

Notice d'utilisation et d'installation V.V.C 800-V.V.C 1200

Présentation de l'appareil

Les vitrines V.V.C 800 et V.V.C 1200 ont pour but de mettre en valeur des plats et entremets chauds. Un thermostat permet de régler la température de l'air ventilé. Un bac ou deux bacs à eau amovibles humidifient l'air afin de ne pas dessécher les aliments pendant les heures de service.

Installation

- 1) Déballer la vitrine en respectant l'indication inscrite sur le carton
- 2) Placer la vitrine sur un plan horizontal stable. Si besoin, ajustez la position à l'aide des pieds réglables.
- 3) Enlever le film de protection sans oublier celui qui protège le plateau intérieur.
- 4) Brancher la machine sur une prise de courant 16A normalisée.
- 5) Le thermostat est pré-réglé en usine, à la température maximum de 82-85°C pour la V.V.C 800 et 91°C pour la V.V.C 1200.
- 6) Durant l'utilisation prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation du plateau intérieur.

Entretien

Nettoyer l'intérieur de l'appareil, après chaque utilisation, à l'aide d'une éponge humide en ayant pris soin de débrancher la prise d'alimentation.

Nettoyer les bacs d'humidification avec soin, On y accède en retirant le plateau intérieur.

Maintenir la carrosserie de l'appareil propre, sans utiliser de produit abrasif.

Nous avons traité ce produit avec le plus grand soin et espérons donc qu'il vous donnera entière satisfaction pour votre utilisation quotidienne.

Instructions for installation and use of V.V.C 800-V.V.C 1200

Presentation of the unit

The display VVC 800 and VVC 1200 are merchandising for your warm quiches, pizzas, croissants, buns, savouries... a thermostat allows you to regulate the temperature of the convection air. One or two removable water containers for humidity control will keep the food soft during the working hours.

Installation

- 1) Unpack the display according to the instructions written on the packing material.
- 2) Put the display on a stable horizontal work top. You can correct the height thanks to the adjustable feet.
- 3) Remove the protecting plastic film, including the one which protects the top plate.
- 4) Plug in the unit on a 16 Amp. standard plug.
- 5) The thermostat is factory preset at the maximum temperature of 82 – 85°C for the VVC 800 and 91°C for the VVC 1200.
- 6) While ventilating, make sure the ventilation accesses to the inside plate are free from obstruction.

Maintenance

Before any maintenance, unplug your unit.

It is recommended to clean inside the unit after each use, using a humid soft sponge.

Clean carefully the water containers. You reach them by removing the bottom inside plate of the display.

Keep the outside of the display clean with non-abrasive detergent.

We have manufactured this device with the uppermost care and hope it will give you entire satisfaction.

Instrucciones para la instalación y el uso del V.V.C 800 – V.V.C 1200

Presentación del aparato

Las vitrinas V.V.C. 800 y V.V.C. 1200 permiten valorizar platos y postres calientes. Un termostato permite regular la temperatura del aire ventilado. Uno o dos cajones desmontables para agua humedecen el aire para no secar los alimentos durante las horas de servicio

Instalación

- 1) Desembalar la vitrina respetando la indicación escrita sobre la caja
- 2) Colocar la vitrina sobre un nivel horizontal estable. Si necesario, ajustar la posición gracias a los pies ajustables.
- 3) Tirar la capa de protección sin olvidar la capa de la meseta interior
- 4) Conectar la maquina a un enchufe 16A normalizado
- 5) El termostato se preestablece en fábrica, con una temperatura de 82-85°C para la V.V.C. 800 y 91°C para la V.V.C. 1200.
- 6) Durante la utilización, tomar cuidado de no bloquear las aberturas de aeración de la meseta interior

Limpieza

Desconectar el aparato y limpiar el interior después de cada utilización, con una esponja húmeda.
Limpiar los cajones de humectación con cuidado retirando la meseta interior.
Mantener la carrocería del aparato limpio, sin utilizar producto abrasivo.

Hemos fabricado este producto con especiales atenciones y esperamos que le dé entera satisfacción en su utilización cotidiana.

Aufbau und Betriebsanleitung der Warmhaltevitrine V.V.C 800 – V.V.C 1200

Beschreibung des Gerätes

Ziel der Warmhaltevitrienen V.V.C 800 & V.V.C 1200 ist eine optimale Präsentation der Gerichte, Süßspeisen oder Getränke.
Ein elektronisches Thermostat steuert die Temperatur der Umluft.
1 oder 2 Wasserschubladen befeuchten die Luft, damit die Produkte während des Betriebs nicht getrocknet werden.

Installation

- 1) Die Vitrine mit Beachtung auf den Hinweis auf der Karton auspacken
- 2) Stellen Sie die Vitrine auf einer stabilen und flachen Ebene. Wenn nötig, kann die Position dank den verstellbaren Füßen angepasst werden.
- 3) Schutzfolie des gesamten Gerätes und auch der inneren Präsentationsplatte wegnehmen.
- 4) Die Vitrine mit einem Normstecker von 16A einschalten.
- 5) Das elektronische Thermostat ist im Werk vorprogrammiert: maximale Temperatur 82-85°C für die V.V.C 800 und 91°C für die V.V.C 1200.
- 6) Im Betrieb sollen die kleinen Luftöffnungen der Präsentationsplatte nicht blockiert werden.

Reinigung

Nach jeder Benutzung soll der Innenraum des Gerätes mit einem feuchten Schwamm gereinigt werden, nachdem das Gerät ausgeschaltet worden ist.
Die Wasserschubladen sorgfältig reinigen. Um beide Schubladen zu greifen, soll die Präsentationsplatte weggenommen werden.
Das Gehäuse sauber machen, ohne schleifende Mittel zu benutzen.

Wir haben dieses Gerät mit aller Sorgfältigkeit gefertigt und wir hoffen, dass Sie bei der täglichen Benutzung mit diesem Gerät zufrieden werden.