



BAÑO MARÍA SOBREMESA SECO

ES

Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento

DRY TABLE-TOP BEIN-MARIE

EN

Installation, Use and Maintenance Manual

BAIN-MARIE DE TABLE SEC

FR

Manuel d'Installation, d'Utilisation et Entretien



MANUAL DE INSTALACIÓN

1. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO
2. ADVERTENCIAS
3. TRANSPORTE
4. INSTALACIÓN ELÉCTRICA
5. FUNCIONAMIENTO
 - 5.1. Uso y límites
 - 5.2. Puesta en marcha
 - 5.3. Configuración del termostato
 - 5.4. Desconexión
6. MANTENIMIENTO
 - 6.1. General
 - 6.2. Limpieza
7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS
8. RECICLAJE
9. GARANTÍA

1. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

El baño maría sobremesa seco está diseñado para la conservación y exposición de elementos calientes.

El equipo está compuesto de una cuba baño maría, varias resistencias y un cuadro de mando.

La cuba está aislada con poliuretano inyectado ecológico calentada mediante resistencias blindadas, protegidas mediante doble fondo perforado.

2. ADVERTENCIAS

Lea este manual atentamente antes de comenzar la instalación.

Para realizar la instalación correctamente, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

- No alterar las placas de características o instrucciones colocadas por el fabricante.
- No quitar o modificar los elementos de seguridad.
- El equipo no debe ser empleado en atmósferas agresivas o con el riesgo de incendio.
- Comprobar el funcionamiento de las partes móviles del equipo.
- Comprobar que la tensión y la frecuencia de red coinciden con las indicadas en la placa de características del aparato.
- Comprobar la integridad del cuadro de mandos, cableado eléctrico y conexiones.
- Evitar el uso de adaptadores, extensiones o enchufes múltiples.
- Realizar el mantenimiento solo por personal cualificado.
- Utilizar solamente recambios suministrados o aprobados por el fabricante.

3. TRANSPORTE

- No volcar, y en caso necesario volcar por la cara que vendrá indicada en el embalaje.
- Realizar el desembalaje sobre un pavimento sólido, llano y estable. Para trasladarlo al lugar de instalación se puede ayudar de una carretilla o traspaleta, pero nunca arrastrar por el suelo.
- Retirar el embalaje y envoltorio evitando provocar golpes al equipo.
- Comprobar que no existen desperfectos en su equipo debido al transporte. En caso de desperfectos provocados durante el transporte se deberá tramitar la reclamación a la empresa de transportes dentro de las 24 horas siguientes a la recepción del equipo o material.

4. CONEXIÓN ELÉCTRICA

Es imprescindible que la instalación eléctrica disponga de toma de tierra, así como la debida protección de magneto térmico y diferencial.

La red de alimentación debe tener la sección adecuada para el consumo del aparato.

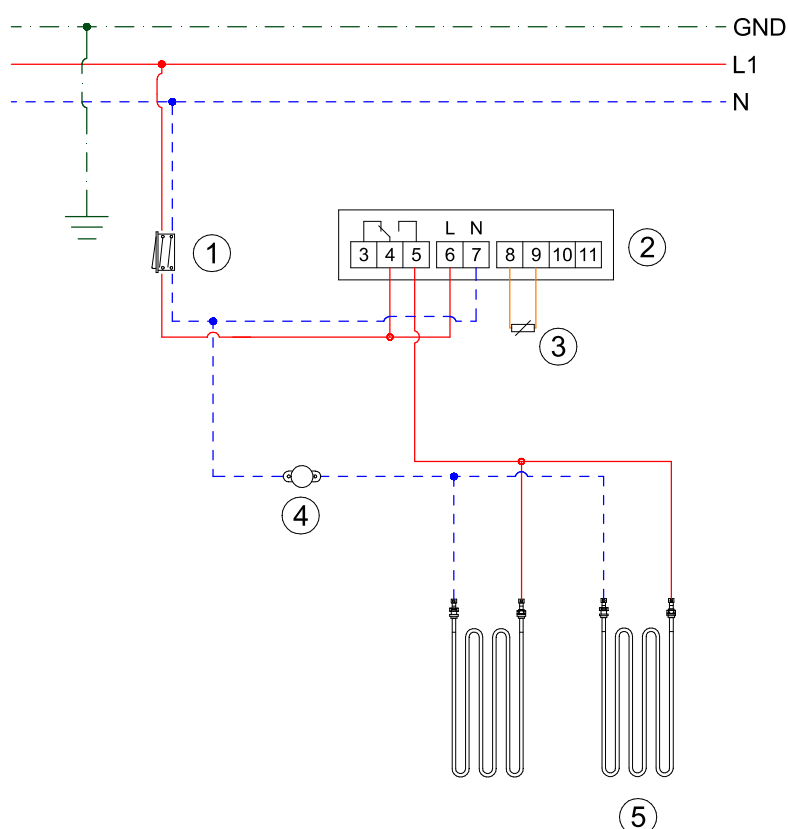
Cuando el equipo esté conectado y puesto en marcha, se iluminará un testigo luminoso del cuadro de mandos.

Si se instalan varios equipos se debe evitar el uso de alargadores o enchufes múltiples.

El fabricante, declina toda responsabilidad caso de no observarse alguno de los puntos anteriormente indicados.

ESQUEMA ELÉCTRICO.

Posición	Descripción
1	Interruptor
2	Termostato
3	Sonda
4	Termostato seguridad
5	Resistencia



5. FUNCIONAMIENTO

5.1. Uso y límites

Se recomienda seguir las siguientes recomendaciones para operar con este equipo:

- Asegurarse que los alimentos han sido cocinados o calentados a la temperatura adecuada para su consumo antes de colocarse en el equipo.
- Este equipo está preparado exclusivamente para mantener calientes los alimentos expuestos en cubetas GN.
- Este equipo está diseñado para mantener alimentos durante el tiempo de servicio o exposición. Nunca mantener los alimentos más de 3 horas.
- Este equipo está diseñado para trabajar en entornos con temperatura ambiente entre 18° y 30°C con una humedad máxima de 55% HR.
- Este equipo no está preparado para exteriores o localizaciones expuestas al tiempo (lluvia, sol directo, etc)

Antes de la primera puesta en marcha:

- Retirar los plásticos protectores
- Limpiar todo el equipo utilizando una bayeta o esponja suave, agua tibia y jabón neutro.
- Secar todo el equipo.
- No utilizar cepillos u otros productos abrasivos ya que las superficies podrían rayarse
- No utilizar disolventes o detergentes no diluidos.

El usuario de este equipo será responsable de los daños causados por el incumplimiento de las observaciones descritas en el punto anterior.

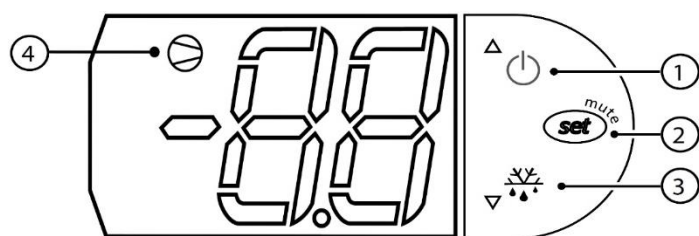
5.2. Puesta en marcha

Enchufar el equipo a la red eléctrica y poner el interruptor general en On o en I. El interruptor ha de quedar iluminado.

La temperatura que aparece en la pantalla del termostato indica la temperatura en el interior del equipo. Al encender el equipo la primera vez indica la temperatura ambiente. A continuación, las resistencias comienzan a funcionar y el led indicador en el termostato ha de iluminarse permanentemente.

Es necesario que el equipo funcione hasta alcanzar la temperatura de trabajo antes de proceder a la carga del género.

5.3. Configuración del Termostato



1	Botón encendido / subir
2	Botón Set
3	Botón bajar
4	Indicador de funcionamiento

- Cambio temperatura de funcionamiento.

1. Presionar y mantener pulsado el botón “SET” durante un segundo para que se muestre la temperatura actual de trabajo.
2. Presionar el botón “Subir” o “Bajar” para aumentar o disminuir la temperatura deseada. Si no se presiona ningún botón durante 60 segundos, el indicador volverá a su estado normal mostrando la temperatura del equipo.
3. Presionar el botón “SET” para bloquear la nueva temperatura de trabajo. El indicador volverá a mostrar la temperatura del equipo.

- Encendido y apagado del equipo.

1. Presionar el botón de encendido, durante 3 segundos.

5.4. Desconexión

Apagar el equipo, verificando que los pilotos luminosos de puesta en marcha se apagan.

En caso de tener el equipo apagado durante mucho tiempo:

- Apagar el interruptor general.
- Desconectar de la alimentación eléctrica.
- Limpiar cuidadosamente el equipo y secar.
- Airear la habitación periódicamente.

6. MANTENIMIENTO

6.1. General

Este equipo está diseñado para una máxima durabilidad y rendimiento, con un mínimo mantenimiento. El buen funcionamiento y duración del equipo dependerá en gran medida de un mantenimiento correcto según los procedimientos observados en el manual.

- Evitar absolutamente el uso de productos detergentes abrasivos o corrosivos, así como instrumentos como esponjas de acero, espátulas o rascadores metálicos.
- El ácido clorhídrico y otros compuestos químicos contienen cloro y pueden dañar el acero inoxidable.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza, hay que proceder a desconectar el mueble de la toma de corriente, y colocar el interruptor general en posición OFF o 0.

6.2. Limpieza

Para conservar el equipo y para el mantenimiento operativo de la unidad, se recomienda los siguientes pasos:

- Antes de conectar el equipo, limpiar la parte exterior del mueble, además de limpiar con productos sanitarios la superficie en contacto con la comida.
- Al final del día:
 - Colocar el interruptor general en posición OFF.
 - Eliminar y limpiar todos los restos de comida, si los hubiera.
 - Remover y limpiar todas las cubas y complementos.
 - Limpiar la superficie con jabón o detergente no abrasivo. Utilizar una espátula de plástico en caso de tener que remover algún resto de comida pegado, o depósitos minerales.
 - Aclarar con agua caliente para eliminar cualquier residuo de detergente.
 - Limpiar el resto de la unidad con productos no abrasivos, y secar.

7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En algunos casos los fallos de funcionamiento que pueden surgir son por causas simples que el propio usuario puede solucionar.

Antes de solicitar la intervención de un técnico especializado le recomendamos que realice las siguientes comprobaciones:

Síntoma	Causa probable	Solución
El equipo no calienta lo suficiente.	La temperatura programada está muy baja.	Ajustar el termostato a un valor de temperatura mayor.
El equipo está demasiado caliente.	La temperatura programada está muy alta.	Ajustar el termostato a un valor de temperatura menor.
	El termostato digital no funciona correctamente.	Contactar con su distribuidor.
	El equipo está conectado a una fuente de alimentación inadecuada.	Verificar por personal cualificado la alimentación necesaria para el equipo.
El termostato parpadea mostrando "OFF" y el equipo no funciona.	El equipo está en modo "espera".	Presionar y mantener el botón "Encendido" durante tres segundos. El equipo volverá a su uso normal.
El equipo está enchufado, pero no funciona.	El equipo está apagado.	Encender el equipo.
	El termostato digital no funciona correctamente.	Contactar con su distribuidor.

Si continua con dificultades para resolver un problema, por favor contacte con su distribuidor para asistencia.

8. RECICLAJE

Al final de la vida útil del equipo, tendrá que ser desconectado de la red eléctrica para proceder al desmontaje de sus componentes. El equipo tiene que ser desmontado respetando las leyes vigentes.

Atención especial para evitar riesgos de accidentes asociados con la forma y el peso de cada componente.

Los diferentes componentes (piezas eléctricas, tubos de goma, pasacables, etc.) han sido seleccionados con el objetivo de obtener los mejores resultados en términos de protección del medio ambiente de acuerdo con la legislación vigente.

9. GARANTÍA

La garantía de Eratos cubre durante un año todo defecto de fabricación o vicio oculto del equipo. Consiste en la sustitución de la pieza o piezas defectuosas siempre que no sea debido a un uso, instalación o limpieza inadecuados según lo indicado en el manual.

USE MANUAL AND MAINTENANCE MANUAL

1. *EQUIPMENT DESCRIPTION*
2. *WARNINGS*
3. *TRANSPORT*
4. *ELECTRICAL CONNECTION*
5. *OPERATION*
 - 5.1. *Use and limits*
 - 5.2. *Start up of installation*
 - 5.3. *Thermostat setting*
 - 5.4. *Disconnection*
6. *MAINTENANCE*
 - 6.1. *General*
 - 6.2. *Cleanness*
7. *TROUBLESHOOTING*
8. *RECYCLING*
9. *WARRANTY*

1. EQUIPMENT DESCRIPTION

The dry table-top bein-marie is designed for the conservation and exposition of hot elements.

The equipment is composed of a bein-marie well, with various resistances and a control panel.

The well is insulated with injected ecologic polyurethane heated by means of shielded resistances, protected by double punched bottom.

2. WARNINGS

Read this manual carefully before starting the installation.

To effect the installation correctly, take into account the following instructions:

- Do not alter the type plates or instructions attached by the manufacturer.
- Do not remove or alter the security elements.
- The equipment should not be operated in aggressive environments or with fire risk.
- Verify the equipment movable parts performance.
- Verify that the tension and mains frequency coincide with the ones indicated on the equipment type plate.
- Verify the control panel, electric wiring and connections integrity.
- Avoid the use of adaptors, extension cords or power strips.
- Perform the maintenance only by qualified staff.
- Only use spare parts supplied or approved by the manufacturer.

3. TRANSPORT

- Do not turn it upside down, but in case it is absolutely necessary, do it on the side indicated in the box.
- Unpack on solid, levelled and stable surface. In order to move it to the installation area, use a cart or pallet forklift; do not drag along the floor.
- Unpack and unwrap it avoiding hitting and thus damaging the equipment.
- Verify there are no defects due to transportation. In case of defects caused during transportation, a claim should be sent to the transportation company within the 24 hs subsequent to the equipment or material reception.

4. ELECTRICAL CONNECTION

It is essential that the electric installation has earth conductor, as well as a magneto-thermal protection cut-out differential switch.

The supply network must have the proper section for the equipment consumption.

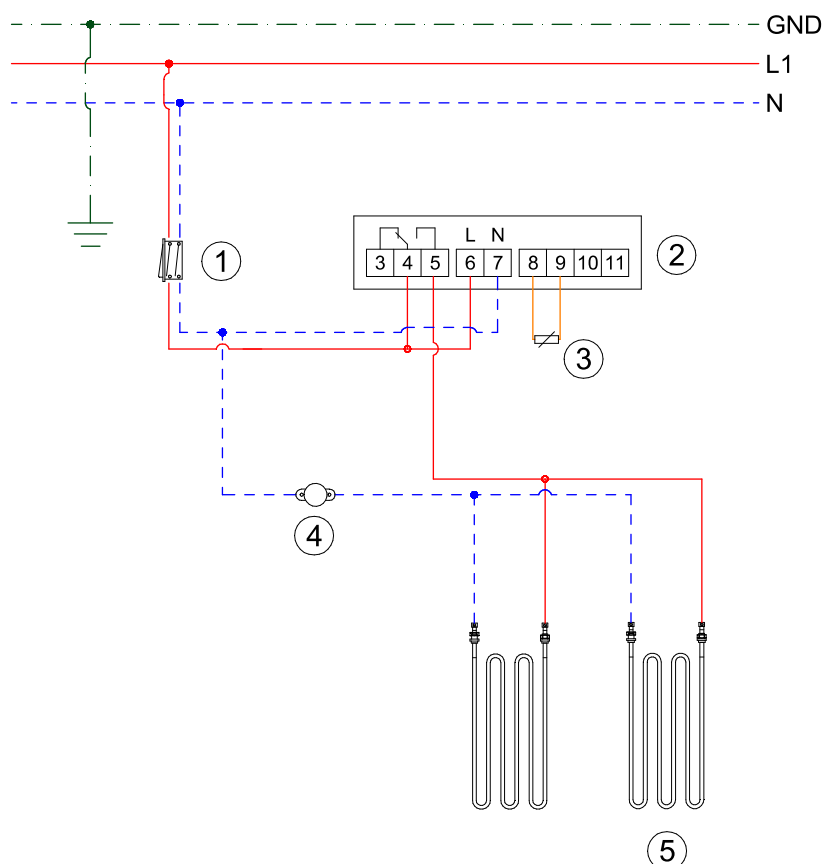
When the equipment is connected and working, the control panel warning light will be on.

If various pieces of equipment are installed, extension cords and multiple sockets should be avoided.

The manufacturer declines all responsibility in case of not complying with any of the previous items.

ELECTRICAL CIRCUIT DIAGRAM.

Position	Description
1	Switch
2	Thermostat
3	Probe
4	Security thermostat
5	Resistance



5. OPERATION

5.1. Use and limits

It is advisable to respect all the following points in order to operate this piece of equipment:

- Make sure the food has been cooked or heated at the appropriate temperature for its consumption before being placed on the equipment.
- This item is exclusively prepared to keep hot food exposed in GN wells.
- This item has been designed to keep food during service or exposition time. Never keep food on it for over 3 hours.
- This piece of equipment has been designed for operation in areas with room temperature between 18° and 30°C with maximum humidity of 55% HR.
- This equipment is not suitable to be operated outdoors or areas exposed to climate factors (rain, direct sun, etc.)

Before its first start-up:

- Remove wrapping plastic.
- Clean all the equipment using a piece of cloth or soft sponge, warm water and neutral soap.
- Dry all the equipment.
- Do not use hard brushes or other abrasive products as surfaces can get scratched.
- Do not use solvents or non-diluted detergents.

The user of this equipment will be responsible for the damages caused for not following of the previous recommendations.

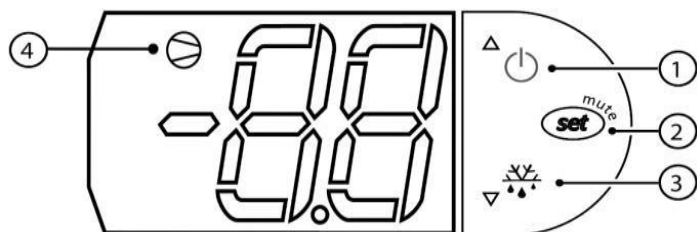
5.2. Start up of installation

Plug the equipment to the mains and put the general switch in On or I position. The switch must be illuminated.

The temperature that appears on the thermostat screen indicates the equipment interior temperature. On switching on the equipment for the first time, it indicates the room temperature. Consecutively, the resistances start working and the led indicator in the thermostat is permanently illuminated.

It is necessary that the equipment works until it reaches the working temperature before proceeding to its loading.

5.3. Thermostat setting



1	Power button / elevate
2	Set button
3	Lower button
4	Operating indicator

- *Working temperature change.*

1. Press and hold the “SET” button during a second for the present working temperature to be shown.
2. Press the “Elevate” or “Lower” button to increase or decrease the intended temperature. If no button is pressed during 60 seconds, the indicator will go back to its normal state showing the equipment temperature.
3. Press the “SET” button to block the new working temperature. The indicator will show the equipment temperature again.

- *Switching on and off of the equipment.*

1. Press the power button during 3 seconds.

5.4. Disconnection

Turn the equipment off verifying that the start-up warning lights are off.

In case of having the equipment off for a long period of time:

- Turn off the main switch.
- Disconnect from the power supply.
- Drain the water off the equipment
- Clean the equipment carefully and dry.
- Air the room periodically.

6. MAINTENANCE

6.1. General

This equipment has been designed for a maximum durability and high performance with minimum maintenance. The correct performance and duration of the equipment will depend largely on a proper maintenance according to the procedures described in this manual.

- Avoid absolutely all abrasive or corrosive detergents as well as instruments such as steel sponges, spatulas or metallic scrapers.
- The hydrochloric acid and other chemical compounds contain chlorine and might damage the stainless steel.
- Before performing any cleaning operation, unplug the equipment and set the main switch on OFF or 0 position.

6.2. Cleanness

For the preservation of the equipment and the operating maintenance of the unit, it is advisable to follow these steps:

- Before connecting the equipment, clean the outer part of the furniture as well as the surface in contact with the food using sanitary products.
- At the end of the day:
 - Turn the main switch into OFF position.
 - Remove and clean all the well and accessories.
 - Eliminate and clean all food scraps, if any.
 - Clean the interior with soap or non- abrasive detergent. Use a plastic spatula in case of having to remove any stuck food scrap or mineral deposits.
 - Rinse with hot water to eliminate any detergent residues.
 - Clean the rest of the unit with non-abrasive products and dry.

7. TROUBLESHOOTING

In some cases working failures can be produced by simple causes that the user can solve.

Before asking for the technician assistance, we recommend that you carry out the following verifications:

Problem	Probable cause	Solution
The well does not heat enough.	The programmed temperature is too low.	Adjust the thermostat to a higher temperature level.
The well heats too much	The programmed temperature is too high.	Adjust the thermostat to a lower temperature level.
	The digital thermostat does not work correctly.	Contact the supplier.
	The equipment is connected to an inadequate power supply.	Verify with qualified personnel the necessary electric supply for the equipment.
The thermostat blinks showing the "OFF" signal and the equipment does not work.	The equipment is on "wait" mode.	Press and hold the "On" button during three seconds. The equipment will go back to its normal state.
The equipment is plugged in but it does not work.	The equipment is off.	Turn the equipment on.
	The digital thermostat does not work correctly.	Contact the supplier.

If you continue with difficulties to solve a problem, please contact the supplier for assistance.

8. RECYCLING

At the end of its working life, the equipment must be disconnected from the mains to proceed to the disassembling of its components. The equipment must be disassembled respecting the current regulations, especially in what the coolant gas is concerned.

Pay close attention to avoid risks associated to the shape and weight of each component.

The different components (electric pieces, rubber tubes, cable guides, etc.) have been selected with the objective of obtaining the best results in terms of the environment according to current laws.

9. WARRANTY

Eratos warranty covers all manufacturing defect or hidden fault of the equipment during a complete year. It consists of the substitution of the faulty piece/s only if it is not due to improper use, inadequate installation or cleaning different from what is stated in the manual.

MANUEL D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET ENTRETIEN

1. DESCRIPTION DE L'EQUIPEMENT

2. MISES EN GARDE

3. TRANSPORT

4. CONNEXION ÉLECTRIQUE

5. FONCTIONNEMENT

5.1. Usages et limitations

5.2. Mise en marche

5.3. Configuration du thermostat

5.4. Déconnexion

6. ENTRETIEN

6.1. Général

6.2. Nettoyage

7. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

8. RECYCLAGE

9. GARANTIE

1. DESCRIPTION DE L'EQUIPEMENT

Le bain-marie de table sec est conçu pour la conservation et l'exposition des éléments chauds.

L'équipement est composé d'une cuve, de plusieurs résistances et d'un tableau de commande.

La cuve est isolée avec du polyuréthane injecté écologique, chauffée au moyen de résistances blindées, protégées par un double fond perforé.

2. MISES EN GARDE

Lisez attentivement ce manuel avant de commencer l'installation.

Pour effectuer l'installation correctement, gardez à l'esprit les indications suivantes:

- Ne pas altérer les plaques de caractéristiques ni les instructions placées par le fabricant.
- Ne pas supprimer ou modifier les éléments de sécurité.
- L'équipement ne doit pas être utilisé dans des atmosphères agressives ou avec un risque d'incendie.
- Vérifiez le fonctionnement des parties mobiles de l'équipement.
- Vérifiez que la tension et la fréquence du secteur correspondent à celles indiquées sur la plaque de caractéristiques de l'appareil.
- Vérifiez l'intégrité du tableau de commande, du câblage électrique et des connexions.
- Évitez d'utiliser des adaptateurs, des extensions ou des prises multiples.
- Effectuer l'entretien uniquement par du personnel qualifié.
- N'utilisez que des pièces de rechange fournies ou approuvées par le fabricant.

3. TRANSPORT

- Ne pas renverser et, si nécessaire, renverser le côté qui sera indiqué sur l'emballage.
- Effectuer le déballage sur un revêtement solide, plat et stable. Pour le déplacer à l'endroit de l'installation, il est possible de s'aider d'un chariot ou d'une transpalette, mais ne jamais le traîner sur le sol.
- Retirer les emballages en évitant de provoquer des chocs sur l'équipement.
- Vérifier qu'il n'y a pas de dommages sur votre équipement en raison du transport. En cas de dommages causés pendant le transport, la réclamation devra être transmise à l'entreprise de transport dans les 24 heures suivant la réception de l'équipement ou du matériel.

4. CONNEXION ÉLECTRIQUE

Il est indispensable que l'installation électrique dispose de prise de terre, ainsi que de la protection appropriée d'aimant thermique et différentiel.

Le réseau d'alimentation doit avoir la section adéquate pour la consommation de l'appareil.

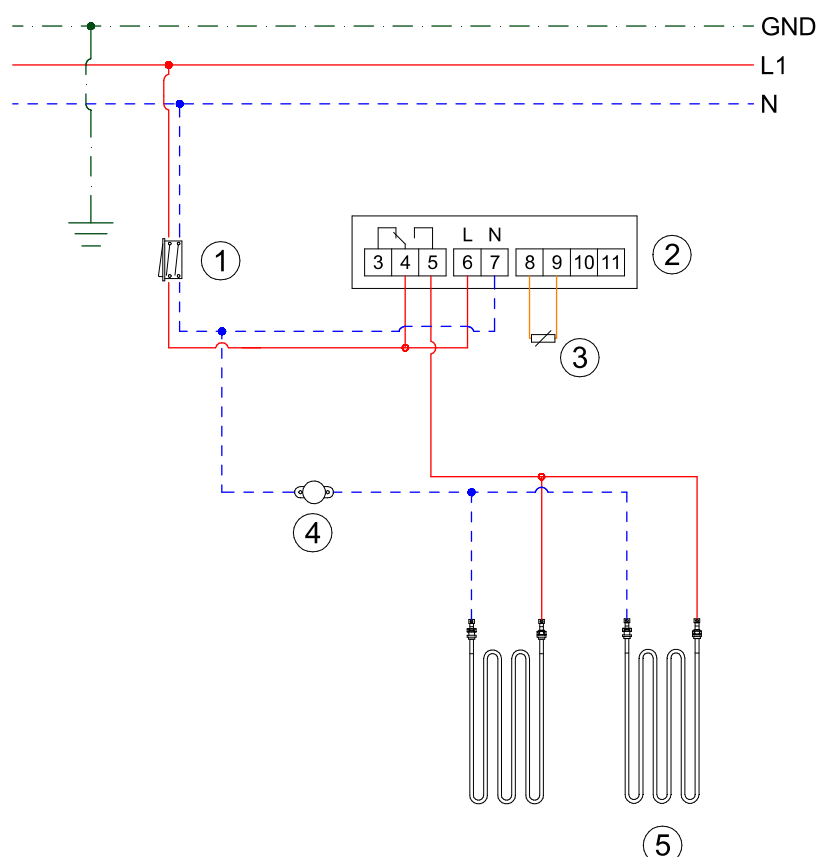
Lorsque l'équipement est connecté et mis en marche, un voyant lumineux sur le tableau de commande s'allume.

Si plusieurs équipements sont installés, l'utilisation de rallonges ou de prises multiples doit être évitée.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non observation des points précédemment indiqués.

SCHÉMA ÉLECTRIQUE

Position	Description
1	Interrupteur
2	Thermostat
3	Sonde
4	Thermostat de sécurité
5	Résistance



5. FONCTIONNEMENT

5.1. Usages et limitations

Il est recommandé de suivre les indications suivantes pour utiliser cet équipement.

- S'assurer que les aliments ont été cuits ou chauffés à la bonne température pour leur consommation avant d'être placés dans l'équipement.
- Cet équipement est exclusivement destiné à garder les aliments exposés dans des bacs GN chauds.
- Cet équipement est conçu pour maintenir des aliments pendant la durée du service ou de l'exposition. Ne jamais garder la nourriture plus de 3 heures.
- Cet appareil est conçu pour fonctionner dans des environnements où la température ambiante est comprise entre 18 et 30 ° C et l'humidité maximale de 55% HR.
- Cet équipement n'est pas fait pour les extérieurs, ni les lieux exposés aux intempéries (pluie, soleil direct, etc.)

Avant la première mise en service:

- Retirer les plastiques de protection.
- Nettoyer tout l'équipement en utilisant un chiffon ou une éponge, de l'eau tiède et du savon neutre.
- Sécher tout l'équipement.
- Ne pas utiliser de brosses ni d'autres produits abrasifs car les surfaces pourraient se rayer.
- Ne pas utiliser de solvants ou de détergents non dilués.

L'utilisateur de cet équipement sera responsable des dommages causés par non-respect des observations décrites au point précédent.

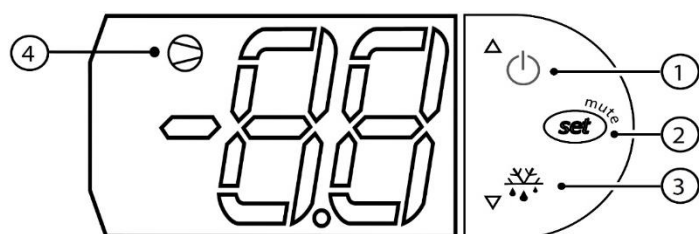
5.2. Mise en marche

Brancher l'équipement sur le secteur et régler l'interrupteur général sur On ou sur I. Le voyant de l'interrupteur doit rester allumé.

La température qui apparaît sur l'écran du thermostat indique la température à l'intérieur de l'équipement. Lors de la première mise en marche de l'équipement, il indique la température ambiante. Par la suite, les résistances commencent à fonctionner et l'indicateur LED sur le thermostat doit être allumé en permanence.

Il est nécessaire que l'équipement fonctionne jusqu'à atteindre la température de travail avant de procéder au chargement des produits.

5.3. Configuration du thermostat



1	Bouton mise en marche / monter
2	Bouton Set
3	Bouton descendre
4	Indicateur de fonctionnement

- *Changement de température de fonctionnement.*

1. Appuyer et maintenir le bouton "SET" pendant une seconde pour afficher la température de travail actuelle.
2. Appuyez sur le bouton "Monter" ou "Descendre" pour augmenter ou diminuer la température désirée. Si aucun bouton n'est appuyé pendant 60 secondes, l'indicateur reviendra à l'état normal indiquant la température de l'équipement.
3. Appuyer sur le bouton "SET" pour bloquer la nouvelle température de travail. L'indicateur affichera à nouveau la température de l'équipement.

- *Mise en marche et extinction de l'équipement.*

1. Appuyer sur le bouton d'alimentation pendant 3 secondes.

5.4. Déconnexion

Éteignez l'équipement en vérifiant que les voyants lumineux de démarrage s'éteignent.

En cas d'extinction prolongée de l'équipement:

- Éteindre l'interrupteur général.
- Déconnecter l'alimentation électrique.
- Nettoyer soigneusement l'équipement et le sécher.
- Aérer la pièce périodiquement.

6. ENTRETIEN

6.1. Général

Cet équipement est conçu pour une durabilité et un rendement maximum, avec un entretien minimum. Le bon fonctionnement et la durée de l'équipement dépendra dans une large mesure d'un entretien correct selon les procédures observées dans le manuel.

- Évitez absolument l'utilisation de produits détergents abrasifs ou corrosifs ainsi que d'instruments tels que des éponges en acier, des spatules ou des grattoirs métalliques.
- L'acide chlorhydrique et d'autres composants chimiques contiennent du chlore et peuvent endommager l'acier inoxydable.
- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, il faut débrancher le meuble de la prise de courant et mettre l'interrupteur général sur OFF ou 0.

6.2. Nettoyage

Pour conserver l'équipement et pour l'entretien opérationnel de l'unité, les étapes suivantes sont recommandées:

- Avant de brancher l'équipement, nettoyer la partie extérieure du meuble, en plus de nettoyer avec des produits sanitaires la surface en contact avec la nourriture.
- À la fin de la journée:
 - Mettre l'interrupteur général en position OFF.
 - Eliminer et nettoyer tous les restes de nourriture, le cas échéant.
 - Enlever et nettoyer toutes les cuves et accessoires.
 - Nettoyer la surface avec du savon ou du détergent non abrasif. Utiliser une spatule en plastique dans le cas où il soit nécessaire de retirer tout reste de nourriture ou de dépôts minéraux collés.
 - Rincer à l'eau chaude pour enlever tout résidu de détergent.
 - Nettoyer le reste de l'équipement avec des produits non abrasifs et sécher.

7. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Dans certains cas, les dysfonctionnements qui peuvent survenir sont pour des raisons simples que l'utilisateur même peut résoudre.

Avant de solliciter l'intervention d'un technicien spécialisé, nous vous recommandons de procéder aux vérifications suivantes:

Problème	Cause probable	Solution
L'équipement ne chauffe pas suffisamment.	La température programmée est trop basse.	Ajuster le thermostat sur une valeur de température plus élevée.
L'équipement est trop chaud.	La température programmée est trop élevée.	Ajuster le thermostat sur une valeur de température moins élevée.
	Le thermostat digital ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre distributeur.
	L'équipement est connecté sur une source d'alimentation inappropriée.	Vérifier par du personnel qualifié l'alimentation nécessaire pour l'équipement.
Le thermostat clignotte en affichant "OFF" et il ne fonctionne pas.	L'équipement est en mode "veille".	Appuyer et maintenir le bouton "allumer" pendant trois secondes. L'équipement reviendra à son utilisation normale.
L'équipement est branché, mais il ne fonctionne pas.	L'équipement est éteint.	Allumer l'équipement.
	Le thermostat digital ne fonctionne pas correctement.	Contacter votre distributeur.

Si vous continuez à avoir des difficultés à résoudre un problème, veuillez contacter votre distributeur pour obtenir de l'aide.

8. RECYCLAGE

À la fin de la vie utile de l'équipement, il devra être déconnecté du réseau électrique pour procéder au démontage de ses composants. L'équipement doit être démonté conformément aux lois en vigueur.

Une attention particulière est requise pour éviter les risques d'accidents liés à la forme et au poids de chaque composant.

Les différents composants (pièces électriques, tubes en caoutchouc, passe-câbles, etc.) ont été sélectionnés dans le but d'obtenir les meilleurs résultats en termes de protection de l'environnement conformément à la législation en vigueur.

9. GARANTIE

La garantie d'Eratos couvre pendant un an tout défaut de fabrication ou vice caché de l'équipement. Elle consiste en un remplacement de la pièce ou des pièces défectueuses à condition que cela ne soit pas dû à une utilisation, une installation ou un nettoyage inappropriés comme indiqué sur le manuel.



Manufacturas Inoxidables ERATOS S.L.
Ctra. Nac. 331 Km. 80,500 Málaga-Córdoba
14900. Lucena. (Córdoba)
Tel: 0034 957 513 274
Fax: 0034 957 514 635

comercial@eratos.es

www.eratos.es