

08/2006

Mod:VT12

Production code:8035060





I

**MANUALE D'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE PER ELEMENTI
CON PIANO RISCALDANTE IN CRISTALLO TEMPERATO**

GB

**INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE MANUAL FOR UNITS WITH
SAFETY GLASS COOKTOP ON OPEN SHELVING OR HEATED CABINETS**

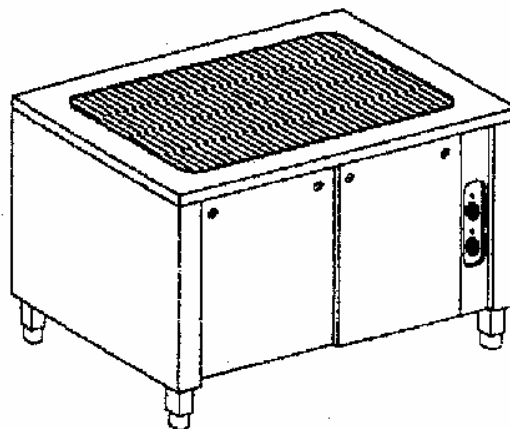
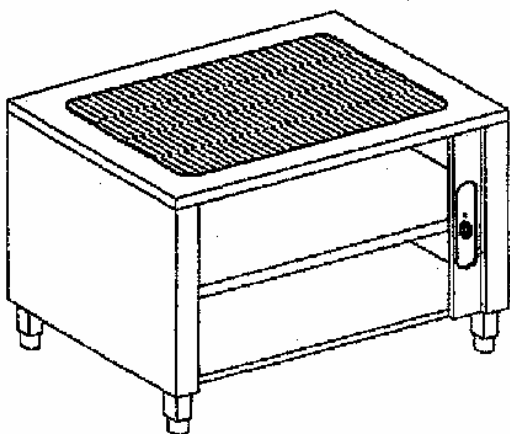
DE

**INSTALLATIONS-, BEDIENTUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG FÜR
ELEMENTE MIT BEHEIZTER PLATTE AUS GEHÄRTETEM KRISTALLGLAS
AUF OFFENEM FACH ODER BEHEIZTEM UNTERSCHRANK**

FR

**NOTICE D'INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN POUR
ELEMENTS AVEC PLAN CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ SUR
COMPARTIMENT A JOUR OU ARMOIRE CHAUDE**

ELEMENTS AVEC PLAN CHAUFFANT EN
VERRE TREMPÉ SUR COMPARTIMENT A
JOUR



ELEMENT AVEC PLAN CHAUFFANT EN
VERRE TREMPÉ SUR ARMOIRE CHAUDE



MANUALE D'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE PER ELEMENTI CON PIANO RISCALDANTE IN CRISTALLO TEMPERATO SU VANO A GIORNO O ARMADIO CALDO "SELF-RO 70"

1. AVVERTENZE

Leggere con attenzione il presente Manuale prima di procedere all'installazione.

Il Manuale è concepito per dare all'utilizzatore le informazioni necessarie all'impiego dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, dal trasporto al momento dello smantellamento.

Il manuale deve essere conservato con cura, per essere disponibile in caso di future consultazioni. In caso di cessione dell'apparecchiatura, il manuale deve essere consegnato al nuovo utente.

ATTENZIONE: SE LA SUPERFICIE DEL PIANO IN CRISTALLO TEMPERATO PRESENTA DELLE FESSURE SCOLLEGARE IMMEDIATAMENTE L'APPARECCHIO DALLA RETE ELETTRICA.

Per un corretto utilizzo dell'apparecchiatura:

- Non manomettere i dispositivi di sicurezza;
- Utilizzare solo per gli scopi specificatamente previsti;
- Evitare la presenza di personale estraneo in prossimità dell'apparecchiatura;
- Impiegare per la manutenzione esclusivamente personale qualificato;
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di funzionamento irregolare;
- Utilizzare esclusivamente ricambi forniti dal Costruttore o da questi indicati.
- Fogli di alluminio e recipienti in materiale plastico non devono essere posti sulle superfici calde.
- Evitare di colpire energicamente il piano in cristallo temperato.

ATTENZIONE: L'ACCESSO AL QUADRO ELETTRICO PRINCIPALE E A TUTTE LE ALTRE PARTI ELETTRICHE, SIA PER L'INSTALLAZIONE CHE PER LA MANUTENZIONE, È AUTORIZZATO SOLO A PERSONALE QUALIFICATO.

Il Costruttore declina ogni responsabilità per i danni a cose o persone causati dalla mancata osservanza delle istruzioni e precauzioni contenute nel manuale.

Per qualsiasi dubbio o necessità rivolgersi al RIVENDITORE.

2. INTRODUZIONE

L'apparecchiatura è conforme alle Direttive 89/336/CEE, 73/23/CEE e 93/68 CEE.

Sono state inoltre applicate le norme EN 60335-1, EN 60335-2-36, EN 60335-2-48, EN 55014, EN 61000-3-2 ed EN 61000-3-3.

3. DESCRIZIONE DELLE APPARECCHIATURE

I nostri ELEMENTI CON PIANO RISCALDANTE IN CRISTALLO TEMPERATO sono costituiti da un piano in cristallo temperato inserito in un armadio di supporto, dal gruppo di riscaldamento alloggiato nella parte sottostante il piano in cristallo temperato e da un gruppo di comando e controllo della temperatura del piano (e del vano nei modelli con armadio caldo) solitamente inserito in un cruscotto verticale a lato del vano sottostante.

4. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

Se l'apparecchiatura viene trasportata su pallet deve essere scaricata mediante carrello elevatore o altro macchinario di sollevamento idoneo, manovrati da personale addestrato. Il peso massimo è indicato in Tabella A.

Eventuali errori di manovra potrebbero causare infortuni per schiacciamento. Qualora le superfici dell'apparecchiatura subissero urti esse sarebbero immediatamente rovinate.

In questa fase deve essere vietata la sosta nelle immediate vicinanze a chiunque non sia coinvolto direttamente nell'operazione.

Il personale che effettua la movimentazione deve essere munito di mezzi di protezione personale adeguati (ad es.: guanti da lavoro, scarpe antinfortunistiche).

5. CONDIZIONI DI UTILIZZO E CARATTERISTICHE TECNICHE

I nostri ELEMENTI CON PIANO RISCALDANTE IN CRISTALLO TEMPERATO sono concepiti unicamente per l'esposizione e il mantenimento in temperatura di alimenti posti in teglie e tegami ed il contenimento e riscaldamento delle stoviglie nel vano sottostante, in locali adibiti alla ristorazione collettiva. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.

La temperatura max di funzionamento del piano riscaldante è di 200°C, la temperatura max di funzionamento del vano caldo è di 50°C.

Gli ELEMENTI CON PIANO RISCALDANTE IN CRISTALLO TEMPERATO sono disponibili secondo le configurazioni riportate nella Tabella A.

5.1 Comandi e controlli

I dispositivi di comando sono raggruppati sul cruscotto descritto in Fig. 1. I componenti elettrici sono a norma.

5.2 Protezioni e dispositivi di sicurezza

- Dispositivi di sicurezza:
Termostato di sicurezza a riarmo manuale solo nell'armadio caldo, regolato ad una temperatura di 150° che interviene in caso di funzionamento anomalo.
- Dispositivi di protezione individuale:
Si consiglia l'uso di presine o guanti a causa della temperatura raggiungibile dai contenitori delle vivande o stoviglie riscaldate.
- Disposizioni particolari a copertura di rischio residuo:
Limitare l'accesso alle sole persone addette, che devono essere informate sui pericoli potenziali dovuti alla temperatura.



6. INSTALLAZIONE

6.1 Operazioni preliminari

L'utilizzatore deve predisporre l'alimentazione elettrica secondo quanto riportato in Fig. 3 (nel caso di montaggio fisso), nel rispetto delle norme vigenti.

6.2 Posizionamento

Posizionare l'apparecchiatura con l'eventuale aiuto di un transpallet. Se questo spostamento avviene dopo il disimballo, proteggere le superfici dagli urti.

L'apparecchiatura viene fornita di serie su ruote, se su piedini (optional) agire sui piedini regolabili per regolare l'altezza e compensare eventuali irregolarità o pendenze del pavimento. Durante questa fase controllare la corretta chiusura delle eventuali porte del vano sottostante. Una volta completata l'installazione è possibile togliere la pellicola protettiva. L'operazione va fatta molto lentamente per evitare che la colla rimanga sulle superfici. Qualora ciò avvenga, passare con kerosene o benzina.

6.3 Collegamenti elettrici

Devono essere effettuati da personale qualificato nel rispetto delle norme locali vigenti. Il circuito elettrico dell'apparecchiatura è progettato per funzionare con una tensione di alimentazione a 230 Volt monofase e frequenza 50/60 Hz. Vedere schema elettrico Fig. 2 riferito al modello acquistato.

Il collegamento elettrico avviene tramite la spina posta sotto il cruscotto, è sufficiente inserire una presa mobile collegata alla rete elettrica del locale.

Il cavo deve avere delle caratteristiche minime del tipo H05 RNF ed un conduttore di terra efficiente e correttamente dimensionato in base alla potenza totale di questo apparecchio e degli eventuali altri apparecchi o accessori collegati sulla stessa morsetteria (**vedi targhetta**). L'impianto elettrico di alimentazione dell'apparecchio deve essere dotato, a monte, di un interruttore automatico onnipolare correttamente dimensionato che garantisca un'apertura fra i contatti di almeno 3 mm. Il cavo di terra non deve essere interrotto.

La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata unicamente quando sono soddisfatte le condizioni predette e se il sistema è in regola anche sotto il profilo dell'equipotenzialità (utilizzare la vite di collegamento posta in prossimità dell'entrata del cavo di alimentazione e dell'adesivo con simbolo) ↓

Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto di queste norme antinfortunistiche.

7. FUNZIONAMENTO / USO

7.1 Consigli per l'uso

- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita: cioè per l'esposizione e il mantenimento di alimenti in temperatura posti in teglie e tegami ed il contenimento e riscaldamento delle stoviglie nel vano sottostante. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.
- Per evitare graffi sul piano in cristallo temperato si consiglia l'uso di teglie e tegami con fondo liscio e piano. Se si utilizza il piano in cristallo temperato (a freddo) come piano di lavoro, è necessario pulirlo perfettamente prima di accenderlo. Appoggiando pentole su residui abrasivi, il piano in cristallo temperato potrebbe graffiarsi.
- Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta, pulire il piano in cristallo temperato con un prodotto adatto e carta assorbente da cucina. Evitare l'uso di detersivi o polveri abrasive.
- Quindi ripassare con un panno umido ed asciugare accuratamente.

7.2 Messa in funzione

- Per dare tensione alla **piano in cristallo** mettere l'interruttore **C** in **pos. 1**, ruotare in senso orario la manopola **A** fino all'accensione della spia **B** continuando la rotazione, aumenta la temperatura, girando la manopola al max, il riscaldamento rimane sempre inserito.
- Per accendere il **vano caldo**, ruotare in senso orario la manopola **D**, fino all'accensione della spia **E**, proseguendo la rotazione si imposta la temperatura desiderata. La scala graduata è solamente indicativa.

7.3 Spegnimento

Spegnere l'apparecchiatura ruotando la manopola **A** (**piastra**) e **D** (**vano caldo** se presente), di Fig. 1 in senso antiorario fino a fine corsa, verificando che la spia **B** (**piano**) e **E** (**vano caldo** se presente), si spenga, mettere l'interruttore **C** in **pos. 0**.

Disinserire l'interruttore a monte dell'apparecchiatura.

In caso di spegnimento prolungato:

- a) escludere l'alimentazione elettrica;
- b) pulire accuratamente il piano;
- c) proteggere le superfici INOX con un velo di olio di vaselina passando energicamente un panno appena imbevuto con l'olio;
- d) arieggiare periodicamente il locale, lasciando aperte le porte dell'armadio, per evitare lo sviluppo di sgradevoli odori.

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

8.1 Manutenzione ordinaria

La manutenzione ordinaria e preventiva consiste essenzialmente nella pulizia settimanale delle parti in acciaio inox con acqua tiepida e sapone, seguita da un risciacquo abbondante ed un'accurata asciugatura. L'operazione di pulizia deve essere eseguita solo dopo aver staccato l'alimentazione elettrica a monte dell'apparecchiatura.

Per trarre la maggiore soddisfazione nell'utilizzo del piano in cristallo temperato, è importante seguire alcuni suggerimenti ed istruzioni:

- Togliere, per prima cosa, ogni residuo di sporco e di cibo dal piano in cristallo temperato con un apposito raschietto in plastica.
- Quindi versare sul piano in cristallo temperato **FREDDO** alcune gocce di detergente adatto e strofinare con carta da cucina (o panno morbido).
- Risciacquare il piano in cristallo temperato ed asciugarlo con un panno pulito o carta da cucina.

Importante:

- Nel caso in cui, fogli di alluminio o di plastica, zucchero o cibi contenenti zucchero dovessero sciogliersi sulla superficie del piano in cristallo temperato, occorre che gli stessi vengano immediatamente rimossi dalla zona di cottura calda con un raschietto. Ciò eviterà possibili danneggiamenti alla superficie.

Prima di cucinare cibi con un alto contenuto di zucchero (per es. marmellata) si deve applicare sulla superficie di cottura un prodotto protettivo per evitare danni alla superficie in caso di fuoriuscita dal recipiente di cottura.

Non utilizzare spugne o prodotti abrasivi di alcun tipo, o detersivi come spray per forno o smacchiatori.

**Attenzione:**

- Evitare assolutamente l'uso di prodotti detergenti abrasivi o corrosivi e di attrezzi come pagliette, spazzole o raschietti metallici.
- Varechina, acido cloridrico ed altri composti contenenti cloro danneggiano l'acciaio inox.
- Le parti colorate devono essere pulite con cera ai siliconi.
- Il pavimento sotto l'apparecchio non deve essere lavato con sostanze corrosive che potrebbero sviluppare vapori che danneggiano l'apparecchiatura.
- Durante la pulizia **non lavare con getti d'acqua l'apparecchiatura.**

8.2 Manutenzione straordinaria

La manutenzione straordinaria avviene in caso di guasto od anomalia **da parte di personale qualificato, possibilmente con l'apparecchiatura disconnessa dalla rete di alimentazione.**

In questo ambito possono essere necessarie riparazioni o sostituzioni. Le parti difettose devono essere sostituite solo con materiali e componenti identici a quelli originali o indicati dal Fornitore.

In caso di sostituzione di componenti o modifica sull'apparecchiatura eseguita dall'utilizzatore senza il consenso scritto del Costruttore, o con ricambi non autorizzati, la garanzia decade immediatamente.

8.3 Possibili anomalie

Se il piano in cristallo non si riscalda, controllare l'alimentazione elettrica, che l'interruttore C non sia in pos. 0 e che il regolatore d'energia non sia regolato al minimo.

Se l'armadio caldo non si riscalda controllare l'alimentazione elettrica e che il termostato di lavoro non sia regolato al minimo, o che le feritoie di ventilazione dell'armadio caldo, siano ostruite.

Se dopo aver effettuato i controlli indicati non si ottiene un funzionamento corretto, spegnere l'apparecchiatura e **contattare immediatamente il fornitore.**

9. SMANTELLAMENTO

Alla fine della sua vita utile, l'apparecchiatura dovrà essere esclusa dalla rete elettrica prima di procedere allo smontaggio dei vari componenti. Si dovrà fare attenzione alle possibilità di infortunio connesse con la forma ed il peso di ciascun componente.

Le varie parti (componenti elettrici, tubi in gomma, guaine passacavi, ecc.) andranno selezionate per ottenere il miglior risultato possibile in termini di rispetto per l'ambiente nel rispetto delle leggi vigenti.

Tabella A: CARATTERISTICHE TECNICHE ELEMENTI PIANO RISCALDANTE

DATI TECNICI	VT 12 (EGVC 12)	VT 15 (EGVC 15)	VC 12 (ECVC 12)	VC 15 (ECVC 15)
Vano	GIORNO	GIORNO	CALDO	CALDO
Dimensioni esterne mm.:				
• L = lunghezza	1200	1500	1200	1500
• P = profondità	700	700	700	700
• H = altezza	900	900	900	900
Profondità con scorrevassi mm.	1000	1000	1000	1000
Dimensioni vano mm.:				
• lunghezza	920	1220	920	1220
• profondità	590	590	590	590
• altezza	610	610	610	610
Capacità vano – litri	331	439	331	439
Tipo di porte	/	/	Scorrevoli	Scorrevoli
N. di porte	/	/	2	2
Dimensioni piano riscaldante mm.:				
• lunghezza	960	1300	960	1300
• profondità	510	510	510	510
Potenza KW piano	2,2	2,2	2,2	2,2
Potenza KW vano	//	//	1,6	1,6
Potenza totale KW	2,2	2,2	3,8	3,8
Tensione alimentazione	230V 1N	230V 1N	230V 1N	230V 1N
Peso Kg.	105	115	115	130



INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE MANUAL FOR UNITS WITH SAFETY GLASS COOKTOP ON OPEN SHELVEING OR HEATED CABINETS “SELF RO 70”

1. WARNINGS

Read this manual carefully before commencing installation.

The manual has been devised to furnish the user with all the information required to operate the equipment safely, from its transportation right through to scrapping.

The manual must be looked after carefully so that it is available for future reference. In the event the equipment is sold, the manual must also be handed over to the new user.

WARNING: IF THE SURFACE OF THE SAFETY GLASS TOP IS CRACKED, DISCONNECT THE UNIT FROM THE POWER MAINS WITHOUT DELAY.

In order to use the equipment correctly:

- Do not tamper with the safety devices;
- Use the equipment only for the purpose for which it was specifically designed;
- Keep unauthorized personnel away from the equipment;
- Have maintenance performed by qualified personnel only;
- Switch off the equipment in the event of a fault or irregular operation;
- Only use spare parts supplied by the Manufacturer or by stockists indicated by the Manufacturer;
- Aluminium sheets and plastic receptacles must not be placed on the hot surfaces;
- Be careful not to bang objects down on the safety glass top.

WARNING: ONLY QUALIFIED ELECTRICIANS ARE AUTHORIZED TO ACCESS THE MAIN CONTROL BOARD AND ANY OTHER ELECTRICAL PARTS, WHETHER FOR INSTALLATION OR MAINTENANCE PURPOSES.

The Manufacturer declines all responsibility for damage to property or bodily injury as a result of non-compliance with the instructions and warnings contained herein.

If in any doubt, and whenever the need arises, contact the DEALER.

2. INTRODUCTION

The equipment conforms to the EEC Directives 89/336, 73/23 and 93/68.

In addition, the following standards have also been applied: EN 60335-1, EN 60335-2-36, EN 60335-2-48, EN 55014, EN 61000-3-2 and EN 61000-3-3.

3. DESCRIPTION OF THE EQUIPMENT

Our UNITS WITH SAFETY GLASS COOKTOP are made up of a safety glass top inserted in a support cabinet, the heating unit housed in the part under the safety glass top and an operating and 2control unit for regulating the top's temperature (and that of the heated compartment in models with heated cabinet), usually inserted in a vertical instrument panel located to the side of the compartment underneath.

4. TRANSPORTATION AND HANDLING

If the equipment is transported on a pallet, it must be unloaded using a lift truck or other appropriate lifting means operated by trained personnel. The maximum weight is given in Table A.

Manoeuvring errors might cause injury as a result of crushing. Any knocking of the surfaces of the equipment will result in immediate damage.

During this phase, anyone not directly involved in the operation must not be allowed to hang around.

The personnel handling the equipment must wear appropriate personal safety gear (e.g. work gloves, safety boots).

5. OPERATING CONDITIONS AND TECHNICAL FEATURES

Our UNITS WITH SAFETY GLASS COOKTOP have been designed solely for displaying foods contained in pots and pans and for keeping them warm, and for storing and warming crockery in the lower compartment, for use in rooms used for group catering. Any other use shall be considered improper.

The max. operating temperature of the cooktop is 200°C; the max. operating temperature of the heated compartment is 50°C.

The UNITS WITH SAFETY GLASS COOKTOP are available in the configurations featured in Table A.

5.1 Controls

The control devices are grouped together on the instrument panel illustrated in Fig. 1. The electrical components conform to standards.

5.2 Protection and safety devices

- Safety devices:
Manual-reset safety thermostat in the heated cabinet only, set to a temperature of 150°, it trips when operation is anomalous.
- Personal safety gear:
The food containers and warmed crockery can become very hot, and it is therefore advisable to use pot-holders or oven gloves.
- Special provisions guarding against residual hazards:
Make sure authorized personnel only are allowed access to the unit, and that they are suitably instructed as to the potential dangers owing to high temperatures.

6. INSTALLATION

GB

6.1 Preliminaries

The user must install the power supply in accordance with the instructions given in Fig. 3 (in the case of fixed assembly) and in compliance with the standards in force.

6.2 Positioning

Move the equipment into place with the aid of a pallet truck, where necessary. If the unit is moved after it has been unpacked, protect the surfaces from knocks.

The standard equipment is issued with wheels. If mounted on feet (optional extra), regulate the adjustable feet to obtain the desired height and compensate for any unevenness or slope of the floor. During this phase, make sure any doors on the lower compartment are properly closed. Once installation is complete, the protective film can be removed. This operation should be performed very slowly to prevent the glue remaining attached to the surfaces. If this happens, use kerosene or petrol to remove it.

6.3 Electrical connections

Connections must be made by a qualified electrician in accordance with the local standards in force. The equipment's electric circuit is designed to work with a single-phase supply voltage of 230 Volts and a frequency of 50/60 Hz. See the wiring diagram in Fig. 2 referring to the model purchased.

The equipment is connected by means of the plug under the instrument panel: simply plug it into a portable socket-outlet connected to the room's power mains.

The cable must have the features of type H05 RNF or better, and must feature an efficient earth wire of an appropriate size for the total power of this unit and any other units or accessories connected on the same terminal board (**see rating plate**).

The unit's electrical supply system must feature an appropriately sized automatic omnipolar circuit breaker upstream that assures a gap between the contacts of at least 3mm. There must not be any breaks in the earth cable.

The electrical safety of this equipment is only assured when the above-mentioned conditions are met and if the system's equipotential situation is also in order (use the connection screw located near the power cable entry and the label featuring the symbol) 

The manufacturer declines all responsibility in the event these safety standards are not complied with.

7. OPERATION / USE

7.1 Operating tips

- This equipment must be used solely for the use for which it was expressly designed: i.e. displaying foods contained in pots and pans and for keeping them warm, and for storing and warming crockery in the lower compartment. Any other use shall be considered improper.
- In order to avoid scratching the safety glass top, you are recommended to use pots and pans with smooth, flat bottoms. If the safety glass top is used as a worktop (when cold), it must be cleaned thoroughly before it is next switched on. If pans are placed on top of abrasive residues, the safety glass top may be scratched.
- Before using the equipment for the first time, clean the safety glass top with a suitable product and kitchen towel. Avoid using abrasive detergents or scouring powders.
- Lastly, wipe the top with a damp cloth and dry thoroughly.

7.2 Starting up

- Power up the **glass top** by setting switch **C** to **1**, turn knob **A** clockwise until light **B** comes on. If you keep turning, the temperature is increased. When the knob is at the maximum setting, the heating remains on constantly.
- In order to switch on the **heated compartment**, turn knob **D** clockwise until light **E** comes on. Turning further, you can set the desired temperature. The graduated scale is meant as a rough guide only.

7.3 Switching off

Switch the equipment off by turning knobs **A (top)** and **D (heated compartment, where fitted)**, in Fig. 1, anticlockwise all the way, making sure that lights **B (top)** and **C (heated compartment, where fitted)** go off.

Turn off the circuit breaker upstream from the equipment.

In the event the unit is to be left off for a lengthy period:

- a) disconnect the power supply;
- b) clean the top thoroughly;
- c) protect the stainless steel surfaces by smearing them with Vaseline oil, rubbing vigorously with a cloth soaked in the oil;
- d) air the room periodically, leaving the doors of the cabinet open to prevent undesirable smells from forming.

8. CLEANING AND MAINTENANCE

8.1 Routine maintenance

The routine and preventive maintenance basically consists in the weekly cleaning of the stainless steel parts with lukewarm soapy water, rinsing abundantly and drying thoroughly. The unit must only be cleaned after first disconnecting the power supply upstream from the equipment.

In order to get the most out of the safety glass top, it is essential you bear in mind a number of tips and instructions:

- Before starting, remove any dirt or food left on the safety glass top with a special plastic scraper.
- Next, pour a few drops of a suitable detergent onto the **COLD** safety glass top and rub with kitchen towel (or a soft cloth).
- Rinse the safety glass top and dry with a clean cloth or kitchen towel.

Important:

- In the event sheets of aluminium or plastic, sugar or food containing sugar melt onto the surface of the safety glass top, they must be removed from the hot cooking area immediately with a scraper. This will prevent possible damage to the surface.

Before cooking food with a high sugar content (e.g. jams), apply a protective product on the top's surface to prevent damage from spills from the cooking receptacle.

Do not use abrasive sponges or products of any kind, or detergents such as oven cleaning sprays or stain-removers.

Warning:

- Under no circumstances should you use abrasive or corrosive detergents and utensils such as steel wool, brushes or metal scrapers.
- Bleach, hydrochloric acid and other compounds containing chlorine will damage the stainless steel.
- The coloured parts must be cleaned with silicone wax.
- The floor under the unit must not be washed with corrosive substances that might generate vapours damaging the equipment.
- During cleaning, **do not wash the equipment with jets of water**.

8.2 Non-routine maintenance

The non-routine maintenance must be performed **by qualified personnel** in the event of a fault or anomaly, **wherever possible with the equipment disconnected from the power mains**.

In this case, repairs or replacements might be required. The faulty parts must only be replaced with materials and components identical to the originals or specified by the Manufacturer.

The replacement of components or the modification of the equipment by the user without written permission from the Manufacturer, or the use of non-authorized spare parts, shall instantly cause the warranty to be void.

8.3 Possible errors

If the glass cooktop does not heat, check the power supply, make sure switch C is not set to 0 and that the energy regulator is not at the minimum setting.

If the heated cabinet does not heat, check the power supply and make sure the working thermostat is not at the minimum setting, or that the heated cabinet's vents are obstructed.

If, after performing the checks indicated, correct operation is still not achieved, switch off the equipment and **contact the supplier without delay**.

9 SCRAPPING

At the end of its service life, the equipment must be disconnected from the power mains before disassembling the various components. Special care must be taken to avoid the risk of accidents associated with the form and weight of each component.

The various parts (electrical components, rubber piping, fairlead linings etc.) must be sorted so as to make the best possible contribution to the protection of the environment in compliance with the laws in force.

Table A: TECHNICAL FEATURES OF COOKTOP UNITS

TECHNICAL DATA	VT 12 (EGVC 12)	VT 15 (EGVC 15)	VC 12 (ECVC 12)	VC 15 (ECVC 15)
Compartment type	OPEN	OPEN	HEATED	HEATED
Overall dimensions mm:				
• L = length	1200	1500	1200	1500
• P = depth	700	700	700	700
• H = height	900	900	900	900
Depth with tray slide mm	1000	1000	1000	1000
Compartment dimensions mm:				
• length	920	1220	920	1220
• depth	590	590	590	590
• height	610	610	610	610
Compartment capacity – litres	331	439	331	439
Door type	/	/	Sliding	Sliding
N° of doors	/	/	2	2
Cooktop dimensions mm:				
• length	960	1300	960	1300
• depth	510	510	510	510
Cooktop power kW	2,2	2,2	2,2	2,2
Compartment power kW	//	//	1,6	1,6
Total power kW	2,2	2,2	3,8	3,8
Supply voltage	230V 1N	230V 1N	230V 1N	230V 1N
Weight Kg.	105	115	115	130



INSTALLATIONS-, BEDIENTUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG FÜR ELEMENTE MIT BEHEIZTER PLATTE AUS GEHÄRTETEM KRISTALLGLAS AUF OFFENEM FACH ODER BEHEIZTEM UNTERSCHRANK “SELF-RO 70”

1. HINWEISE

Das vorliegende Handbuch ist **vor** der Installation aufmerksam durchzulesen, da es alle erforderlichen Informationen in Bezug auf einen sicheren Gebrauch des Gerätes, dessen Transport und Entsorgung enthält.

Das Handbuch ist zwecks jeder weiteren Einsichtnahme sorgfältig aufzubewahren. Wird das Gerät verkauft, ist das Handbuch an den neuen Besitzer zu übergeben.

ACHTUNG: WEIST DIE PLATTE AUS GEHÄRTETEM KRISTALLGLAS RISSE AUF, IST DAS GERÄT SOFORT VOM STROMNETZ ZU TRENNEN.

Wichtige Hinweise für einen korrekten Gebrauch des Gerätes:

- Die Sicherheitsvorrichtungen dürfen auf keinen Fall umgerichtet werden;
- Das Gerät ist nur für den für ihn vorgesehenen Zweck bestimmt;
- In der Nähe des Gerätes darf sich kein Personal aufhalten, das nicht mit der Arbeitsweise des Gerätes vertraut ist;
- Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden;
- Im Falle von Betriebsstörungen oder einer schlechten Arbeitsweise ist das Gerät auszuschalten;
- Es dürfen ausschließlich vom Hersteller gelieferte oder von diesem empfohlene Ersatzteile verwendet werden;
- Es dürfen weder Aluminiumfolie noch Behälter aus Kunststoff auf den warmen Flächen abgelegt bzw. abgestellt werden.
- Stöße gegen die Platte aus gehärtetem Kristallglas sind zu vermeiden.

ACHTUNG: DER ZUGANG ZUR HAUPTSCHALTAFEL UND ZU ALLEN ANDEREN ELEKTRISCHEN TEILEN WÄHREND DER INSTALLATION U/O WÄHREND DER DURCHFÜHRUNG VON WARTUNGSARBEITEN IST NUR QUALIFIZIERTEN FACHKRÄFTEN ERLAUBT.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden an Gegenständen oder Verletzungen an Personen ab, die auf ein Nichtbeachten der in dem vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen und Vorkehrungsmaßnahmen zurückzuführen sind.

Im Zweifelsfalle wenden Sie sich bitte an den HÄNDLER.

2. EINLEITUNG

Das Gerät entspricht den Richtlinien 89/336/EWG, 73/23/EWG und 93/68/EWG.

Ferner wurden die Normen EN 60335-1, EN 60335-2-36, EN 60335-2-48, EN 55014, EN 61000-3-2 und EN 61000-3-3 angewendet.

3. BESCHREIBUNG DER GERÄTE

Unsere ELEMENTE MIT BEHEIZTER PLATTE AUS GEHÄRTETEM KRISTALLGLAS setzen sich zusammen aus: einer Platte aus gehärtetem Kristallglas, die auf einem Unterschrank eingefügt ist; einem sich unter der Platte aus gehärtetem Kristallglas befindlichen Heizaggregat und aus einer Steuer- und Kontrollvorrichtung der Temperatur der Platte (und des Fachs bei Modellen mit beheiztem Unterschrank), die in der Regel auf einem vertikalen und sich seitlich im darunterliegenden Fach befindlichen Bedienfeld montiert ist.

4. TRANSPORT UND WEITERBEFÖRDERUNG

Wird das Gerät auf Paletten transportiert, ist dieses mittels eines Gabelstaplers oder anderen Hebwerken, die von dazu befähigtem Personal zu bedienen sind, abzuladen. Das Höchstgewicht ist in der Tabelle A angegeben.

Eventuelle Manövrierfehler könnten zu schweren Körperverletzungen (Quetschungen) führen. Die Oberflächen des Gerätes sind ausreichend gegen Stöße zu schützen, da diese ansonsten unvermeidlich beschädigt würden.

Während des Transports bzw. der Weiterbeförderung des Gerätes darf sich nur das dazu beauftragte Personal in der Nähe aufhalten.

Das mit der Weiterbeförderung des Gerätes beauftragte Personal hat sich durch Tragen von Schutzhandschuhen und festem Schuhwerk gegen Verletzungen zu schützen.

5. GEBRAUCHSHINWEISE UND TECHNISCHE MERKMALE

Unsere ELEMENTE MIT BEHEIZTER PLATTE AUS GEHÄRTETEM KRISTALLGLAS sind für das Ausstellen und Beibehalten der Temperatur von Lebensmitteln auf Blechen und in Tiegeln sowie für das Aufbewahren und Beheizen von Geschirr im darunterliegenden Fach in Räumen für die kollektive Verpflegung bestimmt. Jeder anderweitiger Gebrauch ist unzulässig.

Die maximale Betriebstemperatur der beheizten Platte beträgt 200°C, die maximale Betriebstemperatur des beheizten Fachs beträgt 50°C.

Die ELEMENTE MIT BEHEIZTER PLATTE AUS GEHÄRTETEM KRISTALLGLAS sind in den in der Tabelle A angegebenen Konfigurationen lieferbar.

5.1 Steuer- und Kontrollvorrichtungen

Die Steuer- und Kontrollvorrichtungen sind auf dem in der Abb. 1 dargestellten Bedienfeld montiert. Die elektrischen Komponenten sind entsprechend der Norm hergestellt.

5.2 Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen

- Sicherheitsvorrichtungen:
Sicherheitsthermostat mit manueller Verriegelung (nur im beheizten Unterschrank), der auf eine Temperatur von 150° geeicht ist und im Falle einer Betriebsstörung anspricht.
- Individuelle Schutzvorrichtungen:
Da die Behälter, in denen die Lebensmittel oder das Geschirr aufbewahrt werden, sehr heiß werden können, empfiehlt es sich, Topflappen zu verwenden oder Handschuhe zu tragen.
- Besondere Vorrichtungen zur Vermeidung von Restrisiken:
Das Gerät darf ausschließlich von Personal bedient werden, das zuvor über die potentiellen Gefahren aufgrund eines Erreichens von hohen Temperaturen informiert wurde.

6.1 Vorbereitende Arbeiten

Der Gebraucher hat den elektrischen Anschluss laut Abb. 3 (im Falle einer festen Installation) unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorzunehmen.

6.2 Aufstellen des Gerätes

Das Gerät, eventuell unter Zuhilfenahme von Transportpaletten, aufstellen. Wurde das Gerät bereits ausgepackt, ist dieses gegen Stöße zu schützen.

Das Gerät ist serienmäßig mit Rollen ausgestattet. Sollen Füße (Sonderzubehör) angebracht werden, sind diese in der Höhe einzustellen; bei eventuellen Unebenheiten des Fußbodens ist das Gerät zu nivellieren. Ferner ist das einwandfreie Schließen eventueller sich am darunter befindlichen Fach montierten Türen zu überprüfen. Nach erfolgter Installation ist der Schutzfilm sorgfältig – zur Vermeidung von Kleberrückständen - auf den Oberflächen zu entfernen. Eventuelle Kleberreste können mit Kerosin oder Benzin entfernt werden.

6.3 Elektrische Anschlüsse

Die elektrischen Anschlüsse sind unter Berücksichtigung der geltenden örtlichen Normen durchzuführen. Der Stromkreis des Gerätes ist für eine Arbeitsweise bei einer einphasigen Speisespannung - 230 Volt – und einer Frequenz – 50/60 Hz - ausgelegt. Siehe hierzu den in der Abb. 2 dargestellten Schaltplan, der sich auf das entsprechende Modell bezieht.

Für den elektrischen Anschluss ist der sich unter dem Bedienfeld befindliche Stecker zu verwenden. Es ist lediglich eine an das Stromnetz des Raums angeschlossene fliegende Steckdose vorzusehen.

Es ist ein Kabel des Typs H05 RNF sowie ein effizienter Erder, der der Gesamtlast dieses Gerätes und eventuell der Last von anderen an dieselbe Klemmenleiste angeschlossenen Geräten standhält, vorzusehen (**siehe Geräteschild**). Vor dem Gerät ist die elektrische Anlage mit einem allpoligen Schalter zu versehen, dessen Kontakte eine Öffnung von mindestens 3 mm aufweisen. Der Erder darf nicht unterbrochen werden.

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn die zuvor angeführten Bedingungen erfüllt wurden und dieses in ein äquipotentiell System fachgerecht eingebunden wurde (es ist die sich in der Nähe des Speisekabels und der selbstklebenden

Etikette mit dem Symbol befindliche Schraube zu verwenden) Etikette mit dem Symbol befindliche Schraube zu verwenden) 

Im Falle eines Nichtbeachtens dieser Unfallverhütungsvorschriften kann der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden.

7. ARBEITSWEISE / GEBRAUCH**7.1 Nützliche Hinweise**

- Dieses Gerät ist nur für den für ihn vorgesehenen Zweck bestimmt: d.h. für das Ausstellen und Beibehalten der Temperatur von Lebensmitteln auf Blechen und in Tiegeln sowie für das Aufbewahren und Beheizen von Geschirr im darunterliegenden Fach in Räumen für die kollektive Verpflegung. Jeder anderweitiger Gebrauch ist unzulässig.
- Zur Vermeidung von Kratzern auf der Platte aus gehärtetem Kristallglas empfiehlt es sich, flache Bleche und Tiegel mit glattem Boden zu verwenden. Wird die Platte aus gehärtetem Kristallglas (im kalten Zustand) als Arbeitsplatte benutzt, ist diese vor deren Einschalten sorgfältig zu reinigen. Werden Töpfe auf eventuelle Schleifmittelreste gestellt, könnte die Platte verkratzt werden.
- Vor dem ersten Gebrauch des Gerätes ist die Platte aus gehärtetem Kristallglas mit einem geeigneten Produkt und saugfähigem Küchenpapier zu reinigen; die Anwendung von scheuermittelhaltigen Reinigungsmitteln ist zu vermeiden.
- Mit ausreichend Wasser abspülen und sorgfältig trocken reiben.

7.2 Inbetriebnahme

- Damit die **Kristallglasplatte** unter Spannung gesetzt wird, den Schalter **C** auf die **Pos. 1** drehen. Den Drehschalter **A** solange in Uhrzeigerrichtung drehen bis die Kontrolllampe **B** aufleuchtet; durch weiteres Drehen des Drehschalters erhöht sich die Temperatur, wird dieser auf die Höchststellung gedreht, ist die Funktion "Beheizung" stets eingeschaltet.
- Für das Einschalten des **beheizten Fachs**, den Drehschalter **D** solange in Uhrzeigerrichtung drehen bis die Kontrolllampe **E** aufleuchtet; durch weiteres Drehen des Drehschalters wird die gewünschte Temperatur eingestellt. Die Gradskala dient als rein indikative Anzeige.

7.3 Ausschalten

Das Gerät durch Drehen des Drehschalters **A (Platte)** und **D (beheiztes Fach)**, falls vorhanden) entgegen der Uhrzeigerrichtung bis zum Anschlag ausschalten, wobei zu überprüfen ist, dass die Kontrolllampe **B (Platte)** und **E (beheiztes Fach)**, falls vorhanden) erlischt (Abb. 1). Den Schalter **C** auf die **Pos. 0** drehen.

Den sich vor dem Gerät befindlichen Schalter ausschalten.

Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen, ist folgendes zu beachten:

- a) Das Gerät vom Stromnetz trennen;
- b) Die Platte sorgfältig reinigen;
- c) Alle Teile aus EDELSTAHL mit einem mit Vaselineöl getränkten Tuch kräftig einreiben, wodurch ein Schutzfilm gebildet wird.
- d) Den Raum in regelmäßigen Zeitabständen lüften, wobei die Türen des Unterschranks offen zu lassen sind, damit sich keine unangenehmen Gerüche bilden.

8. REINIGUNG UND WARTUNG**8.1 Wartung**

Alle Teile aus Edelstahl sind wöchentlich mit lauwarmem Wasser und Seife zu reinigen, gut nachzuspülen und sorgfältig trocken zu reiben. Zuvor ist das Gerät jedoch vom Stromnetz zu trennen.

Zur Erhaltung optimaler Ergebnisse bei der Anwendung der Platte aus gehärtetem Kristallglas sind einige nachstehende wichtige Hinweise zu befolgen:

- Zuerst die Platte von Schmutz und eventuellen Speiseresten mit einem dazu vorgesehenen Kunststoffschaber reinigen.
- Danach auf die **KALTE** Platte aus gehärtetem Kristallglas einige Tropfen geeignetes Reinigungsmittel geben und mit Küchenpapier (oder einem weichen Tuch) verreiben.
- Die Platte aus gehärtetem Glas abspülen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier abreiben.

Wichtiger Hinweis:

- Sind auf der Platte aus gehärtetem Kristallglas Aluminium- oder Kunststofffolien, Zucker oder Speisen mit hohem Zuckergehalt geschmolzen, sind diese sofort mit einem Schaber von der noch warmen Kochzone zu entfernen; auf diese Weise werden Beschädigungen der Fläche vermieden. Vor dem Garen von Speisen mit hohem Zuckergehalt (z.B. Marmelade) ist auf der Kochfläche ein Produkt aufzutragen, wodurch diese im Falle eines Überlaufens von Kochflüssigkeit ausreichend geschützt wird.

Es dürfen keine Scheuerschwämme, scheuermittelhaltige Reinigungsmittel, Backofenspray oder Fleckenentferner angewendet werden.

Achtung:

- Für die Reinigung des Gerätes dürfen weder scheuermittelhaltige noch korrosive Reinigungsmittel, auch keine Stahlwolle, metallische Bürsten oder Schaber verwendet werden.
- Chlorbleiche, Salzsäure und andere chlorhaltige Produkte beschädigen die Oberflächen aus Edelstahl.
- Lackierte Teile sind mit Silikonwachs zu reinigen.
- Der Fußboden unter dem Gerät darf nicht mit korrosiven Reinigungsmitteln gesäubert werden, da diese für das Gerät schädliche Dämpfe entwickeln könnten.
- **Für die Reinigung des Gerätes dürfen keine Hochdruckreiniger verwendet werden.**

8.2 Instandsetzung

Eventuell auftretende Betriebsstörungen **dürfen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften behoben werden; nach Möglichkeit ist das Gerät zuvor vom Stromnetz zu trennen.**

Es können sich sowohl Reparaturen als auch der Austausch von Komponenten als erforderlich erweisen. Alle defekten Komponenten dürfen ausschließlich gegen gleichwertige oder vom Hersteller empfohlene Materialien und Komponenten ausgetauscht werden.

Werden vom Verbraucher ohne schriftliche Genehmigung seitens des Herstellers Komponenten ausgetauscht oder Änderungen am Gerät vorgenommen oder nicht autorisierte Ersatzteile verwendet, verfällt die Garantie sofort.

8.3 Mögliche Betriebsstörungen

Heizt sich die Platte aus gehärtetem Kristallglas nicht auf, ist zu überprüfen, ob diese mit Strom versorgt wird, ob sich der Schalter C auf der Pos. 0 und der Energieregler sich nicht auf dem Kleinstwert befindet.

Heizt sich der beheizte Unterschrank nicht auf, ist zu überprüfen, ob dieser mit Strom versorgt wird, ob der Arbeitsthermostat sich nicht auf dem niedrigsten Temperaturwert befindet oder die Belüftungsschlitze des beheizten Unterschranks nicht verstopft sind.

Arbeitet das Gerät auch nach der Durchführung der zuvor genannten Überprüfungen nicht einwandfrei, das Gerät ausschalten und **sofort den Hersteller verständigen.**

9. ENTSORGUNG

Nach Ablauf seiner Lebensdauer ist das Gerät vor der Demontage der verschiedenen Komponenten vom Stromnetz zu trennen. Dabei ist darauf zu achten, dass aufgrund der Form und des Gewichtes einer jeden Komponente entsprechende Maßnahmen zur Verhütung von Unfällen getroffen werden.

Die verschiedenen Teile (elektrische Komponenten, Gummischläuche, Kabelummantelungen, usw.) sind materialgerecht zu trennen. Auf diese Weise wird eine umweltfreundliche und den geltenden Gesetzesvorschriften entsprechende Entsorgung sichergestellt.

Tabelle A: TECHNISCHE MERKMALE ELEMENTE BEHEIZTE PLATTE

TECHNISCHE DATEN	VT 12 (EGVC 12)	VT 15 (EGVC 15)	VC 12 (ECVC 12)	VC 15 (ECVC 15)
Fach	OFFEN	OFFEN	BEHEIZT	BEHEIZT
Außenmaße mm:				
• L = Länge	1200	1500	1200	1500
• P = Tiefe	700	700	700	700
• H = Höhe	900	900	900	900
Tiefe mit Tablettgleitvorrichtung mm	1000	1000	1000	1000
Maße Fach mm:				
• Länge	920	1220	920	1220
• Tiefe	590	590	590	590
• Höhe	610	610	610	610
Kapazität Fach – Liter	331	439	331	439
Typ der Türen	/	/	Verschieb-bar	Verschieb-bar
Anzahl der Türen	/	/	2	2
Maße beheizte Platte mm:				
• Länge	960	1300	960	1300
• Tiefe	510	510	510	510
Leistung KW Platte	2,2	2,2	2,2	2,2
Leistung KW Fach	//	//	1,6	1,6
Gesamtleistung kW	2,2	2,2	3,8	3,8
Speisespannung	230V 1N	230V 1N	230V 1N	230V 1N
Gewicht kg	105	115	115	130



NOTICE D'INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN POUR ELEMENTS AVEC PLAN CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ SUR COMPARTIMENT A JOUR OU ARMOIRE CHAUDE "SELF-RO 70"

1. AVERTISSEMENTS

Lire avec attention cette Notice avant de procéder à l'installation.

La Notice est conçue pour donner, à l'utilisateur, les informations nécessaires pour l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité, du transport au moment du démantèlement.

La Notice doit être conservée avec soin, afin d'être disponible pour les consultations futures. En cas de cession de l'appareil, la notice doit être remise au nouvel utilisateur.

ATTENTION: SI LA SURFACE DU PLAN EN VERRE TREMPÉ PRÉSENTE DES FISSURES, DEBRANCHER IMMÉDIATEMENT L'APPAREIL DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE.

Pour une utilisation correcte de l'appareil:

- Ne pas retirer ou modifier les dispositifs de sécurité;
- Utiliser seulement pour les buts spécifiquement prévus;
- Éviter la présence de personnel étranger à proximité de l'appareil;
- Pour l'entretien, employer exclusivement du personnel qualifié;
- Désactiver l'appareil en cas de panne ou de fonctionnement irrégulier;
- Utiliser exclusivement des pièces de rechange fournies par le Constructeur ou indiquées par lui.
- Feuilles d'aluminium et récipients en matériau plastique ne doivent pas être posés sur les surfaces chaudes.
- Éviter de heurter le plan en verre trempé.

ATTENTION: L'ACCÈS AU PANNEAU ÉLECTRIQUE PRINCIPAL ET À TOUTES LES AUTRES PARTIES ÉLECTRIQUES, TANT POUR L'INSTALLATION QUE POUR L'ENTRETIEN, EST AUTORISÉ SEULEMENT AU PERSONNEL QUALIFIÉ.

Le Constructeur décline toute responsabilité pour les dommages aux choses ou aux personnes causés par la non observation des instructions et des précautions contenues dans la notice.

Pour tout doute ou nécessité, s'adresser au REVENDEUR.

2. INTRODUCTION

L'appareil est conforme aux Directives 89/336/CEE, 73/23/CEE et 93/68 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.

3. DESCRIPTION DES APPAREILS

Nos ELEMENTS AVEC PLAN CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ sont constitués par un plan en verre trempé inséré dans une armoire de support, par un groupe de chauffage logé sous le plan en verre trempé et par un groupe de commande et de contrôle de la température du plan (et du compartiment dans les modèles avec armoire chaude), inséré habituellement dans un tableau de commande vertical placé à côté du compartiment situé au-dessous.

4. TRANSPORT ET DÉPLACEMENT

Si l'appareil est transporté sur une palette, il doit être déchargé au moyen d'un chariot élévateur ou de tout autre engin de levage adapté, manœuvré par du personnel entraîné. Le poids maximum est indiqué dans le Tableau A.

D'éventuelles erreurs de manœuvre pourraient causer des accidents par écrasement. Au cas où les surfaces de l'appareil auraient subi des chocs, elles seraient immédiatement abîmées.

Pendant cette phase, le stationnement à proximité doit être interdit à toute personne qui n'est pas directement concernée par l'opération.

Le personnel qui effectue le déplacement doit être équipé de moyens de protection personnels adaptés (par ex.: gants de travail, chaussures anti-accident).

5. CONDITIONS D'UTILISATION 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, et pour le stockage et le chauffage de la vaisselle dans le compartiment situé au-dessous, 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 200° C, la température maximum de fonctionnement du compartiment chaud est de 50° C.

Les ELEMENTS AVEC PLAN CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ sont disponibles selon les configurations reportées dans le Tableau A

5.1 Commandes et contrôles

Les dispositifs de commande sont regroupés sur le panneau de commande décrit dans la Fig. 1. Les composants électriques sont à norme.

5.2 Protections et dispositifs de sécurité

- Dispositifs de sécurité:
Thermostat de sécurité à réarmement manuel seulement dans l'armoire chaude, réglé à une température de 150° qui intervient en cas de fonctionnement anormal.
- Dispositifs de protection individuelle:
Il est conseillé d'utiliser des poignées ou des gants à cause de la température qui peut être atteinte par les récipients des aliments chauds ou par la vaisselle maintenue au chaud.
- Dispositions particulières comme couverture pour risque résiduel:
Limiter l'accès seulement aux personnes concernées, qui doivent être informées sur les dangers potentiels dus à la température.

6. INSTALLATION

6.1 Opérations préliminaires

L'utilisateur doit prédisposer l'alimentation électrique selon ce qui est reporté dans la Fig. 3 (en cas de montage fixe), dans le respect des normes en vigueur.

6.2 Positionnement

Positionner l'appareil avec l'aide éventuelle d'un mulet. Si ce déplacement se fait après le retrait de l'emballage, protéger les surfaces contre les chocs.

L'appareil, de série, est monté sur roues; s'il est monté sur pieds (en option) agir sur les pieds réglables pour régler la hauteur et compenser les éventuelles irrégularités ou inclinaisons du sol. Durant cette phase, contrôler l'effective fermeture des éventuelles portes du compartiment situé au-dessous. Une fois que l'installation a été effectuée, il est possible de retirer la pellicule protectrice. L'opération doit être accomplie très lentement afin d'éviter que la colle reste sur les surfaces. Au cas où cela arriverait, nettoyer avec du kérosène ou de l'essence.

6.3 Branchements électriques

Ils doivent être effectués par du personnel qualifié dans le respect des normes locales en vigueur. Le circuit électrique de l'appareil est conçu pour fonctionner avec une tension d'alimentation de 230 Volts monophasé et de fréquence 50/60 Hz. Voir le schéma électrique Fig. 2 référée au modèle acheté.

Le branchement électrique s'effectue au moyen de la prise située sous le panneau de contrôle, il suffit d'insérer une prise mobile reliée au réseau électrique du local.

Le câble doit avoir des caractéristiques minimums 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**). 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 ne doit pas être interrompu.

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) 

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces normes anti-accident.

7. FONCTIONNEMENT / UTILISATION

7.1 Conseils pour l'utilisation

- Cet appareil devra seulement être destiné à l'usage pour lequel il a été expressément conçu: c'est-à-dire pour l'exposition et la conservation à température des aliments se trouvant dans des plats et des poêles, et pour le stockage et le chauffage de la vaisselle dans le compartiment situé au-dessous. Toute autre utilisation est à considérer comme impropre.
- Pour éviter les rayures sur le plan en verre trempé, il est conseillé d'utiliser des plats et des poêles avec fond lisse et plat. Si on utilise le plan en verre trempé (à froid) comme plan de travail, il est nécessaire de le nettoyer parfaitement avant de l'allumer. Appuyant des casseroles sur des résidus abrasifs, le plan en verre trempé pourrait se rayer.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyer le plan en verre trempé avec un produit adapté et du papier de cuisine absorbant. Éviter d'utiliser des détergents ou des poudres abrasives.
- Ensuite, passer avec un chiffon humide et sécher soigneusement.

7.2 Mise en marche

- Pour donner la tension au **plan en verre**, mettre l'interrupteur **C** en **pos. 1**, faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre la poignée **A** jusqu'à allumage du voyant **B**; en continuant la rotation, la température augmente. En faisant tourner la poignée au maximum, le chauffage reste toujours branché.
- Pour allumer le **compartiment chaud**, faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre la poignée **D**, jusqu'à allumage du voyant **E**. En poursuivant la rotation, on règle la température souhaitée. L'échelle graduée est seulement indicative.

7.3 Extinction

Eteindre l'appareil en faisant tourner les poignées **A (plaque)** et **D (compartiment chaud si présent)**, de la Fig. 1 dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course, vérifiant que les voyants **B (plan)** et **E (compartiment chaud si présent)** s'éteignent, mettre l'interrupteur **C** en **pos. 0**.

Déconnecter l'interrupteur en amont de l'appareil.

En cas d'extinction prolongée:

- a) exclure l'alimentation électrique et hydrique;
- b) vider et nettoyer soigneusement le bac;
- c) protéger les surfaces INOX avec un voile d'huile de vaseline en passant énergiquement avec un chiffon imbibé seulement d'huile;
- d) Aérer périodiquement le local, laissant ouvertes les portes de l'armoire, pour éviter le développement d'odeurs désagréables.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

8.1 Entretien ordinaire

L'entretien ordinaire et préventif consiste essentiellement dans le nettoyage hebdomadaire des parties en acier inox avec de l'eau tiède et du savon, suivi d'un rinçage abondant et d'un séchage soigneux. L'opération de nettoyage doit être effectuée seulement après avoir débranché l'alimentation électrique en amont de l'appareil.

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

- Avant tout, retirer tout résidu de saleté ou d'aliment du plan en verre trempé avec un racloir spécial en plastique.
- Puis, sur le plan en verre trempé **FROID**, verser quelques gouttes de détergent spécial et frotter avec du papier de cuisine (ou avec un chiffon souple).
- Rincer le plan en verre trempé et le sécher avec un chiffon propre ou du papier de cuisine.

Important:

- Au cas où des feuilles d'aluminium ou de plastique, du sucre ou des aliments contenant du sucre devraient se fondre sur la surface du plan en verre trempé, il faut les retirer immédiatement de la zone de cuisson chaude avec un racloir. Cela évitera de possibles endommagements de la surface.

Avant de cuisiner des aliments avec un haut contenu en sucre (par exemple la confiture), il faut appliquer sur la surface de cuisson un produit protecteur pour éviter d'abîmer la surface en cas de fuites du récipient de cuisson.

Ne pas utiliser d'éponges ou de produits abrasifs de quelque type que ce soit, ou des détergents comme les aérosols pour four ou les dégraisseurs.

Attention:

- Eviter absolument l'utilisation de produits détergents abrasifs ou corrosifs et d'ustensiles comme les paillettes, les brosses ou les racloirs métalliques.
- Eau de javel, acide chlorhydrique et autres composés contenant du 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 développer des vapeurs qui abîment l'appareil.
- Durant le nettoyage, **ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau.**

8.2 Entretien extraordinaire

L'entretien extraordinaire a lieu en cas de panne ou d'anomalie **de la part de personnel qualifié, si possible avec l'appareil débranché du réseau d'alimentation.**

Dans ce cadre, des réparations ou des remplacements peuvent être nécessaires. Les parties défectueuses doivent être remplacées seulement avec des matériaux et des composants identiques à ceux originaux ou indiqués par le Fournisseur.

En cas de remplacement de composants ou de modification sur l'appareil accompli par l'utilisateur sans le consentement écrit du Constructeur, ou avec des pièces de rechange non autorisées, la garantie déchoit immédiatement.

8.3 Anomalies possibles

Si le plan en verre ne se réchauffe pas, contrôler l'alimentation électrique, que l'interrupteur C ne soit pas en position 0 et que le régulateur d'énergie ne soit pas réglé au minimum.

Si l'armoire chaude ne se réchauffe pas, contrôler l'alimentation électrique et que le thermostat de travail ne soit pas réglé au minimum, ou que les fentes de ventilation de l'armoire chaude ne soient pas obstruées.

Si après avoir effectué les contrôles indiqués, on n'obtient pas un fonctionnement correct, éteindre l'appareil et contacter immédiatement le fournisseur.

9. DEMANTELEMENT

A la fin de sa vie utile, l'appareil devra être exclu du réseau électrique 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.

Les différentes parties (composants électriques, tuyaux en caoutchouc, gaines passe-câbles, etc.) seront sélectionnées pour obtenir le meilleur résultat possible en matière de respect de l'environnement dans le respect des lois en vigueur.

Tableau A: CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ELEMENTS PLAN CHAUFFANT

DONNEES TECHNIQUES	VT 12 (EGVC 12)	VT 15 (EGVC 15)	VC 12 (ECVC 12)	VC 15 (ECVC 15)
Compartiment	A JOUR	A JOUR	CHAUD	CHAUD
Dimensions externes mm.:				
• L = longueur	1200	1500	1200	1500
• P = profondeur	700	700	700	700
• H = hauteur	900	900	900	900
Profondeur avec mains courantes mm.	1000	1000	1000	1000
Dimensions compartiment mm.:				
• Longueur	920	1220	920	1220
• Profondeur	590	590	590	590
• Hauteur	610	610	610	610
Capacité compartiment – litres	331	439	331	439
Type de portes	/	/	Coulissants	Coulissants
N. de portes	/	/	2	2
Dimensions plan chauffant mm.:				
• Longueur	960	1300	960	1300
• Profondeur	510	510	510	510
Puissance KW piano	2,2	2,2	2,2	2,2
Puissance KW compartiment	//	//	1,6	1,6
Puissance totale KW	2,2	2,2	3,8	3,8
Tensions alimentation	230V 1N	230V 1N	230V 1N	230V 1N
Poids Kg.	105	115	115	130

Fig. 1: PANNELLO COMANDI – CONTROL PANEL – SCHALTFELD - PANNEAU DE COMMANDES

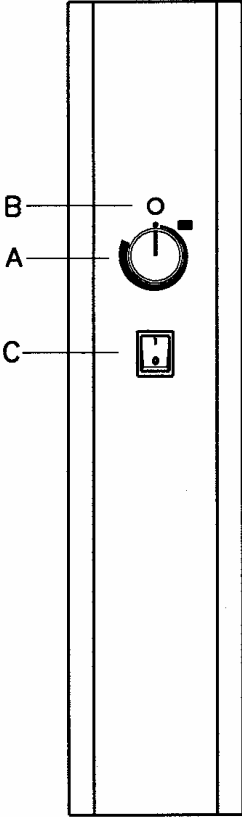
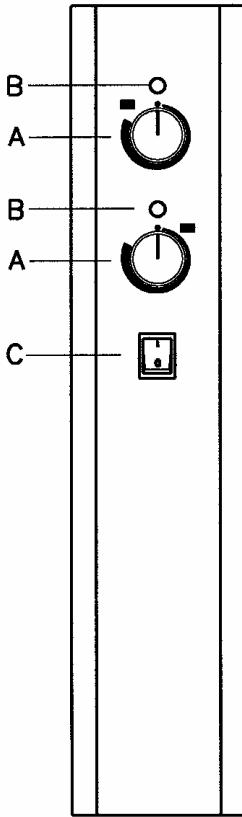
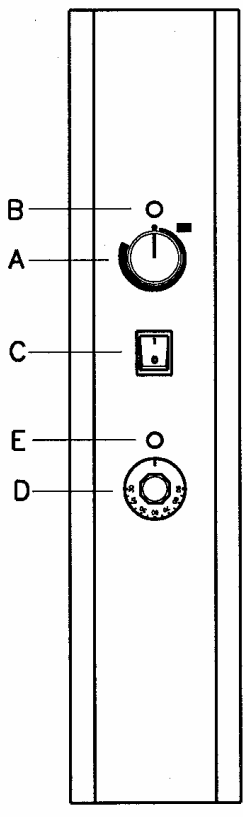
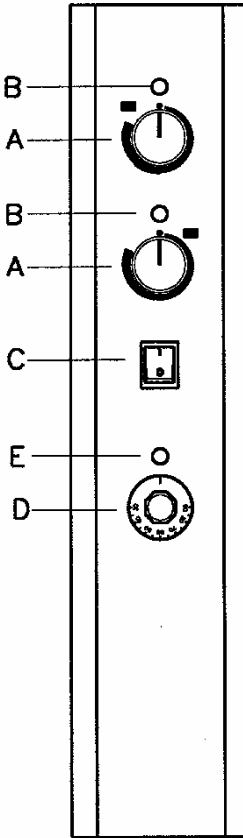
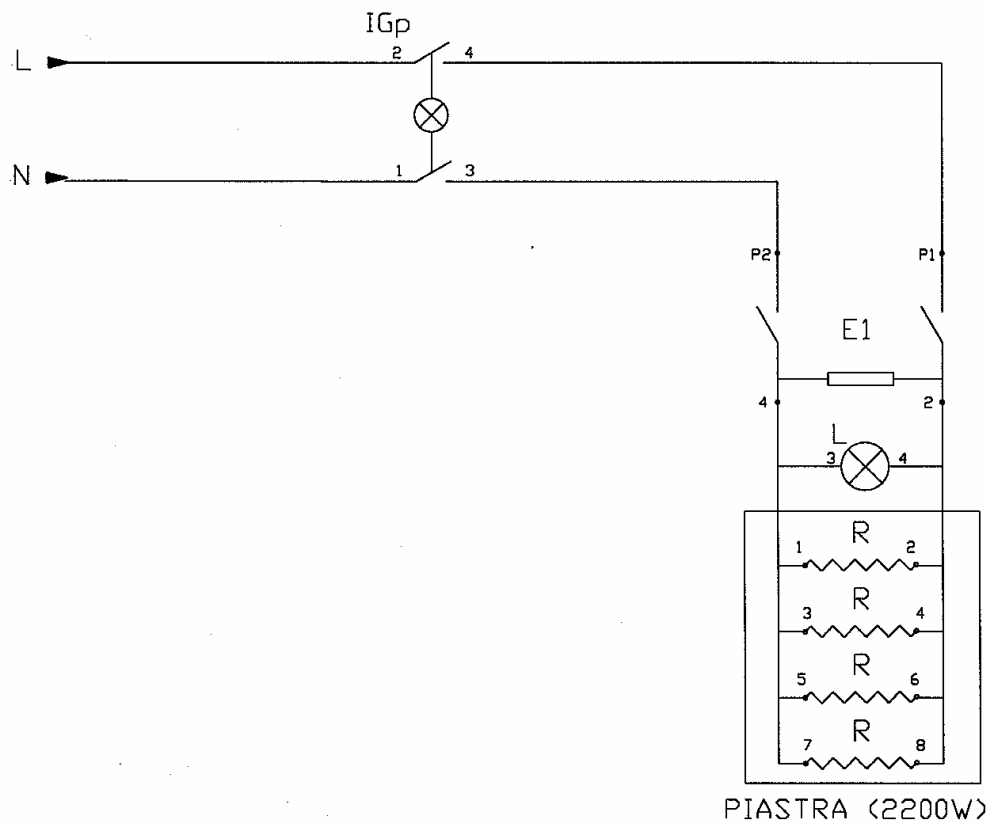
ELEMENTI CON PIANO RISCALDANTE IN CRISTALLO TEMPERATO SU VANO A GIORNO		ELEMENTI CON PIANO RISCALDANTE IN CRISTALLO TEMPERATO SU ARMADIO CALDO	
SAFETY GLASS COOKTOP UNITS ON OPEN SHELIVING		SAFETY GLASS COOKTOP UNITS ON HEATED CABINET	
ELEMENTE MIT BEHEIZTER PLATTE AUS GEHÄRTETEM KRISTALLGLAS AUF OFFENEM FACH		ELEMENTE MIT BEHEIZTER PLATTE AUS GEHÄRTETEM KRISTALLGLAS AUF BEHEIZTEM UNTERSCHRANK	
ELEMENTS AVEC PLAN CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ SUR COMPARTIMENT A JOUR		ELEMENTS AVEC PLAN CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ SUR ARMOIRE CHAUDE	
Mod. VT 12 (EGVC12)	Mod. VT 15 (EGVC15)	Mod. VC 12 (ECVC12)	Mod. VC 15 (ECVC15)
			
A = MANOPOLA REGOLAZIONE PIANO RISCALDANTE B = SPIA DI ACCENSIONE PIANO RISCALDANTE C = INTERRUOTTORE ACCENSIONE PIANO RISCALDANTE D = MANOPOLA REGOLAZIONE VANO CALDO E = SPIA DI ACCENSIONE VANO CALDO			
A = COOKTOP ADJUSTMENT KNOB B = COOKTOP ON LIGHT C = COOKTOP ON-OFF SWITCH D = HEATED COMPARTMENT ADJUSTMENT KNOB E = HEATED COMPARTMENT ON LIGHT			
A = DREHSCHALTER EINSTELLUNG BEHEIZTE PLATTE B = KONTROLLLAMPE BEHEIZTE PLATTE EINGESCHALTET C = SCHALTER EINSCHALTEN BEHEIZTE PLATTE D = DREHSCHALTER EINSTELLUNG BEHEIZTES FACH E = KONTROLLLAMPE BEHEIZTES FACH EINGESCHALTET			
A = POIGNEE REGLAGE PLAN CHAUFFANT B = VOYANT ALLUMAGE PLAN CHAUFFANT C = INTERRUPTEUR ALLUMAGE PLAN CHAUFFANT D = POIGNEE REGLAGE COMPARTIMENT CHAUD E = VOYANT ALLUMAGE COMPARTIMENT CHAUD			

Fig. 2: SCHEMA ELETTRICO – WIRING DIAGRAM – SCHALTPLAN - SCHEMA ELECTRIQUE

- ELEMENTO CON PIANO RISCALDANTE IN CRISTALLO TEMPERATO SU VANO A GIORNO
- SAFETY GLASS COOKTOP UNIT ON OPEN SHELVEING
- ELEMENT MIT BEHEIZTER PLATTE AUS GEHÄRTETEM KRISTALLGLAS AUF OFFENEM FACH
- ELEMENTS AVEC PLAN CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ SUR COMPARTIMENT A JOUR

Mod. VT 12 (EGVC 12)



Mod. VT 15 (EGVC 15)

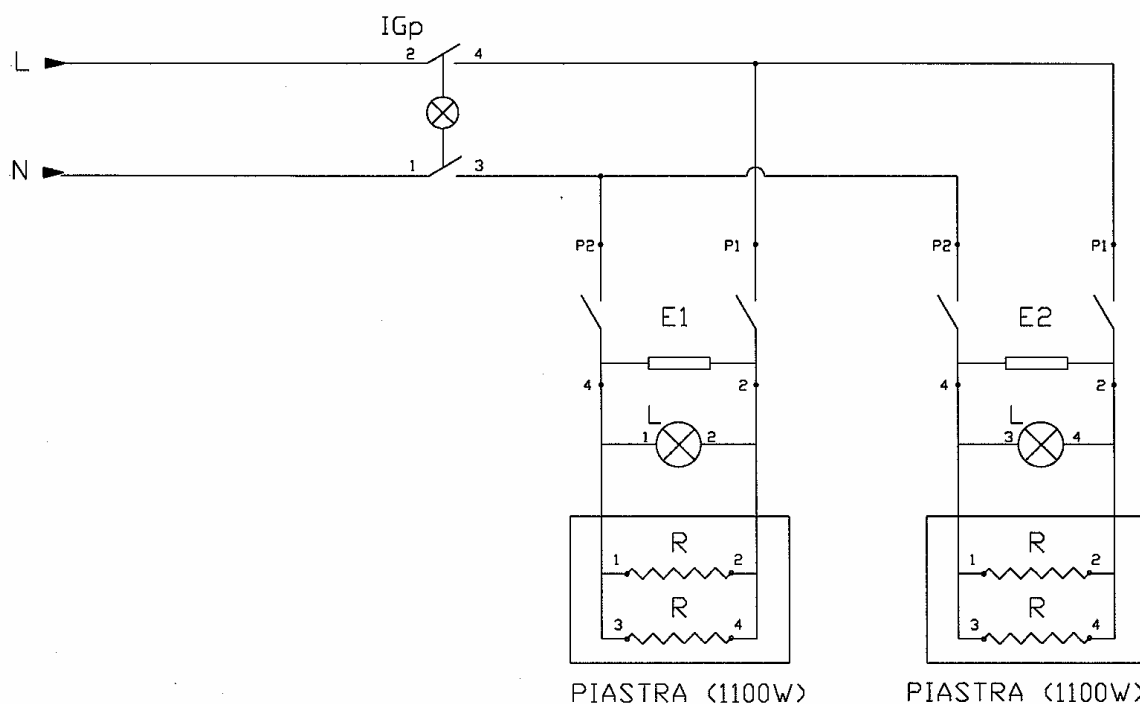
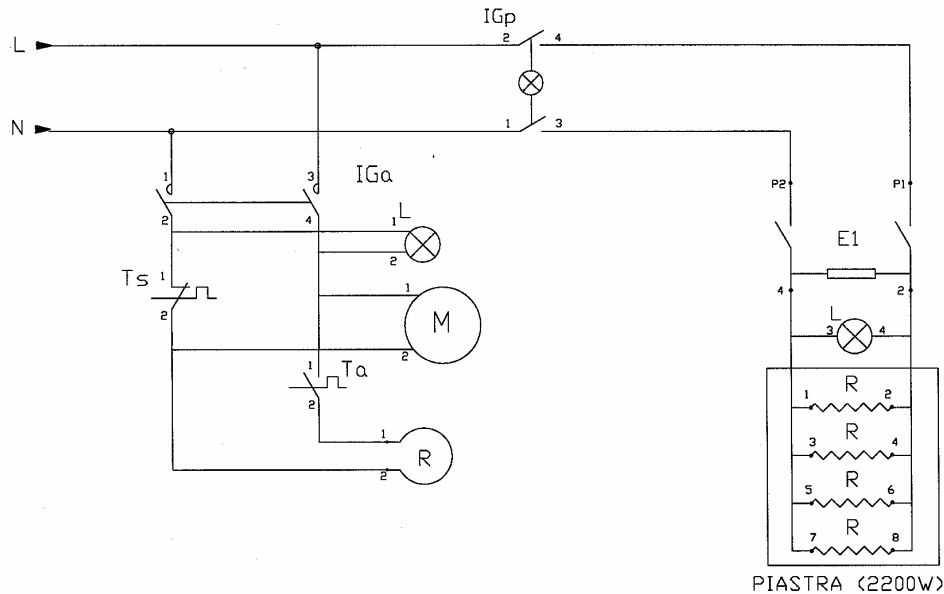


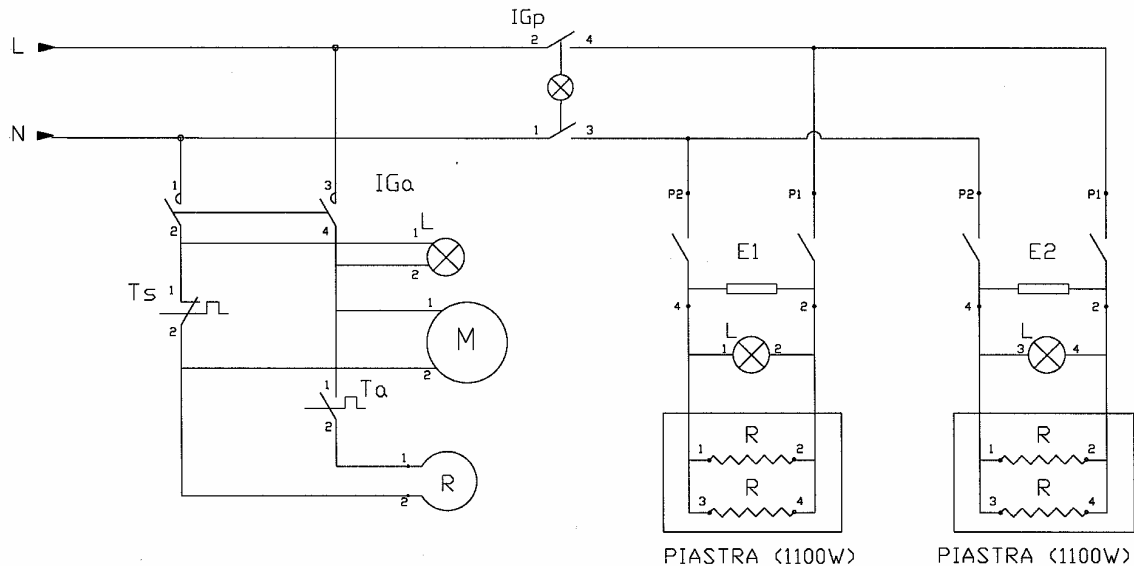
Fig. 2: SCHEMA ELETTRICO – WIRING DIAGRAM – SCHALTPLAN - SCHEMA ELECTRIQUE

- ELEMENTO CON PIANO RISCALDANTE IN CRISTALLO TEMPERATO SU ARMADIO CALDO
- SAFETY GLASS COOKTOP UNIT ON HEATED CABINET
- ELEMENT MIT BEHEIZTER PLATTE AUS GEHÄRTETEM KRISTALLGLAS AUF BEHEIZTEM UNTERSCHRANK
- ELEMENT AVEC PLAN CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ SUR ARMOIRE CHAUDE

Mod. VC 12 (ECVC 12)



Mod. VC 15 (ECVC 15)



IGp	INTERRUTTORE GENERALE PIASTRE
IGa	INTERRUTTORE GENERALE ARMADIO
Ta	TERMOSTATO REGOLAZIONE ARMADIO
Ts	TERMOSTATO DI SICUREZZA
M	MOTORE VENTILATORE
R	RESISTENZA RISCALDANTE
E1/E2	REGOLATORE D'ENERGIA
L	LAMPADA SPIA

IGp	HAUPTSCHALTER PLATTEN
IGa	HAUPTSCHALTER UNTERSCHRANK
Ta	THERMOSTAT EINSTELLUNG UNTERSCHRANK
Ts	SICHERHEITSTHERMOSTAT
M	VENTILATORMOTOR
R	HEIZKÖRPER
E1/E2	ENERGIEGLER
L	KONTROLLLAMPE

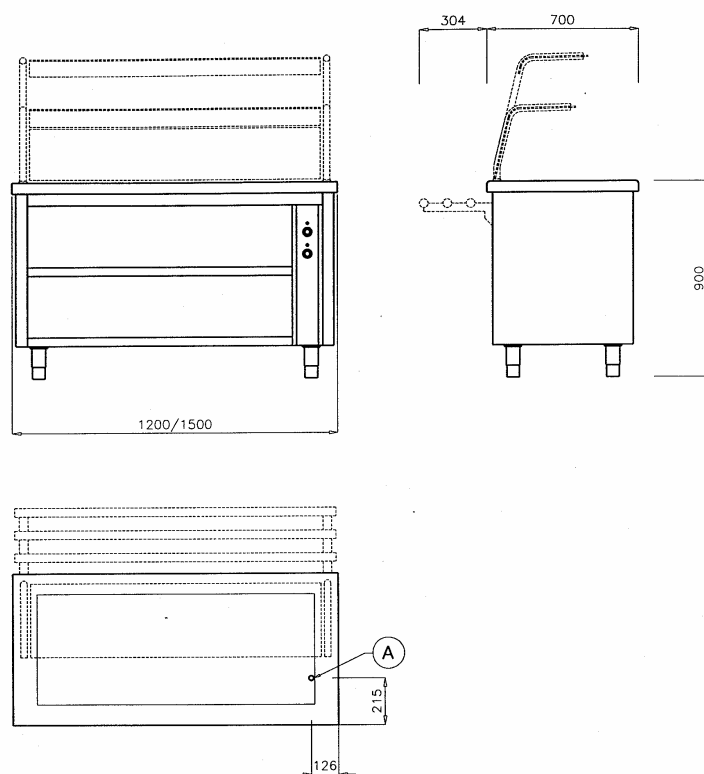
IGp	HOTPLATE MASTER SWITCH
IGa	CABINET MASTER SWITCH
Ta	CABINET REGULATOR THERMOSTAT
Ts	SAFETY THERMOSTAT
M	FAN MOTOR
R	HEATING ELEMENT
E1/E2	ENERGY REGULATOR
L	INDICATOR LIGHT

IGp	INTERRUPTEUR GENERAL PLAQUES
IGa	INTERRUPTEUR GENERAL ARMOIRE
Ta	THERMOSTAT REGLAGE ARMOIRE
Ts	THERMOSTAT DE SECURITE
M	MOTEUR VENTILATEUR
R	RESISTANCE CHAUFFANTE
E1/E2	REGULATEUR D'ENERGIE
L	VOYANT

**Fig. 3: SCHEMA DI INSTALLAZIONE- INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSSCHEMA -
SCHEMA D'INSTALLATION**

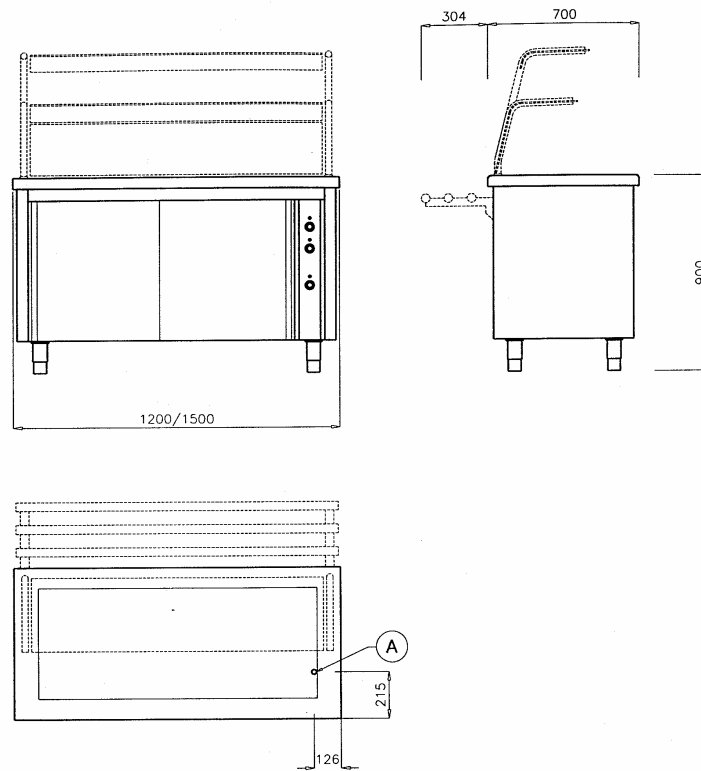
- ELEMENTI CON PIANO RISCALDANTE IN CRISTALLO TEMPERATO SU VANO A GIORNO O ARMADIO
- SAFETY GLASS COOKTOP UNITS ON OPEN SHELVING OR CABINET
- ELEMENTE MIT BEHEIZTER PLATTE AUS GEHÄRTETEM KRISTALLGLAS AUF OFFENEM FACH ODER UNTERSCHRANK
- ELEMENTS AVEC PLAN CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ SUR COMPARTIMENT A JOUR OU ARMOIRE

Mod. VT 12 (EGVC 12)– VT 15 (EGVC 15)



A = INGRESSO CAVO ELETTRICO
A = ELECTRIC CABLE IN
A = KABELINFÜHRUNG
A = ENTREE CABLE ELECTRIQUE

Mod. VC 12 (ECVC 12) – VC 15 (ECVC 15)



A = INGRESSO CAVO ELETTRICO
A = ELECTRIC CABLE IN
A = KABELINFÜHRUNG
A = ENTREE CABLE ELECTRIQUE