
Modo de empleo



Franke
Food Services Equipment

Telf: 902 240 021
www.frankehosteleria.com

FRANKE

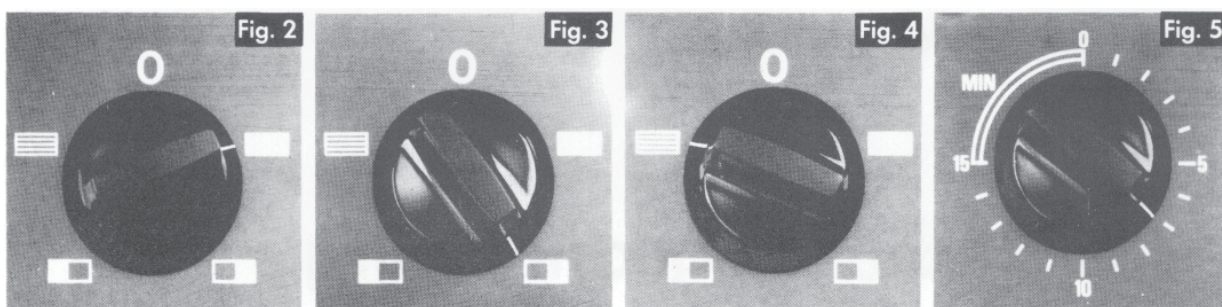


Fig. 1



- Elementos de funcionamiento

(ver fig. 1)

Reflector (1)

Interruptor (2)

Pilotos (3)

Minutero 0-15min. (8)

Modos de funcionamiento

Utilización normal

Glacear, gratinar, dorar. Mantener en temperatura a potencia reducida.

Utilización del aparato

(ver fig. 1-5)

1. Conectar el aparato (pos ■) fig. 2, unos 5 minutos antes de la cocción. Los dos pilotos (3) se encienden.
2. Situar el reflector (1) en la posición más alta.
3. Poner las bandejas o los platos sobre la parrilla (4).

4. Llevar el reflector (1) a la posición deseada.
5. Antes de retirar las bandejas o los platos, situar de nuevo el reflector en la posición más alta.
6. Si se necesita solamente la mitad del aparato, este se conectará girando el interruptor (2) a pos.  (izquierda) o  (derecha) (fig.3). El piloto (3) correspondiente se enciende.
7. Para economizar energía el aparato puede estar en estado de “Mantener en temperatura” pos.  (fig. 4).
8. Al final del tiempo de regulación el minuterio (8) emite una señal. Para un tiempo de trabajo menor de tres minutos, primero girar el mando hasta el 5 y después volver al tiempo deseado.

Nota: Después de finalizar el tiempo escogido, los elementos de calefacción no se desconectan. La conexión y desconexión se hace solamente con el interruptor (2).

Importante:

El reflector (1) no debe estar más de 30 minutos seguidos en la posición más baja. Evitar que los alimentos toquen a las resistencias (7), pues las ensucian y pueden dañarse.

Mantenimiento

(ver fig. 1)

Los trabajos de mantenimiento se deben hacer con el aparato desconectado y frío.

Limpieza

Una limpieza regular contribuye a prolongar la vida del aparato.

Recomendamos limpiar la salamandra cada día como se indica a continuación:

Sacar la parrilla (4) y la cubeta de recuperación (5) y lavarlas en un fregadero.

Limpiar el revestimiento con un paño húmedo.

El panel perforado (6) debe ser limpiado con un paño húmedo solamente.

Importante:

No lavar nunca la salamandra con un chorro de agua.

No limpiar las resistencias (7).

Evitar dar golpes a las resistencias.

Servicio Posventa

En caso de avería dirigase al servicio posventa **FRANKE** más próximo. Evitar las indicaciones erróneas y controlar antes de avisar al técnico, los puntos siguientes:

Revisar la conexión de la clavija.

Revisar el interruptor principal.

Revisar los fusibles de alimentación.

Importante:

Indicar el modelo y el nº de aparato en cada aviso al SPV. Estas indicaciones se encuentran en la placa de características fijada en el lado izquierdo del aparato. Con el fin de disponer de estos datos, recomendamos anotar a continuación el tipo y nº de aparato.

Tipo: _____

Nº aparato: _____

Servicio Posventa FRANKE: _____

Nº de teléfono: _____

Garantía

La garantía se responsabilizará solamente de los defectos de fabricación, quedando excluidos de ella la manipulación o utilización indebida del material por el usuario. En la maquinaria (Franke y otros) la garantía será de 12 meses solamente de los componentes averiados por defecto de fabricación. Estos serán remitidos a portes pagados por el cliente a nuestros almacenes.

El servicio de mano de obra y los desplazamientos son siempre por cuenta del comprador.

La garantía se responsabiliza del suministro y cambio de materiales no haciéndose cargo, en ningún caso, de ningún tipo de indemnización.