

09/2018

Mod: CBM/4D-D1+KM

Production code: SBC 40 C2-M



Diamond
catering equipment

**NOTICE D'UTILISATION
SALAD'BAR CARRE CHAUD
SBC 40 C**



Fabrication française

Janvier 2013

SALAD'BAR CARRE CHAUD

SBC 40 C

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil haut de gamme fabriqué en France. Vous avez choisi un équipement qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

1. CONSIGNES DE SECURITE

Veillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne laisser pas l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Ne déplacer jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Vérifier que l'appareil est en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces chaudes peut être très élevée lorsque l'appareil est en marche. Utiliser toujours les boutons de commande.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil.
- Pour éviter tout choc électrique, ne jamais plonger, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Avant de nettoyer l'appareil, ne pas oublier de le débrancher.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Un salad'bar

Accessoires : - La présente notice

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour maintenir au chaud (+20° à +90°C) vos entrées chaudes, vos viandes, vos légumes, vos plats préparés, vos desserts.
Le salad'bar permet de conserver les aliments déjà cuits ou chauds.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

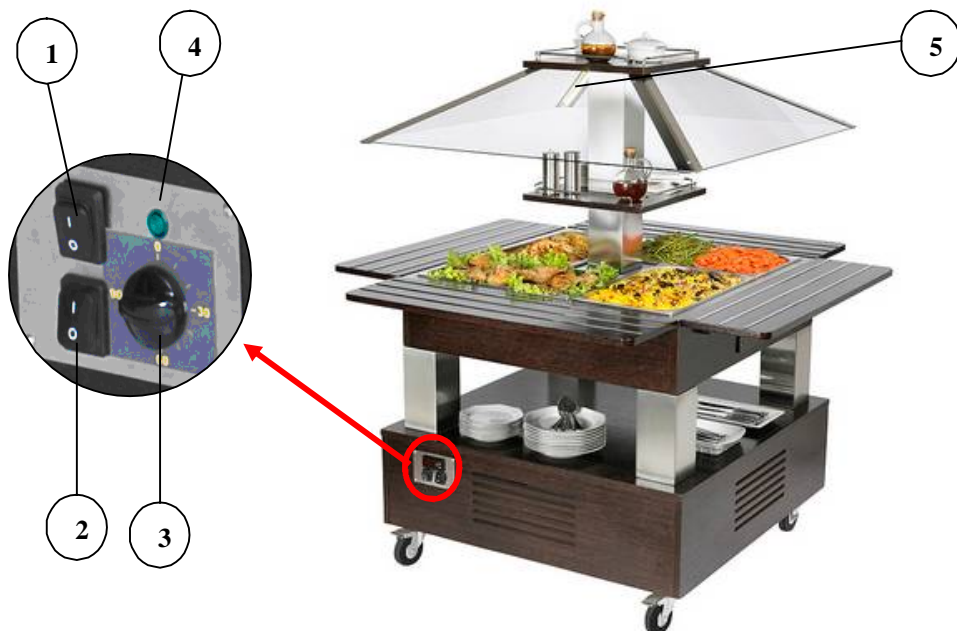
Ce salad'bar en bois vous permet de maintenir au chaud 4 bacs GN 1/1.

Pour mettre en marche votre salad'bar, appuyer sur l'interrupteur (n°2 sur la photo), le voyant vert (n°4 sur la photo) s'allume.

Tourner le bouton du thermostat (n°3 sur la photo) sur la position souhaitée.

Appuyer sur l'interrupteur (n°1 sur la photo) pour l'éclairage (n°5 sur la photo).

Une fois l'eau à température, vous pouvez placer vos bacs GN.



- | | |
|--|---|
| <p>1 Interrupteur éclairage</p> <p>3 Thermostat</p> <p>5 Rampe d'éclairage</p> | <p>2 Interrupteur marche/arrêt</p> <p>4 Voyant de mise sous tension</p> |
|--|---|

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Retirer soigneusement l'emballage.
- Descendre le salad'bar (cf. 11 Déchargement du salad'bar)
- Placer le salad'bar sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne placer jamais l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles..
- Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Retirer tous les films de protection.

b) Première mise en service :

Remplir la cuve d'eau jusqu'à 5 cm environ au-dessus des résistances avant de mettre votre appareil sous tension.

Ne jamais faire fonctionner le salad'bar sans eau : cela risque de détruire les résistances et de créer une déformation irrémédiable de la cuve.

Maintenir l'ensemble de la cuve couverte pour limiter l'évaporation.

Premier nettoyage

Nettoyer l'appareil avant la première utilisation. (cf.6 Nettoyage)

Branchement de l'appareil

- Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Vérifier toujours l'absence de dommage sur le câble ou la fiche d'alimentation électrique.
- S'assurer que chaque bouton de commande est bien positionné sur 0.
- Dérouler entièrement le câble d'alimentation électrique et le brancher dans une prise reliée à la terre.
- L'appareil est branché.

NB : En cas de branchement de l'appareil à une prise sans fil de protection ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l'appareil à une personne qualifiée.

c) Utilisation de l'appareil :

Eléments de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Thermostat (n°3 sur la photo)	Réglage de la température
Interrupteur I/O (n°1 sur la photo)	Eclairage marche /arrêt
Interrupteur I/O (n°2 sur la photo)	Marche/arrêt
Voyant lumineux vert (n°4 sur la photo)	Appareil sous tension (voyant allumé) Appareil éteint (voyant éteint)

Mise en marche

Appuyer sur l'interrupteur (n°2 sur la photo), le voyant vert (n°4 sur la photo) s'allume.

Tourner le bouton du thermostat (n°3 sur la photo) sur la position souhaitée.

Appuyer sur l'interrupteur (n°1 sur la photo) pour l'éclairage.

Réglage de la température

Régler la température en positionnant le thermostat (n°3 sur la photo) sur la température souhaitée.

Arrêt de l'appareil

Positionner les interrupteurs sur 0 : l'appareil est entièrement éteint.

Laisser refroidir

Débrancher le câble d'alimentation.

Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage)

d) Panne/Réparation :

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.

Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de l'appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible à l'arrière de l'appareil.

6 NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Débrancher l'appareil

- Laisser refroidir complètement votre appareil avant toute intervention
 - Nettoyer régulièrement les parties métalliques de votre appareil à l'aide d'eau chaude et de liquide vaisselle. Eviter les éponges abrasives. Rincer à l'aide d'une éponge humide.
 - Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau. Les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irrémédiable.
 - Ne jamais immerger le cordon ou la fiche dans un liquide pour éviter tout choc électrique.
 - Changer régulièrement l'eau de la cuve de la partie chauffante afin d'éviter toute trace de calcaire.
- Ne pas utiliser de produit décapant, de vinaigre cela pourrait endommager la cuve inox.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	SBC 40 C
Dimensions externes	1435 x 1435 x 1540 mm
Poids	120 Kg
Température	+20° à +90° C
Puissance	3000 W
Nbre élément	1
Intensité	13 A
Tension	220-240 V ~
Couleur	Wenge/Bois clair/Bois foncé

Correspondance des couleurs des fils

Phase
Neutre
Terre

Brun ou Noir ou Gris
Bleu
Jaune-Vert

8. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-49
EN 55014-1 + 55014-2
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

9. ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021

2002/95/CE (ROHS)

2066/95 CE

2004/108 CE



Réglementation Reach

Ne jeter pas l'appareil parmi les déchets ménagers.

L'appareil doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques.

Les matériaux de l'appareil sont réutilisables. En éliminant correctement les déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute autre forme de réutilisation d'équipements usagés, vous participez de façon significative à la protection de l'environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre distributeur.

10. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

Clauses d'exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.

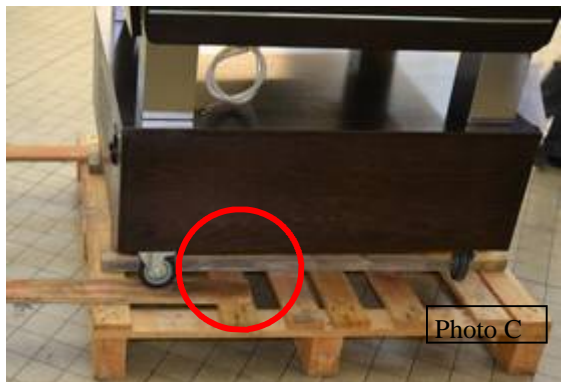
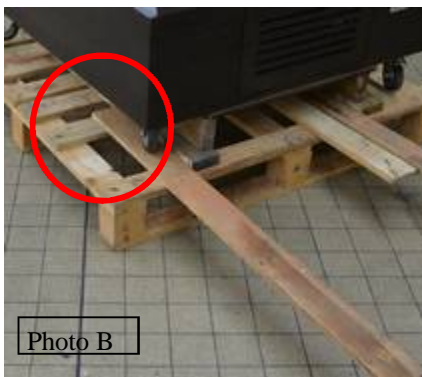
11. DECHARGEMENT DU SALAD'BAR

Il est nécessaire d'être au minimum deux personnes pour effectuer cette opération.

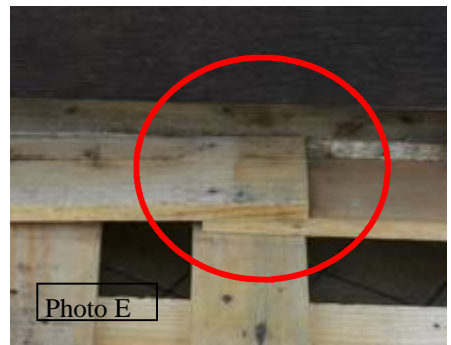
1. Débarrer le salad'bar avec précaution. Retirer les films de protection situés autour de la palette
2. Retirer les 4 planches de déchargement placées sous le salad'bar (photo A)



Planches de déchargement

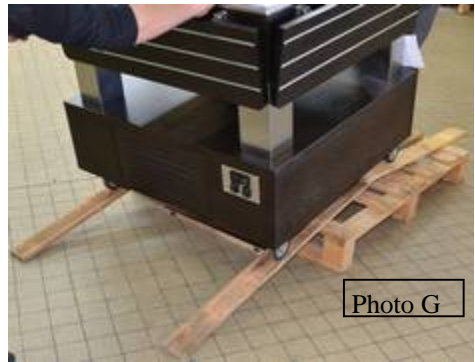


3. Positionner une des planches de déchargement sous l'une des 4 roulettes jusqu'à la première latte de la palette (cf cercles rouge photo B et C)

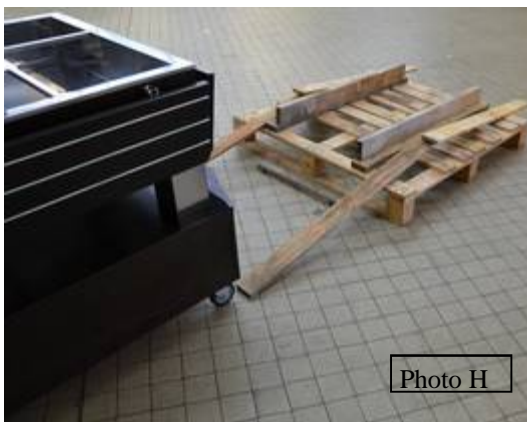


4. Glisser une seconde planche de déchargement (photo D) en face de la première. **TRES IMPORTANT** : Bien veiller à ce que la seconde se superpose avec la première (photo E).

5. Répéter les étapes 3 et 4 sur le second côté.



6. Faire glisser délicatement le salad'bar sur les planches de déchargement (photos F et G)



7. Votre salad'bar est maintenant déchargé. Il ne vous reste qu'à le mettre en service