

MOD: DPA/PVV12-D

Production code : 8046401

**NOTICE D'INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN:
PLAQUE CHAUFFANTE EN VITROCÉRAMIQUE
À ENCASTRER « DROP-IN » MOD. ELEGANCE - COMPACT**



FR Notice d'installation, utilisation et entretien33

** Instructions d'origine*

Index

1.	AVERTISSEMENTS	34
1.1	Description des équipements	34
1.2	Transport et manutention	35
1.3	Conditions d'emploi et caractéristiques techniques	35
1.4	Installation	35
1.5	Branchements électriques	36
1.6	Usage inapproprié raisonnablement prévisible	36
1.7	Fonctionnement / Emploi.....	36
1.8	Extinction totale	37
1.9	Nettoyage et entretien ordinaire	37
1.10	Entretien extraordinaire	38
1.11	Élimination	38
2.	INTRODUCTION	39
3.	DESCRIPTION DES ÉQUIPEMENTS	39
4.	TRANSPORT ET MANUTENTION.....	39
5.	CONDITIONS D'EMPLOI ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	39
5.1	Plaque signalétique	40
5.2	Commandes et contrôles.....	40
6.	INSTALLATION.....	40
6.1	Contrôle à la réception de l'appareil	40
6.2	Positionnement.....	40
6.3	Préparation à la charge du client.....	40
6.4	Branchements électriques	40
7.	FONCTIONNEMENT / EMPLOI	40
7.1	Utilisation et restrictions envisagées	40
7.2	Mise en marche	41
7.3	Thermostat numérique	41
7.4	Extinction totale	41
8.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	42
8.1	Entretien ordinaire	42
8.2	Entretien extraordinaire	42
8.3	Anomalies possibles.....	42
9.	ÉLIMINATION	42
10.	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT	42
11.	SCHÉMAS DE MONTAGE ET SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	43
11.1	ELEGANCE	46
11.2	COMPACT.....	46




NOTICE D'INSTALLATION, D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN: PLAQUE CHAUFFANTE EN VITROCÉRAMIQUE À ENCASTRER « DROP-IN »

1. AVERTISSEMENTS

Lire attentivement la présente notice avant de procéder à l'installation.

La notice est conçue pour donner à l'utilisateur les informations nécessaires sur l'emploi en toute sécurité de l'appareil, à partir du transport jusqu'à son élimination. Pour une bonne compréhension du document, il est nécessaire d'avoir une connaissance appropriée des termes et de la symbolique utilisée, récapitulée ci-dessous :

 AVERTISSEMENT - Risque pour la santé et la sécurité des personnes

 AVERTISSEMENT - Risque d'électrocution - tension dangereuse

 AVERTISSEMENT - Risque de brûlure - surface chaude


 Lire la notice d'instructions avant d'utiliser l'équipement


La notice doit être conservée avec soin, afin d'être disponible pour toute éventuelle ultérieure consultation. En cas de cession de l'appareil, la notice doit être remise au nouvel utilisateur.

La présente documentation est mise à la disposition du producteur également au format numérique.

Pour l'emploi correct de l'appareil :

- Ne pas retirer ni modifier les dispositifs de sécurité ;
- Toute opération de contrôle, de nettoyage et de manutention sur les organes en marche est absolument interdite ;
- L'utiliser uniquement dans le but spécifiquement prévu ;
- Éviter la présence de personnel non autorisé près de l'appareil ;
- L'utilisation par des mineurs ou des adultes ayant des capacités physiques ou mentales limitées est interdite ;
- Seul le personnel qualifié est autorisé à effectuer l'entretien ;
- Éteindre l'appareil en cas de panne ou de fonctionnement irrégulier ;
- Utiliser exclusivement les pièces de rechange fournies ou recommandées par le fabricant ;
- Le niveau de pression acoustique mesuré « A » est inférieur à 70 dB (« A »).

 Attention : pendant l'installation et l'entretien, l'accès au tableau électrique principal et à toutes les autres pièces électriques, n'est autorisé qu'au personnel qualifié.

 Attention : si la surface du plateau en verre trempé présente des fissures, débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique et appelez le service après-vente.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux biens ou aux personnes causés par le non-respect des instructions et des précautions reportées dans la notice.

En cas de doute ou de besoin, s'adresser au Revendeur.

1.1 Description des équipements


Nos ELEMENTS AVEC PLAN CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ sont constitués par un plan en verre trempé.

La température maximum de fonctionnement est de env. 120°C. Les modèles 4 et 5 GN sont équipés de 2 plaques chauffantes avec régulation de température indépendante.

L'appareil est conforme aux Directives 2004/108 CEE e 2006/95 CEE.

Ont en outre été appliquées les normes EN 60335-1, EN 60335-2-36, EN 60335-2-48, EN 55014, EN 61000-3-2 et EN 61000-3-

1.2 Transport et manutention

 Si l'appareil est transporté sur palette, il doit être déchargé au moyen d'un chariot élévateur ou de tout autre engin de levage adapté, manoeuvré par du personnel qualifié. Il est interdit de stationner sous les charges suspendues lors des opérations de chargement et de déchargement. Les erreurs éventuelles de manipulation pourraient entraîner des blessures par écrasement.


Si les surfaces de l'appareil devaient subir des chocs, elles seraient immédiatement endommagées. Pendant cette phase, il faut interdire le stationnement aux alentours de l'appareil à toute personne non directement concernée par l'opération.


Le personnel effectuant la manutention, le positionnement, le montage et le démontage doit être muni d'équipements de protection individuelle appropriés (ex : gants de travail, chaussures de protection).


1.3 Conditions d'emploi et caractéristiques techniques


Nos ELEMENTS AVEC PLAN CHAUFFANT EN VERRE TREMPE sont conçus uniquement pour l'exposition et la conservation à température des aliments se trouvant dans des plats et des poêles dans des locaux destinés à la restauration collective. Toute autre utilisation est à considérer comme impropre.

La température maximum de fonctionnement du plan chauffant est de 120° C. Les ELEMENTS AVEC PLAN CHAUFFANT EN VERRE TREMPE sont disponibles selon les configurations reportées dans le Tableau A

 Attention : l'appareil n'est pas conçu pour les installations en plein air et/ou aux environnements soumis aux conditions climatiques (pluie, plein soleil, etc).

 Attention : ne pas conserver de substances explosives de type conteneurs sous pression ou des éléments qui disposent de propulseurs internes inflammables

 Attention : avant d'installer l'appareil, vérifier que ce qui est prévu pour le branchement électrique soit conforme à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique. Le retrait ou la modification de la plaque signalétique ou de toute autre étiquette d'avertissement est interdit.

 Attention: plaques vitrocéramiques haute température. Nous recommandons l'utilisation de maniques ou de gants en raison de la température des récipients alimentaires ou des plats chauffés.

1.4 Installation

Avant de procéder au désemballage, vérifier l'intégrité extérieure de l'enveloppe de protection.


Les dommages éventuels doivent être immédiatement signalés au transporteur. Dans tous les cas, l'appareil endommagé ne pourra être rendu au fabricant sans préavis et sans en avoir obtenu l'autorisation écrite préalable.

 Les opérations décrites doivent être effectuées par du personnel qualifié ; brancher l'appareil au secteur avant de réaliser les procédures d'installation.

Positionner l'appareil en vous aidant au besoin d'un transpalette. Si le déplacement est fait après le déballage, protéger les surfaces contre les chocs. Après avoir complété l'installation, retirer le film de protection. Le retirer délicatement pour éviter que des résidus de colle ne puissent rester sur les surfaces.

Prévoir une prise de courant de terre et avec la capacité d'absorption appropriée indiquée sur la plaque signalétique.



1.5 Branchements électriques


 Ils doivent être effectués en conformité aux normes locales en vigueur et par du personnel qualifié. Vérifier, avant d'effectuer le branchement électrique, que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique des caractéristiques, correspondent à celles de l'appareil. Le branchement électrique se fait par le raccordement de la fiche de l'appareil à une prise du local, qui devra être accessible également après l'installation.

Le câble doit avoir les caractéristiques minimales de type H05 RNF et un conducteur de terre efficace et correctement dimensionné par rapport à la puissance totale de cet appareil et des autres appareils ou accessoires éventuels branchés sur le même bornier (voir plaque signalétique).

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par l'assistance clients ou bien par du personnel qualifié.

L'installation électrique d'alimentation de l'appareil doit être équipée, en amont, d'un interrupteur automatique omnipolaire correctement dimensionné qui garantit une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts. Le câble de terre doit être connecté.

 La sécurité électrique de cet appareil est garantie uniquement quand les conditions citées ci-dessus sont satisfaites et si le système est à norme aussi du point de vue de l'équipotentialité (utiliser la vis de branchement située à proximité de l'entrée du câble d'alimentation et de l'adhésif avec ce symbole. 

 Les opérations sur les installations électriques doivent être effectuées par du personnel qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes de sécurité.


1.6 Usage inapproprié raisonnablement prévisible

Tout usage différent de celui spécifié dans le présent manuel sera considéré comme inapproprié. Lors de l'utilisation de la machine, des travaux ou des activités pouvant entraîner des risques pour la sécurité des employés ou des dommages à l'appareil ne sont pas autorisés. Par usage inapproprié, il faut entendre :

- Placer l'appareil dans un environnement externe exposé aux intempéries
- Mauvaise installation de la machine.
- Altérer ou modifier les dispositifs de sécurité.
- Apporter des modifications ou trafiquer les éléments électroniques de l'appareil.
- Ne pas respecter les périodes de contrôle, d'entretien et de nettoyage.
- Le positionnement ou le dépôt, à proximité immédiate de la machine, de matières inflammables ou explosives.

1.7 Fonctionnement / Emploi

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez le dessus en verre trempé avec un produit approprié et du papier absorbant. Ensuite, essuyez avec un chiffon humide et séchez soigneusement. Évitez l'utilisation de détergents ou de poudres abrasives. Le fabricant décline toute responsabilité pour les utilisations non prévues par les produits.
- L'équipement a été conçu pour la présentation et le maintien à température d'aliments placés dans des assiettes ou d'autres récipients pendant la période de service. Toute autre utilisation doit être considérée comme non conforme.
- Les machines ne sont pas adaptées pour fonctionner dans des environnements non contrôlés, les appareils ne sont pas appropriés pour les installations en plein air et/ou aux environnements soumis aux conditions climatiques (pluie, plein soleil, etc).
- Pour éviter les rayures sur le dessus en verre trempé, nous recommandons l'utilisation de casseroles avec un fond lisse et plat. Si vous utilisez le plateau en verre trempé (froid) comme plan de travail, il doit être soigneusement nettoyé avant de l'allumer. En plaçant des pots sur des résidus abrasifs, le dessus en verre trempé pourrait être rayé.

 Dans le cas où des anomalies se présenteraient (court-circuit, avaries, détérioration des câbles électriques, odeur de gaz indiquant une perte possible, etc.), l'employé à l'utilisation ordinaire de la machine doit immédiatement procéder à la désactivation et au débranchement électrique et à la mise en sécurité de la zone de travail.

1.8 Extinction totale

- Eteindre l'appareil en faisant tourner les poignées B (plaque) et le sectionneur générale A (fog.1)
- Déconnecter l'interrupteur en amont de l'appareil.

En cas d'extinction prolongée:


- a) exclure l'alimentation électrique ;
- b) nettoyer soigneusement la plaque;
- c) protéger les surfaces INOX avec un voile d'huile de vaseline en passant énergiquement avec un tissu.

Dans les modèles équipés d'un thermorégulateur mécanique :

- Éteindre l'équipement en tournant le bouton de la Fig. 2 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée et mettre le commutateur A en pos. 0
- Déconnecter l'interrupteur en amont de l'appareil.

En cas d'extinction prolongée:

- a) exclure l'alimentation électrique ;
- b) nettoyer soigneusement la plaque;
- c) protéger les surfaces INOX avec un voile d'huile de vaseline en passant énergiquement avec un tissu.

 Attention : si la surface du plateau en verre trempé présente des fissures, débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique et appelez le service après-vente.

1.9 Nettoyage et entretien ordinaire

Le nettoyage doit être effectué uniquement après avoir coupé l'alimentation électrique située en amont de l'appareil.

Lors de l'opération, le câble et la prise doivent être placés de manière toujours visible par l'opérateur qui effectue l'intervention.

L'entretien ordinaire et préventif consiste essentiellement au nettoyage hebdomadaire des parties en acier inox avec de l'eau tiède et du savon neutre, suivi d'un rinçage abondant. Puis essuyer soigneusement. Ne pas utiliser de jets d'eau directs. Nous conseillons de faire nettoyer, au moins tous les trois mois, les ailettes du condensateur du groupe réfrigérant. Ces opérations doivent être effectuées par un personnel qualifié.

Pour obtenir la plus grande satisfaction de l'utilisation du plateau en verre trempé, il est important de suivre quelques conseils et instructions:

- Tout d'abord, éliminez tout résidu de saleté et des aliments du dessus en verre trempé avec un grattoir spécial.
- Versez ensuite quelques gouttes de détergent neutre adapté pour les aliments sur le dessus en verre trempé FROID et frottez avec du papier absorbant (ou un chiffon doux).
- Rincez le dessus en verre trempé et séchez-le avec un chiffon propre ou du papier absorbant.

Important:

- Dans le cas où des feuilles d'aluminium ou de plastique, du sucre ou des aliments contenant du sucre fondraient à la surface du plateau en verre trempé, ils doivent être immédiatement retirés de la zone de cuisson chaude à l'aide d'un grattoir. Cela évitera d'éventuels dommages à la surface.

Avant de cuire des aliments à haute teneur en sucre (par exemple de la confiture), un produit protecteur doit être appliqué sur la surface de cuisson pour éviter d'endommager la surface en cas de fuite de la casserole de cuisson.


N'utilisez pas d'éponges ou de produits abrasifs de quelque nature que ce soit, ni de détergents tels que des aérosols pour four ou des détachants.

Évitez absolument d'utiliser des produits de nettoyage et des outils abrasifs ou corrosifs tels que la laine d'acier, des brosses ou des grattoirs métalliques.

- L'eau de javel, l'acide chlorhydrique et les autres composés à base de chlore abîment l'acier inox.
- Le sol sous l'appareil ne doit pas être lavé avec des substances corrosives qui pourraient dégager des vapeurs susceptibles d'endommager l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau.

1.10 Entretien extraordinaire


Avant d'effectuer des opérations d'entretien, mettre l'appareil en sécurité. L'entretien extraordinaire est effectué en cas de panne ou d'anomalie et doit être effectué exclusivement par du personnel qualifié et en débranchant d'abord l'appareil du secteur. Dans ce cadre, des réparations ou des remplacements peuvent être nécessaires. Les parties défectueuses doivent être remplacées uniquement par du matériel et des composants identiques aux originaux ou indiqués par le fournisseur. L'usage de matériaux non appropriés peut rendre la machine non conforme aux normes de sécurité. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages suites aux interventions effectuées par des techniciens non qualifiés ou non autorisés.

 Dans le cas où des anomalies se présenteraient (court-circuit, avaries, détérioration des câbles électriques, odeur de gaz indiquant une perte possible, etc.), l'employé à l'utilisation ordinaire de la machine doit immédiatement procéder à la désactivation et au débranchement électrique et à la mise en sécurité de la zone de travail.

En cas de remplacement de composants et/ou de modification sur l'appareil réalisés par l'utilisateur sans la préalable autorisation écrite du fabricant, ou effectués avec des pièces de rechange non autorisées, la garantie déchoit immédiatement.

1.11 Élimination

À la fin de sa durée de vie utile, l'appareil devra être débranché du secteur avant de procéder au démontage des différents composants. Il faudra faire attention aux risques d'accidents liés à la forme et au poids de chaque composant.

 Le symbole présent sur le produit indique qu'il ne doit pas être considéré comme un objet domestique mais qu'il doit être éliminé en conformité aux lois en vigueur, en particulier pour ce qui concerne la récupération du gaz réfrigérant. Les différentes parties (composants électriques, tuyaux en caoutchouc, gaines passe-câbles, etc.) devront être triées pour obtenir le meilleur résultat possible en matière de respect de l'environnement et conformément aux lois en vigueur.

2. INTRODUCTION

Lire attentivement la présente notice avant de procéder à l'installation.

La notice est conçue pour donner à l'utilisateur les informations nécessaires sur l'emploi en toute sécurité de l'appareil, à partir du transport jusqu'à son élimination. Pour une bonne compréhension du document, il est nécessaire d'avoir une connaissance appropriée des termes et de la symbolique utilisée, récapitulée ci-dessous :

 AVERTISSEMENT - Risque pour la santé et la sécurité des personnes préposées

 AVERTISSEMENT - Risque d'électrocution - tension dangereuse


 AVERTISSEMENT - Risque de brûlure - surface chaude


 Lire la notice d'instructions avant d'utiliser l'équipement

La notice doit être conservée avec soin, afin d'être disponible pour toute éventuelle ultérieure consultation. En cas de cession de l'appareil, la notice doit être remise au nouvel utilisateur.

Pour l'emploi correct de l'appareil :

- Ne pas retirer ni modifier les dispositifs de sécurité ;
- Toute opération de contrôle, de nettoyage et de manutention sur les organes en marche est absolument interdite ;
- L'utiliser uniquement dans le but spécifiquement prévu ;
- Éviter la présence de personnel non autorisé près de l'appareil ;
- L'utilisation par des mineurs ou des adultes ayant des capacités physiques ou mentales limitées est interdite ;
- Seul le personnel qualifié est autorisé à effectuer l'entretien ;
- Éteindre l'appareil en cas de panne ou de fonctionnement irrégulier ;
- Utiliser exclusivement les pièces de rechange fournies ou recommandées par le fabricant ;
- Le niveau de pression acoustique mesuré « A » est inférieur à 70 dB (« A »).

 Attention : pendant l'installation et l'entretien, l'accès au tableau électrique principal et à toutes les autres pièces électriques, n'est autorisé qu'au personnel qualifié.

 Attention : si la surface du plateau en verre trempé présente des fissures, débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique et appelez le service après-vente.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux biens ou aux personnes causés par le non-respect des instructions et des précautions reportées dans la notice.

En cas de doute ou de besoin, s'adresser au Revendeur.

L'appareil est conforme aux Directives 2004/108 CEE e 2006/95 CEE.


Ont en outre été appliquées les normes EN 60335-1, EN 60335-2-36, EN 60335-2-48, EN 55014, EN 61000-3-2 et EN 61000-3-

3. DESCRIPTION DES ÉQUIPEMENTS

Nos ELEMENTS AVEC PLAN CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ sont constitués par un plan en verre trempé.

La température maximum de fonctionnement est de env. 120°C. Les modèles 4 et 5 GN sont équipés de 2 plaques chauffantes avec régulation de température indépendante.

4. TRANSPORT ET MANUTENTION

 Si l'appareil est transporté sur palette, il doit être déchargé au moyen d'un chariot élévateur ou de tout autre engin de levage adapté, manoeuvré par du personnel qualifié. Il est interdit de stationner sous les charges suspendues lors des opérations de chargement et de déchargement. Les erreurs éventuelles de manipulation pourraient entraîner des blessures par écrasement.


Si les surfaces de l'appareil devaient subir des chocs, elles seraient immédiatement endommagées.


Pendant cette phase, il faut interdire le stationnement aux alentours de l'appareil à toute personne non directement concernée par l'opération.

Le personnel effectuant la manutention, le positionnement, le montage et le démontage doit être muni d'équipements de protection individuelle appropriés (ex : gants de travail, chaussures de protection).

5. CONDITIONS D'EMPLOI ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES




Nos ELEMENTS AVEC PLAN CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ sont conçus uniquement pour l'exposition et la conservation à température des aliments se trouvant dans des plats et des poêles dans des locaux destinés à la restauration collective. Toute autre utilisation est à considérer comme impropre.

 Attention : l'appareil n'est pas conçu pour les installations en plein air et/ou aux environnements soumis aux conditions climatiques (pluie, plein soleil, etc).


 Attention: plaques vitrocéramiques haute température. Nous recommandons l'utilisation de maniques ou de gants en raison de la température des récipients alimentaires ou des plats chauffés.

5.1 Plaque signalétique

La plaque signalétique contient les données techniques et d'identification du produit. Les renseignements qu'elle contient sont énumérés ci-après :

	Valvasone - PN Made in Italy		1					
MOD.	2	N°	3					
V	4	5	6	A	7	Hz	8	kW max
								

- Fabricant
- 1. Année de production de l'appareil
- 2. Modèle de l'article
- 3. Numéro de série
- 4. Données électriques : tension d'alimentation (V)
- 5. Données électriques : nombre de phases (~)
- 6. Données électriques : courant absorbé (A)
- 7. Données électriques : fréquence d'alimentation (Hz)
- 8. Données électriques : puissance maximale absorbée (kW)

 Attention : avant d'installer l'appareil, vérifier que ce qui est prévu pour le branchement électrique soit conforme à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique. Il est interdit de retirer ou de modifier la plaque signalétique ou de toute autre étiquette d'avertissement est interdit.

5.2 Commandes et contrôles

L'appareil est contrôlé par le tableau électrique connecté avec le câble de L = 2,5mt positionnable par l'utilisateur suivant le besoin de montage ou bien par le tableau de commande à l'intérieur de la vitrine.

6. INSTALLATION

6.1 Contrôle à la réception de l'appareil

Avant de procéder au déballage, vérifier l'intégrité extérieure de l'enveloppe de protection.

Les dommages éventuels doivent être immédiatement signalés au transporteur. Dans tous les cas, l'appareil endommagé ne pourra être rendu au fabricant sans préavis et sans en avoir obtenu l'autorisation écrite préalable.

6.2 Positionnement


 Les opérations décrites doivent être effectuées par du personnel qualifié ; brancher l'appareil au secteur avant de réaliser les procédures d'installation.

Positionner l'appareil en vous aidant au besoin d'un transpalette. Si le déplacement est fait après le déballage, protéger les surfaces contre les chocs. Après avoir complété l'installation, retirer le film de protection. Le retirer délicatement pour éviter que des résidus de colle ne puissent rester sur les surfaces.

6.3 Préparation à la charge du client

Prévoir une prise de courant de terre et avec la capacité d'absorption appropriée indiquée sur la plaque signalétique.



6.4 Branchements électriques


 Ils doivent être effectués en conformité aux normes locales en vigueur et par du personnel qualifié. Vérifier, avant d'effectuer le branchement électrique, que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique des caractéristiques, correspondent à celles de l'appareil. Le branchement électrique se fait par le raccordement de la fiche de l'appareil à une prise du local, qui devra être accessible également après l'installation.

Le câble doit avoir les caractéristiques minimales de type H05 RNF et un conducteur de terre efficace et correctement dimensionné par rapport à la puissance totale de cet appareil et des autres appareils ou accessoires éventuels branchés sur le même bornier (voir plaque signalétique).

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par l'assistance clients ou bien par du personnel qualifié.

L'installation électrique d'alimentation de l'appareil doit être équipée, en amont, d'un interrupteur automatique correctement dimensionné qui garantit une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts. Le câble de terre doit être connecté.

 La sécurité électrique de cet appareil est garantie uniquement quand les conditions citées ci-dessus sont satisfaites et si le système est à norme aussi du point de vue de l'équipotentialité (utiliser la vis de branchement située à proximité de l'entrée du câble d'alimentation et de l'adhésif avec ce symbole. 

 Les opérations sur les installations électriques doivent être effectuées par du personnel qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes de sécurité.

7. FONCTIONNEMENT / EMPLOI

7.1 Utilisation et restrictions envisagées

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez le dessus en verre trempé avec un produit approprié et du papier absorbant. Ensuite, essuyez avec un chiffon humide et séchez soigneusement. Évitez l'utilisation de détergents ou de poudres abrasives. Le fabricant décline toute responsabilité pour les utilisations non prévues par les produits.
- L'équipement a été conçu pour la présentation et le maintien à température d'aliments placés dans des assiettes ou d'autres récipients pendant la période de service. Toute autre utilisation doit être considérée comme non conforme.
- Les machines ne sont pas adaptées pour fonctionner dans des environnements non contrôlés, les appareils ne sont pas appropriés pour les installations en plein air et/ou aux environnements soumis aux conditions climatiques (pluie, plein soleil, etc).
- Pour éviter les rayures sur le dessus en verre trempé, nous recommandons l'utilisation de casseroles avec un fond lisse et plat. Si vous utilisez le plateau en verre trempé (froid) comme plan de travail, il doit être soigneusement nettoyé avant de l'allumer. En plaçant des pots sur des résidus abrasifs, le dessus en verre trempé pourrait être rayé.

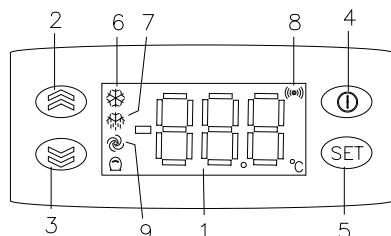
7.2 Mise en marche

- Insérer l'interrupteur de protection mis au mont de l'appareille.
- Allumer l'interrupteur générale A de Fig. 1.
- Allumer le thermostat digital de la plaque vitrocéramique B de Fig. 1. et pousser le bouton 4 pendant minimum 5 seconds.
- Si la température de la plaque est inférieure à la valeur de consigne, s'allument les résistances et le voyant 6 du thermostat digital B.
- Régler le thermostat digital à la température demandée (consigne d'usine 110°C)
- Le thermostat digital B indique la température de la plaque vitrocéramique.

DANS LES MODÈLES ÉQUIPÉS D'UN THERMORÉGULATEUR MÉCANIQUE :

- Insérer l'interrupteur de protection mis au mont de l'appareille.
- Mettre l'interrupteur A en pos. 1 (Fig. 2), régler le thermostat B sur la température désirée, lorsque la plaque est en fonctionnement le voyant C s'allume. L'échelle graduée est indicative.

7.3 Thermostat numérique



Légende

- 1 – Afficheur
- 2 – Bouton « augmenter la valeur », actionnement du dégivrage manuel
- 3 – Bouton « diminuer la valeur »
- 4 – Appuyer sur le bouton « Sortie » pendant au moins 5 sec. pour activer la mise en veille
- 5 – Bouton « accès à la valeur de réglage », accès aux menus, validation des commandes, affichage des alarmes
- 6 – Voyant rouge allumé résistance allumé
- 8 – Voyant rouge allumé déclenchement d'alarme, clignotant pour extinction d'alarme

UTILISATION

Pendant le fonctionnement normal, le thermostat affiche la température relevée par la sonde placée au contact de la plaque.

Pour afficher la valeur de réglage (valeur de température choisie), appuyer puis relâcher le bouton set. La mention "set" s'affiche, appuyer de nouveau sur set.

Pour modifier la valeur de réglage, appuyer et relâcher le bouton set. La mention "set" s'affiche. Appuyer de nouveau sur set, la valeur programmée s'affiche. Pour la modifier, appuyer sous les 15 secondes sur les boutons ▲(2) ou ▼(3) pour augmenter ou diminuer la valeur; après la modification, pour mémoriser la nouvelle valeur, appuyer sur le bouton set.

La valeur de réglage ne peut être programmée que dans les limites de température établies.

SIGNALISATIONS ET ALARMES

« E1 » sur l'afficheur indique sonde thermostat en panne en signalant ainsi une des anomalies suivantes: type de sonde utilisée incorrecte, sonde défectueuse, défaut de connexion; contrôler le bon état de la sonde et la bonne connexion de l'instrument à la sonde.

« AH1 » alarme haute température sur l'afficheur signale que la valeur relevée est supérieure à celle affichée ; ça n'a aucun effet sur la régulation, l'alarme s'arrête dès que la température descend au dessous de la température maximum affichée.

« AL1 » alarme basse température sur l'afficheur signale que la valeur relevée est inférieure à celle affichée ; ça n'a aucun effet sur la régulation, l'alarme s'arrête dès que la température remonte au dessus de la température minimum affichée

La modification des PARAMETRES DE CONFIGURATION du thermostat, réglés par le fabricant, doit être effectuée uniquement par du personnel qualifié en suivant les instructions de l'instrument.

7.4 Extinction totale

- Éteindre l'appareil en faisant tourner les poignées B (plaque) et le sectionneur générale A (fog.1)
- Déconnecter l'interrupteur en amont de l'appareil.

En cas d'extinction prolongée:

- a) exclure l'alimentation électrique ;
- b) nettoyer soigneusement la plaque;
- c) protéger les surfaces INOX avec un voile d'huile de vaseline en passant énergiquement avec un tissu.

DANS LES MODÈLES ÉQUIPÉS D'UN THERMORÉGULATEUR MÉCANIQUE :

- Éteindre l'équipement en tournant le bouton de la Fig. 2 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée et mettre le commutateur A en pos. 0
- Déconnecter l'interrupteur en amont de l'appareil.

En cas d'extinction prolongée:

- a) exclure l'alimentation électrique ;
- b) nettoyer soigneusement la plaque;
- c) protéger les surfaces INOX avec un voile d'huile de vaseline en passant énergiquement avec un tissu.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

8.1 Entretien ordinaire

Le nettoyage doit être effectué uniquement après avoir coupé l'alimentation électrique située en amont de l'appareil.

Lors de l'opération, le câble et la prise doivent être placés de manière toujours visible par l'opérateur qui effectue l'intervention.

L'entretien ordinaire et préventif consiste essentiellement au nettoyage hebdomadaire des parties en acier inox avec de l'eau tiède et du savon neutre, suivi d'un rinçage abondant. Puis essuyer soigneusement. Ne pas utiliser de jets d'eau directs. Nous conseillons de faire nettoyer, au moins tous les trois mois, les ailettes du condensateur du groupe réfrigérant. Ces opérations doivent être effectuées par un personnel qualifié.

ATTENTION :

- Éviter absolument d'utiliser des produits détergents abrasifs ou corrosifs.
- L'eau de javel, l'acide chlorhydrique et les autres composés à base de chlore abîment l'acier inox.
- Les parties colorées doivent être nettoyées avec de la cire à la silicone.
- Le sol sous l'appareil ne doit pas être lavé avec des substances corrosives qui pourraient dégager des vapeurs susceptibles d'endommager l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau.
- Les portes en polycarbonate doivent être nettoyées uniquement avec de l'alcool et un chiffon doux.
- Il est interdit de retirer les protections de sécurité.
- Il est interdit de fumer.

8.2 Entretien extraordinaire

Avant d'effectuer des opérations d'entretien, mettre l'appareil en sécurité. L'entretien extraordinaire est effectué en cas de panne ou d'anomalie et doit être effectué exclusivement par du personnel qualifié et en débranchant d'abord l'appareil du secteur. Dans ce cadre, des réparations ou des remplacements peuvent être nécessaires. Les parties défectueuses doivent être remplacées uniquement par du matériel et des composants identiques aux originaux ou indiqués par le fournisseur. L'usage de matériaux non appropriés peut rendre la machine non conforme aux normes de sécurité. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages suites aux interventions effectuées par des techniciens non qualifiés ou non autorisés.

En cas de remplacement de composants et/ou de modification sur l'appareil réalisés par l'utilisateur sans la préalable autorisation écrite du fabricant, ou effectués avec des pièces de rechange non autorisées, la garantie déchoit immédiatement.

8.3 Anomalies possibles

Si le plateau en verre ne chauffe pas, vérifiez si la fiche est correctement insérée et s'il y a du courant dans l'alimentation, que l'interrupteur A n'est pas en pos. «0» et que les thermostatiseurs B ne sont pas éteints ou réglés au minimum.

Si le dysfonctionnement persiste après avoir effectué les contrôles indiqués, éteindre l'appareil et contacter immédiatement le fournisseur.

9. ÉLIMINATION

À la fin de sa durée de vie utile, l'appareil devra être débranché du secteur avant de procéder au démontage des différents composants. Il faudra faire attention aux risques d'accidents liés à la forme et au poids de chaque composant.



Le symbole présent sur le produit indique qu'il ne doit pas être considéré comme un objet domestique mais qu'il doit être éliminé en conformité aux lois en vigueur, en particulier pour ce qui concerne la récupération du gaz réfrigérant. Les différentes parties (composants électriques, tuyaux en caoutchouc, gaines passe-câbles, etc.) devront être triées pour obtenir le meilleur résultat possible en matière de respect de l'environnement et conformément aux lois en vigueur.

10. DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT

- Fiche de test
- Schéma électrique
- Livret d'instructions du thermostat