TAKE AWAY

PLACA CALIENTE

ES ***Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento***

HOT PLATE

EN ***Installation, Use and Maintenance Manual***

PLAQUE CHAUDE

FR ***Manuel d'Installation, d'Utilisation et Entretien***

MANUAL DE INSTALACIÓN

1. ADVERTENCIAS
2. TRANSPORTE
3. INSTALACIÓN
3.1. Ubicación del equipo
3.2. Conexión eléctrica

1. ADVERTENCIAS

Lea este manual atentamente antes de comenzar la instalación.

Para realizar la instalación correctamente, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

- No alterar las placas de características o instrucciones colocadas por el fabricante.
- No quitar o modificar los elementos de seguridad.
- El equipo no debe ser empleado en atmósferas agresivas o con el riesgo de incendio.
- Comprobar el funcionamiento de las partes móviles del equipo.
- Comprobar que la tensión y la frecuencia de red coinciden con las indicadas en la placa de características del aparato.
- Comprobar la integridad del cuadro de mandos, cableado eléctrico y conexiones.
- Evitar el uso de adaptadores, extensiones o enchufes múltiples.
- Realizar el mantenimiento solo por personal cualificado.
- Utilizar solamente recambios suministrados o aprobados por el fabricante.

2. TRANSPORTE

- No volcar, y en caso necesario volcar por la cara que vendrá indicada en el embalaje.
- Realizar el desembalaje sobre un pavimento sólido, llano y estable. Para trasladarlo al lugar de instalación se puede ayudar de una carretilla o transpaleta, pero nunca arrastrar por el suelo.
- Retirar el embalaje y envoltorio evitando provocar golpes al equipo.
- Comprobar que no existen desperfectos en su equipo debido al transporte. En caso de desperfectos provocados durante el transporte se deberá tramitar la reclamación a la empresa de transportes dentro de las 24 horas siguientes a la recepción del equipo o material.

3. INSTALACIÓN

3.1 Ubicación del equipo

Es un equipo diseñado para ser colocado en una habitación ventilada, lejos de fuentes de calor y con suficiente flujo de aire para garantizar un funcionamiento adecuado.

Este equipo está diseñado para trabajar en entornos con temperatura ambiente entre 18º y 30ºC con una humedad máxima de 55% HR (Clase climática 4). Si la temperatura o humedad es mayor, puede afectar a la temperatura interior del equipo y provocar mal funcionamiento o daño del equipo.

En su colocación definitiva deberá estar retirado de la pared por su respaldo y en sus laterales mínimo 7 cm.

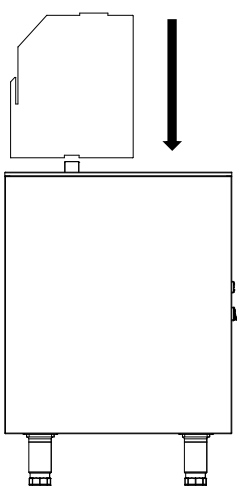
Una vez que el equipo haya sido colocado, el film protector puede ser removido. Esta operación debe realizarse con mucho cuidado para evitar que restos del pegamento queden en la superficie.

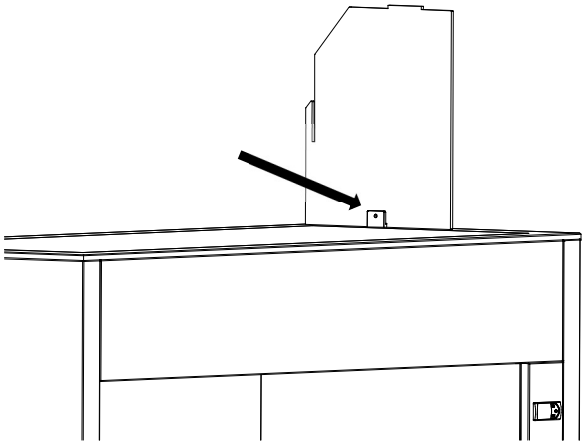
3.2 Instalación cúpula take away

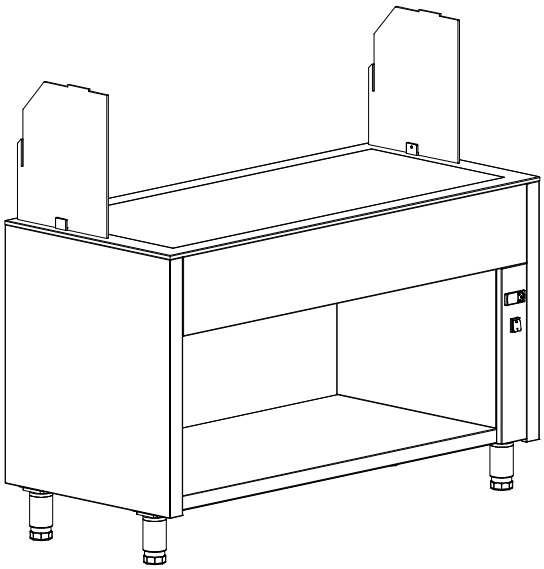
La cúpula de metacrilato, va desmontada en 3 piezas dentro del embalaje del mueble, de tal forma que tenemos los dos laterales y la pantalla separadas. Por otra parte, en el mueble van anclados los anclajes en u para la cúpula montada.

Para montarla debemos de seguir los siguientes pasos:

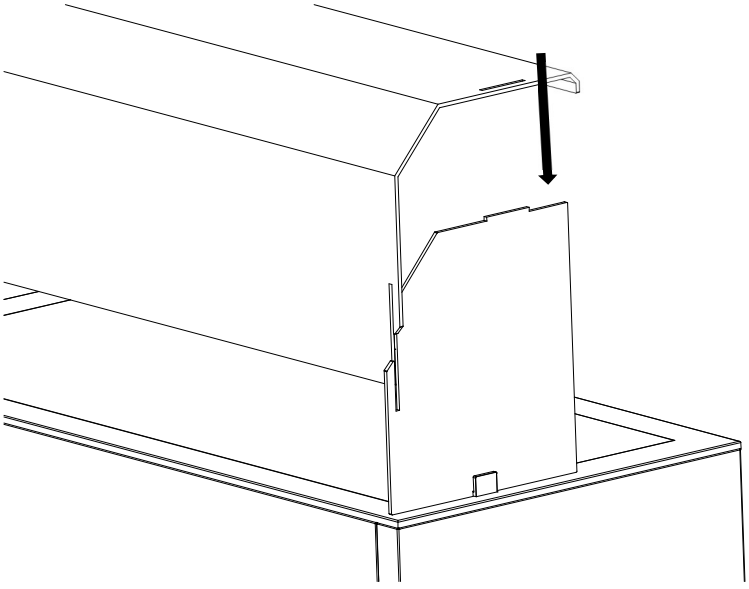
1- Encima de la encimera del take away situamos los laterales sobre los soportes en u que van colocados. (ejemplo con TAKE AWAY PLACA CALIENTE). Aplicamos un pequeño par de apriete a los tornillos para que queden sujetos.

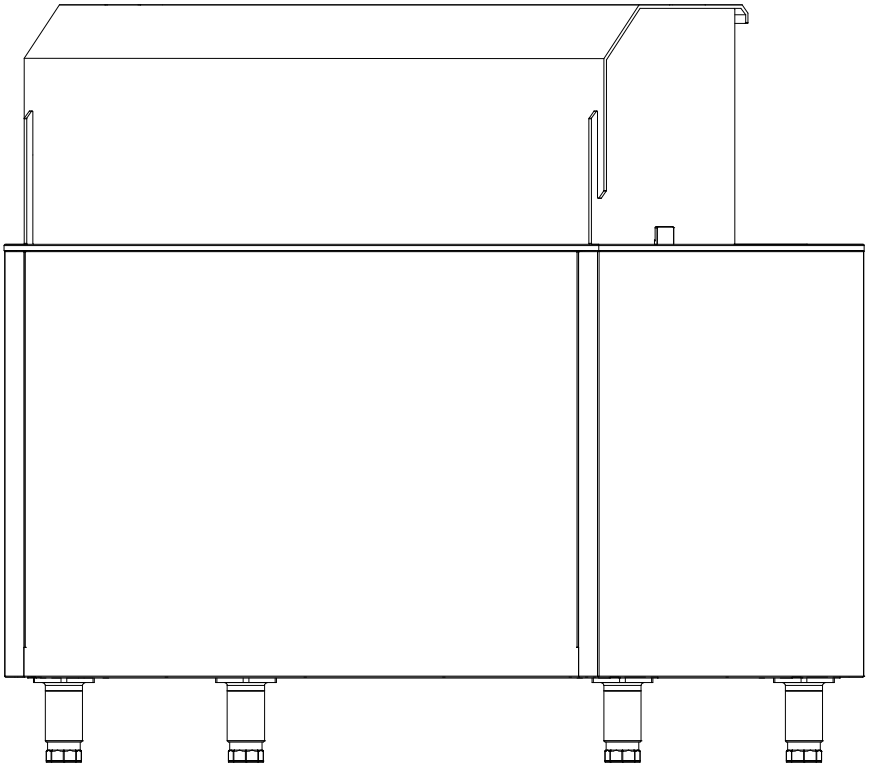






2- Colocamos la parte frontal de la cúpula sobre los laterales de forma que hagamos coincidir la oquedad de la parte frontal con el saliente de los laterales, y las ranuras delanteras de ambas partes.





3.3 Conexión eléctrica

Es imprescindible que la instalación eléctrica disponga de toma de tierra, así como la debida protección de magneto térmico y diferencial.

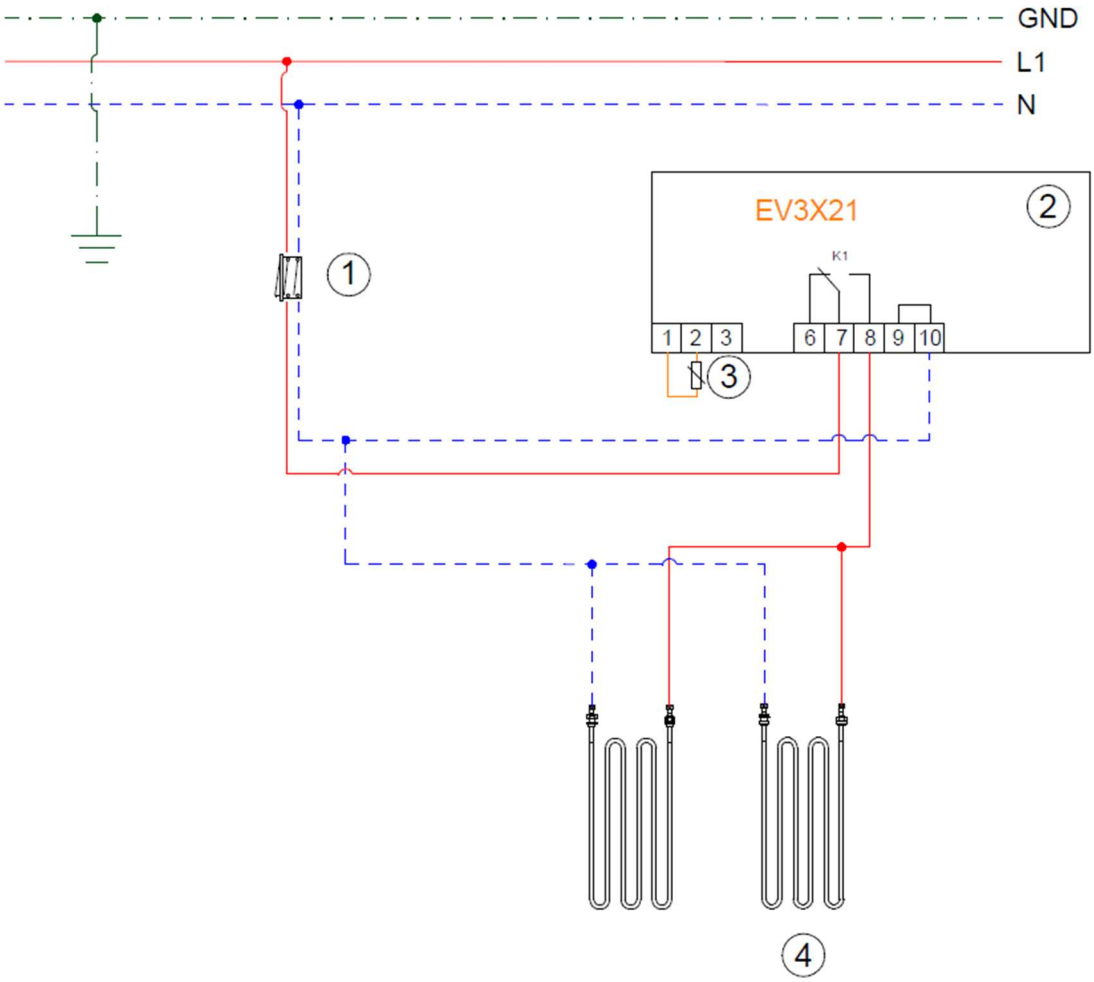
La red de alimentación debe tener la sección adecuada para el consumo del aparato.

Cuando el equipo esté conectado y puesto en marcha, se iluminará un testigo luminoso del cuadro de mandos.

Si se instalan varios equipos se debe evitar el uso de alargadores o enchufes múltiples.

El fabricante, declina toda responsabilidad caso de no observarse alguno de los puntos anteriormente indicados.

ESQUEMA ELÉCTRICO



Posición	Descripción
1	Interruptor
2	Termostato
3	Sonda
4	Resistencias

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

1. *ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD*
2. *DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO*
3. *FUNCIONAMIENTO*
   - *3.1. Uso y límites*
   - *3.2. Puesta en marcha*
   - *3.3. Configuración del termostato*
   - *3.4. Desconexión*
4. *MANTENIMIENTO*
   - *4.1. General*
   - *4.2. Limpieza*
5. *RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS*
6. *RECICLAJE*
7. *GARANTÍA*

1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Utilizar el equipo sólo para el propósito que ha sido diseñado.
- No permitir el uso del equipo a personal no autorizado.
- No tocar el equipo con las manos o pies mojados.
- No tocar el equipo estando descalzo.
- No debe ser manipulado por niños.
- Cuidado al tocar algunas superficies exteriores, pueden estar muy calientes.
- No tirar del cable para desenchufar la unidad.
- Desconectar el equipo en caso de fallo o funcionamiento irregular.
- Apagar, desconectar y esperar que el equipo se enfríe para proceder a su limpieza o mantenimiento.
- Realizar el mantenimiento solo por personal cualificado.

2. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

La placa caliente está diseñada para la exposición y conservación en caliente de alimentos.

La placa caliente es calentada mediante resistencias de silicona adheridas a su parte inferior. El cuadro de mando y control dispone de un cable de un metro de longitud para que pueda ser instalado en la posición más conveniente para el usuario.

3. FUNCIONAMIENTO

3.1. Uso y límites

Se recomienda seguir las siguientes recomendaciones para operar con este equipo:

- Asegurarse que los alimentos han sido cocinados o calentados a la temperatura adecuada para su consumo antes de colocarse en el equipo.
- Este equipo está preparado exclusivamente para mantener calientes los alimentos expuestos en cubetas GN.
- Este equipo está diseñado para mantener alimentos durante el tiempo de servicio o exposición. Nunca mantener los alimentos más de 3 horas.
- Este equipo está diseñado para trabajar en entornos con temperatura ambiente entre 18º y 30ºC con una humedad máxima de 55% HR.
- Este equipo no está preparado para exteriores o localizaciones expuestas al tiempo (lluvia, sol directo, etc)

Antes de la primera puesta en marcha:

- Retirar los plásticos protectores
- Limpiar todo el equipo utilizando una bayeta o esponja suave, agua tibia y jabón neutro.
- Secar todo el equipo.
- No utilizar cepillos u otros productos abrasivos ya que las superficies podrían rayarse
- No utilizar disolventes o detergentes no diluidos.

El usuario de este equipo será responsable de los daños causados por el incumplimiento de las observaciones descritas en el punto anterior.

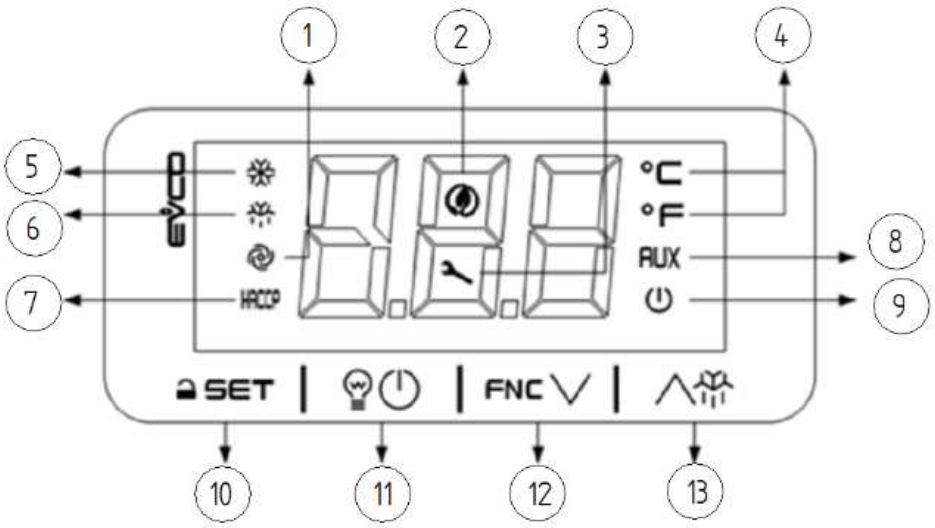
3.2. Puesta en marcha

Enchufar el equipo a la red eléctrica y poner el interruptor general en On o en I. El interruptor ha de quedar iluminado.

La temperatura que aparece en la pantalla del termostato indica la temperatura en el interior del equipo. Al encender el equipo la primera vez indica la temperatura ambiente. A continuación, las resistencias comienzan a funcionar y el led indicador en el termostato ha de iluminarse permanentemente.

Es necesario que el equipo funcione hasta alcanzar la temperatura de trabajo antes de proceder a la carga del género.

3.3. Configuración del Termostato



	EV3X21
1	-
2	-
3	Mantenimiento
4	Unidad medida temperatura
5	Resistencia
6	-
7	-
8	Auxiliar
9	ON / stand-by
10	Botón SET, bloqueo
11	Botón ON, stand-by, auxiliar
12	Botón bajar temperatura
13	Botón subir temperatura

Encendido y apagado del equipo.

1. Pulsar el interruptor general.

Cambio temperatura de funcionamiento.

- Pulsar el botón SET (10). El LED (5) parpadeará.
- Pulsar el botón (13) para subir la temperatura de funcionamiento, o el botón (12) para bajarla.
- Pulsar el botón SET (10). El LED (5) se apagará.
- Para salir sin guardar cambios, pulsar el botón ON (11).

3.4. Desconexión

Apagar el equipo, verificando que los pilotos luminosos de puesta en marcha se apagan.

En caso de tener el equipo apagado durante mucho tiempo:

- Apagar el interruptor general.
- Desconectar de la alimentación eléctrica.
- Limpiar cuidadosamente el equipo y secar.
- Airear la habitación periódicamente.

4. MANTENIMIENTO

4.1. General

Este equipo está diseñado para una máxima durabilidad y rendimiento, con un mínimo mantenimiento. El buen funcionamiento y duración del equipo dependerá en gran medida de un mantenimiento correcto según los procedimientos observados en el manual.

- Evitar absolutamente el uso de productos detergentes abrasivos o corrosivos, así como instrumentos como esponjas de acero, espátulas o rascadores metálicos.
- El ácido clorhídrico y otros compuestos químicos contienen cloro y pueden dañar el acero inoxidable.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza, hay que proceder a desconectar el mueble de la toma de corriente, y colocar el interruptor general en posición OFF o 0.

4.2. Limpieza

Para conservar el equipo y para el mantenimiento operativo de la unidad, se recomienda los siguientes pasos:

- Antes de conectar el equipo, limpiar la parte exterior del mueble, además de limpiar con productos sanitarios la superficie en contacto con la comida.
- Al final del día:
  - Colocar el interruptor general en posición OFF.
  - Eliminar y limpiar todos los restos de comida, si los hubiera.
  - Remover y limpiar todas las cubas y complementos.
  - Limpiar el interior con jabón o detergente no abrasivo. Utilizar una espátula de plástico en caso de tener que remover algún resto de comida pegado, o depósitos minerales.
  - Aclarar con aguar caliente para eliminar cualquier residuo de detergente.
  - Limpiar el resto de la unidad con productos no abrasivos, y secar.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En algunos casos los fallos de funcionamiento que pueden surgir son por causas simples que el propio usuario puede solucionar.

Antes de solicitar la intervención de un técnico especializado le recomendamos que realice las siguientes comprobaciones:

Síntoma	Causa probable	Solución
El equipo no calienta lo suficiente.	La temperatura programada está muy baja.	Ajustar el termostato a un valor de temperatura mayor.
El equipo está demasiado caliente.	La temperatura programada está muy alta.	Ajustar el termostato a un valor de temperatura menor.
	El termostato digital no funciona correctamente.	Contactar con su distribuidor.
	El equipo está conectado a una fuente de alimentación inadecuada.	Verificar por personal cualificado la alimentación necesaria para el equipo.
El termostato parpadea mostrando “OFF” y el equipo no funciona.	El equipo está en modo “espera”.	Presionar y mantener el botón “Encendido” durante tres segundos. El equipo volverá a su uso normal.
El equipo está enchufado, pero no funciona.	El equipo está apagado.	Encender el equipo.
	El termostato digital no funciona correctamente.	Contactar con su distribuidor.

Si continua con dificultades para resolver un problema, por favor contacte con su distribuidor para asistencia.

6. RECICLAJE

Al final de la vida útil del equipo, tendrá que ser desconectado de la red eléctrica para proceder al desmontaje de sus componentes. El equipo tiene que ser desmontado respetando las leyes vigentes.

Atención especial para evitar riesgos de accidentes asociados con la forma y el peso de cada componente.

Los diferentes componentes (piezas eléctricas, tubos de goma, pasacables, etc.) han sido seleccionados con el objetivo de obtener los mejores resultados en términos de protección del medio ambiente de acuerdo con la legislación vigente.

7. GARANTÍA

La garantía de Eratos cubre durante un año todo defecto de fabricación o vicio oculto del equipo. Consiste en la sustitución de la pieza o piezas defectuosas siempre que no sea debido a un uso, instalación o limpieza inadecuados según lo indicado en el manual.

INSTALLATION MANUAL

1. WARNINGS
2. TRANSPORT
3. INSTALLATION
3.1. Equipment location
3.2. Electrical connection

1. WARNINGS

Read this manual carefully before starting the installation.

To effect the installation correctly, take into account the following instructions:

- Do not alter the type plates or instructions attached by the manufacturer.
- Do not remove or alter the security elements.
- The equipment should not be operated in aggressive environments or with fire risk.
- Verify the equipment movable parts performance.
- Verify that the tension and mains frequency coincide with the ones indicated on the equipment type plate.
- Verify the control panel, electric wiring and connections integrity.
- Avoid the use of adaptors, extension cords or power strips.
- Perform the maintenance only by qualified staff.
- Only use spare parts supplied or approved by the manufacturer.

2. TRANSPORT

- Do not turn it upside down, but in case it is absolutely necessary, do it on the side indicated in the box.
- Unpack on solid, levelled and stable surface. In order to move it to the installation area, use a cart or pallet forklift; do not drag along the floor.
- Unpack and unwrap it avoiding hitting and thus damaging the equipment.
- Verify there are no defects due to transportation. In case of defects caused during transportation, a claim should be sent to the transportation company within the 24 hs subsequent to the equipment or material reception.

3. INSTALLATION

3.1 Equipment location

It is a equipment designed to be placed in a well ventilated room, far from heat sources and with enough air flow for its proper functioning.

It is an article designed to perform in areas with room temperatures between 18º and 30ºC with a maximum humidity of 55% HR (climatic class 4). If the temperature or humidity is higher, it may affect the equipment interior temperature and cause malfunctioning or damage.

In its permanent place, its back and laterals have to be away from the wall by a minimum of 7 cm.

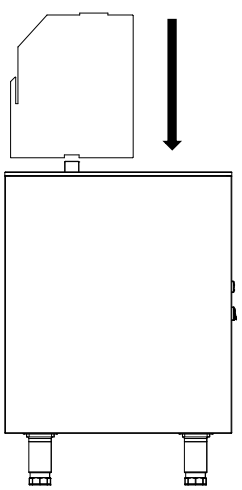
Once the equipment is in place, the protective film can be removed. This operation must be carried out with great care to avoid any traces of the glue remaining on the surface.

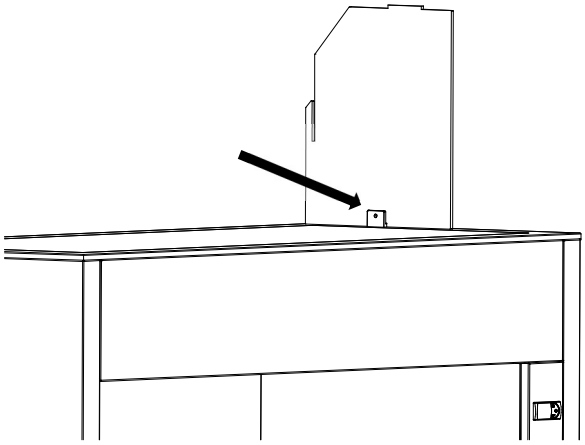
3.2 Take away cupule installation.

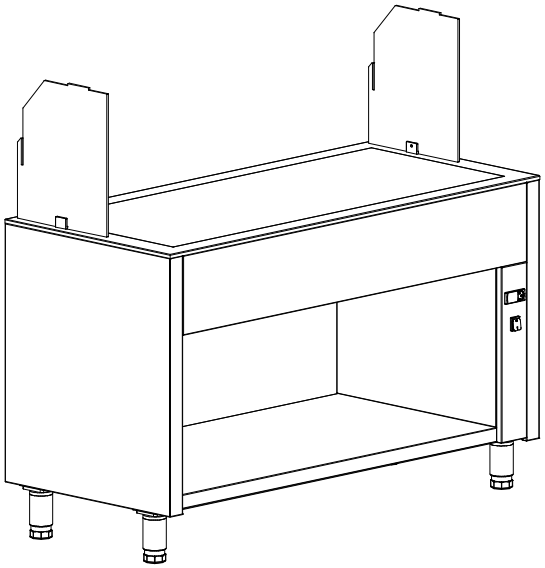
The cupule of methacrylate has three parts. These three parts is disassembled in the packaging interior. We have two side parts and one front. In the furniture, you can see two supports for those two side parts.

For you can assembly the cupule in the top of the furniture you have to do the next steps:

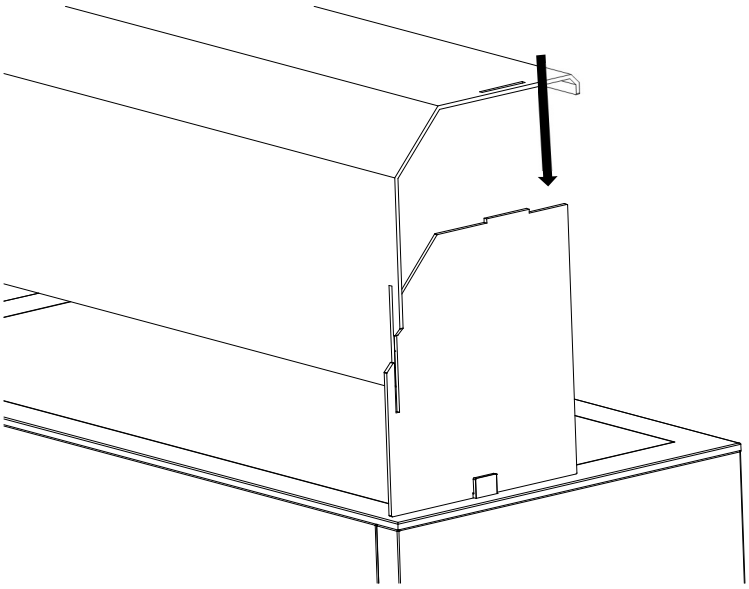
1- We put the two side parts in the brackets that you can see in the take away top. We have to coincide the side part slot with the bracket like you can see in the images. (WE CAN SEEAN EXAMPLE WITH HOT PLAQUE TAKE AWAY)

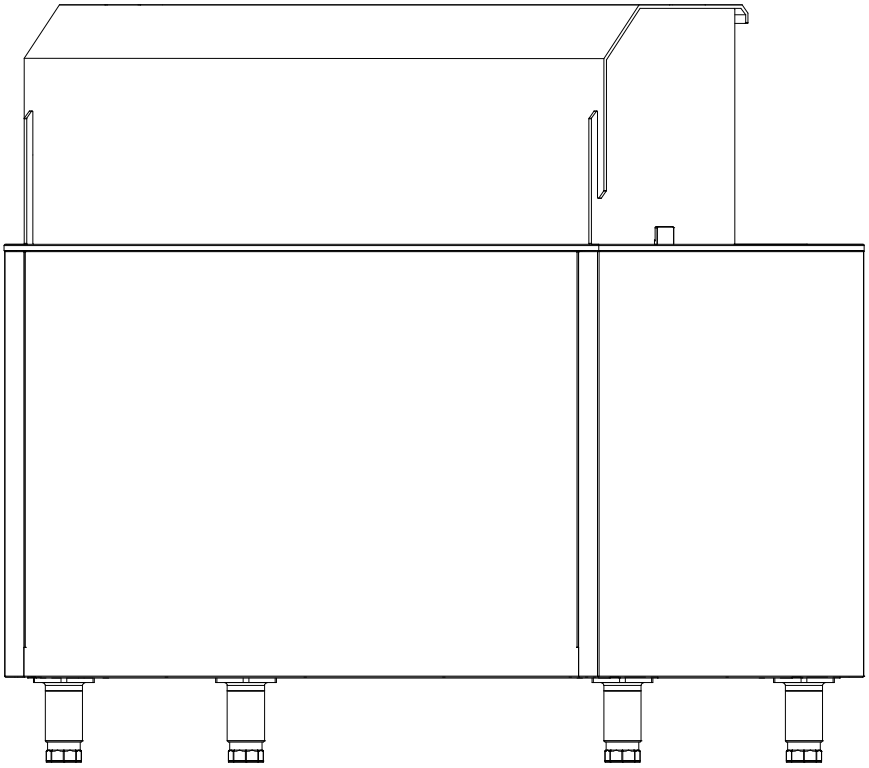






2- We put the front part on top of two side parts. We have to coincide the hole in the front part with the protrusion in the both side parts, in addiction we have to coincide the slots between front and side parts.





3.2 Electrical connection

It is essential that the electric installation has earth conductor, as well as a magneto-thermal protection cut-out differential switch.

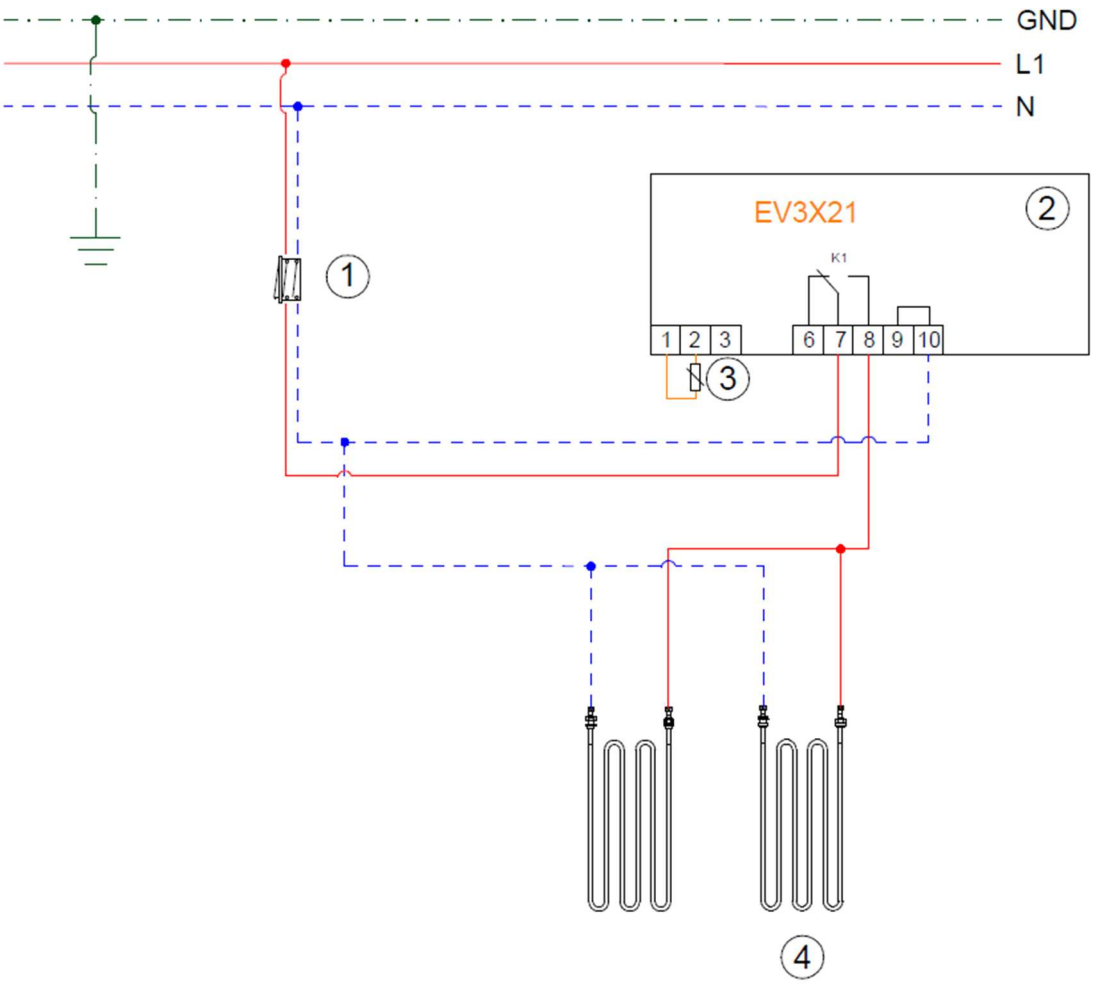
The supply network must have the proper section for the equipment consumption.

When the equipment is connected and working, the control panel warning light will be on.

If various pieces of equipment are installed, extension cords and multiple sockets should be avoided.

The manufacturer declines all responsibility in case of not complying with any of the previous items.

ELECTRICAL CIRCUIT DIAGRAM.



Position	Description
1	Switch
2	Thermostat
3	Probe
4	Electric Heaters

USE MANUAL AND MAINTENANCE

1. *IMPORTANT SECURITY INFORMATION*
2. *EQUIPMENT DESCRIPTION*
3. *OPERATION*
   - *3.1. Use and limits*
   - *3.2. Start up of installation*
   - *3.3. Thermostat Setting*
   - *3.4. Disconnection*
4. *MAINTENANCE*
   - *4.1. General*
   - *4.2. Cleanness*
5. *TROUBLESHOOTING*
6. *RECYCLING*
7. *WARRANTY*

1. IMPORTANT SECURITY INFORMATION

- Use the equipment only for the purpose it has been designed for.
- Do not allow non-qualified operators to operate the equipment.
- Do not touch the equipment with wet hands or feet.
- Do not touch the equipment barefooted.
- Children must not operate the equipment.
- Be careful when touching some exterior surfaces, they might be very hot.
- Do not pull the cable to unplug the unit.
- Disconnect the equipment in case of failure or irregular performance.
- Switch off, disconnect and wait for the item to cool down to proceed to its cleaning or maintenance.
- Maintenance should be carried out only by qualified operators.

2. EQUIPMENT DESCRIPTION

The hot plate has been designed for the exposition and conservation of hot food.

The hot plate is heated by means of silicon resistances attached to its lower part. The control panel is hanging from the condenser unit but it has a 1 m long cable so that it can be installed in the user´s most convenient position.

3. OPERATION

3.1. Use and limits

It is advisable to respect all the following points in order to operate this piece of equipment:

- Make sure the food has been cooked or heated at the appropriate temperature for its consumption before being placed on the equipment.
- This item is exclusively prepared to keep hot food exposed in GN wells.
- This item has been designed to keep hot food during service or exposition time. Never keep food on it for over 3 hours.
- This piece of equipment has been designed for operation in areas with room temperature between 18º and 30ºC with maximum humidity of 55% HR.
- This equipment is not suitable to be operated outdoors or areas exposed to climate factors (rain, direct sun, etc.)

Before its first start-up:

- Remove wrapping plastic.
- Clean all the equipment using a piece of cloth or soft sponge, warm water and neutral soap.
- Dry all the equipment.
- Do not use hard brushes or other abrasive products as surfaces can get scratched.
- Do not use solvents or non-diluted detergents.

The user of this equipment will be responsible for the damages caused for not following of the previous recommendations.

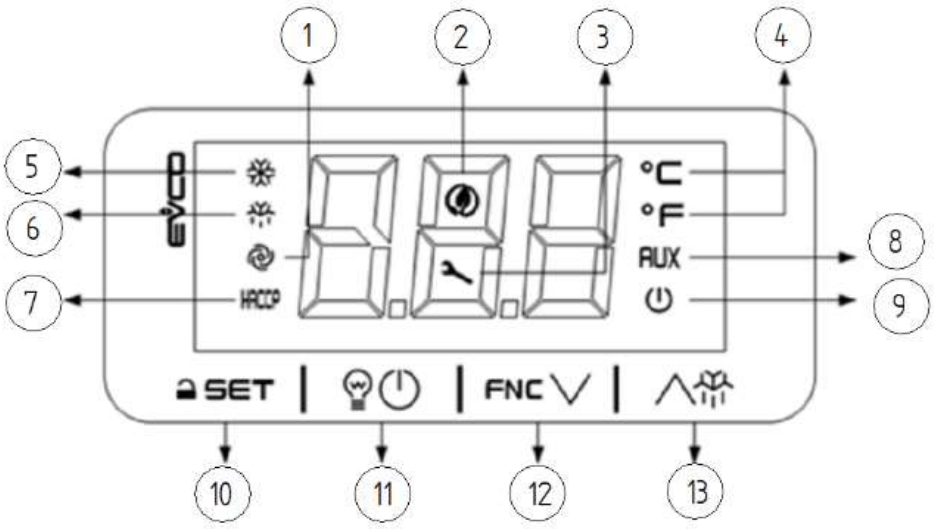
3.2. Start up of installation

Plug the equipment to the mains and put the general switch in On or I position. The switch must be illuminated.

The temperature that appears on the thermostat screen indicates the equipment interior temperature. On switching on the equipment for the first time, it indicates the room temperature. Consecutively, the resistances start working and the led indicator in the thermostat is permanently illuminated.

It is necessary that the equipment works until it reaches the working temperature before proceeding to its loading.

3.3. Thermostat Setting



	EV3X21
1	-
2	-
3	Maintenance
4	Temperature unit measurement
5	Heater
6	-
7	-
8	Aux
9	ON / stand-by
10	SET, display lock
11	ON, stand-by, AUX
12	DOWN
13	UP

Switching the device on / off

- Press the main Switch.

Setting the working temperature set point

- Touch the SET key (10). The LED (5) will flash.
- Touch the keys (12) and (13) to adjust the temperature value.
- Touch the key SET (10). The LED (5) will switch off.
- To exit the procedure before the operation is complete, touch the ON key (11). Any changes will not be saved.

3.4. Disconnection

Turn the equipment off verifying that the start-up warning lights are off.

In case of having the equipment off for a long period of time:

- Turn off the main switch.
- Disconnect from the power supply.
- Clean the equipment carefully and dry.
- Air the room periodically.

4. MAINTENANCE

4.1. General

This equipment has been designed for a maximum durability and high performance with minimum maintenance. The correct performance and duration of the equipment will depend largely on a proper maintenance according to the procedures described in this manual.

- Avoid absolutely all abrasive or corrosive detergents as well as instruments such as steel sponges, spatulas or metallic scrapers.
- The hydrochloric acid and other chemical compounds contain chlorine and might damage the stainless steel.
- Before performing any cleaning operation, unplug the equipment and set the main switch on OFF or 0 position.

4.2. Cleanness

For the preservation of the equipment and the operating maintenance of the unit, it is advisable to follow these steps:

- Before connecting the equipment, clean the outer part of the furniture as well as the surface in contact with the food using sanitary products.
- At the end of the day:
  - Turn the main switch into OFF position.
  - Remove and clean all the well and accessories.
  - Eliminate and clean all food scraps, if any.
  - Clean the interior with soap or non- abrasive detergent. Use a plastic spatula in case of having to remove any stuck food scrap or mineral deposits.
  - Rinse with hot water to eliminate any detergent residues.
  - Clean the rest of the unit with non-abrasive products and dry.

5. TROUBLESHOOTING

In some cases working failures can be produced by simple causes that the user can solve.

Before asking for the technician assistance, we recommend that you carry out the following verifications:

Problem	Probable cause	Solution
The equipment is too hot.	The programmed temperature is too high.	Adjust the thermostat to a lower temperature level.
	The digital thermostat does not work correctly.	Contact the supplier.
	The equipment is connected to an inadequate power supply.	Verify with qualified personnel the necessary electric supply for the equipment.
The equipment does not heat enough.	The programmed temperature is too low.	Adjust the thermostat to a higher temperature level.
The thermostat blinks showing the “OFF” signal and the equipment does not work.	The equipment is on “wait” mode.	Press and hold the “On” button during three seconds. The equipment will go back to its normal state.
The equipment is plugged in but it does not work.	The equipment is off.	Turn the equipment on.
	The digital thermostat does not work correctly.	Contact the supplier.

If you continue with difficulties to solve a problem, please contact the supplier for assistance.

6. RECYCLING

At the end of its working life, the equipment must be disconnected from the mains to proceed to the disassembling of its components. The equipment must be disassembled respecting the current regulations, especially in what the coolant gas is concerned.

Pay close attention to avoid risks associated to the shape and weight of each component.

The different components (electric pieces, rubber tubes, cable guides, etc.) have been selected with the objective of obtaining the best results in terms of the environment according to current laws.

7. WARRANTY

Eratos warranty covers all manufacturing defect or hidden fault of the equipment during a complete year. It consists of the substitution of the faulty piece/s only if it is not due to improper use, inadequate installation or cleaning different from what is stated in the manual.

MANUEL D'INSTALLATION

1. MISES EN GARDE
2. TRANSPORT
3. INSTALLATION
3.1. Installation de l'appareil.
3.2. Connexion électrique

1. MISES EN GARDE

Lisez attentivement ce manuel avant de commencer l'installation.

Pour effectuer l'installation correctement, gardez à l'esprit les indications suivantes:

- Ne pas altérer les plaques de caractéristiques ni les instructions placées par le fabricant.
- Ne pas supprimer ou modifier les éléments de sécurité.
- L'équipement ne doit pas être utilisé dans des atmosphères agressives ou avec un risque d'incendie.
- Vérifiez le fonctionnement des parties mobiles de l'équipement.
- Vérifiez que la tension et la fréquence du secteur correspondent à celles indiquées sur la plaque de caractéristiques de l'appareil.
- Vérifiez l'intégrité du tableau de commande, du câblage électrique et des connexions.
- Évitez d'utiliser des adaptateurs, des extensions ou des prises multiples.
- Effectuer l'entretien uniquement par du personnel qualifié.
- N'utilisez que des pièces de rechange fournies ou approuvées par le fabricant.

2. TRANSPORT

- Ne pas renverser et, si nécessaire, renverser le côté qui sera indiqué sur l'emballage.
- Effectuer le déballage sur un revêtement solide, plat et stable. Pour le déplacer à l'endroit de l'installation, il est possible de s'aider d'un chariot ou d'une transpalette, mais ne jamais le traîner sur le sol.
- Retirer les emballages en évitant de provoquer des chocs sur l'équipement.
- Vérifier qu'il n'y a pas de dommages sur votre équipement en raison du transport. En cas de dommages causés pendant le transport, la réclamation devra être transmise à l'entreprise de transport dans les 24 heures suivant la réception de l'équipement ou du matériel.

3. INSTALLATION

3.1 Installation de l'appareil

C'est un équipement conçu pour être placé dans une pièce ventilée, à l'écart des sources de chaleur et dont le débit d'air est suffisant pour assurer un bon fonctionnement.

Cet équipement est conçu pour fonctionner dans des environnements où la température ambiante est comprise entre 18º et 30ºC avec une humidité maximale de 55% HR (classe climatique 4). Si la température ou l'humidité est supérieure, cela peut affecter la température interne de l'équipement et provoquer un dysfonctionnement ou des dommages sur l'équipement.

Dans son emplacement définitif, il doit être éloigné du mur à l'arrière et sur les côtés d'au moins 7 cm.

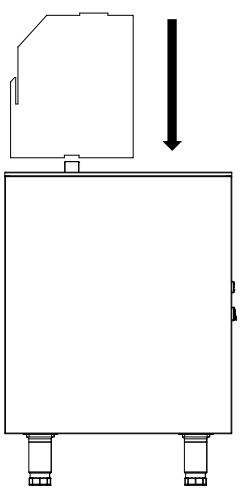
Une fois l'appareil posé, le film de protection peut être retiré. Cette opération doit être effectuée avec le plus grand soin afin d'éviter que les résidus de colle ne restent sur la surface.

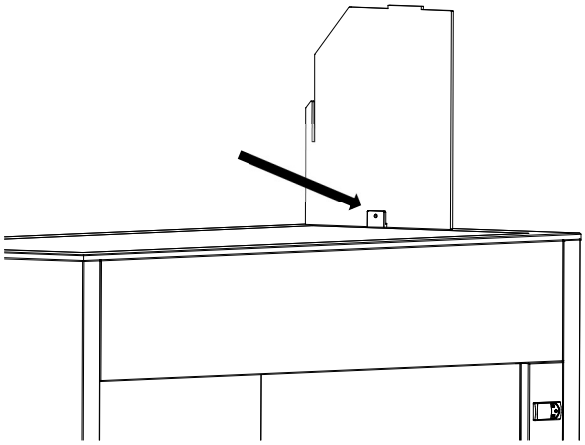
3.2 Installation cúpula take away.

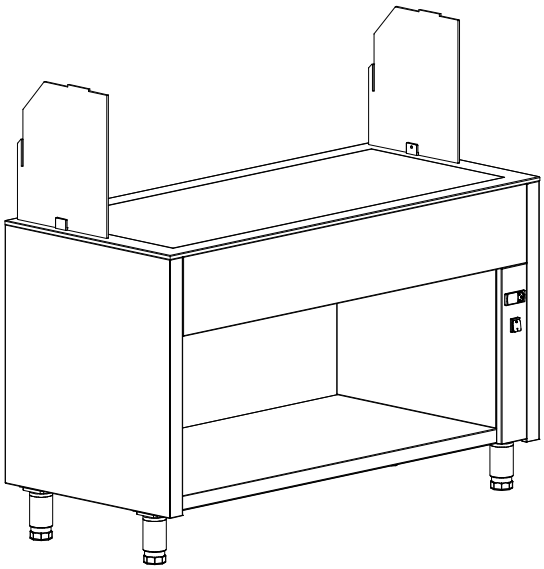
La vitrine en Plexiglas est en 3 parties démontées distinctes, les deux parties latérales et la partie frontale, comprises dans l'emballage du meuble. D'autres part, les fixations en U qui seront accrochées sur le meuble afin de monter la vitrine.

Afin de réaliser l'assemblage, effectuez les étapes suivantes :

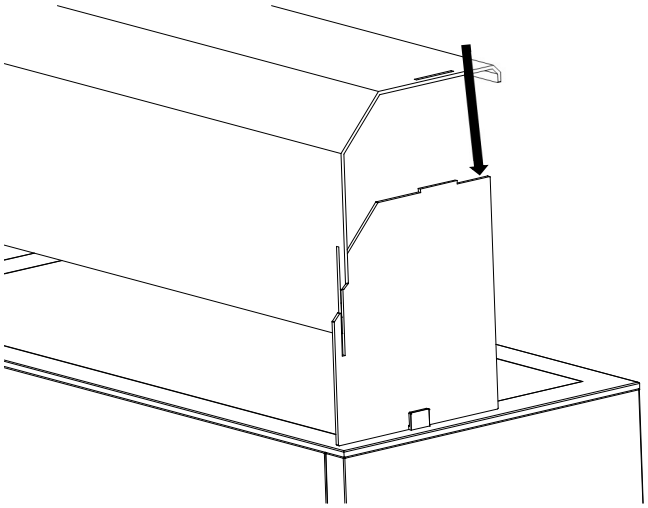
1- Sur le dessus du plan de travail du Take Away, placez les deux supports en U dans leurs emplacements sur les côtés (exemple ci-dessous avec TAKE AWAY PLAQUE CHAUFFANTE).Fixez-les à l'aide d'un tournevis.

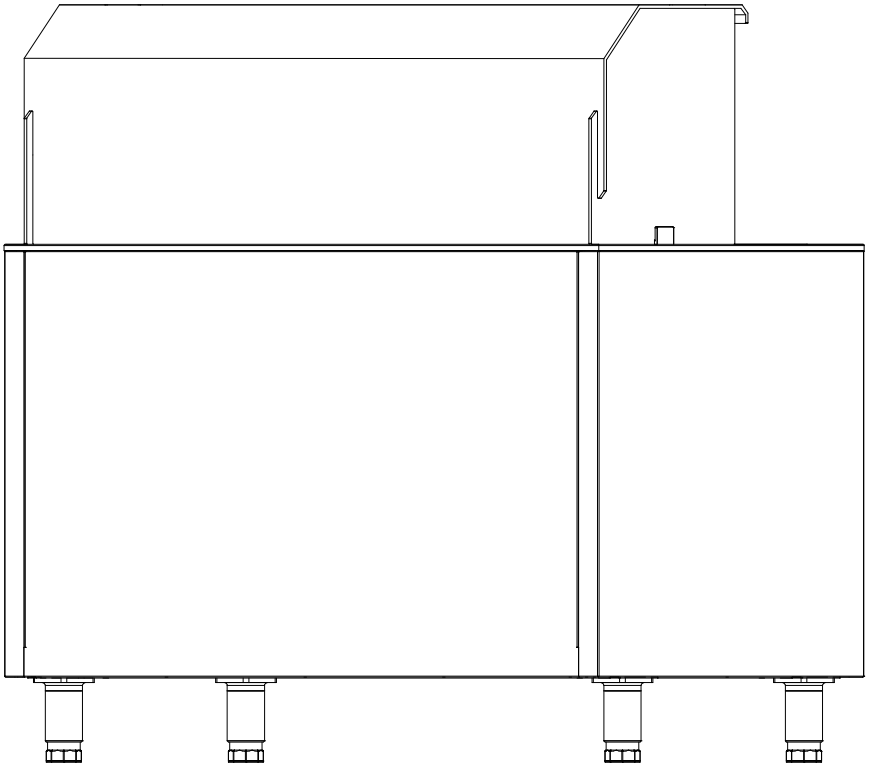






1- Placez la partie frontale de la vitrine de sorte à ce que les creux de la partie avant coïncident avec les saillies des deux parties latérales, et que les deux rainures latérales se glissent dans les fentes des deux côtés.





3.3 Connexion électrique

Il est indispensable que l'installation électrique dispose de prise de terre, ainsi que de la protection appropriée d'aimant thermique et différentiel.

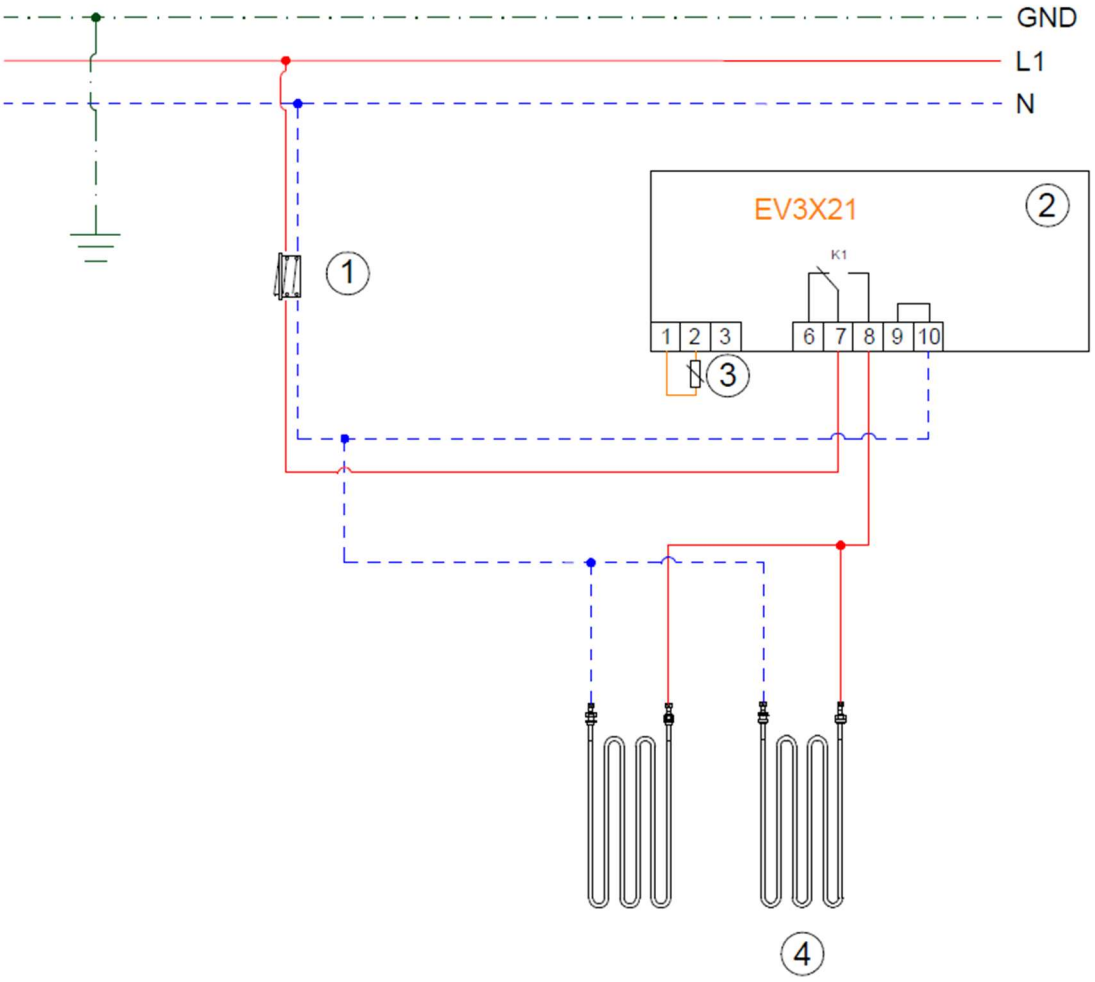
Le réseau d'alimentation doit avoir la section adéquate pour la consommation de l'appareil.

Lorsque l'équipement est connecté et mis en marche, un voyant lumineux sur le tableau de commande s'allume.

Si plusieurs équipements sont installés, l'utilisation de rallonges ou de prises multiples doit être évitée.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non observation des points précédemment indiqués.

SCHÉMAS ÉLECTRIQUES



Posición	Descripción
1	Interrupteur
2	Thermostat
3	Sonde
4	Résistance

MANUEL D'UTILISATION ET ENTRETIEN

1. *INFORMATION IMPORTANTE DE SECURITÉ*
2. *DESCRIPTION DE L'EQUIPEMENT*
3. *FONCTIONNEMENT*
   - *3.1. Usages et limitations*
   - *3.2. Mise en marche*
   - *3.3. Configuration du thermostat*
   - *3.4. Déconnexion*
4. *ENTRETIEN*
   - *4.1. Général*
   - *4.2. Nettoyage*
5. *RÉSOLUTION DE PROBLÈMES*
6. *RECYCLAGE*
7. *GARANTIE*

1. INFORMATION IMPORTANTE DE SECURITÉ

- Utiliser l'équipement uniquement dans le but pour lequel il a été conçu
- Ne pas permettre l'utilisation à du personnel non qualifié.
- Ne pas toucher l'équipement avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas toucher en étant pieds nus.
- Ne doit pas être manipulé par des enfants.
- Attention en touchant certaines surfaces extérieures, elles peuvent être très chaudes.
- Ne pas tirer le câble pour débrancher l'unité.
- Déconnecter l'équipement en cas de dysfonctionnement ou de fonctionnement irrégulier.
- Éteindre, déconnecter et attendre que l'équipement se refroidisse pour procéder à son nettoyage ou à son entretien
- Effectuer l'entretien uniquement par du personnel qualifié.

2. DESCRIPTION DE L'EQUIPEMEN

La plaque chaude est conçue pour l'exposition et la conservation au chaud des aliments.

La plaque chaude est chauffée par des résistances en silicone fixées sur la partie iinférieure. Le tableau de commande et de contrôle dispose d'un câble d'un mètre de longueur de sorte qu'il peut être installé dans la position qui convient le mieux à l'utilisateur.

3. FONCTIONNEMENT

3.1. Usages et limitations

Il est recommandé de suivre les indications suivantes pour utiliser cet équipement.

- S'assurer que les aliments ont été cuits ou chauffés à la bonne température pour leur consommation avant d'être placés dans l'équipement.
- Cet équipement est exclusivement destiné à garder au chaud les aliments exposés.
- Cet équipement est conçu pour maintenir des aliments pendant la durée du service ou de l'exposition. Ne jamais garder la nourriture plus de 3 heures.
- Cet appareil est conçu pour fonctionner dans des environnements où la température ambiante est comprise entre 18 et 30 ° C et l'humidité maximale de 55% HR.
- Cet équipement n'est pas fait pour les extérieurs, ni les lieux exposés aux intempéries (pluie, soleil direct, etc.)

Avant la première mise en service:

- Retirer les plastiques de protection.
- Nettoyer tout l'équipement en utilisant un chiffon ou une éponge, de l'eau tiède et du savon neutre.
- Sécher tout l'équipement.
- Ne pas utiliser de brosses ni d'autres produits abrasifs car les surfaces pourraient se rayer.
- Ne pas utiliser de solvants ou de détergents non dilués.

L'utilisateur de cet équipement sera responsable des dommages causés par non-respect des observations décrites au point précédent.

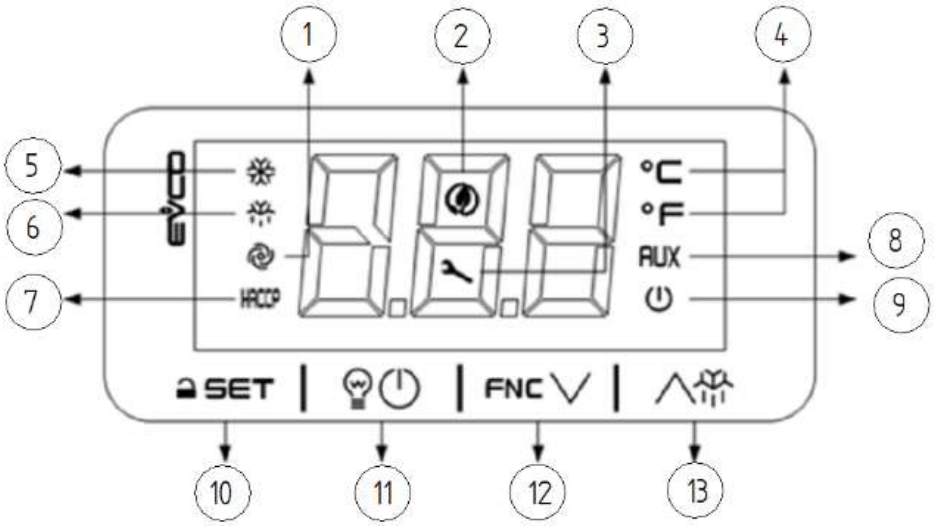
3.2. Mise en marche

Brancher l'équipement sur le secteur et régler l'interrupteur général sur On ou sur I. Le voyant de l'interrupteur doit rester allumé.

La température qui apparaît sur l'écran du thermostat indique la température à l'intérieur de l'équipement. Lors de la première mise en marche de l'équipement, il indique la température ambiante. Par la suite, les résistances commencent à fonctionner et l'indicateur LED sur le thermostat doit être allumé en permanence.

Il est nécessaire que l'équipement fonctionne jusqu'à atteindre la température de travail avant de procéder au chargement des produits.

3.3. Configuration du thermostat



	EV3X21
1	-
2	-
3	Entretien
4	Unité de température
5	Chauffage
6	-
7	-
8	Aux
9	ON / stand-by
10	SET, display lock
11	ON, stand-by, AUX
12	DOWN
13	UP

Allumer/éteindre l'appareil

- Appuyez sur l'interrupteur principal.

Réglage du point de consigne de la température de travail

- Appuyez sur la touche SET (10). La LED (5) clignotera.
- Appuyez sur les touches (12) et (13) pour régler la valeur de la température.
- Appuyez sur la touche SET (10). La LED (5) s'éteindra.
- Pour quitter la procédure avant la fin de l'opération, appuyez sur la touche ON (11). Les modifications ne seront pas enregistrées.

1. Appuyer sur le bouton d'alimentation pendant 3 secondes.

3.4. Déconnexion

Éteignez l'équipement en vérifiant que les voyants lumineux de démarrage s'éteignent.

En cas d'extinction prolongée de l'équipement:

- Éteindre l'interrupteur général.
- Déconnecter l'alimentation électrique.
- Nettoyer soigneusement l'équipement et le sécher.
- Aérer la pièce périodiquement.

4. ENTRETIEN

4.1. Général

Cet équipement est conçu pour une durabilité et un rendement maximum, avec un entretien minimum. Le bon fonctionnement et la durée de l'équipement dépendra dans une large mesure d'un entretien correct selon les procédures observées dans le manuel.

- Évitez absolument l'utilisation de produits détergents abrasifs ou corrosifs ainsi que d'instruments tels que des éponges en acier, des spatules ou des grattoirs métalliques.
- L'acide chlorhydrique et d'autres composants chimiques contiennent du chlore et peuvent endommager l'acier inoxydable.
- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, il faut débrancher le meuble de la prise de courant et mettre l'interrupteur général sur OFF ou 0.

4.2. Nettoyage

Pour conserver l'équipement et pour l'entretien opérationnel de l'unité, les étapes suivantes sont recommandées:

- Avant de brancher l'équipement, nettoyer la partie extérieure du meuble, en plus de nettoyer avec des produits sanitaires la surface en contact avec la nourriture.
- À la fin de la journée:
  - Mettre l'interrupteur général en position OFF.
  - Eliminer et nettoyer tous les restes de nourriture, le cas échéant.
  - Enlever et nettoyer toutes les cuves et accessoires.
  - Nettoyer l'intérieur avec du savon ou du détergent non abrasif. Utiliser une spatule en plastique dans le cas où il soit nécessaire de retirer tout reste de nourriture ou de dépôts minéraux collés.
  - Rincer à l'eau chaude pour enlever tout résidu de détergent.
  - Nettoyer le reste de l'équipement avec des produits non abrasifs et sécher.

5. RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Dans certains cas, les dysfonctionnements qui peuvent survenir sont pour des raisons simples que l'utilisateur même peut résoudre.

Avant de solliciter l'intervention d'un technicien spécialisé, nous vous recommandons de procéder aux vérifications suivantes:

Problème	Cause probable	Solution
L'équipement ne chauffe pas suffisamment.	La température programmée est trop basse.	Ajuster le thermostat sur une valeur de température plus élévée.
L'équipement est trop chaud.	La température programmée est trop élévée.	Ajuster le thermostat sur une valeur de température moins élévée.
	Le thermostat digital ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre distributeur.

	L'équipement est connecté sur une source d'alimentation inappropriée.	Vérifier par du personnel qualifié l'alimentation nécessaire pour l'équipement.
Le thermostat clignotte en affichant "OFF" et il ne fonctionne pas.	L'équipement est en mode "veille".	Appuyer et maintenir le bouton "allumer" pendant trois secondes. L'équipement reviendra à son utilisation normale.
L'équipement est branché, mais il ne fonctionne pas.	L'équipement est éteint.	Allumer l'équipement.
	Le thermostat digital ne fonctionne pas correctement.	Contacter votre distributeur.

Si vous continuez à avoir des difficultés à résoudre un problème, veuillez contacter votre distributeur pour obtenir de l'aide.

6. RECYCLAGE

A la fin de la vie utile de l'équipement, il devra être déconnecté du réseau électrique pour procéder au démontage de ses composants. L'équipement doit être démonté conformément aux lois en vigueur.

Une attention particulière est requise pour éviter les risques d'accidents liés à la forme et au poids de chaque composant.

Les différents composants (pièces électriques, tubes en caoutchouc, passe-câbles, etc.) ont été sélectionnés dans le but d'obtenir les meilleurs résultats en termes de protection de l'environnement conformément à la législation en vigueur.

7. GARANTIE

La garantie d'Eratos couvre pendant un an tout défaut de fabrication ou vice caché de l'équipement. Elle consiste en un remplacement de la pièce ou des pièces défectueuses à condition que cela ne soit pas dû à une utilisation, une installation ou un nettoyage inappropriés comme indiqué sur le manuel.

Manufacturas Inoxidables ERATOS S.L.
Ctra. Nac. 331 Km. 80,500 Málaga-Córdoba
14900. Lucena. (Córdoba)
Tel: 0034 957 513 274
Fax: 0034 957 514 635

comercial@eratos.es

www.eratos.es

Nº61
Rev 2 17/04/2024