

6640



100533

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Allemagne

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: 1.0

Date de création : 2022-05-02

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage	6
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	6
2	Généralités	7
2.1	Responsabilité et garantie	7
2.2	Protection des droits d'auteur	7
2.3	Déclaration de conformité	7
3	Transport, emballage et stockage	8
3.1	Inspection suite au transport	8
3.2	Emballage	8
3.3	Stockage	8
4	Paramètres techniques	9
4.1	Indications techniques	9
4.2	Fonctions de l'appareil	10
4.3	Éléments de l'appareil	11
5	Installation et utilisation	12
5.1	Installation	12
5.2	Utilisation	14
6	Nettoyage	19
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	19
6.2	Nettoyage	20
7	Défaillances possibles	21
8	Élimination des déchets	22



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil. S'appliquent également les règles de prévention des accidents, les normes de sécurité au travail et la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil et surtout, avant de le mettre en marche, lire attentivement la présente notice d'utilisation pour éviter tout dommage ou blessure. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit et doit être gardée directement à proximité de l'appareil et rester accessible à tout moment. En cas de cession de l'appareil, la présente notice d'utilisation doit être également fournie avec l'appareil.

1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



DANGER !

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



AVERTISSEMENT !

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



ATTENTION !

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

ATTENTION !

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

REMARQUE !

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.

- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.
- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

Matières inflammables

- Ne jamais exposer l'appareil à des températures élevées comme les cuisinières, les fours, la flamme nue, les appareils de maintien de la chaleur, etc.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas couvrir l'appareil avec p.ex. du papier aluminium ou des serviettes.
- Utiliser l'appareil uniquement avec les matières y destinées et en réglant les températures sur des valeurs adéquates. Les matières, les produits alimentaires et les restes de nourriture dans l'appareil peuvent s'allumer.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité des produits inflammables comme l'essence ou l'alcool. Les températures élevées entraîne l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes, si l'appareil est branché à l'alimentation électrique. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

Surfaces chaudes

- Lors du fonctionnement de l'appareil, ses surfaces deviennent chaudes. Il existe un risque de brûlures. La température élevée se maintient encore après l'arrêt de l'appareil.
- Ne toucher aucune surface chaude de l'appareil. Utiliser les éléments et les poignées de service prévus à cet effet.
- Transporter et nettoyer l'appareil une fois complètement refroidi.
- Ne pas asperger les surfaces chaudes d'eau froide ou de liquides inflammables.

Utilisation uniquement sous surveillance

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.

Sécurité

- Toujours rester à proximité de l'appareil.

Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de fonctionnement assurant une utilisation en toute sécurité.
- N'utiliser l'appareil que lorsque les raccordements sont en parfait état de fonctionnement assurant une utilisation en toute sécurité.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement les pièces de rechange d'origine. L'utilisateur n'est pas autorisé à réparer seul l'appareil.
- L'appareil ne doit être ni modifié ni transformé.

- À température élevée, ne pas utiliser l'appareil sans les produits alimentaires, car la surface de cuisson peut se déformer.
- À température moyenne ou élevée, ne JAMAIS placer d'eau froide ni de glace sur la surface de cuisson chaude. Ceci peut déformer la surface de cuisson en cas de changement brusque de la température.

1.3 Utilisation conforme à l'usage

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et considérée comme non conforme à l'usage.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- grillade de la viande, du poisson et des légumes,
- gratiner de plats adaptés.

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

L'utilisation suivante est non conforme à l'usage :

- préparation de plats inadaptés.

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les informations et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années. Le contenu effectif de la livraison peut, dans certaines circonstances, différer des explications décrites ici et des nombreuses représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.

Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les dommages ou défaillances dus:

- au non-respect des consignes,
- à une utilisation non conforme à l'usage,
- aux modifications techniques effectuées par l'utilisateur,
- à l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques dans le produit, qui améliorent les caractéristiques d'utilisation de l'appareil.

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes (même partielles) ainsi que l'exploitation et/ou la transmission du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

4 Paramètres techniques

4.1 Indications techniques

Nom:	Salamandre grill 6640
Numéro d'article :	100533
Matériau:	acier inoxydable
Matériau de la surface de cuisson :	acier spécial
Dimensions de la surface de cuisson (largeur x profondeur) en mm :	700 x 330
Type de surface de cuisson :	lisse
Plage de température de la plaque de grillade de - à en °C :	50 - 300
Nombre de zones chauffantes :	2
Plage de température de la salamandre de - à en °C :	190
Nombre de résistances de la salamandre :	1
Nombre de zones chauffantes de la salamandre :	1
Dimensions de la grille (largeur x profondeur) en mm :	560 x 400
Modèle de la grille :	1/1 GN
Réglage de la durée de - à en sec - min. :	30 - 100
Nombre de durées programmables :	6
Puissance :	6,64 kW 400 V 50/60 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	760 x 590 x 465
Poids en kg :	51,4

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

Modèle / caractéristiques

- Type : appareil de table
- Mode de fonctionnement : électrique
- Raccord d'appareil : 3 NAC
- Zones chauffantes (2x) de la plaque de grillade réglables séparément
- Source de chaleur e la salamandre : chauffage rayonnant
- Réglage de la puissance de la salamandre : en continu
- Grille :
 - compatible avec les bacs GN
 - réglables en hauteur
- Bac collecteur de graisse :
 - pour la plaque de grillade
 - pour la salamandre
- Écran d'affichage numérique
- Commande
 - manette
 - électronique
- Interrupteur de marche/arrêt
- Témoins lumineux de contrôle :
 - Marche/arrêt
 - réchauffement

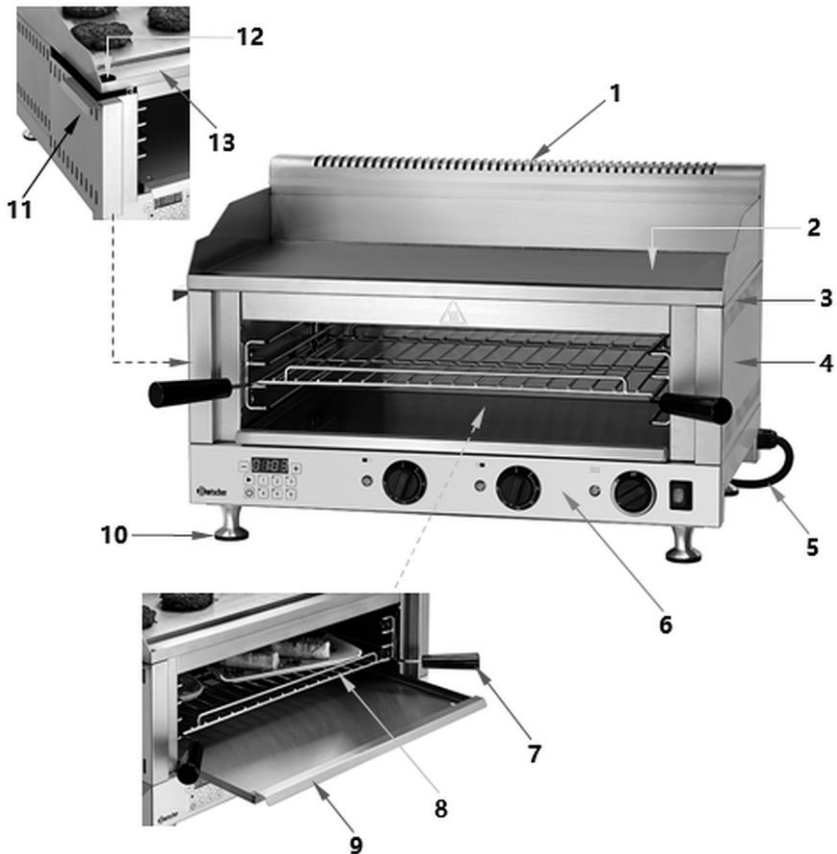
FR

4.2 Fonctions de l'appareil

Cet appareil combiné compact pour griller et gratiner dispose d'une plaque de grillade puissante avec 2 zones chauffantes commutables séparément.

La chaleur de la salamandre peut être parfaitement régulée grâce à la grille réglable en hauteur et à la température réglable en continu. La minuterie numérique permet de griller et de gratiner les aliments à la perfection.

4.3 Éléments de l'appareil



FR

Fig. 1

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1. Cheminée | 2. Surface de cuisson lisse |
| 3. Fentes de ventilation | 4. Boîtier |
| 5. Câble d'alimentation | 6. Panneau de commande |
| 7. Poignée de la grille (2x) | 8. Grille de l'appareil |
| 9. Bac collecteur de graisse de la salamandre | 10. Pieds (4x) |
| 11. Bac collecteur de graisse de la plaque de grillade | 12. Évacuation des graisses |
| 13. Goulotte d'évacuation des graisses | |

5 Installation et utilisation

5.1 Installation



ATTENTION !

Une installation, un réglage, une utilisation, une maintenance ou une exploitation incorrects de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.

Le réglage, l'installation ainsi que les réparations peuvent être effectués uniquement par un service technique agréé et conformément aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'installation.

INDICATION !

Le fabricant n'est pas responsable et n'accorde aucune garantie pour les dommages résultant du non-respect des règles et de l'installation incorrecte de l'appareil.

FR

Déballage / installation

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- Placer l'appareil sur une surface avec les caractéristiques suivantes :
 - plane, pouvant supporter le poids de l'appareil, résistant à l'eau, sèche et résistant aux températures élevées

Installation et utilisation

- suffisamment grande pour permettre un travail confortable avec l'appareil
 - facilement accessible
 - bien aérée.
- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.
 - Garder une distance d'au moins 10 cm des murs ou d'autres objets.

Branchement

- L'appareil doit être branché à l'alimentation électrique par un électricien qualifié conformément aux règles internationales, nationales et locales en vigueur.
- Vérifier si les données techniques (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Poser le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.
- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou une télécommande périphériques.

5.2 Utilisation



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures !

Lors du fonctionnement de l'appareil, la surface de cuisson, la grille et les aliments se chauffent fortement et restent chauds encore un certain temps.

Ne pas toucher l'appareil ni la grille avec les mains nues !

Utilisez des ustensiles à grillade appropriés pour déposer ou retirer les aliments de grillades.

Pour retirer la grille, utiliser les poignées prévues à cet effet.

Utiliser des gants de protection contre les températures élevées pour retirer les plats chauds de la grille.

Les bacs collecteurs de graisse et leur contenu deviennent brûlants.

Vider les bacs collecteurs de graisse et les nettoyer seulement après leur refroidissement.

Risque d'incendie !

Ne posez jamais d'ustensiles de cuisine, de serviettes, de papier, etc. sur la surface de travail pendant l'utilisation. Ne placez jamais de récipients en plastique ou autres récipients sur la surface de travail.

Préparation de l'appareil

1. Avant la première utilisation de l'appareil avec les aliments, préparer la surface de cuisson. Suivre la procédure suivante :
 - éliminer l'emballage et le papier de l'appareil et de la surface de cuisson,
 - essuyer l'excès de graisse de la surface de cuisson,
 - à l'aide d'un pinceau, appliquer une épaisse couche de graisse de friture sur la surface de cuisson,
 - saupoudrer la surface d'une couche de sel,
 - allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt,
 - à l'aide des régulateurs de température des deux zones, régler la température à env. 180 °C,
 - pendant env. 25 minutes, chauffer la surface de cuisson,
 - éteindre l'appareil et laisser refroidir l'appareil, la graisse et le sel,
 - une fois le tout refroidi, éliminer avec précaution la graisse et le sel, en évitant de rayer la surface.

Installation et utilisation

- appliquer de nouveau une couche d'huile sur la surface de cuisson et la chauffer jusqu'à ce que l'huile brûle, ce qui formera une couche sur la surface,
 - appliquer de nouveau une couche d'huile sur la surface de cuisson, la salamandre grill est désormais prête à l'usage.
2. Avant la première utilisation, nettoyer le boîtier et l'équipement en suivant les consignes du chapitre 6 « **Nettoyage** ».
 3. Sécher soigneusement l'appareil et les éléments accessoires.
 4. Avant la mise en marche de l'appareil, installer les bacs collecteurs de graisse de la plaque de grillade et de la salamandre dans les emplacements prévus à cet effet.

Éléments de commande / témoins

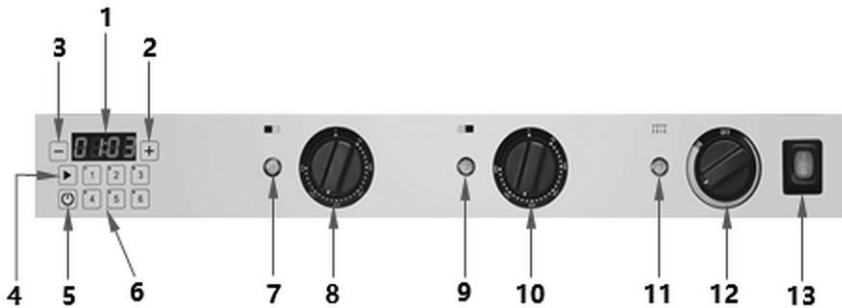


Fig. 2

- | | |
|---|---|
| 1. Écran d'affichage numérique du réglage de la durée | 2. Touche d'augmentation de la durée |
| 3. Touche de réduction de la durée | 4. Touche Départ/Arrêt |
| 5. Interrupteur marche/arrêt minuterie | 6. Touche de sauvegarde de la durée 1 - 6 |
| 7. Témoin de chauffe (orange) de la zone chauffante gauche de la plaque de grillade | 8. Régulateur de température de la zone chauffante gauche de la plaque de grillade |
| 9. Témoin de chauffe (orange) de la zone chauffante droite de la plaque de grillade | 10. Régulateur de température de la zone chauffante droite de la plaque de grillade |
| 11. Témoin de chauffe (orange) de la salamandre | 12. Régulateur de puissance de la salamandre |
| 13. Interrupteur Marche/arrêt avec témoin d'alimentation intégré (vert) | |

Réglages

Interrupteur marche/arrêt

En basculant l'interrupteur marche/arrêt sur la position « O », vous débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Le témoin vert de l'interrupteur marche/arrêt s'allume à chaque positionnement sur « I » et indique ainsi que l'appareil est branché à l'alimentation électrique.

En positionnant l'interrupteur sur la position « I » :

- tous les régulateurs rotatifs sont activés : les deux sélecteurs de température (pour la plaque de grillade) et le régulateur de puissance (pour la salamandre).

INFORMATION : Les zone chauffantes de la plaque de grillade et la résistance de la salamandre ne sont pas encore activées.

La minuterie n'est pas encore activée.

Sélecteur de température

À l'aide des sélecteurs de température correspondants, régler la température pour chaque zone chauffante de la plaque de grillade (gauche ou droite).

Le thermostat s'allume et s'éteint périodiquement pour maintenir la température réglée. La plage des températures à régler est de 50 °C à 300 °C.

La majorité des processus de grillade se fait à des températures entre 180 °C et 240 °C.

Lors de la chauffe, le témoin lumineux de contrôle orange est allumé pour la zone chauffante correspondante. Quand la température réglée est atteinte, le témoin de chauffe s'éteint.

Régulateur de puissance

Le régulateur de puissance commande la résistance de la salamandre.

Le gratinage est le plus efficace quand le régulateur de la puissance est réglé sur la position « MAX ». Avec le réglage maximale « HI », la résistance fonctionne en mode continu. Quand le régulateur de puissance chauffe, le témoin orange de chauffe à côté du régulateur de puissance s'allume. Quand le régulateur de puissance ne chauffe pas, le témoin de chauffe s'éteint.

Minuterie

La minuterie peut être activée par la pression sur la touche marche/arrêt de la minuterie.

Il est possible de saisir les valeurs souhaitées sous les touches de sauvegarde de la durée 1 - 6. Il est possible de régler la durée de 30 secondes à 100 minutes.

Pour régler la durée souhaitée, appuyer sur l'une des touches de sauvegarde de la durée 1 - 6 et à l'aide des touches « + » ou « - », régler la durée nécessaire.

La durée est sauvegardée par une pression sur la touche Départ/Arrêt et ainsi, elle peut être réutilisée.

Répéter les opérations ci-dessus pour sauvegarder les valeurs souhaitées sous les autres touches de sauvegarde.

La durée réglée peut être librement modifiée pour chacune des touches de sauvegarde.

Pour activer la durée réglée, appuyer sur l'une des touches de sauvegarde de la durée.

L'écran d'affichage affiche le réglage sauvegardé et le décompte se fait à rebours. Une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore est émis et l'écran d'affichage affiche « End ».

Pour interrompre le travail plus tôt, appuyer sur la touche marche/arrêt de la minuterie.

Pour activer ou désactiver la minuterie, maintenir pressé plus longtemps la touche marche/arrêt.

Allumage de l'appareil

1. Brancher l'appareil à l'alimentation électrique.
2. Basculer l'interrupteur marche/arrêt sur la position « I ».

Le témoin vert d'alimentation de l'interrupteur marche/arrêt s'allume.

Préparation de plats sur la plaque de grillade

1. Graisser légèrement la surface de cuisson.

INDICATION !

Toute la surface de cuisson est divisée en deux zones chauffantes qui sont commutables séparément à l'aide des éléments de commande correspondants.

Avant de placer les aliments sur les surfaces de cuisson, chauffer d'abord les surfaces.

2. Régler la température souhaitée pour chaque zone chauffante à l'aide du sélecteur de température correspondant.

Le témoin orange de chauffe de la zone de cuisson correspondante s'allume.

Pour chauffer la surface de cuisson avant la première utilisation, planifier le temps de chauffe à 20 minutes.

Une fois la température réglée atteinte pour la zone chauffante donnée, le témoin de chauffe correspondant s'éteint. Quand la température baisse, le thermostat s'enclenche de nouveau et le témoin de chauffe s'allume.

3. Placer les produits à griller préparés sur la surface de cuisson.
4. Observer les mets à griller durant le processus de cuisson.
5. Entre temps, retournez les mets à griller.

Au cours de la grillade, la graisse et les résidus s'écoulent par l'ouverture d'évacuation de la graisse à gauche de l'appareil dans les bacs collecteurs de graisse.

Si nécessaire, éliminer les résidus de grillade de la surface de cuisson en les déplaçant à l'aide d'un racloir en métal adapté vers l'ouverture d'évacuation de la graisse, dans les bacs collecteurs de graisse.

6. Contrôler régulièrement les bacs collecteurs de graisse, les vider si nécessaire, seulement après leur refroidissement.
7. Retirer les grillades de la surface de travail à l'aide d'ustensiles de grillade appropriés (pincés, fourchette de barbecue, etc.).
8. Lorsque le processus de cuisson est terminé et que la plaque de grillade n'est plus utilisée, tourner le(s) sélecteur(s) de température sur la position « 0 ».

Griller / gratiner les plats dans la salamandre

1. Selon le type de préparation ou la hauteur du récipient, choisir l'une des glissières de la grille et la placer dans l'appareil.
2. Glisser le bac collecteur de graisse sous la grille de l'appareil.
3. Poser les plats dans des récipients adaptés (assiettes, plats pour gratins, etc.) sur la grille sous le chauffage rayonnant.

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie !

Veiller à ce que les plats sur la grille ne touchent pas le chauffage rayonnant.

4. Régler la température souhaitée à l'aide du régulateur de puissance :
 - pour gratiner et griller, choisir le réglage maximal sur le régulateur de puissance,
 - pour réchauffer ou maintenir la température, choisir les réglages inférieurs.

Lors du réchauffement, le témoin orange de chauffe de la salamandre est allumé. Lorsque la température réglée est atteinte, le témoin s'éteint. Si la température dans l'appareil baisse et le chauffage rayonnant est de nouveau activé à l'aide du régulateur de puissance, le témoin de contrôle s'allume de nouveau. Ce processus se répète jusqu'à ce que le régulateur de puissance soit réglé sur la position « 0 » (ARRÊT).

5. Si nécessaire, choisir l'une des touches de sauvegarde de la durée 1 – 6. Pour régler la durée, prendre en compte les consignes du point « Réglages/minuterie ».
6. Sortir de la salamandre les récipients avec les plats prêts, en utilisant des serviettes de cuisine et servir.
7. À l'aide des poignées, retirer la grille de l'appareil.

ATTENTION !

Lors de la préparation des plats, la grille se chauffe fortement. Toujours poser la grille chaude sur un support résistant aux températures élevées.

8. Vider régulièrement le bac collecteur de graisse de la salamandre après son refroidissement.
9. Si la salamandre n'est plus utilisée, tourner le régulateur de puissance sur la position « 0 » (ARRÊT).
10. Si l'appareil n'est pas utilisé, régler l'interrupteur arche/arrêt sur la position «O».
11. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

6 Nettoyage

6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

6.2 Nettoyage

À la fin de la journée de travail, nettoyer soigneusement l'appareil et l'équipement refroidis.

Plaque grill

1. Éliminer les résidus de grillade de la surface de cuisson en les déplaçant à l'aide d'un racloir en métal adapté vers l'ouverture d'évacuation de la graisse, dans les bacs collecteurs de graisse.
2. Ensuite, nettoyer la surface de cuisson encore tiède à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau chaude et de détergent (de l'eau avec un produit nettoyant doux) ou d'une éponge.
3. Essuyer avec un chiffon imbibé d'eau claire jusqu'à éliminer entièrement les restes du produit nettoyant.
4. Sécher soigneusement la surface de cuisson.

ATTENTION !

Ne pas gratter trop fort la plaque de grillade avec le racloir en métal ! Si le revêtement est éliminé et la plaque de grillade recommence à briller, il sera nécessaire de procéder à un nouveau calibrage. Ne pas oublier que le nettoyage léger et beaucoup plus simple que l'élimination d'une grande quantité de restes brûlés et de charbon. Il est possible que la plaque de grillade soit difficile à nettoyer. Dans ce cas et seulement si c'est nécessaire, utiliser un produit NON CAUSTIQUE disponible sur le marché et destiné au nettoyage des fours, le laisser agir pendant 30 secondes au maximum et répéter le processus si nécessaire. S'assurer que tous les restes du produit nettoyant sont éliminés.

Défaillances possibles

Salamandre et grille

1. Retirer la grille de l'appareil et la nettoyer avec chiffon doux humide et un produit nettoyant doux.
2. Nettoyer la salamandre de l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux humide. Utiliser un produit nettoyant doux en cas de besoin.
3. Essuyer la grille et les surfaces intérieures de la salamandre avec un chiffon imbibé d'eau claire jusqu'à éliminer entièrement les restes du produit nettoyant.
4. Sécher soigneusement les surfaces nettoyées et la grille.

Bac collecteur de graisse

1. Retirer les bacs collecteurs de graisse de l'appareil et les vider.
2. Nettoyer les bacs collecteurs de graisse avec de l'eau tiède, un détergent doux et un chiffon doux ou une éponge.
3. Rincer à l'eau claire.
4. Sécher soigneusement les bacs collecteurs de graisse avant de les placer de nouveaux dans l'appareil.

Appareil

1. Essuyer régulièrement le boîtier de l'appareil, la cheminée, la protection contre les éclaboussures à l'aide d'un chiffon doux humide et d'un produit nettoyant doux.
2. Essuyer les éléments de commande, les sélecteurs rotatifs et le câble de raccordement avec un chiffon très légèrement humidifié.
3. Enfin, sécher soigneusement toutes les surfaces lavées.
4. Placer de nouveau dans l'appareil les éléments retirés.

FR

7 Défaillances possibles

Le tableau ci-dessous présente les descriptions des causes probables et des solutions permettant d'éliminer les anomalies de fonctionnement ou les erreurs survenues lors de l'utilisation de l'appareil. Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service.

Pour ce faire, indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le nom du modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.

Erreur	Cause probable	Élimination
La plaque de grillade ou le chauffage rayonnant ne se chauffent pas	Câble de raccordement endommagé	Contacter le revendeur
	L'appareil n'est pas branché correctement à l'alimentation.	Brancher l'appareil à l'alimentation électrique
	Fusible endommagé	Contacter le revendeur
	L'interrupteur marche/arrêt n'est pas mis en marche	Basculer l'interrupteur marche/arrêt sur la position « I »
	Le sélecteur de température ou de puissance n'a pas été activé	Tourner le sélecteur de température ou le régulateur de puissance sur le réglage voulu
	Thermostat endommagé	Contacter le revendeur
	Résistance endommagée	Contacter le revendeur

FR

8 Élimination des déchets

Appareils électriques



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.