

MODE D'EMPLOI SALAMANDRE 264607 - 264706



Pour assurer une utilisation correcte de cet appareil et votre sécurité, veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil.



SOMMAIRE :

Caractéristiques fonctionnelles : p3

Transport : p4

Précautions : p4

Mises en garde : p4

Instructions d'utilisation : p5

Nettoyage et entretien : p6

Vue éclatée 264607 : p7

Pièces détachées 264607 : p8

Schéma électrique 264607 : p9

Vue éclatée 264706 : p10

Pièces détachées 264706 : p11

Schéma électrique 264706 : p12



ATTENTION ! Tout réaménagement, installation incorrecte, réglage et maintenance inappropriés peuvent causer des dommages matériels ou des blessures corporelles. Veuillez contacter VOTRE fournisseur si vous devez ajuster ou entretenir l'appareil. Toutes ces opérations doivent être effectuées par des professionnels spécialement formés.

ATTENTION ! Pour votre sécurité, ne pas stocker et ne pas utiliser de liquides inflammables, de gaz ou d'autres objets autour du produit.

ATTENTION ! Pour votre sécurité, assurez-vous que le corps soit correctement relié à la terre.

Caractéristiques fonctionnelles :

1. Effet de gratinage spécial pour les aliments grâce à un chauffage intense par le haut, idéal pour les plats à réchauffer.
2. Ajuster la distance entre les aliments et l'élément chauffant à l'aide de la poignée pendant le rôtiage.
3. Grille en acier inoxydable amovible, facile à nettoyer.
4. Facilité de manœuvre du levage et d'entretien.

Description	Réf
Modèle	264607 / 264706
Dimensions	45x51x53 cm / 62x51x53 cm
Tension	220-240 V
Alimentation	2,8 kW / 3,5 kW
Nb de contrôleur de température	1
Plage de température	100 – 300 °C
Zone de chauffe (mm)	44x32 cm
Intervalle de levage	4,3 – 19,5 cm
Poids	34,7 KG / 42,5 KG



Transport :

Durant le transport, l'appareil doit être manipulé avec soin pour éviter les secousses intenses. L'appareil emballé doit être stocké dans un endroit bien ventilé, sans air pollué. Il ne doit pas être placé à l'extérieur et ne doit jamais être mis à l'envers. S'il doit être temporairement stocké en plein air, des précautions contre la pluie sont nécessaires.

Précautions :

1. La tension utilisée pour ce produit doit correspondre à la tension fournie.
2. Lors de l'installation du modèle 264607, le branchement doit inclure un protecteur contre les fuites et un disjoncteur bipolaire de 3 mm.
3. Un connecteur équipotentiel est présent sur le flanc. Avant utilisation, veuillez le connecter en toute sécurité, conformément aux réglementations de sécurité.
4. Avant utilisation, l'utilisateur doit vérifier que chaque branchement est solide, que la tension est normale, et que le branchement à la terre est sécurisé.
5. Utiliser un chiffon humide contenant un nettoyant non corrosif pour le nettoyage. Ne pas nettoyer ce produit avec un jet d'eau afin d'éviter les dommages dus aux fuites d'eau.
6. Lors de l'utilisation, ne placer aucun objet sur le plafond supérieur et ne pas secouer le plafond supérieur.
7. Ne pas stocker d'objets inflammables près de la plaque. La température ambiante doit être inférieure à 45 °C et l'humidité relative doit être inférieure à 85%.
8. L'installation de ce produit doit être effectuée par des professionnels.

MISE EN GARDE :

Ce produit n'est pas adapté à une utilisation domestique.

Il s'agit d'une machine professionnelle qui doit être utilisée par un cuisinier formé.

Ne pas démonter ou modifier le produit.

Lorsque le produit est en marche, ne pas secouer le plafond et ne pas l'incliner. Le démontage et la modification peuvent provoquer des accidents graves.

Débrancher la machine pour couper l'électricité avant de la nettoyer.

Durant le nettoyage, ne pas vaporiser d'eau directement sur le produit.

L'eau peut conduire l'électricité. Le produit peut causer une électrocution. Eviter tout choc avec le produit et ne pas placer d'objets lourds sur le dessus.

Une utilisation inadaptée peut endommager l'équipement et provoquer un danger.

Les hautes températures peuvent provoquer des brûlures.

Lorsque la partie chauffante est en marche, avant ou après son utilisation, ne pas toucher directement le corps du coffre ou la partie supérieure, en raison de sa haute température.



AVERTISSEMENT !

En cas d'orage, éteindre l'interrupteur principal afin d'éviter que l'appareil ne soit endommagé par la foudre.

Ne pas utiliser d'objets durs et tranchants sur la surface du corps du four et du panneau. Après utilisation, bien éteindre l'interrupteur principal.

L'installation et la maintenance du circuit électrique doivent être effectuées par des professionnels. Si le cordon d'alimentation est endommagé, afin d'éviter tout danger, demander son remplacement au fabricant, à la maintenance, ou à des professionnels spécifiques.

MISE EN GARDE !

Ne pas utiliser d'alimentation électrique autre que celle spécifiée sur le produit.

Ne pas utiliser d'interrupteur principal qui ne répondant pas aux normes de sécurité.

Instructions d'utilisation :

1- Avant utilisation, vérifier que l'installation électrique soit correcte pour que la tension fournie corresponde à la tension d'utilisation.

2- Brancher le produit. Le voyant vert s'allume pour indiquer que l'appareil est connecté.

3- Tourner le contrôleur de température dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la température nécessaire. Le voyant jaune indique que l'appareil est en cours de chauffe.

4- Soulever le plafond supérieur, insérer sur la plaque inox les aliments recouverts de chapelure ou de fromage.

5- Tirer la poignée vers le haut ou vers le bas pour ajuster la distance entre la surface des aliments et la source de chaleur. Arrêter à la hauteur souhaitée selon les besoins.

6- Lorsque la température atteint un certain degré, le contrôleur de température coupe automatiquement l'alimentation. Le voyant de chauffe s'éteint et le tube chauffant cesse de fonctionner.

7- Lorsque le plafond supérieur est totalement remonté, les aliments peuvent être retirés.

8- Lorsque la température baisse, le contrôleur de température reconnecte automatiquement l'alimentation et le voyant jaune s'allume. Le tube chauffant électrique reprend son fonctionnement.

9- Tourner la machine dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale, ce qui correspond à l'emplacement normal du chauffage et montre que le tube chauffant fonctionne du début à la fin, mais ne chauffe pas de manière circulatoire.

10- La salamandre avec deux contrôleurs de température peut, selon les besoins, chauffer séparément ou en même temps. L'opération étant aussi simple que celle d'un seul contrôleur de température.



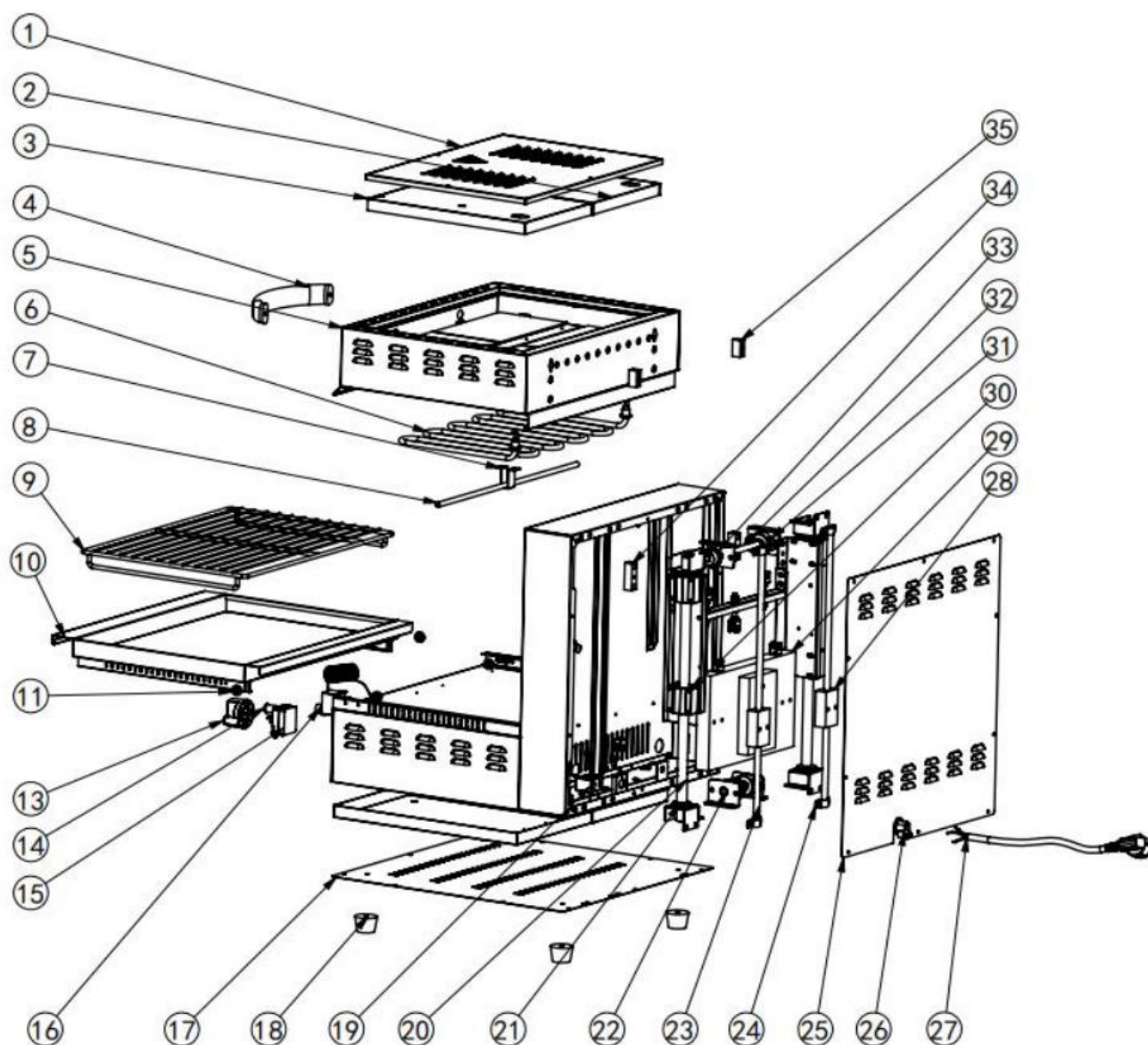
11. Après avoir terminé l'opération, tourner le contrôleur de température en position arrêt, dans le sens inverse. Ensuite, débrancher l'appareil et couper l'alimentation.
12. Si le cordon d'alimentation est endommagé, demander aux professionnels de changer le cordon d'alimentation pour le même modèle et les mêmes spécifications.

Nettoyage et entretien :

1. Couper l'alimentation avant le nettoyage.
2. La plaque inox et la grille de récupération peuvent être retirés pour être nettoyés à l'eau avec un nettoyant non corrosif. Ne pas utiliser de couteau tranchant pour enlever les saletés sur la surface du four.
3. Après utilisation, utiliser une serviette humide contenant un nettoyant non corrosif pour frotter la surface du four et le cordon d'alimentation. Ne pas vaporiser d'eau directement sur le corps du four afin d'éviter que de l'eau ne puisse s'infiltrer dans le coffre de commande et n'endommage la fonction électrique et la structure de levage.
4. Eteindre l'interrupteur d'alimentation et le contrôleur de température lorsque l'appareil n'est plus utilisé.
5. Lorsque l'équipement n'est pas utilisé durant une longue période, nettoyer l'appareil et le ranger dans un endroit bien ventilé, sans air pollué.

Vue éclatée :

264607



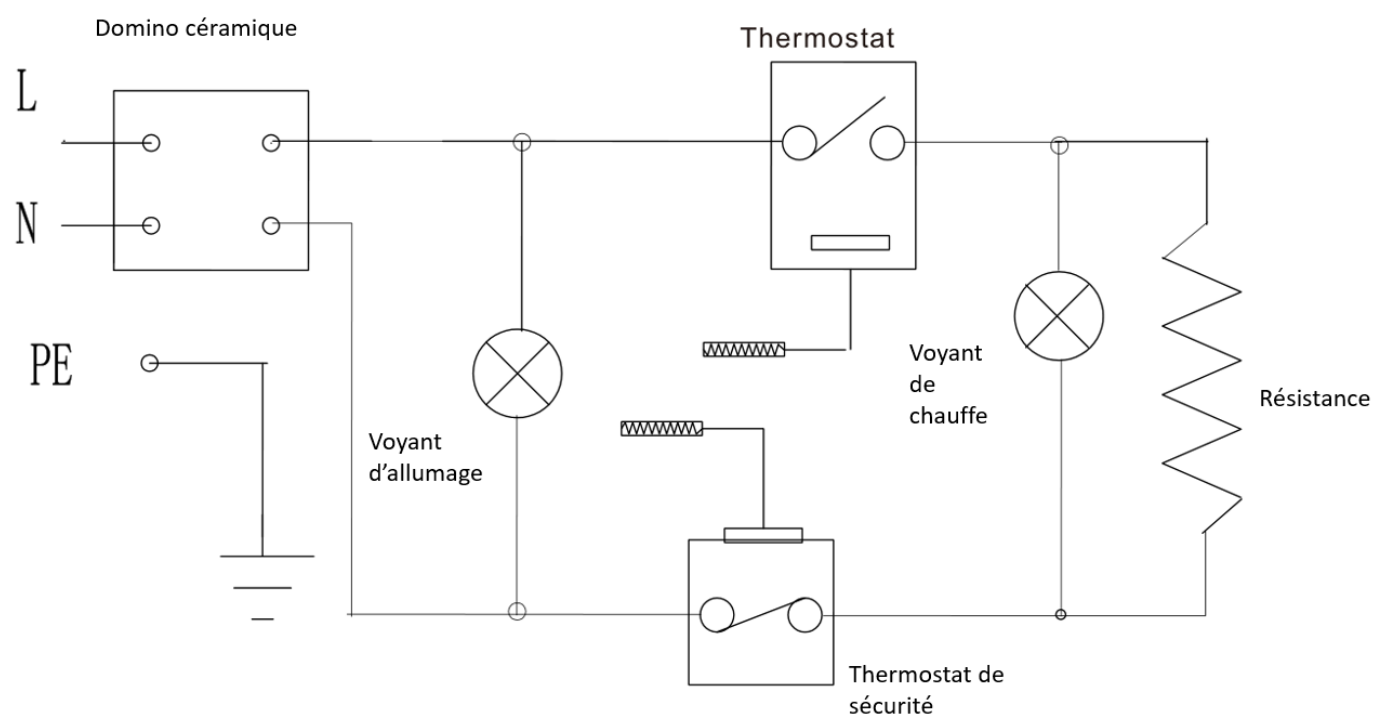
Pièces détachées :

264607

264607 Pièces détachées				
N°	Nom	Specification	Traduction	QTT
1	Top cover plate	430/1.0	Plaque supérieure	1
2	Top left sealing cotton board	zin/0.6	Plaque de coton d'étanchéité supérieure gauche	1
3	Top right sealing cotton board	zin/0.6	Plaque de coton d'étanchéité supérieure droite	1
4	Handle	bakelite	Poignée	1
5	Top cover welding parts	430/1.0	Pièces soudées du couvercle supérieur	1
6	Heating element	304, 230V/2800W	Element chauffant	1
7	Support rod fixing plate	430/1.0	Plaque de fixation de la tige de support	1
8	Electric heating tube support rod	201,L410*φ8	Plaque de soutien pour tube de chauffage électrique	1
9	Grilling net	201,440*320*28	Grille de cuisson	1
10	Welding parts of slag receiving basin	430/1.0	Pièces soudées de la cuve	1
11	External thread bearing	JS62516-5C1L6M4	Roulement à filetage externe	4
12	Knob	A5/20B-21	Bouton marche / arrêt	1
13	Green indicator light	φ14	Voyant indicateur vert	1
14	Red indicator light	φ14	Voyant indicateur rouge	1
15	Temperature controller	300°C/250V/16A	Contrôleur de température	1
16	Temperature Cut out	350°C/250V/16A	Isolant thermique	1
17	Bottom plate	zin/0.6	Plaque inférieure	1
18	Rubber feet	36*28*25	Pieds en caoutchouc	4
19	Terminal block	30A/XL-805	Bloc de connexion	1
20	Sliding axis	201,L445*φ16	Axe coulissant	2
21	Buffer pad	16x30x8	Tampon amortisseur	4
22	Short axis	201,L72*φ10	Axe court	1
23	Sliding rod	201,L470*φ10	Tige coulissante	2
24	Rotating shaft	304, φ10	Arbre rotatif	8
25	Back plate	430/0.8	Plaque arrière	1
26	Power cable head	Cable line/10mm	Tête de câble d'alimentation	1
27	Power Cord	H07RN-F/3*1.5mm ² *1.6L	Cordon d'alimentation	1
28	Fixed seat	nylon, 35*20*60	Support fixe	2
29	Counterweight block	Q235,250*160*25	Bloc de contrepoids	1
30	Linear slider bearing seat	SCS16UU	Support de palier à glissière linéaire	4
31	Bearing seat	KFL000	Support roulement	4
32	Long axis	201,L198*φ10	Axe long	1
33	2' sprocket	16 gear, inner hole 10	Pignon 2"	3
34	Sliding pad	201,14*14*45	Patin coulissant	2
35	Line crossing seat	PTFE, 12*15*28	Support croisement de ligne	2

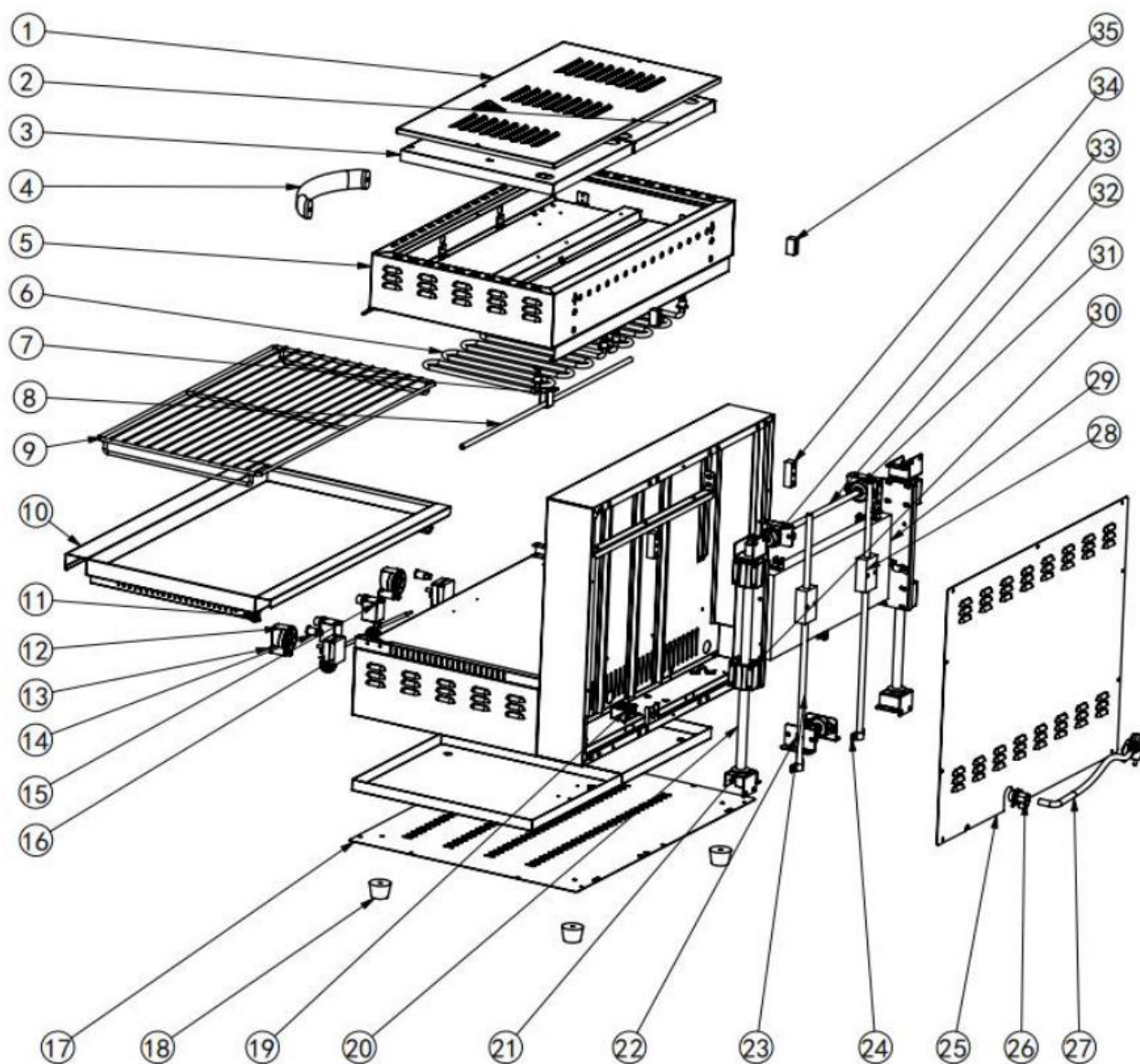
Schéma électrique :

264607



Vue éclatée :

264706





Pièces détachées :

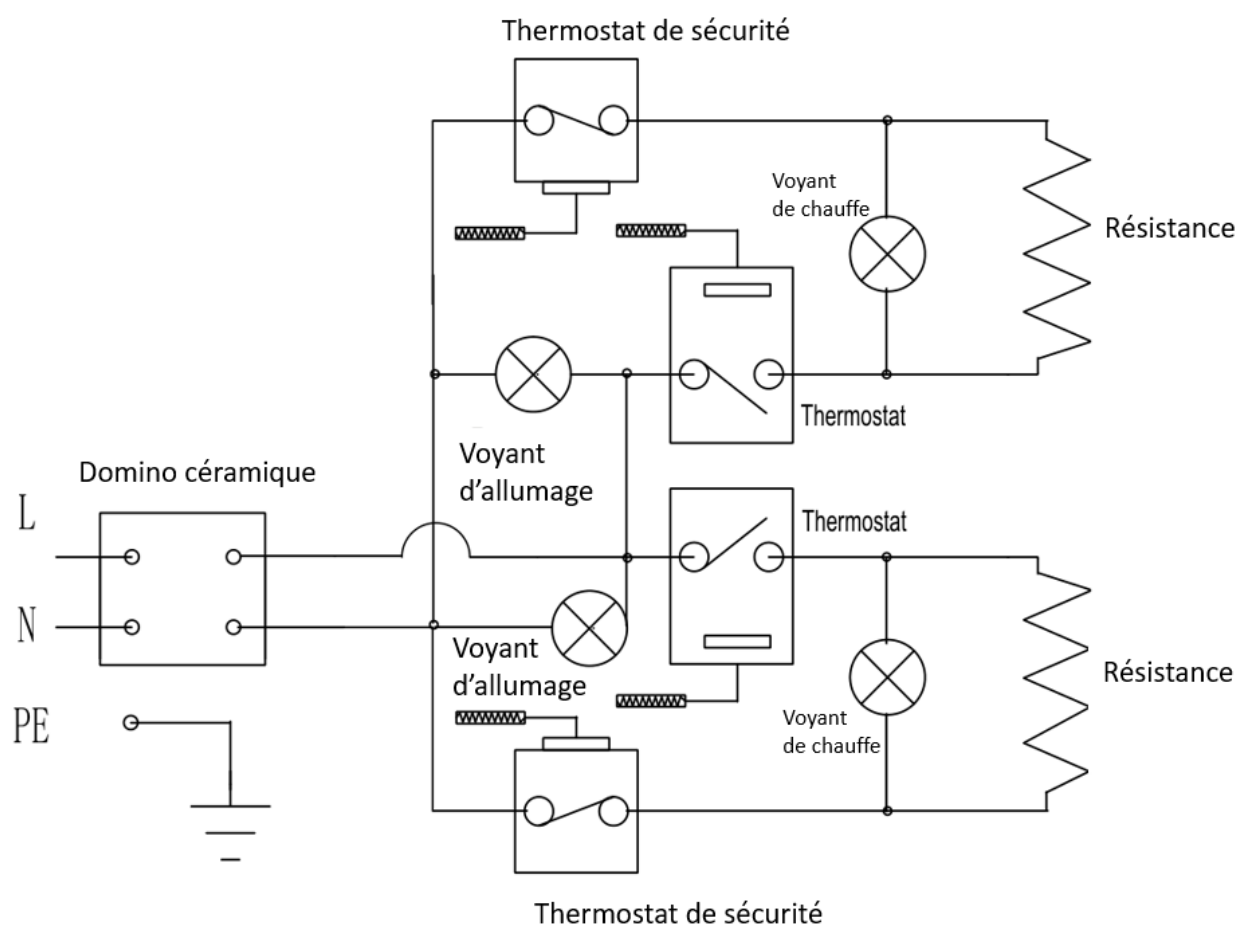
264706

264706 Pièces détachées

N°	Nom	Specification	Traduction	QTT
1	Top cover plate	430/1.0	Plaque supérieure	1
2	Top left sealing cotton board	zin/0.6	Plaque de coton d'étanchéité supérieure gauche	1
3	Top right sealing cotton board	zin/0.6	Plaque de coton d'étanchéité supérieure droite	1
4	Handle	bakelite	Poignée	1
5	Top cover welding parts	430/1.0	Pièces soudées du couvercle supérieur	1
6	Heating element	304, 230V/1750W	Element chauffant	2
7	Support rod fixing plate	430/1.0	Plaque de fixation de la tige de support	1
8	Electric heating tube support rod	201,L560*φ8	Plaque de soutien pour tube de chauffage électrique	1
9	Grilling net	201,590*320*28	Grille de cuisson	1
10	Welding parts of slag receiving basin	430/1.0	Pièces soudées de la cuve	1
11	External thread bearing	JS62516-5C1L6M4	Roulement à filetage externe	4
12	Knob	A5/20B-21	Bouton marche / arrêt	2
13	Green indicator light	φ14	Voyant indicateur vert	2
14	Red indicator light	φ14	Voyant indicateur rouge	2
15	Temperature controller	350°C/250V/16A	Contrôleur de température	2
16	Temperature Cut out	300°C/250V/16A	Isolant thermique	2
17	Bottom plate	zin/0.6	Plaque inférieure	1
18	Rubber feet	36*28*25	Pieds en caoutchouc	4
19	Terminal block	30A/XL-805	Bloc de connexion	1
20	Sliding axis	201,L445*φ16	Axe coulissant	2
21	Buffer pad	16x30x8	Tampon amortisseur	4
22	Short axis	201,L72*φ10	Axe court	1
23	Sliding rod	201,L470*φ10	Tige coulissante	2
24	Rotating shaft	304, φ10	Arbre rotatif	8
25	Back plate	430/0.8	Plaque arrière	1
26	Power cable head	Cable line/10mm	Tête de câble d'alimentation	1
27	Power Cord	H07RN-F/3*1.5mm ² *1.6L	Cordon d'alimentation	1
28	Fixed seat	nylon, 35*20*60	Support fixe	2
29	Counterweight block	Q235,390*155*25	Bloc de contrepoids	1
30	Linear slider bearing seat	SCS16UU -16	Support de palier à glissière linéaire	4
31	Bearing seat	KFL000 -10	Support roulement	4
32	Long axis	201,L348*φ10	Axe long	1
33	2' sprocket	16 gear, inner hole-10	Pignon 2"	3
34	Sliding pad	201,14*14*45	Patin coulissant	2
35	Line crossing seat	PTFE, 12*15*28	Support croisement de ligne	2

Schéma électrique :

264706





CE