

**400-1Z-P**



**100534**

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](http://www.bartscher.com)



Version: 1.0

Date de création : 2022-08-31

---

## 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 | Éléments de l'appareil .....                  | 10 |
| 4.3 | Fonctions de l'appareil .....                 | 11 |
| 5   | Installation et utilisation .....             | 11 |
| 5.1 | Installation .....                            | 11 |
| 5.2 | Utilisation .....                             | 13 |
| 6   | Nettoyage .....                               | 15 |
| 6.1 | Consignes de sécurité pour le nettoyage ..... | 15 |
| 6.2 | Nettoyage .....                               | 16 |
| 7   | Défaillances possibles .....                  | 17 |
| 8   | Élimination des déchets .....                 | 18 |



**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.
- Déranger 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 entraînent 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.

### Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.

### Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.

## 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 :

- Gratins, grillades, réchauffage et maintien des plats au chaud dans des récipients 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 sans récipients adaptés.

## 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 400-1Z-P           |
| N° de l'article :                          | 100534                        |
| Matériau :                                 | acier nickel-chrome           |
| Nombre d'éléments chauffants :             | 1                             |
| Nombre de zones chauffantes :              | 1                             |
| Hauteur libre en mm :                      | 160                           |
| Réglage en hauteur de la grille, niveaux : | 7                             |
| Dimensions de la grille (L x P) en mm :    | 430 x 300                     |
| Puissance :                                | 2,8 kW   220-240 V   50/60 Hz |
| Dimensions (L x P x H) en mm :             | 620 x 500 x 362               |
| Poids en kg :                              | 14,2                          |

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

#### Modèle / caractéristiques

- Raccord d'appareil : prêt à être enfiché
- Source de chaleur : résistance chauffante
- Réglage de la puissance : en continu
- Réglage de la hauteur de la grille
- Réglage énergétique : Simmerstat
- Commande : bouton de réglage
- Témoin lumineux : appareil en marche
- Bac collecteur de graisse

## 4.2 Éléments de l'appareil

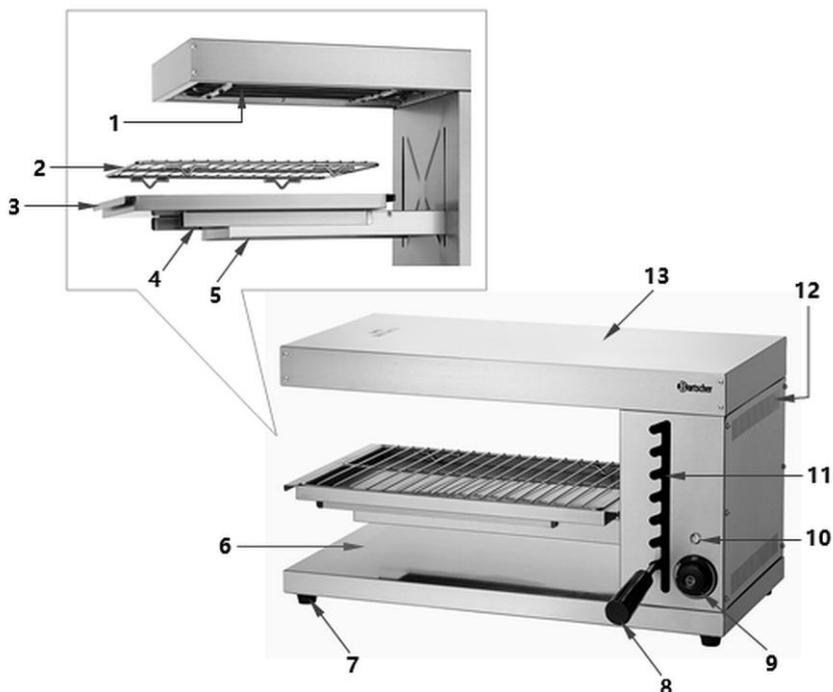


Fig. 1

- |  |  |
|--|--|
| 1. Résistance chauffante                                 | 2. Grille réglable en hauteur                      |
| 3. Bac collecteur de graisse                             | 4. Plaques de guidage sur le fond du bac à graisse |
| 5. Dispositif de levage du bac à graisse et de la grille | 6. Tablette inférieure                             |
| 7. Pieds (4x)  | 8. Levier de réglage en hauteur avec poignée       |
| 9. Réglage de la puissance                               | 10. Témoin de chauffe (orange)                     |
| 11. Crémaillère de réglage en hauteur                    | 12. Fentes de ventilation                          |
| 13. Boîtier  |  |

### 4.3 Fonctions de l'appareil

L'appareil est destiné à grater, griller et maintenir des aliments au chaud grâce à des résistances chauffantes efficaces situées dans la partie supérieure de l'appareil. Lorsque la salamandre est placée sur une table de travail, ses deux côtés longs et ouverts permettent une manipulation pratique dans une cuisine ou une zone de préparation.

## 5 Installation et utilisation

### 5.1 Installation

#### 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.

FR

- 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
  - 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 minimale des murs et objets inflammables, 10 cm sur les côtés et 20 cm à l'arrière.

### **Branchement à l'alimentation électrique**

- Vérifier si les données techniques de l'appareil (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Brancher l'appareil à une prise électrique individuelle avec protection. Ne pas brancher l'appareil à une prise multiple.
- Placer 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

#### Consignes de sécurité



#### **AVERTISSEMENT !**

##### **Risque de brûlures !**

**L'appareil et les récipients pour aliments chauffent fortement lorsque l'appareil est en marche.**

Pour retirer les plats, utilisez toujours des torchons ou des gants de cuisine résistants aux températures élevées.

**Lors de la préparation des plats, la grille et le bac à graisse chauffent fortement.**

Laissez refroidir la grille et le bac à graisse avant de les vider ou de les nettoyer.

**Une fois l'appareil éteint, il reste encore chaud un long moment.**

Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

Ne déplacez jamais un appareil lorsqu'il est en marche.

#### **ATTENTION !**

**La préparation de mets directement sur la grille risque d'endommager l'appareil.**

Utilisez toujours un récipient/ustensile adapté et résistant aux températures élevées.

**Si elle entre en contact avec des acides concentrés, de l'essence acétique, des solutions salines, des mélanges d'épices, la surface de l'appareil risque d'être endommagée.**

Dans la mesure du possible, nettoyez aussitôt la surface de l'appareil de ces contaminants.

#### **Avant la première utilisation**

1. Avant la première utilisation de l'appareil et de l'équipement, veuillez les nettoyer en suivant les consignes du chapitre 6 « **Nettoyage** ».
2. Séchez soigneusement l'appareil et ses accessoires.
3. Placez le bac à graisse sur le plateau élévateur de façon à ce que les plaques de guidage soient calées de manière appropriée sur le plateau élévateur.
4. Placez la grille dans le bac à graisse.

### ATTENTION !

**La graisse et les restes des aliments risquent de pénétrer dans l'appareil.**

Le bac à graisse doit toujours être installé lors du fonctionnement.

### Réglage de la hauteur

1. Selon le type de préparation ou la hauteur du récipient à aliments, sélectionnez la hauteur appropriée pour la grille et réglez-la à l'aide du levier de réglage de la hauteur.



Fig. 2

### Préparations des plats

1. Branchez l'appareil à une prise individuelle adaptée.
2. Posez les plats dans les récipients adaptés (assiettes, plats pour gratins, etc.) sur la grille sous la résistance chauffante.
3. Veillez à ce que les plats n'entrent pas en contact avec les résistances chauffantes.
4. Réglez la température souhaitée à l'aide du régulateur de puissance :



Fig. 3

- pour gratiner et griller, choisir la puissance maximale à l'aide du régulateur de puissance,
- pour réchauffer ou maintenir la température, choisir les réglages inférieurs.

Lors du réchauffage, le témoin orange de chauffe de la salamandre est allumé.

Lorsque la température réglée est atteinte, la résistance chauffante et le témoin s'éteignent. Lorsque la température baisse dans l'appareil, la résistance chauffante est alors de nouveau activée par le thermostat de puissance, le témoin de contrôle s'allume à nouveau.

Ce cycle se répète tant que le régulateur de puissance n'est pas réglé sur la position « OFF » (ARRÊT).

## Nettoyage

---

5. Retirez de la salamandre les récipients contenant les plats chauds à l'aide de torchons ou de gants résistants à la chaleur, puis servir.
6. Si vous n'utilisez plus l'appareil, tournez le bouton de réglage de la puissance sur la position « **OFF** » (ARRÊT).
7. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche !).

### Bac à graisse / grille

L'appareil est équipé d'un collecteur à graisse et d'une grille.

1. Veuillez surveiller le remplissage du bac à graisse lorsque l'appareil est en marche.
2. Si nécessaire, videz le bac à graisse.

#### **AVERTISSEMENT!**

**Lorsque l'appareil fonctionne, la grille et le bac à graisse chauffent fortement !**

Laissez refroidir le bac à graisse et la grille avant de les retirer de l'appareil et de les nettoyer.

3. Nettoyez le bac à graisse et la grille en suivant les instructions de la section « **Nettoyage** », puis séchez-les soigneusement avant de les replacer sur l'appareil

FR

## 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

1. Une fois la journée de travail terminée, nettoyez soigneusement l'appareil.
2. Retirez ensemble le bac à graisse et la grille de l'appareil.
3. Retirez la grille du bac à graisse.
4. Videz le bac à graisse.
5. Lavez la grille et le collecteur à graisse à l'eau tiède avec un produit nettoyant doux. Utilisez un chiffon doux, une éponge ou une brosse à vaisselle.
6. Rincez soigneusement les éléments nettoyés à l'eau claire.
7. Nettoyez le boîtier de l'appareil, le levier de levage et la tablette inférieure avec un produit de nettoyage disponible dans le commerce pour dégraisser les surfaces.

**Information : Respectez les consignes du fabricant du produit nettoyant !**

8. Séchez soigneusement les surfaces lavées à l'aide d'un chiffon propre.
9. Enfin, séchez soigneusement toutes les parties et surfaces nettoyées à l'aide d'un chiffon doux.
10. Essuyez le câble de raccordement et la fiche avec un chiffon très légèrement humidifié.
11. Les événements de l'appareil doivent être inspectés régulièrement et nettoyés à l'aide d'une brosse sèche en plastique en cas de contamination.
12. Remplacez le bac à graisse ainsi que la grille sur le dispositif de levage de l'appareil.

## 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  |
|---|--|--|
| L'appareil est branché à l'alimentation électrique, la puissance est réglée, mais il ne se chauffe pas        | La fiche n'est pas branchée correctement à la prise de contact | Retirez la fiche et la branchez correctement à la prise                          |
|   | Le fusible de l'alimentation électrique s'est activé           | Vérifiez le disjoncteur, vérifiez l'appareil en le branchant sur une autre prise |
| Le témoin de contrôle orange de chauffe est allumé en continu, il est impossible de contrôler la température. | Le contact de la résistance chauffante est endommagé           | Contactez le service après-vente   |
| Le témoin de contrôle orange de chauffe n'est pas allumé, mais il est possible de régler la température.      | La température réglée a été atteinte                           | Vérifiez le fonctionnement après le changement des paramètres                    |
|   | Le témoin lumineux est défectueux                              | Contactez le service après-vente   |

### 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.