

**NOTICE D'UTILISATION
VITRINE DE MARCHE CHAUFFANTE
3 BACS
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE
HEATED MARKET DISPLAY
3 CONTAINERS**



**Fabrication Française
Made in France**

Octobre 2019

VITRINE DE MARCHÉ CHAUFFANTE

3 BACS

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil haut de gamme fabriqué en France. Vous avez choisi un équipement qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

1. CONSIGNES DE SECURITE

Veillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que:

- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne laisser pas l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Ne déplacer jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Vérifier que l'appareil est en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil.
- Pour éviter tout choc électrique, ne jamais plonger le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Avant de nettoyer l'appareil, ne pas oublier de le débrancher.

2. CONTENU DE LA PALETTE

Appareil :	Un compartiment de présentation Un bloc chaud
Accessoires :	La présente notice Option : table support TS 3 (955 x 705 x 810 mm)

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour le maintien des aliments à une température comprise entre 10°C et 90°C. Elle permet de mettre en valeur vos produits (viandes, poissons en sauce, légumes, plats traiteurs, etc...).

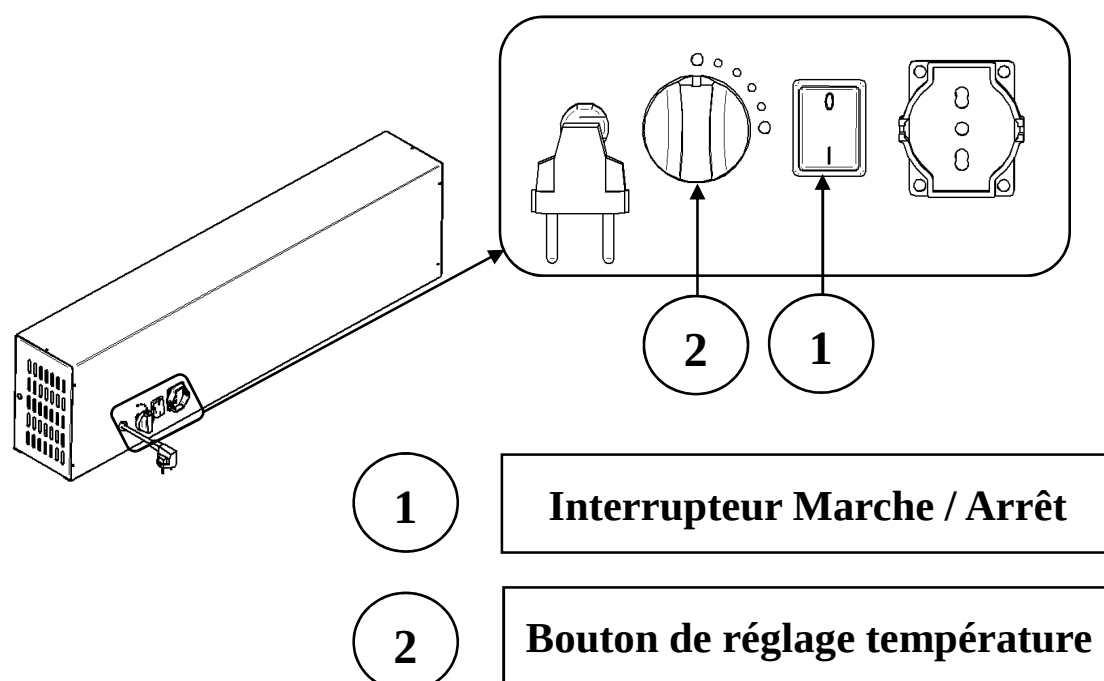
L'abri de la lumière est important pour l'hygiène et il permet une conservation plus longue. En effet, la lumière engendre une réaction photochimique sur les aliments, provoquant une décoloration, une perte de l'intégrité alimentaire et de la saveur.

Pour atténuer ce phénomène, **ne pas exposer la machine au soleil.**

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

La vitrine maintient les aliments à une température constante.

Pour mettre en marche votre vitrine, appuyer sur l'interrupteur (n°1 sur la photo), la température désirée est réglable via le bouton (n°2 sur la photo).



5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

Montage

Glisser le bloc chaud dans le cadre du compartiment présentation.
Verrouiller à l'aide des deux boutons filetés situés sur les côtés.

Installation

- Positionner l'appareil sur une surface stable et horizontale.
- Enlever les films de protection de l'appareil.
- Ne jamais placer l'appareil près d'une cloison composée de matériaux combustibles, même bien isolés.

b) Première mise en service :

Premier nettoyage

Nettoyer l'appareil avant la première utilisation. (cf.6 Nettoyage)

Branchement de l'appareil

- Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Toujours vérifier l'absence de dommage sur le câble ou la fiche d'alimentation électrique.
- S'assurer que chaque bouton de commande est bien positionné sur 0.
- Connecter le câble d'alimentation électrique dans une prise normalisée avec terre. Les lumières s'allument.
- L'appareil est prêt à fonctionner.

NB : En cas de branchement de l'appareil à une prise sans fil de protection ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l'appareil à une personne qualifiée.

c) Utilisation de l'appareil :

Éléments de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Bouton (n°2 sur la photo)	Réglage de la température
Interrupteur I/O (n°1 sur la photo)	Marche/arrêt

Mise en marche

- Appuyer sur l'interrupteur (n°1 sur la photo), l'appareil est en marche.
 - Attendre que la vitrine soit à la bonne température.
 - Ensuite vous pouvez charger votre vitrine avec des produits chauds.
- Attention ce produit n'est pas un four. Il ne faut donc pas mettre de produit froid à l'intérieur dans le but de les réchauffer.

Réglage de la température

Le thermostat est préréglé en usine. La température de consigne est réglable à l'aide du bouton n°2.

Arrêt de l'appareil

- Positionner l'interrupteur (n°1 sur la photo) sur 0 : l'appareil est entièrement éteint.
- Débrancher le câble d'alimentation électrique.
- Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage).

d) Panne/Réparation:

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après-vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.

Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de l'appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible à l'arrière de l'appareil.

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Débrancher la prise d'alimentation.
- Nettoyer l'appareil régulièrement.
- Pour le nettoyage, utiliser uniquement des produits d'entretien non-abrasifs, de l'eau savonneuse ou du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Sécher l'appareil avec un chiffon doux et propre.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau. Les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irréversible.
- Ne jamais immerger le cordon ou la fiche dans un liquide pour éviter tout choc électrique.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	3 BACS
Dimensions	1020x750x475 mm
Poids	44 Kg
Puissance	2400 W
Température	+10° à +90° C
Tension	220-240 V ~
Fréquence	50-60 Hz

8. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

73/23 CEE: 19/02/1973
86/336 CEE: 03/05/1989
CEE: 92/31
CEE: 28/04/1992
CEE: 22/07/1993
EN 60335-1
EN 55104
EN 60555-2
EN 60555-3

9. ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021
2002/95/CE (ROHS)



Réglementation Reach

Ne jeter pas l'appareil parmi les déchets ménagers.

L'appareil doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques.

Les matériaux de l'appareil sont réutilisables. En éliminant correctement les déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute autre forme de réutilisation d'équipements usagés, vous participez de façon significative à la protection de l'environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre distributeur.

10. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

Clauses d'exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.

HEATED MARKET DISPLAY 3 CONTAINERS

Congratulations for purchasing this top end professional equipment! You have chosen equipment that combines optimum technical properties with extreme user comfort. We want you to get the greatest possible satisfaction out of this equipment.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Please respect these instructions scrupulously to avoid any risk of fire, electric shock, scald or other wounds and damage. During the use of this appliance, fundamental circumspection of security must always be noticed, such as:

- Protect the appliance from direct light of the sun, frost and humidity.
- Never leave the appliance within the reach of children or disabled persons without surveillance.
- The machine has to be used only by qualified person.
- Never move the appliance when it is working.
- Check that the appliance is definitely off before connecting it up or disconnecting it.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance. The temperature of the hot surfaces can be very important when the appliance is working. Always use handles and control knobs.
- Do not use the appliance for other functions than determined use.
- Do not leave the electrical cord in contact of hot surfaces.
- The appliance should not be used close to combustible materials.
- During use, look after not to obstruct hearings of aeration of the appliance
- To avoid any electric shock, never plunge the cord or plug in water or quite other liquid.
- If the cord is harmed, it must be replaced by the producer, it's after sale service or persons of similar skills to avoid any risk.
- Entrust repairs only to a skilled person.
- Use only spare parts of origin.
- Before cleaning the appliance, do not forget to disconnect it.

2. CONTENTS OF CARDBOARD PACKAGING

Device:	A presentation compartment A hot block
Accessories:	The present note Option: TS 3 support table (955 x 705 x 810 mm)

3. CONFORMITY OF USE

Use the equipment exclusively for keeping food at temperatures included between 10°C and 90°C. You get a heated panoramic display which enables you to highlight your products (meats or fish in sauce, vegetables, catered dishes, etc....).

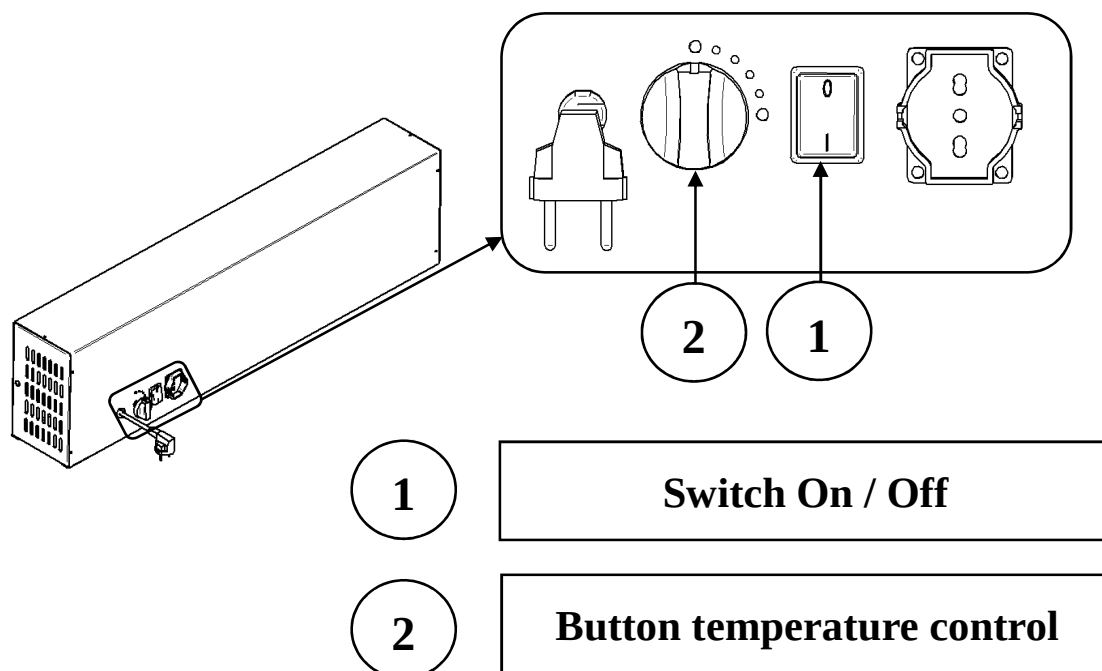
To take shelter from light is very important for hygiene and it lasts the storage of foodstuff. The light generates a photochemical reaction on the food, which causes discoloration, loss of flavour and alimentary characteristics.

In order to soften this phenomenon, **don't exhibit the machine at the sun.**

4. WAY OF FUNCTIONING

The heated display keeps food at a constant temperature.

Press on the switch (n°1 on picture), the machine is on. Use button (n°2 on the picture) to adjust the temperature.



5. FUNCTIONING / MANIPULATION

a) Installation / Assembly:

Assembly

Slide the heated unit into the presentation compartment frame.
Lock it with two threaded knobs located on the sides.

Installation

- Place the equipment on a stable and horizontal surface.
- Remove the protective films from the device.
- Never place the device near a wall or near a partition made of combustible materials even if it is very well isolated.

b) First starting:

First cleaning

Clean the device before the first use. (See 6 Cleaning)

Connection of the device

- Make sure that the voltage and frequency of the electrical system comply with the values indicated on the nameplate.
- Always check that the electric power supply cable or plug are free of damage.
- Make sure that every control knob is positioned on 0.
- Connect the electric power supply cable to a socket with a protection wire. Lights is ON.
- The display is now connected.

NB: To connect the display to a socket without any protection wire, or to connect directly to the electrical system, ask for a qualified electrician to make the connection.

c) Use of device :

Elements of command and display

Command/Display	Function
Button (n°2 on picture)	Température setting
Switch 0/I (n°1 on picture)	On/Off

Starting

- Press on the on/off switch (n°1 on picture) to start the unit.
- Wait for the unit to be at the right temperature.
- Then you can load your display case with hot products. Please note this product is not an oven. He ... not so do not put cold product inside in order to warm them.

Temperature setting

The temperature is preset in factory. It can be adjusted if necessary.
To adjust the temperature, turn the button (n°2 on the picture).

Stopping the appliance

Set each switch (n°1 on picture) on 0: the appliance is no longer functioning.
Disconnect the power supply cable.
Clean the appliance. (See 6. Cleaning)

d) Breakdown / repair:

In case of breakdown or of damaged part, please call your after-sales service and confide any technical operation to a qualified person.
When you contact the after-sales service of your distributor or your store, provide him with the complete reference of your device (commercial name, type and serial number). This information appears on the visible descriptive plate behind the device.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

- Disconnect the device
- Clean regularly the metallic parts after each use by using only use non-abrasive products, warm water and wash liquid: avoid the abrasive toweling. Rinse your device with a wet sponge and dry it with a soft cloth.
- Dry the device with a clean soft cloth.
- Never clean the device under a water jet, the infiltrations would risk to damage it in an irreparable way.
- Never immerse the cord or the plug in the water or quite other liquid to avoid any electric shock.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	3 CONTAINERS
Dimensions	1020x750x475 mm
Weight	44 Kg
Power	2400 W
Temperature	+10° à +90° C
Voltage	220-240 V ~
Frequency	50-60 Hz

8. NORMS AND LEGALS DISPOSALS

The device is conform to:

73/23 CEE: 19/02/1973
86/336 CEE: 03/05/1989
CEE: 92/31
CEE: 28/04/1992
CEE: 22/07/1993
EN 60335-1
EN 55104
EN 60555-2
EN 60555-3

In order to comply with the directive 2004/108/CE concerning the electromagnetic compatibility, and according to the norm EN 61000-3-11, the maximal impedance of the network accepted (Z_{max}) at the plug in point has to be under 0,42 Ω . The technician has to check this value, with the distributor if necessary.

9. ELIMINATION OF THE ELECTRIC AND ELECTRONIC WASTE

The device respects the directives:

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021
2002/95/CE (ROHS)



Reach rule

Never put the device among household waste.

The device must be put down in a center of recycling for the electric equipments. The materials of the device are indeed reusable. By eliminating correctly the electric and electronic wastes, the recycling and quite other shape of re-use of worn equipments, you participate in a significant way in the environmental protection. For any information about the collection of electric and electronic waste, please contact your distributor.

10. GUARANTEE

Conditions of guarantee

The guarantee applicable to any device is the commercial guarantee of the distributor or the retailer. Please contact the store where you bought your device to know the precise conditions.

The guarantee grants no right for damages.

The dispositions which follow are not exclusive of the profit of the legal guarantee planned by articles 1641 and following ones of the Civil code relative to the defects and the latent defects.

Exclusion clauses of the guarantee

Bad installation and bad maintenance, in particular if they do not respect current regulations or instructions appearing in this user guide.

Guarantee cannot apply for bad manipulations during service, inappropriate usage, negligences, device overload and electric power supply variations, overload or defective installation.

Damages due to impacts or bad weather are not covered by the guarantee. Final user is responsible for the transport. If delivered by a transporter, the recipient must issue reserves before delivery.

Guarantee ends with interventions, reparations, modifications by non-qualified persons, or inappropriate usage.