SOFRACA

SOCIETE FRANCO-HELVETICA
SAS au capital de 45700 euros
T é l é p h o n e : 01 64 48 90 00 (+33)
T é l é c o p i e : 01 64 48 67 50 (+33)
RCS EVRY B 552 057 499 -APE 297A
IDENTIFICATION CEE FR 38 552 057 499
SIRET 552 057 499 00022

MODE D'EMPLOI

Référence	Désignation du produit		Voltage	Puissance	Courant absorbé
23132S	Plaque hamburger vitrocéramique	Profondeur 400 x 700 x120	230 V	2500 W	10.9 A
23142S	Plaque hamburger vitrocéramique	Double 800 x 700 x 120	230 V/2/N/T	2 x 2500 W	2 x 10.9 A
23152S	Plaque hamburger vitrocéramique	Largeur 600 x 520 x 120	230 V	2500 W	10.9 A

Installation / précaution d'emploi

Lire attentivement les instructions suivantes.

-Brancher votre appareil par un électricien spécialisé.
-La ligne d'alimentation secteur de l'appareil doit être équipée d'un dispositif d'interruption différentiel omnipolaire à sa proximité.
-Installer l'appareil sur un plan stable
-Le brancher en s'assurant que le voltage correspond à la plaque de firme
-Votre appareil est prévu pour être relié à système de liaison équipotentiel, la borne de connexion se trouve en façade arrière à proximité du symbole correspondant.
-Vérifier que l'installation électrique soit bien aux normes en vigueurs.
-Si cet appareil doit être mis prés d'un mur, d'une cloison etc... Ceux ci doivent être faits d'un matériau approprié respectant les règles de sécurité c'est-à-dire : bon isolant thermique, non combustible... Une attention toute spéciale étant accordée aux règlements de prévention des incendies.
-Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau
-Ne pas immerger l'appareil dans l'eau pour le nettoyage
-Ne pas utiliser de produits corrosifs tels que "décap four"
-Ne pas poser sa main sur les parties chauffantes ou proche des éléments chauffant cela pouvant provoquer de graves brulures.
-Ne pas poser sur la surface chauffante, des récipients en plastiques, des feuilles d'aluminium.
-La surface chauffante ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.
-Ne pas utiliser de récipients de cuisson.
-Cet appareil est réservé à un usage professionnel et par conséquent les personnes habilités à utiliser cet appareil doivent être des professionnels qualifiés.
-Si la surface est fêlée, déconnecter immédiatement l'appareil du réseau d'alimentation.

Lors du déballage, à l'installation de l'appareil, toutes les pellicules plastiques protectrices des surfaces en inox doivent-être soigneusement éliminées.
Afin d'assurer une bonne ventilation des composants techniques interne à l'appareil, celui-ci ne doit ni être encastré, ni accolé sans espace de circulation d'air avec d'autres équipement.
Aucun cas d'effort de torsion du cordon secteur et la cloison arrière ne peut-être et ne doit-être envisagé.
Avant la première utilisation, il est nécessaire de procéder à un profond nettoyage de la surface vitrocéramique avec de l'eau et un détergent neutre afin d'éliminer touts résidus industriel, de stockages et transports.
Mettre l'appareil en chauffe pendant environ 1 heure avec la régulation à son maximum.

Emploi

-Le réglage de la température se fait à l'aide du régulateur (ou doseur d'énergie).
-Pour manipuler les aliments, les mettre en cuisson, les retourner, et les retirer, utiliser uniquement une spatule à bord arrondi.
-Pour éteindre l'appareil, remettre la manette du régulateur sur la position 0.

Entretien

Avant tout entretien ou nettoyage, s'assurer que la prise soit bien débranchée et l'appareil bien refroidi.

Avant toute opération d'entretien, laissez refroidir complètement votre appareil et le débrancher. Nettoyez régulièrement les parois externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle et d'une éponge non abrasive. Rincez votre appareil à l'aide d'une éponge humide. Ne nettoyez pas votre appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager.

Ne pas utiliser de détergents en poudre ou de crème à récurer abrasive.

Le nettoyage doit être effectué à la fin de chaque utilisation en observant les normes d'hygiène et de sécurité de la machine Il est conseillé de ne jamais utilisé des produits chimiques non alimentaires, abrasif ou corrosifs. Ne pas utiliser des ustensiles pouvant endommager ou compromettre la sécurité sous le profil hygiénique.

Ne pas utiliser d'ustensiles susceptibles de provoquer des rayures, ne pas utiliser de coin à angle vif d'un ustensile pour gratter, mais utiliser le bord de l'outil sur toute sa longueur.

Vérifier que la quantité de produit de nettoyage ne dépasse pas le volume du tiroir, le vider régulièrement.

Eventuellement, utiliser le tiroir comme doseur en prenant garde de le remettre en place avant écoulement des produits par la gouttière.

Maintenance

Dès constatation de fonctionnement anormal, l'appareil doit être débranché.
-**TOUTE INTERVENTION DOIT ÊTRE EFFECTUEE PAR UN PROFESSIONNEL AGREE**

Sécurité

1/ Informations générales

Toutes les opérations d'installation et d'entretien doivent être faites par un professionnel qualifié et autorisé par le constructeur, ce dernier décline toute responsabilité en se qui concerne une mauvaise installation ou une falsification.

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CETTE MACHINE

Bien que, étant conforme aux qualités requises en matière de sécurité prévues par les normes en vigueurs, la machine peut constituer un danger si :

-elle doit être utilisée dans un but et dans des conditions différentes de celle prévues par le constructeur
-il y a négligence des prescriptions prévues pour : installation-mise en marche-mode d'emploi-entretien.

2/ Caractéristiques de sécurité

DANS LE BUT DE PREVENIR CERTAINES CONDITIONS DE DANGER ET/OU CERTAINES POSSIBILITES DE BLESSURES D'ORIGINE HYGIENIQUE OU CAUSEES PAR : COURANT ELECTRIQUE, ORGANES MECANIQUES OU INCENDIE, IL FAUT :

a/ Tenir en ordre le lieu de travail. Le désordre peut provoquer le danger d'un accident
b/ Evaluer les conditions de l'environnement. Ne pas utiliser la machine dans un endroit humide, mouillé ou non suffisamment éclairé, à proximité de liquide inflammables ou de gaz.
c/ Eloigner les enfants ou les personnes non préposées. Ne pas leur permettre de s'approcher de la machine ou du lieu de travail.
d/ Utiliser la machine dans la limites de sa puissance et seulement pour l'utilisation consentie.
e/ Avoir une tenue adéquate. Ne pas utiliser de vêtements amples ou d'accessoires pouvant se prendre dans la machine lors de son fonctionnement
Utiliser des chaussures antidérapantes.
Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, utiliser des gants et se couvrir les cheveux avec un filet.
f/ Protéger le câble d'alimentation. Débrancher correctement le câble. Ne pas l'exposer à une température élevée, ne pas mettre en contact avec l'eau, des solvants, des angles coupants.
g/ Respecter les positions de sécurité
h/ Rester attentif lors de l'utilisation de la machine.
i/ Avant chaque opération de nettoyage, d'entretien ou de déplacement de la machine, ne pas oublier de débrancher la machine de la prise.
j/ Faire réparer la machine par un professionnel qualifié. Les réparations doivent être exécutées uniquement par des personnes qualifiées, et qui utilisent des pièces de rechange originales.
k/ Respecter les normes de sécurité au niveau de l'installation électrique (multiprises, câbles électriques …)
l/ Controller que la machine ne soit pas endommagée : avant d'utiliser la machine, contrôler attentivement l'efficacité des dispositifs de sécurité. Vérifier que : les parties mobiles ne soient pas bloquées, qu'il n'y ait pas d'éléments endommagés, que toutes les conditions qui pourraient influencer le bon fonctionnement de la machine soient optimales.

NE PAS RESPECTER CES REGLES PEUT PROVOQUER UN DANGER POUR L'UTILISATEUR

Garantie

La garantie est de 1 an à partir de la date de facture installateur

Pendant cette période, les détails qui pour des raisons bien évaluées et sans équivoque s'avèrent de fabrication défectueuse, sauf les parties électriques et celle exposées à l'usure, seront remplacés ou réparés.
La garantie exclue les frais d'envoi et le cout de la main-d'œuvre.
La garantie n'est plus valable dans les cas où les dommages ont été provoqué par : le transport, un entretien négligé ou incorrecte, un manque de compétences de la part des ouvriers, une falsification, une réparation effectuée par des personnes non autorisées ou une négligence en ce qui concerne les prescriptions de ce manuel.
Aucune compensation ne sera accordée de la part du constructeur en ce qui concerne les dommages directs ou indirects durant le temps ou la machine restera inactive pour cause de : attente de réparation, panne …

Service Après-vente

Pour la demande de pièces de rechange, s'adresser au revendeur

Démolition de la machine

En cas de démantèlement et/ou démolition de la machine, les détails qui la composent ne présentent aucun degré de danger qui pourrait exiger des précautions particulières. Pour faciliter les opérations de recyclage de matériaux, il faut séparer de la machine toutes les parties qui composent l'installation électrique et les composants thermoplastiques.