

Manuel d'utilisation

SALAMANDRE



Article	Description	V	Watts	Fiche
40700	Salamandre	208 - 240	2800 (11.7 A)	6-15P

Merci d'avoir acheté cet appareil de cuisson sur comptoir Vollrath. Avant d'utiliser cet appareil, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes d'utilisation qui suivent. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. Conservez l'emballage et le carton d'origine. L'emballage devra être réutilisé pour expédier l'appareil si une réparation est nécessaire.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Ce manuel contient des consignes de sécurité, présentées ci-dessous. Lisez-les attentivement.

⚠ AVERTISSEMENT

Un avertissement indique la présence d'un danger qui *peut* causer des blessures graves, un décès ou des dégâts matériels importants s'il est ignoré.

⚠ ATTENTION

Une mise en garde indique la présence d'un danger qui *causera* ou *pourra* causer des blessures mineures ou des dégâts matériels si elle est ignorée.

REMARQUE

Une remarque signale des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la maintenance mais ne présentant pas de danger.

Pour votre sécurité !

Ces consignes de sécurité doivent être suivies à tout moment sous peine de blessures.

Pour réduire le risque de blessures et d'endommagement de l'appareil :

- Utilisez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.
- L'appareil doit être installé par un personnel qualifié conformément à tous les décrets locaux.
- Utilisez l'appareil à l'horizontale sur une surface plane.
- N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil. Ne branchez pas cet appareil sur une barrette d'alimentation ou un cordon d'alimentation à prises multiples.
- Débranchez l'appareil, éteignez-le et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Ne vaporisez pas les commandes ou l'extérieur de l'appareil avec des liquides ou des produits nettoyants.
- Ne nettoyez pas l'appareil à la laine d'acier.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques ou d'une chaleur excessive.
- N'utilisez pas l'appareil sans le surveiller.
- N'utilisez pas l'appareil dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- L'appareil risque d'être encore chaud bien que le voyant soit éteint.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.

FONCTION ET OBJET

Cet appareil est destiné à faire dorer, faire fondre le fromage et à d'autres opérations de gril. Non prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

Avant d'utiliser cet appareil, il doit être minutieusement nettoyé et essuyé.

C'est un appareil prévu pour un service moyen, capable d'effectuer une grande variété d'applications. La température est commandée par température. La température se règle de 1 à 6. Le thermostat fait aussi office d'interrupteur de marche/arrêt. Un voyant situé à côté du cadran de température indique quand l'élément est en train de chauffer.

DÉBALLAGE ET INSTALLATION INITIALE

Lorsque vous n'en avez plus besoin, jetez tout le matériel d'emballage en respectant l'environnement.

1. Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que le plastique de protection.
2. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.
3. Placez l'appareil à la position et la hauteur souhaitées.

REMARQUE :

Il doit y avoir au moins 10 cm (4 po) entre l'appareil et les parois avoisinantes. Les parois avoisinantes doivent être en matériaux non combustibles. L'appareil doit être installé conformément aux réglementations locales en matière d'incendie et de constructions.

4. Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre correspondant aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique. L'appareil risque d'être abîmé s'il est alimenté par une alimentation non conforme.

CARACTÉRISTIQUES ET COMMANDES



Figure 1. Caractéristiques et commandes

- (A) CADRAN DU TEMPÉRATURE. Permet de régler la température de la surface chauffante. Les numéros sur le cadran du thermostat sont compris entre 0 et 6. La position 0 correspond à l'arrêt de l'appareil.
- (B) VOYANT. Ce voyant indique que le four chauffe. Une fois la température atteinte, le voyant s'éteint. L'appareil continuera à maintenir la chaleur et la température avec cycles d'allumage/extinction du voyant. Ce n'est pas un voyant de marche/arrêt.
- (C) PLATEAU RAMASSE-MIETTES. Récupère les miettes et coulures du produit alimentaire et se retire pour nettoyage.
- (D) GRILLE. Soutient le produit qui grille ou chauffe.
- (E) SUPPORTS DE GRILLE/PLATEAU. Soutient la grille et/ou le plateau ramasse-miettes.
- (F) PIED. Soutient l'appareil.
- (G) PIEDS DE CALAGE RÉGLABLES. Permettent d'ajuster le niveau de l'appareil et le caler.

MODE D'EMPLOI

	AVERTISSEMENT
	Risque de brûlure. Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces de chauffe quand l'appareil chauffe ou fonctionne.
Les surfaces et aliments chauds peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir les surfaces chaudes avant manipulation. Ne faites pas tomber de l'eau sur la surface de cuisson sous peine de projections de graisse.	

REMARQUE :

Avant l'utilisation initiale, tournez le température au réglage maximum et laissez fonctionner pendant 30 minutes (rodage). Vous pourrez remarquer une odeur causée par la chauffe des composants. Ceci est normal.

Le panneau arrière pourra être enlevé pour donner accès aux deux côtés de l'équipement créant un passage au travers.

Pour ajuster les pieds de calage :

1. Tenez le pied (F) et tournez le bout du pied (G) pour caler l'appareil. Voir la figure 1.
2. Placez la grille (D) au support (E) situé à la hauteur souhaitée. La grille doit être à l'horizontale et dans la rainure centrale du support.
3. Saisissez et glissez la grille (D) à l'aide d'une pince, de gants de four ou de maniques pour vous protéger les mains.
4. Tenez la grille (D) et placez dessus le produit alimentaire en le répartissant uniformément.
5. Tournez le température (A) au réglage souhaité. Suivez les instructions du fabricant pour la préparation et les consignes de service sûr.
6. Faites cuire les aliments de la manière souhaitée.
7. Saisissez et glissez la grille (D) à l'aide d'une pince, de gants de four ou de maniques.
8. Enlevez le produit alimentaire à l'aide d'une pince ou d'un autre ustensile adapté.
9. Glissez la grille (D) pour la remettre dans l'appareil à l'aide d'une pince, de gants de four ou de maniques.

DÉPANNAGE

TABLEAU DE DÉPANNAGE

Problème	La cause en est peut-être	Mesure corrective
Le voyant se s'allume pas quand le thermostat est monté.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez-le.
	Voyant en panne.	Remplacez le voyant.
	Température en panne.	Remplacez le température control.
Le voyant s'allume, mais l'appareil ne chauffe pas.	Élément chauffant en panne.	Remplacez l'élément chauffant.

SAV ET RÉPARATIONS

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer l'appareil ou de remplacer vous-même un cordon d'alimentation endommagé. N'envoyez aucun appareil directement à la Vollrath Company. Contactez le service de réparation professionnel qualifié indiqué ci-dessous.

Service technique VOLLRATH • 1-800-628-08322

NETTOYAGE

Pour maintenir l'apparence et augmenter la durée de service, nettoyez chaque jour l'appareil.

REMARQUE :

N'utilisez pas de produits nettoyants contenant des produits chimiques agressifs, des acides ou des produits qui contiennent du chlore.

	AVERTISSEMENT
	Risque de brûlure. Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces de chauffe quand l'appareil chauffe ou fonctionne.
Les surfaces et aliments chauds peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir les surfaces chaudes avant manipulation. Ne faites pas tomber de l'eau sur la surface de cuisson sous peine de projections de graisse.	

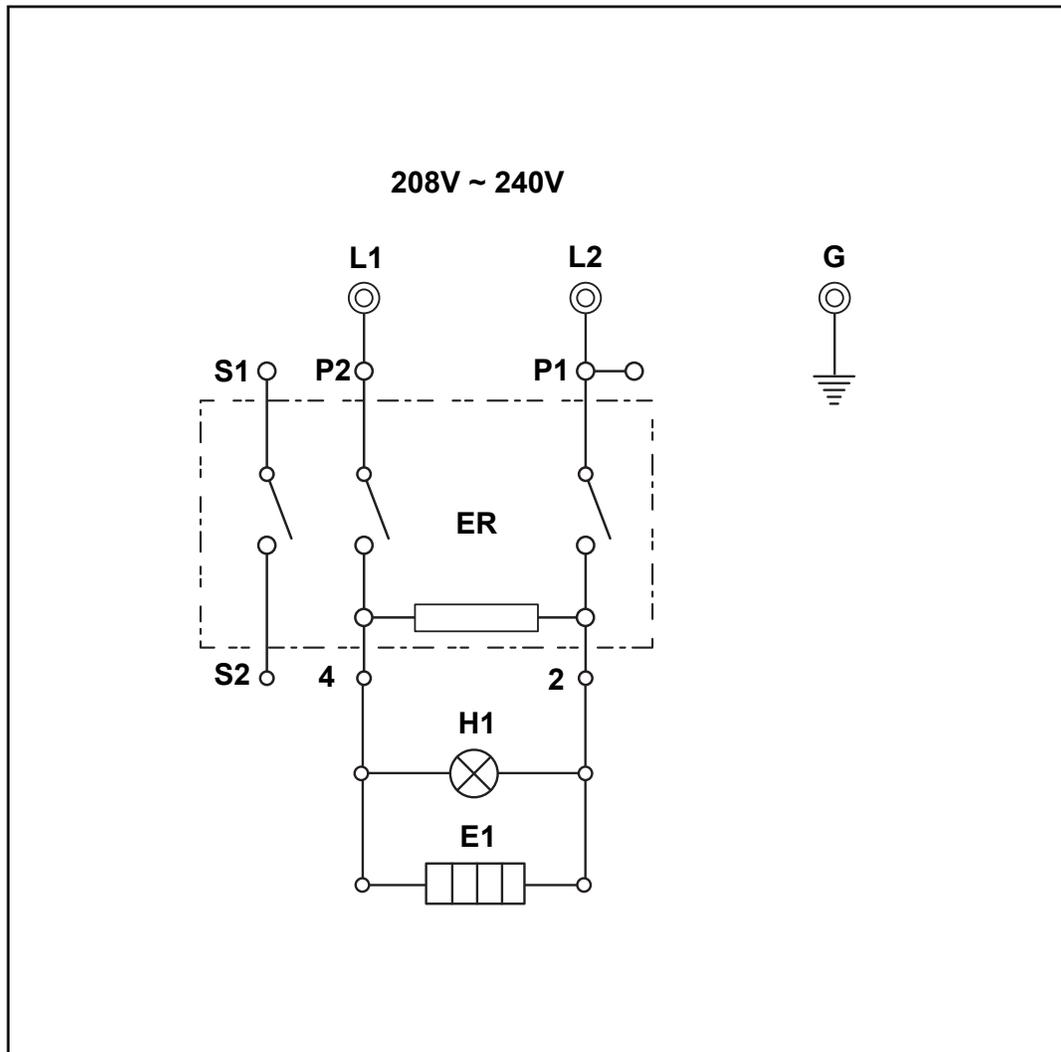
1. Arrêtez et débranchez l'appareil.
2. Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer..

	AVERTISSEMENT
	Risque d'électrocution. Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution.
Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est abîmé ou a été modifié.	

REMARQUE :

Ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.

3. À l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge trempée dans de l'eau savonneuse, nettoyez l'extérieur de l'appareil.
4. Enlevez, nettoyez et essuyez la grille (D) et le plateau ramasse-miettes (C). Voir la figure 1.
5. Placez la grille (D) au support (E) situé à la hauteur souhaitée. La grille doit être à l'horizontale et dans la rainure centrale du support.

SCHÉMA ÉLECTRIQUE - SALAMANDRE ~ 40700


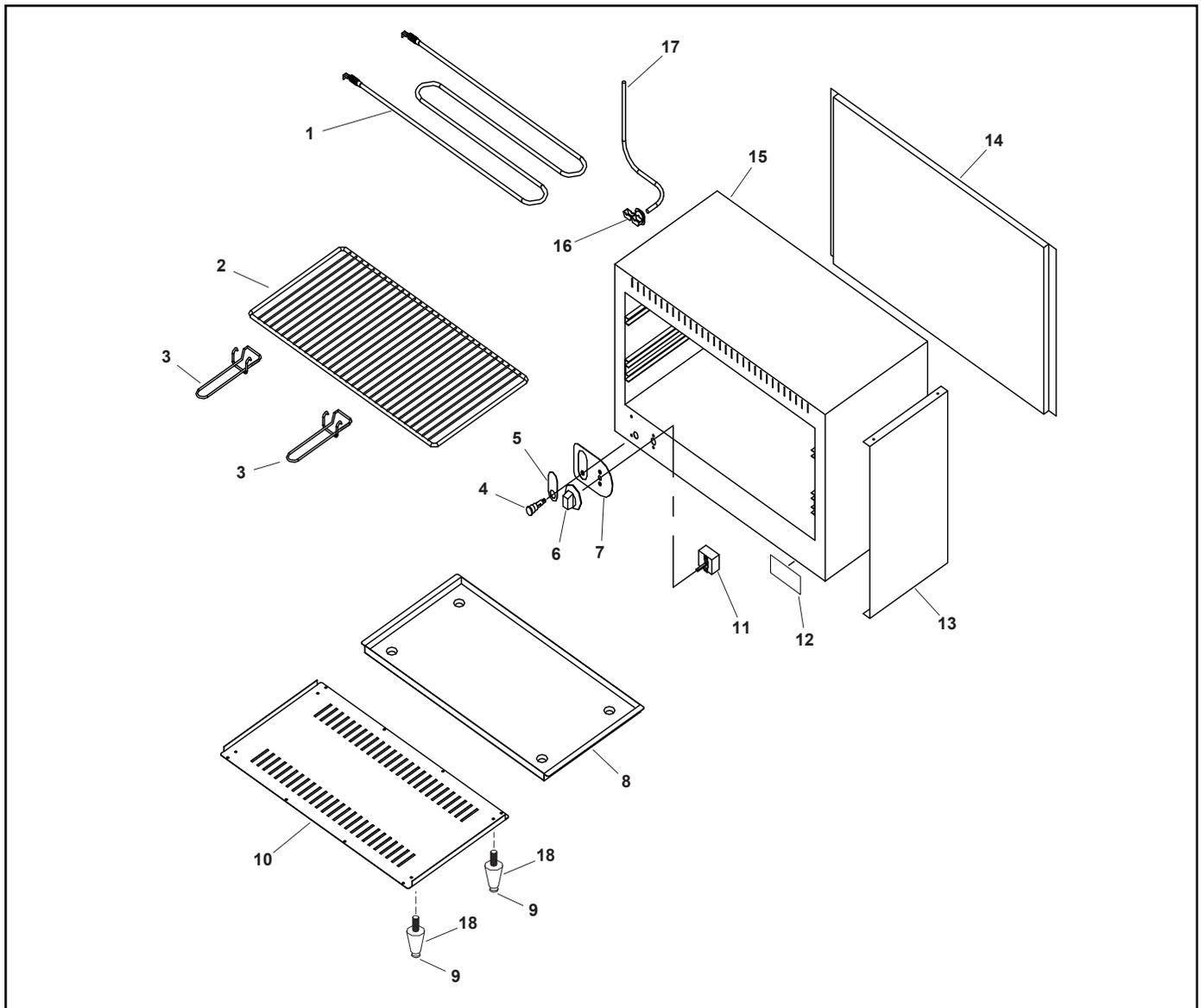
Légende	Référence	Description
ER	XSAA1011	Régulateur d'énergie
E1	XSAA0009	Élément chauffant, 208 - 240 V ~ 2800 W
H1	XAA0002	Voyant, 208 - 240 V, rouge

LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES - SALAMANDRE ~ 40700

Légende	Référence	Description
1	XSAA0006	Élément chauffant, 208 - 240 V ~ 2800 W
2	XSAA0007	Étagère
3	Sans objet	Poignées
4	XAA0002	Voyant, 208 - 240 V, rouge
5	Sans objet	Face de voyant
6	XBMA7007	Bouton du sélecteur
7	XAA0009	Face en forme de D
8	XSAA0008	Plateau ramasse-miettes
9	Sans objet	Pied de calage

Légende	Référence	Description
10	Sans objet	Couvercle de base
11	XSAA1011	Régulateur d'énergie
12		Badge Vollrath
13	Sans objet	Couvercle latéral
14	Sans objet	Couvercle arrière
15	Sans objet	Cadre
16	Sans objet	Écrou
16	XCOA1013	Retenue de câble
17	XAA0006	Cordon d'alimentation, NEMA 6-15
18	XFTA0010	Pied (inclut Réf. 9)

VUE ÉCLATÉE - SALAMANDRE ~ 40700



GARANTIE DE LA VOLLRATH Co. L.L.C.

La Vollrath Company L.L.C. garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an, sauf dispositions contraires ci-dessous. La garantie court sur 12 mois à partir de la date d'installation initiale. (Reçu de l'utilisateur final)

1. Compresseurs de réfrigération – La période de garantie est de 5 ans.
2. Pièces détachées – La période de garantie est de 90 jours.
3. Poêles et articles de cuisson à revêtement – La période de garantie est de 90 jours.
4. Système de rivets EverTite™ – La garantie couvre les rivets desserrés seulement, à vie.
5. Rampes chauffantes Cayenne® – La période de garantie est de 1 an, plus une période de 1 an supplémentaire sur les pièces des éléments chauffants seulement.
6. Plaques de cuisson à induction Ultra et Professional – La période de garantie est de 2 ans.
7. Plaques de cuisson à induction Mirage et Commercial – La période de garantie est de 1 an.
8. Postes de travail à induction ServeWell® – La période de garantie est de 1 an pour la table et de 2 ans pour les inducteurs.
9. Trancheurs – La période de garantie est de 10 ans pour les engrenages et de 5 ans pour les courroies.
10. Mélangeurs – La période de garantie est de 2 ans.
11. Des prolongations de garantie sont disponibles au moment de la vente.
12. Mélangeurs Boxer – Garantie-échange de 1 an.
13. Vollrath – produits Redco – La période de garantie est de 2 ans.
14. Gammes de produits Optio / Arkadia – La période de garantie est de 90 jours.
15. Tous les produits anti-adhésifs (poêles et surfaces) – La période de garantie est de 90 jours pour les surfaces anti-adhésives.

Tous les produits de la collection Jacob's Pride®, y compris les suivants, sont assortis d'une garantie à vie :

- Cuillères à servir une pièce certifiées NSF
- Ustensiles Spoodle® certifiés NSF
- Cuillères ultra-solides certifiées NSF avec manche ergonomique
- Cuillères à arroser ultra-solides certifiées NSF
- Pelles extra-robustes à manche ergonomique
- Pincettes une pièce*
- Louches une pièce extra-robustes*
- Fouets à manche en nylon
- Écumoirs une pièce
- Batteries de cuisine Tribute®, Intrigue® et Classic Select®*

*La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas le revêtement Kool-Touch®, les revêtements anti-adhésifs et les manches en silicone.

Articles vendus sans garantie :

- Lames de hachoirs à viande
- Ampoules de fours à convection et présentoirs d'aliments chauds
- Joints de porte de four
- Vitre de porte de four
- Vitre de vitrine/présentoir d'aliments chauds
- Étalonnage et installation des équipements au gaz
- Lames de trancheuse / découpeuse en dés (préparation des aliments sur table) – Redco et Vollrath

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU TACITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE TACITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UNE UTILISATION PARTICULIÈRE.

Comme seule responsabilité de la Vollrath Company LLC et seul recours de l'acheteur, en cas de violation de garantie, la Vollrath Company LLC réparera ou, au choix, remplacera le produit ou le composant défectueux, gratuitement, aux exceptions près ci-dessous :

- Pour les compresseurs de réfrigération et la seconde année de garantie sur les rampes chauffantes Cayenne® et les mixeurs, la Vollrath Company LLC fournira uniquement la pièce de rechange ou réparée et l'acheteur sera responsable de tous les frais de main-d'œuvre encourus pour l'exécution de la réparation ou du remplacement.
- Pour faire jouer la garantie, l'acheteur devra retourner à la Vollrath Company LLC tout produit (sauf les équipements au gaz à installation permanente) pesant moins de 50 kg (110 lbs.) ou situé à un rayon de plus de 80 km (50 miles) d'un technicien certifié désigné par la Vollrath Company LLC pour effectuer les réparations sous garantie. Si un technicien Vollrath ne peut être contacté, consultez le site Web pour y trouver un centre de SAV. (Pour le poids et les dimensions du produit, reportez-vous au catalogue de produits.)
- Aucun recours ne sera disponible pour des produits qui ont été endommagés par accident ou négligence, suite à une mauvaise installation, par manque de supervision ou d'installation adéquate, pour cause d'utilisation, d'installation ou d'utilisation incorrecte contraire aux instructions d'installation et d'utilisation ou pour d'autres causes ne résultant pas de vices de matériel ou de défauts de fabrication. À la demande de l'acheteur, la Vollrath Company LLC réparera ou remplacera ces produits pour un prix raisonnable.
- Aucun recours ne sera proposé pour les trancheuses dont la lame n'a pas été affûtée (voir les instructions d'affûtage dans le manuel d'utilisation)
- Aucun recours ne sera proposé pour les mixeurs endommagés suite au changement d'engrenages pendant le fonctionnement ou la surcharge de l'appareil, comme déterminé par un technicien certifié Vollrath.
- Tout travail sous garantie doit être autorisé à l'avance par la Vollrath Company LLC. Pour des détails sur la procédure de réclamation sous garantie, voir le mode d'emploi et les consignes de sécurité fournies avec chaque produit.
- Aucun recours ne sera proposé pour un produit retourné qui s'avère conforme aux spécifications.
- Aucun recours ne sera proposé pour une garantie non enregistrée comme indiqué ci-dessous.

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ :

LA VOLLRATH COMPANY LLC NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES DE TOUTE SORTE, SUR LA BASE D'UNE NÉGLIGENCE OU AUTRE DÉLIT CIVIL, VIOLATION DE GARANTIE OU TOUT AUTRE PRINCIPE.

PROCÉDURE DE GARANTIE

Pour tous les appels de service sous garantie, la procédure et les informations suivantes sont obligatoires :

- Toutes les demandes sous garantie commenceront par un appel à l'assistance technique Vollrath (800-628-0832).
- Un professionnel de l'assistance technique essaiera de diagnostiquer le problème et fournira des détails sur la marche à suivre.
- Numéro de la personne qui appelle
- Adresse, ville et code postal
- Numéros de modèle et de série
- Date et justificatif (reçu) d'achat
- Nom du revendeur chez qui l'appareil a été acheté

REMARQUE : Vollrath n'acceptera pas les produits envoyés si la procédure correcte n'a pas été suivie.

Important :

POUR FAIRE UNE DEMANDE SOUS GARANTIE, VOUS DEVEZ ENREGISTRER VOTRE GARANTIE.

ENREGISTREZ VOTRE GARANTIE AUJOURD'HUI

EN LIGNE : Enregistrez votre produit en ligne sans attendre sur www.Vollrathco.com

PAS D'ACCÈS AU WEB : Si vous n'avez pas accès au Web, enregistrez-la en remplissant le formulaire d'enregistrement à envoyer par fax au bureau Vollrath Co. LLC du pays d'achat.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE			
NOM DE L'ENTREPRISE			
NOM DU PRINCIPAL CONTACT		COURRIEL	
ADRESSE			
VILLE	PROVINCE	CODE POSTAL	
PAYS	TÉLÉPHONE	FAX	
MODEL		NUMÉRO D'ARTICLE	
NUMÉRO DE SÉRIE	<input type="text"/>	-	<input type="text"/>
TYPE DE L'ENTREPRISE			
<input type="checkbox"/> Restaurant à service limité	<input type="checkbox"/> Restaurant à service complet	<input type="checkbox"/> Bars et tavernes	<input type="checkbox"/> Supermarché
<input type="checkbox"/> Libre-service	<input type="checkbox"/> Divertissement	<input type="checkbox"/> Hôtel/hébergement	<input type="checkbox"/> Companies aériennes
<input type="checkbox"/> Entreprises/industrie	<input type="checkbox"/> Écoles primaires/secondaires	<input type="checkbox"/> Universités	<input type="checkbox"/> Hôpitaux
<input type="checkbox"/> Soins au long cours	<input type="checkbox"/> Maison de repos	<input type="checkbox"/> Armée	<input type="checkbox"/> Prisons
MOTIF DE SÉLECTION DE NOTRE PRODUIT			
<input type="checkbox"/> Apparence	<input type="checkbox"/> Restaurant à service complet	<input type="checkbox"/> Disponibilités	<input type="checkbox"/> Recomman. du vendeur
<input type="checkbox"/> Libre-service	<input type="checkbox"/> Divertissement	<input type="checkbox"/> Prix	<input type="checkbox"/> Marque
AIMERIEZ-VOUS RECEVOIR LE CATALOGUE DE NOS GAMMES COMPLÈTES ET RESTER DANS NOTRE FICHER D'ADRESSES ?			<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non



The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Standard : 800.628.0830
Fax : 800.752.5620

Services techniques : 800.628.0832
Service fax : 920.459.5462

Service Canada : 800.695.8560

© 2010 The Vollrath Company, L.L.C.