

**NOTICE D'UTILISATION
SALAD'BAR MIXTE
SB 40 M / SB 60 M**



Fabrication française

SALAD'BAR MIXTE

SB 40 M / SB 60 M

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 :

- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- 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 toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces chaudes peut être très élevée lorsque l'appareil est en marche. Utiliser toujours les boutons de commande.
- 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.

4. Lumière

- Connecter les 2 fils à l'aide du domino (Photo D)

- Placer les 2 cache-fils inox et les fixer à l'aide des 2 vis Torx (Photo G)

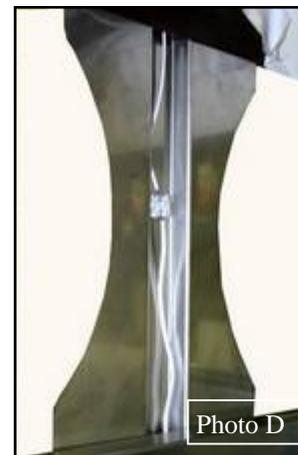


Photo D



Photo G

5. Montage des roulettes

- Composition:
- 2 roulettes avec frein,
 - 2 roulettes sans frein,
 - 16 vis 8x25,
 - 16 rondelles (Photo

H)



Photo H

A) Lever le meuble avec précaution et le tourner perpendiculairement à la palette (Photo I).

B) Monter les 2 roulettes avec frein à l'avant côté tableau de commande et les roulettes sans frein à l'arrière. Bloquer l'ensemble avec une clé de 13.

C) Retirer la palette.

D) Retirer les 2 tasseaux de meuble

Votre salad'bar est prêt. Vous pouvez le mettre en place et le connecter sur une prise 220-240 V ~



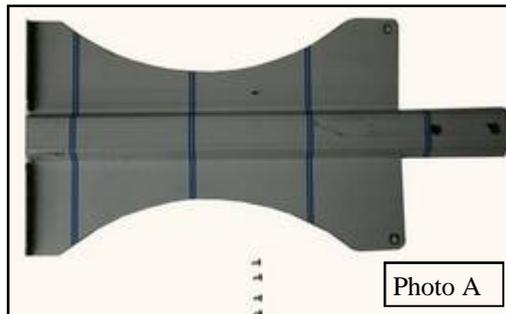
Photo I

Tasseaux

11. MONTAGE

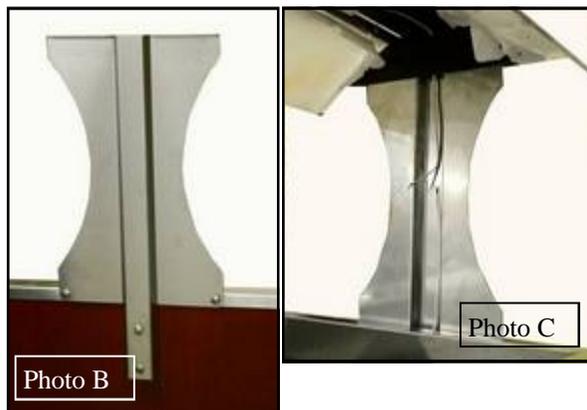
1. Déballer le salad'bar avec précaution.

- Retirer les films de protection (Photo A)



2. Montage des montants droit et gauche

- Fixer les montants à l'aide des 8 vis de 6x10 (Photo B)



3. Montage du réflecteur lumière

- Poser le réflecteur lumière sur les montants (Photo C) .

- Le fixer à l'aide des 8 vis Torx (Photos E & F)



2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Un salad'bar

- Accessoires :
- Deux roulettes sans frein et deux roulettes avec frein
 - Un réflecteur lumière
 - Un montant gauche et un montant droit
 - Deux cache fils
 - Visseries
 - La présente notice

Cf. vue éclatée détaillée du salad'bar en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil pour:

- maintenir au chaud (+20° à +90°C) vos entrées chaudes, vos viandes, vos légumes, vos plats préparés, vos desserts. Le salad'bar permet de conserver les aliments déjà cuits ou chauds.

- conserver en température (+2° à +10°C) vos entrées froides, vos coquillages, vos viandes, vos desserts sortant d'une chambre froide. Il est conçu pour maintenir les aliments au frais.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

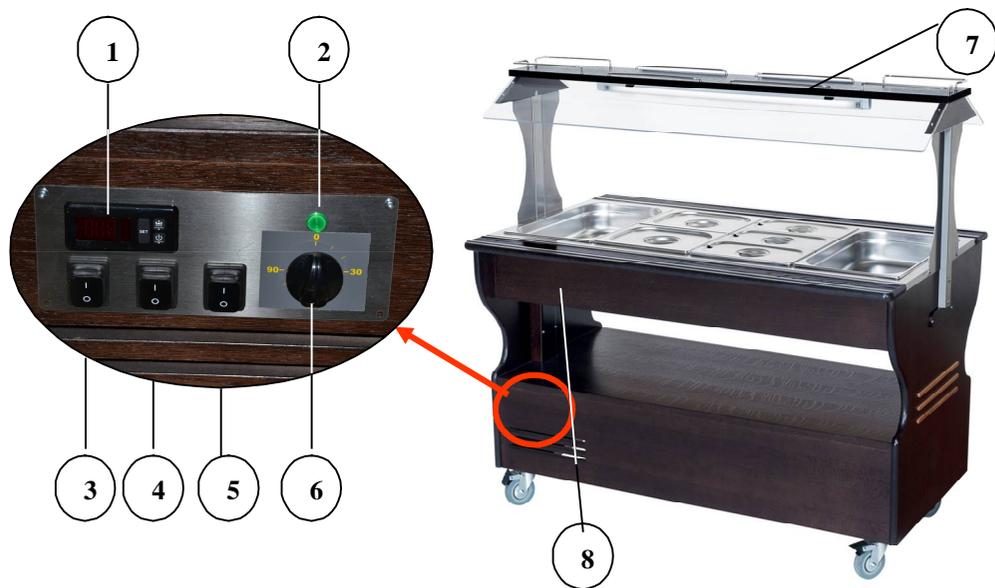
Ces salad'bars en bois existent en 2 versions: SB 40 M (2 bacs chauds / 2 bacs froids) et SB 60 M (3 bacs chauds et 3 bacs froids).

Pour mettre en marche votre salad'bar, appuyer sur les interrupteurs (n°3 et 5 sur la photo), le voyant vert (n°2 sur la photo) et le thermostat électronique (n°1 sur la photo) s'allument.

Régler la température du thermostat (n°6 sur la photo) sur la position souhaitée pour ce qui concerne la partie bain-marie. Le thermostat électronique de la partie réfrigérée est pré réglé en usine.

Appuyer sur l'interrupteur (n°4 sur la photo) pour l'éclairage (n°7 sur la photo).

Une fois votre appareil à température, vous pouvez placer vos bacs GN.



1 Thermostat électronique

2 Voyant de contrôle

3 Interrupteur on /off (partie réfrigérée)

4 Interrupteur d'éclairage

5 Interrupteur on /off (partie chauffante)

6 Thermostat

7 Eclairage led

8 Vanne 1/4 de tour

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.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	SB 40 M	SB 60 M
Dimensions externes	1495x855x1405 mm	2100x855x1405 mm
Poids	100 Kg	130 Kg
Température	+20° à +90° C (partie chauffante) +2° à +10° C (partie réfrigérée)	+20° à +90° C (partie chauffante) +2° à +10° C (partie réfrigérée)
Puissance	2250 W	2250 W
Gaz frigorigène	R 134 A	R 134 A
Nbre élément	1	1
Intensité	10 A	10 A
Tension	220-240 V ~	220-240 V ~
Couleur	Wenge/Bois clair/Bois foncé	Wenge/Bois clair/Bois foncé

Correspondance des couleurs des fils	Phase	Brun ou Noir ou Gris
	Neutre	Bleu
	Terre	Jaune-Vert

8. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-49
IEC/EN 60335-2-89
EN 55014-1 + 55014-2
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

9. ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021
2002/95/CE (ROHS)
2066/95 CE
2004/108 CE



5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Sortir soigneusement l'appareil de son emballage.
- Placer le salad'bar sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne placer jamais l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles.
- Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Retirer tous les films de protection.
- Monter tous les accessoires (cf. 11.Montage).

b) Première mise en service :

Pour la partie chauffante (cuve située à droite) :

Remplir la cuve d'eau jusqu'à 5 cm environ au-dessus des résistances avant de mettre votre appareil sous tension.

Ne jamais faire fonctionner le salad'bar sans eau : cela risque de détruire les résistances et de créer une déformation irrémédiable de la cuve.

Maintenir l'ensemble de la cuve couverte pour limiter l'évaporation.

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.
- Vérifier toujours 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.
- Dérouler entièrement le câble d'alimentation électrique et le brancher dans une prise reliée à la terre.
- L'appareil est branché.

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 :

Eléments de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Partie réfrigérée (cuve de gauche)	
Thermostat électronique (n°1 sur la photo)	Réglage de la température
Interrupteur I/O (n°3 sur la photo)	Marche / arrêt
Partie chauffante (cuve de droite)	
Voyant lumineux vert (n°2 sur la photo)	Appareil sous tension (voyant allumé) Appareil éteint (voyant éteint)
Interrupteur I/O (n°5 sur la photo)	Marche/arrêt
Thermostat (n°6 sur la photo)	Réglage de la température
Interrupteur I/O (n°4 sur la photo)	Eclairage du salad'bar marche /arrêt

Mise en marche

Partie réfrigérée (cuve de gauche)

Appuyer sur l'interrupteur (n°3 sur la photo), le thermostat électronique (n°1 sur la photo) clignote puis affiche la température.

Attendre que le salad'bar soit à la bonne température.

Partie chauffante (cuve de droite)

Appuyer sur l'interrupteur (n°5 sur la photo), le voyant vert (n°2 sur la photo) s'allume.

Tourner le bouton du thermostat (n°6 sur la photo) sur la position souhaitée.

Appuyer sur l'interrupteur (n°4 sur la photo) pour mettre en marche l'éclairage.

Réglage de la température

Partie réfrigérée (cuve de gauche)

Le thermostat électronique (n°1 sur la photo) est préréglé en usine. La température de consigne est ajustable.

Pour modifier la température, appuyer pendant 5 secondes sur le bouton set, la température s'affiche, appuyer sur ↑ ou ↓ pour changer le point de consigne puis confirmer en appuyant sur set.

Partie chauffante (cuve de droite)

Régler la température en positionnant le thermostat (n°6 sur la photo) sur la température souhaitée.

Arrêt de l'appareil

Positionner les interrupteurs (n° 3, 4 et 5 sur la photo) sur 0 : l'appareil est entièrement éteint.

Débrancher le câble d'alimentation.

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 l'appareil

Nettoyer régulièrement les parties métalliques de votre appareil à l'aide d'eau chaude et de liquide vaisselle. Eviter les éponges abrasives. Rincer à l'aide d'une éponge humide.

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.

Changer régulièrement l'eau de la cuve de la partie chauffante afin d'éviter toute trace de calcaire.

Ne pas utiliser de produit décapant, de vinaigre cela pourrait endommager la cuve inox.