

11/2011

Mod: FU-6P/N

Production code: CO 60



Diamond
catering equipment

Notice d'utilisation et d'installation Cuiseur à 8 ufs CO 60

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil haut de gamme. Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques et un confort d'utilisation extrême. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction possible avec cet appareil.

I 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 par rapport à une cloison ou à un mur est jugée suffisante.
- 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 marche.
- Vérifier que l'appareil est bien 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 pendre de tout plan de travail ou au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- En fin de cuisson, avant de nettoyer l'appareil, ne pas oublier de le débrancher.

II CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

- Appareil : Un cuiseur à 8 ufs.
- Accessoire : Six paniers numérotés.
Un couvercle.
Une notice

III CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour cuire les 8 ufs.

IV MODE DE FONCTIONNEMENT

Le Cuiseur à 8 ufs est indispensable pour les buffets petits-déjeuners, il permet à chaque client de préparer l'œuf de son petit-déjeuner à la cuisson souhaitée.

Il fonctionne comme un bain marie, la résistance est placée sous le bac, une plaque aluminium transfère la chaleur sur toute la base du bac à eau et le limiteur de température permettent une cuisson en toute sécurité. Rangement facile grâce au couvercle tout inox.

V FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation / Montage :

- Déballer soigneusement l'appareil de son carton.
- Placer l'appareil 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 même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 10 cm avec la cloison ou le mur est jugée suffisante.

b) Première mise en service :

- Remplir toujours le bac d'eau avant de mettre votre appareil en fonction afin de recouvrir les paniers.
- Sélectionner la température maximum à l'aide du thermostat, le voyant de contrôle s'allume jusqu'à l'obtention de la température.
- Quand la température est atteinte, le voyant s'éteint. Chaque client peut alors plonger un panier (les paniers étant numérotés de 1 à 6) dans l'eau et attendre 3 à 6 minutes selon son goût.

Conseils d'utilisation

- Vérifier régulièrement le niveau d'eau.
- Ne faites jamais fonctionner votre appareil sans eau, cela risquerait de détruire la résistance chauffante et de créer une déformation irréversible du bac.
- Lors d'une non-utilisation, il est conseillé de recouvrir l'ensemble de la cuve afin de limiter l'évaporation d'eau.

Branchement de l'öappareil :

- 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 cordon ou la fiche d'alimentation électrique.
- S'assurer que le bouton de commande est bien positionné sur 0.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation et le brancher dans une prise reliée à la terre.
- L'appareil est prêt à fonctionner.

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

c) Utilisation de löappareil :

Eléments de commande et affichage	Fonction
Bouton poussoir	Arrêt/Marche
Thermostat	Réglage de la température
Voyant de contrôle	Appareil en marche
Limiteur de température	Arrêt automatique en cas de surchauffe

Mise en marche

- Appuyer sur le bouton poussoir
- Tourner le bouton du thermostat sur la position souhaitée.
- A l'extinction du voyant, votre appareil est prêt pour la cuisson.

Arrêt de löappareil

- Mettre le thermostat à zéro
- Appuyer sur le bouton poussoir
- 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 confier toute réparation technique à une personne qualifiée.

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

VI NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Débrancher 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.
- Ne disposez pas votre appareil au dessus d'une source de vapeur.
- Changer régulièrement l'eau de votre cuiseur à œufs afin d'éviter toute trace de calcaire.
- Ne pas utiliser de produit décapant, de vinaigre cela pourrait endommager la cuve inox.

VII CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	CO 60
Puissance	1200 W
Dimensions externes	215 x 430 x 255 mm
Ampère	5 A
Nbre élément	1
Voltage	220-240V N ~
Poids	4.5 Kg

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

VIII NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

- IEC 60335-1
- IEC 60335-2-50
- EN 55014
- EN 61000

IX ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :

- 2002/95CE (DEE) N°34270064800021
- 2002/96/CE (ROHS)



Ne pas jeter 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 en effet 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 notre environnement.

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

X GARANTIE

La garantie qui s'applique sur cet 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.

Clause 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 nécessaires par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences 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.