



NOTICE D'UTILISATION DES MEUBLES CHAUDS

Sommaire

Introduction	Page 2
Branchement de nos appareils	Page 2
Notice d'entretien des meubles	Page 4
Notice d'utilisation	Page 7

10.2012

INTRODUCTION

Afin que vous puissiez utiliser nos meubles dans les meilleures conditions, veuillez prendre en considération les instructions notées dans ce document.

Le matériel que vous avez en votre possession doit faire l'objet d'un entretien périodique adapté au milieu dans lequel il est installé.

Nous vous rappelons qu'une utilisation tenant compte des conseils préconisés dans ce manuel vous permettra d'optimiser les performances de votre matériel, tout en lui assurant la meilleure longévité possible.

Branchement de nos appareils

Généralités :

- Tous nos matériels électriques sont livrés avec :
 - le schéma électrique multifilaire
 - les recommandations pour le raccordement électrique, hydraulique, fluide.
- Tous nos matériels reçoivent une plaque signalétique identifiée par type d'appareil, un numéro de série, et par les puissances, tension, fréquence, nécessaires à leurs raccordements aux différents réseaux.

- La plaque signalétique se trouve dans le local technique ainsi que la borne de masse d'équipotentialité. Les organes de sécurité et de raccordement se trouvent également dans cette zone de type X.
- Dans le cas d'appareil avec une alimentation en eau, la pression doit être comprise entre 3 bars mini et 6 bars maxi (correspondance : 1 bars = 1013 k Pa).

Nature des câbles d'alimentation :

- Pour les matériels alimentés en monophasé 230 V, un câble 3G2.5 (du type H07) est préconisé, présentant une résistance mécanique suffisante en fonction de l'indice de protection du local où les matériels sont installés.
- Pour les matériels alimentés en triphasé 400 V, un câble 5G4 (du type H07) est préconisé, présentant une résistance mécanique suffisante en fonction de l'indice de protection du local où les matériels sont installés.
- Dans le cas de matériel mobile, le type de câble doit être adapté.
- Le raccordement aux bornes doit être adapté à la nature des câbles (embouts si bornier à vis).

Dispositif de protections à mettre en place :

Pour assurer la protection contre les surintensités, il est **nécessaire** lors de l'installation (à la charge de l'installateur ou de l'utilisateur) de mettre en place un dispositif de protection et de coupure par disjoncteur avec différentiel, **par matériel**, dont le type et le calibre seront définis en fonction des textes réglementaires en vigueur dans le pays d'installation (FR Voir C15.100 / C 15.201).

Dispositif de protection inclus dans nos matériels électriques (suivant le type de matériel) :

- combiné sectionneur + fusibles (fusibles sur la ou les phase(s))
- fusibles auxiliaires permettant de protéger différents organes des matériels.

Nota : en fonction du matériel, les valeurs spécifiques des fusibles sont définies et notées sur le schéma électrique multifilaire correspondant.



- Toute modification du câblage d'origine doit faire l'objet d'un accord de notre part sous peine de levée de la garantie.
- Toute intervention doit être réalisée par des personnes habilitées après avoir débranché ou / et isolé l'appareil.

<p style="text-align: center;">Notice d'entretien d'un meuble DORA METAL SP. Z O.O.</p>
--

Avant la mise en service :

- Le revêtement PVC doit être ôté rapidement après installation. Les matériels revêtus doivent être stockés à l'abri de la lumière dans un local tempéré.
- Si après décollement des dépôts résiduels de colle existent, il convient de les ôter avec un solvant (trichloréthylène par exemple). Un nettoyage général s'impose ensuite pour éliminer toute trace des produits employés.
- Nettoyage des sols : l'utilisation d'acide est à proscrire car il occasionne une attaque violente du matériel et l'apparition de taches d'oxydation indélébiles.

Remarques générales :

- L'utilisation d'un jet ou d'une lance à haute pression est interdite.
- Il est **IMPERATIF** de couper l'alimentation électrique de l'appareil pendant le nettoyage.
- Le mélange de plusieurs produits de nettoyage est fortement déconseillé (contacter le fournisseur de ces produits).



- Le port de gants est obligatoire pour la manipulation des produits d'entretien.
- Eviter formellement l'emploi de produits chlorés (chlore, hypochlorite, eau de javel et dérivés, ...) et soufrés (souffre, sulfate, sulfite,...).
- Au contact de ces produits, il est vivement recommandé de rincer abondamment à l'eau claire, après avoir utilisé les produits adéquats (voir tableau ci-après).
- Dans le cas d'oxydation de l'inox, il y a lieu de procéder à la passivation de l'inox avec des produits spécifiques (nous consulter).
- Eviter formellement de placer une pièce en aluminium dans une solution chlorée : ceci constitue un catalyseur capable d'oxyder rapidement le matériel.

Nettoyage et entretien :

- Laver les surfaces à l'eau avec du savon ou un **PRODUIT DETERGENT NEUTRE**.
- Rincer soigneusement et abondamment afin d'éliminer toute trace de produit.
- Le **NETTOYAGE A CHAUD** est formellement **INTERDIT** : toujours laisser refroidir les appareils.

Produits et méthodes de nettoyage courant :

CONDITIONS	PRODUITS DE NETTOYAGE	METHODES D'APPLICATION	OBSERVATIONS
Légères salissures	Eau avec savon, Lessive ou détergent	Eponge, chiffon ou brosse douce. Rinçage à l'eau claire. Sécher pour éviter les traînées.	Frotter dans le sens du satinage. En utilisant l'eau chaude (50 à 60°C) pour rincer, on facilite le séchage au chiffon.
Salissures moyennes avec entretien occasionnel.	Poudre à récurer du commerce (AJAX ou similaire) non javellisant : peut contenir éventuellement de l'ammoniaque	Comme ci-dessus en prenant soin de détremper les salissures en mouillant les surfaces	Frotter toujours dans le sens du satinage.
Salissures tenaces	Combinaison des produits de nettoyage courant avec des abrasifs fins, par exemple ponce de peintre, poudre d'alumine ou silice hydratées	Appliquer ou frotter au chiffon ou à la brosse. On peut insister sur les taches rebelles. Rinçage, séchage. Essuyage éventuel.	Employer un tampon abrasif Scotch-brite, Beaatex ou Microlon. Ne jamais employer de la laine ou brosse de fer ou d'acier et éviter les produits chlorés. Frotter toujours dans le sens du satinage.

Cas de peinture époxy :

Certains produits ne sont pas compatibles avec les peintures époxy. Nous préconisons de ne pas utiliser les produits à base de : tobuène, trichloréthylène, éthyl-glycol, accétate d'éthyl, éthanol, essence, ammoniacque, lessive.

En cas de doute sur un produit, nous vous conseillons de joindre votre fournisseur de produits d'entretien.

Utilisation et entretien d'un appareil chauffant

Cas du matériel NF Hygiène alimentaire :

Tout matériel transformé ne bénéficie plus de la marque NF HYGIENE ALIMENTAIRE.

Plaque chauffante (Vitrocho, Restocho) :

La mise sous-tension par un interrupteur déclenche la chauffe autorégulée. Un voyant signale le fonctionnement.

La stabilisation de la température est obtenue après environ 45 minutes, de manière à maintenir les denrées au-dessus de 65°C. Lorsqu'un matériel muni d'un doseur d'énergie est utilisé autrement qu'en bain-marie, on tolère, dans le cas de denrées fragiles (produits changeant de texture ou ceux dont les qualités nutritives se dégradent), que celui-ci fonctionne à un régime inférieur au régime maximal.

Le produit verrier de cette plaque est à manipuler avec soin, il est sensible aux chocs et aux rayures.



Plateau Inox chauffant :

La chauffe du plateau est déclenchée par un thermostat de régulation automatique. Le voyant du thermostat s'allume jusqu'à la température voulue soit atteinte.

Bain-marie à air humide :

Cuve :

Avant la mise sous-tension s'assurer de l'état du dispositif de vidange ; vanne quart de tour, poignée à l'horizontale, position fermée, ou tube surverse en place suivant modèle pour permettre la mise en eau dès la mise sous tension.

Dès la mise sous tension du meuble par l'interrupteur général, le voyant correspondant s'allume et le remplissage de la cuve s'effectue. Lorsque le niveau d'eau est atteint, environ 3 cm, l'arrivée d'eau est automatiquement coupée. Identiquement à la chauffe de l'étuve, la température de l'eau de la cuve est régulée par un thermostat. La chauffe n'est possible que lorsque le niveau d'eau est correct. Dans le cas d'un matériel à commandes sensibles, chaque module dispose d'un marche / arrêt et de voyants indiquant la température sélectionnée.

Utilisation :

Avant l'utilisation du bain-marie, une période de chauffe d'une heure avant la stabilisation de la température de l'eau est nécessaire.

Seul le réglage du thermostat sur 95°C permet de maintenir les denrées à 63°C : initialement, elles doivent être présentées entre 70°C et 80°C.

Recommandation d'entretien :

Dans le cas d'un matériel avec commandes sensibles, veiller à garder la sonde blanche de niveau d'eau en parfait état de propreté et



exempte de dépôt de calcaire pour permettre un fonctionnement correct du dispositif de maintien d'eau.

Après chaque utilisation, vidanger et nettoyer la cuve (refermer la vanne de vidange afin d'éviter, dès la prochaine mise en service, que les eaux propres ne s'écoulent directement dans la vidange).

Bain-marie à air ventilé :

Cuve :

Dès la mise sous-tension du meuble par l'interrupteur général, le voyant correspondant s'allume. Identiquement à la chauffe de l'étuve, la température de la cuve est régulée par un thermostat.

Dans le cas d'un matériel à commandes sensibles, chaque module dispose d'un marche / arrêt et de voyants indiquant la température sélectionnée.

Utilisation :

- Début de service : Avant l'utilisation du bain-marie, une période de chauffe, cuve fermée, avant la stabilisation de la température de l'air est nécessaire.

- Seul le réglage du thermostat sur 85°C et la présence sur la cuve de tous les bacs prévus permettent de garantir les performances du bain-marie (la température de charge des aliments étant comprise entre 70°C et 80°C).

ATTENTION : Dans tous les cas, ne pas obstruer tout ou partie des ouïes de ventilation du bain-marie.

ETUVE (pour tous les meubles en possédant une) :

La chauffe de l'étuve est déclenchée par la commande de thermostat lorsque la température de consigne demandée est supérieure à sa température ambiante. Le voyant du thermostat correspondant s'allume alors jusqu'à ce que la température voulue soit atteinte. Le dispositif régule ensuite autour de ce point de consigne.

ATTENTION : étuve chauffante est fournie du système de protection qui est un disjoncteur thermique placé dans circuit électrique. Ce disjoncteur est autorégulé et coupe le travail de la résistance au cas de la surchauffe provoqué p. ex par blocage du ventilateur.

Disjoncteur thermique est placé dans le coffret électrique, sa remise en marche après l'arrêt automatique, exige une intervention manuelle.

Au cas où le système de protection agit, le constat et la réparation doivent être effectués obligatoirement par une personne responsable et autorisée.

Recommandations d'entretien et d'utilisation :

En fin d'utilisation ou après entretien, nous vous conseillons de laisser ou de mettre en chauffe l'étuve quelques minutes avec les portes ouvertes afin de ne pas détériorer prématurément les résistances par des reprises en humidité.

ATTENTION : Dans tous les cas, penser à laisser un espace d'au moins 10 mm entre les ouïes de ventilation et le bac contenant les produits.

Mise en garde :

- Les appareils sont généralement constitués d'une carcasse en acier inoxydable. En conséquence, la périphérie des zones de chauffe (plaque verre, étuve, plateau inox) est sujette à la chauffe. Il est donc vivement conseillé de ne pas toucher ces surfaces (plateau, bandeau avant, porte étuve, ...) de manière prolongée.



- Cas d'un matériel sur roulettes : le déplacement de ces matériels ne doit pas se faire en passant sur des obstacles ou plans inclinés pouvant mettre en jeu la stabilité du matériel.
- Le matériel dont vous disposez est à usage professionnel et doit être utilisé par du personnel qualifié.
- Nettoyage : se reporter à la notice d'entretien des matériels.