

8.2 - DEEE Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques



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

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

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

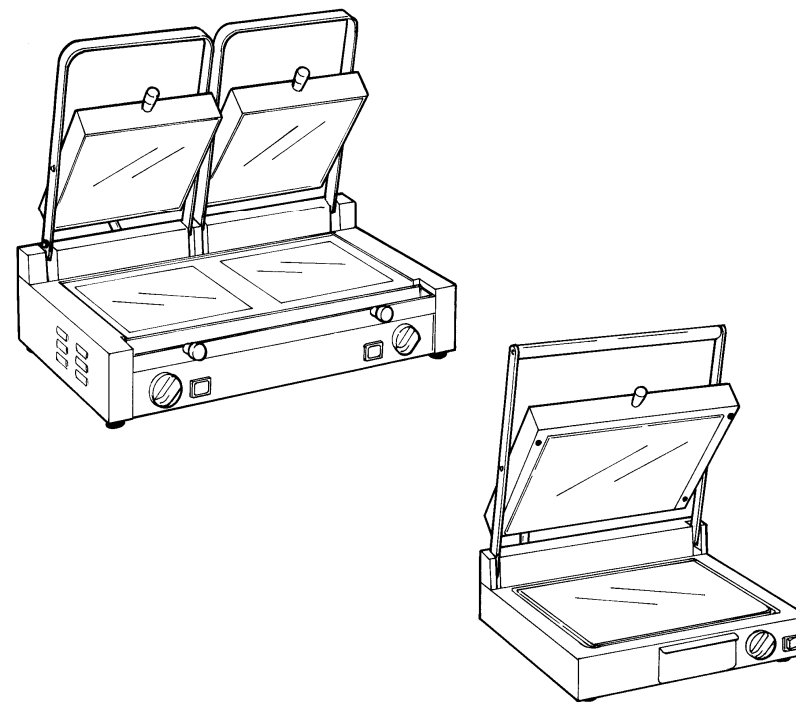
Le tri sélectif approprié pour donner lieu par la suite au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible avec l'environnement de l'équipement hors d'usage contribue à éviter les possibles effets négatifs sur l'environnement et la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux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

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



**SERVICE APRÈS-VENTE
REVENDEUR AUTHORIZÉ**

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN



Ed. 10/2008

MOD: 4A3444002LF/34A2404002LF

INTRODUCTION

- Ce manuel a été conçu pour fournir au **client** toutes les informations et les normes de sécurité nécessaires pour l'utilisation de la machine, ainsi que le mode d'emploi et d'entretien qui garantit le bon fonctionnement de l'appareil et son rendement optimal dans le temps.
- Ce manuel doit être remis aux utilisateurs de la machine et aux personnes qui s'occupent de son entretien.

TABLE DES MATIÈRES

CHAP. 1 - INFORMATION SUR LA MACHINE	pag. 4
1.1 - PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES	
1.2 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INSTALLÉS SUR LA MACHINE	
1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE	
1.3.1 - description générale	
1.3.2 - caractéristiques de construction	
1.3.3 - structure de la machine	
CHAP. 2 - DONNÉES TECHNIQUES	pag. 6
2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTÉRISTIQUES ...	
CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE	pag. 7
3.1 - ENVOI DE LA MACHINE	
3.2 - VÉRIFICATION DE L'EMBALLAGE À LA LIVRAISON	
3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE	
CHAP. 4 - L'INSTALLATION	pag. 8
4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE	
4.2 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	
4.3 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE DE LA PLAQUE DOUBLE	
4.3.1 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE DE LA PLAQUE SIMPLE	
4.4 - VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT	
CHAP. 5 - USAGE DE LA MACHINE	pag. 10
5.1 - POSITION DES COMMANDES	
5.2 - PREMIÈRE UTILISATION DE LA MACHINE	
CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE	pag. 11
6.1 - GÉNÉRALITÉS	

CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE

6.1 - GÉNÉRALITÉS

- **ATTENTION:** Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage, **débranchez la machine du réseau d'alimentation électrique pour isoler complètement la machine du reste de l'installation électrique.**
- Le nettoyage de la machine est une opération qu'il faut effectuer au moins une fois par jour ou, si nécessaire, plus fréquemment.
- il faut effectuer scrupuleusement le nettoyage de toutes les parties de l'appareil en contact direct avec l'aliment.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des machines hydronettoyantes ou des jets d'eau à pression élevée.
- Le nettoyage du GRILL EN VITROCÉRAMIQUE doit être effectué uniquement à froid; utilisez des détergents neutres et non abrasifs, n'utilisez pas d'outils pointus qui puissent érafler la surface de la plaque et endommager sa intégrité et durée.
- ATTENTION: faites attention pendant **le vidage du bac de récupération de jus** puisque le contact accidentel avec le liquide contenu peut causer de graves brûlures.
- On conseille d'effectuer le nettoyage du GRILL à la température minimum nécessaire pour faire fondre les gras résiduels de cuisson collés à la plaque de cuisson.
- Il est défendu de verser de l'eau ou d'autres liquides sur la plaque de cuisson chaude, parce que le changement de température pourrait provoquer sa rupture.

CHAP. 7 - ENTRETIEN

7.1 - GÉNÉRALITÉS

Avant d'effectuer n'importe quelle opération d'entretien, il faut **débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique et l'isoler complètement du reste de l'installation.**

7.2 - CÂBLE D'ALIMENTATION

Vérifiez périodiquement l'état d'usure du câble d'alimentation, et si nécessaire appelez le "SERVICE APRÈS-VENTE" pour le remplacer.

CHAP. 8 - DÉMOLITION DE LA MACHINE

8.1 - MISE HORS-SERVICE

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

4.5 - VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT

Pour contrôler le fonctionnement de l'appareil, il suffit de tourner le bouton "start" dans le sens des aiguilles d'une montre (en restant face au bouton) et en partant de la position de fin de course, le voyant lumineux qui se trouve sur le côté de la machine s'allume.

Quand ce voyant est allumé, **la machine fonctionne.**

CHAP. 5 - USAGE DE LA MACHINE

5.1 - POSITION DES COMMANDES

Les commandes sont disposés comme indiqué ci dessous.

1. Thermostat
2. Lampe témoin:
Indique le réchauffement des résistances.

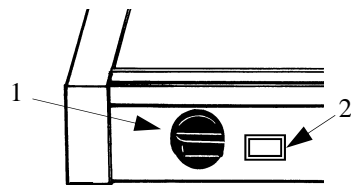


FIG. n°6 - Position des commandes

5.3 - PREMIÈRE UTILISATION DE LA MACHINE

A la livraison la machine est recouverte d'une pellicule anti-griffe en nylon qui doit être enlevée avant de faire fonctionner la machine, faites également attention aux résidus de colle.

Pour effectuer cette opération, n'utilisez pas d'ustensiles pointus, de substance abrasive et inflammable.

Ceci parce que les isolants thermiques employés pour la construction de la machine et les résidus de graisse dûs aux parties mécaniques, en chauffants produisent de la fumée. **C'est pour cette raison que la première fois, l'appareil devra fonctionner à vide au maximum de sa puissance pendant 15-20 minutes à l'extérieur.**

ATTENZIONE: ATTENTION L'aliment à cuire doit être posé sur le gril déjà chaud, en faisant attention aux risques résiduels de brûlure.

Pour placer l'aliment sur l'appareil suivre la procédure suivante:

- 1 assumer une position correcte (FIG. n° 7), pour éviter le contact direct avec la machine;
- 2 programmer la température désirée grâce au bouton;
- 3 quand le gril est chaud placez l'aliment et commencez la cuisson;
- 4 à la fin de la cuisson éliminez les éventuels résidus;
- 5 si le gril est inutilisé pendant une longue période (ex. une ou deux heures), replacez le thermostat sur 0.

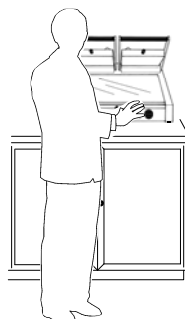


FIG. n° 7 - Position correcte pour l'usage

CHAP. 7 - ENTRETIEN

pag. 11

7.1 - GÉNÉRALITÉS

7.2 - CÂBLE D'ALIMENTATION

CHAP. 8 - DÉMOLITION DE LA MACHINE

pag. 11

8.1 - MISE HORS-SERVICE

8.2 - DEEE Déchets d'Equipments Électriques et Électroniques

CHAP. 1 - INFORMATION SUR LA MACHINE

1.1 - PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

- La machine ne doit être utilisée que par des spécialistes qui connaissent parfaitement les normes de sécurité décrites dans ce manuel.
- En cas de roulement du personnel, procédez à temps à sa formation.
- Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez la prise du réseau d'alimentation électrique.
- Il est nécessaire d'évaluer attentivement les risques résiduels lors des opérations de nettoyage et d'entretien de la machine.
- Restez très concentré pendant les opérations de nettoyage et d'entretien de la machine.
- Vérifiez régulièrement les conditions du câble d'alimentation électrique, un fil usé ou endommagé représente un grave danger; d'ordre électrique.
- Si vous constatez que la machine ne fonctionne pas correctement, ne l'utiliser pas et n'effectuez jamais les réparations vous-même; adressez-vous au "SERVICE APRÈS-VENTE".
- Le GRIL EN VITROCÉRAMIQUE a été conçu pour cuire, réchauffer, gratiner et griller les aliments. On recommande d'utiliser la machine uniquement pour cet usage et uniquement pour des produits alimentaires.
- Le constructeur décline toute responsabilité dans les cas suivants:
 - ⇒ si des personnes non autorisées ont réparé ou opéré sur la machine;
 - ⇒ si certaines pièces ont été remplacées par des pièces non originales;
 - ⇒ si les instructions contenues dans ce manuel n'ont pas été suivies **attentivement**;
 - ⇒ si la machine a été traitée avec des produits non adéquats.

1.2 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INSTALLÉS SUR LA MACHINE

En ce qui concerne les dispositifs de sécurité électriques, les appareils décrits dans ce manuel sont conformes aux directives CEE 2006/95, 2004/108 et aux normes CEE EN 60335-1, EN 55014.

Bien que la PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE soit dotées des mesures de sécurité électriques et mécaniques selon les normes en vigueur (pendant le fonctionnement ainsi que pendant son nettoyage et l'entretien), il existe toutefois des **RISQUES RÉSIDUELS** qui ne peuvent pas être éliminés complètement, et qui sont mis en évidence dans ce manuel par le point **ATTENTION**. Il s'agit de dangers de brûlure dus aux chargement et déchargement du produit et aux opérations de nettoyage de la machine.

1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

1.3.1 - description générale

La plaque en vitrocéramique a été projeté et réalisé par Notre Miason, dans le but précis de cuire, réchauffer et griller des produits alimentaires (poisson, la viande,

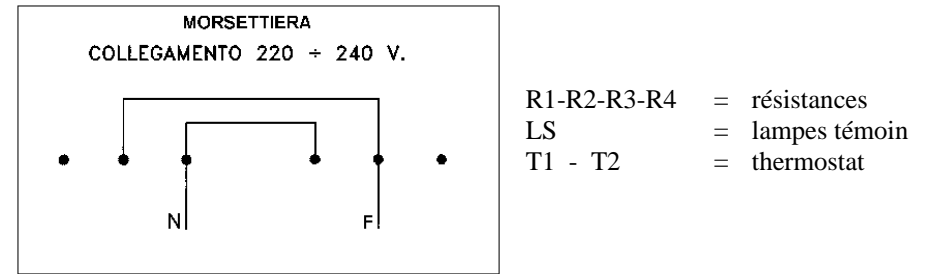


FIG. n°5 - Schéma électrique de la PLAQUE DOUBLE

4.3.1 - SCHEMA ELECTRIQUE DE LA PLAQUE SIMPLE

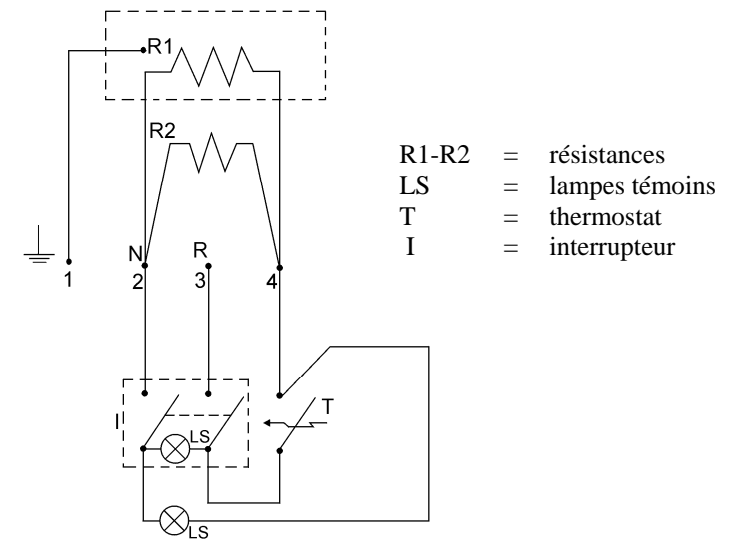


FIG. n°5a - Schéma électrique de la PLAQUE SIMPLE

CHAP. 4 - L'INSTALLATION

4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE

La machine doit être installée sur une surface apte à supporter une machine des dimensions indiquées dans le *Tab. 1-2*, elle doit être dure, plane, sèche, stable et se situer à 80 cm de hauteur.

En outre la machine doit être installée dans un endroit où l'humidité max. est de 75% non saline et à une température comprise entre +5°C et +35°C; dans un lieu qui n'endommage pas son fonctionnement.

4.2 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation avec prise de dimensions appropriée à la puissance absorbée.

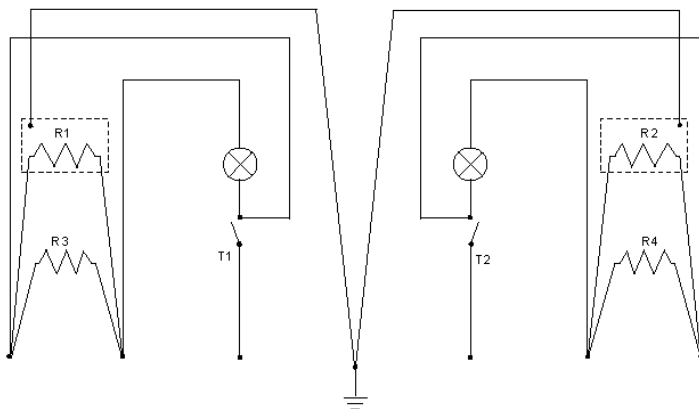
Pour le branchement, il faut respecter les indications qui se trouvent sur la plaquette signalétique - matricule (voir *FIG. n°4*).

A ce stade vérifiez que l'installation de mise à la terre fonctionne parfaitement. Vérifiez en outre que les données indiquées sur la plaquette signalétique-numéro de matricule (voir *FIG. n°4*) correspondent à celles décrites sur les documents de livraison et d'accompagnement, et que l'interrupteur sectionneur et la prise soit facilement accessibles pendant l'utilisation de l'appareil.

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

FIG.n°4 - Plaquette signalétique - numéro de matricule

4.3 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE DE LA PLAQUE DOUBLE



les légumes, etc.) et de garantir:

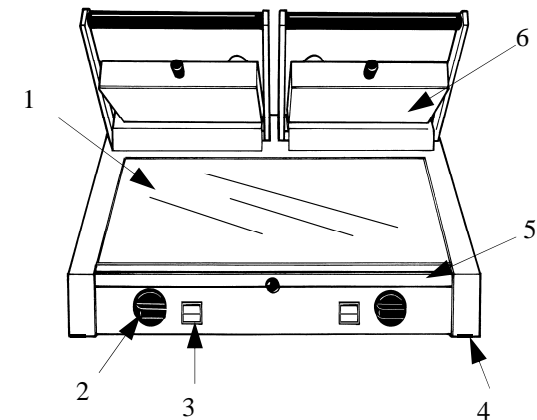
- un maximum de sécurité pendant l'utilisation, le nettoyage et l'entretien;
- un maximum d'hygiène garantie par la surface en vitrocéramique;
- une dispersion de chaleur minimum à travers les résistances;
- une résistance et fiabilité de tous les éléments;
- une grande maniabilité.

1.3.2 - caractéristiques de construction

La plaque a une structure en acier inox et un plan de cuisson en vitrocéramique qui garantissent l'hygiène et la rende inattaquable par les acides et les sels, en facilitant également le nettoyage.

1.3.3 - Composition de la machine

FIG. n°1 - Vue générale de la machine



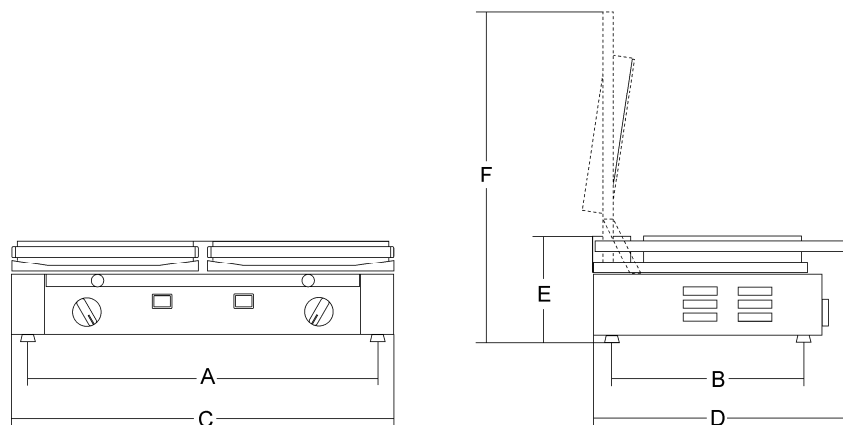
LEGENDE:

1	Plaque de cuisson inférieure
2	Thermostat
3	Témoin de marche
4	Pieds
5	Collecteur de sauce
6	Plaque de cuisson supérieure

CHAP. 2 - DONNÉES TECHNIQUES

2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTÉRISTIQUES...

FIG. n°2 - Dessins d'encombrement



TAB. n°1 - Mesures d'encombrement et caractéristiques techniques.

	U.m.	Media V.	Media Top V.	Doppia V.	Doppia Top V.
AxB	mm	375x340	375x340	645x365	645x365
CxDxE	mm	435x490x170	435x455x170	700x490x170	700x490x170
F	mm	550	-	550	-
Surface util	mm	340 x 290	340 x 290	(260x290)x2	(260x290)x2
Alimentation		230V/50Hz			
Puissance	W	3000	1500	3000	1500
Poids net	Kg	14	6,5	22	9

ATTENTION: La machine est conçue pour répondre aux caractéristiques électriques décrites sur la plaque signalétique située sur le côté de la machine; avant d'effectuer tout branchement, consulter le § 4.2.

CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE

3.1 - ENVOI DE LA MACHINE (voir FIG. n°3)

La machine est envoyés par notre usine parfaitement emballés, l'emballage se compose de:

- une solide boîte en carton + des matériaux de colmatage;
- la machine;
- ce manuel;
- certificat de conformité CE.

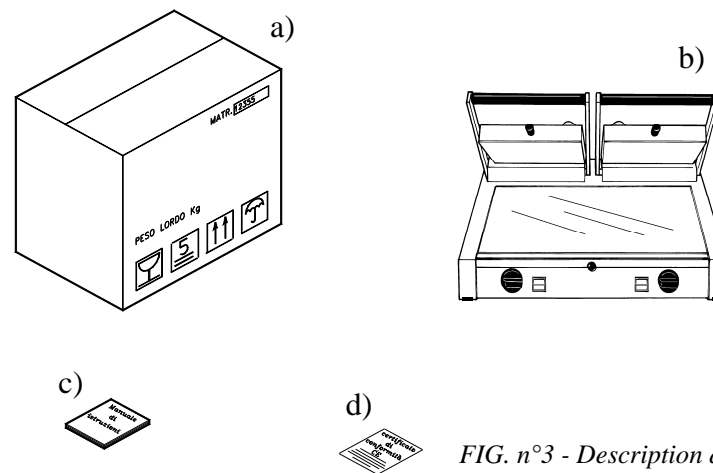


FIG. n°3 - Description de l'emballage

3.2 - VÉRIFICATION DE L'EMBALLAGE À LA LIVRAISON

Lors de la livraison du colis, si l'emballage extérieur est intact, ouvrez-le et vérifiez que toutes les pièces soient présentes (voir FIG. n°3). Si, par contre, lors de la réception, le colis apparaît endommagé à cause de chocs, il est nécessaire de le communiquer au transporteur et de rédiger un rapport détaillé sur les éventuels dommages subis par la machine dans les 3 jours qui suivent la date de livraison indiquée sur les documents. **Ne pas retourner l'emballage!!** S'assurer que l'emballage soit soulevé correctement par les 4 coins (parallèlement au sol).

3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE

Les différents éléments qui constituent l'emballage (un carton, une palette éventuelle, un feillard en plastique et une mousse en polyuréthane) peuvent être traités sans aucune difficulté comme les déchets ménagers solides. Si la machine est installée dans un Pays ayant une réglementation particulière, traitez les emballages conformément aux normes en vigueur.