

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.

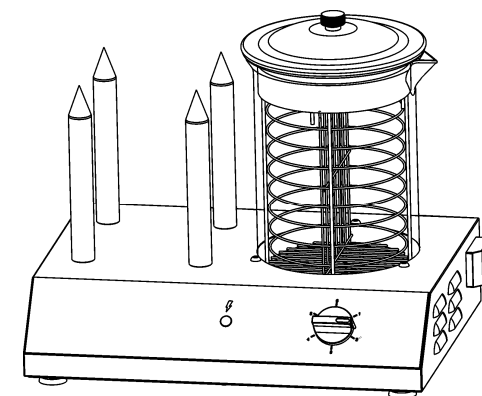
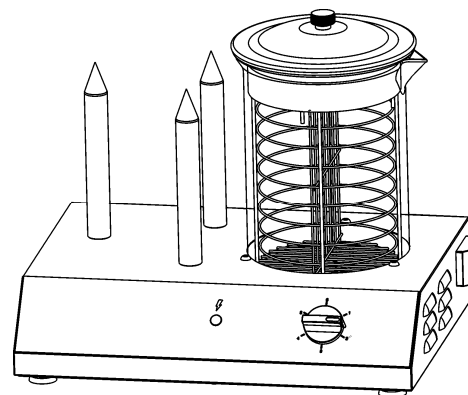
Le tri sélectif des présents équipements qui arrivent au terme de leur vie est organisé et géré par le producteur. L'utilisateur qui voudra se débarrasser de son équipement devra donc contacter le producteur et suivre les indications que celui-ci aura adoptées pour permettre le tri sélectif de l'équipement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

**CENTRE D'ASSISTANCE
REVENDEUR AUTORISÉ**

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN



Ed. 09/2009

HOT DOG

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

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE	page 3
1.1 - PRECAUTIONS GENERALES	
1.2 - DESCRIPTION DE LA MACHINE	
1.2.1 - Description générale	
1.2.2 - Caractéristiques de construction	
1.2.3 - Structure de la machine	
CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES	page 5
2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS , CARACTERISTIQUES...	
Tab.n°1 - mesures d'encombrement et données techniques	
CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE	page 6
3.1 - ENVOI DE LA MACHINE	
3.2 - CONTROLE DE L'EMBALLAGE A LA LIVRAISON	
3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE	
CHAP. 4 - INSTALLATION	page 7
4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE	
4.2 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE	
4.2.1 - Branchement électrique de la machine pour Hot Dog	
4.3 - SCHEMA ELECTRIQUE	
4.3.1 - Schéma électrique de l'installation	
4.4 - CONTROLE DU FONCTIONNEMENT	
CHAP. 5 - USAGE DE LA MACHINE	page 8
5.1 - COMMANDES	
5.2 - CHARGEMENT ET CUISSON DU PRODUIT	
CAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE	page 9
6.1 - GENERALITES	
6.2 - PROCEDURE A SUIVRE POUR LE NETTOYAGE DE LA MACHINE	
6.2.1 - Nettoyage du meuble	
6.2.2 - Nettoyage de la machine	
CHAP. 7 - ENTRETIEN	page 11
7.1 - GENERALITES	
7.2 - PIEDS	
7.3 - CORDON D'ALIMENTATION	
CHAP. 8 - DEMOLITION DE LA MACHINE	page 11
8.1 - MISE HORS-SERVICE	
8.2 - DEEE Déchets d'Equipments Électriques et Électroniques	

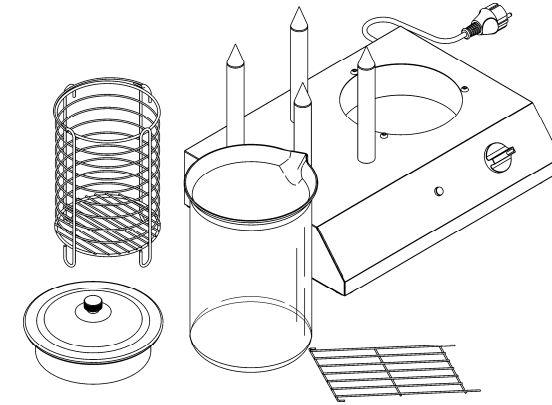


FIG. n°9 - Vue de la machine démontée pour le nettoyage

CHAP. 7 - ENTRETIEN

7.1 - GENERALITES

Avant d'effectuer n'importe quelle opération d'entretien, il faut:

a) débrancher la fiche d'alimentation du réseau pour isoler complètement la machine du reste de l'installation. **b)** Placer le thermostat sur "0".

7.2 - PIEDS

A la longue, les pieds pourraient se détériorer et perdre leurs caractéristiques d'élasticité en rendant ainsi l'appareil moins stable. Dans ce cas, remplacez-les.

7.3 - CORDON D'ALIMENTATION

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

7.4 - IRREGULARITE DE FONCTIONNEMENT

En cas d'irrégularité de fonctionnement ou de panne, appeler le "SERVICE APRÈS-VENTE".

CHAP. 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; débranchez-la de l'installation électrique et éliminez les branchements électriques.

6.2 - PROCEDURE A SUIVRE POUR LE NETTOYAGE DU CHAUFFE-SAUCISSES

6.2.1 - nettoyage des éléments extractibles

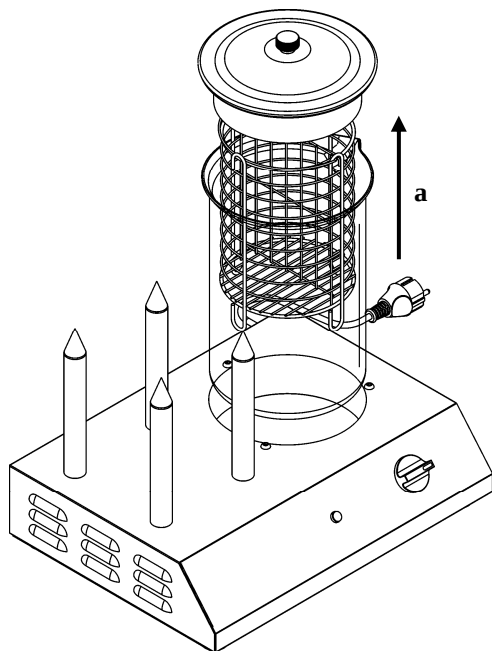
Le démontage des éléments est simple mais doit être effectué avec grande attention et soin.

N.B. Le nettoyage doit être effectué quand la machine est complètement refroidie; pour éviter tout accident désagréable, on conseille d'utiliser des gants anti-glisse et anti-brûlure.

La procédure est la suivante:

- 1) enlever le couvercle;
- 2) extraire le panier par le manche, ensuite enlever la grille de séparation qui se trouve à l'intérieur du panier;
- 3) Enlever délicatement le récipient en verre, le vider s'il contient de l'eau et le poser sur un chiffon, pour adoucir le contact avec le plan d'appui;
- 4) Après avoir effectué ces opérations, procéder au nettoyage séparé des éléments cités ci-dessus et au nettoyage du corps de l'appareil, en faisant très attention aux produits utilisés; sécher le corps de l'appareil et les différents éléments avec un chiffon et ensuite remonter le tout (voir Fig. n°9).

6.2.2 - Nettoyage de la machine



a. Les éléments doivent être extraits un à la fois verticalement au plan d'appui.

FIG. n°8 - Démontage du meuble pour le nettoyage

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE

1.1 - PRECAUTIONS GENERALES

- Le chauffe-saucisses Hot Dog 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 du chauffe-saucisses.
- Restez très concentré pendant les opérations de nettoyage et d'entretien de la machine.
- Vérifiez régulièrement les conditions du cordon d'alimentation électrique; un câble usé ou abîmé représente un grave danger de nature électrique.
- Si le chauffe-saucisses donne des signes ou fournit 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".
- N'utilisez pas le chauffe-saucisses pour des aliments surgelés ou des produits non alimentaires.
- Le constructeur décline toute responsabilité dans les cas suivants:
 - ⇒ si des personnes non autorisées ont réparé ou manipulé 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 surface de la machine a été traitée avec des produits non adéquats.

1.2 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

1.2.1 - Description générale

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

- un maximum de sécurité durant l'utilisation, le nettoyage et l'entretien;
- un maximum d'hygiène grâce à la sélection minutieuse des matériaux en contact avec l'aliment; et à l'élimination des angles pour les parties en contact direct avec l'aliment ce qui facilite le nettoyage ainsi que le démontage;
- résistance et stabilité de tous les éléments;
- une grande maniabilité.

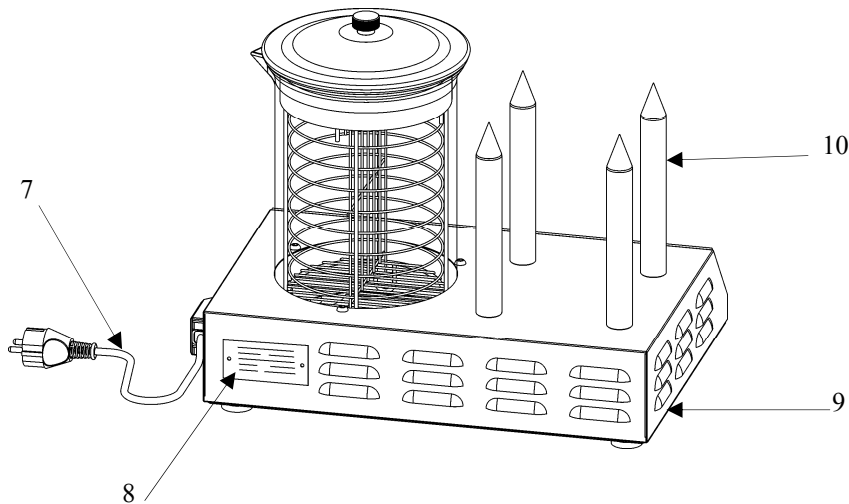
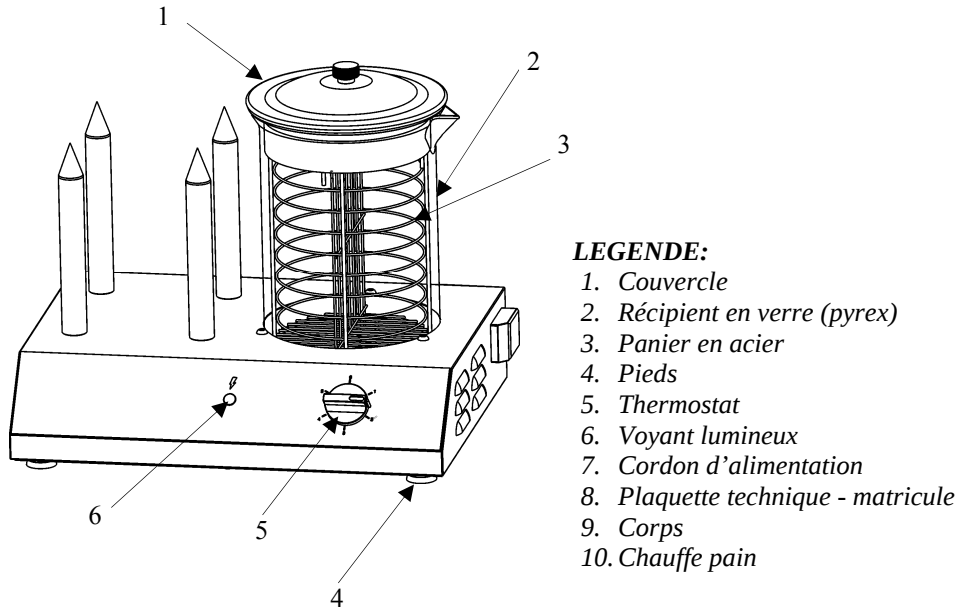
1.2.2 - Caractéristiques de construction

Le chauffe-saucisses Hot Dog est construit avec les matériaux suivants:

- corps en acier;
- panier en acier inox;
- couvercle en aluminium;
- récipient en verre pyrex.

1.2. 3 - structure de la machine

FIG. n°1 - Vue générale du chauffe-saucisses Hot Dog



5.2 - CHARGEMENT ET CUISSON DU PRODUIT

NB: Eviter d'ouvrir le couvercle pendant l'ébullition (voir FIG. n°7).

La procédure est la suivante:

1. Verser 2/3 cm d'eau dans le récipient en verre;
2. Tourner le bouton gradué, pour faire chauffer la résistance;
3. Charger le produit dans le panier;
4. Introduire le panier dans le récipient en verre, ensuite fermer le couvercle;
5. Charger le pain sur les chauffe-pain spécifiques;
6. **ATTENTION!** Éviter de faire fonctionner le chauffe-saucisses Hot dog à vide;
7. Quand la cuisson est terminée placer le bouton du thermostat sur "0";
8. Ne pas utiliser l'appareil sur la position "infini" pendant plus de 20-30 minutes consécutives (car dans cette position la résistance reste toujours en fonction).

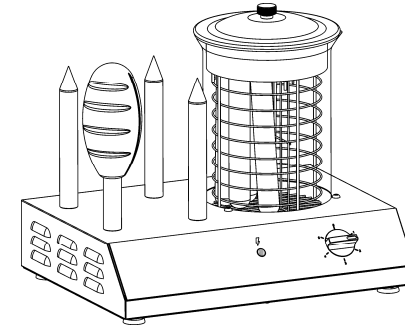


FIG. n°7 - Vue de la machine en fonction

CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE

6.1 - GENERALITES

- Le nettoyage de la machine doit être effectué au moins une fois par jour ou, si nécessaire plus fréquemment.
- Le nettoyage doit être effectué soigneusement pour toutes les parties du chauffe-saucisses qui entrent en contact direct ou indirect avec l'aliment à réchauffer.
- Le chauffe-saucisses ne doit pas être nettoyé avec des machines hydronettoyantes ou avec des jets d'eau (pour éviter les infiltrations qui pourraient endommager l'appareil); il ne faut pas utiliser d'ustensiles, de brosses ou d'outils qui pourraient endommager l'appareil.

Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage, il faut:

1. Placer le thermostat sur la position "0";
2. Débrancher la prise d'alimentation du réseau électrique pour isoler complètement la machine du reste de l'installation (voir Fig. n°8).

4.4 - CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

Avant de procéder aux essais, vérifier que la fiche soit bien insérée dans la prise de courant, ensuite vérifier le fonctionnement de l'appareil de la façon suivante:

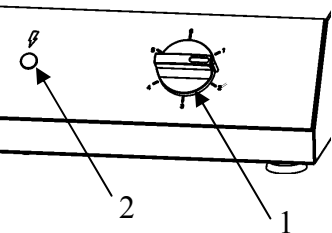
- 1. verser 2/3 cm d'eau dans le récipient en verre et fermer le couvercle;
- 2. placer le bouton du thermostat de la position "0" à la position "2";
- 3. le voyant lumineux s'allumera en signalant la mise en route de la résistance;
- 4. vérifier que les chauffe-pain commence à se réchauffer, en approchant la main sans les toucher directement;
- 5. grâce à la résistance qui chauffe, l'eau dans le récipient commencera à évaporer (laisser le couvercle bien fermé);
- 6. à la fin du contrôle, replacer le thermostat sur la position "0";
- 7. le voyant lumineux s'éteindra pour signaler la désactivation de la résistance;
- 8. attendre que la chaleur sur les chauffe-pain diminue et que la vapeur dans le récipient disparaisse, ensuite ouvrir le couvercle, extraire le panier en utilisant le manche et **ATTENTION!** Utiliser des gants anti-brûlure et anti-glisse pour prendre le panier qui est chaud et le récipient en verre dont il faudra vider l'eau résiduelle.

N.B. Vider l'eau à chaque fin de cuisson pour éviter que le liquide résiduel n'abîme la surface du récipient en verre.

CHAP. 5 - USAGE DE LA MACHINE

5.1 - COMMANDES

Les commandes de l'appareil sont placées sur la partie frontale inclinée comme indiqué sur la figure ci-dessous.



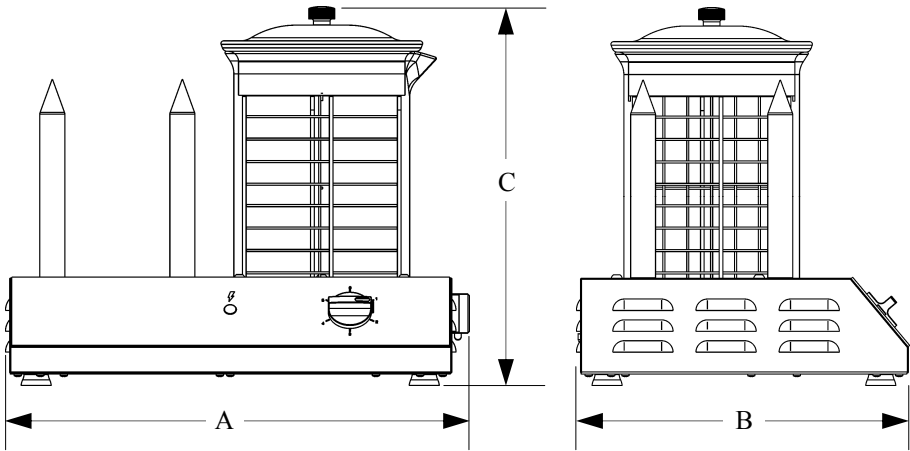
- 1. Thermostat: "0" (la machine est éteinte) à "l'infini" (le maximum).
- 2. Le voyant lumineux: indique que la résistance est allumée.

FIG. n°6 - Position des commandes

CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES

2. 1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES ...

FIG. n°2 - Dessins d'encombrement



TAB. n°1 - MESURES D'ENCOMBREMENT ET CARACTERISTIQUES.

Modèle		Hot Dog 3	Hot Dog 4
Longueur A	mm	450	450
Largeur B	mm	320	320
Hauteur C	mm	365	365
Dimensions du panier		Ø 152 x h.194	Ø 152 x h.194
Alimentation	mm	230V 50/60Hz F+N	
Puissance	watt	600	600
Capacité wurstel	n.	30	30
Chauffe pain	n.	3	4
Poids net	kg	9,5	10

ATTENTION: La machine a été conçue pour répondre aux caractéristiques électriques décrites sur la plaquette signalétique située à l'arrière de la machine; avant d'effectuer tout branchement, consulter le § 4.2. Branchement électrique.

CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE

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

Le chauffe-saucisses est envoyé par notre usine parfaitement emballé; l'emballage se compose de:

- a) une solide boîte en carton + des éléments de blocage ;
- b) la machine;
- c) ce manuel;
- d) certificat de conformité CE.

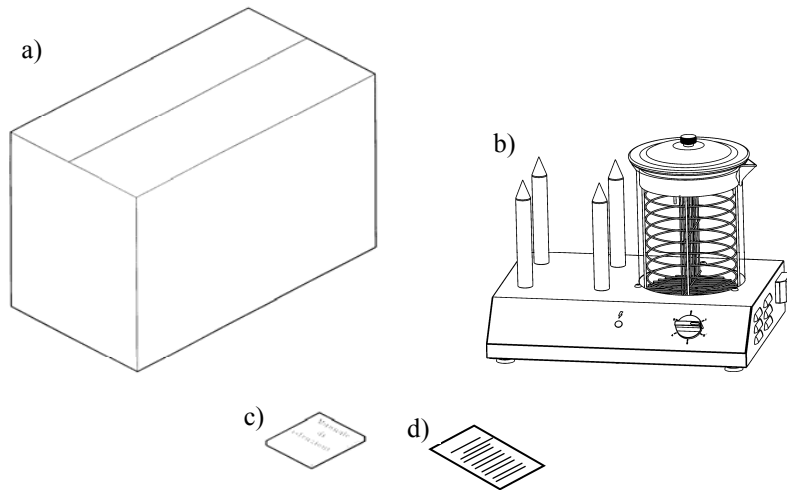


FIG. n°3 - Description de l'emballage

3.2 - CONTROLE DE L'EMBALLAGE A 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, il faut le communiquer au transporteur et 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.

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.

CHAP. 4 - INSTALLATION

4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE

Après avoir extrait le chauffe-saucisses Hot Dog de l'emballage, enlever la pellicule autocollante avant de mettre en route la machine (contrôler qu'il ne reste pas de résidu de plastique à la fin de l'opération et ne pas utiliser de substances abrasives). Vérifier que le plan d'appui sur lequel sera installée la machine soit suffisamment grand pour les dimensions de la machine (voir tableau des données techniques pag.6), il doit également être bien nivelé, solide, sec et stable.

4.2 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE

4.2.1 - Branchement électrique du chauffe-saucisses

Le chauffe-saucisses Hot Dog est muni d'un cordon d'alimentation d'une longueur de 1,5 m et d'une prise "SHUKO". Branchez l'appareil à un réseau de 230 Volt 50 Hz, en interposant un interrupteur différentiel - magnétothermique de 10A, $\Delta I = 0.03A$. Vérifiez le bon fonctionnement de la prise de terre. Vérifiez en outre que les données indiquées sur la plaque signalétique-numéro de matricule (FIG. n°4) correspondent à celles décrites sur les documents de livraison et d'accompagnement.

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

FIG. n°4 - Plaque signalétique -matricule

4.3 - SCHEMA ELECTRIQUE

4.3.1 - Schéma électrique de l'installation (voir FIG. n.°5)

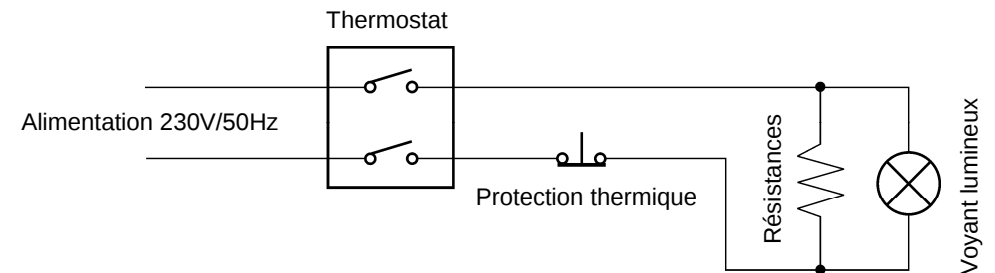


FIG. n°5 - Installation électrique