

# DROP IN

LIGNE CHAUDS

## **Cher Client,**

Nous vous remercions d'avoir acheté cet appareil et nous espérons que cette acquisition marque le début d'une collaboration positive et durable.

Cette notice contient toutes les informations nécessaires pour la bonne utilisation, maintenance et installation de l'appareil.

Nous vous conseillons donc de la lire attentivement avant l'utilisation et de la conserver avec soin pour de futures consultations.

Bon travail !

## **Présentation de la gamme**

La gamme **DROP IN CALDI** se compose de :

**Élément bain-marie avec/sans superstructure** (hauteur bac 180/230 mm)

**Plan en verre chauffé avec/sans superstructure**

**Plan chaud avec bac ventilé avec/sans superstructure** (hauteur bac 180/230 mm)

**Vitrine en verre chauffant à 1 ou 2 tablettes**, ouverte côté client

**Vitrine en verre chauffant à 1 ou 2 tablettes**, avec porte côté client

**Vitrine neutre avec plan en verre chauffant**, avec porte côté client

**Pour plus d'informations contacter le fabricant**



## Mises en garde de sécurité

- Cette notice contient des informations importantes concernant l'installation, l'utilisation et la maintenance de votre appareil. Nous vous invitons à la lire attentivement avant de procéder à toute opération afin de ne pas vous blesser et de ne pas endommager le produit.
- Conserver soigneusement cette notice pour toute consultation future ou en cas de cession de l'appareil à un nouveau propriétaire.
- Les opérations d'installation et de maintenance extraordinaire doivent être effectuées par un personnel qualifié et autorisé par le fabricant, en respectant les normes en vigueur dans le pays d'utilisation en matière d'installations et de sécurité sur le poste de travail.
- Avant d'installer l'appareil, il faut :
  - vérifier que les installations sont conformes aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation ;
  - toujours comparer les données de l'installation avec celles de l'appareil, figurant sur la plaque des données ;
  - débrancher l'appareil du secteur et du réseau hydrique (le cas échéant).
- La plaque des données fournit des informations techniques importantes indispensables en cas de demandes d'intervention pour une maintenance ou une réparation de l'appareil : il est donc recommandé de ne pas l'enlever, la détériorer ni la modifier. Le non-respect de ces normes peut entraîner des dommages et des lésions, voire mortels, annule la garantie et dégage l'entreprise de toute responsabilité.
- Toute intervention, altération ou modification non expressément autorisée, qui ne respecte pas les indications de ce manuel, annule la garantie.
- Lors du montage de l'appareil, les personnes non préposées à l'installation ne sont pas autorisées à passer ou à s'attarder à proximité de l'espace de travail.
- Considérant son danger potentiel, le matériel d'emballage doit être conservé hors de la portée des enfants ou des animaux, et opportunément éliminé selon les normes locales.
- Les emballages doivent être éliminés selon les dispositions et les réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou inexpertes, à condition que cela soit sous la surveillance ou après que lesdites personnes ont reçu les instructions relatives à l'utilisation en sécurité de l'appareil et à la compréhension des dangers inhérents à celui-ci. Le nettoyage et la maintenance sont destinés à être effectués par l'utilisateur et ils ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ces appareils peuvent être utilisés pour le maintien au chaud et pour la distribution d'aliments.
- Tout autre emploi n'est pas conforme à l'utilisation prévue, et par conséquent considéré dangereux.
- Si l'appareil ne fonctionne pas ou si vous remarquez des anomalies fonctionnelles ou structurelles, débranchez-le du secteur et de l'alimentation hydrique (le cas échéant) et contactez un centre d'assistance autorisé par le fabricant sans essayer de le réparer vous-même. Toujours demander l'utilisation de pièces de rechange d'origine
- L'entreprise de production se réserve le droit d'apporter, à tout moment et sans préavis, des modifications visant à l'amélioration des appareils ou des accessoires.
- La reproduction partielle est interdite sans l'autorisation du fabricant.
- Les mesures sont fournies à titre indicatif et ne sont pas contractuelles.
- La langue d'origine utilisée est l'italien : le fabricant décline toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction/interprétation.

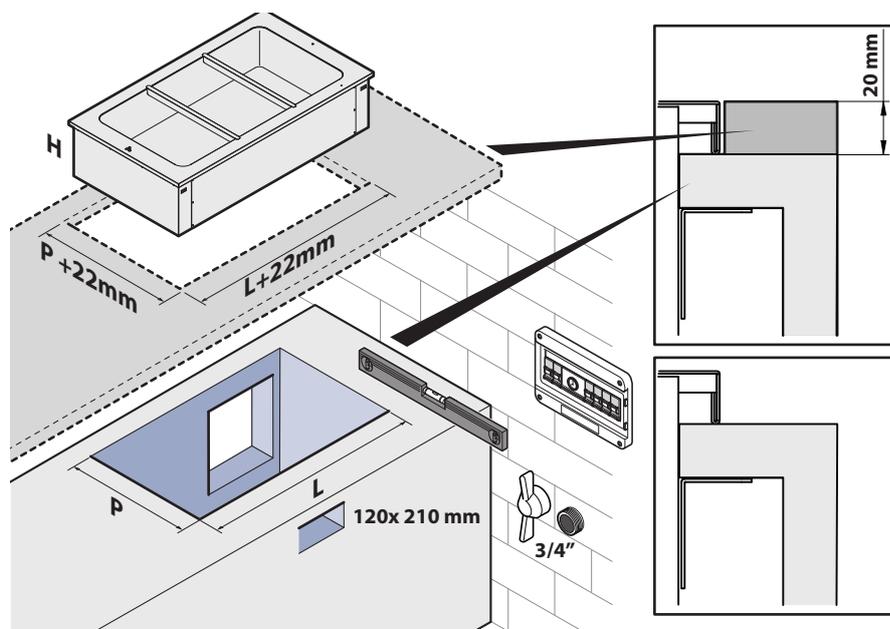
## Prédispositions

Préparer le trou d'encastrement selon les mesures indiquées dans le tableau ci-dessous.

Le plan d'encastrement doit :

- ne pas être inflammable ou sensible à la chaleur ;
- être parfaitement à niveau ;
- supporter le poids de l'appareil.

S'assurer qu'à proximité de l'appareil, il y a un tableau électrique pour la connexion (câble est d'environ 1,5 m de long) et une entrée d'eau (pour les appareils qui le prévoient, ex. bain-marie).



## Tableau des données techniques

CAPACITÉ	DESCRIPTION	DIMENSION (LxPxA mm)	TROU ENCASTREMENT (L x P mm)
<b>BAIN-MARIE</b>			
2 GN 1/1	Bain-marie 2GN1/1 Bac h=180 / 230mm	810 x 640 x 665h	790 x 620
3 GN 1/1	Bain-marie 3GN1/1Bac h=180 / 230mm	1135 x 640 x 665h	1115 x 620
4 GN 1/1	Bain-marie 4GN1/1 Bac h=180 / 230mm	1460 x 640 x 665h	1440 x 620
5 GN 1/1	Bain-marie 5 GN 1/1 Bac h=180 / 230mm	1785 x 640 x 665h	1765 x 620
6 GN 1/1	Bain-marie 6 GN 1/1 Bac h=180 / 230mm	2110 x 640 x 665h	2090 x 620
<b>PLANS EN VERRE CHAUFFANTS</b>			
2 GN 1/1	Plan en verre chauffé 2GN1/1	810 x 640 x 465h	790 x 620
3 GN 1/1	Plan en verre chauffé 3 GN 1/1	1135 x 640 x 465h	1115 x 620
4 GN 1/1	Plan en verre chauffé 4 GN 1/1	1460 x 640 x 465h	1440 x 620
5 GN 1/1	Plan en verre chauffé 5 GN 1/1	1785 x 640 x 465h	1765 x 620
6 GN 1/1	Plan en verre chauffé 6 GN 1/1	2110 x 640 x 465h	2090 x 620
<b>PLANS CHAUDS AVEC BAC VENTILÉ</b>			
2 GN 1/1	Plan chaud bac ventilé 2GN1/1	810 x 640 x 715h	790 x 620
3 GN 1/1	Plan chaud bac ventilé 3 GN 1/1	1135 x 640 x 715h	1115 x 620
4 GN 1/1	Plan chaud bac ventilé 4 GN 1/1	1460 x 640 x 715h	1440 x 620
5 GN 1/1	Plan chaud bac ventilé 5 GN 1/1	1785 x 640 x 715h	1765 x 620
6 GN 1/1	Plan chaud bac ventilé 6 GN 1/1	2110 x 640 x 715h	2090 x 620
<b>VITRINES EN VERRE CHAUFFANT OUVERTES CÔTÉ CLIENT</b>			
2 GN 1/1	Vitrine en verre chauffant à 1 / 2 étagères	810 x 740 x 710 / 910h	790 x 720
3 GN 1/1	Vitrine en verre chauffant à 1 / 2 étagères	1135 x 740 x 710 / 910h	1115 x 720
4 GN 1/1	Vitrine en verre chauffant à 1 / 2 étagères	1460 x 740 x 710 / 910h	1440 x 720
5 GN 1/1	Vitrine en verre chauffant à 1 / 2 étagères	1785 x 740 x 710 / 910h	1765 x 720
<b>VITRINES EN VERRE CHAUFFANT FERMÉES CÔTÉ CLIENT</b>			
2 GN 1/1	Vitrine en verre chauffant à 1 / 2 étagères	810 x 740 x 710 / 910h	790 x 720
3 GN 1/1	Vitrine en verre chauffant à 1 / 2 étagères	1135 x 740 x 710 / 910h	1115 x 720
4 GN 1/1	Vitrine en verre chauffant à 1 / 2 étagères	1460 x 740 x 710 / 910h	1440 x 720
5 GN 1/1	Vitrine en verre chauffant à 1 / 2 étagères	1785 x 740 x 710 / 910h	1765 x 720
<b>VITRINES NEUTRES AVEC PLAN EN VERRE CHAUFFANT FERMÉES CÔTÉ CLIENT</b>			
2 GN 1/1	Vitrine neutre avec porte en verre côté client	810 x 740 x 710 h	790 x 720
3 GN 1/1	Vitrine neutre avec porte en verre côté client	1135 x 740 x 710 h	1115 x 720
4 GN 1/1	Vitrine neutre avec porte en verre côté client	1460 x 740 x 710 h	1440 x 720
5 GN 1/1	Vitrine neutre avec porte en verre côté client	1785 x 740 x 710 h	1765 x 720

## Contrôle de l'intégrité de l'appareil

Après avoir déballé l'appareil, contrôler l'intégrité de celui-ci, en s'assurant qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.

En cas de dommages :

- relever les données de l'appareil, situées sur la plaque des données (Fig. 1) ;
- préparer une documentation photographique du dommage ;
- avertir immédiatement le transporteur/fabricant.

## Transport dans le lieu de la mise en place

Équipés de protections individuelles, transportez l'équipement sur le lieu de la mise en place : la manutention doit être faite à l'aide d'un chariot élévateur (Fig. 2).

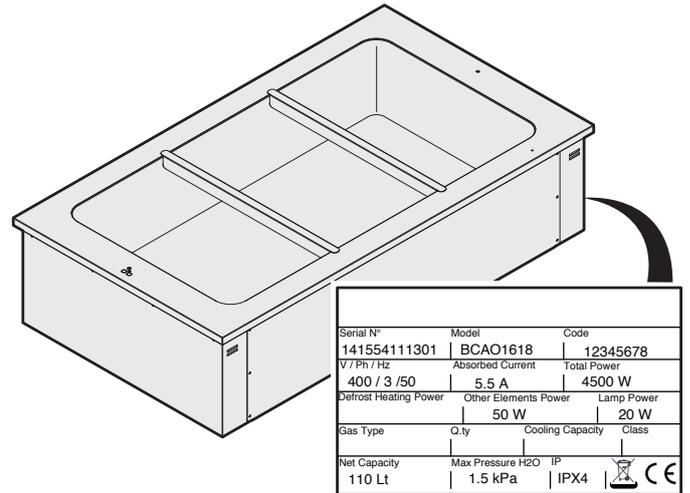


Fig. 1

## Caractéristiques de la pièce pour la mise en place

Le local pour la mise en place, doit Fig. 3:

- avoir une bonne aération et ne pas être exposé aux intempéries;
- avoir une température comprise entre +16° et +32 °C maximum;
- avoir une humidité ne dépassant pas 60% ;
- avoir un carrelage sans aspérités, nivelé et à même de supporter le poids de l'appareil à pleine charge ;
- être conforme aux normes en vigueur en matière de sécurité sur le travail et sur les installations ;
- être destiné à la préparation d'aliments.

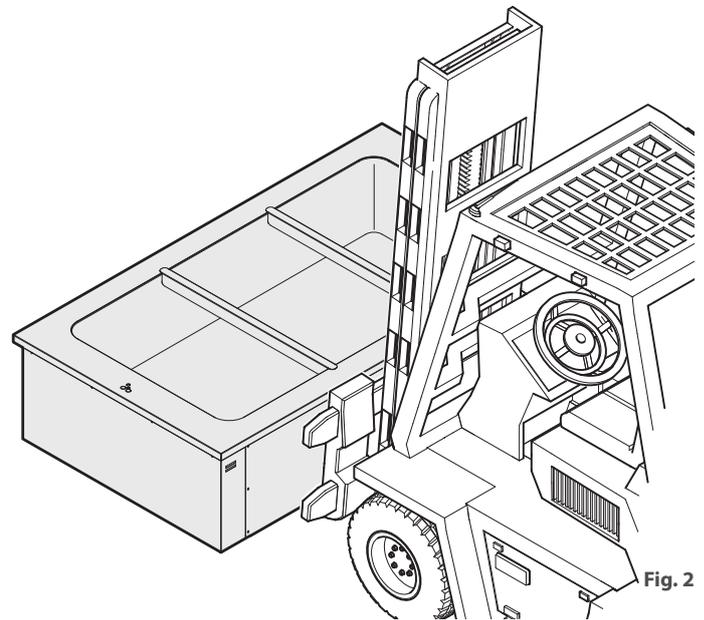


Fig. 2



**L'appareil doit être installé de sorte à avoir un accès facile au branchement électrique et au raccord d'eau (le cas échéant).**



**Ne pas placer l'appareil à proximité de matériaux et de récipients de matériau inflammable (ex. cloisons de séparation, bouteilles de gaz, etc.) à cause de risques d'incendie.** Il est conseillé de revêtir toute cloison d'un matériau thermique n'étant pas inflammable.



## Positionnement

### ÉLIMINATION DU FILM PROTECTEUR

Retirer le film protecteur (Fig. 4) : nettoyer tout résidu de colle avec de l'eau savonneuse sans l'aide d'outils qui pourraient abîmer les surfaces ou des détergents abrasifs ou des acides.



Fig. 4

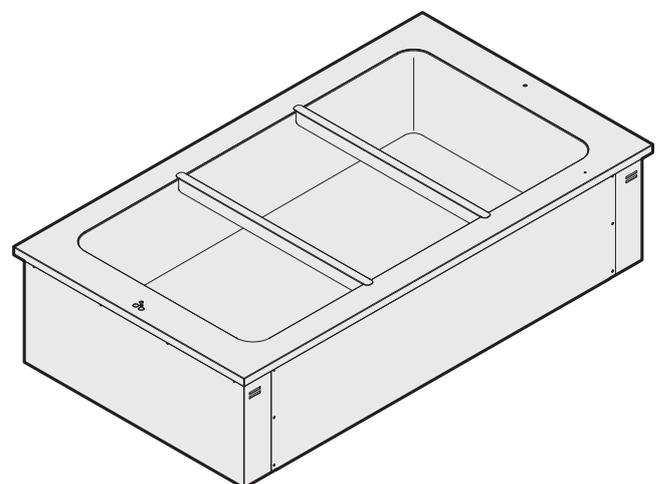


Fig. 3

## ENCASTREMENT

L'appareil doit être encastré dans le trou prévu (Fig. 5).

## MONTAGE SUPERSTRUCTURES

Si dans la configuration, il est prévu des superstructures avec un éclairage ou un élément chauffant, il faut les monter comme indiqué dans Fig. 6 et Fig. 7.

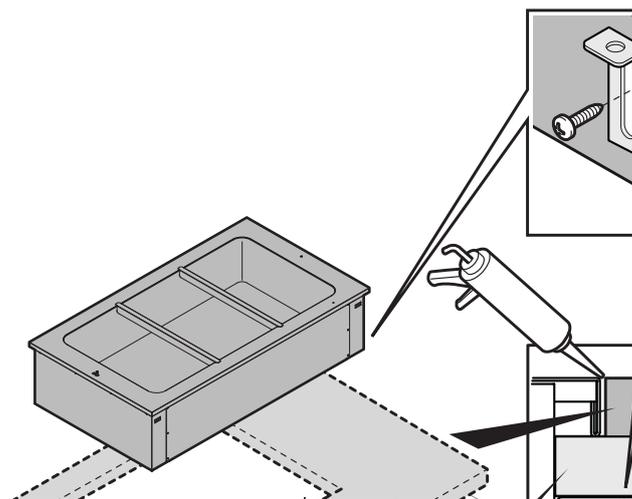


Fig. 5

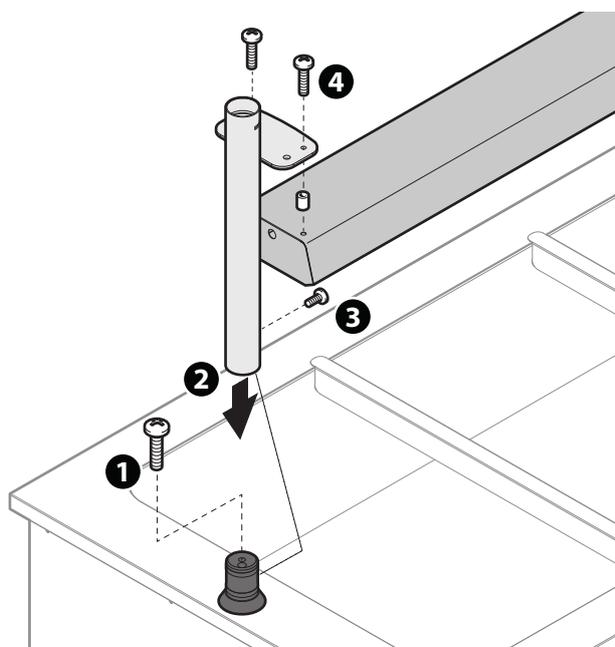


Fig. 6

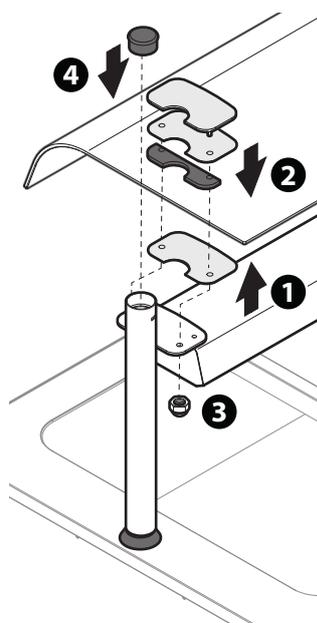


Fig. 7

## Raccordements à l'eau (le cas échéant)

### EAU ENTRANTE

Certains appareils prévoient le raccordement à une entrée d'eau.

L'eau entrante doit avoir les caractéristiques suivantes :

- raccordement avec un robinet d'arrêt et un raccord **3/4"** ;
- propre à la consommation humaine ;
- une dureté\* ne dépassant pas **7°f** ; si la dureté est supérieure à cette valeur, il faut prévoir l'ajout d'un adoucisseur.
- une pression comprise entre **50 et 150kPa** : si la pression est supérieure, il faut prévoir un limiteur de pression ;
- une température n'étant pas inférieure à **5°C**. Le raccordement peut également s'effectuer avec de l'eau déjà chaude (max **50°C**) afin de diminuer le temps pour atteindre la température de service.

Prévoir en amont de l'appareil, dans une position accessible, un robinet d'arrêt afin de pouvoir fermer l'alimentation en eau, si nécessaire et à la fin de la journée de travail.

\* La dureté de l'eau indique la teneur en ions de magnésium, de calcium et de métaux lourds présents dans l'eau.

La dureté est exprimée en degrés français (°f).

Classification des eaux :

- très douce jusqu'à 7 °f
- douces de 7 °f à 14 °f
- moyennement dures de 14 °f à 22 °f
- modérément dures de 22 °f à 32 °f
- dures de 32 °f à 54 °f
- très dures au-delà de 54 °f

### EAU SORTANTE

Les éléments bain-marie doivent être raccordés à un système d'évacuation

- avec un raccord **3/4"** ;
- de préférence de type à siphon ou avec tubulures résistantes à la chaleur (**>90°C**) et avec une déclivité n'étant pas inférieure à 4% ;
- d'un diamètre constant sur toute la longueur.

Si vous n'utilisez pas un siphon, il faut obligatoirement maintenir un « air gap » (distance libre) d'au moins 2,5 cm entre le tuyau d'évacuation et la zone d'évacuation (grille autre tuyau récepteur). Le respect de ce règlement garantit que les bactéries potentiellement dangereuses ne peuvent pas remonter dans le tuyau d'évacuation et contaminer les aliments.

S'il faut installer plusieurs appareils, les tuyaux de l'eau à l'entrée et à la sortie peuvent être équipés de raccords appropriés.

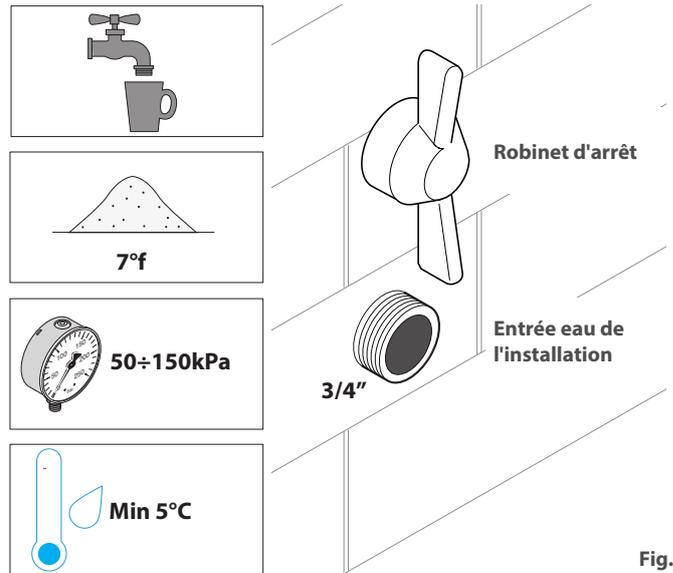


Fig. 8

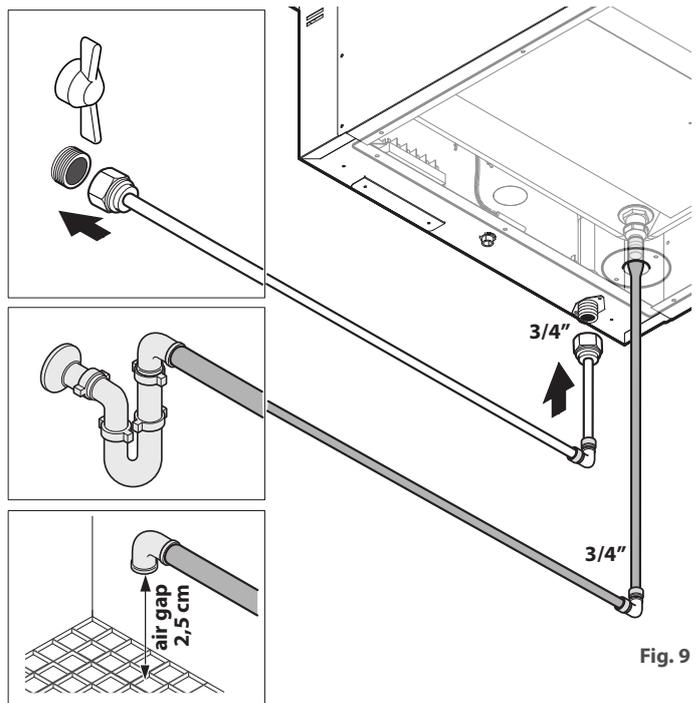
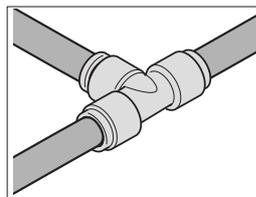


Fig. 9



## Branchements électriques



Avant d'effectuer le branchement électrique :

- lire attentivement les consignes de sécurité se trouvant dans les premières pages de ce manuel ;
- toujours comparer les données de l'installation avec celles de l'appareil, figurant sur la plaque des données.



Le branchement au secteur doit respecter les normes en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil et doit être effectué par un personnel qualifié et autorisé par le fabricant. Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des blessures, annuler la garantie et dégage le fabricant de toute responsabilité.



Lorsqu'il y a plusieurs appareils dans la même pièce, il faut obligatoirement prévoir un branchement équipotentiel à l'aide de la borne

spécifique portant le symbole .

Cette borne permet de brancher un câble jaune/vert ayant une section comprise entre 2,5 et 10 mm<sup>2</sup>. L'efficacité du système équipotentiel doit être vérifiée comme il se doit selon ce qui est indiqué par la norme en vigueur (Fig. 9).



L'appareil doit être branché directement au secteur (Fig. 9) et doit être équipé en amont d'un interrupteur facile d'accès et installé à l'installation, conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil. Cet interrupteur doit avoir une séparation des contacts sur tous les pôles de manière à garantir la déconnexion complète sous la catégorie de surtension III. UNE bonne mise à la terre est obligatoire et le câble de terre ne doit être en aucun cas interrompu par l'interrupteur de protection.

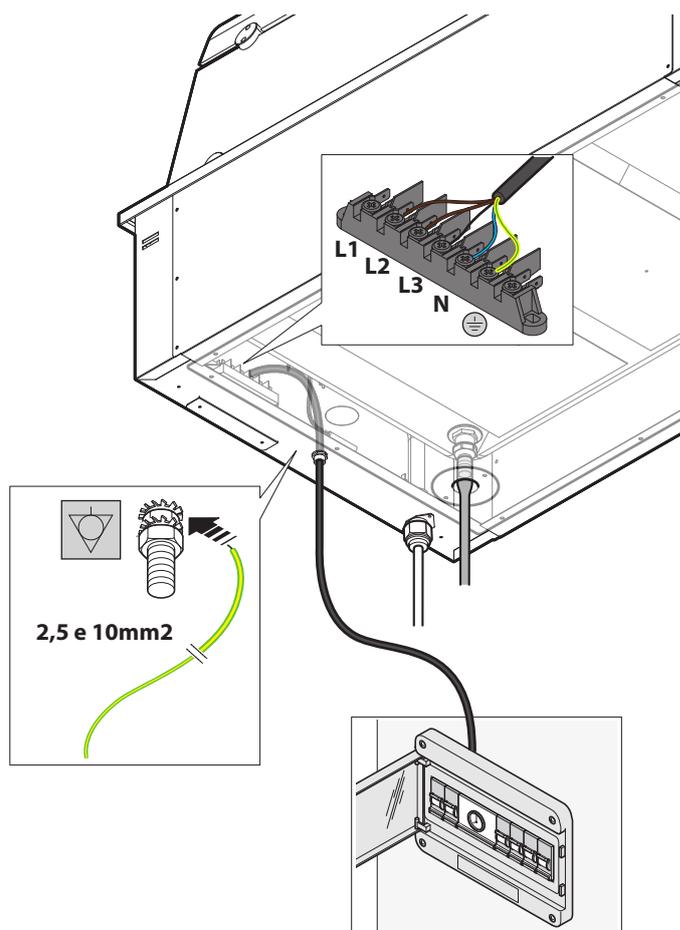


Fig. 9

## Utilisation



Ces appareils ne peuvent être utilisés que pour le maintien au chaud et pour la distribution d'aliments. Ils ne doivent pas être utilisés pour la cuisson !



Lors de l'utilisation, certaines surfaces deviennent très chaudes, il faut donc faire très attention à ne pas se brûler !



Toujours utiliser les récipients pour contenir les aliments, en évitant de les placer directement dans le bac ou au-dessus du plan.

Lors de la première utilisation, effectuer un nettoyage approfondi de l'appareil, comme expliqué au chapitre à la page 12.

### ÉLÉMENT BAIN-MARIE (Fig. 11)

- 1 Ouvrir le robinet d'arrêt de l'installation.
- 2 Actionner l'interrupteur général du secteur et démarrer l'appareil en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF : après l'actionnement de l'interrupteur, l'eau est chargée automatiquement.
- 3 Introduire les diviseurs GN fournis avec l'appareil et couvrir le bac avec les couvercles des récipients (ne pas les placer pour le moment) : cela permettra d'atteindre plus rapidement la température de service.
- 4 Utiliser le panneau des commandes pour paramétrer la température souhaitée (réglage par défaut +85°C, configurable min +30°C, max +105°C).

Voir le chapitre du panneau des commandes à la page 12.

- 5 Lorsque la température est atteinte, introduire les récipients GN contenant les aliments.

### ÉLÉMENTS CHAUFFANTS À AIR

- 1 Actionner l'interrupteur général du secteur et allumer l'appareil en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF
- 2 Introduire les diviseurs GN fournis avec l'appareil et couvrir le bac avec les couvercles des récipients (ne pas les placer pour le moment) : cela permettra d'atteindre plus rapidement la température de service.
- 3 Utiliser le panneau des commandes pour paramétrer la température souhaitée (réglage par défaut +85°C, configurable min +30°C, max +105°C).

Voir le chapitre du panneau des commandes à la page 12.

- 4 Lorsque la température est atteinte, introduire les récipients GN contenant les aliments.

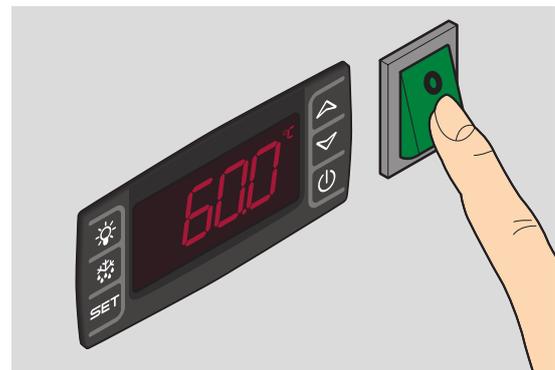


Fig. 10

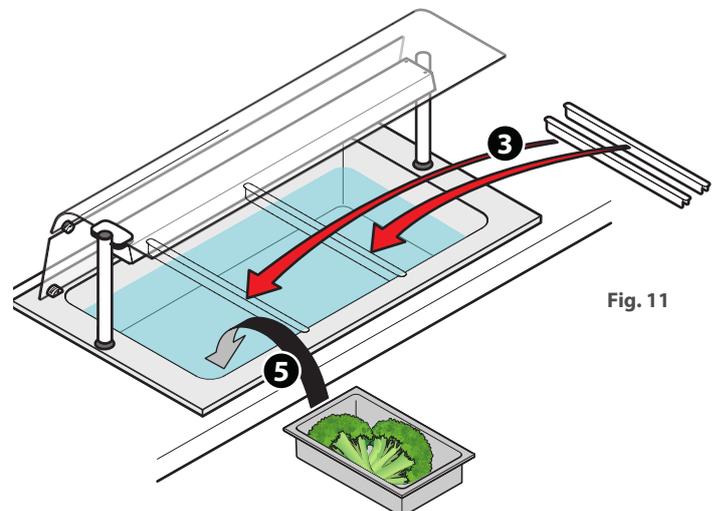
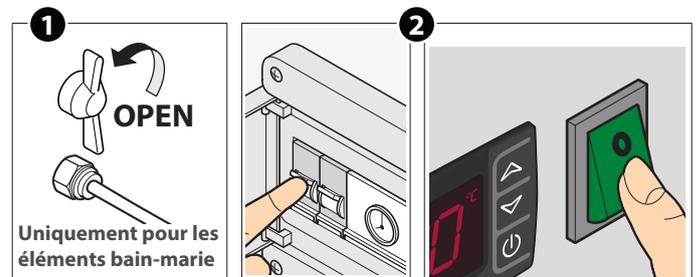


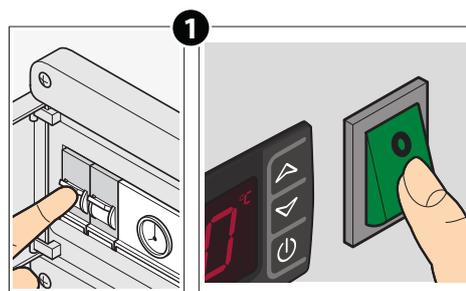
Fig. 11

### ÉLÉMENTS AVEC PLAN CHAUFFANT OU VITRES CHAUFFANTES (Fig. 12)

- 1 Actionner l'interrupteur général du secteur et allumer l'appareil en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF
- 2 Utiliser le panneau des commandes pour paramétrer la température souhaitée (réglage par défaut +85°C, configurable min +30°C, max +105°C).

Voir le chapitre du panneau des commandes à la page 12.

- 3 Poser les récipients GN directement sur le plan avec le couvercle correspondant. La surface atteint la température de service très rapidement.



### À LA FIN DE LA JOURNÉE DE TRAVAIL (Fig. 13)

À la fin de la journée de travail :

- arrêter tous les interrupteurs ON/OFF ;
- arrêter l'interrupteur général de l'installation ;
- UNIQUEMENT POUR BAIN-MARIE : fermer le robinet d'arrêt (entrée eau) et vidanger le bac en éliminant le trop plein et le sécher soigneusement.

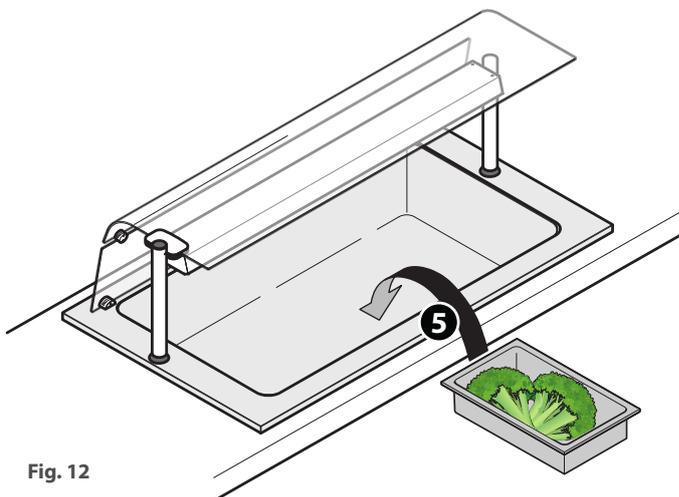


Fig. 12

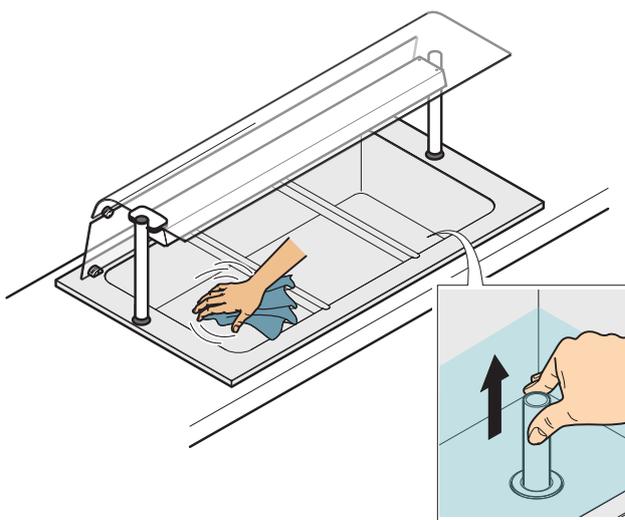
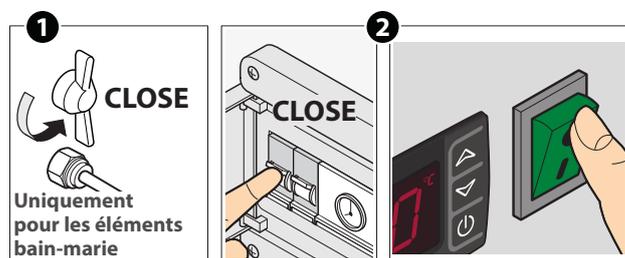
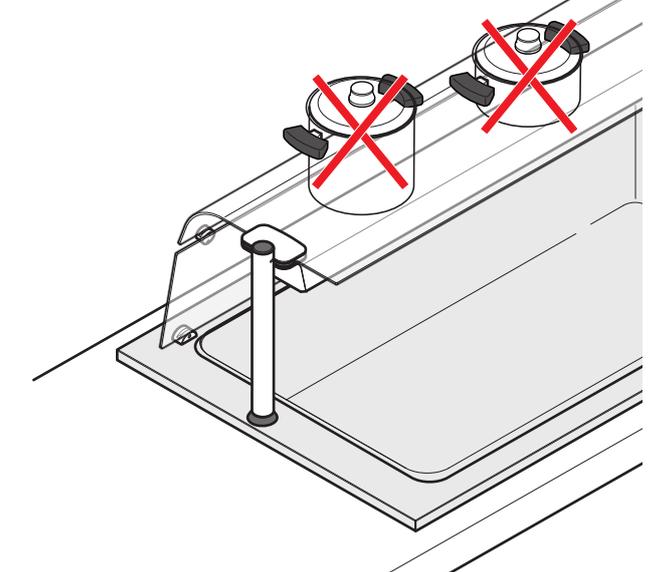
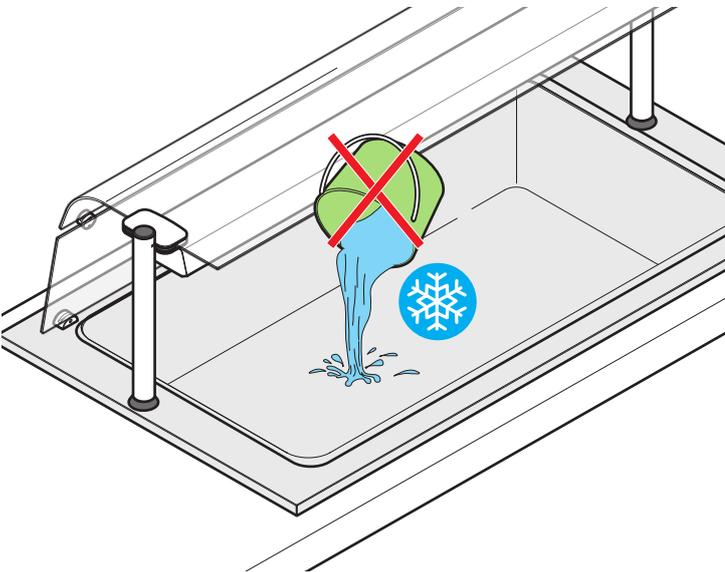
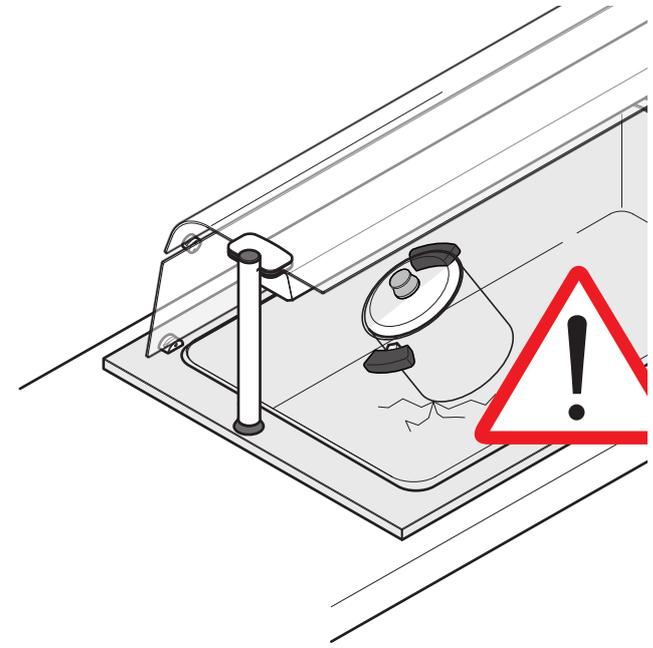
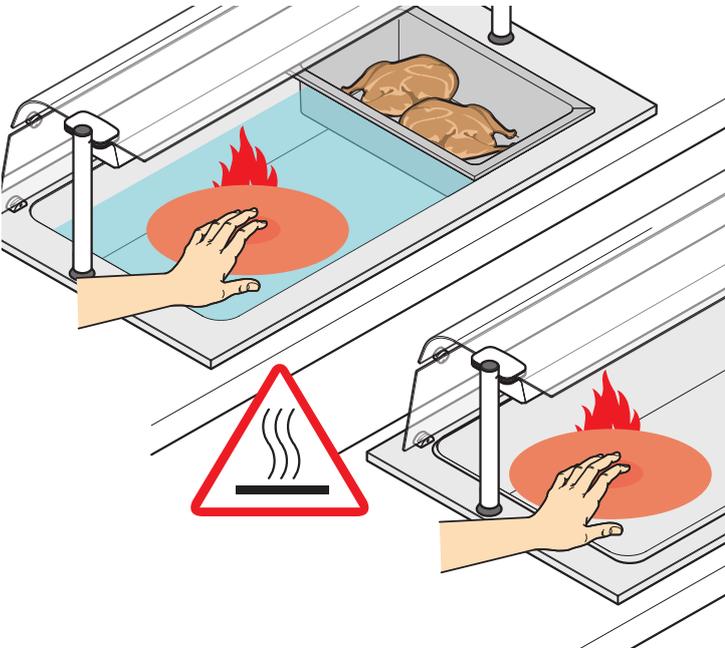
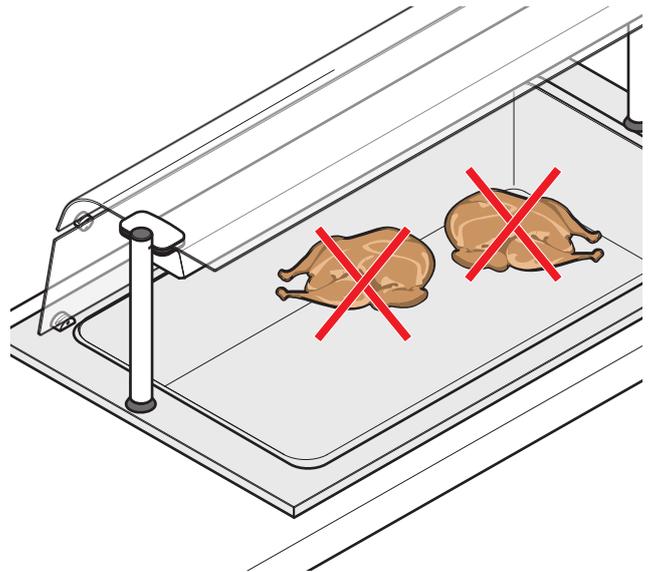
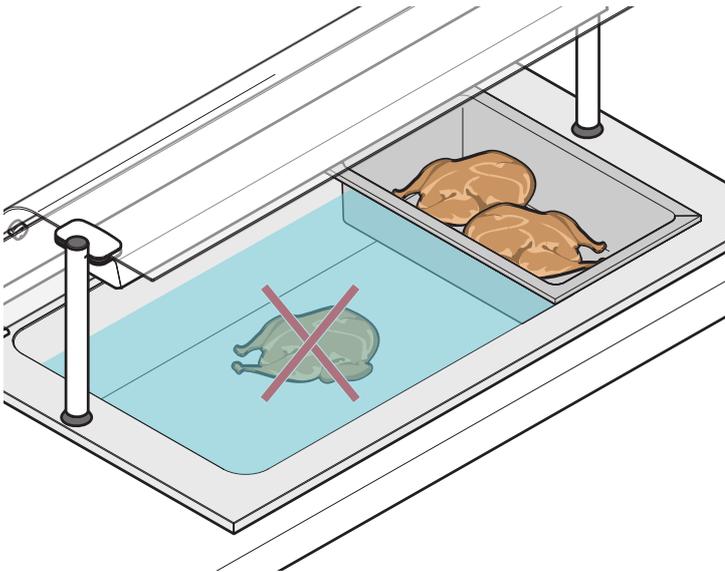


Fig. 13

Uniquement pour les éléments bain-marie



ATTENTION À...

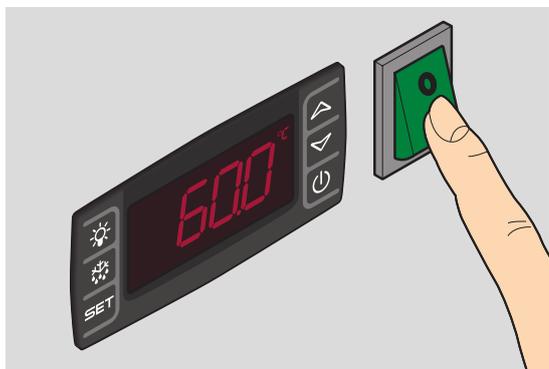


## Panneau des commandes



## Fonctionnement du panneau des commandes

### ALLUMAGE DE L'APPAREIL



Actionner l'interrupteur général du secteur.  
Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF pour mettre l'appareil en marche. Le panneau des commandes s'allume automatiquement et un rapide test commence pendant lequel les LED clignotent quelques secondes.

L'appareil est alors opérationnel.

### AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE CONFIGURÉE PAR DÉFAUT



Pour visualiser la température configurée par « défaut » (+85°C), appuyer et relâcher la touche **SET**.

Pour afficher à nouveau la température effective, appuyer de nouveau sur la touche **SET** ou attendre 5 secondes.

## CONFIGURATION DE LA TEMPÉRATURE



- 1 Maintenir pressées la touches **SET** pendant 3 secondes : l'affichage de la température configurée par « défaut » (+85°C) et les LED « C° » ou « F » commencent à clignoter.
- 2 Pour modifier cette valeur, intervenir sur la touche **▲** pour l'augmenter ou **▼** pour la diminuer (min +30°C, max +105°C).
- 3 Pour enregistrer la valeur saisie et quitter la programmation, il faut appuyer de nouveau sur la touche **SET** ou attendre 15 secondes.

## BLOCAGE/DÉBLOCAGE CLAVIER



En appuyant en même temps sur les touches **▲** et **▼** jusqu'à l'affichage du message **PDF** clignotant : le clavier est alors bloqué.

Pour débloquer le clavier, appuyer en même temps sur les touches **▲** et **▼** jusqu'à l'affichage du message « **PDF** » clignotant.

## ALLUMAGE DE LA LUMIÈRE



Seulement pour les appareils avec superstructure.

Pour allumer la lumière de l'élément éclairé ou chauffant, appuyer et relâcher la touche **☀**.



Les éléments chauffants atteignent des températures élevées : faire attention à ne pas vous brûler !

## Maintenance ordinaire

 Avant d'effectuer toute intervention de nettoyage, il faut débrancher l'alimentation électrique de l'appareil et porter des équipements de protection individuelle appropriés (par exemple des gants, etc.).

 L'utilisateur doit effectuer uniquement les opérations de maintenance ordinaire. Pour la maintenance extraordinaire, il faut contacter un centre de service et demander l'intervention d'un technicien agréé.

 Le fabricant ne reconnaît pas en garantie les dommages dus à un défaut de maintenance ou à un mauvais nettoyage (ex. l'utilisation de détergents inappropriés).

 Pour le nettoyage de l'appareil et des accessoires, tant pour les composants en acier qu'en verre, **NE PAS** utiliser :

- de détergents abrasifs ou en poudre ;
- de détergents agressifs ou corrosifs (ex. acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, la soude caustique, etc.) Attention ! Ne jamais utiliser de telles substances, même pour nettoyer le socle/le sol sous-jacent de l'appareil ;
- outils abrasifs ou pointus (par ex., éponges abrasives, raclours, brosses métalliques, etc.) ;
- jets d'eau à vapeur ou sous pression.

### BAC, PLANS DE TRAVAIL ET SURFACES EN ACIER

Nettoyer **tous jours** toutes les surfaces en acier et le bac ou le plan d'utilisation pour maintenir des niveaux adéquats d'hygiène. Avant d'effectuer le nettoyage, toujours attendre que les composants soient froids

Pour le nettoyage, utiliser un chiffon doux imbibé d'eau chaude savonneuse ou d'un détergent spécial pour l'acier (suivre les instructions du fabricant du détergent).

Terminer par un rinçage et un séchage minutieux.

Dans le cas des bains-marie, vidanger et sécher le bac à la fin de chaque journée de travail.

### PLAN EN VERRE CHAUFFANT

Avant d'effectuer le nettoyage, toujours attendre que le plan soit froid. Nettoyer le plan en verre à l'aide d'un chiffon doux imbibé de produits spécifiques pour les vitres (suivre les instructions du fabricant du détergent).

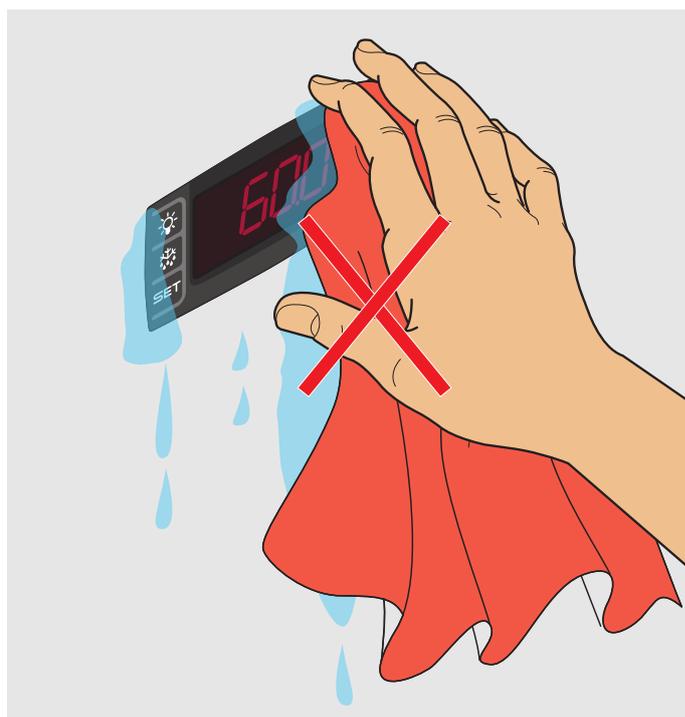
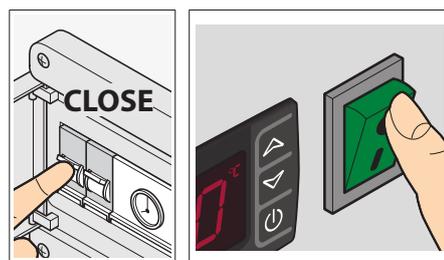
### PANNEAU DES COMMANDES

Nettoyer le panneau des commandes avec un chiffon doux imbibé de produits spécifiques pour les surfaces en plastique (suivre les instructions du fabricant du détergent).

 **S'assurer qu'il n'y a pas d'infiltrations de détergent dans le panneau des commandes.**

### SUPERSTRUCTURES (LE CAS ÉCHÉANT)

Nettoyer les superstructures à l'aide d'un chiffon doux imbibé de produits spécifiques pour les vitres (suivre les instructions du fabricant du détergent).



## Périodes d'inactivité

Durant les périodes d'inactivité, débrancher l'alimentation électrique et l'arrivée d'eau (le cas échéant). Protéger les parties externes en acier de l'appareil en passant dessus un chiffon doux imbibé d'huile de vaseline.

Lors de la remise en service, avant l'utilisation :

- effectuer un nettoyage approfondi de l'appareil et des accessoires ;
- rebrancher l'appareil au secteur et au circuit de l'eau (le cas échéant) ;
- faire contrôler l'appareil avant de le réutiliser.



**Il est conseillé, afin de s'assurer que l'appareil se trouve en conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, de le soumettre au moins une fois par an à un entretien et un contrôle réalisés par un centre d'assistance autorisé.**

## Élimination en fin de vie



**Pour éviter toute utilisation non-autorisée et les risques liés à celle-ci, avant l'élimination de l'appareil il faut :**

- **s'assurer qu'il est impossible de l'utiliser : pour cela le cordon d'alimentation doit être coupé ou éliminé (avec l'appareil débrancher du secteur).**
- **faire en sorte qu'aucun enfant ne puisse être accidentellement piégé à l'intérieur de la chambre de cuisson par jeu, et pour cela, bloquer l'ouverture de la porte (par exemple avec du ruban adhésif ou des attaches).**

### MISE À LA CASSE DE L'APPAREIL



Aux termes de l'art. 13 du décret législatif n°49 de 2014 « Mise en œuvre de la directive DEEE 2012/19/UE concernant les déchets des équipements électriques et électroniques », la marque de la poubelle barrée signale que le produit a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'à la fin de sa vie utile il ne doit pas être assimilé aux autres déchets, mais doit être éliminé séparément. Tous les appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) dans une proportion supérieure à 90% de leur poids.

Il faut faire attention à la gestion de ce produit à la fin de sa vie en réduisant les impacts négatifs sur l'environnement et en améliorant l'efficacité d'utilisation des ressources, en appliquant les principes de « les pollueurs sont les payeur », la prévention, la préparation pour la réutilisation, le recyclage et la récupération. Il est rappelé que l'élimination illégale ou incorrecte du produit implique l'application des sanctions prévues par les dispositions actuelles de la loi.

### INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION EN ITALIE

En Italie, les DEEE doivent être remis :

- aux centres de récupération (également appelés îles écologiques plateformes écologiques)
- au revendeur auprès duquel un nouvel appareil est acheté, qui est tenu de les reprendre gratuitement (reprise « un contre un »).

### INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION DANS LES PAYS DE L'UNION EUROPÉENNE

La directive communautaire sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) a été transcrite différemment dans chaque pays ; par conséquent, pour éliminer cet appareil, il est conseillé de contacter les autorités locales ou le revendeur afin de s'informer de la méthode correcte d'élimination.

## Anomalies

ANOMALIE	CAUSE	SOLUTION
<b>L'appareil ne s'allume pas.</b>	A) L'interrupteur de l'appareil ou celui du tableau électrique N'est PAS sur « ON » (allumé). B) Le magnétothermique du tableau électrique N'est PAS armé. C) La distribution du courant est interrompue. D) Le câble d'alimentation est endommagé. E) Un fusible est endommagé.	A) - B) Rétablir les conditions d'utilisation correctes. C) Attendre le rétablissement des conditions d'utilisation correctes. D - E) S'adresser à un centre d'assistance pour le remplacement.
<b>L'appareil s'allume mais ne charge pas l'eau (uniquement les éléments bain-marie)</b>	A) Le tuyau d'alimentation de l'eau est endommagé/écrasé. B) L'appareil n'est pas raccordé au réseau de l'eau C) L'électrovanne de chargement d'eau est en panne. D) La distribution de l'eau est interrompue.	A) - B) Rétablir les conditions d'utilisation correctes C) S'adresser à un centre d'assistance pour le remplacement. D) Attendre le rétablissement des conditions d'utilisation correctes

S'il faut s'adresser à un centre d'assistance, il faut toujours fournir :

- la date d'achat ;
- les données de l'appareil, indiquées sur la plaque des données (dernières pages de cette notice) ;
- le défaut qui s'est produit.

### RÉPARATIONS ET PIÈCES DE RECHANGE

**Ne pas essayer de réparer l'appareil soi même, cela pourrait causer des dommages corporels et matériels graves et annuler la garantie.** Toujours demander l'intervention d'un centre d'assistance agréé et exiger des pièces de rechange D'ORIGINE.

## Normes appliquées

L'appareil est conforme aux directives :

2004/108 EC (compatibilité électromagnétique)

2006/95 EC (directive basse tension)

2006/42 EC (directive des machines)

2011/65 EU (directive limitant l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques)

1935/2004 règlement concernant les matériaux et les objets destinés à être en contact avec les produits alimentaires.

L'appareil est conforme aux normes :

### **EN 61000-3-2**

Partie 3 : Limites

Section 2 : limite pour les émissions de courant harmonique (appareils avec courant en entrée de 16 A par phase).

### **EN 61000-3-3**

Partie 3 : Limites

Section 3 : limites des fluctuations de tension du papillotement dans des systèmes d'alimentation basse tension pour les appareils avec courant nominal de 16 A.

### **EN 55014-1**

Limites et méthodes de mesure des caractéristiques de perturbation radioélectrique des appareils électroménagers et appareils similaires ou thermiques, des outils électriques et des appareils électriques similaires.

### **EN 55014-2**

Pré-requis d'immunité pour les appareils électroménagers, les outils et les appareils électriques similaires.

### **EN 62233**

Limites des émissions dirigées vers le corps humain.

### **EN 60335-1**

Partie 1 : Normes générales

Sécurité des appareils électriques à usage domestique et similaire.

### **EN 60335-2-49**

Partie 2 : Normes Particulières pour appareils électriques commerciaux servant à maintenir chauds les aliments et/ou la vaisselle.

### **EN 60335-2-50**

Normes Particulières pour appareils électriques commerciaux servant à maintenir chauds les aliments

## Plaque numéro de série

