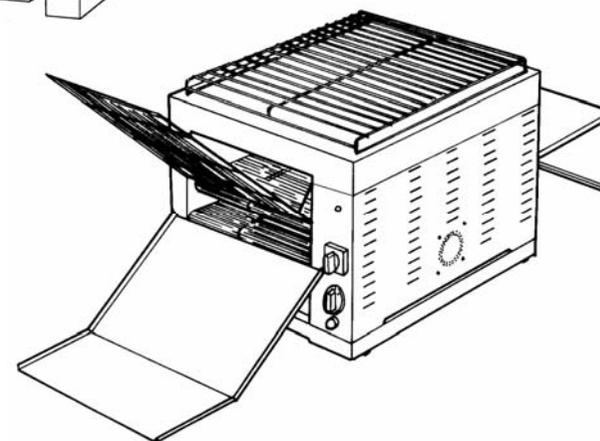
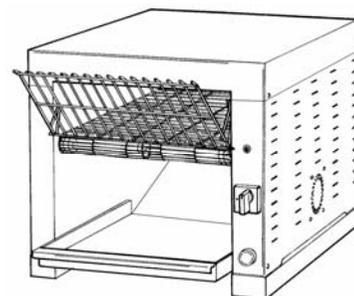




**SERVICE APRES-VENTE
REVENDEUR AUTORISE**

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN



Ed. 02/2011

**Roller Small / VV
Roller Toast / VV
Roller Double VV**

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 MATIERES

| | |
|--|---------|
| PARTIE 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE | page 4 |
| 1.1 - PRECAUTIONS GENERALES | |
| 1.2 - DISPOSITIFS DE SECURITE INSTALLES 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 | |
| PARTIE 2 - DONNEES TECHNIQUES | page 7 |
| 2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS , CARACTERISTIQUES,... | |
| PARTIE 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE | page 9 |
| 3.1 - ENVOI DE LA MACHINE | |
| 3.2 - VERIFICATION DE L'EMBALLAGE À LA LIVRAISON | |
| 3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE | |
| PARTIE 4 - INSTALLATION | page 10 |
| 4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE | |
| 4.2 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE | |
| 4.3 - SCHEMA ELECTRIQUE | |
| 4.3.1 - Schéma électrique du Roller 220V/50Hz | |
| 4.3.2 - Schéma électrique du Roller VV 220V/50Hz | |
| PARTIE 5 - USAGE DE LA MACHINE | page 12 |
| 5.1 - COMMANDES | |
| 5.2 - PREMIER USAGE DE LA MACHINE | |
| 5.3 - UTILISATION DE LA MACHINE | |
| 5.4 - INSTALLATION DE LA PETITE PORTE ARRIERE | |
| PARTIE 6 - NETTOYAGE DE LA MACHINE | page 14 |
| 6.1 - GENERALITES | |

PARTIE 8 - DEMOLITION 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: **débrancher et éliminer les branchements électriques.**

8.2 - ELIMINATION

Quand l'appareil est mis hors-service, il peut être éliminé. Pour éliminer correctement l'appareil, s'adressez à une entreprise spécialisée en tenant compte des matériaux utilisés pour les différentes parties. (**voir chap 1 par. 3.2**).

8.3 - DEEE Déchets d'Equipments Électriques et Électroniques



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

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

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

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

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

PARTIE 6 - NETTOYAGE DE LA MACHINE

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

6.1- GENERALITES

- La machine doit être nettoyée avec un détergent normal à température ambiante, à l'aide d'un chiffon humide.
- Le nettoyage de la machine est une opération qu'il faut effectuer scrupuleusement sur toutes les parties qui entrent en contact avec le produit.
- Il ne faut jamais utiliser de machine hydronettoyante ou de jets d'eau sous pression.
- Il ne faut jamais utiliser d'ustensiles, de brosses ou n'importe quel outil qui pourraient endommager la machine.
- Aucune partie de la machine ne peut être lavée dans le lave-vaisselle.

PARTIE 7 - ENTRETIEN

7.1 - GENERALITES

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

7.2 - CORDON D'ALIMENTATION

Contrôler périodiquement l'usure du cordon d'alimentation et si nécessaire appelez le "SERVICE APRES-VENTE" pour le remplacer.

7.3 - TUBES AU QUARTZ

Contrôler périodiquement les conditions des tubes au quartz, car le déplacement de l'appareil d'un endroit à un autre, pourrait provoquer leur rupture. Dans ce cas appelez le "SERVICE APRES-VENTE".

7.4 - PIEDS

Avec le temps, les pieds pourraient se détériorer et perdre leurs caractéristiques d'élasticité, en réduisant la stabilité de la machine. Dans ce cas procéder à leur substitution.

PARTIE 7 - ENTRETIEN

page 14

- 7.1 - GENERALITES
- 7.2 - CORDON D'ALIMENTATION
- 7.3 - TUBES AU QUARTZ
- 7.4 - PIEDS

PARTIE 8 - DEMOLITION DE LA MACHINE

page 15

- 8.1 - MISE HORS-SERVICE
- 8.2 - ELIMINATION DE LA MACHINE
- 8.3 - DEEE Déchets d'Equipments Électriques et Électroniques

PARTIE1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE

1.1- PRECAUTIONS GENERALES

- Le ROLLER TOAST 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.
- Eviter d'approcher les mains des parties chauffantes.
- **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 (quand les protections sont absentes).
- Restez très concentré pendant les opérations de nettoyage et d'entretien de la machine.
- Vérifiez régulièrement les conditions du cordon d'alimentation électrique; un fil usé ou endommagé représente un grave danger d'ordre électrique.
- Si la machine donne des signes ou la preuve d'un mauvais fonctionnement, on recommande de ne pas utiliser l'appareil et de ne pas intervenir directement pour la réparation, mais de contacter le "Service Après-vente".
- Ne pas utiliser le ROLLER TOAST pour chauffer des produits non alimentaires.
- Ne pas intervenir directement sur la machine pour effectuer les éventuelles réparations mais s'adresser à des techniciens autorisés.
- Le constructeur décline toute responsabilité dans les cas suivants:
 - si la machine a été altérée par du personnel non autorisé;
 - ⇒ 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 surface de la machine a été traitée avec des produits non adéquats.

1.2 - DISPOSITIFS DE SECURITE INSTALLES SUR LA MACHINE

En ce qui concerne les sécurités de nature électrique, l'appareil décrit dans ce manuel est conforme aux directives **2006/95**, **2006/42**, à la norme **60335-1**.

Le Roller est donc équipé de dispositifs de sécurité qui servent de protections électriques et mécaniques pendant le fonctionnement ainsi que pendant le nettoyage et l'entretien.

5.4 - POSITION DE LA PETITE PORTE ARRIERE

Le Roller Long peut être utilisé avec la petite porte arrière ouverte ou fermée, selon les exigences:

- A. **Fermée:** le produit tombe directement sur la glissière de récolte (pour pain grillé);
 - B. **Ouverte:** le produit est déchargé sur la petite porte arrière (pour le pain grillé et les mini pizzas à garnir, etc.).
- ATTENTION: élément chaud!**

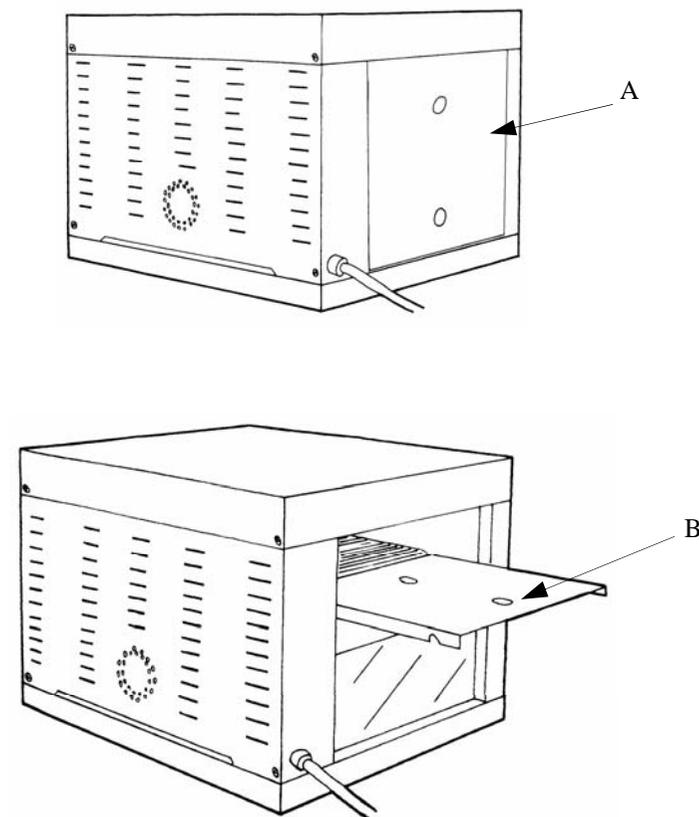


Fig.n°8 - Position de la petite porte arrière

PARTIE 5 - USAGE DE LA MACHINE

5.1 - COMMANDES

Les commandes sont installées comme indiqué ci-dessous:

- 1 - Voyant lumineux.
- 2 - Interrupteur séquentiel cumulatif.
- 3 - Variateur de vitesse.

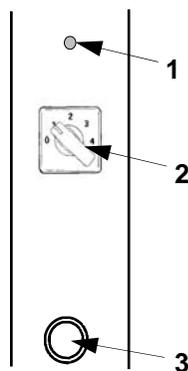


Fig.n°7 - Position des commandes

5.2 - PREMIER USAGE DE LA MACHINE

L'appareil est livré enveloppé dans une pellicule de nylon antigrippe, avant de le faire fonctionner, il faut donc enlever soigneusement cette pellicule et les éventuels résidus de colle.

Pour effectuer cette opération, il ne faut pas utiliser d'outils pointus ou de substances abrasives inflammables ou tout autre substance qui pourrait abîmer la machine.

A ce point il faut faire fonctionner l'appareil dans un local aéré et à la puissance maximum pendant 15-20 minutes.

Ceci parce que les isolants thermiques utilisés pour la construction de l'appareil et les résidus de graisses, dus à la réalisation mécaniques des pièces, en chauffant produisent de la fumée.

5.3 - USAGE DE LA MACHINE

Procédure:

1. Insérer le produit à griller sur la grille d'entrée du produit (FIG. n1 - réf. 12), en faisant extrêmement **ATTENTION** de ne pas toucher les parties chauffantes.
2. Régler la vitesse et la puissance en fonction de la cuisson désirée, en faisant très **ATTENTION** de ne pas utiliser des températures trop élevées qui pourraient détériorer le produit et créer un risque d'incendie.

Il existe toutefois des **RISQUES RESIDUELS** qui ne peuvent pas être éliminés complètement, et qui sont mis en évidence dans ce manuel par le point "**ATTENTION**", il s'agit de danger de brûlure ou contusion dus aux opérations de chargement et déchargement du produit et aux opérations de nettoyage de la machine.

1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

1.3.1 - Description générale

Le Roller a été conçu et réalisé par notre Maison, dans le but précis de garantir:

- un maximum d'hygiène grâce à la sélection minutieuse des matériaux en contact avec l'aliment à réchauffer;
- une dispersion minimum de la chaleur produite par les résistances;
- résistance et stabilité de tous les éléments;
- une grande maniabilité.

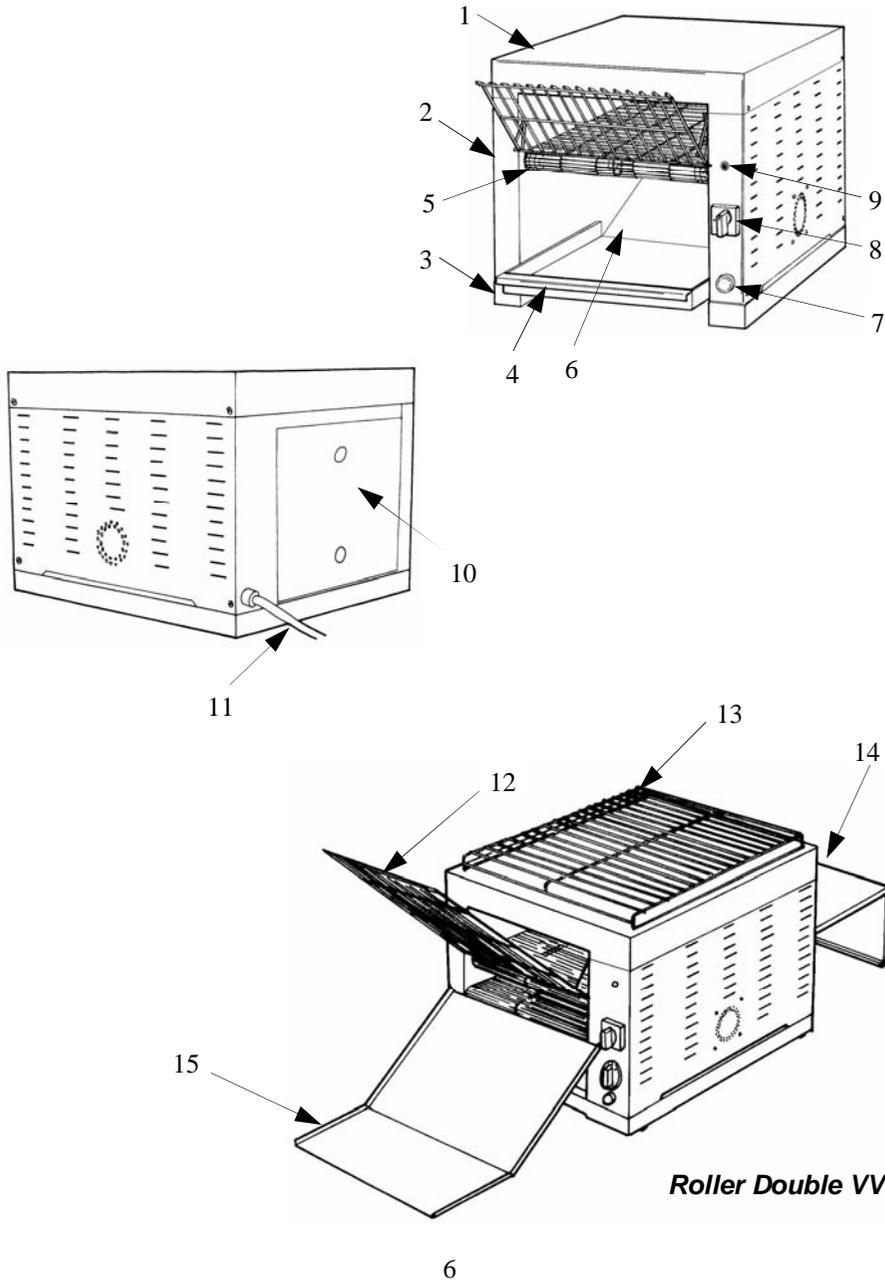
1.3.2 - Caractéristiques de construction

Le Roller est entièrement construit en acier inox AISI 316 et le la grille du tapis est en acier AISI 304 (qui garantit le maximum d'hygiène et rend la surface inattaquable par les acides et les sels et résistante à l'oxydation).

La chambre de cuisson est revêtue avec du matériel isolant dans le but d'éviter des dispersions de chaleur inutiles, la détérioration des parties électriques utilisées et les brûlures sur les surfaces externes.

Les éléments chauffants sont constitués par des tubes au quartz.

1.3.3 - Structure de la machine
 FIG.n°1 - Vue générale du Roller



4.3 - SCHEMA ELECTRIQUE DU ROLLER
 4.3.1 - schéma électrique 220V/50Hz Roller

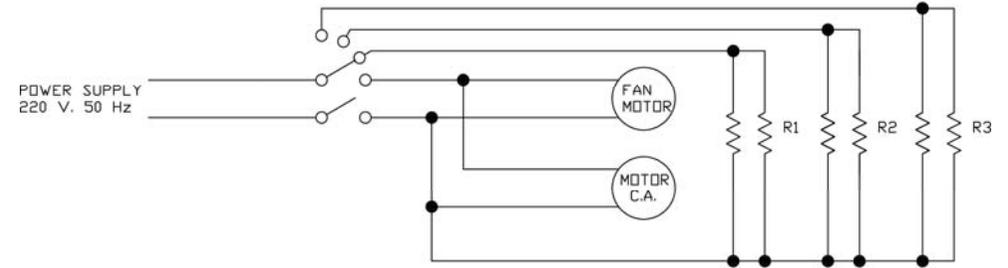


Fig.n°5 - schéma électrique Roller

4.3.2 - schéma électrique 220V/50Hz Roller VV

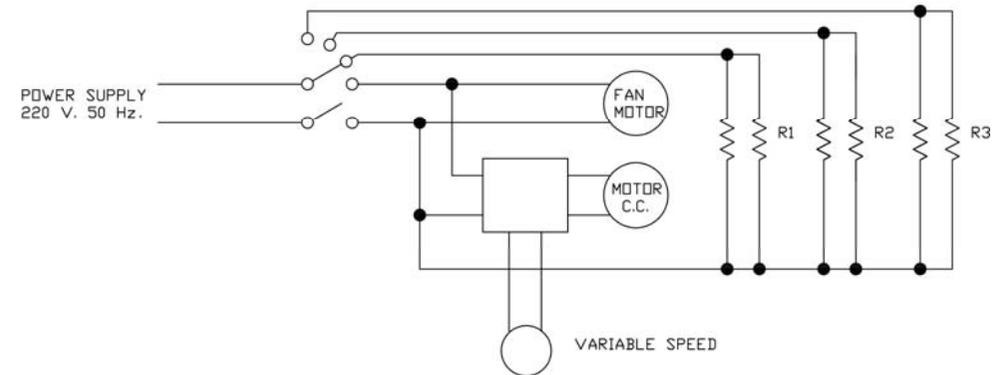


Fig.n°6 - schéma électrique Roller VV

3.3 - ELIMINATION DE L'EMBALLAGE

Les éléments qui forment l'emballage (le carton, les palettes éventuelles, les feuillets en plastique et les mousses polyuréthanes) sont des produits qui sont assimilables aux déchets urbains; pour cette raison ils peuvent être éliminés sans difficultés.

Si dans le pays d'installation de la machine, il existe des normes particulières, il faut éliminer l'emballage conformément à ces normes.

PARTIE 4 - INSTALLATION

4.1 - BRANCHEMENT DE LA MACHINE

Le plan sur lequel sera installé l'appareil doit tenir compte des dimensions indiquées dans le Tableau de la page 8, et donc il doit être suffisamment grand, il doit être bien nivelé, sec, lisse, robuste et stable; il doit résister aux températures élevées et être à une hauteur de 80 cm du sol.

L'appareil en outre doit être installé dans un environnement aéré, il peut être placé à proximité de parois ou d'autres surfaces en laissant un espace de 10 cm minimum et à condition que ces surfaces résistent aux températures élevées.

4.2 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE

L'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation avec section 3x1,5 mm.² longueur 1,5 m et d'une prise CEI.

Brancher la machine 230 Volt 50 Hz, en interposant un interrupteur différentiel - magnétothermique de 25A, $\Delta I = 0.03A$.

A ce stade vérifier que l'installation de mise à la terre fonctionne parfaitement.

En outre vérifier que les données indiquées sur la plaquette signalétique - matricule (voir Fig.4) correspondent aux données indiquées sur les documents et sur le bordereau de livraison, et que l'interrupteur et la prise soient facilement accessibles pendant les opérations.

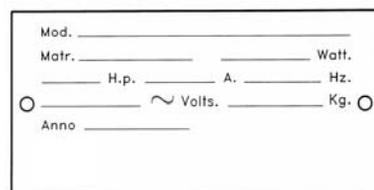


Fig.n°4 - Plaquette technique - matricule.

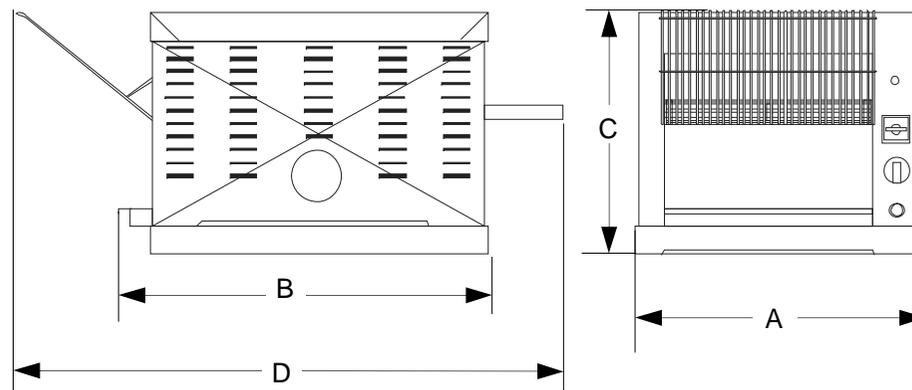
LEGENDE

| | |
|----|--|
| 1 | Couvercle supérieur |
| 2 | Couvercle latéral |
| 3 | Revêtement inférieur |
| 4 | Glissière de récolte |
| 5 | Tapis roulant |
| 6 | Couloir incliné |
| 7 | Variateur de vitesse |
| 8 | Interrupteur séquentiel à commutation |
| 9 | Voyant lumineux |
| 10 | Parois extractibles (excepté pour le Roller Breakfast) |
| 11 | Cordon d'alimentation |
| 12 | Grille d'entrée du produit |
| 13 | Grille pour déposer le produit |
| 14 | Plan d'appui produit |
| 15 | Couloir incliné de déchargement du produit |

PARTIE2 - DONNEES TECHNIQUES

2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES ...

Fig.n°2 - Dimensions et encombrements maximum de la machine



TAB.1 - MESURES D'ENCOMBREMENT ET CARACTERISTIQUES

| | | Roller Small | Roller Small VV | Roller Toast | Roller Toast VV | Roller Long VV |
|---------------------------|-------------|---------------------|------------------------|---------------------|------------------------|-----------------------|
| <i>Puissance</i> | watt | 2660 | 2660 | 3000 | 3000 | 3000 |
| <i>Alimentation</i> | | 230V/50Hz | 230V/50Hz | 230V/50Hz | 230V/50Hz | 230V/50Hz |
| <i>Production horaire</i> | | n. 200 | n. 80÷360 | n. 410 | n. 150÷480 | n. 75÷230 |
| <i>Dim. tapis LxP</i> | mm | 220x330 | 220x330 | 305x410 | 305x410 | 305x410 (x2) |
| <i>Dimensions AxBxC</i> | mm | 370x480x340 | 370x480x340 | 430x530x360 | 430x530x360 | 450x535x560 |
| <i>Dimensions AxDxC</i> | mm | 370x630x340 | 370x630x340 | 430x870x360 | 430x870x360 | 450x1270x560 |
| <i>Poids net</i> | kg | 15 | 15,5 | 25 | 25,5 | 27 |



ATTENTION

LA MACHINE A ETE CONÇUE POUR REpondre AUX CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES DECRITES SUR LA PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE SITUÉE SUR LA PARTIE ARRIÈRE DE LA MACHINE; AVANT D'EFFECTUER LE BRANCHEMENT DE LA MACHINE, CONSULTER LE POINT 4.2"

PARTIE 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE

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

La machine est envoyée par notre usine parfaitement emballée. L'emballage se compose de:

- Une solide boîte en carton et des éléments internes pour bloquer la machine;
- la machine;
- ce manuel;
- une palette pour le Roller Toast et Double.

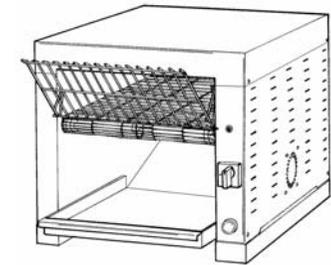
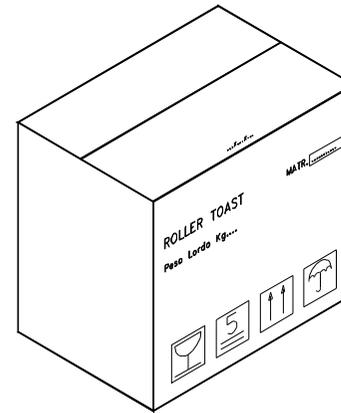


Fig.n°3 - Description de l'emballage

3.2 - CONTROLE DE L'EMBALLAGE A LA LIVRAISON

A la réception du colis qui contient la machine, effectuer un examen soigné de l'emballage pour vérifier qu'il n'a été endommagé pendant le transport.

Si en examinant l'extérieur de l'emballage, on remarque qu'il présente des signes de chocs ou chutes, il faut signaler le dommage au transporteur dans les trois jours qui suivent la date de livraison indiquée sur le bordereau de livraison et rédiger un rapport sur les éventuels dommages subis par l'appareil.