

09/2006

Mod:S80/VT12

Production code:8EGVC11





MANUALE D'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE PER ELEMENTI CON PIANO RISCALDANTE IN CRISTALLO TEMPERATO SU VANO A GIORNO O ARMADIO CALDO "SELF 800"

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, da un gruppo di comando e controllo della temperatura del piano (e del vano nei modelli con armadio caldo) 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 120°C, la temperatura max di funzionamento del vano caldo è di 60°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 automatico per ogni singola resistenza del piano vetroceramica.
 - 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 su 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 morsettiera (**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.

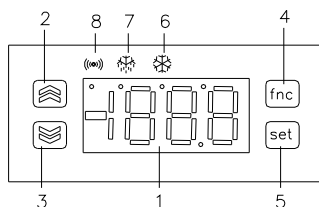
7.2 Messa in funzione

- Per dare tensione al **piano in cristallo** mettere l'interruttore **A** in **pos. 1** (Fig.1), regolare il termostato **B** alla temperatura desiderata, quando la piastra è in funzione si accende la spia **C**. La scala graduata è solamente indicativa.
- Per accendere il **vano caldo**, mettere l'interruttore **D** in **pos. 1**, regolare il termoregolatore digitale **E** alla temperatura desiderata (il termoregolatore vano è impostato a 50°C). Il termoregolatore digitale indica la temperatura all'interno del vano.

ATTENZIONE:

Se l'interruttore generale **D** è in posizione **1** ed è acceso, mentre lo strumento è spento, il funzionamento **NON** è regolare ed è scattato il termostato di sicurezza a riarmo manuale. Spegner l'interruttore generale e chiamare il servizio assistenza.

7.3 Termoregolatore digitale



Legenda

- 1 – Display
- 2 – Pulsante “aumenta valore”, attiva sbrinatorio manuale
- 3 – Pulsante “decrementa valore”, reset allarmi manuale
- 4 – Pulsante “funzione di uscita”
- 5 – Pulsante “accende al setpoint”, accede ai menu, conferma comandi, visualizza allarmi
- 6 – Led rosso acceso resistenza accesa
- 8 – Led rosso acceso allarme attivo, lampeggiante per allarme tacitato

USO

Nel corso del normale funzionamento lo strumento visualizza la temperatura rilevata dalla sonda posta all'interno dell'armadio.

Per visualizzare l'attuale valore del set point: (valore temperatura scelta), premere e rilasciare il tasto **set**, appare la scritta “set”, premere nuovamente il tasto **set**.

Per modificare il valore del setpoint di lavoro premere e rilasciare il tasto **set** appare la scritta “set”, premere nuovamente il tasto **set**, appare il valore impostato, per modificarlo agire entro 15 secondi sui pulsanti ▲(2) o ▼(3) per aumentare o diminuire il valore; dopo la modifica, per memorizzare il nuovo valore premere il tasto **set**.

Il setpoint è impostabile entro i limiti di temperatura massima e minima stabiliti.

SEGNALAZIONI ED ALLARMI

‘E1’ sul visualizzatore indica **sonda termostato guasta** indicano una delle seguenti anomalie: tipo di sonda vasca non corretta, sonda vasca difettosa, difetto nei collegamenti; controllare l'integrità della sonda e la correttezza del collegamento strumento-sonda.

La modifica dei **PARAMETRI DI CONFIGURAZIONE** del termostato, fissati dal costruttore, deve essere eseguita solo da personale qualificato utilizzando le istruzioni dello strumento.

7.4 Spegnimento

Spegnere l'apparecchiatura ruotando la manopola **B (piastra)** senso antiorario fino a fine corsa verificando che la spia **C** si spenga, mettere l'interruttore **A** in **pos. 0**. Per spegnere l'armadio caldo, mettere l'interruttore **D** in **pos. 0**.

Disinserire l'interruttore a monte dell'apparecchiatura.

In caso di spegnimento prolungato:

- escludere l'alimentazione elettrica;
- pulire accuratamente il piano;
- proteggere le superfici INOX con un velo di olio di vaselina passando energicamente un panno appena imbevuto con l'olio;
- areggiare 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.
- 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 detergenti 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 A non sia in pos. 0 e che il termostato regolazione piastra non sia regolato al minimo.

Se l'armadio caldo non si riscalda controllare l'alimentazione elettrica e che il termoregolatore digitale 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	8EGVC11	8EAVC11	8ECVC11	8EGVC15	8EAVC15	8ECVC15
Vano	GIORNO	ARMADIO	CALDO	GIORNO	ARMADIO	CALDO
Dimensioni esterne mm.:						
- L = lunghezza	1125	1125	1125	1500	1500	1500
- P = profondità	800	800	800	800	800	800
- H = altezza	900	900	900	900	900	900
Profondità con scorrevassi mm.	1100	1100	1100	1100	1100	1100
Dimensioni vano mm.:						
- lunghezza	825	825	825	1300	1300	1300
- profondità	650	650	650	650	650	650
- altezza	540	540	540	540	540	540
Capacità vano – litri	290	290	290	465	465	465
Tipo di porte	-	battente	battente	-	battente	battente
N. di porte	-	2	2	-	3	3
Dimensioni piano riscaldante mm.:						
- lunghezza	960	960	960	1300	1300	1300
- profondità	510	510	510	510	510	510
Potenza KW piano	1,2	1,2	1,2	1,6	1,6	1,6
Potenza KW vano	-	-	1,1	-	-	1,1
Potenza totale KW	1,2	1,2	2,3	1,6	1,6	2,7
Tensione alimentazione 50/60Hz	230V 1N	230V 1N	230V 1N	230V 1N	230V 1N	230V 1N
Peso Kg.	100	107	110	118	125	130



INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE MANUAL FOR UNITS WITH SAFETY GLASS TOP ON OPEN SHELVING OR HEATED CABINETS “SELF 800”

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.

ATTENTION: IF THE SURFACE OF THE TEMPERED 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 or indicated by the Manufacturer.
- Aluminium sheets and plastic receptacles must not be placed on the hot surfaces;
- Be careful not to strike the safety glass top.

ATTENTION: 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 TOP are made up of a safety glass top inserted in a support cabinet, a command and control unit for regulating the top's temperature (and that of the heated compartment in models with heated cabinet) 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 blows to 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 remain in the area.

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 TOP 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 top is 200°C; the max. operating temperature of the heated compartment is 50°C.

The UNITS WITH SAFETY GLASS TOP 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. Electrical components conform to standards.

5.2 Protection and safety devices

- Safety devices:
 - Automatically reset safety thermostat for every single heating element of the pyroceram top.
 - 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

6.1 Preliminary operations

The user must provide for the supply of electrical energy as shown in Fig. 3 (for fixed installation), in compliance with current standards.

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 equipment is equipped with 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 from 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 wiring diagram

Fig. 2, applicable to the model you have 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 rooms 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 units 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 systems 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 appliance must only be used for its intended purpose. This consists of the display and conservation of foods at temperature in pots and pans, and containment and heating of dishware in the compartment below. 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.

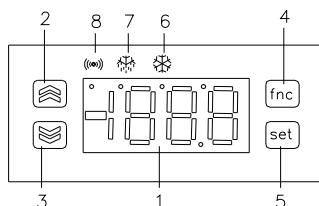
7.2 Starting up

- To power the **glass top** place switch **A** in **pos. 1** (Fig.1) , adjust the thermostat **B** to the desired temperature, when the plate is in operation, indicator light **C** will be on. The graduated scale is meant as a rough guide only.
- To turn on the **heated compartment**, place the switch **D** in **pos. 1**, adjust the digital heat regulator **E** to the required temperature (the compartment heat regulator is set to 50°C). The digital heat regulator indicates the temperature in the compartment.

WARNING:

If the main switch **D** is in position **1** and it is on while the instrument is off, operation is **NOT normal** and the manually reset safety thermostat has tripped. Turn off the main switch and call technical service.

7.3 Digital heat regulator



Legend

- 1 – Display
- 2 – “Increase value” push button, activates manual defrost
- 3 – “Decrease value” push button, manual alarm reset
- 4 – “Exit function” push button
- 5 – “Access set point push button, accesses menus, confirms commands, displays alarms
- 6 – Red LED on, heating element on
- 8 – Red LED on, alarm active, flashing when alarm silenced

USE

During normal operation the instrument displays the temperature detected by the probe located in the cabinet.

To display the current set point (selected temperature), press and release the key **set**, the message "set" will appear, press again the key **set**.

To modify the working set point, press and release the key **set**, the message "set" will appear, press again the key **set**, the set value appears, to modify it within 15 seconds use the push buttons ▲(2) or ▼(3) to increase or decrease the value; after modification, to memorize, again press the key **set**.

The set point can be given any of the values within the established minimum and maximum temperature

WARNINGS AND ALARMS

'E1' on the display indicates that the **thermostat probe is faulty** indicating one of the following anomalies: incorrect type of basin probe, defective probe, defective connections; check the condition of the probe and correct connection between instrument and probe.

The editing of the thermostat's **CONFIGURATION PARAMETERS**, which are factory set, must be performed by qualified personnel only according to the instructions of the instrument.

7.4 Shutdown

Turn the unit off by turning the knob **B (plate)** all the way around counter-clockwise, and check that indicator light **C** goes off, place switch **A** in **pos. 0**. To turn off the heated compartment, place the switch **D** in **pos. 0**.

Turn off the switch upstream from the unit.

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

- e) switch off the electrical power supply;
- f) clean the top thoroughly;
- g) protect the stainless steel surfaces by covering them with Vaseline oil, rubbing vigorously with a cloth soaked in the oil;
- h) 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 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 tops 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.

Attention:

- 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

Special 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 top does not heat up, check the electrical power supply, that switch A is not in pos. 0 and that the plate regulation thermostat is not set to the minimum.

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 cabinets 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, cable sheaths, etc.) must be selected 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 HEATED TOPS

TECHNICAL DATA	8EGVC11	8EAVC11	8ECVC11	8EGVC15	8EAVC15	8ECVC15
Compartment type	OPEN	CABINET	HEATED	OPEN	CABINET	HEATED
Overall dimensions mm:						
- L = length	1125	1125	1125	1500	1500	1500
- P = depth	800	800	800	800	800	800
- H = height	900	900	900	900	900	900
Depth with tray slide mm	1100	1100	1100	1100	1100	1100
Compartment dimensions mm.:						
- length	825	825	825	1300	1300	1300
- depth	650	650	650	650	650	650
- height	540	540	540	540	540	540
Compartment capacity - litres	290	290	290	465	465	465
Door type	-	hinged	hinged	-	hinged	hinged
No. of doors	-	2	2	-	3	3
Heated top dimensions mm:						
- length	960	960	960	1300	1300	1300
- depth	510	510	510	510	510	510
Heated top power kW	1,2	1,2	1,2	1,6	1,6	1,6
Compartment power kW	-	-	1,1	-	-	1,1
Total power kW	1,2	1,2	2,3	1,6	1,6	2,7
Supply voltage 50/60Hz	230V 1N	230V 1N	230V 1N	230V 1N	230V 1N	230V 1N
Weight Kg.	100	107	110	118	125	130



- HANDBUCH DER INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG FÜR ELEMENTE MIT HEIZPLATTE AUS GEHÄRTETEM KRISTALLGLAS AUF OFFENEM FACH ODER WARMHALTESCHRANK “SELF 800”

1. HINWEISE

Vor Beginn der Installation, aufmerksam dieses Handbuch durchlesen.

Dieses Handbuch wurde erarbeitet, um dem Benutzer die nötigen Informationen für den sicheren Einsatz des Gerätes, angefangen beim Transport bis zur Entsorgung, zu geben.

Das Handbuch ist zwecks jeder weiteren Einsichtnahme sorgfältig aufzubewahren. Wird das Gerät weitergegeben, ist das Handbuch dem neuen Besitzer auszuhandigen.

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

Für den 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 ZUM HAUPTSCHALTkasten UND ZU ALLEN ANDEREN ELEKTRISCHEN TEILEN WÄHREND DER INSTALLATION U/O 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 HEIZPLATTE AUS GEHÄRTETEM GLAS bestehen aus einer gehärteten Glasplatte, die in einen Unterschrank eingelassen ist, aus einer Steuer- und Kontrolleinheit der Plattentemperatur (und des Faches bei den Warmhalteschränken), die sich in einer vertikalen Bedienblende seitlich des unteren Faches befindet.

4. TRANSPORT UND HANDLING

Wird das Gerät auf Paletten transportiert, ist dieses mit einem Gabelstapler oder anderen geeigneten Hubfahrzeugen, die von erfahrenem Personal zu bedienen sind, abzuladen. Das Höchstgewicht ist in der Tabelle A angegeben.

Eventuelle Manövrierfehler können zu schweren Körperverletzungen (Quetschungen) führen. Die Oberflächen des Gerätes sind ausreichend gegen Stöße zu schützen, da diese sofort Schäden davon tragen würden.

Während des Transports des Gerätes darf sich niemand, der nicht mit dem Vorgang zu schaffen hat, in direkter Nähe aufhalten.

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

5. EINSATZBEDINGUNGEN UND TECHNISCHE MERKMALE

Unsere ELEMENTE MIT HEIZPLATTE AUS GEHÄRTETEM KRISTALLGLAS sind nur für das Ausstellen und Beibehalten der Temperatur von Lebensmitteln auf Blechen und in Tiegeln sowie für das Aufbewahren und Erwärmen von Geschirr im darunter liegenden Fach in Räumen für Gemeinschaftsverpflegung bestimmt. Jeder anderweitige Gebrauch ist unzulässig.

Die maximale Betriebstemperatur der Heizplatte beträgt 120°C, die maximale Betriebstemperatur des Warmhaltefachs beträgt 60°C.

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

5.1 Steuer- und Kontrollvorrichtungen

Die Steuervorrichtungen sind auf der Bedienblende, die in der Abb. beschrieben wird, zusammengefasst. 1. Die elektrischen Bauteile entsprechen den Normen.

5.2 Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen

- Sicherheitsvorrichtungen:
- Sicherheitsthermostat mit automatischer Rücksetzung für jeden einzelnen Heizwiderstand der Glaskeramikplatte . Sicherheitsthermostat mit manueller Rücksetzung nur im Warmhalteschrank, der auf eine Temperatur von 150°C eingestellt 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, Topfklappen 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 durch die hohen Temperaturen informiert wurde.

6. INSTALLATION

DE

6.1 Vorbereitende Arbeiten

Der Benutzer muss die Stromversorgung, wie in Abb. 3 gezeigt, (falls fest montiert), unter Berücksichtigung der gesetzlichen Normen vorbereiten.

6.2 Aufstellen des Gerätes

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

Das Gerät ist serienmäßig mit höhenverstellbaren Füßen ausgestattet, durch die eventuelle Unebenheiten oder Neigungen des Fußbodens ausgeglichen werden können. Ferner ist das einwandfreie Schließen eventueller sich am darunter befindlichen Fach montierten Türen zu überprüfen. Nach beendeter Installation kann der Schutzfilm abgezogen werden. Das muss sehr langsam geschehen, damit kein Kleber auf der Oberfläche haften bleibt. 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 den Betrieb mit einer einphasigen Speisespannung - 230 Volt und einer Frequenz von 50/60 Hz - ausgelegt. Siehe elektrischer Schaltplan Abb. 2 auf das gekaufte Modell bezogen.

Für den elektrischen Anschluss ist der sich unter der Bedienblende befindliche Stecker zu verwenden. Es ist lediglich eine an das Stromnetz des Raums angeschlossene lose Steckdose erforderlich.

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 Typenschild**). Die elektrische Anlage muss vor dem Gerät mit einem allpoligen Automatikschalter mit ausreichender Bemessung ausgerüstet sein, dessen Kontakte eine Öffnung von mindestens 3 mm aufweisen müssen. Das Erdkabel darf nicht unterbrochen sein.

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn die zuvor angeführten Bedingungen erfüllt wurden und dieses fachgerecht in ein äquipotentielles System eingebunden wurde (hierfür die Anschlussschraube nahe dem Eintritt des Stromkabels und des selbstklebenden Etiketts mit  Symbol verwenden).

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

7. BETRIEB / GEBRAUCH

7.1 Nützliche Hinweise

- Dieses Gerät darf nur zu dem Zweck verwendet werden, für den es bestimmt ist: das heisst, für die Ausstellung und Warmhaltung von Lebensmitteln auf Blechen und in Tiegeln und für die Aufbewahrung und Erwärmung des Geschirrs im unteren Fach. Jeder anderweitige 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 dem 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. Keine scheuernden Pulver oder Reinigungsmittel verwenden.
- Mit einem feuchten Tuch nachwischen und sorgfältig trocken reiben.

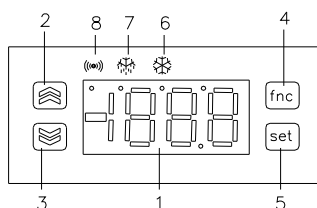
7.2 Inbetriebnahme

- Damit die **Kristallglasplatte** unter Spannung gesetzt wird, den Schalter **A** auf die **Pos. 1** (Abb.1) stellen, den Thermostat **B** auf die gewünschte Temperatur einstellen, ist die Platte in Betrieb, ist die Betriebsleuchte **C** eingeschaltet. Die Gradskala dient als rein indikative Anzeige.
- Zur Einschaltung des **Warmhaltefachs**, den Schalter **D** in die **Pos. 1** bringen, den digitalen Wärmeregler **E** auf die gewünschte Temperatur einstellen (der Wärmeregler des Fachs ist auf 50°C eingestellt). Der digitale Wärmeregler zeigt die Temperatur im Fach an.

ACHTUNG:

Falls der Hauptschalter **D** sich in der Stellung **1** befindet und eingeschaltet, aber das Instrument ausgeschaltet ist, ist der Betrieb **NICHT normal** und der Sicherheitsthermostat mit manueller Rücksetzung wurde ausgelöst. Den Hauptschalter ausschalten und den Kundendienst verständigen.

7.3 Digitaler Wärmeregler



Zeichenerklärung

- 1 – Display
- 2 – Taste "Wert erhöhen", aktiviert die manuelle Abtattung
- 3 – Taste "Wert senken", manuelle Alarmsrücksetzung
- 4 – Taste "Verlassen"
- 5 – Taste "Sollwertzugriff", öffnet die Menüs, bestätigt Befehle, zeigt Alarme
- 6 – Rote, eingeschaltete Led "Heizwiderstand an"
- 8 – Rote, eingeschaltete Led aktiver Alarm, blinkt bei unterdrücktem Alarm

GEBRAUCH

Bei normalem Betrieb zeigt das Instrument die Temperatur, die durch den Fühler, der sich innen in des Schrankes befindet, gemessen wird.

Für die Sichtanzeige des aktuellen Sollwerts: (gewählter Temperaturwert), die Taste **Set** drücken und loslassen, es erscheint die Schrift "Set", erneut die Taste **set** drücken.

Für die Änderung des Betriebssollwertes die Taste **Set** drücken und loslassen, es erscheint die Schrift "Set", erneut die Taste **Set** drücken, es erscheint der eingestellte Wert, um ihn zu ändern, innerhalb 15 Sekunden die Tasten **▲**(2) oder **▼**(3) zum Erhöhen oder Senken des Wertes betätigen; um nach der Änderung den Wert zu speichern, wieder die Taste **Set** drücken.

Der Sollwert kann innerhalb der festgelegten Höchst- und Mindesttemperatur eingestellt werden.

ANZEIGEN UND ALARME

'E1' auf der Sichtanzeige bedeutet **Thermostatfühler defekt** und verweist auf eine der folgenden Störungen: Wannenfühler stimmt nicht, Wannenfühler defekt, defekte Anschlüsse; die Intaktheit des Fühlers und die korrekte Verbindung Instrument-Fühler prüfen.

Die Änderung der vom Hersteller eingestellten **KONFIGURATIONSPARAMETER** des Thermostats darf nur von qualifizierten Fachkräften unter Berücksichtigung der beiliegenden Anweisungen vorgenommen werden.

7.4 Ausschaltung

Um das Gerät auszuschalten, den Drehschalter **B (Platte)** gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen und darauf achten, ob sich die Betriebsleuchte **C** ausschaltet, den Schalter **A** auf die **Pos. 0** stellen. Zur Einschaltung des Warmhalteschranks, den Schalter **D** in die **Pos. 0** stellen..

Den Schalter vor dem Gerät ausschalten.

Bei einem längerem Stillstand:

- die Stromversorgung abtrennen;
- Die Platte sorgfältig reinigen;
- Alle Teile aus EDELSTAHL mit einem mit Vaselineöl getränkten Tuch kräftig einreiben, wodurch ein Schutzfilm gebildet wird.
- Den Raum in regelmäßigen Zeitabständen lüften, die Türen des Unterschranks offen lassen, damit sich keine unangenehmen Gerüche bilden.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

8.1 Normale Wartung

Die normale und vorbeugende Wartung besteht im Wesentlichen aus der wöchentlichen Reinigung der Edelstahlteile mit lauwarmem Wasser und Seife, gut nachspülen und sorgfältig trocken reiben. Die Reinigung erst vornehmen, nachdem die Spannung vor dem Gerät weggenommen wurde. Zur Erhaltung optimaler Ergebnisse bei der Anwendung der Platte aus gehärtetem Kristallglas sind einige nachstehende wichtige Hinweise und Ratschläge zu befolgen:

- Zuerst die Platte von Schmutz und eventuellen Speiseresten mit einem dazu vorgesehenen Schaber 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 trocken reiben.

Wichtig:

- Sind auf der Platte aus gehärtetem Kristallglas Aluminium- oder Kunststofffolien, Zucker oder zuckerhaltige Speisen geschmolzen, sind diese sofort mit einem Schaber von der noch warmen Kochzone zu entfernen. Auf diese Weise werden Beschädigungen der Fläche vermieden.

Bevor man Speisen mit hohem Zuckergehalt (zum Beisp. Marmelade) kocht, muss auf die Kochfläche ein schützendes Produkt aufgetragen werden, damit beim Überlaufen des Kochtopfes die Oberfläche nicht beschädigt wird.

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

Achtung:

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

8.2 Aussergewöhnliche Wartung

Die aussergewöhnliche Wartung wird bei Schäden oder Störungen **von Fachpersonal durchgeführt, nach Möglichkeit das Gerät vom Stromnetz abtrennen.**

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

Werden vom Benutzer 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

Wenn die Glasplatte sich nicht erwärmt, die Stromversorgung kontrollieren, der Schalter A könnte in der Pos. 0 und der Thermostat der Platte auf das Minimum eingestellt sein. Erwärmt sich das Warmhalteschrank nicht, ist die Zuleitung zu überprüfen. Ferner ist zu überprüfen, ob der digitale Wärmeregler auf den niedrigsten Temperaturwert eingestellt wurde oder die Belüftungsschlitze des Warmhalteschranks verstopft sind. Treten nach der Durchführung der obengenannten Kontrollen weiterhin Betriebsstörungen auf, ist das Gerät auszuschalten und **sofort der Hersteller zu informieren.**

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 HEIZPLATTENELEMENTE

TECHNISCHE DATEN	8EGVC11	8EAVC11	8ECVC11	8EGVC15	8EAVC15	8ECVC15
Fach	OFFEN	SCHRANK	BEHEIZT	OFFEN	SCHRANK	BEHEIZT
Außenmaße mm:						
- L = Länge	1125	1125	1125	1500	1500	1500
- P = Tiefe	800	800	800	800	800	800
- H = Höhe	900	900	900	900	900	900
Tiefe mit Tablettführungsschienen mm	1100	1100	1100	1100	1100	1100
Maße Fach mm:						
- Länge	825	825	825	1300	1300	1300
- Tiefe	650	650	650	650	650	650
- Höhe	540	540	540	540	540	540
Fassungsvermögen Fach - Liter	290	290	290	465	465	465
Türtyp	-	Drehtür	Drehtür	-	Drehtür	Drehtür
Anzahl der Türen	-	2	2	-	3	3
Maße Heizplatte mm:						
- Länge	960	960	960	1300	1300	1300
- Tiefe	510	510	510	510	510	510
Leistung KW Platte	1,2	1,2	1,2	1,6	1,6	1,6
Leistung KW Fach	-	-	1,1	-	-	1,1
Gesamtleistung kW	1,2	1,2	2,3	1,6	1,6	2,7
Speisespannung 50/60Hz	230V 1N	230V 1N	230V 1N	230V 1N	230V 1N	230V 1N
Gewicht kg	100	107	110	118	125	130



NOTICE D'INSTALLATION, D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN POUR ELEMENTS AVEC PLAN CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ SUR COMPARTIMENT A JOUR OU ARMOIRE CHAUDE "SELF 800"

1. AVERTISSEMENTS

Lire attentivement la présente Notice avant de procéder à l'installation.

La Notice est conçue pour donner à l'utilisateur les informations nécessaires sur l'emploi en toute sécurité de l'appareil, à partir du transport jusqu'à son élimination.

La notice doit être conservée avec soin, afin d'être disponible pour toute éventuelle ultérieure consultation. En cas de cession de l'appareil, la notice doit être remise au nouvel utilisateur.

ATTENTION: SI LA SURFACE DU PLAN EN VERRE TREMPÉ EST FISSURÉE, DEBRANCHER IMMÉDIATEMENT L'APPAREIL DU SECTEUR.

Pour l'emploi correct de l'appareil:

- Ne pas retirer ni modifier les dispositifs de sécurité;
- L'utiliser uniquement dans le but spécifiquement prévu;
- Eviter la présence de personnel non autorisé près de l'appareil;
- Seul le personnel qualifié est autorisé à effectuer l'entretien;
- Eteindre l'appareil en cas de panne ou de fonctionnement irrégulier;
- Utiliser exclusivement les pièces de rechange fournies ou recommandées par le fabricant.
- Les feuilles d'aluminium et les récipients en matière plastique ne doivent pas être posés sur les surfaces chaudes.
- Eviter de heurter le plan en verre trempé.

ATTENTION: PENDANT L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN, L'ACCES AU TABLEAU ELECTRIQUE PRINCIPAL ET A TOUTES LES AUTRES PIECES ELECTRIQUES, N'EST AUTORISE QU'AU PERSONNEL QUALIFIE.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux biens ou aux personnes causés par le non-respect des instructions et des précautions reportées dans la notice.

En cas de doute ou de besoin, s'adresser au REVENDEUR.

2. INTRODUCTION

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

Sont également 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 EQUIPEMENTS

Nos ELEMENTS AVEC PLAN CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ sont constitués d'un plan en verre trempé inséré dans une armoire de support, d'un groupe de commande et de contrôle de la température du plan (et du compartiment pour les modèles avec armoire chaude) inséré dans un tableau de commande vertical placé sur le côté du compartiment situé dessous

4. TRANSPORT ET MANUTENTION

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

Toute éventuelle erreur de manœuvre pourrait être cause d'accident avec risque d'écrasement. Si les surfaces de l'appareil devaient subir des chocs, elles seraient immédiatement endommagées.

Pendant cette phase, il faut interdire le stationnement aux alentours de l'appareil à toute personne non directement concernée par l'opération.

Le personnel effectuant la manutention doit être muni d'équipements de protection individuelle appropriés (ex: gants de travail, chaussures de protection).

5. CONDITIONS D'EMPLOI ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Nos ELEMENTS AVEC PLAN CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ sont conçus uniquement pour exposer et conserver à la juste température, les aliments placés dans des plats et/ou des poêles, et pour le stockage et le chauffage de la vaisselle du compartiment inférieur, pour les locaux destinés à la restauration collective. Tout autre emploi doit être considéré inapproprié.

La température maximum de fonctionnement du plan chauffant est de 120° C, la température maximum de fonctionnement du compartiment chaud est de 60° C.

Les ELEMENTS AVEC PLAN CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ sont disponibles aux configurations reportées au Tableau A.

5.1 Commandes et contrôles

Les dispositifs de commande sont regroupés sur le tableau de commande décrit Fig. 1. Les composants électriques sont conformes aux normes.

5.2 Protections et dispositifs de sécurité

- Dispositifs de sécurité:
 - Thermostat de sécurité à réarmement automatique pour chaque résistance du plan vitrocéramique.
 - Thermostat de sécurité à réarmement manuel seulement dans l'armoire chaude, qui est réglé à une température de 150° C et se déclenche en cas de fonctionnement anormal.
- Équipements de protection individuelle:

Il est conseillé d'utiliser des poignées ou des gants vu la température que peuvent atteindre les récipients des aliments ou la vaisselle qui sont maintenus au chaud.
- Dispositions particulières contre les risques résiduels:

Limiter l'accès aux seules personnes concernées, lesquelles doivent être informées sur les dangers potentiels liés à la température.

6. INSTALLATION

6.1 Opérations préliminaires

L'utilisateur doit préparer l'alimentation électrique en suivant les indications reportées Fig. 3 (en cas de montage fixe), en conformité aux normes en vigueur.

6.2 Positionnement

Positionner l'appareil en vous aidant au besoin d'un transpalette. Si le déplacement est fait après le déballage, protéger les surfaces contre les chocs.

L'appareil est fourni avec des pieds réglables en hauteur pour compenser toute éventuelle irrégularité du sol. Durant cette phase, contrôler la bonne fermeture des portes (si présentes) du compartiment inférieur. Après avoir complété l'installation, retirer le film de protection. Le retirer délicatement pour éviter que des résidus de colle ne puissent rester sur les surfaces. S'il y a lieu, nettoyer avec du kérosène ou de l'essence.

6.3 Branchements électriques

Ils doivent être effectués par du personnel qualifié en conformité aux normes locales en vigueur. Le circuit électrique de l'appareil est conçu pour fonctionner à une tension d'alimentation monophasée de 230 Volts et à une fréquence de 50/60 Hz. Voir le schéma électrique Fig. 2 qui se réfère au modèle acheté.

Pour effectuer le branchement électrique, il suffit de brancher la fiche située sous le panneau de commande à 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 éventuellement 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 puisse garantir une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts. Le câble de terre doit être connecté.

La sécurité électrique de cet appareil est garantie uniquement si ces conditions sont respectées et si le système est également conforme sous l'aspect de l'équipotentialité (utiliser la vis de connexion placée près de l'entrée du câble d'alimentation et de l'étiquette avec le  symbole)

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect desdites normes contre les accidents.

7. FONCTIONNEMENT / EMPLOI

7.1 Conseils d'emploi

- Cet appareil est destiné uniquement à l'emploi pour lequel il est conçu: c'est-à-dire, pour exposer et conserver à la bonne température des aliments placés dans des plats et/ou des poêles, et pour le stockage et le chauffage de la vaisselle du compartiment inférieur. Tout autre emploi doit être considéré inapproprié.
- Pour éviter les rayures sur le plan en verre trempé, il est conseillé d'utiliser des plats et des poêles au fond lisse et plat. Si le plan en verre trempé est utilisé comme plan de travail (à froid), il faut parfaitement le nettoyer avant de l'allumer. Le plan en verre trempé pourrait se rayer si vous déposez des casseroles sur des résidus abrasifs.
- Avant la première utilisation de l'appareil, nettoyer le plan en verre trempé avec un produit adapté et à l'aide de papier de cuisine absorbant. Eviter l'utilisation de poudres ou détergents abrasifs.
- Passer ensuite un chiffon humide et essuyer soigneusement.

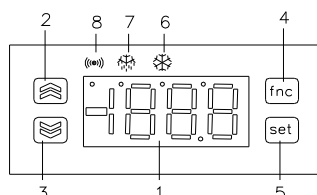
7.2 Mise en marche

- Pour mettre le **plan en verre** sous tension, mettre l'interrupteur **A** en **pos. 1** (Fig.1), puis régler le thermostat **B** à la température désirée; le voyant **C** s'allume lorsque la plaque est en fonction. L'échelle graduée est seulement indicative.
- Pour allumer le compartiment **chaud**, mettre l'interrupteur **D** en **pos. 1**, puis régler le thermostat numérique **E** à la température voulue (le thermostat du compartiment est réglé sur 50°C). Le thermostat numérique indique la température à l'intérieur du compartiment.

ATTENTION:

Si l'interrupteur général **D** est en position **1** et allumé alors que l'instrument est éteint, le fonctionnement **N'EST PAS régulier** et le thermostat de sécurité à réarmement manuel s'est déclenché. Eteindre l'interrupteur général et appeler le service d'assistance.

7.3 Thermostat numérique



Légende

- 1 – Afficheur
- 2 – Bouton “augmenter la valeur”, actionnement du dégivrage manuel
- 3 – Bouton “diminuer la valeur”, remise à zéro manuelle des alarmes
- 4 – Bouton “fonction de sortie”
- 5 – Bouton “accès à la valeur de réglage”, accès aux menus, validation des commandes, affichage des alarmes
- 6 – Voyant rouge allumé résistance allumée
- 8 – Voyant rouge allumé déclenchement d'alarme, clignotant pour extinction d'alarme

UTILISATION

Pendant le fonctionnement ordinaire, l'instrument affiche la température relevée par la sonde placée à l'intérieur de l'armoire.

Pour afficher la valeur de réglage programmée: (valeur de température choisie), appuyer puis relâcher le bouton **set**. La mention “set” s'affiche, appuyer de nouveau sur **set**.

Pour modifier la valeur de réglage, appuyer et relâcher le bouton **set**. La mention “set” s'affiche. Appuyer de nouveau sur **set**, la valeur programmée s'affiche. Pour la modifier, appuyer sous les 15 secondes sur les boutons ▲(2) ou ▼(3) pour augmenter ou diminuer la valeur; après la modification, pour mémoriser la nouvelle valeur, appuyer sur le bouton **set**.

La valeur de réglage ne peut être programmée que dans les limites de température établies.

SIGNALISATIONS ET ALARMES

‘E1’ sur l'afficheur indique **sonde thermostat en panne** en signalant ainsi une des anomalies suivantes: type de sonde utilisée pour le bac incorrecte, sonde du bac défectueuse, défaut de connexion; contrôler le bon état de la sonde et la bonne connexion de l'instrument à la sonde.

La modification des **PARAMETRES DE CONFIGURATION** du thermostat, réglés par le fabricant, doit être effectuée uniquement par du personnel qualifié en suivant les instructions de l'instrument.

7.4 Extinction

Eteindre l'appareil en tournant la poignée **B (plaque)** jusqu'à la butée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, en contrôlant que le voyant **C** s'éteigne, puis mettre l'interrupteur **A** en **pos. 0**. Pour éteindre l'armoire chaude, mettre l'interrupteur **D** en **pos. 0**. Désenclencher l'interrupteur placé en amont de l'appareil.

En cas d'extinction prolongée:

- m) couper l'alimentation électrique;
- n) vider et nettoyer soigneusement le bac;
- o) protéger les surfaces INOX avec un voile d'huile de vaseline en y passant énergiquement un chiffon légèrement imbibé d'huile;
- p) aérer périodiquement le local, en laissant les portes de l'armoire ouvertes pour éviter toute formation d'odeurs.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

8.1 Entretien ordinaire

L'entretien ordinaire et préventif consiste essentiellement au nettoyage hebdomadaire des parties en acier inox avec de l'eau tiède et du savon, suivi d'un rinçage abondant. Puis essuyer soigneusement. Le nettoyage doit être effectué uniquement après avoir coupé l'alimentation électrique située 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:

- Retirer d'abord à l'aide d'un racloir, toute trace de saleté ou résidu d'aliment sur le plan en verre trempé.
- Puis, sur le plan en verre trempé **REFROIDI**, verser quelques gouttes de détergent adapté et frotter avec du papier de cuisine (ou avec un chiffon doux).
- Rincer le plan en verre trempé puis l'essuyer avec un chiffon propre ou avec du papier de cuisine.

Important:

- Si des feuilles d'aluminium ou en plastique, du sucre ou des aliments sucrés devaient fondre sur la surface du plan en verre trempé, il faut les retirer immédiatement de la zone de cuisson chaude à l'aide d'un racloir. Cela évitera tout éventuel dommage à la surface.

Avant de cuisiner des aliments ayant une haute teneur en sucre (ex: confiture), il faut appliquer un produit de protection sur la surface de cuisson pour éviter tout dommage aux surfaces en cas de débordement du récipient de cuisson.

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

Attention:

- Éviter absolument d'utiliser des produits détergents abrasifs ou corrosifs et des ustensiles tels que paillettes, brosses ou racloirs métalliques.
- L'eau de javel, l'acide chlorhydrique et les autres composés à base de 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 dégager des vapeurs susceptibles d'endommager l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau.

8.2 Entretien extraordinaire

L'entretien extraordinaire est effectué en cas de panne ou d'anomalie **par du personnel qualifié, si possible en débranchant d'abord l'appareil du secteur.**

Dans ce cadre, des réparations ou des remplacements peuvent être nécessaires. Les parties défectueuses doivent être remplacées uniquement par du matériel et des composants identiques aux originaux ou indiqués par le fournisseur.

En cas de remplacement de composants et/ou de modification sur l'appareil réalisés par l'utilisateur sans la préalable autorisation écrite du fabricant, ou effectués 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 et vérifier que l'interrupteur A ne soit pas placé en pos. 0 et que le thermostat de réglage de la plaque ne soit pas réglé au minimum.

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

Si le dysfonctionnement persiste après avoir effectué les contrôles indiqués, éteindre l'appareil et **contacter immédiatement le fournisseur.**

9. ELIMINATION

A la fin de sa durée de vie utile, l'appareil devra être débranché du secteur 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.) devront être triées pour obtenir le meilleur résultat possible en matière de respect de l'environnement et conformément aux lois en vigueur.

Tableau A: CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DES ELEMENTS A PLAN CHAUFFANT

DONNEES TECHNIQUES	8EGVC11	8EAVC11	8ECVC11	8EGVC15	8EAVC15	8ECVC15
Compartiment	A JOUR	ARMOIRE	CHAUD	A JOUR	ARMOIRE	CHAUD
Dimensions externes mm:						
- L = longueur	1125	1125	1125	1500	1500	1500
- P = profondeur	800	800	800	800	800	800
- H = hauteur	900	900	900	900	900	900
Profondeur avec glissières mm	1100	1100	1100	1100	1100	1100
Dimensions compartiment mm:						
- longueur	825	825	825	1300	1300	1300
- profondeur	650	650	650	650	650	650
- hauteur	540	540	540	540	540	540
Capacité compartiment – litres	290	290	290	465	465	465
Type de portes	-	battant	battant	-	battant	battant
Nbre de portes	-	2	2	-	3	3
Dimensions plan chauffant mm:						
- longueur	960	960	960	1300	1300	1300
- profondeur	510	510	510	510	510	510
Puissance KW plan	1,2	1,2	1,2	1,6	1,6	1,6
Puissance KW compartiment	-	-	1,1	-	-	1,1
Puissance totale KW	1,2	1,2	2,3	1,6	1,6	2,7
Tension d'alimentation 50/60Hz	230V 1N	230V 1N	230V 1N	230V 1N	230V 1N	230V 1N
Poids Kg	100	107	110	118	125	130

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

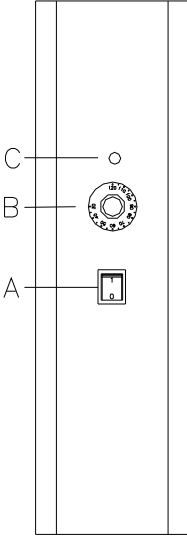
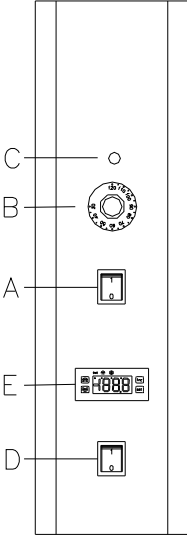
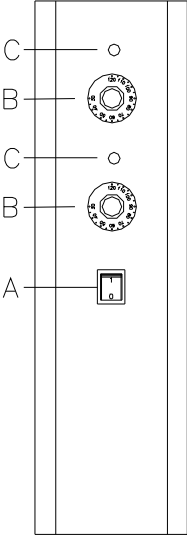
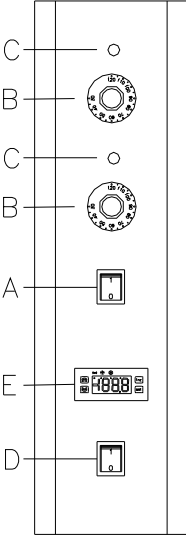
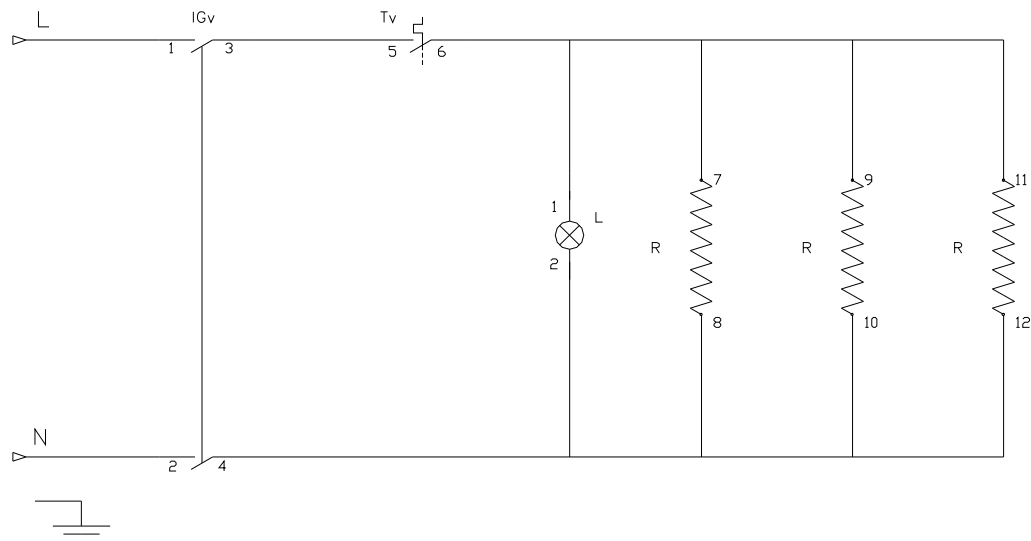
ELEMENTI CON PIANO RISCALDANTE IN CRISTALLO TEMPERATO SU VANO A GIORNO		ELEMENTI CON PIANO RISCALDANTE IN CRISTALLO TEMPERATO SU ARMADIO CALDO	
SAFETY GLASS COOKTOP UNITS ON OPEN SHELIVING		SAFETY GLASS COOKTOP UNITS ON HEATED CABINET	
ELEMENTE MIT BEHEIZTER PLATTE AUS GEHÄRTETEM KRISTALLGLAS AUF OFFENEM FACH		ELEMENTE MIT BEHEIZTER PLATTE AUS GEHÄRTETEM KRISTALLGLAS AUF BEHEIZTEM UNTERSCHRANK	
ELEMENTS AVEC PLAN CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ SUR COMPARTIMENT OUVERT		ELEMENTS AVEC PLAN CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ SUR ARMOIRE CHAUDE	
Modello/Model Modell/Modèle 8EGVC11-8EAVC1 	Modello/Model Modell/Modèle 8EGVC15-8EAVC15 	Modello/Model Modell/Modèle 8ECVC11 	Modello/Model Modell/Modèle 8ECVC15 
A = INTERRUPTORE ACCENSIONE PIANO RISCALDANTE B = TERMOSTATO REGOLAZIONE PIANO RISCALDANTE C = SPIA DI ACCENSIONE PIANO RISCALDANTE D = INTERRUPTORE ACCENSIONE ARMADIO CALDO E = TERMOREGOLATORE DIGITALE ARMADIO CALDO			
A = COOKTOP ON-OFF SWITCH B = COOKTOP ADJUSTMENT KNOB C = COOKTOP ON LIGHT D = CUPBOARD'S MASTER SWITCH E = CUPBOARD'S TEMPERATURE THERMOSTAT			
A = SCHALTER EINSCHALTEN BEHEIZTE PLATTE B = DREHSCHALTER EINSTELLUNG BEHEIZTE PLATTE C = KONTROLLLAMPE BEHEIZTE PLATTE EINGESCHALTET D = HAUPTSCHALTER DES SCHRANKES E = THERMOSTAT BEHÄLTER DES SCHRANKES			
A = INTERRUPTEUR ALLUMAGE PLAN CHAUFFANT B = POIGNEE REGLAGE PLAN CHAUFFANT C = VOYANT ALLUMAGE PLAN CHAUFFANT D = INTERRUPTEUR GENERAL DE L' ARMOIRE E = THERMOSTAT TEMPERATURE DE L' ARMOIRE			

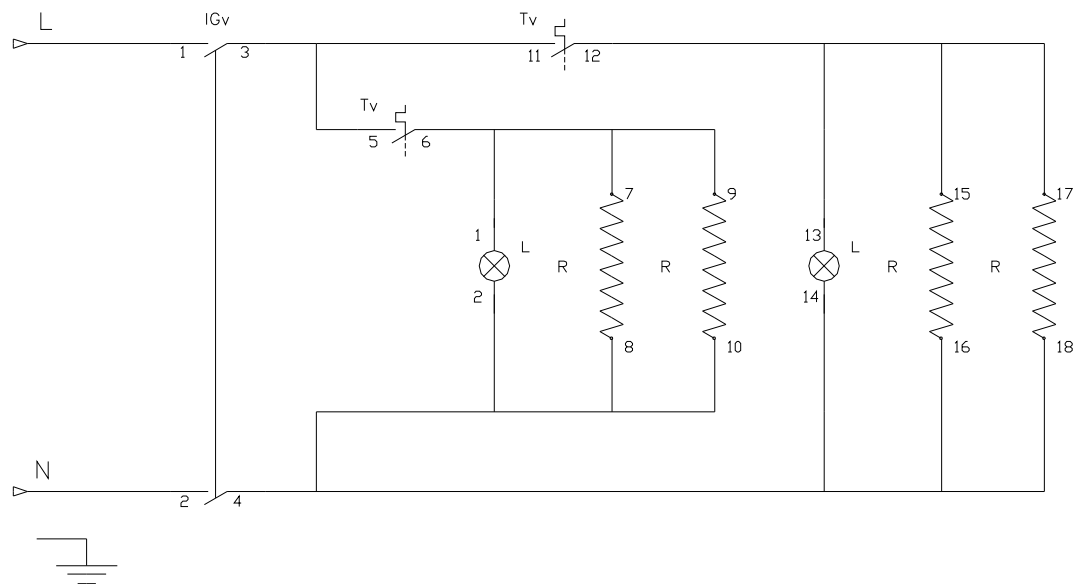
Fig. 2: SCHEMA ELETTRICO – WIRING DIAGRAM – SCHALTPLAN - SCHEMA ELECTRIQUE

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

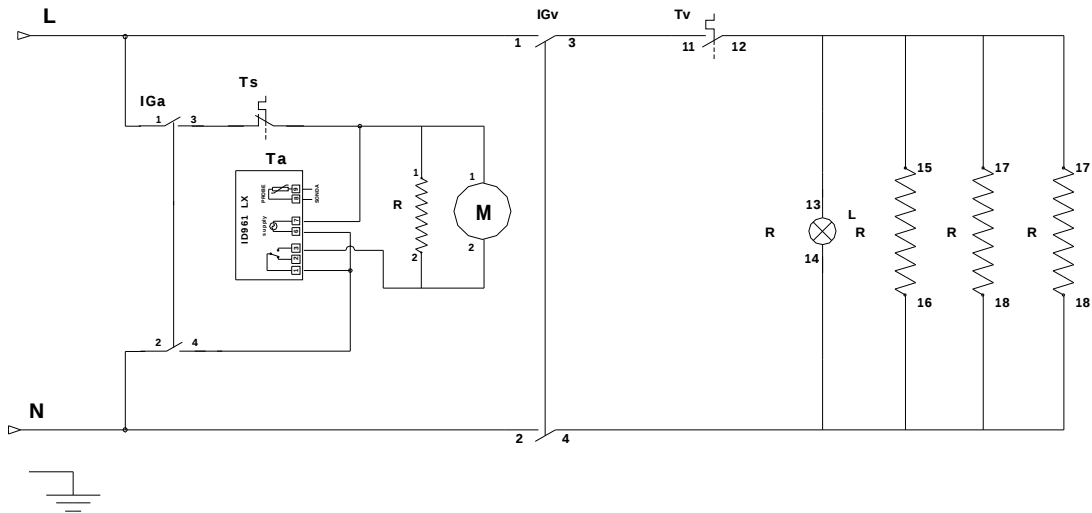
Modello/Model/Modell/Modèle
8EGVC11 - 8EAVC11



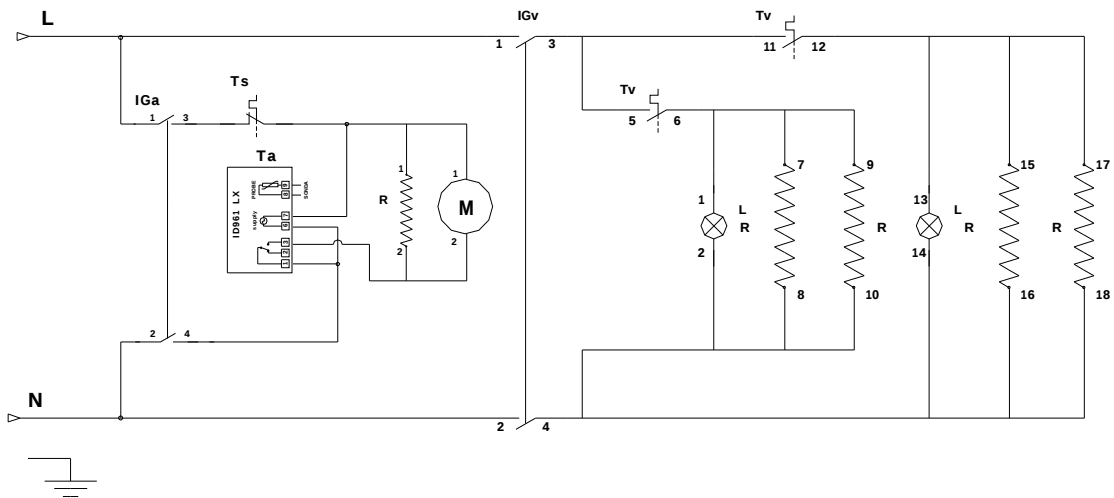
Modello/Model/Modell/Modèle
8EGVC15 - 8EAVC15



Modello/Model/Modell/Modèle
8ECVC11



Modello/Model/Modell/Modèle
8ECVC15



IGv	INTERRUTTORE GENERALE PIASTRE
Tv	TERMOSTATO REGOLAZIONE PIASTRE
R	RESISTENZA RISCALDANTE
L	LAMPADA SPIA

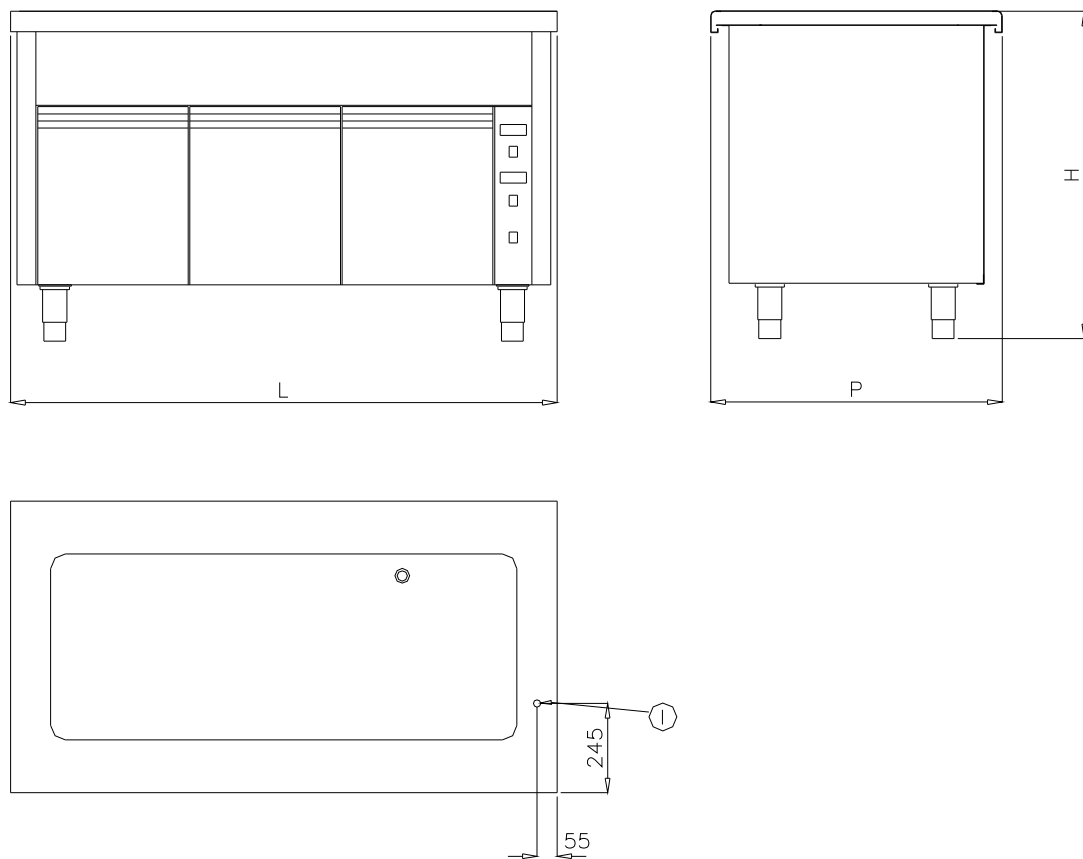
IGv	HAUPTSCHALTER PLATTEN
Tv	THERMOSTAT EINSTELLUNG PLATTEN
R	HEIZKÖRPER
L	KONTROLLLAMPE

IGv	HOTPLATE MASTER SWITCH
Tv	HOTPLATE REGULATOR THERMOSTAT
R	HEATING ELEMENT
L	INDICATOR LIGHT

IGv	INTERRUPTEUR GENERAL PLAQUES
Tv	THERMOSTAT REGLAGE PLAQUES
R	RESISTANCE CHAUFFANTE
L	VOYANT LUMINEUX

**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 OUVERT OU ARMOIRE



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