

GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

Le originali SALAMANDRE AD ALTA EFFICIENZA

THE ORIGINAL HIGH-PERFORMANCE SALAMANDERS | DIE ORIGINALEN HOCHLEISTUNGSSALAMANDER
LES SALAMANDRES ORIGINALES À HAUTE EFFICACITÉ





GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

LE SALAMANDRE GIORIK: CAPACITÀ DI SINTESI

Le salamandre sono apparecchiature aperte in cui la fonte riscaldante genera calore radiante dall'alto verso il basso, grazie a delle speciali resistenze alloggiata nella parte superiore che, essendo mobile, consente di aumentare o diminuire la distanza dal cibo in base alla tipologia di cottura che si desidera effettuare. Ideali per realizzare finiture dei piatti, in particolare gratinature, e per riscaldare il cibo, le salamandre Giorik Hi-Lite e Hi-Touch si prestano anche alla cottura completa quando il risultato che si vuole ottenere è quello della grigliatura o della tostatura.

GB | GIORIK SALAMANDERS: PERFORMANCE IN BRIEF

Salamanders are open appliances that generate top-down radiant heat from the specially designed elements fitted to the moveable upper part, making it possible to increase or reduce the distance of the food from the heat source according to the type of cooking required. Ideal for browning, particularly gratins, and for reheating. Giorik Hi-Lite and Hi-Touch salamanders can also handle complete cooking of grilled or toasted dishes.

DE | DIE SALAMANDER GIORIK: FÄHIGKEIT ZUR SYNTHESE

Salamander sind offene Geräte, in denen oben eingebaute spezielle Heizelemente die Hitze von oben nach unten abstrahlen. Sie sind höhenverstellbar, was ermöglicht, den Abstand zum Gargut je nach gewünschter Garart zu erhöhen bzw. zu reduzieren. Sie eignen sich hervorragend für den letzten Schritt der Zubereitung, insbesondere zum Gratinieren, sowie zum Erwärmen von Speisen. Die Giorik-Salamander Hi-Lite und Hi-Touch eignen sich auch für Komplettzubereitungen, wie Grillen und Rösten.

FR | LES SALAMANDRES GIORIK : CAPACITÉ DE SYNTHÈSE

Les salamandres sont des appareils ouverts dans lesquels la source réchauffante génère une chaleur radiante du haut vers le bas, grâce à des résistances spéciales logées dans la partie supérieure qui, étant mobile, permet d'augmenter ou de réduire la distance par rapport à la nourriture en fonction du type de cuisson que l'on souhaite effectuer. Idéales pour réaliser les finitions des plats, et notamment les gratiner, et pour réchauffer la nourriture, les salamandres Giorik Hi-Lite et Hi-Touch se prêtent aussi à la cuisson complète quand le résultat que l'on veut obtenir est un plat passé au grill ou torréfié.



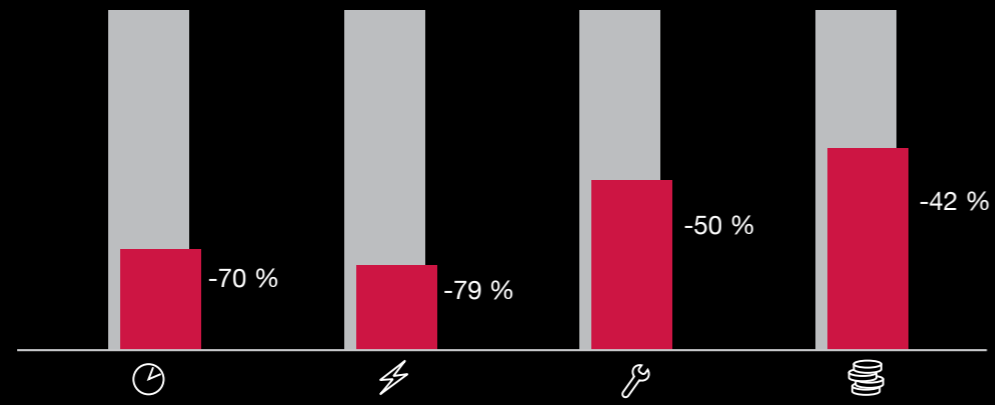
PRESTAZIONI CHE INCANTANO

Le salamandre dalla tecnologia perfetta i cui vantaggi sono misurabili in termini di risparmio economico e di ottimizzazione dei tempi di lavoro:

1. Impareggiabile velocità di messa a regime grazie all'utilizzo delle resistenze ad altissima resa termica.
2. Risparmio energetico fino al 79%.
3. Riduzione dei tempi di pulizia e manutenzione.
4. Minore dispersione di calore nell'ambiente.



- **Salamandre Giorik**
Giorik salamanders | Giorik Salamander
Salamandres Giorik
- **Salamandre tradizionali**
Traditional salamanders | Herkömmliche Salamander | Salamandres traditionnelles
- ⌚ **Tempi di riscaldamento**
Heating times | Aufheizzeiten
Temps de chauffage
- ⚡ **Consumi energetici**
Energy consumption | Energieverbrauch
Consommations d'énergie
- 🔧 **Tempi di pulizia e manutenzione**
Cleaning and maintenance times | Reinigungs- und Wartungszeiten | Temps de nettoyage et d'entretien
- 📅 **Tempi di ammortamento**
Depreciation times | Ammortisierungszeiten
Durées d'amortissement



GB | COOKING MAGIC
Hi-tech salamanders deliver measurable cost-savings and optimise working time.
1- High heat-yield elements reach cooking temperature in record time.
2- Up to 79% energy saving.
3- Reduced cleaning and maintenance time.
4- Less heat loss to the environment.

DE | LEISTUNGEN, DIE BEZAUBERN
Die Salamander basieren auf einer perfekten Technologie, deren Vorteile sich in Kosteneinsparungen und die Optimierung der Arbeitszeiten messen lassen:
1- Unvergleichbar kurze Aufheizzeiten dank spezieller Heizelemente von höchster Temperaturleistung.
2- Energieeinsparung bis zu 79%.
3- Geringerer Zeitaufwand für Reinigung und Wartung.
4- Minimaler Hitzeverlust.

FR | DES PERFORMANCES ENCHANTERESSES
Une technologie parfaite pour les salamandres dont les avantages peuvent être mesurés en termes d'économie d'énergie et d'optimisation des temps de travail :
1- Incomparable vitesse d'atteinte du plein régime grâce à l'utilisation des résistances à très haut rendement thermique.
2- Économie d'énergie jusqu'à 79%.
3- Réduction des temps de nettoyage et d'entretien.
4- Moindre dispersion de chaleur dans la pièce.



NIENTE PIÙ TEMPI MORTI IN CUCINA, RISPARMIO ENERGETICO FINO AL 79% ED ESTREMA FACILITÀ DI PULIZIA.



GB | NO MORE TIME WASTED IN THE KITCHEN, UP TO 79% ENERGY SAVING AND EXTREMELY EASY TO CLEAN.

DE | KEINE WARTEZEITEN MEHR, ENERGIEEINSPARUNG BIS ZU 79% UND EINE BESONDERS LEICHTE REINIGUNG.

FR | PLUS JAMAIS DE TEMPS MORTS EN CUISINE, ÉCONOMIE D'ÉNERGIE JUSQU'À 79 % ET NETTOYAGE EXTRÊMEMENT FACILE.

MANUFACTURING AND OPERATING FEATURES

- Exclusive heating system with the elements housed in a special reflecting ceramic dish and protected by a glass diffuser that increases heat transmission enabling cooking temperature to be reached in just 8 seconds.
- Cooking surface with stainless steel grill in Gastro Norm sizes 2/3, 1/1 or 4/3.
- Control panel with a digital display for setting cooking times from 5 seconds to 15 minutes, in 5-seconds steps. At the end of the programmed cooking cycle, that can be stored in the memory for instant repetition, the Hi-Lite model has auto-stop function with warning buzzer.
- Stainless steel wall mount supplied as standard.

BAUWEISE UND FUNKTIONEN

- Exklusives Heizsystem, bei dem die Heizelemente in einer besonderen Rückstrahlparabel aus Keramik eingebaut sind. Die Elemente sind durch ein Diffusionsglas geschützt, das die Hitzeübertragung verbessert und somit das Aufheizen auf die gewünschte Gartemperatur in nur 8 Sekunden ermöglicht.
- Kochfelder mit Inox-Gittern, in den Gastro-Norm-Maßen GN2/3, 1/1 oder 4/3.
- An der Bedienblende lassen sich Kochzeiten von 5 Sekunden bis 15 Minuten (in Stufen zu 5 Sekunden) einstellen. Diese Einstellungen werden auf einem digitalen Display angezeigt. Am Ende des programmierten Garzyklus, der gespeichert und somit ohne weiteres Einstellen wiederholt werden kann, schaltet das Gerät Hi-Lite automatisch ab und gibt ein akustisches Signal ab.
- Die Geräte sind serienmäßig mit einer speziellen Inox-Halterung für die Wandmontage ausgestattet.

CARACTÉRISTIQUES DE CONCEPTION ET DE FONCTIONNALITÉ

- Système de chauffage exclusif dans lequel les résistances sont logées dans une parabole réfléchissante spéciale en céramique et protégée par une vitre diffuseuse qui exalte la transmission de la chaleur, permettant d'atteindre la température de cuisson en 8 secondes seulement.
- Plans de cuisson, en grilles inox, aux dimensions Gastro Norm (2/3, 1/1 ou 4/3).
- Panneau de commande qui permet de programmer le temps de cuisson de 5 s à 15 min avec des intervalles de 5 s, visualisé sur un afficheur numérique. À la fin du cycle programmé, mémorisable pour pouvoir être répété immédiatement, Hi-Lite s'arrête automatiquement en émettant un signal sonore.
- Machines dotées d'un support spécial en inox pour leur fixation au mur, fourni de série.



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE E FUNZIONALI

- Sistema di riscaldamento esclusivo, in cui le resistenze sono alloggiare in una speciale parabola riflettente in ceramica e protette da un vetro diffusore che esalta la trasmissione del calore, permettendo di raggiungere la temperatura di cottura in soli 8 secondi.
- Piani di cottura, in griglie inox, a dimensioni Gastro Norm (2/3, 1/1 o 4/3).
- Pannello comandi che permette di impostare il tempo di cottura da 5" a 15' con intervalli di 5", visualizzato in un display digitale. Alla fine del ciclo programmato, memorizzabile per una sua immediata ripetibilità, Hi-Lite si arresta automaticamente dando un avviso acustico.
- Macchine dotate di uno speciale supporto inox per il fissaggio a parete, fornito di serie.



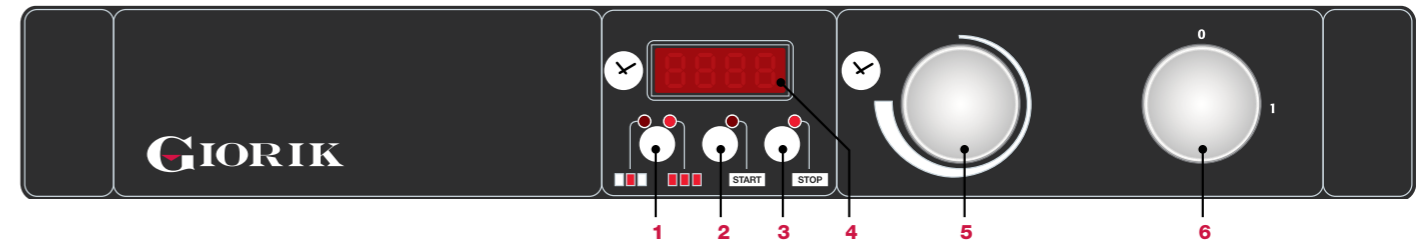


Hi Lite

RESISTENZE

Le resistenze della salamandra Hi-Lite sono attivabili in due diverse combinazioni:

- 1- Nella versione a 2 resistenze (SH20), queste sono utilizzabili a temperatura massima (entrambe in funzione contemporaneamente) o ad intermittenza.
- 2- Nelle versioni più grandi (SH30 e SH40), possono essere in funzione tutte le resistenze o solamente quelle centrali. Nella modalità di utilizzo ad intensità massima, una scheda elettronica regola l'attivazione delle resistenze centrali ad intermittenza, in modo da garantire l'uniformità di cottura e preservare da eccessivo surriscaldamento.



PANNELLO DI CONTROLLO

- 1-Tasto di attivazione/disattivazione degli elementi riscaldanti.
- 2-Tasto di avvio ciclo di cottura/ripetizione del ciclo precedentemente impostato.
- 3-Tasto di arresto ciclo di cottura/spegnimento avvisatore acustico che segnala la fine del ciclo impostato.
- 4-Display digitale di visualizzazione del tempo di cottura mancante.
- 5-Manopola che permette l'impostazione del timer (da 5" a 15' intervallati di 5").
- 6-Manopola di accensione/spegnimento della macchina.



GB | HEATING ELEMENTS

Hi-Lite salamander heating elements can be used in two different combinations.

- 1- In the 2-element (SH20) version the elements can be operated at maximum temperature, either both together or in alternating mode.
- 2- In the larger versions (SH30 and SH40), all the elements can be operated at once or only the central ones. When in use at maximum heat, the central elements are electronically regulated in alternating mode to guarantee even cooking and avoid over-heating.

DE | HEIZELEMENTE

Die Heizelemente des Salamanders Hi-Lite sind in zwei Kombinationen aktivierbar:

- 1- Bei der Ausführung mit 2 Heizelementen (SH20) können diese mit Höchsttemperatur (zugleich) oder in der Betriebsart Intermittenz eingeschaltet werden.
- 2- Bei den größeren Ausführungen (SH30 und SH40) können alle Heizelemente oder nur die mittigen eingeschaltet werden. In der Betriebsart mit maximaler Intensität regelt eine Platine das Einschalten der mittigen Heizelemente in Intermittenz, sodass ein gleichmäßiges Garen sowie der Schutz vor Überhitzung gewährleistet sind.

FR | RÉISTANCES

Les résistances de la salamandre Hi-Lite peuvent être activées en deux combinaisons différentes :

- 1- Dans la version à 2 résistances (SH20), elles sont utilisables à température maximale (toutes deux en fonction simultanément) ou à intermittenza.
- 2- Dans les versions plus grandes (SH30 et SH40), toutes les résistances peuvent être en fonction ou seulement les résistances centrales. Dans la modalité d'utilisation à intensité maximale, une carte électronique règle l'activation des résistances centrales à intermittenza, de manière à garantir l'uniformité de cuisson et à préserver contre une surchauffe excessive.

GB | CONTROL PANEL

- 1- Heating element on/off button.
- 2- Start-up/repeat button for pre-set cooking cycle.
- 3- Stop cooking/turn-off buzzer signalling the end of the pre-set cycle.
- 4- Digital display showing the remaining cooking time.
- 5- Set-timer knob, from 5 seconds to 15 minutes in 5-seconds steps.
- 6- Appliance on/off knob.

DE | BEDIENBLENDE

- 1- Ein/Aus-Taste für die Heizelemente.
- 2- Taste zum Starten des Garvorgangs/der Wiederholung des zuletzt eingestellten Garvorgangs.
- 3- Taste zum Ausschalten des Garzyklus/Abschalten des Signaltons, der das Ende des eingestellten Zyklus meldet.
- 4- Digitaldisplay für die Anzeige der verbleibenden Garzeit.
- 5- Timer-Knopf (einstellbar von 5 Sek. bis 15 Min. in 5-Sekunden-Stufen).
- 6- Ein-Aus-Knopf des Geräts.

FR | PANNEAU DE COMMANDE

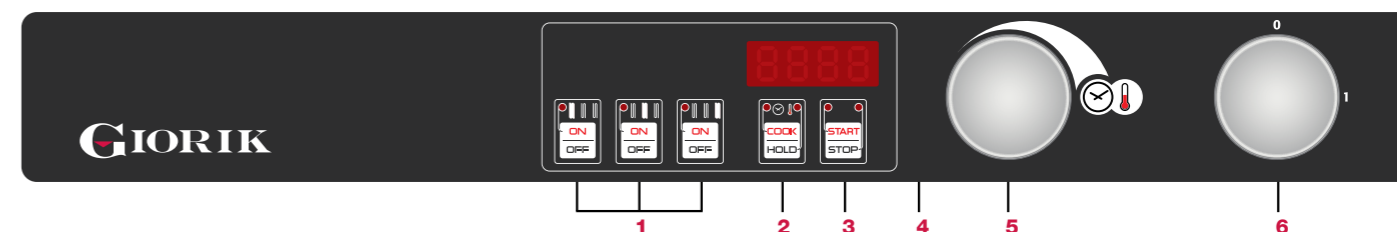
- 1- Touche d'activation/désactivation des éléments chauffants.
- 2- Touche de démarrage du cycle de cuisson/répétition du cycle précédemment programmé.
- 3- Touche d'arrêt du cycle de cuisson/extinction de l'avertisseur sonore qui signale la fin du cycle programmé.
- 4- Afficheur numérique de visualisation du temps de cuisson manquant.
- 5- Bouton qui permet la programmation de la minuterie (de 5 s à 15 min à intervalles de 5 s).
- 6- Bouton d'allumage/arrêt de la machine.

DUE MODELLI DI EVOLUZIONE ANCORA PIÙ AVANZATA.

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE E FUNZIONALI

Dotata delle stesse speciali resistenze e delle stesse caratteristiche costruttive, il modello avanzato si differenzia per altre sorprendenti funzioni.

- **PRESENZA PIATTO:** una scheda di controllo che interpreta il comando di consenso attiva il riscaldamento delle resistenze semplicemente toccando con il piatto la barra situata sopra il piano-griglia. Togliendo il piatto, l'apparecchio ritorna automaticamente nella posizione di STOP. L'operatore può comunque, in qualsiasi momento, arrestare o avviare la macchina.
- **HOLD:** tramite il funzionamento ad intermittenza delle resistenze laterali, un piatto già pronto mantiene nel tempo la temperatura raggiunta nel precedente ciclo di cottura, con la possibilità di scegliere tra 8 intensità che corrispondono a valori di temperatura tra i 40 e i 70 °C. Il ciclo ha durata infinita e viene interrotto dall'operatore.



PANNELLO DI CONTROLLO

- 1-Attivazione/disattivazione degli elementi riscaldanti.
- 2-Selezione modalità cook/cottura (a tempo) o hold/mantenimento (durata infinita).
- 3-Attivazione/disattivazione ciclo di cottura/mantenimento.
- 4-Visualizzazione tempo/livelli di mantenimento.
- 5-Impostazione del timer (max 20' in modalità cook con intervalli di 1") e di selezione del mantenimento (modalità hold) modulabile tra 8 livelli compresi tra 40-70 °C.
- 6-Avviamto/spengimento macchina.

GB | CONTROL PANEL

- 1- Heating elements on/off.
- 2- Selector for timed cook mode or indefinite hold mode.
- 3- Cook/hold cycle start/stop.
- 4- Time/hold setting display.
- 5- Set cooking time, maximum 20 minutes in cook mode in steps of 1 seconds, and hold mode selector with 8 temperature settings between 40-70°C.
- 6- Appliance on/off.

DE | BEDIENBLENDE

- 1- Ein/Aus-Taste für die Heizelemente.
- 2- Anwahl der Betriebsart Cook/Garen (mit Zeitschaltung) oder Hold/Warmhalten (endlos).
- 3- Ein-/Ausschalten Garzyklus/Warmhalten.
- 4- Anzeige Zeit/Warmhaltungsstufen.
- 5- Timer-Einstellung (max. 20 Minuten in der Betriebsart Cook in 1-Sekunden-Stufen) und Anwahl der Betriebsart Hold (Warmhalten) mit 8 Stufen von 40-70 °C.
- 6- Ein-/Ausschalten des Geräts.

FR | PANNEAU DE COMMANDE

- 1- Activation/désactivation des éléments chauffants.
- 2- Sélection du mode cook/cuisson (minuté) ou hold/maintien (durée infinie).
- 3- Activation/désactivation du cycle de cuisson/maintien.
- 4- Visualisation du temps/niveaux de maintien.
- 5- Programmation de la minuterie (max. 20 min en mode cook avec intervalles de 1 s) et de sélection du maintien (mode hold) modulable sur 8 niveaux compris entre 40 et 70 °C.
- 6- Allumage/arrêt de la machine.

GB | TWO EVEN MORE HI-TECH MODELS.

MANUFACTURING AND OPERATING FEATURES

Fitted with the same specially-designed elements and the same manufacturing specification, this high-tech model has some amazing extra operating features.

- **DISH DETECTOR:** an electronic control receives the start-up signal, switching the elements on simply by touching with the dish the bar above the grill surface. When the plate is removed, the appliance immediately returns to the STOP position. The appliance can still be started or stopped manually at any time.
- **HOLD:** this operates the side elements in alternating mode so that a dish that is ready maintains the temperature reached in the previous cooking cycle. It is possible to choose from 8 temperature settings, between 40 and 70 °C. This setting is maintained indefinitely until interrupted manually.

DE | ZWEI NOCH FORTSCHRITTLICHERE MODELLE.

BAUWEISE UND FUNKTIONEN

Das mit den gleichen speziellen Heizelementen ausgestattete und die gleichen Baumerkmale aufweisende fortschrittliche Modell unterscheidet sich durch weitere überraschende Funktionen.

- **TELLERERKENNUNG:** Eine Steuerplatine interpretiert den Freigabebefehl und aktiviert die Heizelemente, sobald man mit dem Teller den Balken über dem Kochfeld/Grill berührt. Nimmt man den Teller weg, schaltet das Gerät automatisch ab. In jedem Fall kann der Bediener das Gerät jederzeit aus- und einschalten.
- **HOLD:** Anhand der Intermittenzfunktion der seitlichen Heizelemente bewahrt ein fertiges Gericht die beim vorherigen Garen erreichte Temperatur. Zur Verfügung stehen dabei 8 Stufen, die Temperaturen von 40 bis 70 °C entsprechen. Der Zyklus ist endlos und wird vom Bediener abgeschaltet.

FR | DEUX MODÈLES ENCORE PLUS PERFECTIONNÉS.

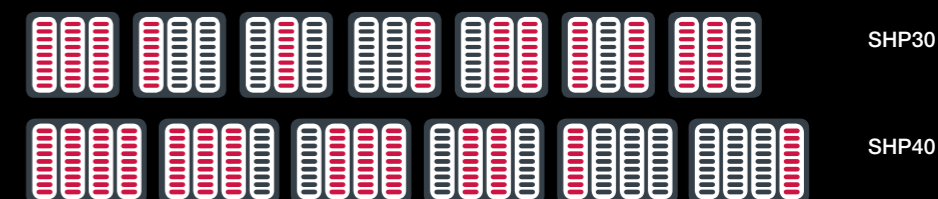
CARACTÉRISTIQUES DE CONCEPTION ET DE FONCTIONNALITÉ

Équipé des mêmes résistances spéciales et des mêmes caractéristiques de conception, le modèle perfectionné se différencie par d'autres fonctions surprenantes.

- **PRÉSENCE PLAT :** une carte de contrôle qui interprète la commande de consentement, active le réchauffement des résistances simplement en touchant avec le plat la barre située au-dessus du plan-grille. En enlevant le plat, l'appareil reviendra automatiquement dans la position de STOP. L'opérateur peut toutefois, à tout moment, arrêter ou démarrer la machine.
- **MAINTIEN (HOLD) :** grâce au fonctionnement à intermittence des résistances latérales, un plat déjà prêt conserve durablement la température atteinte lors du cycle de cuisson précédent, avec la possibilité de choisir entre 8 intensités correspondant à des températures comprises entre 40 et 70 °C. Le cycle a une durée illimitée et doit être interrompu par l'opérateur.

RESISTENZE

Resistenze attivabili indipendentemente l'una dall'altra. Nella modalità di utilizzo ad intensità massima, una scheda elettronica regola l'attivazione delle resistenze centrali ad intermittenza, in modo da garantire l'uniformità di cottura e preservare da eccessivo surriscaldamento.



GB | ELEMENTS

The elements can be used independently. When in use at maximum heat, the central elements are electronically regulated in alternating mode to guarantee even cooking and avoid over-heating.

DE | HEIZELEMENTE

Unabhängig voneinander einschaltbare Heizelemente. In der Betriebsart mit maximaler Intensität regelt eine Platine das Einschalten der mittigen Heizelemente in Intermittenz, sodass ein gleichmäßiges Garen sowie der Schutz vor Überhitzung gewährleistet sind.

FR | RÉSIDENCES

Les résistances peuvent être activées indépendamment l'une de l'autre. Dans la modalité d'utilisation à intensité maximale, une carte électronique règle l'activation des résistances centrales à intermittence, de manière à garantir l'uniformité de cuisson et à préserver contre une surchauffe excessive.

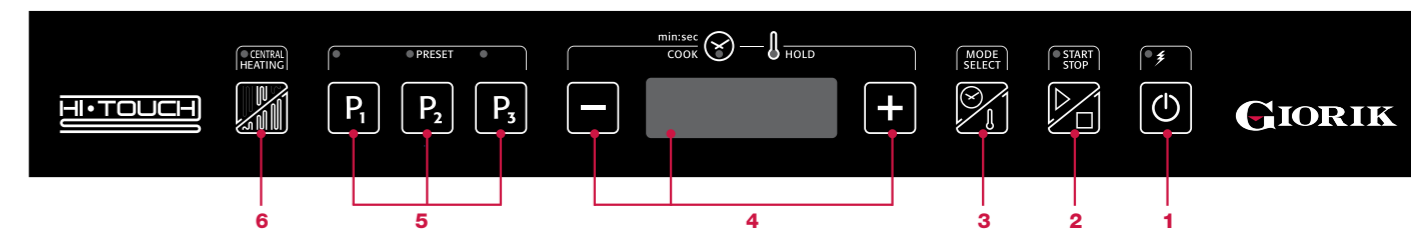
HI-TOUCH

SI CHIAMA HI-TOUCH LA SALAMANDRA CHE, ALLA PERFEZIONE TECNOLOGICA EREDITATA DA HI-LITE, AGGIUNGE LA CAPACITÀ DI INTUIRE E INTERPRETARE IL TOCCO DELL'OPERATORE.



RESISTENZE

Le resistenze della salamandra Hi-Touch sono attivabili in due diverse combinazioni: possono essere in funzione tutte le resistenze o solamente quelle centrali. Nella modalità di utilizzo ad intensità massima, una scheda elettronica regola l'attivazione delle resistenze centrali ad intermittenza, in modo da garantire l'uniformità di cottura e preservare da eccessivo surriscaldamento.



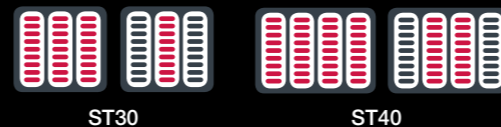
PANNELLO DI CONTROLLO

- 1-Accensione/spegnimento macchina.
- 2-Attivazione/disattivazione ciclo di cottura/mantenimento.
- 3-Selezione modalità cook/cottura (a tempo) o hold/mantenimento (durata infinita) in cottura manuale; in fase di modifica programma, si utilizza per passare dall'impostazione di cottura all'impostazione di mantenimento e viceversa.
- 4-Impostazione del tempo di cottura (max 20' in modalità cook) e selezione della potenza del mantenimento (modalità hold) modulabile tra 8 livelli compresi tra 40-70 °C.
- 5-Impostazione e selezione Programmi di Cottura. Macchina in posizione ON e in STOP:
premendo brevemente si seleziona il programma; premendo a lungo il tasto, si entra in modalità modifica programma; premendo nuovamente brevemente il tasto si salvano le impostazioni correnti.
- 6-Attivazione/disattivazione degli elementi riscaldanti.

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE E FUNZIONALI

Hi-touch si differenzia da Hi-Lite Plus per delle funzionalità ancora più avanzate:

- Pannello tattile o "touch screen" che utilizza il dito dell'utente come dispositivo di puntamento.
- Capacità di attivarsi in 3 diverse modalità:
 - 1- COTTURA: per cuocere i cibi secondo i parametri di tempo impostati;
 - 2- HOLDING: per mantenere in temperatura il piatto con una potenza impostabile da 1 a 8, in base ad una scala di temperatura compresa tra i 40 e i 70 °C.
 - 3- PROGRAM (P1, P2 e P3): per cuocere e successivamente mantenere in temperatura il piatto secondo parametri memorizzabili.



GB | ELEMENTS

Hi-Touch heating elements can be used in two different combinations. Either all the elements or just the central ones can be used. When in use at maximum heat, the central elements are electronically regulated in alternating mode to guarantee even cooking and avoid overheating.

DE | HEIZELEMENTE

Die Heizelemente des Salamanders Hi-Lite sind in zwei Kombinationen aktivierbar: Es können alle Heizelemente oder nur die mittigen eingeschaltet werden. In der Betriebsart mit maximaler Intensität regelt eine Platine das Einschalten der mittigen Heizelemente in Intermittenz, sodass ein gleichmäßiges Garen sowie der Schutz vor Überhitzung gewährleistet sind.

FR | RÉSIDANCES

Les résistances de la salamandre Hi-Touch peuvent être activées en deux combinaisons différentes : Toutes les résistances peuvent être en fonction ou seulement les résistances centrales. Dans la modalité d'utilisation à intensité maximale, une carte électronique règle l'activation des résistances centrales à intermittenza, de manière à garantir l'uniformité de cuisson et à préserver contre une surchauffe excessive.

GB | CONTROL PANEL

- 1- Appliance on/off.
- 2- Cook/hold cycle start/stop.
- 3- Selector for timed cook mode or indefinite hold mode, manual operation. When the program has been changed, this can be used to switch from the cook to the hold setting and vice-versa.
- 4- Set cooking time, a maximum of 20 minutes in cook mode and select the hold temperature, with 8 temperature settings between 40-70°C.
- 5- Select and set cooking programs. Appliance in ON or STOP position. A quick touch selects the program. Hold down longer to enter program change mode, then another quick touch saves the current settings.
- 6- Heating elements on/off.

DE | KONTROLLTAFEL

- 1- Ein-/Ausschalten des Geräts.
- 2- Ein-/Ausschalten Garzyklus/Warmhalten.
- 3- Anwahl der Betriebsart Cook/Garen (mit Zeitschaltung) oder Hold/Warmhalten (endlos) im Handbetrieb. Bei der Programmänderung wird mit dieser Taste von der Einstellung Garen auf die Einstellung Warmhalten und umgekehrt umgeschaltet.
- 4- Einstellung der Garzeit (max. 20 Minuten in der Betriebsart Cook) und Anwahl der Leistung des Warmhaltens (Betriebsart Hold) mit 8 Stufen von 40-70 °C.
- 5- Einstellung und Anwahl der Garprogramme. Gerät in Position ON und STOP: durch kurzes Drücken wird das Programm angewählt; durch langes Drücken wird auf die Betriebsart Programmänderung geschaltet; durch erneutes kurzes Drücken der Taste werden die aktuellen Einstellungen gespeichert.
- 6- Ein/Aus-Taste für die Heizelemente.

FR | PANNEAU DE COMMANDE

- 1- Allumage/arrêt de la machine.
- 2- Activation/désactivation du cycle de cuisson/maintien.
- 3- Sélection du mode cook/cuisson (minuté) ou hold/maintien (durée infinie) en cuisson manuelle ; à utiliser lors de la modification du programme, pour passer du mode cuisson au mode de maintien et vice-versa.
- 4- Configuration du temps de cuisson (max. 20 min en mode cook) et sélection de la puissance de maintien (mode hold) modulable sur 8 niveaux compris entre 40 et 70 °C.
- 5- Configuration et sélection des Programmes de cuisson. Machine en position ON et en STOP : pression rapide pour sélectionner le programme ; pression plus marquée pour entrer en mode de modification du programme ; nouvelle pression rapide sur la touche pour enregistrer les configurations en cours.
- 6- Activation/désactivation des éléments chauffants.

GB | THE HI-TOUCH SALAMANDER TAKES HI-LITE TECHNOLOGY ONE STEP FURTHER. IT NOW RESPONDS TO HUMAN TOUCH.

MANUFACTURING AND OPERATING FEATURES

Hi-touch has even more high-tech features than the Hi-Lite Plus.

- Touch-screen panel responds to the touch of a finger.
- A choice of 3 different operating modes:
 - 1- **COOK**: for cooking food according to the timer settings.
 - 2- **HOLD**: to maintain the dish at a stable temperature. 1 to 8 settings for temperatures between 40 and 70°C.
 - 3- **PROGRAM** (P1, P2 and P3): cooks and then maintains food at the set temperature. Settings can be stored in the memory.

DE | HI-TOUCH IST DER NAME DER SALAMANDER, DIE DIE TECHNOLOGISCHE PERFEKTION DER MODELLE HI-LITE MIT DER FÄHIGKEIT ERGÄNZEN, DIE EINGABEN DES BEDIENERS ZU VERSTEHEN UND AUSZULEGEN.

BAUWEISE UND FUNKTIONEN

Hi-Touch unterscheidet sich von Hi-Lite Plus durch seine noch fortschrittlicheren Funktionen:

- Touch-Panel oder "Touch Screen", das den Bedienerfinger als Eingabemittel nutzt.
- 3 mögliche Betriebsarten:
 - 1- **GAREN**: für das Garen der Speisen gemäß den eingestellten Zeiten;
 - 2- **HOLDING**: für das Warmhalten des Gerichts mit einer einstellbaren Leistung, Stufe 1 bis 8, laut einer Temperaturskala von 40 bis 70 °C
 - 3- **PROGRAM** (P1, P2 und P3): für das Garen und anschließende Warmhalten des Gerichts gemäß hinterlegbaren Parametern.

FR | HI-TOUCH EST LE NOM DONNÉ À LA SALAMANDRE QUI ALLIE LA PERFECTION TECHNOLOGIQUE HÉRITÉE DE HI-LITE, À LA CAPACITÉ DE PRÉVOIR ET D'INTERPRÉTER L'ACTION DE L'OPÉRATEUR.

CARACTÉRISTIQUES DE CONCEPTION ET DE FONCTIONNALITÉ

Hi-touch se différencie de Hi-Lite Plus par des fonctions encore plus perfectionnées :

- Panneau tactile ou « touch screen » où le doigt de l'utilisateur sert à indiquer.
- Possibilité de choisir entre 3 modes différents :
 - 1- **CUISSON** : pour cuire les aliments en respectant les temps programmés ;
 - 2- **MAINTIEN (HOLDING)** : pour maintenir un plat à la bonne température avec une puissance programmable de 1 à 8, sur une échelle de température comprise entre 40 et 70 °C ;
 - 3- **PROGRAMME** (P1, P2 et P3) : pour cuire, puis maintenir un plat à la bonne température selon les paramètres mémorisables.



SALAMANDRE AD ALTA EFFICIENZA HIGH-PERFORMANCE SALAMANDERS HOCHLEISTUNGSSALAMANDER SALAMANDRES À HAUTE EFFICACITÉ							
Modello Modell Modèle	Dimensioni Size (LxDxH) Abmessungen (BxTxH) Dimensions (LxPxH) mm.			Piano cottura Cooking surface Kochfeld Plan de cuisson mm	Peso Weight Gewicht Poids Kg	Potenza Power Leistung Puissance kW	Tensione Voltage Spannung Tension V
	L	P	H				
Hi-Lite							
SH20	400	545	515	390x300	40	3	1N 230
SH30	570	580	520	560x360	65	4,5	1N 230 / 3N 400 / 3 230
SH40	735	580	520	725x360	80,5	5,3	3N 400
Hi-Lite PLUS							
SHP30	570	580	520	560x360	65	4,5	3N 400 / 1N 230 / 3 230
SHP40	735	580	520	725x360	80,5	6	3N 400
HI-TOUCH							
ST30	570	580	520	560x360	65	4,5	3N 400 / 1N 230 / 3 230
ST40	735	580	520	725x360	80,5	6	3N 400



MODIFICHE AI PRODOTTI POSSONO ESSERE APPORTATE SENZA PREAVVISO DEL COSTRUTTORE
The products may be modified by the manufacturer without prior notice | Veränderungen an den Produkten können ohne Vorankündigung seitens des Herstellers vorgenommen werden | Des modifications peuvent être apportées aux produits par le fabricant sans préavis.

GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

Giorik SpA

Via Cavalieri di Vittorio Veneto, 14
32036 Sedico (BL) | ITALY

tel. +39.0437.807200 | fax +39.0437.807001
e-mail: info@giorik.com

www.giorik.com

