

- **IT** - MANUALE D'INSTALLAZIONE ED USO
 - **GB** - INSTALLATION AND OPERATING INSTRUCTIONS
 - **FR** - INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'EMPLOI
 - **DE** - INSTALLATIONS UND BETRIEBSANLEITUNG
 - **ES** - MANUAL DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO
-

HI LITE / HI TOUCH

**SALAMANDRE ELETTRICHE
ELECTRIC SALAMANDERS
SALAMANDRES ELECTRIQUES
ELEKTRISCHE SALAMANDER
SALAMANDRAS ELÉCTRICAS**

**SH2....
SH3.... SH4....
SFH3.... SHP3....
SHP4.... ST3.... ST4....**

FRA

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR DOMMAGES DUS A UNE INSTALLATION INCORRECTE, DETERIORATION DE L'APPAREIL UTILISATION IMPROPRE, MAUVAIS ENTRETIEN, INOBSERVANCE DE LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR ET UTILISATION INADÉQUATE.

LE FABRICANT SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER, SANS AUCUN PREAVIS, LES CARACTERISTIQUES DES APPAREILS PRESENTES DANS CETTE PUBLICATION.

INDEX

1.	INSTALLATION	33
1.1	RECOMMANDATIONS IMPORTANTES	33
1.2	POSITIONNEMENT	33
1.3	BRANCHEMENT AU SECTEUR	34
2.	INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DES MODELES HI-LITE	35
2.1	MISE EN SERVICE	35
2.2	PREPARATION	35
3.	INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DE MODELES	36
3.1	MISE EN SERVICE	36
3.2	PREPARATION	37
4.	INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION HI TOUCH	39
4.1	MISE EN SERVICE	39
4.2	PREPARATION	39
4.3	INTERFACE UTILISATEUR	40
4.4	MODALITE MANUELLE	40
5.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	41
5.1	ENTRETIEN ORDINAIRE	41
6.	FICHE TECHNIQUE	
7.	SCHÉMAS DE CÂBLAGE	53-60

1. INSTALLATION

1.1 RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Veiller à lire soigneusement la présente notice car elle contient d'importantes informations relatives à la sécurité durant l'installation, à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil. Veiller en outre à la conserver soigneusement de telle sorte que chaque opérateur puisse la consulter en cas de besoin.

- L'installation doit s'effectuer dans le respect des instructions du fabricant et être confiée à un personnel qualifié.
- L'utilisation de l'appareil doit être exclusivement confiée à un personnel compétent à cet effet.
- Le fonctionnement de l'appareil doit être surveillé.
- Ne permettez pas aux enfants d'accéder à l'équipement.
- Désactiver l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement. Pour d'éventuelles réparations, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant et exiger l'utilisation de pièces détachées d'origine.
- Pendant le fonctionnement de l'équipement atteint des températures élevées. Attention, Risque de brûlure!
- Le non-respect des recommandations ci-dessus reportées peut compromettre la sécurité de l'appareil.

L'appareil est conforme aux normes suivantes:

- directive communautaire CEE2006/95 bas voltage ;
- compatibilité électromagnétique E.M.C. directive CEE89/336 relative à la limitation des interférences;
- prescription en matière de prévention des accidents et des incendies;
- normes d'installation des circuits et autres composants électriques;
- normes d'hygiène.

1.2 POSITIONNEMENT

Retirer l'appareil de son emballage et vérifier qu'il soit intact.

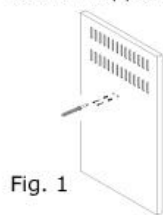


Fig. 1

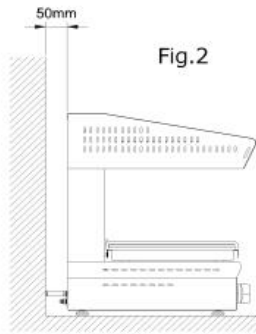
Avant d'installer l'appareil, enlever les deux vis qui bloquent l'enveloppe chauffante et situées sur la partie arrière (Fig. 1)

Installer l'appareil sur le lieu d'utilisation en veillant à ne pas le placer contre murs et revêtements en matériau inflammable ni sur un support en matériau inflammable. Placer la salamandre sous une hotte d'aspiration pour garantir la totale aspiration des vapeurs qui se dégagent durant la cuisson. Ne pas installer l'appareil sur des surfaces chaudes.

Ajuster l'horizontalité et procéder au réglage en hauteur en agissant sur les pieds niveleurs.

Retirer des panneaux externes la pellicule protectrice: la détacher lentement pour éviter que des traces de colle ne restent présentes sur la surface.

Ne pas obstruer les ouvertures ni les fentes d'aspiration ou de dissipation de



la chaleur.

Dans le cas où l'appareil serait installé sur une table, la distance minimum à maintenir entre la partie postérieure de l'appareil et le mur doit être au moins de 50 mm (Fig.2).

Pour l'installation murale de la salamandre, il est nécessaire d'utiliser des consoles prévues à cet effet, lesquelles doivent être fixées à l'aide de vis et de chevilles métalliques adaptées au matériau dont le mur est constitué et au poids de l'appareil.

1.1 BRANCHEMENT AU SECTEUR

MOD		NR	
POWER SUPPLY			
TOT.POWER kW		CE	

Fig. 3

- Avant le branchement électrique, s'assurer que tension et fréquence reportées sur la plaque des données techniques correspondent à celles du secteur d'alimentation présent.
- Tel qu'il est livré, l'appareil est prévu pour le fonctionnement indiqué sur la plaque des données techniques apposée sur le côté de l'appareil.
- Pour le branchement, il est nécessaire d'accéder au porte-borne d'alimentation situé sur le flanc droit de la salamandre, introduire le câble (H07RN-F), opportunément dimensionné (voir le tableau page 52), à travers l'orifice passe-câbles sur la partie arrière de la machine et ensuite le relier au porte-borne selon le schéma électrique. Il suffit alors de raccorder au câble d'alimentation une fiche normalisée adaptée à la charge absorbée et la brancher à une prise de courant en s'assurant d'abord que cette dernière est pourvue d'un contact de terre conformément aux normes en vigueur.
- Pour un branchement direct au secteur d'alimentation, il est nécessaire d'intercaler entre l'appareillage et le secteur d'alimentation, un interrupteur omnipolaire dimensionné à la charge dont les contacts auraient une distance minimum d'ouverture de 3 mm minimum.
- La tension d'alimentation, lorsque l'appareil est en marche, ne doit pas s'écarter de la tension nominale de $\pm 10\%$.
- En outre, l'appareil doit être raccordé à un circuit équipotentiel dont l'efficacité doit être opportunément contrôlée sur la base des normes en vigueur.

2. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DES MODELES HI-LITE

L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé pour un usage autre que celui prévu. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre.
Durant son fonctionnement, veiller à surveiller l'appareil.

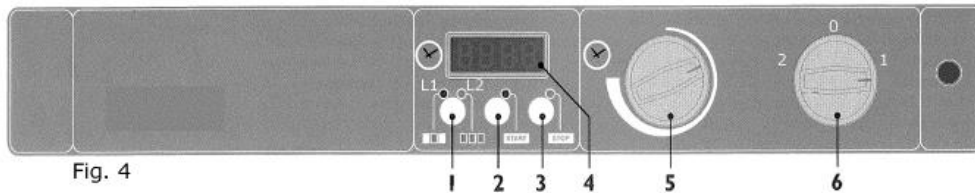


Fig. 4

2.1 MISE EN SERVICE

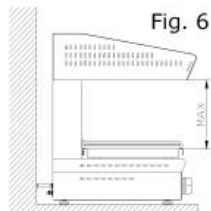


Fig. 6

L'appareil est conçu pour cuire, chauffer et griller des aliments par l'intermédiaire de rayons infrarouges à très haute température; ces rayons sont émis par une source de chaleur logée dans la partie supérieure de l'appareil. Avec le positionnement divers du couvercle, on obtient un réglage de l'intensité de la chaleur sur les aliments à cuire. Plus la distance entre l'aliment et la source de rayonnement est grande, moindre est l'intensité de pénétration de la chaleur.

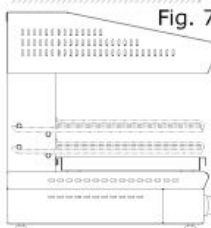


Fig. 7

Avant de mettre en service la salamandre, il est nécessaire de retirer l'emballage et de procéder à un nettoyage pour éliminer les graisses industrielles de protection en procédant comme suit:

- nettoyer l'appareil à l'aide d'une éponge humidifiée avec de l'eau et du détergent neutre;
- rincer la grille avec de l'eau propre.

2.2 PREPARATION Légende Fig. 4

1. **Sélection des éléments chauffants:**
Machines à deux résistances: avec la led à gauche allumée, les deux résistances fonctionnent à pleine puissance, avec la led à droite allumée les deux résistances s'enclenchent.
Machines à trois et quatre résistances: avec la led à gauche allumée, seulement les résistances centrales fonctionnent ; avec la led à droite allumée, la machine fonctionne à pleine puissance et les résistances centrales s'enclenchent.
2. **Touche de mise en marche START**
3. **Touche d'arrêt STOP.** Elle sert aussi à interrompre le signal sonore
4. **Ecran temps** sélectionné
5. **Minuterie**
6. **Interrupteur principal** (salamandres sans maintien): 0 = OFF, 1 = ON
7. **Interrupteur principal** (salamandres avec maintien):
 0 = OFF, 1 = préchauffage / maintien, 2 = ON

SALAMANDRE AVEC 3 ELEMENTS CHAUFFANTS

ALLUMAGE:

- Ouvrir l'interrupteur principal en amont de l'appareil.
- Mettre la poignée 6 à la position 1.

FRA

- Sélectionner le temps de cuisson (15 s. - 20 min.) en tournant la poignée 5. Le temps sera affiché sur l'écran 4.
- Sélectionner la source de chaleur en pressant la touche 1.
- Dans la salamandre à 3 éléments chauffants et au cas où l'on sélectionne l'indicateur lumineux 2, durant la cuisson, la résistance médiane s'allume et s'éteint à intervalles réguliers.
- Dans la salamandre à 4 éléments chauffants et au cas où l'on sélectionne l'indicateur lumineux 2, durant la cuisson, les deux résistances centrales s'allument et s'éteignent à intervalles réguliers.
- Ce système d'enclenchement/désenclenchement des résistances centrales permet une distribution uniforme de la chaleur sur toute la surface de l'appareil.
- Presser la touche 2 pour faire partir la cuisson.
- Quand le temps de cuisson sélectionné est terminé, la salamandre s'éteindra automatiquement et actionnera un buzzer que l'on pourra éteindre en pressant la touche 3.

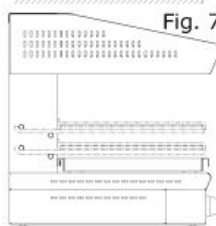
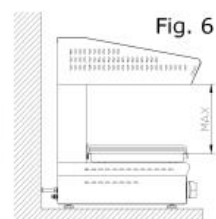
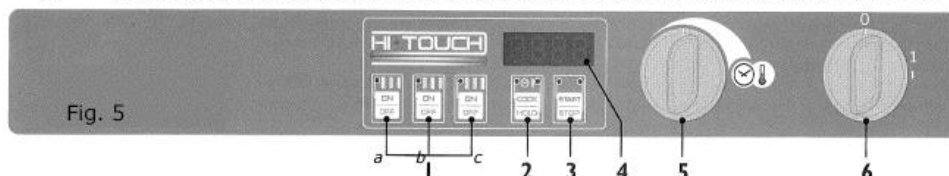
ATTENTION:

- En pressant à nouveau la touche 2, la salamandre commencera un autre cycle identique à celui précédemment sélectionné.
- Si la touche 3 est pressée durant le fonctionnement, la salamandre s'éteint sans activer aucun signal sonore.

ARRET

- Presser la touche 3.
- Mettre la poignée 6 sur la position 0.
- Fermer l'interrupteur situé en amont de la salamandre.

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DE MODELES EN PRESENCE DE PLAT



L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé pour un usage autre que celui prévu. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre. Durant son fonctionnement, veiller à surveiller l'appareil.

3.1 MISE EN SERVICE

Modalité CUISSON:

le réglage de la hauteur du module de chauffe permet d'obtenir le réglage de l'intensité de la chaleur sur les aliments à cuire; plus la distance entre aliments et source de rayonnement est grande, moindre est l'intensité de pénétration de la chaleur.

Dans les appareils ayant module de chauffage fixe (SFH), il faut régler l'intensité de la chaleur à travers la position de la grille dans les différents niveaux - voir figure 7.

! ATTENTION : la grille pourrait être très chaude et causer des brûlures. MANIER AVEC PRÉCAUTION!

Modalité MAINTIEN:

le mouvement de la salamandre doit être à la hauteur maximum au-dessus du niveau du plan de cuisson (Fig. 6).

Le fonctionnement à intermittence des résistances latérales permet de maintenir durablement les aliments présents sur le plateau à la température atteinte lors de la phase précédente de cuisson.

3.2 PREPARATION

Avant de mettre en service la salamandre, il est nécessaire de retirer l'emballage et de procéder à un nettoyage pour éliminer les graisses industrielles de protection en procédant comme suit:

- nettoyer l'appareil à l'aide d'une éponge humidifiée avec de l'eau et du détergent neutre;
- rincer la grille avec de l'eau propre.

Légende Fig. 5

- 1a. Sélection de l'élément chauffant gauche
- 1b. Sélection de(s) élément(s)/i chauffant(s) central(aux)
- 1c. Sélection de l'élément chauffant droit
- 2. Sélection modalité de cuisson (COOK) ou de maintien (HOLD)
- 3. Touche de mise en marche START et d'arrêt STOP
- 4. Ecran
- 5. Encodeur pour la sélection du temps de cuisson ou du programme de maintien
- 6. Interrupteur général

MODALITE DE CUISSON**ALLUMAGE:**

- Placer l'interrupteur principal en amont de l'appareil sur la position ON.
- Mettre la poignée (6) sur la position 1.
- L'écran (4) se met à clignoter et visualise la dernière donnée sélectionnée au préalable.
- Activer la fonction de cuisson COOK en appuyant sur la touche (2): la led correspondante doit s'allumer.
- Programmer la durée de cuisson en tournant l'encodeur (5), le temps sera affiché sur l'écran (4).
- Activer les éléments chauffants à utiliser en appuyant sur les touches correspondantes (1). L'élément est activé lorsque la led de référence est allumée. Dans le cas où seraient sélectionnées les trois résistances (ou les quatre résistances), la résistance centrale assure une modulation automatique à intervalles réguliers, permettant ainsi une distribution uniforme de la chaleur sur toute la surface du plateau.
- Pour activer le cycle, il est possible de procéder de deux manières distinctes:

ACTIVATION MANUELLE:

appuyer sur la touche (3) pour activer la fonction START (la led correspondante doit s'allumer).

ACTIVATION AUTOMATIQUE (PRESENCE PLAT):

positionner le plateau avec les aliments à cuire sur le plan de cuisson vers l'intérieur de façon à déclencher le mécanisme de transduction situé au-dessus du niveau du plan-grille. L'appareil se met automatiquement en marche (condition START) et le cycle de cuisson est lancé.

FRA

ARRET:

- Le cycle de cuisson s'interrompt automatiquement et un signal sonore est émis au terme de la durée programmée.
- En l'absence de programmation du temps de cuisson, l'appareil est maintenu en marche (condition START) jusqu'à ce que le plateau soit retiré du plan de cuisson ou jusqu'à ce que soit enfoncée la touche (3) en allumant la led correspondante au STOP.
- Mettre la poignée (6) sur la position 0.
- Fermer l'interrupteur situé en amont de la salamandre.

Note: à tout moment, l'opérateur peut intervenir pour activer la fonction STOP - START ou pour modifier les modalités d'utilisation des résistances au moyen des boutons sur le panneau (1) ou encore intervenir sur l'encodeur (5) pour le réglage du temps de cuisson.

MODALITE DE MAINTIEN

ALLUMAGE:

- Placer l'interrupteur principal en amont de l'appareil sur la position ON.
- Mettre la poignée (6) sur la position 1.
- L'écran (4) se met à clignoter et affiche la dernière donnée sélectionnée au préalable.
- Activer la fonction de maintien HOLD en pressant la touche (2): la led correspondante doit s'allumer.
- Sélectionner la puissance (de 1 à 8) en tournant l'encodeur (5), la valeur sera affichée sur l'écran (4).

- Pour activer le cycle, il est possible de procéder de deux manières distinctes:

ACTIVATION MANUELLE:

appuyer sur la touche (3) pour activer la fonction START (la led correspondante doit s'allumer).

ACTIVATION AUTOMATIQUE (PRESENCE PLAT):

positionner le plateau avec les aliments à cuire sur le plan de cuisson vers l'intérieur de façon à déclencher le mécanisme de transduction situé au-dessus du niveau du plan-grille.

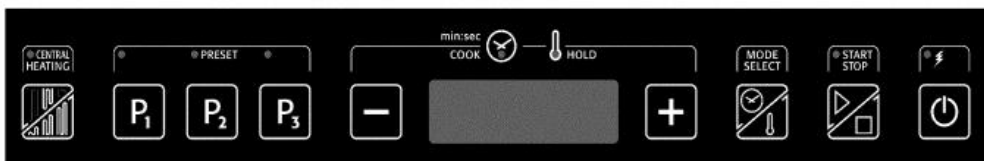
L'appareil se met automatiquement en marche (condition START) et le cycle de cuisson est lancé.

ARRET:

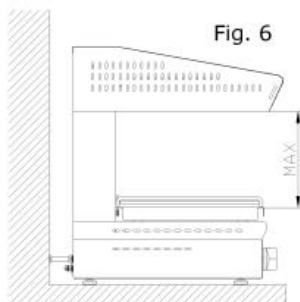
- Le cycle de maintien de la température est interrompu exclusivement en retirant le plateau du plan de cuisson ou en pressant la touche (3), en allumant la led de référence au STOP.
- Mettre la poignée (6) sur la position 0.
- Fermer l'interrupteur situé en amont de la salamandre.

4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION HI TOUCH (en présence de plat)

L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé pour un usage autre que celui prévu. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre.
Durant son fonctionnement, veiller à surveiller l'appareil.



4.1 MISE EN SERVICE



Modalité CUISSON:

le réglage de la hauteur du module de chauffe permet d'obtenir le réglage de l'intensité de la chaleur sur les aliments à cuire; plus la distance entre aliments et source de rayonnement est grande, moindre est l'intensité de pénétration de la chaleur

Modalité MAINTIEN :

le mouvement de la salamandre doit être à la hauteur maximum au-dessus du niveau du plan de cuisson (Fig. 7).

Le fonctionnement à intermittence des résistances latérales permet de maintenir durablement les aliments présents sur le plateau à la température atteinte lors de la phase précédente de cuisson.

4.2 PREPARATION

Avant de mettre en service la salamandre, il est nécessaire de retirer l'emballage et de procéder à un nettoyage pour éliminer les graisses industrielles de protection en procédant comme suit:

- nettoyer l'appareil à l'aide d'une éponge humidifiée avec de l'eau et du détergent neutre;
- rincer la grille avec de l'eau propre.

4.3 INTERFACE UTILISATEUR



Touche allumage/arrêt de l'appareil; avec la machine sur Off toutes les puissances sont éteintes ;



Cette touche est utilisée pour effectuer le Start et le stop de la cuisson et du maintien;



Cette touche permet de choisir entre la fonction cuisson et la fonction maintien en cuisson manuelle; en phase de modification du programme, elle est aussi utilisée pour passer de la sélection de la cuisson à la sélection de maintien et vice versa;



Ces touches permettent d'augmenter ou diminuer le temps de cuisson et/ou la puissance du maintien ;



Cette touche permet de déterminer si la cuisson est effectuée à travers les résistances centrales uniquement ou bien avec toutes les résistances;



Ces touches ne sont pas actives en modalité Start; par conséquent les indications suivantes se réfèrent toutes à la machine sur ON et en STOP. En pressant brièvement l'une des 3 touches, on sélectionne le programme relatif à la touche pressée. En revanche, en pressant longuement la touche, on entre dans la modalité de modification du programme; en pressant à nouveau brièvement la touche en modalité modification de programme, on sauvegarde les sélections courantes et on revient au fonctionnement normal.

4.4 MODALITE MANUELLE

Mettre en marche la salamandre à l'aide de la touche ON/OFF

Sélectionner, avec la touche MODE SELECT le type de fonctionnement (cuisson ou maintien – la led correspondante dessus l'écran s'allume).

Sélectionner le temps ou la puissance et ensuite presser START ou bien poser le plat sur le dispositif de puissance pour faire partir le cycle (la cuisson terminera à la fin du temps sélectionné (un buzzer s'enclenchera), le maintien sera interrompu en pressant START/STOP ou bien en retirant le plat (en désexcitant le dispositif de présence).

MODALITE D'UTILISATION D'UN PROGRAMME

Mettre en marche la salamandre moyennant la touche ON/OFF

Choisir le programme désiré à l'aide des touches P1 ou P2 ou P3

Presser start ou poser le plat de la même sorte du fonctionnement manuel.

SELECTION D'UN PROGRAMME

Mettre en marche la machine moyennant la touche ON/OFF

Presser la touche du programme désiré (P1 ou P2 ou P3) jusqu'à ce que l'écran commence à clignoter

Avec la touche SELECT/MODE, sélectionner cuisson ou maintien puis sélectionner le temps à l'aide des touches + et -

Au cas où la fonction cuisson aurait été sélectionnée, il est possible de faire suivre automatiquement une phase de maintien en pressant, après la sélection du temps, la touche SELECT/MODE et ensuite en sélectionnant une puissance de 1 à 8. En pressant la touche du programme encore une fois, le programme est sauvegardé. Si la touche du programme est pressée sans avoir sélectionné une phase de maintien, le programme sera mémorisé seulement pour la cuisson.

EXTINCTION

A la fin du travail, éteindre la machine à l'aide de la touche ON/OFF et couper le courant électrique en ouvrant l'interrupteur omnipolaire situé en amont.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN**5.1 ENTRETIEN ORDINAIRE**

En fin de journée, il est nécessaire de nettoyer l'appareil, tant pour des raisons d'hygiène que pour prévenir les anomalies de fonctionnement. Avant de procéder au nettoyage, couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyer les parties en acier inox avec de l'eau tiède savonneuse, puis bien rincer et essuyer soigneusement. Ne pas utiliser des produits contenant du chlore.

Ne pas nettoyer l'appareil à l'aide de jets d'eau directs ni de jets d'eau à haute pression et ne pas utiliser de pailles de fer ni de brosses ou racloirs en acier standard. Il est éventuellement possible d'utiliser de la laine d'acier inoxydable en veillant à la passer dans le sens du satinage.

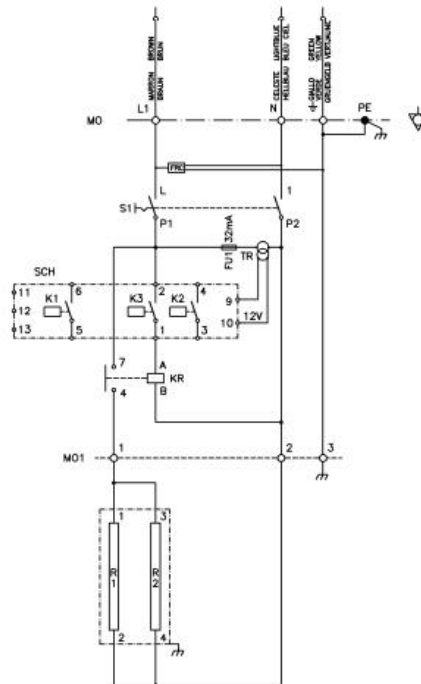
Dans le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, il est nécessaire d'appliquer sur toutes les parties en acier une fine couche d'huile de vaseline à l'aide d'un chiffon; veiller en outre à aérer le local dans lequel l'appareil est installé.

**6. TABELLA TECNICA
TECHNICAL CHART
TECHNISCHE DATEN
FICHE TECHNIQUE
FICHA TÉCNICA**

Codice Code Code Code Código	Potenza kW Power kW Leistung kW Puissance kW Potencia kW	Alimentazione Power supply Stromversorgung Tension Alimentación	Sezione del cavo Cable section Kabelquerschnitt Section du câble Sección del cable
SH3.....	4.5	1N 230V AC 50 Hz 3N 400V AC 50 Hz	3x2.5 5x1.5
SHF3.....	4.5	1N 230V AC 50 Hz 3N 400V AC 50 Hz	3x2.5 5x1.5
ST3.....	4.5	1N 230V AC 50 Hz 3N 400V AC 50 Hz	3x2.5 5x1.5
SHP4...	6.0	1N 230V AC 50 Hz 3N 400V AC 50 Hz	3x4 5x1.5
ST4...	6.0	1N 230V AC 50 Hz 3N 400V AC 50 Hz	3x4 5x1.5
SH4...	5.3	3N 400V AC 50 Hz	5x1.5
SH2...	3	1N 230V AC 50Hz	3X1.5

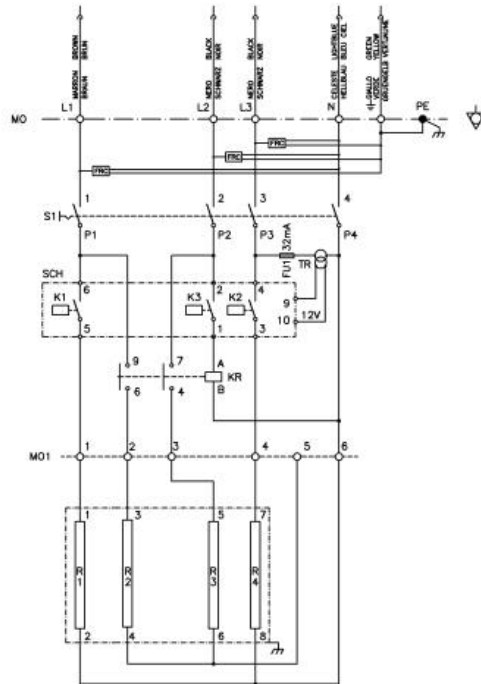
SH2..

1N230V AC 50/60Hz

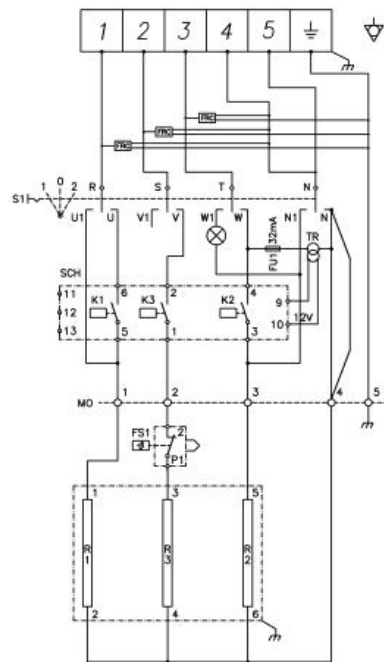
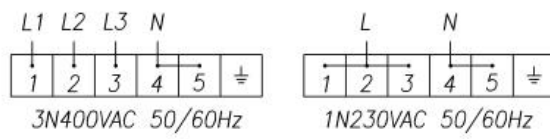


SH4...

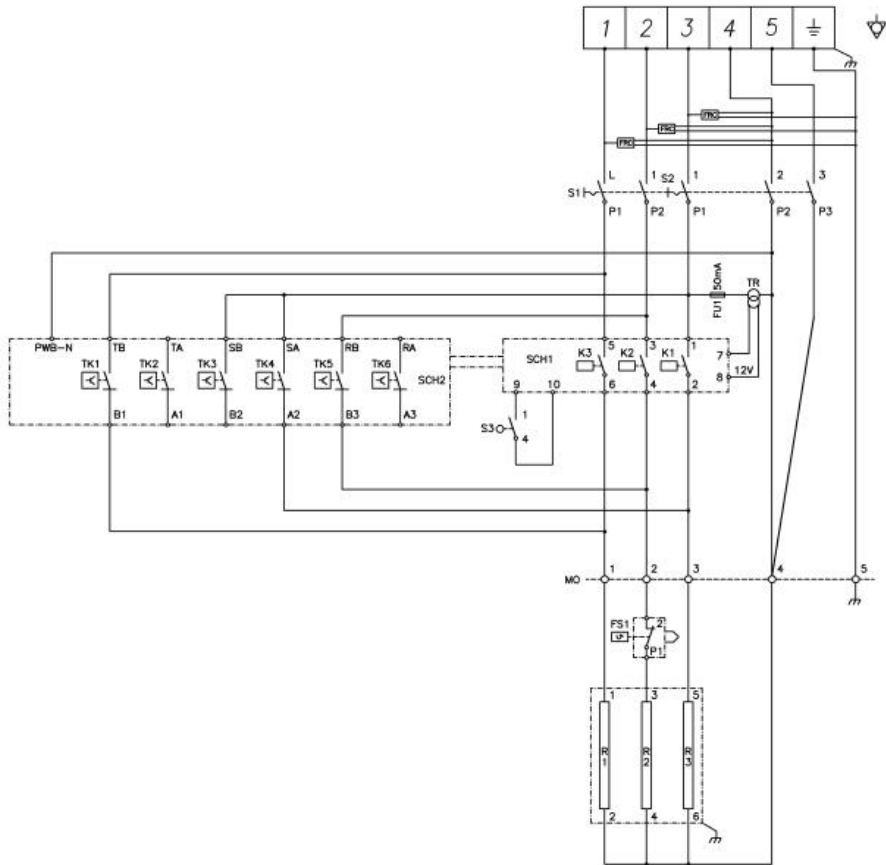
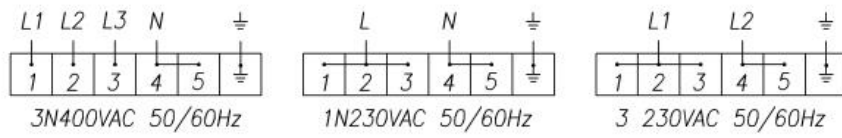
3N400V AC 50/60Hz



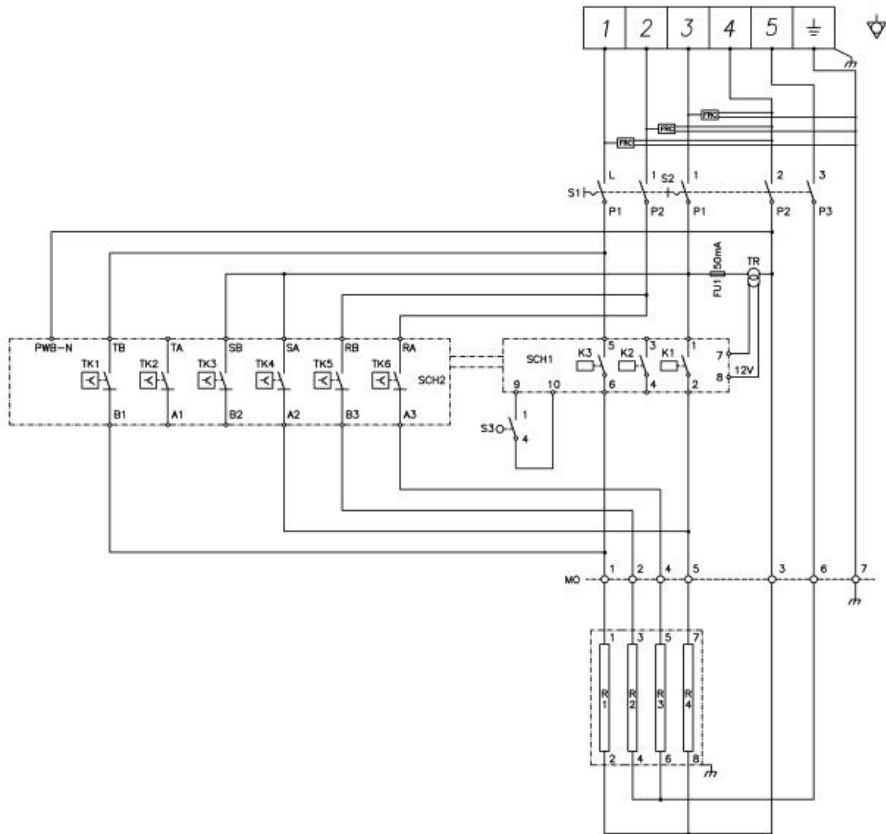
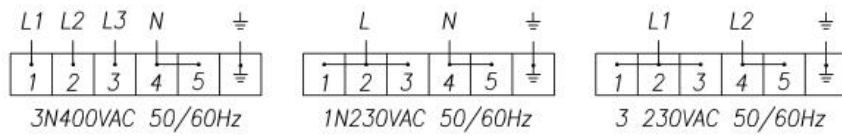
SH31 SHF31



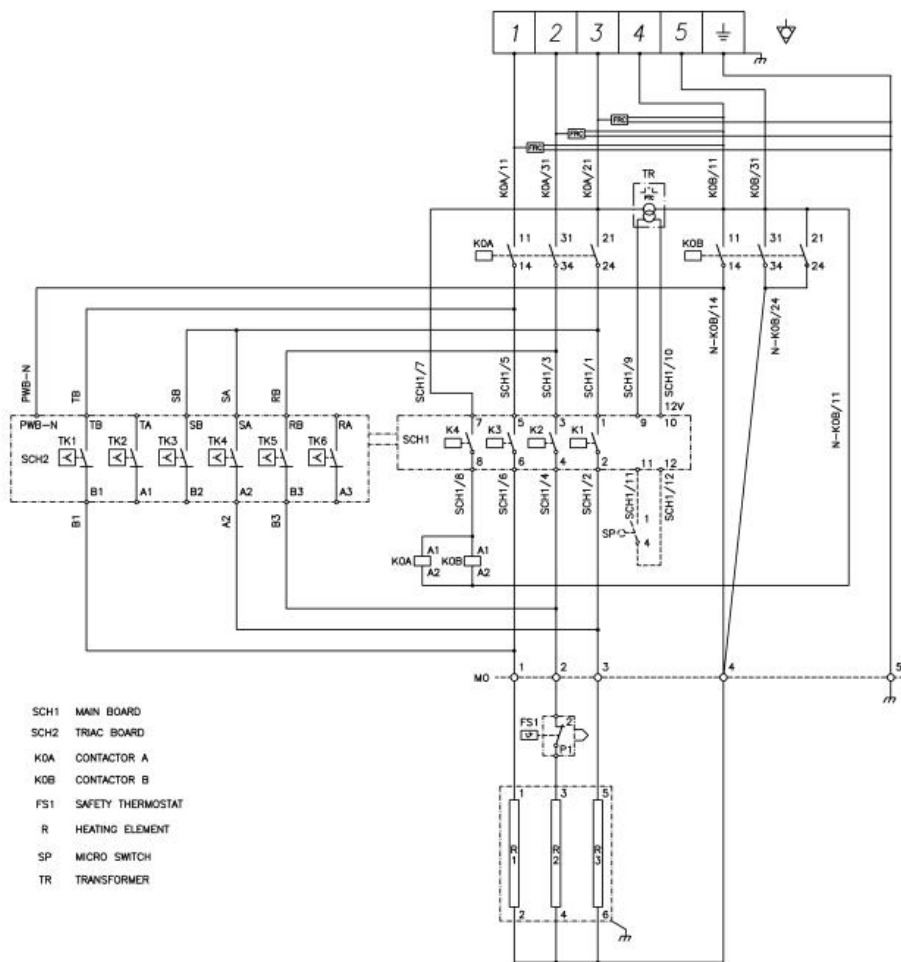
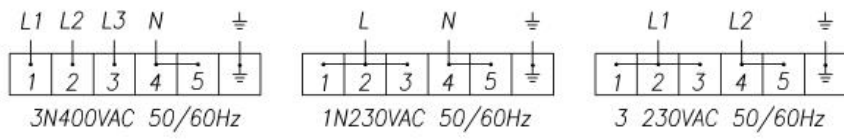
SHP3..



SHP4...

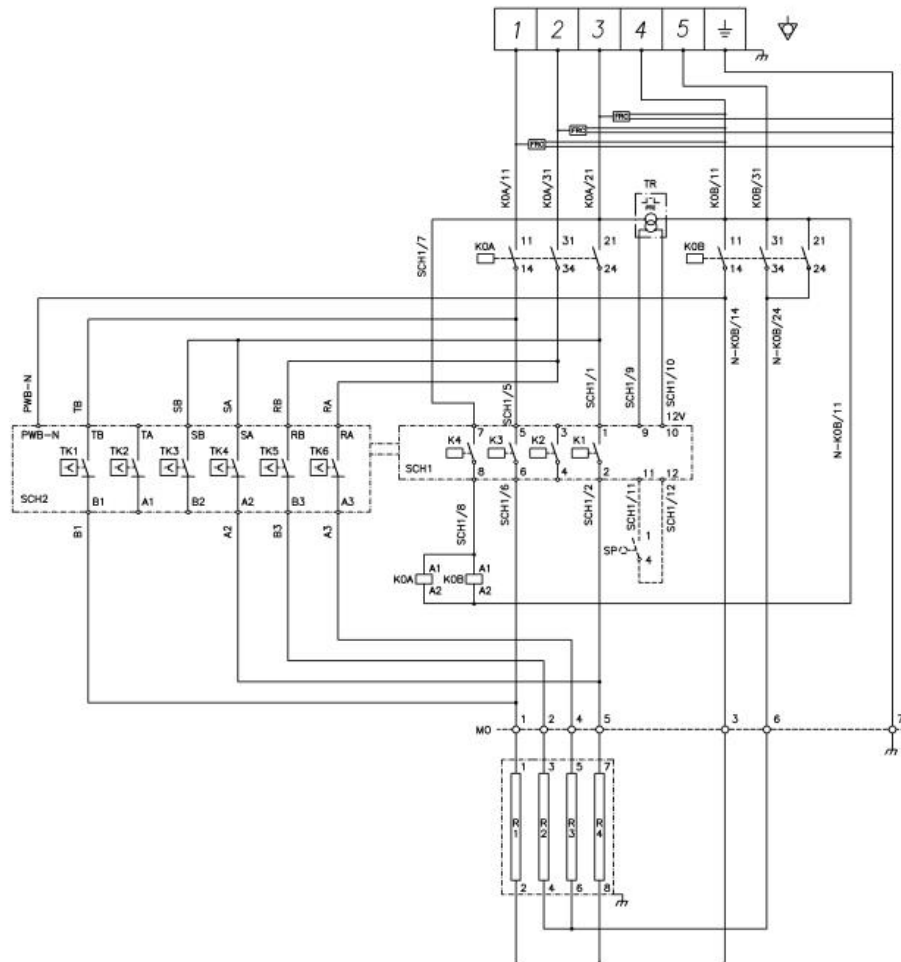
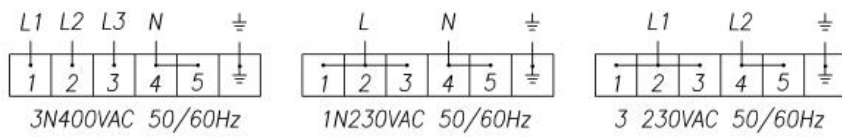


ST3...



- SCH1 MAIN BOARD
- SCH2 TRIAC BOARD
- KDA CONTACTOR A
- KOB CONTACTOR B
- FS1 SAFETY THERMOSTAT
- R HEATING ELEMENT
- SP MICRO SWITCH
- TR TRANSFORMER

ST4...



SH3...

