

02/2012

Mod: PIZZA/D42

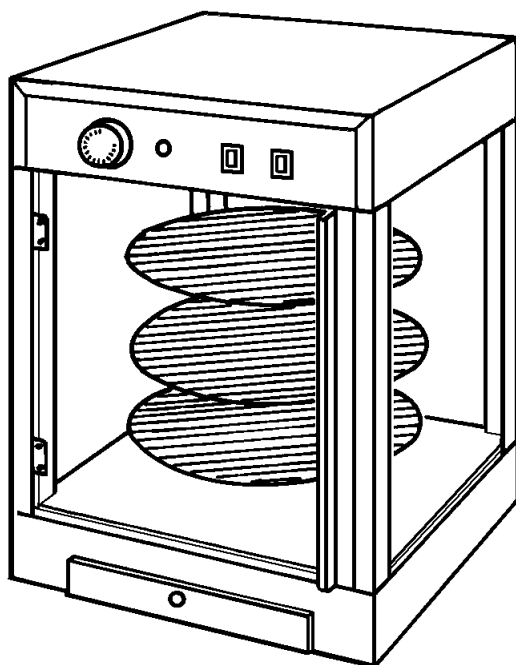
Production code: 30411002



Diamond
catering equipment

VITRINE

CATALOGUE DU MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN



AVANT-PROPOS

- *Ce catalogue a été rédigé pour donner au Client non seulement toutes les informations nécessaires sur l'appareil et sur les normes appliquées à celui-ci, mais aussi le mode d'emploi et d'entretien qui permettent d'employer dans la meilleure façon le moyen, sauvegardant intégralement dans le temps son efficacité.*
- *Ce catalogue doit être remis aux personnes chargées de l'utilisation de l'appareil et de son entretien.*

TABLE DES MATIERES

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR L'APPAREIL page 4

- 1.1 - PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES
- 1.2 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INSTALLÉS SUR L'APPAREIL
- 1.3 - DESCRIPTION DE L'APPAREIL
 - 1.3.1 - Description générale
 - 1.3.2 - caractéristiques de construction
 - 1.3.3 - composition de l'appareil

CHAP. 2 - DONNÉES TECHNIQUES page 6

- 2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTÉRISTIQUES, ...

CHAP. 3 - RÉCEPTION DE L'APPAREIL page 7

- 3.1 - EXPÉDITION DE L'APPAREIL
- 3.2 - CONTRÔLE DE L'EMBALLAGE À LA RÉCEPTION
- 3.3 - DESTRUCTION DE L'EMBALLAGE

CHAP. 4 - MISE EN PLACE page 8

- 4.1 - PLACEMENT DE L'APPAREIL
- 4.2 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE
- 4.3 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE

CHAP. 5 - EMPLOI DE L'APPAREIL page 9

- 5.1 - COMMANDES
- 5.2 - PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL

CHAP. 6 - NETTOYAGE DE L'APPAREIL page 10

- 6.1 - GÉNÉRALITÉS

CHAP. 7 - ENTRETIEN ET CONSEILS PRATIQUES

page 11

7.1 - PETITS PIEDS

7.2 - Câbles d'alimentation

CHAP. 8 - DEMOLITION DE LA MACHINE

page 11

8.1 - MISE HORS-SERVICE

8.2 - DEEE Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR L'APPAREIL

1.1 - PRECAUTIONS GENERALES

- La VITRINE doit être utilisée seulement par du personnel exercé qui doit parfaitement connaître les normes de sécurité contenues dans ce catalogue
- Dans le cas où on doit se servir d'un roulement de personnel, il faut prévoir à sa formation.
- Même si l'appareil est muni de dispositifs de sécurité, **éviter d'approcher les mains au voisinage des parties réchauffantes.**
- **Avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique.**
- Quand on intervient pour l'entretien ou le nettoyage de l'appareil (et par conséquent on enlève les protections), évaluer attentivement les risques demeurants.
- Pendant l'entretien et le nettoyage, faire attention à être toujours concentré sur les opérations en cours.
- Contrôler périodiquement l'état du câble d'alimentation; un câble usé ou de toute façon d'un état non parfait représente un grand danger de caractère électrique.
- Si l'appareil vous donne des soupçons ou montre un mal fonctionnement, on recommande de ne pas l'utiliser et d'appeler le Centre d'Assistance".
- Ne pas utiliser la VITRINE pour des produits non alimentaires.
- Ne pas intervenir personnellement pour effectuer les réparations nécessaires, mais toujours s'adresser au personnel autorisé.

1.2 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INSTALLÉS SUR L'APPAREIL

Les dispositifs de sécurité de caractère électrique et mécanique sont conformes aux normes **EN 60335 - 1 et CEE 2006/42.**

La VITRINE est donc munie des mesures de sécurité pour la protection électrique et mécanique, aussi bien pendant la phase de fonctionnement que pendant la phase de nettoyage et d'entretien

Il existe cependant des "**DANGERS DEMEURANTS**" qui ne peuvent pas être entièrement éliminés et qu'on rappelle dans ce catalogue sous la forme de "**ATTENTION**"; ces risques concernent le danger de brûlure qui provient de l'opération de chargement et de déchargement du produit et pendant l'opération de nettoyage de l'appareil.

1.3 - DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1.3.1 - Description générale

Notre entreprise a projeté et réalisé cette VITRINE dans le but précis de garantir:

- la plus grande hygiène obtenue au moyen d'une minutieuse sélection

- des matériaux qui sont en contact avec l'aliment à réchauffer;
- le minimum de dispersion de la chaleur produite par les résistances;
- robustesse et stabilité de tous ses éléments;
- très bonne maniabilité.

1.3.2 - CARACTERISTIQUE DE CONSTRUCTION

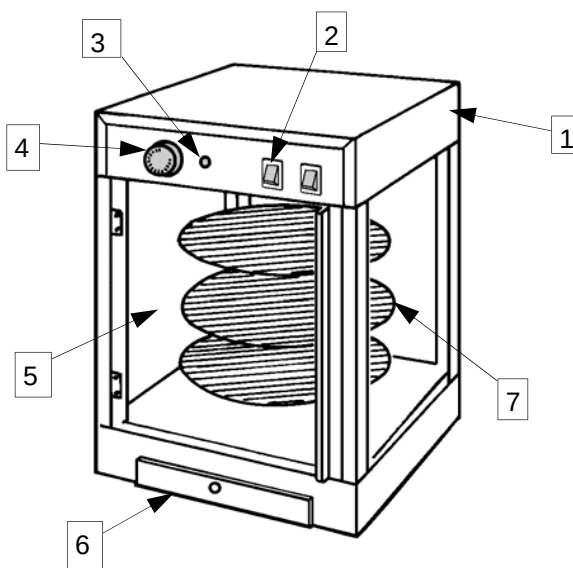
La VETRINE est entièrement construite en acier inoxydable Aisi 304.

Il garantit l'hygiène et n'est pas attaqué par les acides et sels en plus qu'il a une très bonne résistance contre l'oxydation.

La chambre de cuisson est revêtue avec du matériel isolant ayant pour but d'éviter des dispersions inutiles de température, l'usage des composants électriques utilisés et des brûlures dans les surfaces externes.

1.3.3 - composition de l'appareil

Fig.n.1 - Vue d'ensemble de la VETRINE



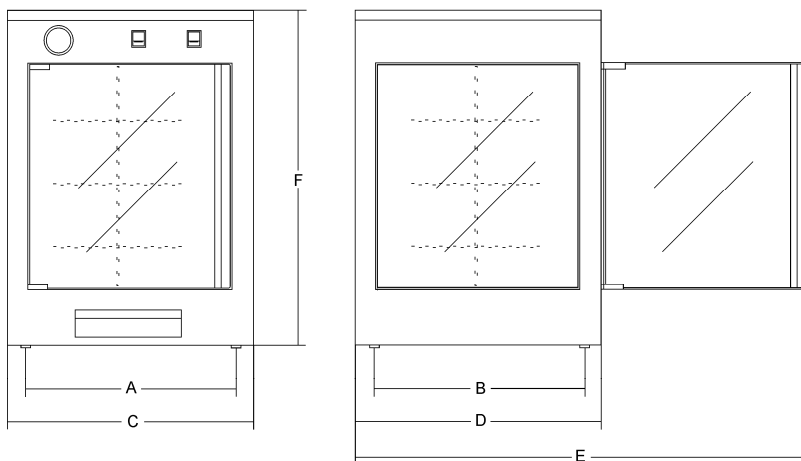
Légende:

1. Structure
2. Interrupteurs
3. Voyant lumineux
4. Thermostat
5. Verre
6. Tiroir humidificateur
7. Grille

CHAP. 2 - DONNÉES TECHNIQUES

2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTÉRISTIQUES

Fig.n.2 - Dimensions et encombrements maximums de la VITRINE



		Vitrine ø 38	Vitrine ø 42
Alimentation		230V 50/60 Hz F + N	
Puissance	watt	700	700
Température	°C	0÷90	0÷90
A x B	mm	390x360	430x400
C x D x F	mm	465x430x590	505x470x590
E	mm	820	960
Poids net	kg	23	25



ATTENTION

les caractéristiques électriques de l'appareil sont indiquées dans une plaquette placée derrière; avant d'effectuer le branchement voir le point 4.2 "Branchement électrique".

CHAP. 3 - RÉCEPTION DE L'APPAREIL

3.1 - EXPÉDITION DE L'APPAREIL (voir FIG.3)

Les appareils partent de nos magasins après avoir été soigneusement emballés.

L'emballage est composé de:

- boîte externe en carton robuste;
- appareil;
- le présent manuel.

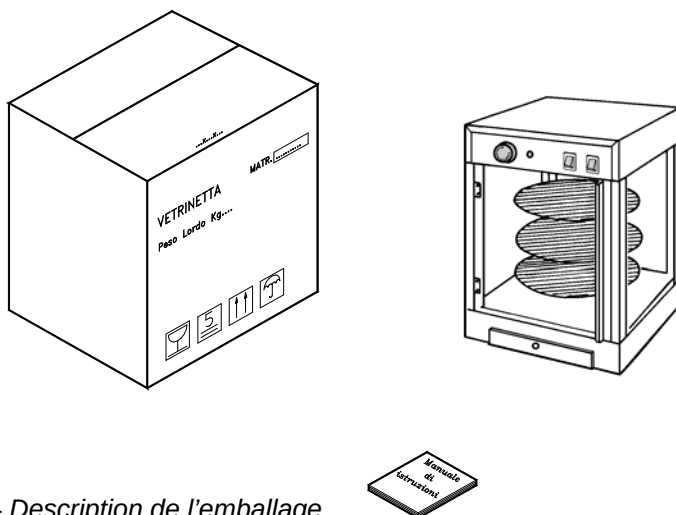


Fig.3 - Description de l'emballage.

3.2 - CONTRÔLE DE L'EMBALLAGE À LA RÉCEPTION

Au moment de la réception du colis contenant l'appareil, effectuer un examen attentif de l'emballage pour contrôler qu'il n'a pas subi de dommages graves pendant le transport.

Si à l'examen de l'extérieur l'emballage présente des signes de mauvais traitements, coups ou chutes, il est nécessaire de faire savoir au courrier le dommage présent et, dans un délai de trois jours de la date de livraison indiquée dans les documents, rédiger un rapport précis sur les éventuels dommages que l'appareil a subis.

3.3 - DESTRUCTION DE L'EMBALLAGE

Les éléments de l'emballage (carton, éventuel palet, logis en caoutchouc et mousse polyuréthane) sont des produits assimilables aux déchets

urbains solides; Pour cette raison ils peuvent être détruits sans difficulté. Dans le cas où l'appareil est installé dans les pays où existent des normes particulières, détruire l'emballage selon ce qu'il est prévu par les normes en vigueur.

CHAP. 4 - MISE EN PLACE

4.1 - PLACEMENT DE L'APPAREIL

La surface sur laquelle on va placer l'appareil doit tenir compte des dimensions d'appui indiquées dans le Tableau de la page 07 et donc avoir des dimensions suffisantes, elle doit être bien nivelée, sèche, lisse, robuste, stable et avoir une hauteur de la terre de 80 cm.

L'appareil doit en plus être placé dans un endroit aéré; il peut aussi être placé au voisinage de parois à conditions qu'elles aient une bonne résistance à la chaleur.

Dans le cas contraire, laisser une espace au moins de 5 cm entre l'appareil et les parois mêmes de façon à éviter les risques d'incendie.

4.2 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil est muni d'un câble d'alimentation de section de 3x1.5 mm², longueur 1.5 m et fiche de prise de courant SHUKO.

Brancher l'appareil à 230 Volt 50 Hz interposant un interrupteur différentiel - magnétothermique de 15 A, $\Delta I = 0.03a$.

À ce point, s'assurer que l'installation de terre marche parfaitement.

En plus, contrôler si les données rapportées sur la plaquette technique - matricule (voir la Fig.n. 4) correspondent aux données rapportées dans les documents de livraison et d'accompagnement, et si l'interrupteur et la prise sont facilement accessibles pendant l'utilisation de l'appareil.

Mod.	_____		
Matr.	_____	_____	Watt.
_____	H.p.	_____	A. _____ Hz.
○	_____	~ Volts.	_____ Kg. ○
Anno	_____		

Fig.4 - Plaquette technique - matricule

4.3 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE

Alimentation monophasée 230 V 50 Hz.

Légende:

- R = résistance
- L1 = voyant lumineux résistance
- L2 = lampes internes
- M = moteur de la grille
- I = interrupteur bipolaire lumineux
- T = thermostat

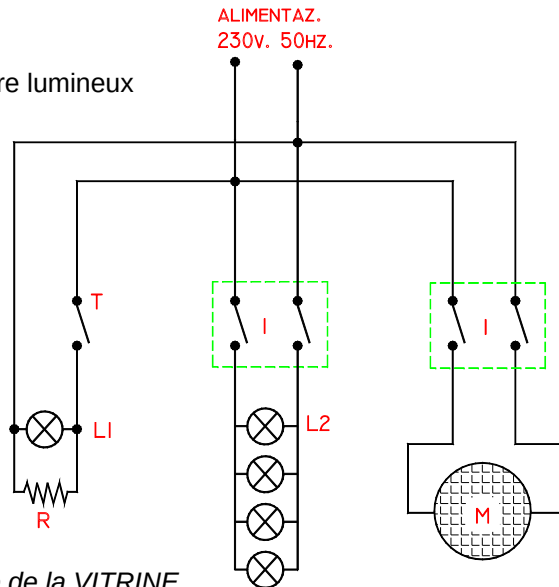


Fig.n.5 - Schéma électrique de la VITRINE

CHAP. 5 - EMPLOI DE L'APPAREIL

5.1 - COMMANDES

Les commandes sont placées comme dans la Figure ci-dessous:

1. Thermostat.
2. Voyant lumineux, il signale l'allumage des résistances.
3. Interrupteur de la mise en marche du moteur.
4. Interrupteur de l'allumage des lampes internes.

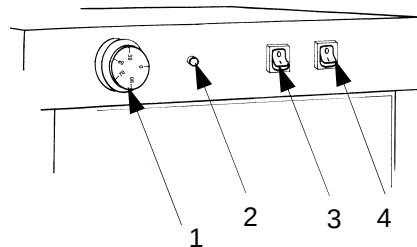


Fig.n.6 - Position commandes

5.2 - PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL

L'appareil est livré avec ses surfaces externes protégées par une pellicule de Nylon contre les égratignures, pour cela, avant de le mettre en marche, il faut enlever soigneusement cette pellicule et éventuellement les résidus de colle.

Pour cette opération, on rappelle ne pas utiliser d'outils pointus, de substances abrasives ou inflammables.

Après cela, il faut mettre en marche l'appareil dans un endroit ouvert et à sa puissance maximale pendant environ 15-20 minutes.

On effectue cette opération parce que les isolants thermiques employés dans la construction de l'appareil et des déchets de graisses dus aux élaborations mécaniques des pièces particulières produisent de la fumée en se réchauffant.

CHAP. 6 - NETTOYAGE DE L'APPAREIL

ATTENTION! Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage, il est nécessaire de débrancher la fiche d'alimentation du réseau pour isoler complètement l'appareil du reste de l'installation.

6.1 - GÉNÉRALITÉS

- L'appareil doit être lavé avec des détersifs normaux à température ambiante à l'aide d'un chiffon imbibé.

Le nettoyage de l'appareil est une opération qu'on doit effectuer scrupuleusement pour toutes les pièces qui sont en contact du produit. On peut aussi extraire les grilles comme il est indiqué dans la figure ci-dessous.

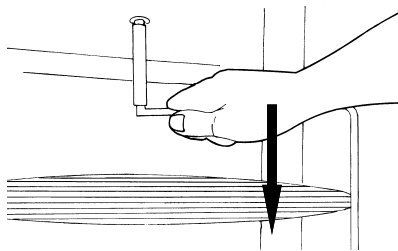


Fig.n.7 - Enlèvement des grilles

- Il ne faut pas utiliser de nettoyeurs hydriques ou jets d'eau à haute pression.
- Il ne faut pas utiliser d'outils, brosses et tout ce qui peut endommager en surface l'appareil.
- Les tubes au quartz doivent être nettoyés utilisant un tampon de coton imbibé d'un peu d'alcool.

CHAP. 7 - ENTRETIEN ET CONSEILS PRATIQUES

ATTENTION! Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage, il est nécessaire de débrancher la fiche d'alimentation du réseau pour isoler complètement l'appareil du reste de l'installation.

7.1 - PIEDS

Les pieds, avec le temps, peuvent se détériorer et perdre leurs caractéristiques d'élasticité, ce qui réduirait la stabilité de la machine. Dans ce cas, procéder à leur remplacement.

7.2 - CORDON D'ALIMENTATION

Contrôler régulièrement l'état d'usure du cordon et éventuellement appeler le centre de service après-vente pour son remplacement.

CHAP. 8 - DÉMOLITION DE LA MACHINE

8.1 - MISE HORS-SERVICE

Si on décide de mettre la machine hors-service, s'assurer que personne ne puisse l'utiliser; débranchez-la de l'installation électrique.

8.2 - DEEE Déchets d'Equipments Électriques et Électroniques



Aux termes de l'art.13 du Décret législatif 25 juillet 2005, n.151 "Mise en pratique des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, concernant la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi que l'élimination des déchets".

Le symbole de la poubelle barrée indiqué sur les équipements ou sur leur emballage indique que le produit à la fin de sa vie doit être récolté séparément des autres déchets.

Le tri sélectif des présents équipements qui arrivent au terme de leur vie est organisé et géré par le producteur. L'utilisateur qui voudra se débarrasser de son équipement devra donc contacter le producteur et suivre les indications que celui-ci aura adoptées pour permettre le tri sélectif de l'équipement joint au terme de sa vie.

Le tri sélectif approprié pour donner lieu par la suite au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible avec l'environnement de l'équipement hors d'usage contribue à éviter les possibles effets négatifs sur l'environnement et la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'équipement.

L'élimination abusive du produit par le détenteur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la norme en vigueur.