



Descriptif

Fabrication en inox 18/10, qualité 1.4301.
 Les tensions des ressorts sont réglables manuellement en fonction du poids de la vaisselle.
 Les encastrables chauffants sont câblés selon la norme VDE. L'interrupteur marche/arrêt ainsi que la prise de raccordement sont dans le même boîtier de dimensions 30 x 22 mm.
 Le bouton thermostat se trouve sur l'appareil directement. En cas d'intervention, les résistances sont accessibles très simplement.

Exécution chauffant fermé, 1 pile diamètre variable support revêtu de PVC.
 Pour éviter un noircissement de la vaisselle.
 3 guides en acier revêtu de PVC par cylindre
 Installation par le dessus, il n'est pas utile de le stabiliser au sol
 Découpe : diam. 385 mm
 Hauteur 640 mm
 Vaisselle ronde pour diam. 190 à 260 mm
 Hauteur d'empilage : 535 mm sans couvercle, 625 mm avec couvercle
 Chauffage : par résistance inox
 Puissance : 0,5 kW, 230V 50 Hz
 Température : 60°C en 150 min
 Thermostat réglable : 20 - 110°C
 Capacité 60 pièces sans couvercle, 70 avec couvercle
 Charge : 55 kg
 Poids : 16 kg
 Dimensions : diam.400 x 650 mm

Raccordement électrique

Indication de sécurité :

L'appareil est prévu pour un service surveillé.

Afin d'éviter le coincement d'un doigt ou des blessures à la main, la hauteur de distribution ne doit jamais être inférieure au niveau supérieur du caisson.

Le réglage des ressorts se pratique sur un appareil froid.

Nature du courant : 230-50hz

Consommation de courant : nominal, voir plaque signalétique

Raccordement : prise de courant de sécurité

Mise en service

Indication de sécurité :

L'appareil est prévu pour un service surveillé.

Afin d'éviter le coincement d'un doigt ou des blessures à la main, la hauteur de distribution ne doit jamais être inférieure au niveau supérieur du caisson.

Le réglage des ressorts se pratique sur un appareil froid.

Suspendre le distributeur dans le comptoir et monter le boîtier de commande externe dans la paroi arrière du comptoir.

Placer environ 20 pièces de vaisselle sur la plateforme et attendre la réaction. Si la plateforme ne descend pas ou trop peu, la sortir et décrocher des ressorts du porte-plateforme régulièrement, sur le pourtour, ou l'un en face de l'autre. Le réglage est parfait si la hauteur de distribution de la vaisselle dépasse d'environ 5 cm, le niveau supérieur de caisson.

Les ressorts décrochés peuvent rester dans l'appareil comme ressorts de rechange.

Raccorder le boîtier de commande avec l'appareil et la fiche Schuco au réseau. Placer l'axe du thermostat avec un tournevis à la température désirée et manœuvrer l'interrupteur. L'appareil chauffe. La vaisselle atteint, avec un couvercle adéquat, une température max. de 50°C après environ 3 heures. Couper le courant à la fin du processus de chauffage.

Entretien et nettoyage

Indication de sécurité :

Retirer la fiche du réseau et laisser refroidir l'appareil, avant le nettoyage. Ne pas nettoyer l'appareil, ni à l'intérieur, ni à l'extérieur, avec un produit agressif ou au jet d'eau ou avec un nettoyeur à haute pression.

Pour le nettoyage, sortir la plateforme du caisson, enlever à la main d'éventuels débris de vaisselle ou de restes de repas et frotter avec un chiffon humide.

Réparation et pièces de rechange

Indication de sécurité :

Les pièces garantant la sécurité ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine.

Les dépannages doivent être effectués uniquement par le personnel qualifié de l'utilisateur ou par le service après vente du fournisseur.

La cassette de chauffage peut être démontée pour contrôle par l'arrière du comptoir sans dépose de l'appareil.

Avant d'appeler votre fournisseur, notez vous les caractéristiques de la plaque signalétique.

a) désignation du matériel

b) date de fabrication

Complémentairement à ces données, veuillez indiquer le N° de référence de la pièce désirée.