

Virtus[®] Group Service



Virtus Group GmbH

Hüserstraße 53
59075 Hamm / Germany

+49 (0) 23 81 / 973 71- 0
+49 (0) 23 81 / 973 71- 88

www.virtusnet.de



Prima di effettuare qualsiasi operazione leggere attentamente questo manuale che deve essere accuratamente conservato per eventuali ulteriori consultazioni. Le operazioni indicate nel punto 1 del manuale "istruzioni per l'installazione" devono essere svolte esclusivamente da personale specializzato e non dall'utente.

Il produttore declina ogni responsabilità qualora non venissero rispettate le norme contenute in questo manuale.

1) ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Tutte le operazioni relative al presente manuale devono essere eseguite da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.

Dopo aver liberato l'apparecchio dall'imballo procedere alla rimozione della pellicola adesiva in plastica che deve essere tolta prima di mettere in funzione l'apparecchio. I residui di colla devono essere rimossi accuratamente (non usare sostanze abrasive). Verificare che l'apparecchio sia perfettamente livellato sul piano d'appoggio. L'apparecchio è predisposto per il funzionamento di corrente alternata alla tensione corrispondente al dato riportato sulla targhetta dati tecnici. Il conduttore di terra del cavo di alimentazione è contrassegnato dai colori giallo/verde. L'apparecchio è fornito con cavo normalizzato per il carico indicato sulla targhetta matricola. Apparecchi a 230 V sono già forniti con spina Schuko, a quelli 400/3+N va collegata una spina adeguata. Desiderando un collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore magnetotermico dimensionato al carico corrispondente alle normative in vigore.

Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto. Prima di effettuare l'allacciamento verificate che:

- A) L'interruttore magnetotermico automatico e l'impianto possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedi targhetta dati tecnici).
- B) L'impianto di alimentazione sia munito di efficace presa di terra secondo le norme e le disposizioni vigenti.
- C) La presa o l'interruttore usati nell'allacciamento siano facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.
- D) Controllare che l'apparecchio sia installato lasciando qualche centimetro di distanza dalla parete o mobile, verificando che le superfici a contatto con lo stesso non siano infiammabili.

Il produttore declina ogni responsabilità nel caso in cui le norme anti-infortunistiche non vengano rispettate.

2) ISTRUZIONI PER L'USO

Prima dell'uso

Prima di effettuare la prima cottura occorre riscaldare l'apparecchio per circa 10 minuti a vuoto per eliminare i grassi residui della lavorazione e l'isolamento termico che potrebbero causare cattivi odori.

Pulire accuratamente l'apparecchio con un panno umido e detergente non abrasivo prima di effettuare la prima cottura.

A) USO DELLA TOSTIERA/SALAMANDRA AL QUARZO

L'apparecchio è dotato di un timer e di un regolatore di energia. Il timer regola il tempo di funzionamento (15 minuti massimo) di tutte le resistenze. Dispone inoltre di 4 resistenze al quarzo disposte nella parte superiore: 2 sono comandate dal temporizzatore e 2 dal regolatore di energia.

Alla fine del tempo impostato tutte le resistenze si spengono automaticamente.

B) USO DELLE SALAMANDRA LS400 – LS650 – LS800

L'apparecchio è dotato di uno o due regolatori di energia a seconda del modello. La salamandra dispone di una o due zone di cottura separate ed indipendenti. Le resistenze sono disposte nella parte superiore. È possibile regolare manualmente l'altezza della salamandra in base alla cottura che si desidera avere. Per l'accensione è sufficiente azionare il regolatore di energia.

C) USO DELLE SALAMANDRE ST400 – ST650 – ST650B

Questi modelli sono dotati di regolazione di energia. La salamandra ST650 dispone di due zone di cottura separate ed indipendenti.

Tutti i modelli dispongono di pannello di chiusura posteriore asportabile e possono quindi essere usate anche come passavivande.

Per l'accensione è sufficiente azionare il regolatore di energia.

D) USO DELLE SALAMANDRE SA650

L'apparecchio è dotato di un interruttore ON/OFF e di un regolatore di energia. Dispone inoltre di 5 resistenze ceramiche disposte nella parte superiore: due sono comandate dall'interruttore e tre dal regolatore d'energia. L'apparecchio è dotato di un telaio con griglia e bacinella. Il telaio porta-griglia ha due impugnature laterali con le quali è possibile posizionarlo su tre diversi livelli.

E) USO DELLE SALAMANDRE SAM650

L'apparecchio è dotato di un interruttore ON/OFF e di un regolatore di energia. Dispone inoltre di 5 resistenze al quarzo disposti nella parte superiore: due sono comandate dall'interruttore e tre dal regolatore di energia. Il posizionamento del telaio porta-griglie avviene tramite un sistema motorizzato comandato da un selettore di salita/discesa.

Tutte le salamandre sono dotate di griglie con maniglie in materiale atermico, che possono essere posizionate su diversi livelli. È quindi possibile spostare la griglia più o meno vicino alle resistenze secondo il tipo di cottura desiderato.

Uso del regolatore di energia

Ruotare la manopola in senso orario tenendo presente che nella scala graduata il minimo si ha nella posizione 1 e man mano si aumenta la potenza girando la manopola in senso orario. L'accendersi della spia luminosa segnala l'intervento della resistenza. Regolando la manopola sulla posizione oo (infinito) la resistenza resterà sempre inserita. Si raccomanda di non usare l'apparecchio in questa posizione per più di 20-30 minuti di continuo.

AVVERTENZE:

Non usare l'apparecchio con mani bagnate o a piedi nudi.

Non usare prolunghette elettriche senza essere certi che possano sopportare il carico in kW.

Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla rete.

Non lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.).

Non lasciare l'apparecchio alla portata di bambini.

3) PULIZIA E MANUTENZIONE

A lavoro ultimato spegnere l'interruttore dell'apparecchio e disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica prima di procedere alla pulizia/manutenzione. Quando l'apparecchio si sarà raffreddato occorre svuotare e pulire accuratamente la bacinella raccogli grassi con detergente e spugne non abrasivi. Le parti in acciaio si puliscono con detergenti non abrasivi. Pulire inoltre l'interno dell'apparecchio in modo che l'acciaio sia sempre lucido per una migliore riflessione del calore. Il cruscotto e le manopole si puliscono con un panno morbido inumidito. Per la pulizia delle griglie cromate si raccomanda di evitare l'uso di pagliette metalliche abrasive. Non lavare mai l'apparecchiatura con un getto d'acqua per evitare infiltrazioni nei componenti elettrici. La verifica delle componenti elettriche deve essere effettuata da personale specializzato.



Before starting any operation read this manual and keep it for further consultation.

The operation indicated in point 1 "instructions for assembly" have to be carried out only by qualified personnel and never by the user himself.

The manufacturer declines any responsibility if the suggestion brought in this manual are not strictly observed.

1) INSTRUCTION FOR ASSEMBLY

The installation operation must be carried out by qualified personnel and must be according to existing norms. When the appliance has been removed from its boxing, peel off the parts of adhesive plastic film that protects the steel parts. The glue residue must be removed accurately (do not use abrasive products). Verify, by adjusting the feet, that the appliance is perfectly levelled on its base. The appliance is set for a.c. operation at the power corresponding to the data brought on the technical plate. In the feeding cable the earth conductor is marked by green/yellow colours.

The appliance is supplied with a cable conform to the power indicated on the technical plate and it is only necessary to connect a suitable plug if appliance at 400 V/3+N. Appliance at 230 V is already equipped with a Schuko plug. If a direct network connection is required, place between the appliance and the network a magnetothermic switch dimensioned to the corresponding load in accordance with existing norms. The earth green/yellow must be discontinued.

Before connecting the appliance verify:

- A) The magnetothermic automatic switch and the plant can stand the load of the appliance (see technical data plate).
- B) The feeding plant is provided with an efficient earth according to the existing rules.
- C) The socket or the switch used for the connection are easily reached with the installed appliance.
- D) Check that the unit is installed, leaving a few inches away from the wall or furniture, making sure that the surfaces in contact with it are not flammable.

The manufactureur declines any responsabilit  if the accident preventions norms are not respected.

2) DIRECTIONS FOR USE

First start-up

Before starting the first cooking cycle turn the void appliance on for at least 10 mins. To burn-out the grease residual and the thermic insulation that may cause unpleasant odours. After this operation clean throughly the appliance and the various components with a damp cloth and non-abrasive detergent.

A) USE OF THE TOASTER/SALAMANDER WITH QUARTZ

This appliance is equipped with a timer and one energy regulator. Timer controls the working time (max 15 mins.) of the heating elements. It's also equipped with 4 heating elements placed in the upper part: 2 are controlled by the timer and 2 by the energy regulator. When the time is expired the elements turn-out automatically.

B) USE OF THE SALAMANDERS LS400 – LS650 – LS800

The appliances are equipped with one or two energy regulators depending on the model. The salamander has one or two separate and independent cooking zones. The heating elements are arranged in the upper part. You can manually adjust the height of the salamander, according to cooking that you want to have. For the ignition is sufficient to operate the energy regulator.

C) USE OF THE SALAMANDERS ST400 – ST650 – ST650B

The model ST650 has two separated and independent cooking zones. All models are equipped with an energy regulator and can be used as pass between kitchen and office removing the rear panel. To star the appliance turn the energy regulator knob.

D) USE OF THE SALAMANDER SA650

This appliance is equipped with a ON/OFF switch and one energy regulator. It has 5 ceramic heating elements placed in the upper part: 2 are controlled by the switch and 3 by the energy regulator. It's also equipped with a stainless steel removable GN drip tray. Grid support with side handles to adjust the grid on 3 different levels.

E) USE OF THE SALAMANDER SAM650

This appliance is equipped with a ON/OFF switch and one energy regulator. It has 5 quartz heating elements placed in the upper part: 2 are controlled by the switch and 3 by the energy regulator. Lifting of the cooking plate by motor with up/down switch.

All salamanders are equipped with grids having hreat-resistant plastic handles and can be placed on different levels according to the required type of cooking.

Use of the energy regulator

Turn the knob clockwise considering that on the scale the minimum is in position 1 and turning the knob clockwise the power is increased. When the heating element is operating the warning light is on. Turning the knob on position oo (infinity) the element operates non-stop.

Make sure not to use the appliance in oo (infinity) position for more than 20-30 mins. Continuosly.

NOTICE:

Do not use the appliance with wet hands or bare foot.

Do notule electrical extention without make sure that is correctly dimensioned for the charge.

Never pull the wire to disconnect the appliance.

Do not submit the appliance to the atmosferic agents (rain, sun, etc.)

Do not leave the appliance unattended in presence of childrens.

3) CLEANING AND MAINTENANCE

Before any cleaning operation disconnect the appliance from the electric net-work. Never wash it with a jet of water as this causes dangerous infiltrations in the electrical components. When the appliance has cooled-off empty the drip tray and clean it with non-abrasive detergent.

Clean the appliance with non-abrasive detergent with particular care for the inside of the cooking chamber as it has to be polished for a better heat reflection. Use a damp cloth to clean the control panel and the knobs. To clean the chromed grids never use steel wool.

The control of the electrical components must be carried out by qualified personnel.



Avant d'effectuer quelque opération, lire attentivement ce manuel d'être préservé pour les consultations ultérieures. Les opérations indiquées au point 1 des «instructions d'installation» doivent être effectuées par du personnel qualifié et non par l'utilisateur.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes contenues dans cette notice.

1) INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Toutes les opérations relatives à ce manuel doivent être effectuées par du personnel qualifié et doivent respecter les réglementations en vigueur. Après avoir libéré la machine il faut procéder à l'enlèvement de film plastique adhésif qui doit être enlevé avant de faire fonctionner l'appareil. Le résidu de colle doivent être enlevés soigneusement (ne pas utiliser de produits abrasifs). Assurez-vous que la machine est parfaitement de niveau sur la surface d'appui. L'appareil est prédisposé pour le fonctionnement de la tension alternative correspondant à la valeur spécifiée sur la plaque. Le fil de terre dans le cordon est marquée par le jaune/vert. L'unité standard est fourni avec un câble pour la charge indiquée sur la plaque signalétique. Les appareils sont déjà alimentés à 230 V avec fiche Schuko, avec ceux 400/3 + N doit être branché à une prise correcte. Pour vous connecter directement au réseau doit être câblé entre l'appareil et le réseau un disjoncteur pour la charge correspondant à la réglementation en vigueur. Le câble de terre jaune/vert ne doit pas être coupé.

Avant de brancher l'appareil vérifier:

- A) Le commutateur magnétothermique automatique et les installations peut supporter la charge de l'appareil (voir plaque signalétique technique).
- B) L'installation d'alimentation est équipé avec de la terre efficace selon les règles et règlements en vigueur.
- C) La prise ou l'interrupteur vous connectez le commutateur est facilement accessible avec le matériel installé.
- D) Vérifiez que l'appareil est installé, laissant quelques centimètres du mur ou des meubles, vérifier que les surfaces en contact avec elle ne sont pas inflammables.

Le fabricant décline toute responsabilité dans les cas où les règles de sécurité ne sont pas respectés.

2) INSTRUCTIONS D'EMPLOI

Avant l'emploi

Avant de procéder à la première cuisson de l'appareil doit être chauffé pendant environ 10 minutes pour l'élimination préliminaire des graisses résidus et le traitement des déchets de l'isolation thermique qui peut provoquer une odeur.

Ensuite nettoyer l'équipement avec un chiffon humide et un détergent non-abrasif avant la première cuisson.

A) EMPLOI DU TOSTEUR/SALAMANDRE AU QUARZE

L'appareil est équipé d'une minuterie et d'un régulateur de l'énergie. Le minuterie règle le temps de fonctionnement (15 minutes max) de toutes les résistances. Il est aussi équipé de 4 résistances à quartz disposées dans la partie supérieure: 2 sont contrôlés par la minuterie et 2 de la régulation de l'énergie. À la fin des temps la définition de ces résistances sont éteints automatiquement.

B) EMPLOI DU SALAMANDRES LS400 – LS650 – LS800

L'appareil est équipé de 1 ou 2 régulateur de l'énergie en fonction du modèle. La salamandre est équipé de 1 ou 2 zones de cuisson distinctes et indépendantes. Les résistances placées dans la partie supérieure. Vous pouvez régler manuellement la hauteur de la salamandre en fonction du type de cuisson désiré. Pour l'allumage est suffisante actionner le régulateur de l'énergie.

C) EMPLOI DU SALAMANDRES ST400 – ST650 – ST650B

Ces modèle sont équipés avec régulateur de l'énergie. Le ST650 salamandre a deux zones de cuisson distinctes et indépendantes.

Tous les modèles disposent d'une plaque arrière déhoussable et peut donc être utilisé comme un passe-plat.

Pour l'allumage est suffisante actionner le régulateur de l'énergie.

D) EMPLOI DU SALAMANDRE SA650

L'appareil est équipé d'un interrupteur ON/OFF et un régulateur de l'énergie. Il est aussi équipé de 5 résistances céramiques placées dans la partie supérieure: 2 sont commandés dans l'interrupteur et 3 dans le régulateur de l'énergie. L'appareil dispose d'une cadre avec grille et bac. Le cadre port-grille dispose de deux poignées latérales avec laquelle vous pouvez le placer sur trois niveaux différents.

E) USO DELLE SALAMANDRE SAM650

L'appareil est équipé d'un interrupteur ON/OFF et un régulateur de l'énergie. Il est aussi équipé de 5 résistances au quarze placées dans la partie supérieure: 2 sont commandés dans l'interrupteur et 3 dans le régulateur de l'énergie. Le positionnement de le cadre port-grille a lieu par l'intermédiaire d'un système motorisé commandé par un sélecteur de montée / descente.

Tous les salamandres sont équipées de grilles avec poignées en matériel résistant à la chaleur et peuvent être positionnées sur niveaux différents en fonction du type de cuisson désiré.

Emploi du régulateur d'énergie

Tournez le bouton du régulateur de l'énergie en sens horaire, en gardant à l'esprit que l'échelle minimale se produit en position 1 et que vous augmentez la puissance en tournant le bouton dans le sens horaire. La puissance de la lumière indicateur signale l'intervention de la résistance. En ajustant le bouton pour ∞ (infini), la résistance sera toujours inséré. Il est recommandé de ne pas utiliser l'appareil dans cette position pendant plus de 20-30 minutes en continu.

AVVERTENZE:

Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.

Ne pas utiliser de prolonge électrique sans être certains qu'elle puisse supporter la charge en kW.

Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil.

Ne laissez pas l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.).

Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants.

3) NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Après l'achèvement de l'unité hors tension et débranché du secteur avant le nettoyage / l'entretien.

Attendre que l'appareil suit refroidi pour vider et de nettoyer le bac de vidange et de graisses avec un détergent et éponge non abrasive. Les pièces en acier sont nettoyés avec des non nettoyants abrasifs. Nettoyez également l'intérieur de l'appareil de telle sorte que l'acier sera toujours poli pour une meilleure réflexion de la chaleur. Le tableau de bord et les boutons peuvent être nettoyées avec un chiffon doux. Pour nettoyer les grilles chromées sont recommandés pour éviter d'utiliser des tampons en laine d'acier. Ne jamais laver l'équipement avec un jet d'eau pour empêcher les infiltrations dans les composants électriques.

La vérification des composants électriques doivent être réalisées par du personnel qualifié.