

OPTION CHAUFFE ASSIETTES

ETL001

CHAUFFE ASSIETTES



Le chauffe assiettes permet de maintenir vos préparations au chaud et, vous offre ainsi une meilleure souplesse dans l'organisation de vos préparations. Son principe est simple, il consiste par l'intermédiaire d'un élément chauffant, à maintenir l'ambiance chaude de votre chauffe assiettes à la température souhaitée.

La chauffe est obtenue grâce à une résistance située en partie inférieure sous la sole.

Description

Réalisé en tôle émaillée et rayonnée, entièrement calorifugée, le chauffe assiettes comprend 4 niveaux pouvant recevoir des grilles au format gastronomique GN 1/1.

Le chauffe assiettes est doté d'origine, de deux grilles.

La chauffe du chauffe-assiettes est assurée par une résistance de 950 Watts.

L'élément chauffant est commandé par un commutateur thermostatique, situé au bandeau de commande.

Un voyant adjacent à la manette indique la régulation thermostatique de l'élément chauffant. Il s'allume et s'éteint en fonction de la température programmée.

Mise en service

Le préchauffage du chauffe-assiettes doit se faire une heure environ avant l'introduction de plats ou préparations.

Tourner le commutateur thermostatique dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère choisi. Le voyant s'allume, lorsqu'il s'éteint, la température désirée est atteinte, vous pouvez alors le garnir.

Pour éteindre, tourner la manette du commutateur thermostatique de la droite vers la gauche jusqu'au repère

Conseils d'utilisation

Nous vous conseillons, avant d'utiliser pour la première fois le chauffe assiettes, de laisser chauffer celui-ci à vide, à la position maximum du thermostat pendant 1/2 heure, afin d'éliminer les odeurs de fumées dues à la composition de la laine minérale constituant l'isolation ainsi qu'aux graisses résiduelles utilisées lors de sa fabrication. Ces dégagements disparaîtront après quelques utilisations.

Ne posez pas d'assiettes directement sur la sole sous peine de bris de vaisselle du fait de l'élévation rapide de la température.

Vos plats ou assiettes peuvent être très chaudes, en fonction de la température sélectionnée. Prenez toutes précautions utiles avant de les manipuler.

Attention : Le chauffe assiettes n'est pas un appareil de remise en température, les aliments chargés en contenants sont déjà à la température réglementaire de la liaison chaude (> à 63° C).

Avant tous nettoyages, fermer la vanne de barrage gaz et/ou l'alimentation électrique

ATTENTION

Il est formellement déconseillé de nettoyer cet appareil à l'aide de produits chlorés.

Lisez attentivement les précautions et recommandations d'utilisation des produits que vous employez pour le nettoyage et entretien de l'appareil. Conformez vous à leurs prescriptions d'usage.

Ne pas utiliser de générateur vapeur pour le nettoyage de l'appareil

Carrosserie :

Vous pouvez utiliser des produits spécifiques à acier inoxydable (par exemple ZIP INOXYDABLE[®], JOHNSON INOXYDABLE[®], PPZ INOXYDABLE[®]), jamais de produits abrasifs.

Pièces émaillées :

Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse, ou de produit vitre mais jamais de poudre récurante. Vous pouvez aussi utiliser de l'alcool à brûler mais uniquement lorsque l'appareil est froid.

Fours :

Retirer les échelles, pour cela il suffit de desserrer un peu la vis moletée et de pousser légèrement vers le haut afin de désengager les échelles.

Attention : lors de la remise en place des échelles il est impératif de s'assurer de leur bonne mise en place : à savoir que les échelles soient bien emboîtées derrière les deux vis et que la vis moletée soit serrée. Les échelles doivent être correctement remontées afin de garantir la mise en place correcte et en toute sécurité des grilles et platerie.

Nettoyez les parois avec un produit d'entretien non abrasif. L'utilisation de produits agressifs est à éviter. Si vous deviez utiliser de tels produits, dégrafez le joint de porte, et le replacer après nettoyage.

Rincez et séchez.

Nettoyer au moins une fois par an la partie située derrière la tôle de protection de ou des turbines. Les matières grasses entraînées par la circulation de l'air et lors d'une utilisation à faible température peut provoquer des fumées. Pour cela il faut dévisser les 4 vis.

Après nettoyage remettre la tôle de protection en place et remettre les vis et rondelles en prenant soin de resserrer correctement les 4 vis.

Ne pas pulvériser de produits décapant directement sur les résistances des fours électriques.

Après nettoyage et avant toute mise en service, vérifiez si la sole est bien engagée sous le pli de la façade, afin d'éviter toute déformation de celle-ci sous l'action de la chaleur.