

11/2011

Mod: ET10-RB

Production code: RE 2



Diamond
catering equipment

Notice d'utilisation et d'installation

RE 2

Toutes nos félicitations pour l'achat de ce produit haut de gamme. Vous avez choisi un appareil qui allie qualités techniques et un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons les plus grandes satisfactions avec ce produit.

I CONSIGNES DE SECURITE

Nous vous recommandons de bien suivre les instructions suivantes pour éviter tout risque d'incendie, choc électrique, brûlure, blessure ou autres désagréments. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, tels que :

- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- N'installer l'appareil que conformément aux prescriptions ci-jointes.
- Protéger l'appareil contre le rayonnement solaire, le gel et l'humidité.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil en fonctionnement.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne jamais toucher les surfaces chaudes : utiliser les poignées et les boutons.
- Maintenir le cordon à l'écart des surfaces chaudes.
- Confier les réparations uniquement à du personnel qualifié.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.

II CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

- Appareil : Etuve ventilée panoramique
- Accessoires : 10 grilles
2 bacs GN 1/1

III CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour stocker et maintenir à température des pièces rôties ou toutes autres préparations.

IV MODE DE FONCTIONNEMENT

Votre étuve panoramique (vitrée sur les quatre faces) est équipée d'un commutateur, d'une minuterie, d'un thermostat, d'un interrupteur pour l'éclairage, d'un voyant de contrôle et d'un indicateur de température.

Option : Bac GN 1/1

V FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation / Montage :

- Positionner l'appareil sur un support stable, solide et résistant à la chaleur.
- Ne jamais placer l'appareil près d'un mur ou d'une cloison composée d'un matériau combustible même recouvert d'un bon isolant thermique.
- Une distance de 30 cm par rapport à la cloison ou au mur est jugée suffisante.

b) Première mise en service :

Branchement de l'appareil :

- Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Toujours vérifier que le câble d'alimentation électrique ou la fiche n'est pas endommagé.
- Dérouler entièrement le cordon avant d'introduire la fiche dans la prise.
- Brancher le câble d'alimentation électrique dans une prise avec la mise à la terre.
- L'appareil est prêt à fonctionner.

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

c) Utilisation de l'appareil :

Elément de commande et affichage	Fonction
Interrupteur 0/I	Lampe Halogène
Commutateur 2 positions : Position 0	Arrêt
Position 1	Marche
Voyant	Appareil en marche
Minuterie 120 mm	Temps de cuisson
Thermostat	Réglage de la température
Indicateur de température	

Mise en marche

- Appuyer sur l'interrupteur 0/I pour allumer la lampe halogène pour mettre en valeur et accentuer le dosage des pièces rôties.
- Placez le commutateur marche/arrêt sur la position 1. Le voyant rouge de mise sous tension s'allume.
- Tourner le bouton du thermostat sur la position 10.
- Tourner le bouton de la minuterie suivant la durée de cuisson désirée.

Arrêt de l'appareil :

- Mettre le thermostat à 0.
- Mettre le commutateur à 0.
- Débrancher l'appareil.
- Laisser refroidir l'appareil.
- 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 à une personne qualifiée pour toute intervention technique

VI NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Débrancher la prise d'alimentation et laisser refroidir complètement l'appareil avant toute intervention technique ou de nettoyage.
- Nettoyer l'appareil régulièrement après chaque utilisation.
- Pour le nettoyage, utiliser uniquement des produits d'entretien non abrasifs, de l'eau savonneuse ou du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Sécher l'appareil avec un chiffon doux et propre.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irréversible.
- Ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout choc électrique.

VII CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	RE 2
Dimensions	850 x 650 x 1005
Poids	80 Kg
Puissance	1500 W
Nbre de résistances	1
Courant absorbé	6.5 A
Tension	230 V 1 PH+N+T

Correspondance des couleurs de fils : Phase Brun ou Noir
 Neutre Bleu
 Terre Jaune-vert

VIII NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes indiquées ci-dessous :

- IEC 60335-1
- IEC 60335-2-49
- EN 55014
- EN 61000

IX ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :



- 2002/95/CE (DEEE) N°34270064800021
- 2002/96CE (ROHS)
- Ne pas jeter l'appareil parmi les déchets ménagers.
- L'appareil doit être évacué vers un point de recyclage pour les équipements électriques.

Les matériaux de l'appareil sont en effet réutilisables. Avec l'élimination des déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute forme de revalorisation d'appareils usés, vous participez de façon significative à la protection de notre environnement.

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

X GARANTIE

La garantie ne couvre pas les défaillances dues à une cause accidentelle, une erreur de manipulation, à une négligence, à une utilisation impropre, à des modifications techniques et en cas de réparations effectuées par des personnes non qualifiées.

En aucun cas, cette garantie ne peut donner droit à des dommages et intérêts.