

SALVIS Salamander Classic und Classic Pro



SSR RH C
SSR HL C



SSR RH C-Pro
SSR HL C-Pro

Installations- und Bedienungsanleitung

Sehr geehrte Kundin
Sehr geehrter Kunde

Bevor Sie Ihren neuen Salamander in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte die Installations- und Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

Sie enthält wichtige Hinweise für ordnungsgemäße Aufstellung und Bedienung und muss ständig am Einsatzort verfügbar sein.

1.	Einleitung	4
1.1	Hinweis zu Geräten mit Hilight-Heizkörpern	4
1.2	Bestimmungsgemäße Verwendung	4
1.3	Gefahrenbereich	4
1.4	Sicherheitshinweise	4
1.5	Konformität	4
1.6	Kennzeichnung des Produktes	4
1.7	Schutzgrad	4
2.	Installation	5
2.1	Technische Daten (Standardausführung)	5
2.2	Aufstellen, Anschließen	5
2.2.1	Tischgerät	6
2.2.2	Wandmontage	6
2.3	Inbetriebnahme	6
2.4	Elektroanschluss	7
2.5	Massskizzen	7
3.	Hinweise zur Betriebssicherheit	8
3.1	Täglicher Betrieb	8
3.2	Verletzungsgefahr	8
3.3	Beschädigungsgefahr	8
4.	Bedienung Salamander mit mechanischer Kurzzeituhr	9
4.1	Betriebsarten	9
4.2	Gerät einschalten	10
4.2.1	Tellererkennung ohne Timerbetrieb	10
4.2.2	Tellererkennung mit Timer	10
5.	Bedienung Salamander mit elektronischer Kurzzeituhr	11
5.1	Bedienfeld mit elektronischer Kurzzeituhr	11
5.2	Manueller Betrieb	11
5.3	Automatikbetrieb über Tellererkennung und Zeitsteuerung	12
5.4	Automatikbetrieb über Tellererkennung - ohne Zeitsteuerung	13
6.	Betriebsschluss	14
7.	Reinigung und Pflege	14
8.	Störungen und Abhilfe	15
9.	Kundendienst	15
10.	Wartung	15
11.	Hinweise zur Entsorgung	15

1. Einleitung

1.1 Hinweis zu Geräten mit Hilight-Heizkörpern

Automatisches Aus- und Einschalten während des Betriebes!

- Die Hilight-Heizkörper haben eine integrierte Temperatur-Überwachung.
- Durch diese Temperaturüberwachung wird die maximale Temperatur begrenzt und somit ein Überhitzen der Hilight-Heizkörper verhindert.
- Die Gerätefunktion wird dadurch nicht beeinträchtigt.

1.2 Bestimmungsgemässe Verwendung

Das Gerät ist ausschliesslich zum fachkundigen Zubereiten von Lebensmitteln bestimmt:

- Gratinieren
- Überbacken
- Warmhalten

1.3 Gefahrenbereich



Alle Flächen im Bereich des Reflektors und der Auflage werden heiss.

Das Gerät darf nicht in der Nähe von oder auf brennbaren Teilen (Auflagen oder Wände) betrieben werden.

1.4 Sicherheitshinweise

Das Gerät ist nur für beaufsichtigten Betrieb zugelassen.

Das Kochgut soll die Heizelemente nicht berühren.

1.5 Konformität

Hinweise

Das Gerät ist nach den Vorschriften der VDE/GS und den europäischen Normen (EN) gefertigt.

1.6 Kennzeichnung des Produktes

Das Typenschild mit Seriennummer, Typenbezeichnung und CE-Zeichen befindet sich an der rechten Seite des Gerätes.

Eintragen der Typenschilddaten

Tragen Sie vor der Aufstellung des Gerätes die Typenschilddaten in die nachfolgenden Zeilen ein. Bitte geben Sie diese Daten an, wenn Sie eine Serviceleistung für das Gerät benötigen. Dies trägt zu einer schnelleren Bearbeitung Ihrer Fragen bei.

Typ:

Masch.-Nummer:

Baujahr:

1.7 Schutzgrad

Schutzgrad gegen Wasser: IPX4

2. Installation

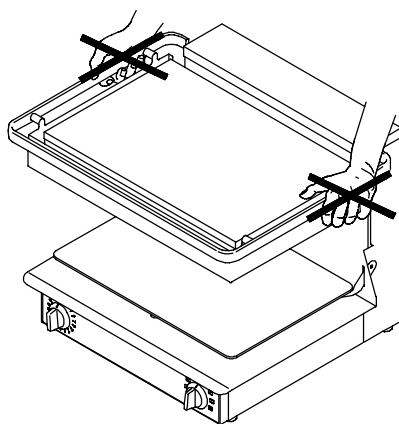
2.1 Technische Daten (Standardausführung)

Technische Daten	Salamander mit mechanischer Kurzzeituhr	Salamander mit elektronischer Kurzzeituhr
Artikel-Nr.	Rohr-Heizkörper (RH): SA373200, SA373206 Highlight-Heizkörper (HL): SA373201, SA373207, 954942, 877838, 878381, ¹⁾ 975540, ¹⁾ SA373221	Rohr-Heizkörper (RH): SA373210, SA373214 Highlight-Heizkörper (HL): SA373211, SA373215, 956813, 877839, ¹⁾ SA373224
Gesamtanschlusswert	RH = 3,6 kW / HL = 4,6 kW	
Spannung	400 V 2N 50/60 Hz ¹⁾ 230 V 1N 50/60 Hz	
Absicherung	2 x 16 A ¹⁾ 2 x 20 A	
Gerätegeräusch	kleiner als 70 dB (A)	
Gewicht	ca. 40 kg	

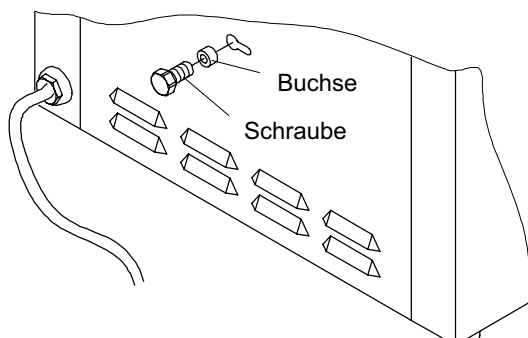
Technische Änderungen vorbehalten!

2.2 Aufstellen, Anschließen

- Beachten Sie die örtlichen küchentechnischen Vorschriften.
- Die Installationen müssen nach den Montageanweisungen des Herstellers und nach den anerkannten Regeln der Technik durchgeführt werden.
- Lassen Sie die Aufstellung und Einweisung der Geräte vom autorisierten Kundendienst durchführen.



Der Salamander darf nicht am Reflektor getragen werden!



Vor der Inbetriebnahme, die Transportsicherung entfernen!

Vorsicht: Buchse kann nach unten fallen.

- Schraube herausdrehen
- Buchse und Schraube aus Schlüsseloch herausziehen.

2.2.1 Tischgerät

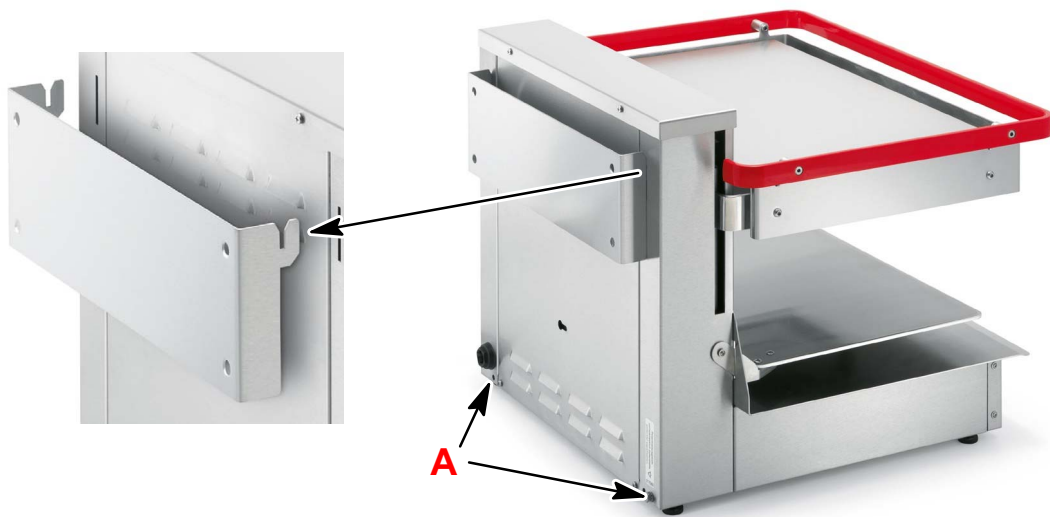
Aufstellen des Tischgerätes

- waagrecht und erschütterungsfrei,
- nicht auf beheizte oder brennbare Flächen,
- nicht an brennbaren Wänden
- Wir empfehlen, das Tischgerät auf ein kleines Untergestell, Art.-Nr. SA 373209 zu stellen.

Wegen Wärmestrahlung, links, rechts und vorne einen Mindestabstand zu Geräten, Wänden oder Gegenständen, von mindestens 200 mm einhalten.

- ☞ Schutzfolien am Gerät abziehen. Kleberückstände mit Reinigungs- oder Waschbenzin entfernen.

2.2.2 Wandmontage



Aufhängeprofil ist gleichzeitig Bohrschablone!
Mit Wasserwaage an die Wand schrauben.

Die 2 beiliegenden Distanzschrauben „A“ einschrauben!

Feineinstellung Planheit durch Anziehen oder Lösen der beiden Schrauben „A“.

2.3 Inbetriebnahme

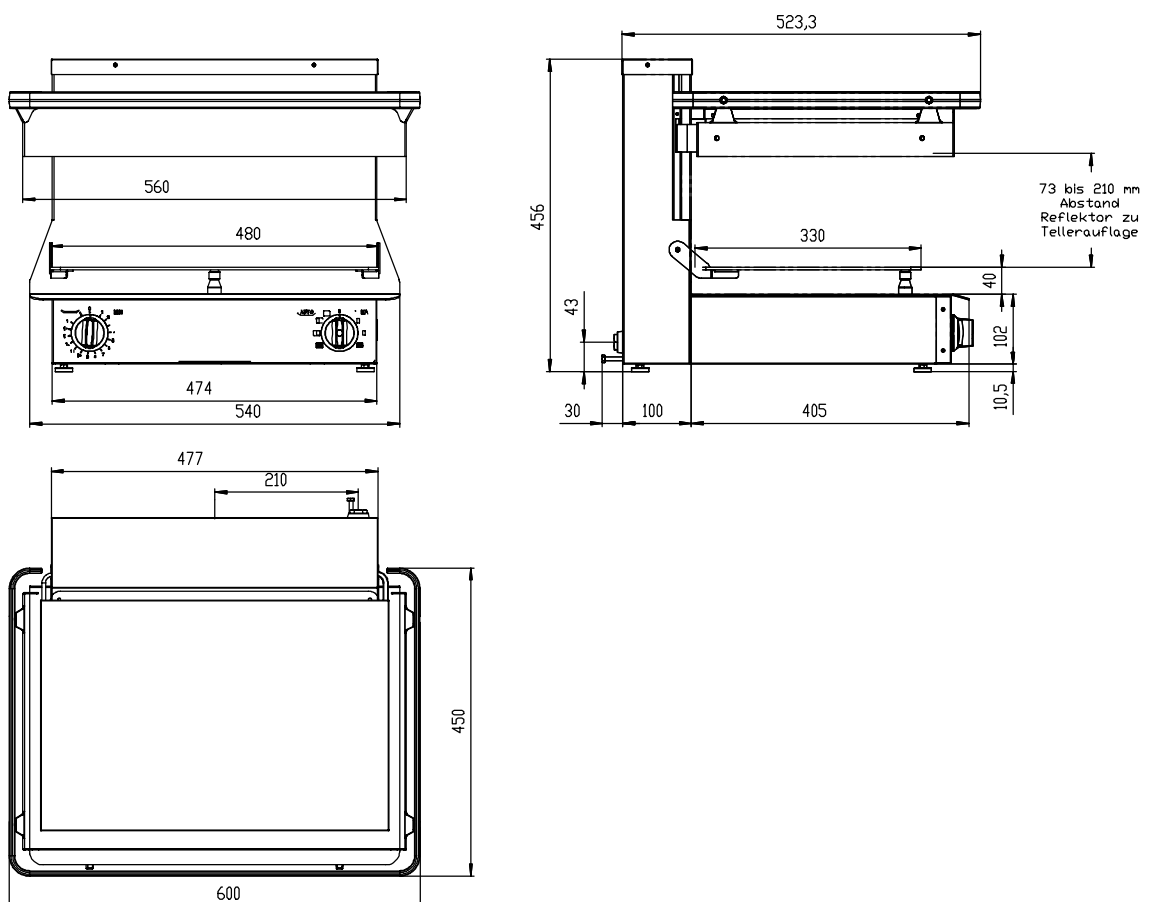
- ☞ Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern.
- ☞ Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen trockenreiben.
 - Reinigung siehe Seite 14, Kapitel 7.

2.4 Elektroanschluss



- Der Elektroanschluss muss von einem zugelassenen Elektro-Installateur vorgenommen werden
 - nach den geltenden Bestimmungen VDE 0100
 - und den Bestimmungen der jeweils zuständigen Energieversorgungsunternehmen.
- Die bewegliche Netzanschlussleitung muss mindestens nach H 07 RN-F ausgeführt sein.
- Ein elektrischer Schalter (Hauptschalter)
 - muss leicht zugänglich, installationsseitig vorgeschaltet werden.
 - Der Schalter muss das Gerät wirksam und allpolig vom Netz trennen.
 - Die Kontaktöffnung muss dabei mindestens 3 mm betragen.
- Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen den Einbau eines Fehlerstrom-Schutzschalters (FI) > 10 mA.
- Für den elektrischen Anschluss die Daten auf dem Typenschild beachten!
- Das Gerät in das Potentialausgleichssystem einbeziehen. Die Wirksamkeit muss nach VDE 0190 geprüft sein.

2.5 Massskizzen



3. Hinweise zur Betriebssicherheit

3.1 Täglicher Betrieb



- Das Gerät dient zur gewerblichen Nutzung und darf nur betrieben werden
 - von eingewiesenem Personal,
 - wenn das Gerät beaufsichtigt wird,
 - für den nach Gebrauchsanweisung vorgesehenen Zweck,
 - wenn keine Betriebsstörung vorliegt.
- Das Gerät darf im Freien nur betrieben werden, mit Überdachung und ausreichendem Windschutz! Das Gerät und die Anschlusskabel vor Feuchtigkeit schützen!
- Das Gerät nicht als Ablage und Abstellfläche verwenden!
- Für Schäden durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch haftet allein der Benutzer.
- Wenn Sie Betriebsstörungen nicht anhand Seite 15 Kapitel 8. "Störungen und Abhilfe" beseitigen können, das Gerät ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.

3.2 Verletzungsgefahr

- Vorsicht, während des Betriebes ist das Gerät heiß!
- Vorsicht beim Entnehmen der Teller und Gefäße: Die Teller und Gefäße sind heiß!

3.3 Beschädigungsgefahr

- Die Speisen dürfen die Heizelemente nicht berrühren!
- Verwenden Sie nur Geschirr oder Gefäße, die hitzebeständig sind!
- Speisen nicht direkt auf die Auflageplatte geben! Speisen nur in hitzebeständigen Tellern und Gefäßen auf die Auflageplatte stellen!
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Nach längeren Stillstandzeiten das Gerät durch einen Kundendienst auf Funktionstüchtigkeit überprüfen lassen.

4. Bedienung Salamander mit mechanischer Kurzzeituhr

4.1 Betriebsarten

Sie haben mehrere Möglichkeiten die Heizung zu steuern:

Manuell

- Die Heizung wird entsprechend der Stellung des Wahlschalters sofort eingeschaltet und bleibt bis zum Ausschalten an. Die Kurzzeituhr und der Tellerschalter sind außer Funktion.

Automatisch

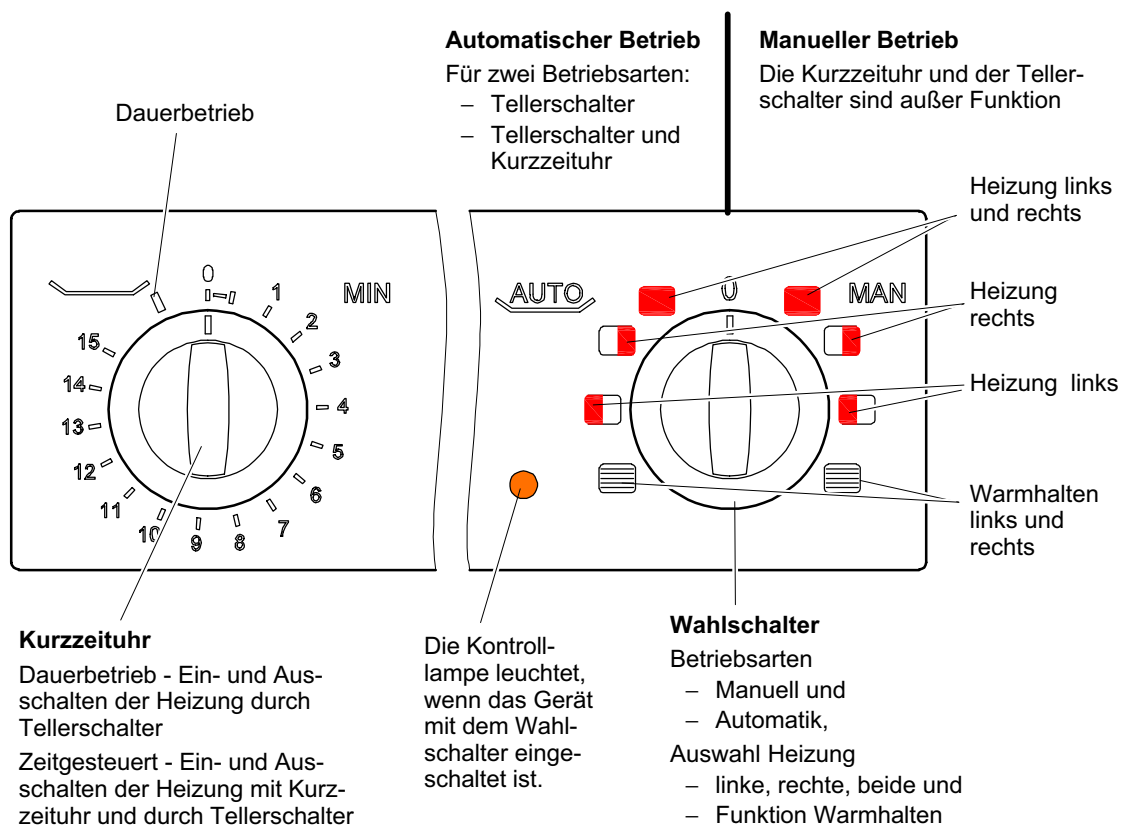
- Automatisch mit Tellerschalter:

(Wahlschalter auf AUTO, Zeitschalter auf  Dauerbetrieb).

Die Heizung wird durch Aufsetzen des Tellers eingeschaltet und ausgeschaltet durch Abnehmen des Tellers.

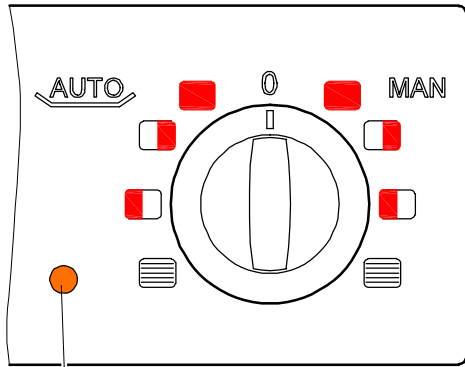
- Automatisch mit Tellerschalter und Kurzzeituhr:

Nach dem Einstellen der Kurzzeituhr und dem Aufsetzen des Tellers wird die Heizung eingeschaltet.

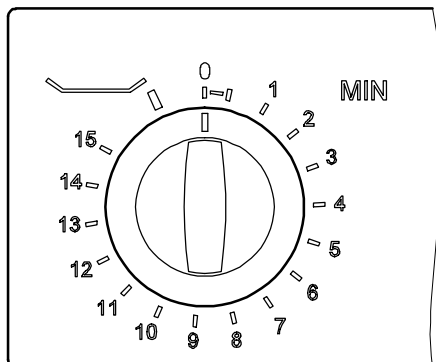
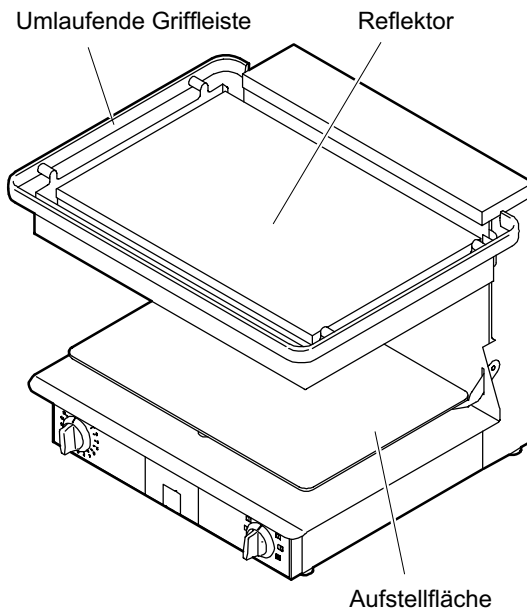


4.2 Gerät einschalten


Beispiel: Rechte Heizung, Betriebsart Automatik mit Kurzzeituhr und Tellerschalter.



Kontrolllampe



4.2.1 Tellererkennung ohne Timerbetrieb

- ☞ Den Wahlschalter nach links auf Betriebsart "Automatik", "Heizung rechts" drehen.
- ☞ Den Reflektor ganz nach oben schieben.
- ☞ Zeitschalter nach links auf Pos. Teller  drehen.
- ☞ Teller mit Speisen auf die Aufstellfläche stellen.
 - Die Kontrolllampe leuchtet.
 - Die rechte Heizung schaltet ein.
- ☞ Den Reflektor auf die gewünschte Stellung senken.
 - Die Speisen dürfen die Heizelemente nicht berühren!
- ☞ Teller/Platte nach Bedarf entnehmen. Heizung schaltet automatisch aus.

4.2.2 Tellererkennung mit Timer

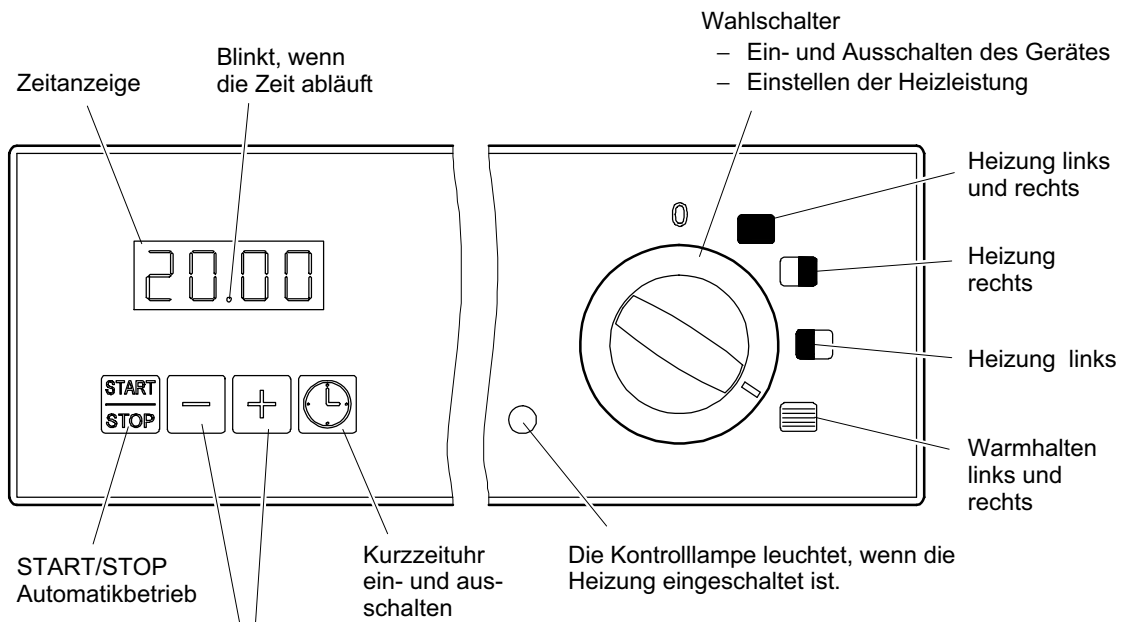
- ☞ Den Wahlschalter nach links auf Betriebsart "Automatik", "Heizung rechts" drehen.
- ☞ Den Reflektor ganz nach oben schieben.
- ☞ Teller mit Speisen auf die Aufstellfläche stellen.
- ☞ Kurzzeituhr auf die gewünschte Zeit einstellen.
 - Die Kontrolllampe leuchtet.
 - Die rechte Heizung schaltet ein.
- ☞ Den Reflektor auf die gewünschte Stellung senken.
 - Die Speisen dürfen die Heizelemente nicht berühren!
 - Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal und die Heizung schaltet ab.
- ☞ Teller/Platte entnehmen.

Hinweis zur Abschaltung der Heizung

- Die Heizung schaltet ab, wenn
 - die Kurzzeituhr abgelaufen ist oder
 - der Teller vor Ablauf der Zeit entnommen wird.

5. Bedienung Salamander mit elektronischer Kurzzeituhr

5.1 Bedienfeld mit elektronischer Kurzzeituhr



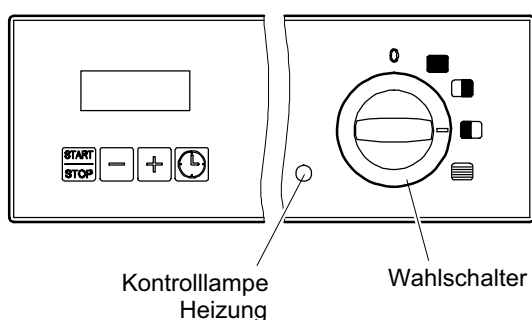
Einstellen der Zeit

Minus- oder Plus-taste drücken und festhalten - es erfolgt schneller Vor- oder Rücklauf. Taste einmal drücken, die Einstellung erfolgt in 5-Sekunden Schritten.

Timer-Memoryfunktion (Soll-Zeit)

- Die eingestellte Zeit wird automatisch als Soll-Zeit gespeichert, sobald die Kurzzeituhr einige Sekunden gelaufen ist.
- Die gespeicherte Soll-Zeit bleibt auch nach dem Ausschalten des Gerätes erhalten.

5.2 Manueller Betrieb



Einschalten

- ☞ Wahlschalter auf die gewünschte Heizleistung drehen.
 - Die Heizung schaltet ein.
 - Die Kontrolllampe für Heizung leuchtet.
 - Die Kurzzeituhr bleibt ausgeschaltet.
 - Die Kurzzeituhr und die Tellererkennung sind außer Funktion.
- ☞ Teller mit Speisen auf die Aufstellfläche stellen.
- ☞ Den Reflektor auf die gewünschte Stellung senken.
 - Die Speisen dürfen die Heizelemente nicht berühren!



Beendigung des Garvorganges

Vorsicht beim Entnehmen der Teller! Das Gerät und die Teller sind heiß! Hitzebeständige Schutzhandschuhe verwenden! Zur Entnahme den Reflektor in die oberste Stellung schieben.

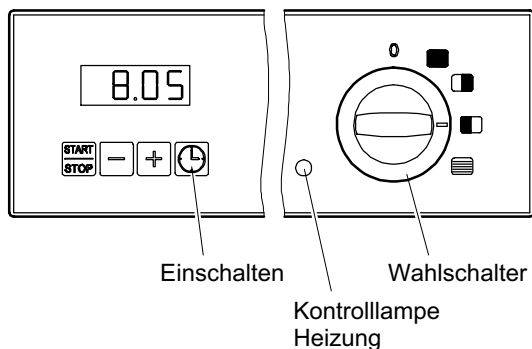
5.3 Automatikbetrieb über Tellererkennung und Zeitsteuerung

Automatischer Start der eingestellten Zeit und Einschalten der Heizung durch

- Aufstellen eines Tellers (Tellererkennung) oder
- durch Drücken der START/STOP-Taste.

Das Abschalten der Heizung erfolgt

- **automatisch** nach Ablauf der eingestellten Zeit oder
- durch Entnehmen des Tellers oder
- durch Drücken der START/STOP-Taste.



Einschalten

- ☞ Wahlschalter auf die gewünschte Heizleistung drehen.
- Die Heizung schaltet ein.
- ☞ Kurzzeituhr einschalten.
- Die Heizung schaltet ab.
- ☞ Gewünschte Zeit mit der Minus- oder Plus-taste einstellen.

Start des Garvorganges

- ☞ Teller mit Speisen auf die Aufstellfläche stellen.
- Die Heizung schaltet ein.
- Die Kontrolllampe für Heizung leuchtet.
- Die Kurzzeituhr läuft rückwärts ab.
- Der Punkt in der Anzeige blinkt "8.05"
- ☞ Den Reflektor auf die gewünschte Stellung senken.
- Die Speisen dürfen die Heizelemente nicht berühren!

Beendigung des Garvorganges

- Nach Ablauf der Zeit schaltet die Heizung ab. Für die Dauer von ca. 5 Sekunden ertönt ein Signal und die Anzeige 0.00 blinkt.
- Hat die Zeit für den Heizvorgang noch nicht ausgereicht, kann die Heizung mit der START/STOP-Taste ein- und auch wieder ausgeschaltet werden.



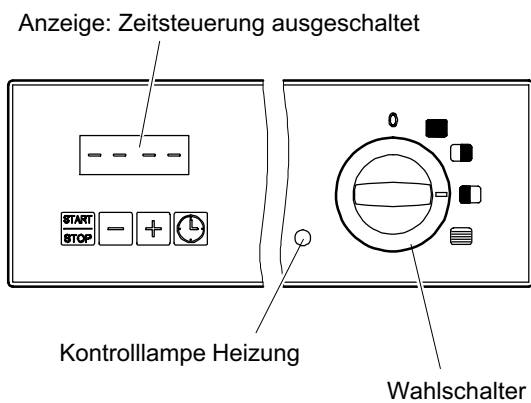
Vorsicht beim Entnehmen der Teller!
Das Gerät und die Teller sind heiß! Hitzebeständige Schutzhandschuhe verwenden! Zur Entnahme den Reflektor in die oberste Stellung schieben.

5.4 Automatikbetrieb über Tellererkennung - ohne Zeitsteuerung

- Automatischer Start der eingestellten Zeit und Einschalten der Heizung durch
 - Aufstellen eines Tellers (Tellererkennung) oder
 - durch Drücken der START/STOP-Taste.

Das Abschalten der Heizung erfolgt

- durch Drücken der START/STOP-Taste oder
- durch Entnehmen des Tellers.



Einschalten

- ☞ Wahlschalter auf die gewünschte Heizleistung drehen.
- ☞ Kurzzeitzuhr einschalten.
- ☞ Mit der Minustaste die Zeit-Anzeige auf Endlosbetrieb "----" einstellen.

Start des Garvorganges

- ☞ Teller mit Speisen auf die Aufstellfläche stellen.
 - Die Heizung schaltet ein.
 - Die Kontrolllampe Heizung leuchtet.
 - Der Punkt in der Anzeige leuchtet "----"
- ☞ Den Reflektor auf die gewünschte Stellung senken.
 - Die Speisen dürfen die Heizelemente nicht berühren!

Beendigung des Garvorganges



Vorsicht beim Entnehmen der Teller!
Das Gerät und die Teller sind heiß! Hitzebeständige Schutzhandschuhe verwenden! Zur Entnahme den Reflektor in die oberste Stellung schieben.

- Wird der Teller entnommen, schaltet die Heizung ab.
- Wird der Teller noch nicht entnommen, kann die Heizung mit der START/STOP-Taste ausgeschaltet werden.

6. Betriebsschluss

- ☞ Den Wahlschalter auf 0-Stellung drehen.
 - Die Kontrolllampe erlischt.

- ☞ Das Gerät reinigen, siehe nachfolgendes Kapitel 7. "Reinigung und Pflege".

- ☞ Bauseitigen elektrischen Hauptschalter abschalten.

7. Reinigung und Pflege

Reinigung

Eine regelmäßige Reinigung trägt zu einer verlängerten Lebensdauer des Gerätes bei.

Es empfiehlt sich, das Gerät täglich wie folgt zu reinigen:

- Gerät abkühlen lassen
- Das Gehäuse mit einem Allzweckreiniger und einem feuchten Lappen reinigen.
- Verwenden Sie nur lebensmitteltaugliche Reinigungsmittel.

Reinigungs- und Pflegemittel

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie bei Ihrem Kundendienst.
Das sind z. B.:

- Fettlösende Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlreiniger,
- konservierende Edelstahlpflegemittel.

Wichtige Hinweise

- Keine ätzenden Reiniger auf die Bedienblende und Drehschalter bringen!
 - Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
 - Gebrauchsanweisung der Reinigungsmittelhersteller beachten!
 - Keine scheuernden Putzmittel verwenden!
 - Edelstahl darf nicht längere Zeit mit konzentrierten Säuren, Essigessenz, Kochsalzlösung, Senf, Würzmischungen in Kontakt kommen, weil sonst die Schutzschicht angegriffen wird. Edelstahlflächen nach Gebrauch klarspülen und trockenreiben.
- ☞ Eingebraunte Speisen auf Edelstahlflächen mit Grillreiniger entfernen.
 - ☞ Nach der Anwendung von scharfen Reinigungsmitteln die gereinigten Teile gründlich mit Wasser abwaschen und trockenreiben.
 - ☞ Gehäuse mit fettlösendem Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlreiniger säubern und mit weichem Lappen trockenreiben.

Sicherheitshinweise



Das Gerät darf zur Reinigung weder mit einem Wasserstrahl noch mit fließendem Wasser abgespritzt werden, ebenfalls zu Unterlassen ist, das Abdampfen des Salamanders mit einem Dampfgerät.

Der Salamander ist nicht Wasser-geschützt! Folgeschäden können nicht geltend gemacht werden.

Wartungsarbeiten nur an einem abgeschalteten und abgekühlten Gerät vornehmen.

8. Störungen und Abhilfe

Sollten an diesem Gerät Störungen auftreten, so überprüfen Sie diese bitte anhand folgender Tabelle:

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Beim Einschalten leuchtet die gelbe Kontrolllampe nicht.	Hauptschalter vor dem Gerät nicht eingeschaltet.	Hauptschalter einschalten.
	Die gesamte Stromversorgung fehlt.	Energieversorgungsunternehmen benachrichtigen.
	Die Netzsicherung hat abgeschaltet.	Eventuelle Fehler im Gerät von einem autorisierten Kundendienst überprüfen lassen. Netzsicherung wieder einschalten.

Falls Sie die Störung nicht beseitigen können,

- das Gerät ausschalten und vom Elektro-Netz trennen,
- Gehäuse nicht öffnen,
- Kundendienst benachrichtigen.

9. Kundendienst

Wenden Sie sich bei Betriebsstörungen an die nächste autorisierte Servicestelle. Vermeiden Sie Falschmeldungen und prüfen Sie vor Anforderung eines Servicetechnikers, ob:

- die Sicherungen der elektrischen Zuleitung intakt sind
- der Stecker eingesteckt ist
- der Hauptschalter eingeschaltet ist
- der Apparat richtig in Betrieb gesetzt wurde

Wichtig!

Bitte geben Sie bei jeder Meldung an:

Typ: _____

Masch.-Nummer: _____

Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild, welches an der rechten Seite des Gerätes angebracht ist.

10. Wartung

- Lassen Sie an diesem Gerät eine regelmäßige Inspektion und Wartung durchführen. Wartungsarbeiten sind: Z. B. Sicherheits-, Funktions- und Dichtigkeitsprüfungen.
- Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von Elektro-Fachleuten durchgeführt werden.
- Nur Original-Zubehör und Original-Ersatzteile verwenden!
- Wir empfehlen Ihnen einen Wartungsvertrag mit dem Kundendienst abzuschließen.

11. Hinweise zur Entsorgung

- Bei ausgedienten Geräten Netzstecker ziehen. Netzkabel abtrennen und entfernen.
- Altgeräte sind kein wertloser Abfall! Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

Artikel-Nr.: SA373216 / 7.2007 / 10.2015

SALVIS AG
Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch
Phone +41 62 788 18 18
Fax +41 62 788 18 98

smart cooking

