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
30012V	Plaque Chauffante Vitro	Extra Plate	230 V/1/T	600 W	2.6 A

Installation / précaution d'emploi

-Brancher votre appareil par un électricien spécialisé.
-Installer l'appareil sur un plan stable
-Le brancher en s'assurant que le voltage correspond à la plaque de firme
-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 utiliser à vide**
-Ne pas faire cuire directement les aliments sur la plaque

Emploi

-Pour allumer, appuyer sur le bouton marche/arrêt.
-Le réglage de la température se fait à l'aide des trois boutons de température préréglés (40/50°C, 60/70°C, 80/90°C).
-Lorsque la température est choisie, le bouton reste allumé.
-Pour changer de température, appuyé simplement sur le bouton désiré.
-Pour éteindre, appuyer sur le bouton marche/arrêt.
-Vous avez la possibilité de découper vos produits directement sur la plaque.

Caractéristiques Techniques

-Fusible de sécurité (alimentation basse tension interne protégé).
-**Position du câble** d'alimentation sous la plaque permettant de la positionner dans le sens souhaité par le client.
-Résistance ultra fine située en contact directe avec la plaque à haut pouvoir de répartition thermique.
-Surface pâtissière **400x600**, possibilité de bac gastro norme.
-Possibilité d'assembler les plaques pour obtenir une plus grande surface de travail.(voir schéma 1)

Entretien

Avant tout entretient ou nettoyage, s'assurer que la prise soit bien débranchée

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.

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.

Maintenance

-**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 travaille. 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.

Schéma 1

