funzionamenti.

● Maneggiare i cibi cotti indossando adeguati strumenti di protezione personale (vedere cap. "DISPOSITIVI DI PROTEZIONE PERSONALE (DPI): COSA SONO E PERCHÉ VANNO UTILIZZATI" a pag. 58)


● L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

● La pulizia e la manutenzione destinate ad essere effettuate dall'utilizzatore non devono essere effettuate da bambini o senza sorveglianza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

 Le zone marcate con questo adesivo, proteggono l'accesso a parti in tensione.

 Le zone marcate con questo adesivo (pericolo superfici calde) sia durante la cottura sia per un certo tempo dopo lo spegnimento (calore residuo) raggiungono temperature elevate. Pericolo di ustione.

Nelle emissioni di rumore aereo, il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore ai 70 dB (A).

 Se l'apparecchiatura è installata a sbalzo, cioè è agganciata ad una staffa, non appoggiarsi o aggrapparsi ad essa.

 Non appoggiare alcun oggetto sopra la


testa dell'apparecchiatura.

 Non infilare oggetti (es. presine, coltelli, ecc...) sotto all'apparecchiatura.

● Questa apparecchiatura è considerata macchina agroalimentare (Regolamento CE n° 1935/2004), destinata al trattamento dei prodotti alimentari nelle cucine industriali e professionali, ogni altro uso è considerato improprio. Il Fabbricante non si ritiene responsabile e non riconosce diritti di garanzia in caso di utilizzo improprio.

● Se l'apparecchiatura non funziona o si notano alterazioni funzionali o strutturali, disconnetterla dall'alimentazione elettrica e contattare un centro di assistenza autorizzato dal Fabbricante senza tentarla di ripararla da se. Si raccomanda l'impiego di ricambi originali. Il Fabbricante declina ogni responsabilità per l'impiego di ricambi non originali.

● Sottoporre l'apparecchio a controllo almeno una volta all'anno; a questo proposito raccomandiamo la stipulazione di un accordo di manutenzione.

 È assolutamente vietato manomettere od asportare i dispositivi di sicurezza adottati (es. adesivi di pericolo, ecc...). Il Fabbricante declina ogni responsabilità se non vengono rispettate le istruzioni suddette.

● Prima della pulizia spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

Nel caso di apparecchiature ad alimentazione elettrica agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica ed attendere qualche minuto prima di procedere.

● Durante qualsiasi pulizia, indossare adeguati strumenti di protezione personale (vedere cap. "DISPOSITIVI DI PROTEZIONE PERSONALE (DPI): COSA SONO E PERCHÉ VANNO UTILIZZATI" a pag. 58).

● L'utilizzatore deve effettuare le sole operazioni di pulizia ordinaria; per la manutenzione straordinaria contattare un Centro di Assistenza richiedendo l'intervento di un tecnico autorizzato.

● Il Fabbricante non riconosce in garanzia i danni derivanti da una mancata manutenzione o da una pulizia errata (es. utilizzo di detersivi non adatti).

⊘ Per la pulizia di qualsiasi componente o accessorio NON utilizzare detergenti abrasivi o in polvere, aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc...), utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...), getti d'acqua a vapore o a pressione. Attenzione! Non usare tali utensili e sostanze nemmeno per pulire il mobile sotto l'apparecchiatura.

● Pulire l'apparecchiatura di cottura ad ogni fine giornata lavorativa: le particelle di grasso o residui alimentari potrebbero incendiarsi durante la cottura provocando danni a persone e all'apparecchiatura stessa.

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE PERSONALE (DPI): COSA SONO E PERCHÉ VANNO UTILIZZATI

Al fine di prevenire i rischi che possono essere generati dall'installazione dell'apparecchiatura, tutti gli operatori che ne vengono in contatto devono essere muniti di adeguati dispositivi di protezione individuale (DPI), quali:

- abbigliamento aderente al corpo e privo di lembi volanti che possano impigliarsi;
- guanti contro il pericolo di ustione;
- occhiali protettivi.

MEANING OF PICTOGRAMS

To make the reading clearer and easier for the reader, some symbols have been used in this manual to convey the meaning or the importance of a piece of information next to a symbol.



This means that the paragraph marked with this symbol should be read carefully before the product is installed, used and serviced.



The symbol indicates that the operator needs to pay the utmost attention to avoid unwanted or dangerous consequences.



The symbol placed on the machine or mentioned in the manual identifies the areas that reach high temperatures and could cause burns.



The symbol placed on the machine or mentioned in the manual identifies electrical hazards.



It indicates important information to read and follow.



It indicates the provisions relevant to action that must be avoided.



It identifies an earth (ground) terminal.




It identifies equipotential terminals that, when connecting to one another, bring the different parts of the unit to the same potential.



USE AND MAINTENANCE WARNINGS

WHO THIS MANUAL IS MEANT FOR

These instructions are meant for the operator who should carefully read them before using and servicing the unit.

 It is forbidden to perform operations that are not given in these instructions. Hereinafter the word "UNIT" will mean the "SA-LAMANDER" machine.

General warnings

Failure to follow the provisions can cause damage, breakdowns and injuries, even fatal; moreover, it voids the guarantee and releases the Manufacturer from any liabilities.

- Before using and cleaning the machine, read this manual carefully. If you don't understand some parts of this manual, please contact the Manufacturer before installing the unit.
- This manual is an integral part of the unit and should always be kept with it. Keep this manual indoors in a dry and accessible location near the machine so that it can be easily reached for any future consultation.
- Disconnect the unit from the power supply before performing any cleaning operations.
- Use the appliances only under surveillance and never let the unit run when empty. Luminous indicators show if the unit is on or off. The unit does not need any special regulations from specialized personnel except for the regulations that are made by the user while the unit is being used.
- Only use the accessories recommended by the Manufacturer.


When the unit is used for the very first time, you may smell an acrid or burning smell. This


should completely disappear after the next two or three operations..


- Please handle cooked food while wearing the proper personal protection devices (please see the chapter “Personal Protection Equipment (PPE): what it is and why it has to be used” on page 9)

- The unit can be used by children over 8 years of age or by people with physical or mental impairments or people without experience or practice provided that they are supervised or after they have been trained to use the unit and know the relevant hazards. Children must not play with the unit.

- Cleaning and maintenance must not be carried out by children without any proper supervision. Don't let children play with the unit.

-  The areas marked by this sticker protect the access to live parts.

-  The areas marked by this sticker (i.e. hot surface hazard), both during cooking and for a certain time after switching off (because of residual heat), can reach high temperatures. Burning hazard. As concerns noise emissions, the A-weighted sound pressure level is lower than 70 dB (A).

-  If the unit is hooked to a bracket, do not lean or hang on it.

-  Never leave any objects on top of the unit.


-  Do not insert objects (i.e. pot holders, knives, etc.) under the unit.

- This is an agro-food machine in accordance with EC Regulations No. 1935/2004; therefore, it is dedicated to processing food products in commercial and professional kitchens, any other use is incorrect. The Manufacturer will not be liable and does not recognize any warranty in the event of improper use.

- If the unit does not work or if you notice functional or structural modifications, disconnect it from the power supply and call the Technical Support center authorized by the Manufacturer. Do not try to repair the unit. Use spare parts only. The Manufacturer declines any liabilities for the use of non-original spare parts..

- Have the unit checked at least once a year;

in this regard, we recommend that you sign a maintenance agreement.

-  It is forbidden to tamper with or remove the safety devices (such as hazard stickers, etc.). The Manufacturer declines all liabilities if the above-mentioned instructions are not followed.


- Before cleaning the machine, switch it off and let the machine cool down.

In the event that the machine is electrically powered, use the switch disconnecter to cut off power supply and wait for a few minutes before performing any operations.

- Wear suitable personal protection devices when cleaning the machine (please see the chapter “Personal Protection Equipment (PPE): what it is and why it has to be used” on page 9).

- The user can only carry out ordinary cleaning operations; for extraordinary maintenance, please call the Technical Support Center.

- The Manufacturer does not guarantee any damage resulting from the lack of maintenance or improper cleaning (i.e. due to the use of incorrect cleaners).

-  To clean any component or accessory, DO NOT use abrasive or powder detergents that are aggressive or corrosive (i.e. hydrochloric acid/ muriatic acid or sulfuric acid, sodium hydroxide, etc.), or abrasive or sharpened tools (i.e. abrasive sponges, scrapers, steel brushes, etc.), water steam jets or pressure jets. Attention! Do not use these tools and substances to clean the furniture under the unit.

- Clean the unit at the end of every working day: fat or food residuals can burn during cooking and damage both people and the unit.

PERSONAL PROTECTION EQUIPMENT (PPE): WHAT IT IS AND WHY IT MUST BE USED

In order to prevent any risks deriving from the installation of the machine, the operators must wear suitable personal protection equipment (PPE) such as:

Well fitted clothing (nothing too loose) without parts that might get entangled;

Gloves to avoid burns;

Protective goggles.

QUALCHE IMPORTANTE NOZIONE

Le immagini si riferiscono alla salamandra modello SMB60ES ma, salvo quando diversamente specificato, le istruzioni valgono per qualsiasi modello.

Questa apparecchiatura è stata progettata e realizzata per **riscaldare, tostare, gratinare, cuocere prodotti alimentari**.

Il calore è ottenuto mediante delle potenti resistenze ad infrarosso o resistenze corazzate che si trovano nella parte superiore della testa mobile.

1 La testa mobile **può venire alzata e abbassata manualmente** fino a trovare la giusta distanza dai prodotti da trattare, in base alla loro tipologia e grandezza. Si raccomanda di non andare in aderenza ai prodotti da trattare per evitare di sporcare i vetri vetri (che proteggono le resistenze infrarosso) o direttamente le resistenze corazzate.

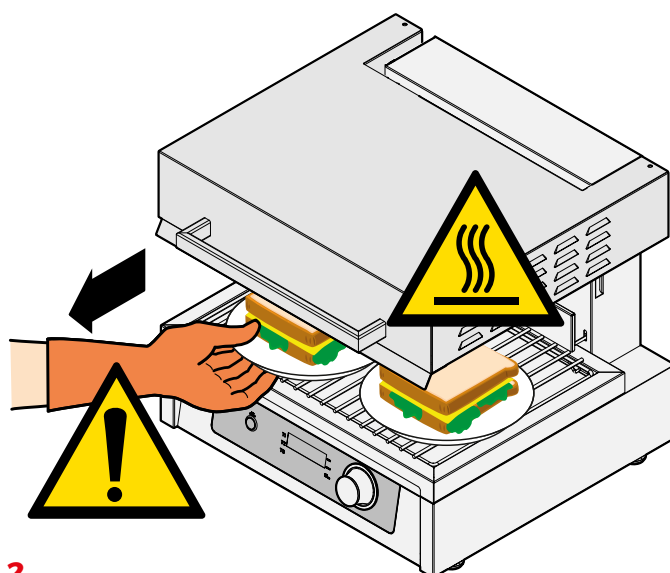
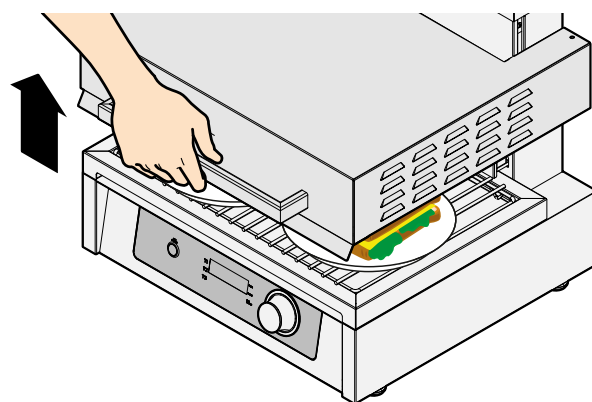
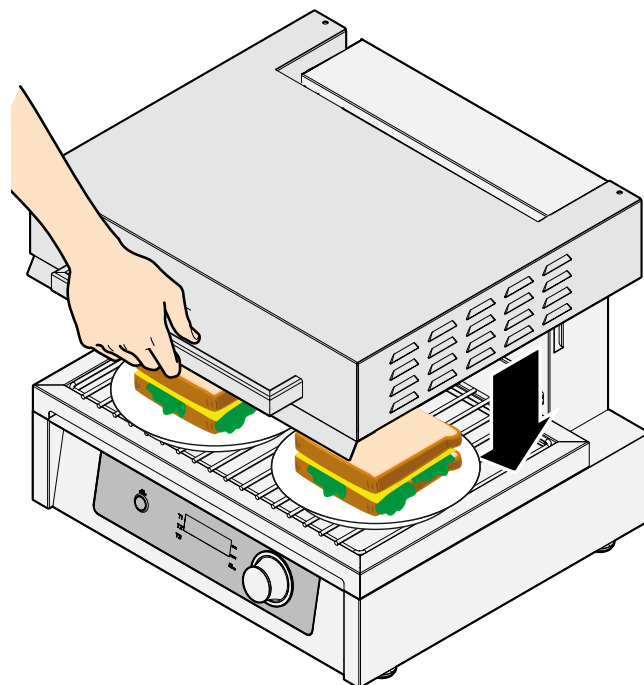
I prodotti vanno collocati sopra la griglia in dotazione sistemandoli di preferenza **all'interno di un piatto o di un vassoio** con bordi bassi.

2 Al termine della cottura, **alzare del tutto la testa mobile** e rimuovere i prodotti trattati con attenzione, indossando dei guanti termici per prevenire possibili scottature da contatto con le resistenze ad infrarosso o le resistenze corazzate.

Al primo utilizzo si raccomanda di pulire accuratamente l'apparecchiatura e gli accessori come spiegato nel capitolo dedicato.

Successivamente farla funzionare in ambiente aperto o areato, alla massima potenza per 15-20 minuti senza alimenti; questo permetterà di far evaporare gli isolanti termici e i residui di grasso dovuti alle lavorazioni meccaniche dei singoli pezzi.

Eventuali odori sgradevoli e fumosità spariranno gradualmente con l'utilizzo.



UTILIZZO

3 Questi modelli sono dotati di **2 zone indipendenti di riscaldamento** comandate ciascuna da un regolatore di energia (manopole A).

Accensione

Alimentare l'apparecchiatura mettendo in "ON" l'interruttore generale del quadro elettrico al quale è collegata.


L'accensione di una zona di riscaldamento avviene ruotando la corrispondente manopola "A" in senso orario. L'accensione della spia luminosa "B" segnala che l'apparecchio è operativo.

Regolazione temperatura di riscaldamento

Ruotando la manopola "A" è possibile regolare la temperatura di riscaldamento su:

- **MIN | temperatura minima** ► le resistenze si attivano e disattivano per mantenere la temperatura;
- **temperature intermedie** ► le resistenze si attivano e disattivano per mantenere la temperatura;
- **MAX | temperatura massima** di riscaldamento ► le resistenze sono sempre accese (funzionamento in continuo).

 Non usare l'apparecchio in continuo (regolato al massimo - posizione MAX) per più di 20 minuti di seguito.

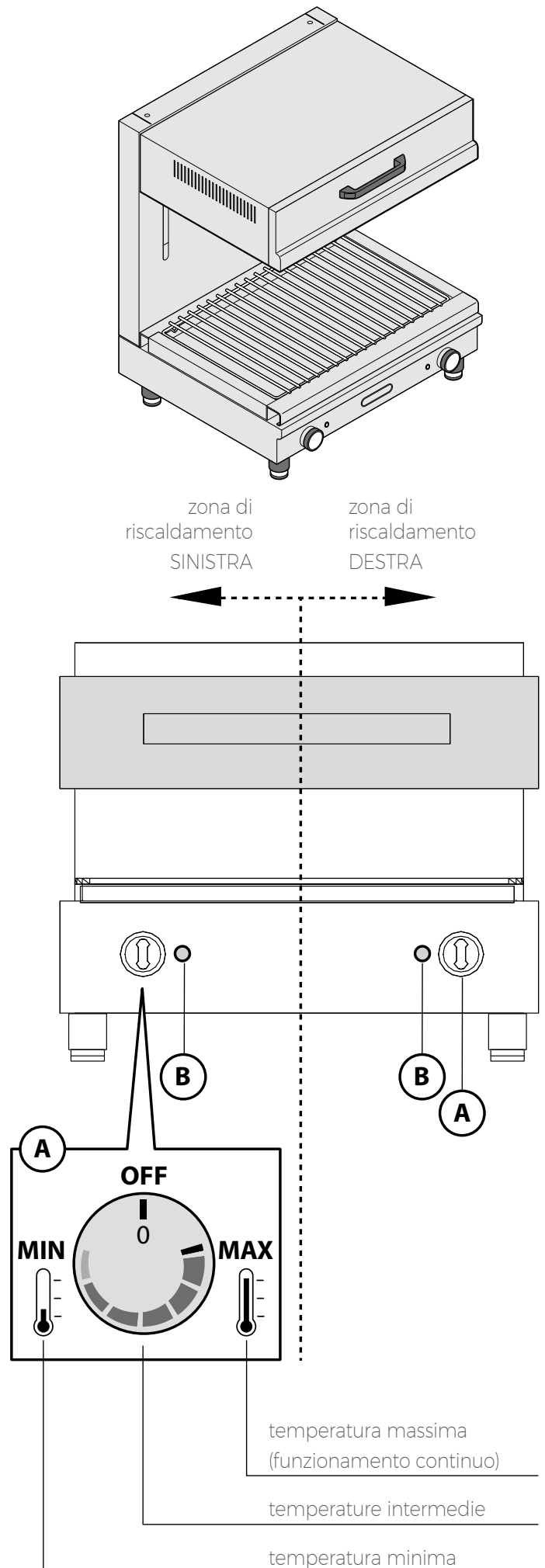
 Non usare mai l'apparecchiatura senza bacinella raccoglibriciole.

Spegnimento

Lo spegnimento di una zona di riscaldamento avviene ruotando la corrispondente manopola "A" in senso antiorario fino a riportare la sua tacchetta su "OFF".

Attenzione, l'apparecchiatura rimane comunque sotto tensione.

Per togliere completamente alimentazione all'apparecchiatura mettere in "OFF" l'interruttore generale del quadro elettrico al quale è collegata.



4 Accensione

Alimentare l'apparecchiatura mettendo in "ON" l'interruttore generale del quadro elettrico al quale è collegata.

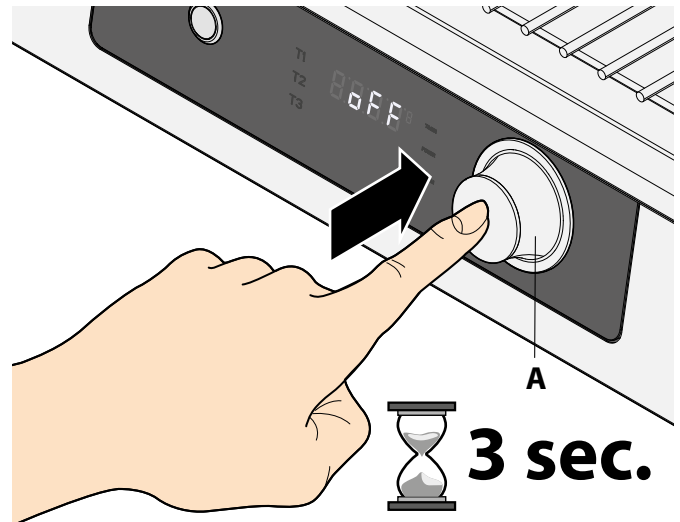
Sul display scorrono alcune scritte per classificare l'attrezzatura (type) e il firmware (Uer), successivamente compare la scritta OFF.

Tenendo premuta la manopola "A" per almeno 3 secondi l'apparecchiatura si accende.

Cosa è necessario impostare per l'utilizzo

Per l'utilizzo è necessario impostare:

- la **durata** in minuti della cottura; il tempo può essere inserito, in alternativa:
 - manualmente, inserendo i minuti di cottura desiderati;
 - utilizzando uno dei programmi "T1", "T2", "T3" con tempi già memorizzati;
- la **potenza** di riscaldamento che occorre.



4

5 Impostazione della durata di cottura (modalità TIMER)

A Dopo l'accensione, il led "TIMER" lampeggia ad indicare che è necessario impostare la durata di cottura desiderata. Il display visualizza 20 minuti (valore di default che rappresenta la durata massima di cottura possibile) oppure l'ultima durata di cottura impostata.

B Se si desidera variare questo valore, è possibile agire in due modi:

- **ruotare in senso antiorario** la manopola "A" fino a raggiungere i minuti di cottura desiderati;

oppure

- **ruotare in senso orario** la manopola "A": a display appaiono in sequenza i nomi dei programmi "T1", "T2", "T3". Quando viene visualizzato un programma, oltre al suo nome il display mostra alternativamente anche la sua durata preimpostata:

- T1 ▶ 15 minuti
- T2 ▶ 10 minuti
- T3 ▶ 5 minuti

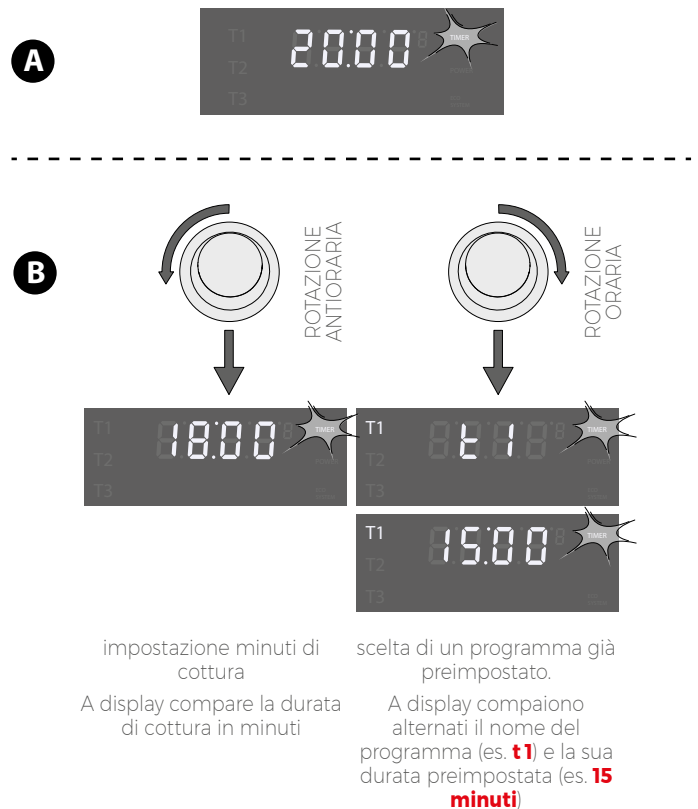
Se fosse necessario cambiare le durate di cottura

preimpostate, vedere il paragrafo **8 FUNZIONE ECO SYSTEM (RIDUZIONE DELL'ENERGIA)** t1, "t2", "t3" a pag. 66).

C Quando il display visualizza i minuti di cottura o il programma "T" desiderato, confermare premendo brevemente la manopola "A" fino al segnale acustico.

Se è stato selezionato un programma, si accende la rispettiva spia "T1", "T2", "T3"

A selezione avvenuta si passa all'impostazione della potenza (modalità "POWER").



C

PRESS






conferma del tempo impostato o del programma scelto

5

6 Impostazione della potenza (modalità POWER)

A Dopo aver impostato la durata di cottura, il led "POWER" lampeggia ad indicare che è necessario scegliere la potenza di riscaldamento desiderata e il display visualizza "P3": questa sigla indica che l'apparecchiatura lavorerà con tutte le resistenze attive, quindi alla massima potenza.

B Se si desidera escluderne alcune, ruotare la manopola "A"; a display appaiono in sequenza tutte sigle che indicano:

P1	solo resistenze centrali inserite	
P2	solo resistenze laterali inserite	
P3	tutte le resistenze inserite	

C Quando il display visualizza la potenza di riscaldamento desiderata (es. "P2"), confermare premendo brevemente la manopola "A" fino al segnale acustico.


7 Avvio e fine cottura


Dopo aver impostato la durata di cottura con la modalità "TIMER" e la potenza di riscaldamento con la modalità "POWER" parte subito la cottura che termina allo scadere del tempo impostato.

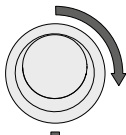
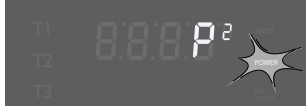
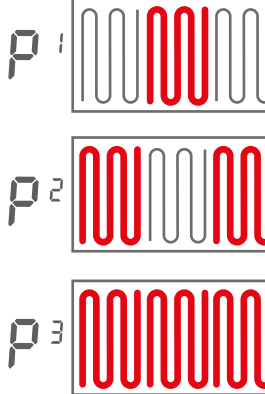
Per arrestare prima del tempo la cottura premere brevemente la manopola "A".

A fine cottura, l'apparecchiatura emette un segnale acustico e si riporta alla modalità "TIMER" con l'ultima durata impostata.


Durante la cottura le resistenze possono disinserirsi per brevi periodi.

 Non usare mai l'apparecchiatura senza bacinella raccoglibriciole.

A 

B   


ruotando la manopola compaiono i nomi delle tre potenze disponibili "P1", "P2" e "P3".

C **PRESS** 

6 conferma della potenza scelta

COTTURA IN CORSO con durata impostata manualmente

tempo a scalfare alla fine della cottura
(nell'esempio 17 minuti e 59 secondi)




livello di potenza scelto
(nell'esempio P2)

COTTURA IN CORSO con l'utilizzo dei programmi "T"

programma di cottura scelto
(nell'esempio "T1" che dura 15 minuti)

tempo a scalfare alla fine della cottura
(nell'esempio 14 minuti e 59 secondi)

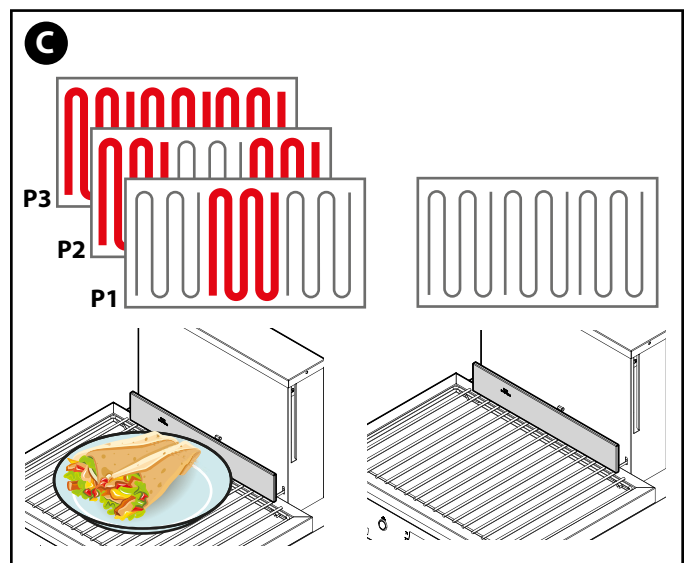
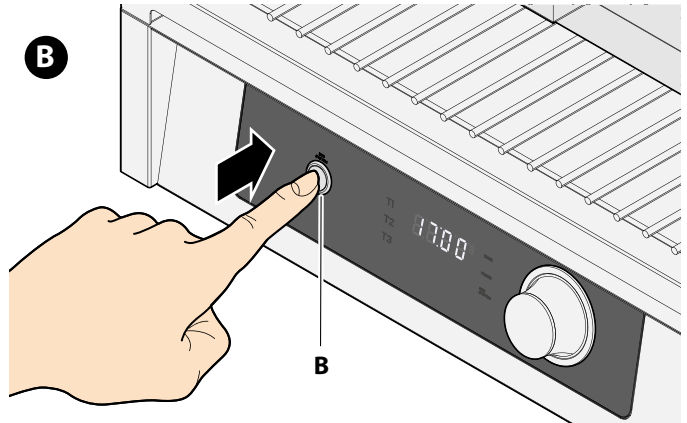
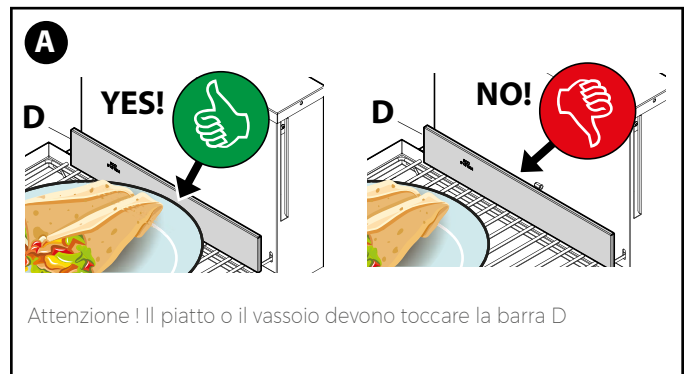


livello di potenza scelto
(nell'esempio P2)

8 Funzione ECO SYSTEM (riduzione dell'energia)

Questi modelli sono dotati della funzione "ECO SYSTEM": se è attiva, le resistenze si accendono solo quando viene rilevato un piatto o un vassoio e si spengono quando viene rimosso, in modo da risparmiare energia.

- A** Posizionare il piatto o il vassoio sopra la griglia. Affinchè la funzione ECO SYSTEM funzioni correttamente è **necessario che il piatto o il vassoio spinga la barra (D)**.
- B** Toccare il tasto "B" per attivare la funzione (la funzione si può disattivare in qualsiasi momento premendo nuovamente il tasto "B").
- C** Se viene rilevato un piatto le resistenze si accendono in base alla potenza scelta (P1, P2, P3).
Se il piatto viene rimosso, le resistenze si spengono fino a quando rilevano nuovamente la presenza di un piatto o un vassoio.



99 Variazione delle durate dei programmi "T1", "T2", "T3"

I programmi "T1", "T2", "T3" hanno delle durate già preimpostate:

- T1 ▶ 15 minuti
- T2 ▶ 10 minuti
- T3 ▶ 5 minuti

Esse, se necessario, si possono modificare in modo permanente nel seguente modo:

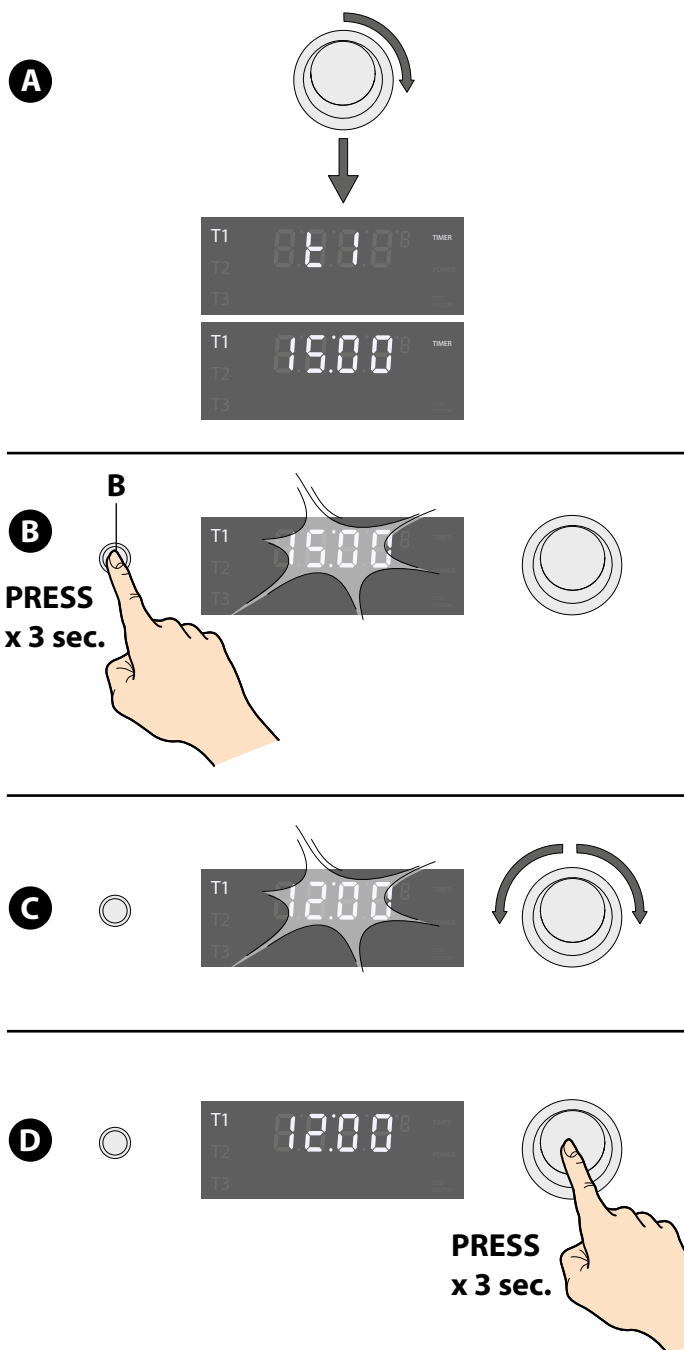
- ruotare la manopola "A" in senso orario fino a visualizzare a display il programma che si intende variare (es. "T1"); il display mostra alternativamente il nome del programma ed il suo tempo preimpostato.
- tenere premuto per tre secondi il tasto "B" fino all'emissione di un segnale acustico: il display mostra in modo lampeggiante il tempo di default associato al programma selezionato (ad esempio, nel caso di "T1" mostra 15 minuti).
- Ruotando la manopola "A" è possibile modificarlo entro un range da 1 a 20 minuti (nell'esempio 12 minuti);
- premere brevemente la manopola "A" fino al segnale acustico per confermare il valore impostato: da questo momento il programma "T1" avrà una durata di 12 minuti.

Spegnimento

Lo spegnimento della zona di riscaldamento avviene tenendo premuta la manopola "A" per almeno tre secondi fino alla comparsa della scritta OFF a bassa luminosità sul display.

Attenzione, l'apparecchiatura rimane comunque sotto tensione.

Per togliere completamente alimentazione all'apparecchiatura mettere in "OFF" l'interruttore generale del quadro elettrico al quale è collegata





MANUTENZIONE ORDINARIA

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

AVVERTENZE

Prima della pulizia spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

Nel caso di apparecchiature ad alimentazione elettrica agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.

Per la pulizia di qualsiasi componente o accessorio NON utilizzare detergenti abrasivi o in polvere, aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc...), utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...), getti d'acqua a vapore o a pressione. Attenzione! Non usare tali utensili e sostanze nemmeno per pulire il mobile sotto l'apparecchiatura.

Pulire l'apparecchiatura di cottura ad ogni fine giornata lavorativa: le particelle di grasso o residui alimentari potrebbero incendiarsi durante la cottura provocando danni a persone e all'apparecchiatura stessa.

Durante qualsiasi pulizia, indossare adeguati strumenti di protezione personale (DPI) (vedere cap. "DISPOSITIVI DI PROTEZIONE PERSONALE (DPI): COSA SONO E PERCHÉ VANNO UTILIZZATI" a pag. 58).

La scrupolosa pulizia giornaliera dell'apparecchio ne garantisce il perfetto funzionamento e la lunga durata.

Se l'apparecchiatura non funziona o si notano alterazioni funzionali o strutturali, disconnetterla dall'alimentazione elettrica e contattare un centro di assistenza autorizzato dal Fabbricante senza tentare di ripararla. Ogni lavoro di manutenzione dovrà essere eseguito esclusivamente da personale qualificato. Sottoporre l'apparecchio a controllo almeno una volta all'anno; a questo proposito raccomandiamo la stipulazione di un accordo di manutenzione.

Usare esclusivamente ricambi originali forniti dal Fabbricante. Il Fabbricante declina ogni responsabilità per l'impiego di ricambi non originali.

PULIZIA SUPERFICI IN ACCIAIO

Le superfici in acciaio vanno pulite con un **panno morbido** e **detersivo per piatti o sapone neutro** diluito in **acqua molto calda**. Dopo la pulizia, sciacquare accuratamente con acqua pulita e asciugare con cura utilizzando un panno.

Per lo sporco più resistente usare alcool etilico, acetone o altro solvente non alogenato.

NON utilizzare:

- detersivi in polvere abrasivi o sostanze corrosive come acido cloridrico, acido muriatico o solforico. L'uso di acidi può compromettere la funzionalità e la sicurezza dell'apparecchio. Evitare anche tali sostanze anche per pulire il mobile sotto l'apparecchiatura;
- sostanze per pulire l'argento;
- spazzole in acciaio, pagliette, raschietti, dischetti o spugne abrasivi realizzati con altri metalli o leghe che potrebbero provocare macchie di ruggine per contaminazione. Per lo stesso motivo evitare il contatto con oggetti in ferro. Attenzione a pagliette o spazzole in acciaio inossidabile che, pur non contaminando le superfici, possono causare graffiature;
- carta vetrata o smerigliata;
- getti d'acqua o vapore.

PULIZIA RESISTENZE AD INFRAROSSO

Le resistenze superiori ad infrarosso sono protette da un cristallo che può essere pulito con un panno morbido appena imbevuto di acqua calda saponata o di detersivo neutro adatto ai vetri. Dopo la pulizia, sciacquare accuratamente con acqua pulita e asciugare con cura utilizzando un panno.

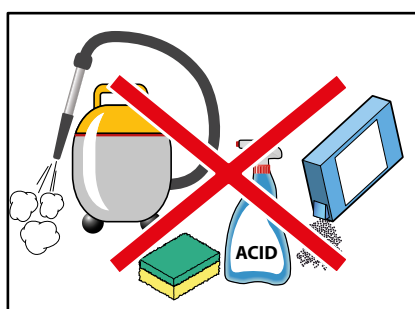
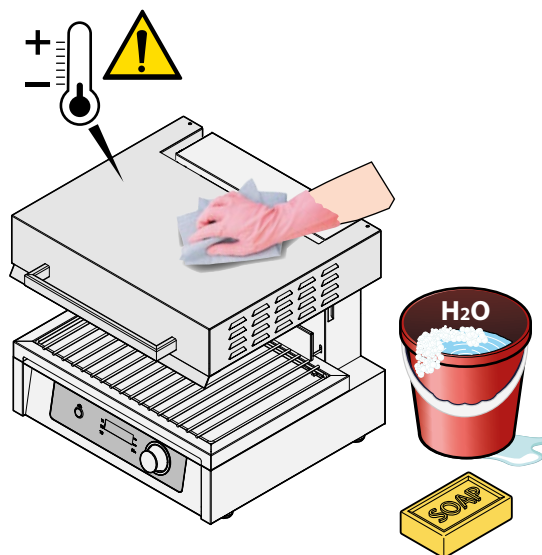
PULIZIA VASCHETTA RACCOGLI BRICIOLE

La vaschetta raccogli briciole deve essere periodicamente estratta, svuotata dal contenuto e lavata con acqua calda saponata. In alternativa è possibile lavarla in lavastoviglie a temperature non superiori ai 55°C.

- ⊘ Non usare mai l'apparecchiatura senza bacinella raccoglibriciole.

PULIZIA GRIGLIA INOX

La griglia inox va lavata con acqua calda saponata. In alternativa è possibile lavarla in lavastoviglie a temperature non superiori ai 55°C.



10

COMPORAMENTO IN CASO DI GUASTO

In caso di guasto scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica e chiamare il Servizio Assistenza.

SMALTIMENTO A FINE VITA

INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO DI APPARECCHIATURE PROFESSIONALI

Ai sensi dell'art. 24 del Decreto Legislativo 14 marzo 2014, n. 49 "Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)".



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti per permetterne un adeguato trattamento e riciclo. In particolare, la raccolta differenziata della presente apparecchiatura professionale giunta a fine vita è organizzata e gestita:

- a) direttamente dall'utente, nel caso in cui l'apparecchiatura sia stata immessa sul mercato prima del 31 dicembre 2010 e l'utente stesso decida di eliminarla senza sostituirla con una apparecchiatura nuova equivalente ed adibita alle stesse funzioni;
- b) dal produttore, inteso come il soggetto che ha per primo introdotto e commercializzato in Italia o rivende in Italia col proprio marchio l'apparecchiatura nuova che ha sostituito la precedente, nel caso in cui, contestualmente alla decisione di disfarsi dell'apparecchiatura a fine vita immessa sul mercato prima del 31 dicembre 2010, l'utente effettui un acquisto di un prodotto di tipo equivalente ed adibito alle stesse funzioni. In tale ultimo caso l'utente potrà richiedere al produttore il ritiro della presente apparecchiatura entro e non oltre 15 giorni naturali consecutivi dalla consegna della suddetta apparecchiatura nuova;
- c) dal produttore, inteso come il soggetto che ha per primo introdotto e commercializzato in Italia o rivende in Italia col proprio marchio l'apparecchiatura nel caso in cui l'apparecchiatura sia stata immessa sul mercato dopo il 31 dicembre 2010.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni di cui alla corrente normativa di legge.

Il Fabbricante ha scelto di aderire a Consorzio ReMedia, un primario Sistema Collettivo che garantisce ai consumatori il corretto trattamento e recupero dei RAEE e la promozione di politiche orientate alla tutela ambientale.

Il Fabbricante declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali. Il Fabbricante declina ogni e qualsiasi responsabilità qualora non venissero strettamente osservate le norme contenute in questo manuale. Il Fabbricante declina ogni responsabilità per danni diretti e indiretti causati da errata installazione, manomissioni, cattiva manutenzione, imperizia nell'uso. Vietata la riproduzione totale o parziale del presente libretto senza il consenso del Fabbricante. Le misure fornite sono indicative e non vincolanti. In caso di controversie, la lingua di stesura originale del manuale è l'italiano. Il Fabbricante non si ritiene responsabile per eventuali errori di traduzione/interpretazione.

A FEW IMPORTANT NOTES

The images refer to the SMB60ES salamander machine but, if it is not given differently, these instructions suit every model.

This unit was designed and made for **heating, toasting, cooking au gratin and cooking food.**

Heat is produced by powerful infrared resistances or armored resistances that are in the upper part of the moveable top part of the machine.

1 The moveable top part **can be lifted and lowered manually** to regulate the correct distance from the products to cook according to their type and size.

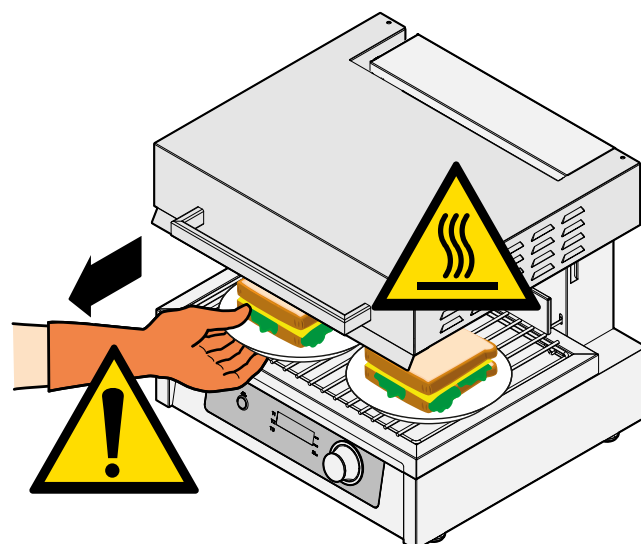
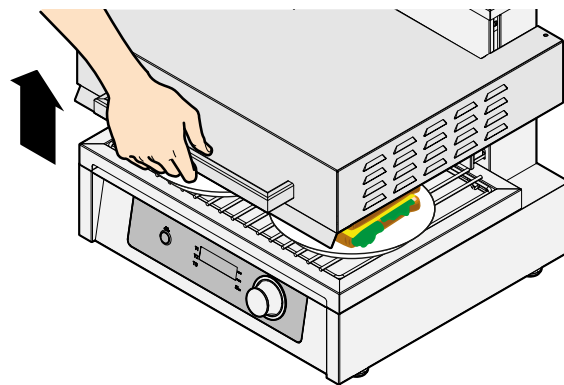
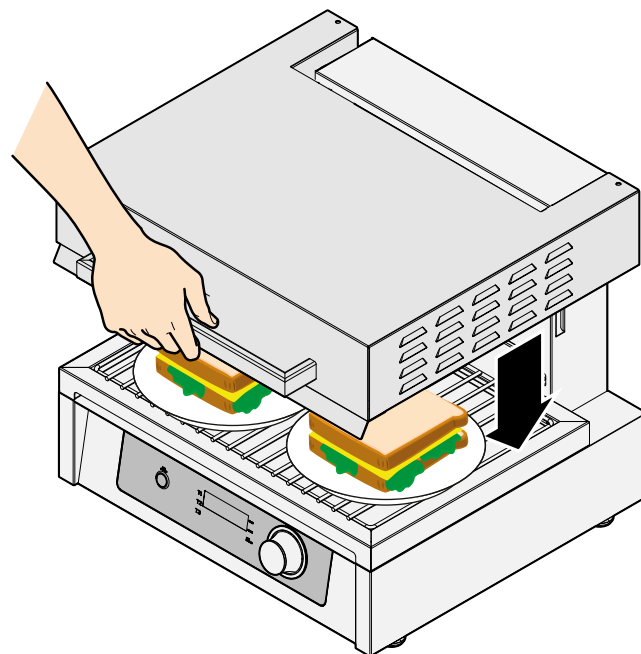
Do not touch food with the top side otherwise the glass that protects the infrared resistances or the armored resistances can get dirty.

Food should be placed in a dish or a tray with short edges and then on the unit grid.

2 . After cooking, **lift completely the moveable top side** and remove the processed food. Wear heat-resistant gloves to avoid getting burned by the infrared resistances or the armored resistances.

On first use, it is recommended to thoroughly clean the unit and its accessories as given in the specific chapter. Then let the unit work in an open and well-ventilated room, set the maximum power for about 15-20 minutes without any food. This will allow the evaporation of both the thermal insulating agents and the fat residuals due to the mechanical workings of each piece.

Any possible unpleasant smell or smoke will disappear gradually with use.



USE

3 These models are equipped with **2 independent heating areas**, each one of them controlled by a power regulator (knob A).

Switching on the unit

Switch the unit on by positioning the main switch of the electrical switchboard, to which the unit is connected, to ON. Every heating area is switched on by rotating the corresponding A knob clockwise. The lighting up of the luminous indicator "B" indicates that the unit is working.

Regulating the heating temperature

Rotate knob "A" to regulate the heating temperature. Regulation is as follows:

- **MIN | minimum temperature** ▶ the resistances are activated and deactivated to maintain temperature;
- **Intermediate temperature** ▶ the resistances are activated and deactivated to maintain temperature;
- **MAX | maximum temperature** ▶ the resistances are constantly on (continuous operation).

⊘ Do not use the unit at the maximum power - MAX position - for more than 20 minutes.

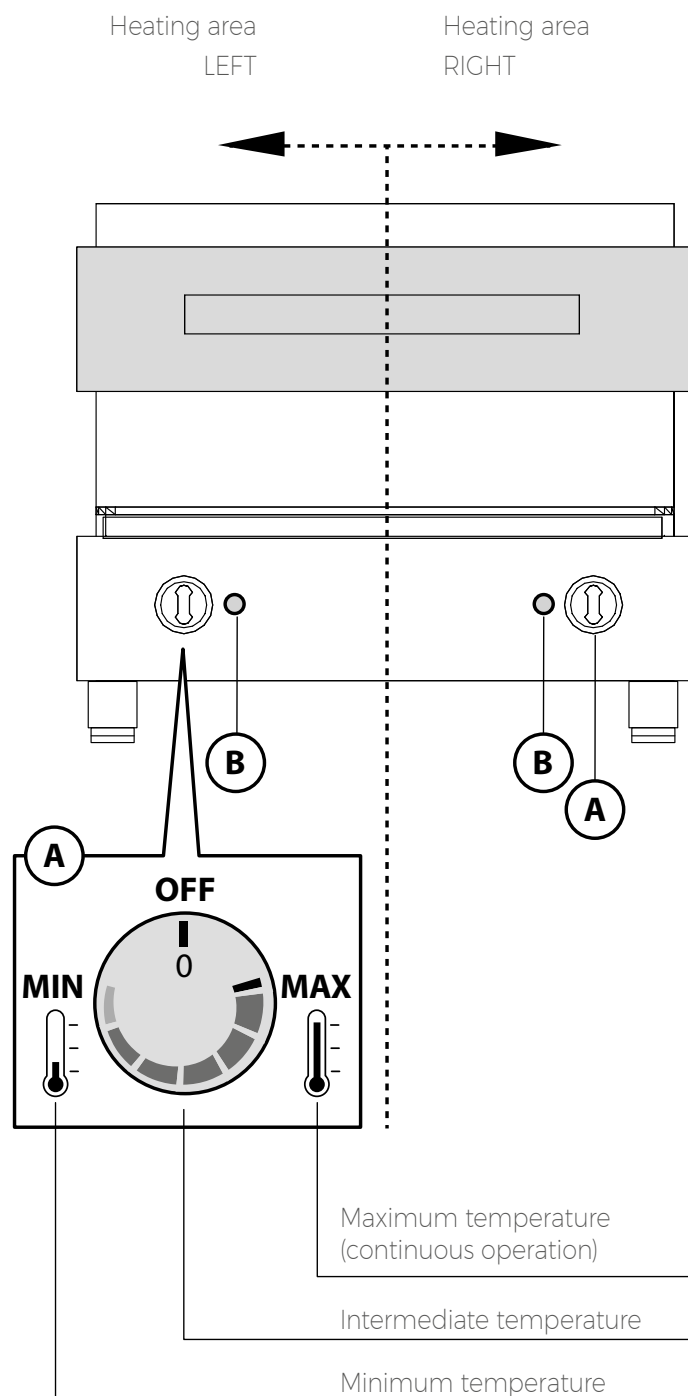
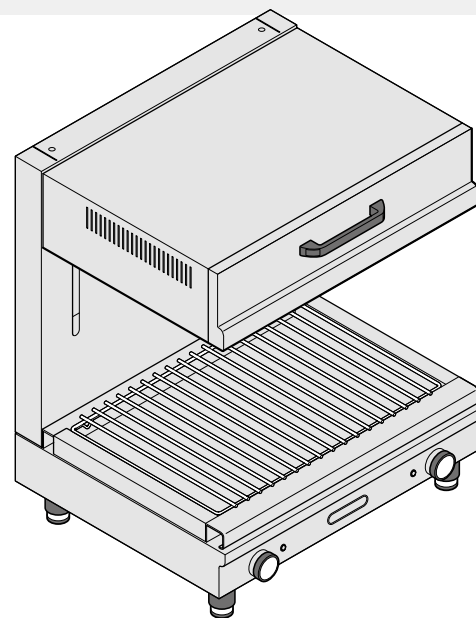
⊘ Never use the unit without a crumb collection tray.

Switching off

Every heating area is switched off by rotating the corresponding A knob counterclockwise until its notch returns to OFF.

Attention: the unit is still live.

To switch the unit off completely, position the general switch of the electrical switchboard, to which the unit is connected, to OFF.



4 Switching on the unit

Feed the unit by turning on the main switch of the switchboard to which the unit is connected.

A few words are shown on the display to classify the machine, then the word OFF appears.

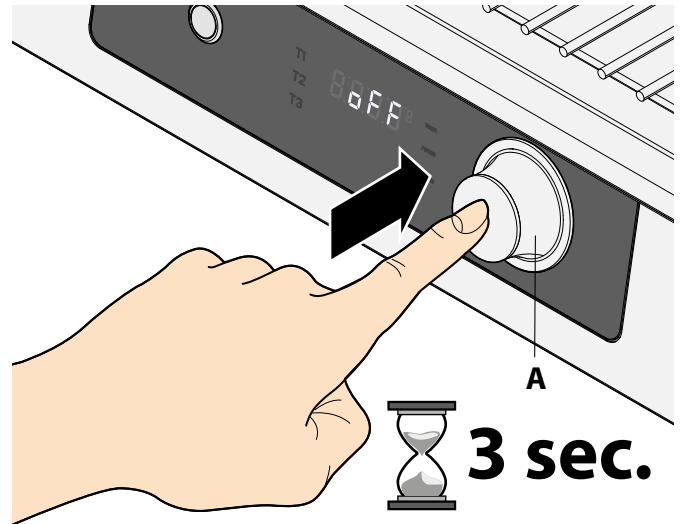
Keep knob "A" pressed for at least 3 seconds to switch on the unit.

What you need to set up to use the machine

To use the machine, you need to set up the following:

- The cooking duration in minutes; time can be entered as follows:
 - by manually entering the cooking minutes desired;
 - by using one of the "T1", "T2", "T3" programs that provide a set time;

the heating power you need.



4

5 Setting the cooking duration (TIMER mode)

A After switching on the machine, the "TIMER" LED light flashes to indicate that you have to set the cooking duration. The display shows 20 minutes (i.e. this is the default value that gives the maximum cooking duration) or the display shows the last set cooking duration.

B If you need to change this value, proceed as follows:

- **rotate knob "A" counterclockwise** until it reaches the cooking minutes desired;
- or
- **rotate knob "A" counterclockwise**: the display shows the program names sequentially (i.e. "T1", "T2", "T3"). When a program is displayed, the display alternatively gives both its name and the preset duration:
 - T1 ▶ 15 minutes
 - T2 ▶ 10 minutes
 - T3 ▶ 5 minutes

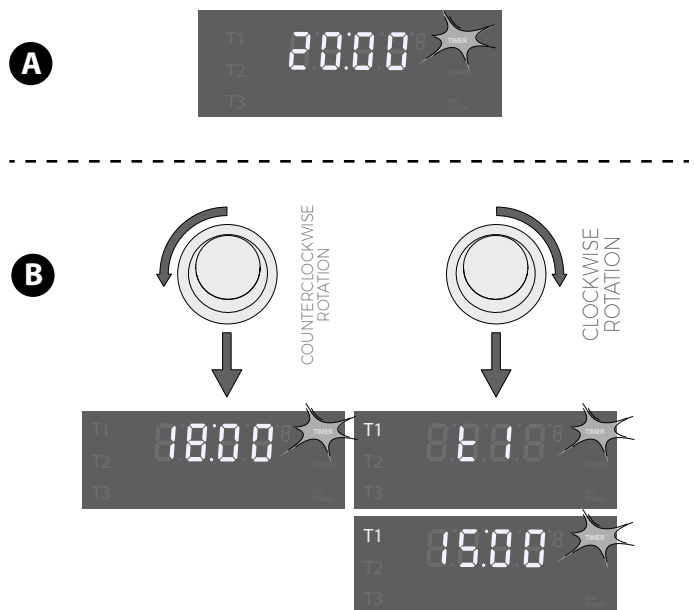
If you need to change the set cooking time, see paragraph

8 FUNZIONE ECO SYSTEM (RIDUZIONE DELL'ENERGIA) ECO SYSTEM Function (power reduction) "t1", "t2", "t3" on page 24).

C When the display shows the cooking minutes or the "T" program desired, quickly press knob "A" to confirm and you will hear an acoustic signal.

If a program has been selected, the relevant light, either "T1", "T2", or "T3", will switch on.

After selecting the program, set the power ("POWER" mode)..



setting the cooking time. The display shows the cooking duration in minutes.

Selecting a preset program. The display alternatively gives the name of the program (for example **t1**) and its preset duration (for example **15 minutes**).



confirm the set time or the selected program

5

6 Setting power (POWER mode)

A After setting the cooking duration, the "POWER" LED light flashes to indicate that you need to select the heating power and the display shows "P3": this word means that the machine will work with all active resistances at their maximum power.

B If you want to exclude some resistances, rotate knob "A"; the display sequentially gives all words that indicate the following:

P1	Only central resistances are active	
P2	Only side resistances are active	
P3	All resistances are active	

C When the display shows the desired heating power (for example "P2"), confirm by quickly pressing knob "A" until you hear an acoustic signal.

7 Start and end cooking

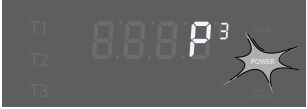
After setting the cooking duration through the "TIMER" mode and the heating power through "POWER" mode, cooking will begin, ending once the set time is over.

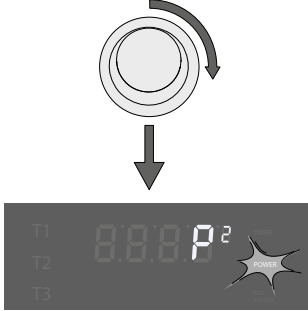
To stop the machine before the cooking time is completed, quickly press knob "A".

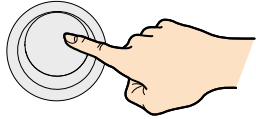
At the end of cooking, the machine emits an acoustic signal and the "TIMER" mode gets back to the last set duration.

While cooking, the resistances may deactivate for short periods.

 Never use the unit without a crumb collection tray.

A 


B  rotate the knob to see the three available power levels: "P1", "P2" and "P3".

C **PRESS**  confirm the selected power

6

COOKING IN PROGRESS with time set manually

Countdown to the end of cooking (in the example, it is 17 minutes and 59 seconds)



Selected power level (in the example P2)

COOKING IN PROGRESS using the "T" programs

selected cooking program (in the example, it is "T1" that lasts 15 minutes)

countdown to the end of cooking (in the example, it is 14 minutes and 59 seconds)



selected power level (in the example, it is P2)

7

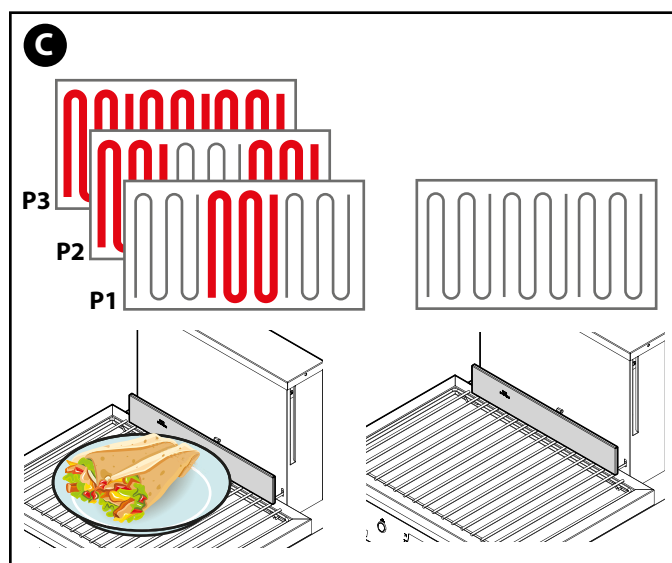
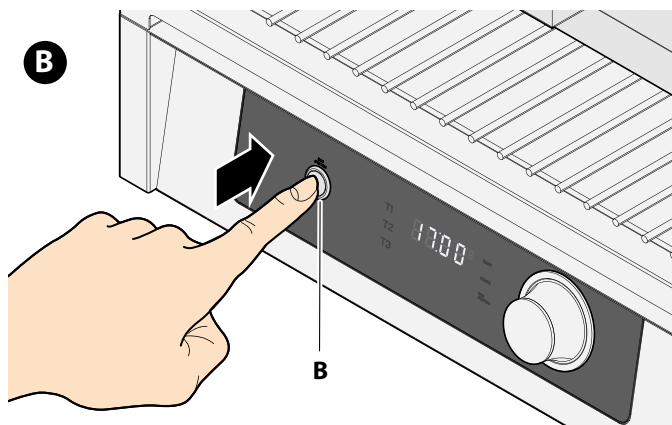
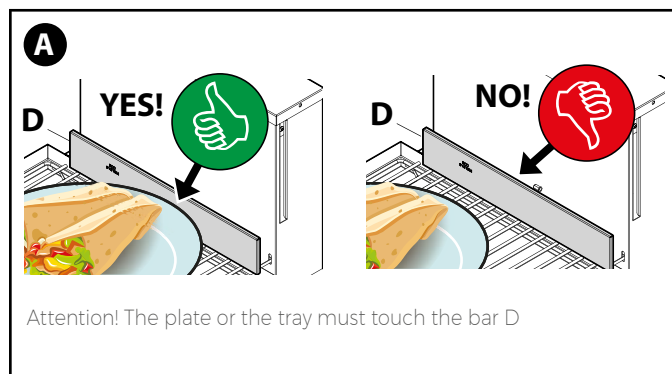
8 ECO SYSTEM function (power reduction)

These models are equipped with the “ECO SYSTEM” function: if it is active, the resistances will switch on only when a dish or a tray is detected and switch off when it is removed to save power.

A Position the dish or the tray on the grid. In order for the ECO SYSTEM to function properly, the **dish or the tray must push the bar (D)**.

B Touch the “B” button to activate the function (the function can be deactivated at any time by pressing the “B” button again).

C If a dish is detected, the resistances switch on according to the selected power (i.e. P1, P2, P3).
If the dish is removed, the resistances switch off until the presence of a dish or a tray is detected again.



9 Attention! The plate or the tray must touch the bar D

The "T1", "T2", "T3" programs have durations that are already set:

- T1 15 minutes
- T2 10 minutes
- T3 5 minutes

If it is necessary, they can be permanently changed as follows:

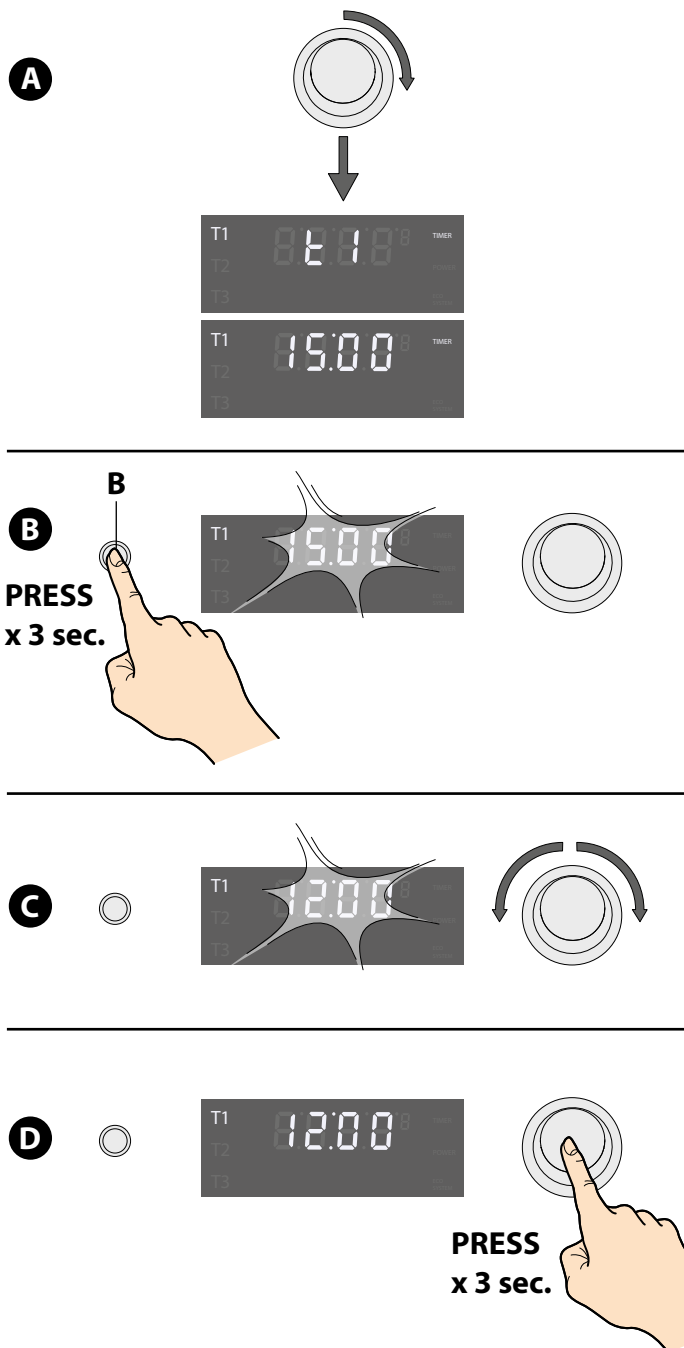
- rotate knob "A" clockwise until the display gives the program you want to change (es. "T1"); the display alternatively shows the name of the program and the set time.
- keep knob "B" pressed for at least 3 seconds until you hear an acoustic signal: the display flashes and gives the default time associated with the selected program (for example, in the case of "T1" it shows 15 minutes).
- rotate knob "A" to modify the time within a range from 1 to 20 minutes (the example gives 12 minutes).
- quickly press knob "A" until you hear an acoustic signal to confirm the set value: from this moment on, the "T1" program will last 12 minutes.

Switching off

Keep knob "A" pressed for at least three seconds to turn off the heating area until the word OFF, scarcely luminous, is displayed.

Attention: the unit is still live.

To cut off the power supply completely, turn OFF the main switch of the electric switchboard to which the unit is connected.





ORDINARY MAINTENANCE

CLEANING THE UNIT

WARNINGS

Before cleaning the machine, switch it off and let the machine cool down.

In the event that the machine is electrically powered, use the switch disconnecter to cut off the power supply.

To clean any component or accessory, DO NOT use abrasive or powder detergents that are aggressive or corrosive (i.e. hydrochloric acid/ muriatic acid or sulfuric acid, sodium hydroxide, etc.), or abrasive or sharpened tools (i.e. abrasive sponges, scrapers, steel brushes, etc.), water steam jets or pressure jets. Attention! Do not use these tools and substances to clean the furniture under the unit.

Clean the unit at the end of every working day: fat or food residuals can burn during cooking and damage both people and the unit.

Wear suitable personal protection devices when cleaning the machine (please see the chapter "Personal Protection Equipment (PPE): what it is and it has to be used" on page 9)

Clean the machine every day to help it work properly and last longer.

If the unit does not work or if you notice functional or structural modifications, disconnect it from the power supply and call the Technical Support center authorized by the Manufacturer. Do not try to repair the unit. Every maintenance operation should be carried out by authorized personnel only. Have the unit checked at least once a year; in this regard, we recommend that you sign a maintenance agreement.

Use original spare parts only. The Manufacturer declines any liabilities for the use of non-original spare parts

CLEANING STEEL SURFACES

The steel surfaces, the grid and the tray must be cleaned with a **soft rag** and a **dish detergent or neutral soap** diluted in **every hot water**. After cleaning, rinse properly with clean water and dry carefully with a rag.

For more resistant dirt, use ethylic alcohol, acetone or another non-halogenated solvent.

DO NOT use:

- abrasive or powder detergents that are aggressive or corrosive (i.e. hydrochloric acid/ muriatic acid or sulfuric acid, sodium hydroxide). Using acids can affect the machine's functionality and safety. Do not use these substances to clean the furniture under the unit;
- substances to clean silver;
- abrasive sponges, scrapers or steel brushes made with other metals or alloys that might cause rust stains due to contamination. For the same reason, avoid contact with iron objects. Pay attention that stainless steel sponges or brushes don't contaminate the surfaces, but they can scratch them;
- sandpaper or glasspaper;
- water or steam jets.

CLEANING INFRARED RESISTANCES

The upper infrared resistances are protected by a glass that can be cleaned with a soft rag slightly damp in warm water with soap or a neutral detergent suitable for glass. After cleaning, rinse properly with clean water and dry carefully with a rag.

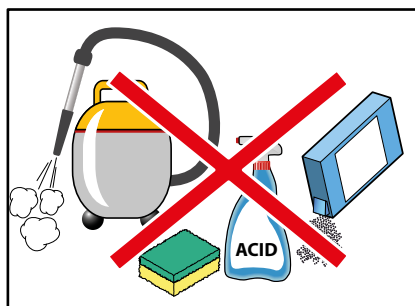
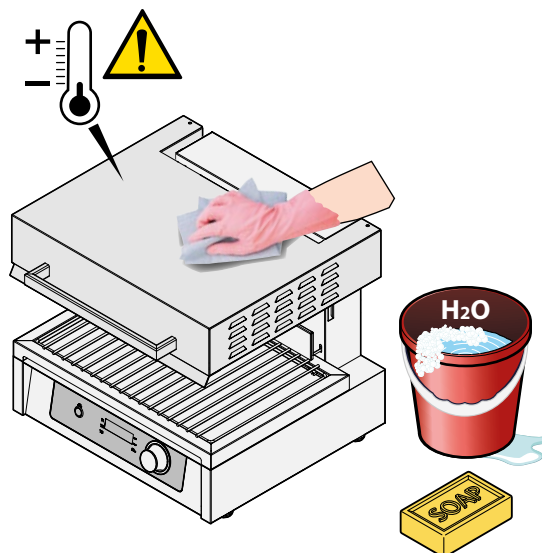
CLEANING THE CRUMB COLLECTION TRAY

Remove the crumb collection tray periodically, empty it and wash it with warm water with soap. The crumb collection tray can be washed in the dishwasher provided that temperature does not exceed 55°C.

 Never use the unit without the crumb collection tray.

CLEANING THE STAINLESS STEEL GRID

Wash the stainless steel grid with warm water and soap. The grid can be washed in the dishwasher provided that temperature does not exceed 55°C.



10

WHAT TO DO IN THE EVENT OF A FAILURE

In the event of a failure, disconnect the unit immediately from the power supply and call Technical Support.

DISPOSAL OF THE UNIT

INFORMATION RELEVANT TO THE DISPOSAL OF PROFESSIONAL EQUIPMENT

Pursuant to Article 24 of Legislative Decree No. 49 of 14 March 2014 "Implementation of Directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)".



The crossed-out wheellie bin symbol on the appliance or the package indicates that, at the end of its life, the product must be collected separately from other waste to be treated and recycled properly. In particular, this unit should be disposed of as follows:

- a) By the user; in the event that the unit was traded before 31st December 2010 and the user decides to dispose of the unit without replacing it with a new appliance with the same functions;
- b) By the Manufacturer, understood as the company that first introduced and traded in Italy or resells in Italy under their own trademark the new unit that replaced the previous one, in the event in which, when the decision is taken to dispose of the old unit traded before 31st December 2010, the user purchases a similar product with the same functions. In this case, the user can ask the manufacturer to collect the unit within and not more than 15 days from the delivery of the new unit;
- c) By the Manufacturer, understood as the company that first introduced and traded in Italy or resells the new unit in Italy under their own trademark in the case in which the unit was traded after 31st December 2010.

The correct collection and subsequent recycling, treatment and environmentally friendly disposal of appliances contributes to the prevention of any negative effects on the environment and our health and promotes the recycling of the materials that the appliance is made with.

Illegal dumping is punished by fines in accordance with the law in force.

The Manufacturer is a member of the ReMedia Consortium, a primary collection System that ensures the consumers the correct processing and recycling of electrical and electronic equipment as well as the promotion of policies focused on the environment protection.

The Manufacturer declines all liabilities for possible inaccuracies contained in this manual attributable to transcription or printing errors. They also reserve the right to make any changes or modifications to the product that they consider useful or necessary without affecting the product's essential characteristics. The Manufacturer declines any and all liabilities if the rules given in this manual are not strictly observed. The Manufacturer declines all liabilities for injury to persons or damage to property, either direct or indirect, resulting from an incorrect installation, tampering with, poor maintenance or the incorrect use of the unit. It is forbidden to reproduce this manual whether completely or partially without the Manufacturer's consent. Information provided is indicative and non-binding. In the case of disputes, the original version of this manual is in Italian. The Manufacturer is not liable for possible mistakes in the translation and/or interpretation.

ggm gastro
INTERNATIONAL