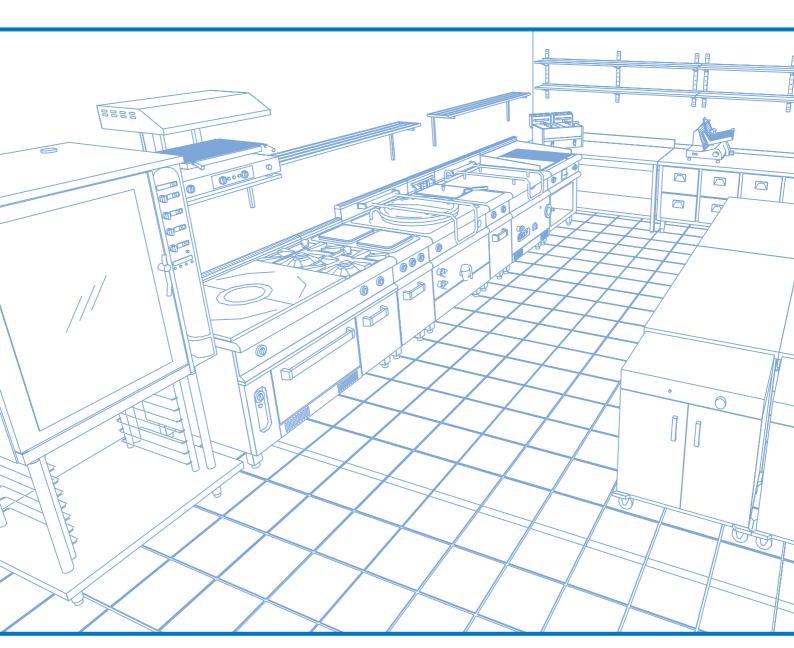


**Mod: GCV/SX** 

**Production code: HS1(inox grid)** 





# HS1 - HS1/2 - HS2

# **ELEMENTS TECHNIQUES**

# **DIMENSIONS DE L'APPAREIL**

TYPE	LARGEUR (mm)	PROFONDEUR	HAUTEUR
		(mm)	(mm)
HS1	490	500	185
HS1/2	700	500	185
HS2	935	500	185

# **PUISSANCE DE L'APPAREIL**

TYPE	PUISSANCE
HS1	4.800 W
HS1/2	6.400 W
HS2	8.600 W

# **TENSION DE RÉSEAU**

HS-1	230V	AC / 400V	2N	AC	50Hz
HS-1½,	230V	AC / 400V	3N	AC	50Hz
HS-2	230V	AC / 400V	2N	AC	50Hz

### **CLASSE DE PROTECTION DE L'APPAREIL**

IP 20

# **NORMES DE SÉCURITÉ**

Conformes aux normes EN 60336-1 et EN 60335-2-48

# **SIGNALISATION DE L'APPAREIL**

C.E

# Principaux composants de l'appareil

- Enceinte principale en acier inoxydable AISI 430
- Poignées thermorésistantes
- Tiroir de récupération des graisses AISI 430
- Pieds de support ajustables

# Parties électriques de l'appareil

Résistances tubulaires

HS1 2 x 2.400 Watt

HS1/2 3 x 2.400 Watt

HS2 4 x 2.400 Watt

• Commutateurs (ZEMESTAT 0-12)

HS1 - HS1/2: Deux commutateurs

**HS2**: Trois commutateurs

- Presse-étoupe pour câble d'alimentation
- Câbles d'alimentation électrique thermorésistants
- Agrafe de bornes
- Mise à la terre
- Borne PA pour connection du cable isodznamique
- Borne polyamide à six pans pour câble d'alimentation

#### 1. AVERTISSEMENTS

- Cette fiche technique contient les instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien fabriquée par la société NORTH. Nous vous prions de bien vouloir les lire attentivement et de conserver cette notice d'utilisation qui devra être transmise aussi bien au personnel technique chargé de l'installation et de l'entretien, qu'aux utilisateurs de l'appareil.
- Après avoir enlevé l'emballage, vérifier que l'appareil n'a subit aucun dommage au cours du transport. En cas de doute, il est recommandé de faire vérifier l'appareil par un professionnel dûment qualifié avant de procéder aux opérations de raccordement.
- L'appareil doit être relié au réseau d'alimentation électrique. Avant de procéder au branchement, s'assurer que la tension et la fréquence indiquées sur l'appareil correspondent à celles de l'alimentation (celles-ci sont mentionnées sur la plaque signalétique située sur le côté droit de l'appareil).
   En cas d'alimentation différente ou tout simplement de doute, cesser toute opération de branchement et s'adresser à une personne dûment qualifiéé.
- sont des appareils professionnels et doivent être utilisés par des personnes dûment qualifiées.
- Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par de personnes dûment qualifiées et selon les normes en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Avant toute opération de nettoyage et d'entretien, débrancher l'appareil. Le même protocole doit être suivi en cas de mauvais fonctionnement de l'appareil, jusqu'à l'arrivée d'un technicien qualifié.
- En cas de dommages éventuels, les réparations doivent être effectuées par un personnel possèdant les qualifications professionnelles requises et uniquement avec des pièces de rechange originales.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages causés à des biens, personnes ou animaux, dûs à une mauvaise utilisation ou à une utilisation autre que celles mentionnées et/ou entérinées par cette brochure.

# 2. INSTRUCTIONS TECHNIQUES

# INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES TECHNICIENS CHARGÉS DE L'INSTALLATION ET DE L'ENTRETIEN

DES APPAREILS PROFESSIONNELS. LES OPÉRATIONS D'ASSEMBLAGE ET DE BRANCHEMENT, LES CONTRÔLES ET LES ÉVENTUELLES RÉPARATIONS DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS PAR UNE PERSONNE AGRÉÉ ET DÛMENT QUALIFIÉE.

LA SOCIÉTÉ DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS À L'INTERVENTION DES PERSONNES NON QUALIFIÉES OU AU NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

#### 2.1 INSTALLATION DE L'APPAREIL

Après s'être assurer du bon état de la rôtissoire à volailles, procéder à son installation sur une surface plane et solide avec suffisamment d'éspace libre place sur l'espace de travail.

**ATTENTION!** Les emballages (cartons, sacs en plastique, objets métalliques, etc.) doivent être tenus à l'écart des enfants, pour éviter tout risque d'accident.

**IMPORTANT!** La rôtissoire à volailles doit être installée sur une surface plane et ignifuge, à l'écart de surfaces inflammables.

# 2.2 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Oter la calotte située sur le côté droit de l'appareil.

- Introduire par le presse-étoupe un câble d'alimentation adapté à la tension de l'appareil.
- En fonction de l'alimentation disponible, faire les raccordements suivants :

# a) Tension de courant triphasé HO7 RN-F 5X2,5 (HS1/2)

Brancher les phases aux L1, L2, et L3 Brancher le neutre sur N1 ou N2 Mettre le conducteur de mise à la terre

# b) Courant alternative monophasé HO7 RN-F 3x4 (HS1,HS2)

Avec les ponts disponibles, faire les raccords des L1 et L2 Brancher la phase au L1 ou L2, le neutre au N1 ou N2 et le conducteur de mise à la terre à la borne correspondante.

 Brancher la borne de raccordement PA (isodynamique) à une installation hydraulique en utilisant un câble de 10 mm²

# IL EST RECOMMANDÉ DE FAIRE EFFECTUER LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE PAR UNE PERSONNE DÛMENT QUALIFIÉE

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'ACCIDENT OU DE DOMMAGES OCCASIONNÉS À DES PERSONNES, ANIMAUX OU BIENS DÛS AU NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

# 2.3 PROBLÈMES ÉVENTUELS

Certains problèmes peuvent apparaître malgré un usage réglementaire de l'appareil. Sur le tableau qui suit sont mentionnés les problèmes éventuels et leurs causes.

En cas de problème, vérifier tout d'abord que l'appareil est correctement branché (tension, fréquence, fusibles) au réseau d'alimentation électrique.

PROBLÈMES ÉVENTUELS	CAUSES ÉVENTUELLES			
L'appareil ne fonctionne pas	1) Résistances défectueuses			
	2) Extrémité du câble d'alimentation			
	défectueux			
L'une des deux résistances qui	<ol> <li>extrémité de la résistance</li> </ol>			
fonctionnent avec le même commutateur	défectueuse			
ne s'allume pas	résistance défectueuse			
	3) contact commutateur défectueux			
Les deux résistances qui fonctionnent	<ol> <li>extrémité de la résistance</li> </ol>			
avec le même commutateur ne	défectueuse			
s'allument pas	résistances défectueuses			
	3) contact commutateur défectueux			

# 2.4 INSTRUCTIONS POUR LE REMPLACEMENT DES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

Pour remplacer les composants électriques sur les modèles dévisser et retirer la calotte située sur le côté le cτt de l'arriθre de l'appareil.

AVANT TOUTE OPÉRATION VÉRIFIER QUE L'APPAREIL EST DÉCONNECTÉ DU RÉSEAU D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

### 2.5 FORMATION

Le personnel chargé de l'installation et du branchement devra informer les utilisateurs du fonctionnement de l'appareil et les avertir des consignes de sécurité s'y rapportant.

### **ATTENTION!**

• S'assurer que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil correspondent à celle de l'alimentation et que l'installation est équipée d'une protection à la terre.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'ACCIDENT OU DE DOMMAGES OCCASIONNÉS À DES PERSONNES, ANIMAUX OU BIENS DUS AU NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

### 3. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

INSTRUCTIONS POUR LE PERSONNEL RESPONSABLE DE L'UTILISATION ET DE L'ENTRETIEN

DES APPAREILS PROFESSIONNELS ET DOIVENT ÊTRE MANIPULÉS PAR UNE PERSONNE AGRÉÉ ET DÛMENT QUALIFIÉE

LA SOCIÉTÉ DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS À L'INTERVENTION D'UNE PERSONNE NON QUALIFIÉE OU AU NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

#### 3.1 MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL

#### Fonctionnement du commutateur

HS1 – HS1/2 Chacun commutateur contrôle la un résistance HS2 Deux commutateur contrôle le cTt1 du droit

Zemestat (thermostat) Position 1-7 : Fermé Position 8-11 : pour cuire

Position 12 : Full Les deux résistances fonctionnent

• METTEZ de l'EAU LE Tiroir de récupération des graisses

### 3.2 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, éteindre toutes les résistances, attendre que la rôtissoire à volailles ait refroidi et débrancher l'appareil.
- > A la fin de la journée, ôter les broches et nettoyer soigneusement la rôtissoire. Vider et nettoyer le tiroir de récupération des graisses.
- > Utiliser un chiffon humide pour les surfaces vitrées et les portes.

Ne jamais utiliser de jet d'eau courante pour nettoyer l'appareil.