

12/2017

Mod: CTH10-EK

Production code: HTB-10



Diamond
catering equipment



Manuel d'installation, utilisation et maintenance

Chariots chauffants Thermik



Manuel d'installation, utilisation et maintenance

Chariots chauffants Thermik

CTH10-EK, CTH20-EK, CTH40-EK

Garantie

Le FABRICANT décline toute responsabilité en cas de mauvais usage de l'appareil.

Le présent manuel a été réalisé avec le plus grand soin. Le FABRICANT ne saurait être tenu responsable des erreurs figurant dans le manuel ou d'une mauvaise interprétation de ce dernier.

Le FABRICANT décline toute responsabilité en cas de dommages ou de problèmes dus à l'emploi de pièces de rechange qu'ils n'auraient pas fournies.

Le FABRICANT se réserve le droit de modifier sans préavis les spécifications ou la liste de pièces de rechange.



**LIRE ATTENTIVEMENT LE MANUEL AVANT DE
COMMENCER À UTILISER LA MACHINE.**



**CETTE MACHINE EST DESTINÉE À UN USAGE
PROFESSIONNEL ET DOIT DONC ÊTRE CONFIEE À DU
PERSONNEL QUALIFIÉ.**

Description

La famille de chariots chauffants « Thermik » a été conçue pour les cuisines et les services de catering qui ont besoin d'un chariot isotherme d'une qualité éprouvée. La mission d'un chariot chauffant est de maintenir la température des aliments, jusqu'à ce qu'ils soient servis au client. Le chariot dispose de roulettes qui facilitent son déplacement entre la zone de préparation des aliments et la zone de distribution de ces derniers.

Chaque élément du chariot a fait l'objet d'études et de tests minutieux afin d'offrir la meilleure tenue de température à l'intérieur, tout en couvrant les impératifs importants que sont la facilité d'emploi, un entretien réduit et la facilité de nettoyage.

Spécifications

- Température de travail comprise entre +30 °C et +90 °C.
- Contrôle de température et 4 niveaux d'humidité par thermostat à lecture numérique.
- Fermeture de porte avec clé.
- Chariots entièrement fabriqués en acier inoxydable.
- 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, et pare-chocs en caoutchouc non marquant.
- Clavier à membrane et écran numérique.
- Porte avec ouverture à 270°

Fonctionnement

Avant de brancher l'appareil sur la prise de courant, vérifier que la tension et la fréquence du réseau coïncident avec les indications de la plaque signalétique de l'appareil. Il est impératif que l'installation électrique sur laquelle va être branché l'appareil dispose d'une prise de terre, ainsi que des indispensables protections par disjoncteur magnétothermique et différentiel. Il est tout aussi important de ne pas boucher les prises d'air.

Branchement sur le réseau électrique :

Démarrer le chariot avec l'interrupteur général E1. Le voyant et l'écran correspondant s'allument et la température du compartiment intérieur s'affiche.

Touche flèche d'augmentation (E2). Touche pour augmenter la température.

Touche flèche de diminution (E3). Touche pour diminuer la température.

Pour activer l'humidité, s'assurer **de la présence d'eau dans le bac intérieur**. Touche on/off d'humidité (E4) : interrupteur pour activer/désactiver la fonction humidité avec le voyant indiquant la mise en marche.

Touche flèche d'augmentation (E6) de l'humidité : pour augmenter la durée du cycle de fonctionnement de la résistance qui génère de l'humidité.

Touche flèche de diminution (E5) de l'humidité : pour diminuer la durée du cycle de fonctionnement de la résistance qui génère de l'humidité. Si le bouton-poussoir E4 est sur off, ni E5 ni E6 ne fonctionnent.

En pressant simultanément E5 et E6 pendant 3 secondes, la possibilité de modifier la consigne se bloque et l'écran indique pendant 3 secondes « bloc ». Pour débloquer cette fonction, enfoncez à nouveau les deux boutons en même temps. Si dans l'état de blocage une valeur de configuration est saisie, l'écran affiche « bloc ». En état « bloc », il est possible d'éteindre la machine, mais en la rallumant elle continuera en état « bloc ».

Pour arrêter la machine, presser la touche E1 ; le voyant correspondant s'éteint.



Ne pas utiliser pour les produits chimiques corrosifs ou médicaments.

Le rendement peut varier en fonction du nombre et de la durée des ouvertures de la porte.

Faire particulièrement attention à ce qu'il y ait toujours de l'eau dans le bac intérieur, avant de presser le bouton E4 et vérifier de temps à autre. **Si la machine n'est pas utilisée, évacuer l'eau et les éventuels débris du fond pour éviter de l'endommager. La machine comporte une soupape dans le fond intérieur pour évacuer les liquides.**

Si l'équipement ne va pas être utilisé pendant une longue période, s'assurer qu'il reste vide, propre et débranché.

Garder la porte fermée pendant son fonctionnement.

Situer l'équipement hors de portée des enfants.

Erreurs

« Err1 » Sonde de mesure de température en court-circuit ou coupée. Débrancher la machine du réseau et vérifier la prise et l'état de la sonde de température.

« Err2 » Erreur de clavier, non connecté ou cassé. Débrancher la machine du réseau et vérifier la connexion du clavier.

« AH » Excès de température AH, température supérieure à 120 °C ; débrancher la machine et appeler le service technique.

- La machine ne fonctionne pas :

Vérifier que la machine est raccordée au réseau et que le voyant du bouton E1 est allumé.

Vérifier que la température affichée sur l'écran est supérieure à la température à l'intérieur du compartiment.

Vérifier que le thermostat limiteur ne l'a pas arrêtée pour cause de surchauffe. Pour remettre la machine en fonctionnement, il faut la réarmer manuellement.

Bruit excessif en fonctionnement. Vérifier que l'équipement se trouve sur une surface lisse. Vérifier la fixation de tous les éléments qui peuvent se détacher.

Maintenance

Avant d'effectuer une opération de nettoyage ou de maintenance quelconque, débrancher l'appareil et placer l'interrupteur général sur OFF (éteint).

- Un premier nettoyage doit être réalisé lors du déballage de l'appareil et avant de son branchement.
- Réaliser le nettoyage à l'eau avec un détergent neutre.
- Pour le nettoyage du meuble, que nous conseillons de réaliser quotidiennement après chaque service, utiliser un chiffon humide et suivre le sens de brossage de l'acier.
- Ne pas utiliser d'éléments pouvant produire des incisions ou déposer de la rouille à la surface du meuble.
- Ne jamais utiliser de substances abrasives ou contenant du chlore.
- Rincer à l'eau claire, en évitant les jets qui risquent d'atteindre les éléments électriques et nuire au bon fonctionnement de l'appareil.
- Une fois propre et sec, introduire les accessoires aux endroits indiqués, selon les besoins.

PRECAUTIONS

Attention : Ce meuble ayant une fonction chauffante, la cuve et tout l'intérieur du meuble sont des zones sous **haute température. Éviter le contact direct** et redoubler de précautions.

Pour toute manipulation du système chauffant, le meuble doit être débranché du réseau électrique.

Au moment de retirer les aliments de l'intérieur du compartiment, attention à la température intérieure.

Quelle que soit l'opération à réaliser (personnel qualifié) :

MISE AU REBUT DE LA MACHINE

Le chariot est construit en acier et l'emballage est en bois. Pour chaque partie de l'équipement, tenir compte des recommandations suivantes :

- En fin de vie du produit, veiller à bien recycler ses éléments.
- Chaque partie doit être triée et éliminée séparément selon ses caractéristiques (métal, plastique, caoutchouc, bois, etc.).
- Respecter la législation en vigueur dans chaque pays (publique ou privée) pour la mise du produit.
- Une mise au rebut incorrecte de la machine peut avoir des conséquences négatives sur l'environnement et sur les personnes.
- Une mise au rebut incorrecte peut donner lieu à des amendes selon la réglementation locale.

Schéma électrique

