



**ATTENTION : Lire les instructions avant
d'installer et d'utiliser l'appareil**

**Instructions d'origine
Manuel d'utilisation**



**CTD et CTDE
Grille-pain par contact
verticaux**



Grille-pain par contact vertical de la série CTD

Cet appareil est conçu pour griller des produits panifiés dans une cuisine commerciale. Parmi les éléments réglables par le client figurent :

- Réglage de compression de petit pain
- Température de consigne
- Temps (vitesse du convoyeur)

La bande du convoyeur peut être une grille métallique, en métal (acier inoxydable) ou en silicone.

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti pièces et/ou main-d'œuvre pendant une durée d'un an à compter de sa date d'installation initiale, dans une limite de 18 mois à compter de la date d'expédition de notre usine. Tout élément ou pièce présentant un défaut de matériau et/ou de fabrication durant la période de garantie sera remplacé ou réparé (au choix de Prince Castle LLC) sans frais de pièces ou de main-d'œuvre pour le client.

La présente garantie est soumise aux exceptions et conditions suivantes :

- L'utilisation de toute pièce autre que des pièces d'origine Prince Castle annule la présente garantie et tous les travaux doivent être exécutés par un réparateur Prince Castle agréé.
- Tout le travail sera effectué pendant les heures ouvrables normales. Les majorations pour heures supplémentaires ne sont pas couvertes.
- Les frais de déplacement sont limités à 200 km (100 miles) aller-retour, 2 heures de trajet, à raison d'un déplacement par réparation.
- Les dommages causés par manque de soin, négligence ou emploi abusif (courant d'alimentation incorrect, chute, modifications ou altérations de parties électriques ou défaut de nettoyage, par exemple) ne sont pas couverts.
- Les dommages occasionnés durant le transport, par un incendie, une inondation ou autre catastrophe naturelle ne sont pas couverts.
- La présente garantie ne couvre pas les dommages des surfaces à revêtement antiadhésif.

SOMMAIRE

Enregistrement de l'appareil	2
Information sur la sécurité	3
Caractéristiques de sécurité	3
Caractéristiques électriques.....	3
Installation	3
Utilisation	5
Modifier les réglages.....	6
Programmation avancée par le gestionnaire	8
Refroidissement.....	10
Entretien planifié quotidien	10
Dépannage	12
Installation de la bande en silicone	13
Dépose de la bande en silicone.....	14
Accessoires	15
Trousses d'intervention.....	16
Entretien planifié mensuel	19
Vues éclatées	21
Schéma de câblage	25



355 East Kehoe Blvd. • Carol Stream, IL 60188 États-Unis
Téléphone : 630-462-8800 • Sans frais : 1-800-PCASTLE
Télécopie : 630-462-1460 • www.princecastle.com



Enregistrement de l'appareil



Merci d'avoir acheté cet appareil de la famille de marques Marmon Foodservice Technologies. De l'assistance technique aux ventes de pièces de rechange en passant par des envois sous garantie, Marmon Link offre un service après-vente complet pour les appareils Cornelius, Prince Castle, Silver King et Angelo Po America.

L'enregistrement de l'appareil nous permet de vous tenir au courant au sujet des renseignements sur l'appareil, des ressources d'entretien préventif et autres thèmes. Si ce formulaire n'est pas rempli, cela n'aura pas d'incidences sur la garantie de l'appareil.

Afin d'accélérer le processus, nous vous demandons de fournir les éléments suivants :

- les numéros de série du matériel acheté;
- le nom et l'adresse électronique d'une personne du magasin à qui s'adresser;
- l'information générale du magasin, y compris le numéro d'emplacement présent dans l'adresse.

Enregistrer votre appareil

Pour maximiser vos avantages

- Service après-vente complet
- Techniciens par téléphone
- Expédition rapide de pièces

Avoir à portée de main :

- Numéro de série
- Information d'emplacement de l'appareil



Balayer le code QR

Le numéro de série de l'appareil sera confirmé par rapport à notre base de données de numéros de série existants. En cas de difficultés à entrer un numéro valable, communiquer avec Marmon Link au **1-866-275-6392**.

Information sur la sécurité



AVERTISSEMENT

Signale des informations importantes au bon fonctionnement de l'appareil. Doit être respecté pour éviter des risques de dommages du matériel et de blessures corporelles graves ou de mort.



ATTENTION

Signale des informations importantes au fonctionnement de l'appareil. Doit être respecté pour éviter des risques de dommages matériels.

IMPORTANT : Prince Castle se réserve le droit de modifier les caractéristiques et la configuration des produits sans préavis. De telles révisions ne donnent pas droit à l'acheteur à des modifications, améliorations, ajouts ou échanges correspondants sur du matériel acheté auparavant.

Caractéristiques de sécurité

Les grille-pain par contact verticaux CTD et CTDE sont dotés des caractéristiques de sécurité suivantes :

- Si un appareil devient trop chaud, il s'éteint.
- Si l'une des portes du convoyeur est ouverte pendant le fonctionnement, les deux convoyeurs s'arrêtent et un écran d'alerte apparaît.



Caractéristiques électriques

Numéro de modèle	Description	Volts	Hertz	Watts	Ampères
CTD-W	Grille-pain (Bande à grille métallique)	208-240	50/60	1700-2250	7,08 / 10,82
CTD-M	Grille-pain (Bande métallique)	208-240	50/60	1700-2250	7,08 / 10,82
CTD-S	Grille-pain (Bande en silicone)	208-240	50/60	1700-2250	7,08 / 10,82
CTD-W-CE	Grille-pain (Bande à grille métallique)	220-240	50/60	1650-2000	6,87 / 9,10
CTD-M-CE	Grille-pain (Bande métallique)	220-240	50/60	1650-2000	6,87 / 9,10
CTD-S-CE	Grille-pain (Bande en silicone)	220-240	50/60	1650-2000	6,87 / 9,10
CTDE-W	Grille-pain (Bande à grille métallique)	208-240	50/60	2440-3250	9,40 / 14,40
CTDE-M	Grille-pain (Bande métallique)	208-240	50/60	2440-3250	9,40 / 14,40
CTDE-S	Grille-pain (Bande en silicone)	208-240	50/60	2440-3250	9,40 / 14,40
CTDE-W-CE	Grille-pain (Bande à grille métallique)	220-240	50/60	3000	12,5 / 13,64
CTDE-M-CE	Grille-pain (Bande métallique)	220-240	50/60	3000	12,5 / 13,64
CTDE-S-CE	Grille-pain (Bande en silicone)	220-240	50/60	3000	12,5 / 13,64
XXX-XX-AX	Élément chauffant auxiliaire*	208-240	50/60	200-250	0,83 / 1,21

* Pour ajouter un élément chauffant auxiliaire, insérer (AX) après le type de bande (par exemple, CTD-WAX).

Installation



AVERTISSEMENT

L'appareil n'est pas destiné à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont encadrées et ont été formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants ne doivent pas être autorisés à utiliser cet appareil ni à jouer avec.

1

Déballer et contrôler.

Sortir l'appareil de l'emballage et vérifier qu'il ne présente aucun signe de dommages. En cas de dommages à l'appareil :

- Aviser le transporteur dans les 24 heures suivant la livraison.
- Conserver le carton et les matériaux d'emballage à des fins d'examen.
- Communiquer avec le revendeur local ou, en cas d'achat direct, le service commercial Prince Castle au 1-800-722-7853 ou au 1-630-462-8800 pour obtenir un appareil de rechange.

2

Vérifier les pièces.

Vérifier que toutes les pièces ont été reçues :

- Grille-pain par contact CTD ou CTDE
- Nécessaire de feuille antiadhérente
- Entrée d'alimentation de petit pain
- Documentation d'instruction

3

Poser le grille-pain sur une surface plane.



ATTENTION

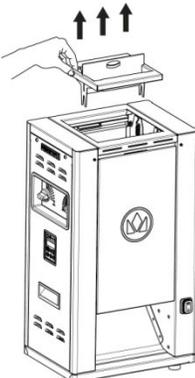
À soulever par deux personnes, poids de l'appareil :

- CTD, > 25 kg (56 lb)
- CTDE, > 34 kg (75 lb)

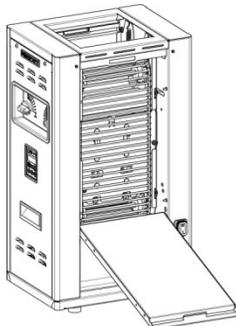
Installation (suite)

ATTENTION
 Le matériel doit toujours être surélevé au-dessus du sol pendant son nettoyage et son utilisation.

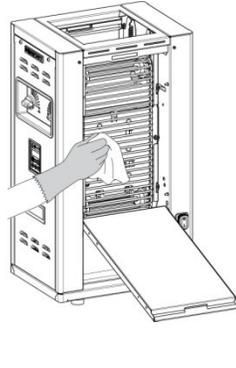
4 Soulever l'entrée d'alimentation de petit pain hors du grille-pain.
 Retirer l'enveloppe protectrice bleue ou blanche de l'extérieur de l'appareil.



5 Ouvrir les portes de convoyeur.
 Pour chaque porte, soulever légèrement à la base pour débloquer et la guider vers le bas jusqu'à la surface. La porte comporte une charnière à la base et reste attachée à l'appareil.

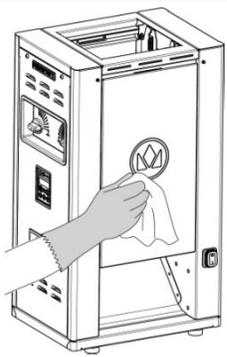


6 Nettoyer l'entrée d'alimentation de petit pain, les convoyeurs et l'intérieur des portes.
 Porter des gants en néoprène. Humecter un chiffon propre avec de l'eau tiède savonneuse. Essuyer le convoyeur, en le tournant au fur et à mesure pour nettoyer toute sa surface. Nettoyer l'entrée d'alimentation et l'intérieur des portes. Essuyer une nouvelle fois chaque pièce avec un nouveau chiffon stérile propre.



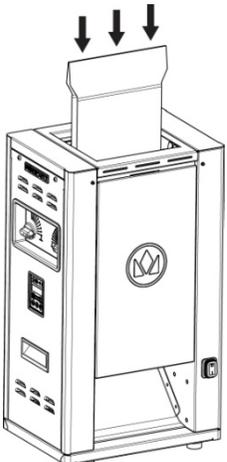
7 Fermer les portes de convoyeur.
 Une fois l'appareil essuyé et nettoyé, relever les portes et appuyer pour les enclencher en position verticale.

8 Nettoyer l'extérieur du grille-pain.
 À l'aide d'un chiffon propre et d'eau tiède savonneuse, essuyer tout l'extérieur du grille-pain. Essuyer une nouvelle fois avec un chiffon sec, propre et stérile.



9 Poser la feuille antiadhérente.
 Suspender la feuille antiadhérente en PTFE pliée, à cheval sur la plaque chauffante. Le matériau beige doit couvrir complètement les deux faces de l'élément chauffant. C'est important pour empêcher les petits pains de coller.

AVERTISSEMENT
 L'humidité qui se dégage du produit peut l'amener à coller aux surfaces en aluminium chauffées si la feuille de PTFE n'est pas correctement utilisée.



10 Réinstaller l'entrée d'alimentation de petit pain.

11 Brancher l'appareil.
 Brancher l'appareil dans une prise mise à la terre et compatible avec la fiche.



AVERTISSEMENT
 Tous les branchements électriques doivent être conformes au code de l'électricité local et autres réglementations en vigueur.
 Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience ou de compétences, s'ils ont reçu l'encadrement ou les instructions qui conviennent concernant une utilisation sans danger de l'appareil et qu'ils comprennent les dangers associés. Ne pas laisser d'enfants jouer avec l'appareil.

Utilisation

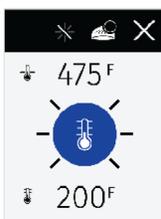
- 1 Mettre l'appareil en marche.**
Mettre l'interrupteur d'alimentation en position de marche. Cet interrupteur se trouve en bas à droite de l'appareil. L'interrupteur s'allume en vert lorsque l'appareil est sous tension.



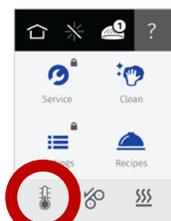
Le logo Prince Castle s'affiche, suivi d'un écran qui indique les versions logicielle et matérielle du modèle.



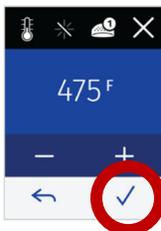
- 2 Attendre la fin du préchauffage.**
L'écran de préchauffage permet d'afficher la recette en cours en haut à droite, ainsi que le réglage de température et la température actuelle de la plaque chauffante à mesure que l'appareil chauffe. L'icône de thermomètre clignote pour indiquer que l'appareil n'a pas encore atteint la température souhaitée.



Il est possible d'interrompre le préchauffage en appuyant sur l'icône du thermomètre si l'on souhaite modifier la valeur de consigne. L'écran de marche/accueil s'affiche. Pour modifier la température de consigne :



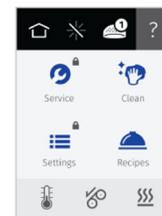
- Appuyer sur l'icône de thermomètre en bas de l'écran de marche/accueil. L'écran de modification des paramètres de marche s'affiche.
- Appuyer sur le symbole Plus (+) pour augmenter la valeur de consigne ou sur le symbole Moins (-) pour la diminuer.
- Appuyer sur la coche pour accepter le réglage. L'écran de préchauffage réapparaît et le préchauffage se poursuit.



REMARQUE : Pour ne pas accepter la modification, attendre que l'écran arrive à expiration ou appuyer sur la flèche de retour.

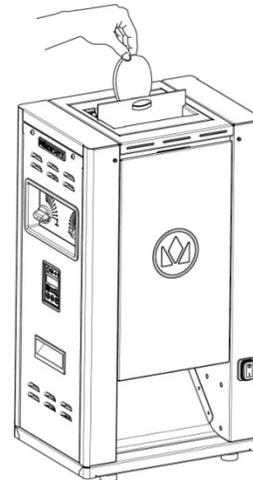
- 3** **AVERTISSEMENT**
RISQUE DE BRÛLURE ET DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE. La zone de la plaque chauffante est **CHAUDE** et peut provoquer des brûlures ou décharges graves. Garder les mains et tout objet hors du grille-pain. User de précautions pour écarter le risque de blessure grave. Suivre la procédure de refroidissement avant de toucher l'appareil ou d'intervenir sur des pièces internes.

Lorsque la température actuelle de la plaque chauffante atteint la température de consigne, l'écran de marche/accueil s'affiche.



- 4 Effectuer les réglages souhaités.**
Suivre les instructions sous *Modifier les réglages* pour changer les paramètres suivants :
- Réglage d'écrasement
 - Recettes
 - Température
 - Temps/vitesse pour petit pain
 - % de chauffage auxiliaire (modèles AX seulement)

- 5 Commencer l'alimentation en continu.**
Introduire le produit par le dessus du grille-pain, les couronnes à l'arrière et les talons à l'avant. Le petit pain doit être placé avec les faces tranchées vers le milieu de l'appareil. Les illustrations sur l'entrée d'alimentation montrent l'orientation correcte.



Le produit grillé sortira au niveau de la base du grille-pain.

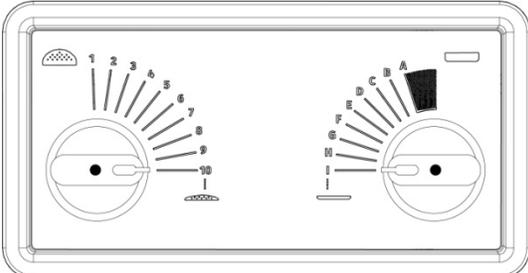
LE NUMÉRO D'IDENTIFICATION PERSONNEL (NIP) DE L'USINE EST 2222.

Modifier les réglages

1 Modifier le réglage de compression de petit pain
 La plaque chauffante comporte des parties distinctes pour le côté « couronne » (gauche) et le côté « talon » (droit). Ces parties sont donc réglées séparément, chacune avec sa propre commande de compression. Par exemple, si les talons glissent sans avoir un bon contact avec la plaque chauffante et semblent avoir besoin d'être grillés davantage, l'interrupteur de réglage de compression droit peut devoir être mis sur une autre lettre. Ou bien, si les couronnes semblent anormalement épaisses et qu'elles sont trop comprimées ou trop grillées, il peut être nécessaire de mettre l'interrupteur de réglage de compression gauche sur un nombre différent.

A. Tourner l'interrupteur de réglage de compression côté gauche plus près de « 1 » pour permettre des couronnes plus épaisses ou plus près de « 10 » pour des couronnes plus minces.

B. Tourner l'interrupteur de réglage de compression côté droit plus près de « A » pour permettre des talons plus épais ou plus près de « I » pour des talons plus minces.



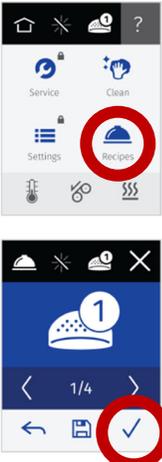
2 Modifier la recette qui est en cours d'exécution.
 L'appareil propose quatre recettes au choix. Dans l'écran de marche/accueil, il est possible de modifier la recette qui est en cours d'exécution.

A. Appuyer sur l'icône des recettes située sur l'écran de marche/accueil. L'écran des recettes s'affiche.

B. Appuyer sur la flèche gauche ou droite pour modifier la recette.

C. Appuyer sur la coche pour accepter la modification.

REMARQUE : Pour ne pas accepter la modification, appuyer sur la flèche de retour.



3 Modifier la température de consigne.
 Dans l'écran de marche/accueil, il est possible de modifier la température de consigne.

A. Appuyer sur l'icône de thermomètre en bas de l'écran de marche/accueil. L'écran de modification des paramètres de marche s'affiche, ainsi que la température de consigne actuelle.

B. Appuyer sur le symbole Plus (+) pour augmenter la valeur de consigne ou sur le symbole Moins (-) pour la diminuer.

C. Appuyer sur la coche pour accepter le réglage.
REMARQUE : Pour ne pas accepter la modification, appuyer sur la flèche de retour.

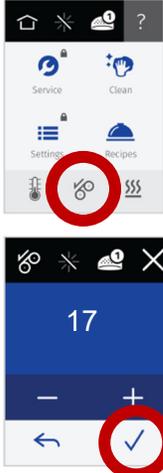


4 Modifier le temps/la vitesse de consigne.
 Dans l'écran de marche/accueil, il est possible de modifier le temps/la vitesse de consigne.
 Plage : de 6 à 40 secondes
 Valeur par défaut : 17 secondes

A. Appuyer sur l'icône centrale en bas de l'écran de marche/accueil. L'écran de modification des paramètres de marche s'affiche, ainsi que la valeur de consigne correcte.

B. Appuyer sur le symbole Plus (+) pour augmenter la valeur de consigne ou sur le symbole Moins (-) pour la diminuer.

C. Appuyer sur la coche pour accepter le réglage.
REMARQUE : Pour ne pas accepter la modification, appuyer sur la flèche de retour.



Modifier les réglages (suite)

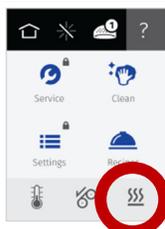
5 Modèles d'élément chauffant auxiliaire en option : **Augmenter/diminuer le pourcentage de chauffage auxiliaire.** Dans l'écran de marche/accueil, il est possible de modifier le pourcentage de chauffage auxiliaire si le grille-pain dispose de cette option.

A. Appuyer sur l'icône de chauffage en bas de l'écran de marche/accueil. L'écran de modification des paramètres de marche s'affiche. Le pourcentage de chaleur auxiliaire est représenté par un nombre de 0 à 10, 0 correspondant à l'arrêt et 10 à 100 %.

B. Appuyer sur le symbole Plus (+) pour augmenter le réglage ou sur le symbole Moins (-) pour le diminuer.

C. Appuyer sur la coche pour accepter le réglage.

REMARQUE : Pour ne pas accepter la modification, appuyer sur la flèche de retour.



6 Enregistrer les réglages en cours dans la recette en cours.

Si les réglages en cours ont été modifiés, les nouvelles valeurs de réglage peuvent être enregistrées dans la recette en cours à partir de l'écran des recettes.

- A. Appuyer sur l'icône des recettes située sur l'écran de marche/accueil. L'écran des recettes s'affiche.
- B. Appuyer sur l'icône d'enregistrement en bas de l'écran de marche/accueil. (Cette icône n'apparaît que si un réglage a été modifié.)

REMARQUE : Pour ne pas modifier la recette, appuyer sur la flèche de retour.



Programmation avancée par le gestionnaire

1 Régler la luminosité de l'écran.
Dans l'écran de marche/accueil, il est possible de modifier la luminosité de l'écran à l'aide d'un numéro d'identification personnel.

NUMÉRO D'IDENTIFICATION PERSONNEL DE L'USINE : 2222

A. Appuyer sur l'icône des réglages située sur l'écran de marche/accueil. L'écran d'accès aux réglages/interventions s'affiche.

B. Taper le numéro d'identification personnel à 4 chiffres et appuyer sur la coche.

C. Appuyer sur l'icône de luminosité de l'écran. L'écran de luminosité de l'écran s'affiche. La luminosité de l'écran est représentée par un réglage de 1 à 10, 10 étant la luminosité la plus forte et 1 la plus faible.

D. Appuyer sur le symbole Plus (+) pour augmenter le réglage ou sur le symbole Moins (-) pour le diminuer.

E. Appuyer sur la coche pour accepter le réglage.

REMARQUE : Pour ne pas accepter la modification, appuyer sur la flèche de retour.



2 Accéder aux statistiques. Dans l'écran de marche/accueil, il est possible d'accéder aux statistiques à l'aide d'un numéro d'identification personnel.

A. Appuyer sur l'icône d'intervention située sur l'écran de marche/accueil. L'écran d'accès aux réglages/interventions s'affiche.

B. Taper le numéro d'identification personnel (NIP) à 4 chiffres et appuyer sur la coche.

C. Appuyer sur l'icône des statistiques. L'écran des statistiques s'affiche. L'écran des statistiques présente des statistiques utiles avec un horodatage.

D. Appuyer sur la flèche de retour pour retourner à l'écran de marche/accueil.



LE NUMÉRO D'IDENTIFICATION PERSONNEL (NIP) DE L'USINE EST 2222.

Programmation avancée par le gestionnaire (suite)

3 **Modifier les unités de température (°F/°C).** Dans l'écran de marche/accueil, il est possible de modifier les unités de température à l'aide d'un code NIP d'intervention.

REMARQUE : Pour accéder à cette fonction, il faut obtenir le code NIP d'intervention auprès du représentant du service après-vente.

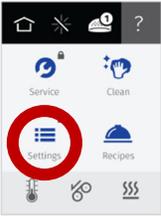
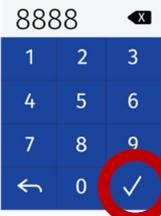
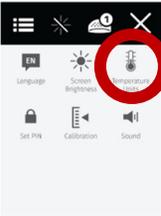
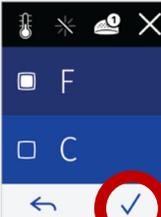
A. Appuyer sur l'icône des réglages située sur l'écran de marche/accueil. L'écran d'accès aux réglages/interventions s'affiche.

B. Taper le code NIP d'intervention et appuyer sur la coche. L'écran des réglages s'affiche.

C. Appuyer sur l'icône des unités de température. L'écran des unités de température s'affiche, ainsi que le réglage en cours sélectionné.

D. Appuyer sur l'autre réglage.
 E. Appuyer sur la coche pour accepter le réglage.

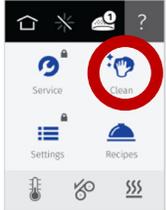
REMARQUE : Pour ne pas accepter la modification, appuyer sur la flèche de retour.

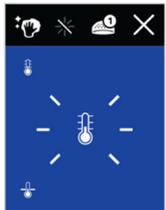
Refroidissement

AVERTISSEMENT
RISQUE DE BRÛLURE ET DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE. La zone de la plaque chauffante est **CHAUDE** et peut provoquer des brûlures ou décharges graves. Garder les mains et tout objet hors du grille-pain. User de précautions pour écarter le risque de blessure grave. Suivre cette procédure avant de toucher l'appareil ou d'intervenir sur des pièces internes.

1 Appuyer sur l'icône de nettoyage située sur l'écran de marche/accueil.



L'écran de nettoyage s'affiche. Sur l'écran de nettoyage, il est possible de voir la température actuelle de la plaque chauffante, l'icône de thermomètre et la température de consigne de refroidissement.



2 Attendre que le grille-pain refroidisse.
 L'icône du thermomètre clignote tant que la température actuelle de la plaque chauffante n'a pas atteint la température de consigne de nettoyage. L'icône de nettoyage apparaît alors, indiquant qu'il est possible de nettoyer le grille-pain ou d'intervenir sur celui-ci.



Entretien planifié quotidien

AVERTISSEMENT
RISQUE DE BRÛLURE ET DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE. La zone de la plaque chauffante est **CHAUDE** et peut provoquer des brûlures ou décharges graves. Garder les mains et tout objet hors du grille-pain. User de précautions pour écarter le risque de blessure grave. Éteindre l'appareil, le débrancher et suivre la procédure de refroidissement avant de le toucher ou d'intervenir sur des pièces internes.

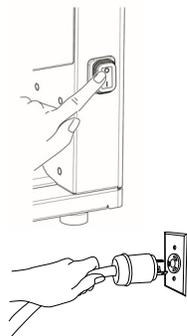
AVERTISSEMENT
 Pour écarter tout danger, un cordon d'alimentation endommagé devra être changé par le fabricant, un réparateur agréé ou autre personne qualifiée.

ATTENTION
 Ne pas immerger le grille-pain dans l'eau. Ne pas le nettoyer au jet ou par pulvérisation d'eau. Ne pas utiliser de produit nettoyant, tampon ou outil abrasifs sur la plaque chauffante ou la feuille antiadhérente. Les dommages à l'appareil provoqués par un manque de précaution ne sont pas couverts par la garantie. Ne pas laisser d'enfant effectuer le nettoyage et l'entretien courant sans surveillance.

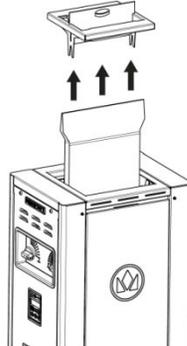
1 Réunir le matériel nécessaire pour le nettoyage. Il faudra : des chiffons propres, des gants en néoprène, une solution détergente polyvalente adaptée à la restauration, une solution désinfectante et de l'eau tiède savonneuse.

2 Suivre la procédure de refroidissement avant de procéder au nettoyage.

3 Éteindre le grille-pain et le débrancher. Mettre l'interrupteur d'alimentation en bas à droite de l'appareil en position d'arrêt. Le voyant vert s'éteint également. La fiche retirée de la prise doit rester clairement visible pour l'opérateur durant la procédure d'entretien. Ne pas tirer sur le cordon, mais le saisir par la fiche.

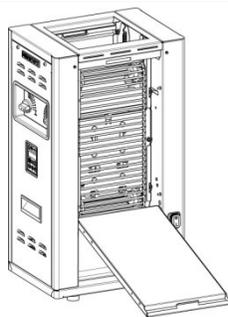


4 Retirer l'entrée d'alimentation de petit pain et la feuille antiadhérente.
 Poser la feuille antiadhérente à plat sur une surface plane.



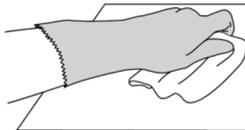
Entretien planifié quotidien (suite)

- 5** Ouvrir les portes du convoyeur. Pour chaque porte, soulever légèrement à la base pour débloquer et la guider vers le bas jusqu'à la surface.



- 6** Nettoyer la feuille antiadhérente. Porter des gants en néoprène. Humecter un chiffon propre avec de l'eau tiède savonneuse. Essuyer les deux faces de la feuille antiadhérente, en veillant à éliminer tout dépôt de sucre. Essuyer les deux faces à l'aide d'un chiffon propre imbibé d'eau pour rincer. Laisser sécher à l'air.

REMARQUE : Alternier les feuilles utilisées chaque jour pour optimiser leur durée de service. En fonction du volume de produit grillé, les feuilles doivent être changées toutes les 4 à 6 semaines.



- 7** Reposer la feuille antiadhérente.

- 8** Nettoyer les convoyeurs, l'intérieur des portes et l'entrée d'alimentation de petit pain. Essuyer le convoyeur avec un chiffon propre imbibé d'une solution détergente polyvalente, en le tournant au fur et à mesure pour nettoyer toute sa surface. Essuyer la totalité de la surface avec un chiffon propre imbibé d'une solution désinfectante. Humecter un chiffon propre avec de l'eau tiède savonneuse. Essuyer l'intérieur des portes et l'entrée d'alimentation de petit pain. Essuyer une nouvelle fois l'intérieur des portes et l'entrée d'alimentation de petit pain avec un nouveau chiffon stérile propre.



Ne pas utiliser de nettoyeurs ou de tampons abrasifs sur la surface du convoyeur.

- 9** Fermer les portes du convoyeur.

- 10** Réinstaller l'entrée d'alimentation de petit pain.

- 11** Nettoyer à l'extérieur du grille-pain. Humidifiez un chiffon propre avec de l'eau tiède savonneuse. Essuyez l'extérieur du grille-pain. Essuyez à nouveau l'ensemble du grille-pain avec un chiffon propre et désinfecté.

Remarque : Un nettoyage plus fréquent est nécessaire si vous beurrez avant de griller.

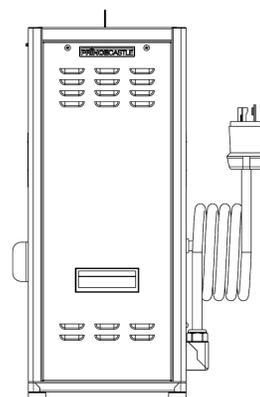
Ne nettoyez pas le cordon d'alimentation avec des solutions acides.



- 12** Entretien du cordon d'alimentation

Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation pour détecter tout signe d'usure ou de contamination. S'il est sale, humidifiez un chiffon propre avec de l'eau tiède savonneuse. Essuyez le cordon d'alimentation. Essuyez à nouveau avec un chiffon propre et désinfecté.

Remarque : Un nettoyage plus fréquent est nécessaire si vous beurrez avant de griller. NE PAS nettoyer le cordon d'alimentation avec des solutions acides. Utilisez uniquement les méthodes de nettoyage recommandées par le fabricant.



Entretien des bandages en silicone

- Le film en silicone peut être laissé sur l'appareil pour cette opération.
- Ouvrez la porte pour accéder à l'emballage.
- À l'aide d'un chiffon propre et humide, essuyez la surface visible de l'emballage. Après l'essuyage, faites pivoter le convoyeur vers l'avant et continuez à essuyer, en vous assurant que la bande effectue un tour complet autour de l'unité.
- Une courroie propre et entretenue devrait durer environ 6 mois, mais cela varie selon le client et le volume passé dans le grille-pain.

Dépannage

⚠ AVERTISSEMENT

Pour écarter les risques de blessures corporelles et de dommages à l'appareil, le contrôle, les essais et les réparations du matériel électrique doivent être confiés à du personnel d'entretien qualifié. L'appareil doit être débranché durant l'intervention, sauf si des essais électriques sont requis. Faire preuve de très grande prudence durant les contrôles de circuits électriques. Des circuits sous tension sont apparents.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE ET DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE. La plaque chauffante est **CHAUDE** et peut provoquer des brûlures ou décharges graves.

Garder les mains et tout objet hors du grille-pain. User de précautions pour écarter le risque de blessure grave. Éteindre l'appareil, le débrancher et le laisser refroidir complètement avant de le toucher ou d'intervenir sur des pièces internes. La fiche retirée de la prise doit rester clairement visible pour l'opérateur durant la procédure d'entretien.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Pas d'alimentation électrique de l'appareil	Appareil débranché	Brancher l'appareil.
	Disjoncteur déclenché	Réarmer le disjoncteur.
	Mauvais contact de l'interrupteur d'alimentation	Appeler l'assistance technique au 1-800-722-7853.
	Interrupteur d'alimentation défectueux	
L'appareil ne chauffe pas	Mauvais contact sur la plaque chauffante	Appeler l'assistance technique au 1-800-722-7853.
	Plaque chauffante ouverte	
	Mauvais contact sur le circuit de commande principal	
	Circuit de commande principal défectueux	
	TRIAC défectueux	
L'appareil chauffe, mais les convoyeurs ne fonctionnent pas	La porte du convoyeur est entrouverte	Vérifier que la porte est fermée.
	Moteur défectueux	Appeler l'assistance technique au 1-800-722-7853.
	Engrenage d'entraînement détérioré	
	Engrenage de convoyeur détérioré	
	Convoyeur bloqué	
Produit pas correctement grillé (trop ou pas assez)	Sonde de RTD défectueuse	Appeler l'assistance technique au 1-800-722-7853.
	Mauvais réglage	Ajuster le réglage programmé (voir la section <i>Modifier les réglages</i>).
	Mauvaise compression	Ajuster la compression (voir la section <i>Modifier les réglages</i>).
	Feuille antiadhérente déchirée ou sale	Nettoyer ou changer la feuille antiadhérente.
	Plaque chauffante défectueuse	Appeler l'assistance technique au 1-800-722-7853.
Affichage saccadé ou vide	Mauvaise mise à la terre	Appeler l'assistance technique au 1-800-722-7853.
	Afficheur défectueux	
	Circuit de commande principal défectueux	
	Faisceau de câblage desserré	
Code d'erreur E01 affiché à l'écran	Relais court-circuité ou ouvert	Appeler l'assistance technique au 1-800-722-7853.
Code d'erreur E02 affiché à l'écran	Le convoyeur 1 est bloqué ou ne fonctionne pas	Appeler l'assistance technique au 1-800-722-7853.
Code d'erreur E03 affiché à l'écran	Le convoyeur 2 est bloqué ou ne fonctionne pas	Appeler l'assistance technique au 1-800-722-7853.
Code d'erreur E05 affiché à l'écran	La température de consigne n'est pas atteinte dans le temps prévu	Appeler l'assistance technique au 1-800-722-7853.
Code d'erreur E06 affiché à l'écran	Les fichiers logiciels sur l'USB ne sont pas valables	Appeler l'assistance technique au 1-800-722-7853.
Code d'erreur E07 affiché à l'écran	Les fichiers logiciels transférés sur une mémoire flash externe ne sont pas valables	Appeler l'assistance technique au 1-800-722-7853.
Code d'erreur E08 affiché à l'écran	Sonde de température ouverte ou court-circuitée	Appeler l'assistance technique au 1-800-722-7853.
Code d'erreur E09 affiché à l'écran	La température actuelle de la plaque chauffante est supérieure de 11 °C (20 °F) à la température de consigne	Appeler l'assistance technique au 1-800-722-7853.
Code d'erreur E10 affiché à l'écran	La température actuelle de la plaque chauffante est inférieure de 11 °C (20 °F) à la température de consigne	Appeler l'assistance technique au 1-800-722-7853.
Notification N1 affichée à l'écran	Rappel de nettoyage	Nettoyer l'appareil et effacer le message.

Installation de la bande en silicone

1 Insérer la bande en silicone dans l'appareil.



2 Vérifier que le profil de guidage de la bande en silicone correspond aux rouleaux du convoyeur.



3 Aligner la fermeture à glissière et insérer la goupille de raccordement. Il est essentiel que la fermeture à glissière soit dans la bonne position.



4 Vérifier que la tige est entièrement insérée dans la fermeture à glissière.



5 Pousser le convoyeur vers le bas et vers l'avant. Les ressorts s'enclenchent et tirent la bande en silicone en place.



6 Essuyer la bande pour éliminer tout débris provenant de l'installation. Fermer la porte et revenir en mode de fonctionnement normal.



Dépose de la bande en silicone

- 1** Ouvrir la porte en plaçant une main dessous et en la soulevant.



- 2** Appuyer sur le haut du convoyeur et tirer vers la porte. Cela permet de supprimer la tension sur la bande.



- 3a** Repérer la couture de la bande et retirer la goupille de raccordement.



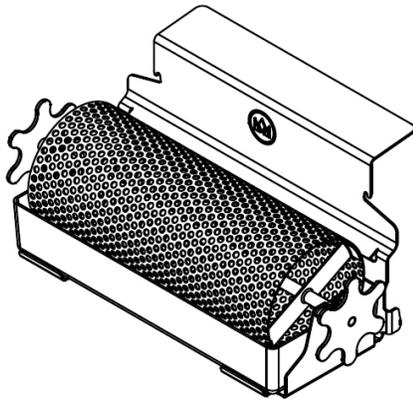
- 3b** Retirer complètement la goupille de raccordement.



- 4** Retirer la bande en silicone du convoyeur.

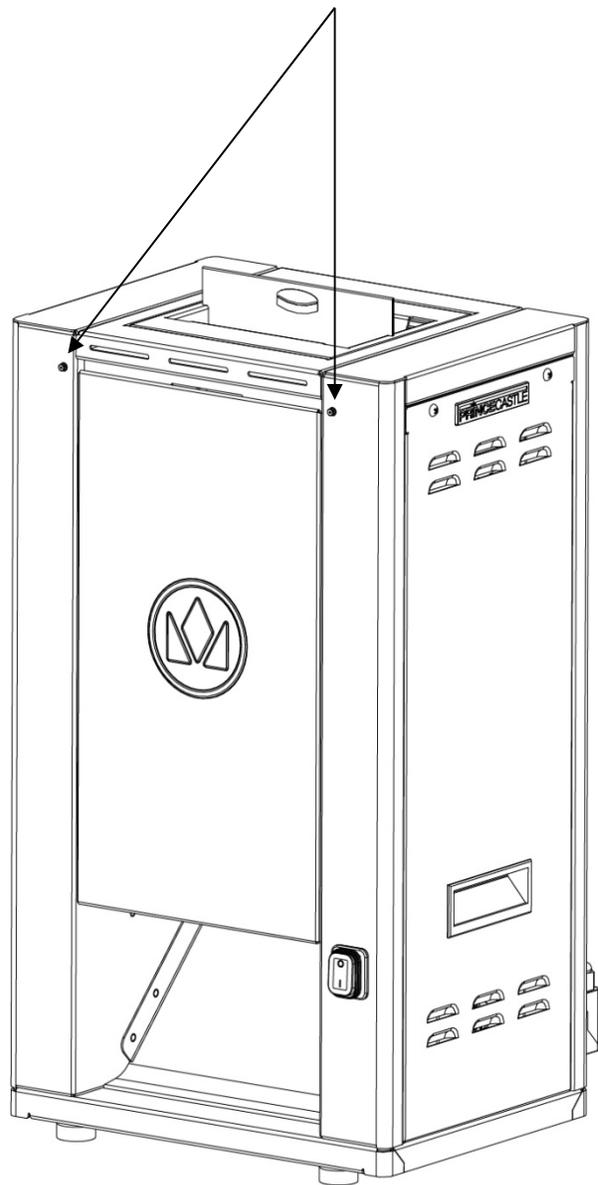


Accessoires



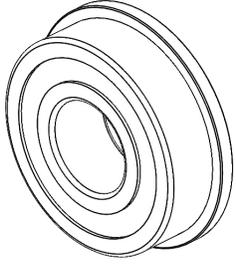
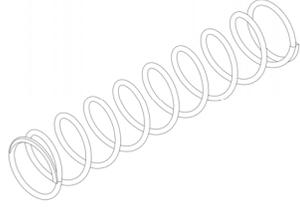
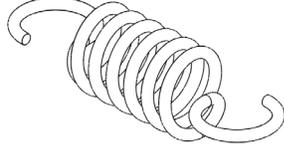
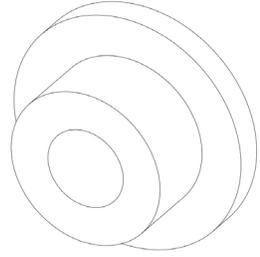
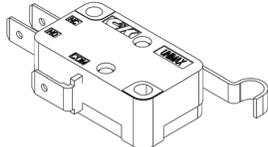
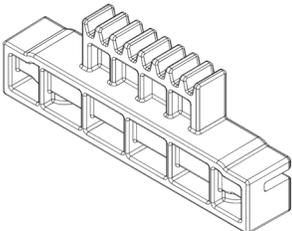
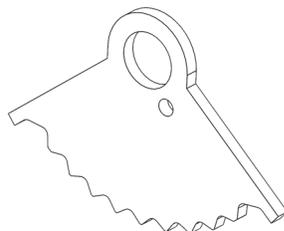
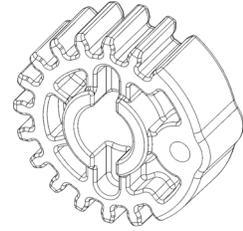
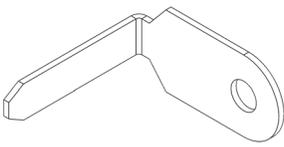
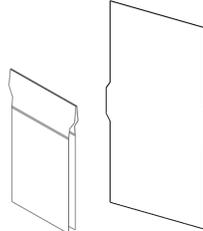
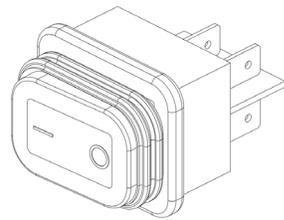
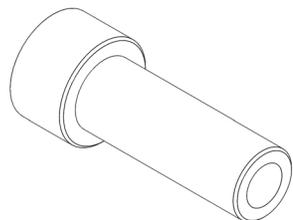
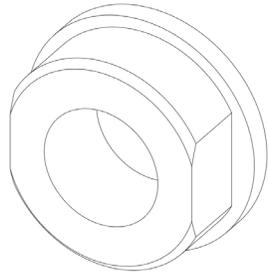
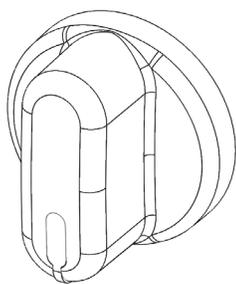
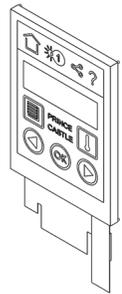
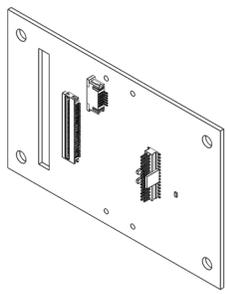
511-142 Roue à beurre, CTD
511-141 Roue à beurre, CTDE

Points d'accrochage
de la roue à beurre



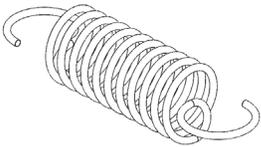
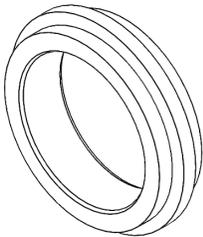
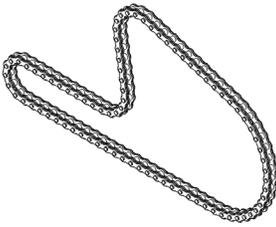
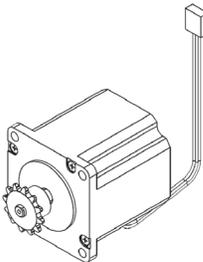
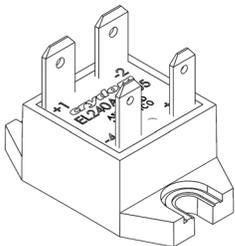
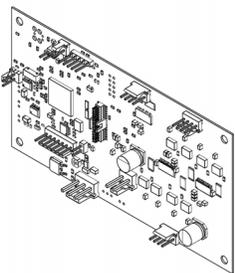
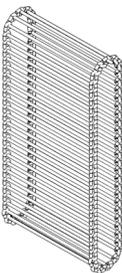
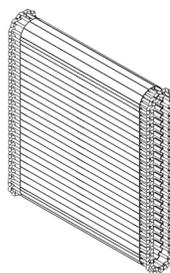
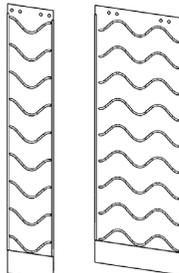
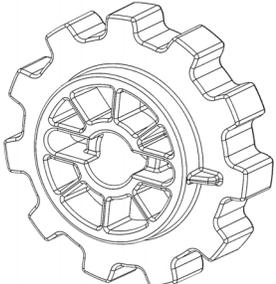
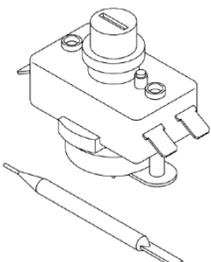
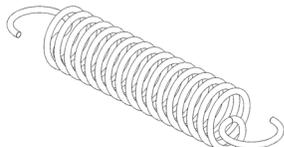
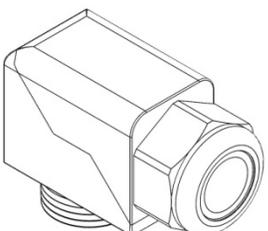
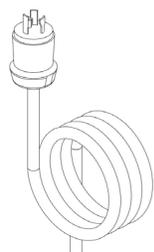
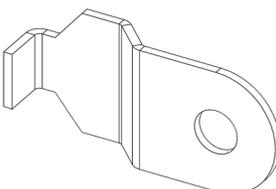
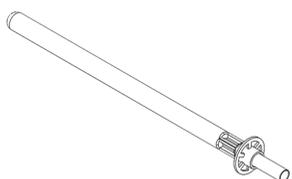
Trousses d'intervention

REMARQUE : Voir l'emplacement des éléments dans les vues éclatées figurant à la page 20.

<p>1</p>  <p>299-070S Roulement à billes à collerette</p>	<p>2</p>  <p>301-084S Ressort d'interrupteur de porte</p>	<p>3</p>  <p>299-028S Ressort tendeur de convoyeur</p>	<p>4</p>  <p>301-041S Douille de tendeur de chaîne</p>
<p>5</p>  <p>525-127S Interrupteur d'arrêt de porte</p>	<p>6</p>  <p>301-023S Crémaillère</p>	<p>7</p>  <p>301-044S Indexeur</p>	<p>8</p>  <p>301-022S Engrenage</p>
<p>9</p>  <p>301-087S Attache de sonde de limite haute</p>	<p>10</p>  <p>301-156S (CTD) 302-169S (CTDE) Feuille antiadhérente. 5 mil</p>	<p>11</p>  <p>78-233S Interrupteur à bascule, DPST, IP65, 16 A</p>	<p>12</p>  <p>301-049S Douille de mécanisme d'encliquetage</p>
<p>13</p>  <p>301-025S Palier de manchon de réglage de compression</p>	<p>14</p>  <p>70-081S Bouton d'indication</p>	<p>15</p>  <p>301-074S Module d'affichage</p>	<p>16</p>  <p>7500-006S Adaptateur d'écran ACL</p>

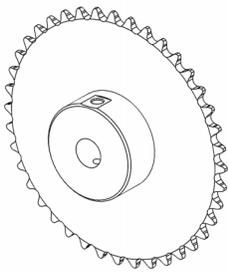
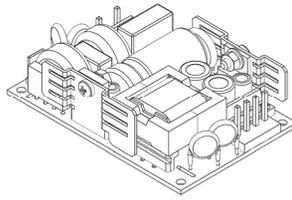
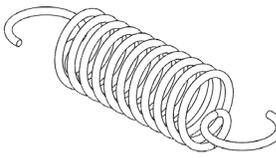
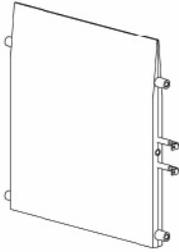
Trousses d'intervention (suite)

REMARQUE : Voir l'emplacement des éléments dans les vues éclatées figurant à la page 20.

<p>17</p>  <p>301-035S Ressort tendeur de chaîne</p>	<p>18</p>  <p>301-115S Rouleau tendeur de chaîne</p>	<p>19</p>  <p>301-030S Chaîne à rouleaux simple 301-031S Chaîne à rouleaux double</p>	<p>20</p>  <p>301-038S Pignon/Moteur</p>
<p>21</p>  <p>302-034S (EL240A30-05)</p>	<p>22</p>  <p>7500-007S Carte de commande</p>	<p>23</p>  <p>301-014S (CTD) 302-015S (CTDE) Bande de convoyeur à grille métallique + outil d'installation</p>	<p>24</p>  <p>301-013S (CTD) 302-016S (CTDE) Bande de convoyeur à chenille + outil d'installation</p>
<p>25</p>  <p>301-137S (CTD) 302-050S (CTDE) Bande en silicone</p>	<p>26</p>  <p>301-110S Pignon de convoyeur</p>	<p>27</p>  <p>301-117S Thermostat électrique</p>	<p>28</p>  <p>301-157S Ressort de mécanisme d'encliquetage</p>
<p>29</p>  <p>66-072S Coude réducteur de tension pour cordon</p>	<p>30</p>  <p>72-519S É.-U. L6-20P 72-525S CEE7/7 Schuko</p>	<p>31</p>  <p>301-086S Attache de sonde de température</p>	<p>32</p>  <p>527-468S Sonde de température</p>

Trousses d'intervention (suite)

REMARQUE : Voir l'emplacement des éléments dans les vues éclatées figurant à la page 20.

<p>33</p>  <p>301-039S Pignon, pas 6,35 mm (1/4 po) x 40TH</p>	<p>34</p>  <p>85-144-25S Bloc d'alimentation, ECS45US24</p>	<p>35</p>  <p>301-034S Ressort, tendeur de chaîne L</p>	<p>36</p>  <p>301-011S (CTD) 302-012S (CTDE) Plaque chauffante</p>
--	---	--	---

Non illustré :

<p>40</p> <p>88-828S Filtre pour interférences électromagnétiques</p>	<p>41</p> <p>301-090S Câble de limite haute CTD 302-041S Câble de limite haute CTDE</p>	<p>42</p> <p>301-091S Faisceau de câbles, RTD</p>	<p>43</p> <p>301-092S Faisceau de câbles, écran ACL</p>
<p>44</p> <p>301-093S Faisceau de câbles, SSR</p>	<p>45</p> <p>301-094S Faisceau de câbles d'alimentation, CA</p>	<p>46</p> <p>301-095S Faisceau de câbles d'alimentation, CC</p>	<p>47</p> <p>301-097S Fil, neutre</p>
<p>48</p> <p>301-098S Faisceau, interrupteur de porte</p>	<p>49</p> <p>301-099S Faisceau, élément chauffant auxiliaire</p>	<p>50</p> <p>302-036S Faisceau, élément chauffant auxiliaire</p>	



HAEC-S (NETTOYANT D'ÉQUIPEMENT ACTIVÉ PAR LA CHALEUR)

Entretien planifié mensuel

⚠️ AVERTISSEMENT
RISQUE DE BRÛLURE ET DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE. La zone de la plaque chauffante est **CHAUDE** et peut provoquer des brûlures ou décharges graves. Garder les mains et tout objet hors du grille-pain. User de précautions pour écarter le risque de blessure grave.

⚠️ ATTENTION
 Ne pas immerger le grille-pain dans l'eau. Ne pas le nettoyer au jet ou par pulvérisation d'eau. Ne pas utiliser de produit nettoyant, tampon ou outil abrasifs sur la plaque chauffante ou la feuille antiadhérente. Les dommages à l'appareil provoqués un manque de précaution ne sont pas couverts par la garantie. Ne pas laisser d'enfant effectuer le nettoyage et l'entretien courant sans surveillance.

Application d'un nettoyant pour gril et grille-pain activé par la chaleur

1 Réunir le matériel nécessaire pour le nettoyage. Il faudra : des chiffons propres, des gants en néoprène et un nettoyant pour gril et grille-pain activé par la chaleur.

2 Mettre l'appareil sous tension et le laisser atteindre sa température de fonctionnement (laisser l'appareil fonctionner pendant 5 minutes supplémentaires après qu'il a atteint sa température de fonctionnement).

3 Ouvrir la porte latérale.
 La soulever légèrement à la base pour débloquer et la guider vers le bas jusqu'à la surface. La porte comporte une charnière à la base et reste attachée à l'appareil.



4 Verser une petite quantité de nettoyant pour gril et grille-pain activé par la chaleur sur un chiffon propre et l'appliquer sur la bande en silicone.




5 Fermer la porte latérale et laisser l'appareil fonctionner pendant 5 à 6 secondes.

6 Ouvrir la porte latérale.

7 Verser une petite quantité de nettoyant pour gril et grille-pain activé par la chaleur sur un chiffon propre et l'appliquer sur la bande en silicone.

8 Fermer la porte latérale et laisser l'appareil fonctionner pendant 5 à 6 secondes.

9 Répéter les étapes ci-dessus jusqu'à ce que le nettoyant pour gril et grille-pain activé par la chaleur ait été appliqué sur l'ensemble de la bande en silicone.

10 Fermer la porte latérale et laisser le grille-pain fonctionner pendant 8 à 10 minutes.

Entretien planifié mensuel (suite)

Élimination du nettoyant pour gril et grille-pain activé par la chaleur

- 1 Réunir le matériel nécessaire pour le nettoyage.** Il faudra : des chiffons propres, des gants en néoprène et de l'eau chaude.

- 2 Ouvrir la porte latérale.** Plonger le chiffon dans l'eau chaude et l'essorer. Essuyer pour éliminer le nettoyant pour gril et grille-pain activé par la chaleur qui a été appliqué.



- 3 Fermer la porte latérale et laisser l'appareil fonctionner pendant 5 à 6 secondes.**

- 4 Ouvrir la porte latérale.** Plonger le chiffon dans l'eau chaude et l'essorer. Essuyer pour éliminer le nettoyant pour gril et grille-pain activé par la chaleur qui a été appliqué.



- 5 Répéter les étapes ci-dessus jusqu'à ce que tout le nettoyant pour gril et grille-pain activé par la chaleur ait été éliminé.**

Désinfection de la bande en silicone

- 1 Réunir le matériel nécessaire pour le nettoyage.** Il faudra : des chiffons propres, des gants en néoprène et une solution désinfectante.

- 2 Ouvrir la porte latérale et essuyer la bande à l'aide d'un chiffon imbibé de désinfectant.**



- 3 Fermer la porte latérale et laisser l'appareil fonctionner pendant 5 à 6 secondes.**

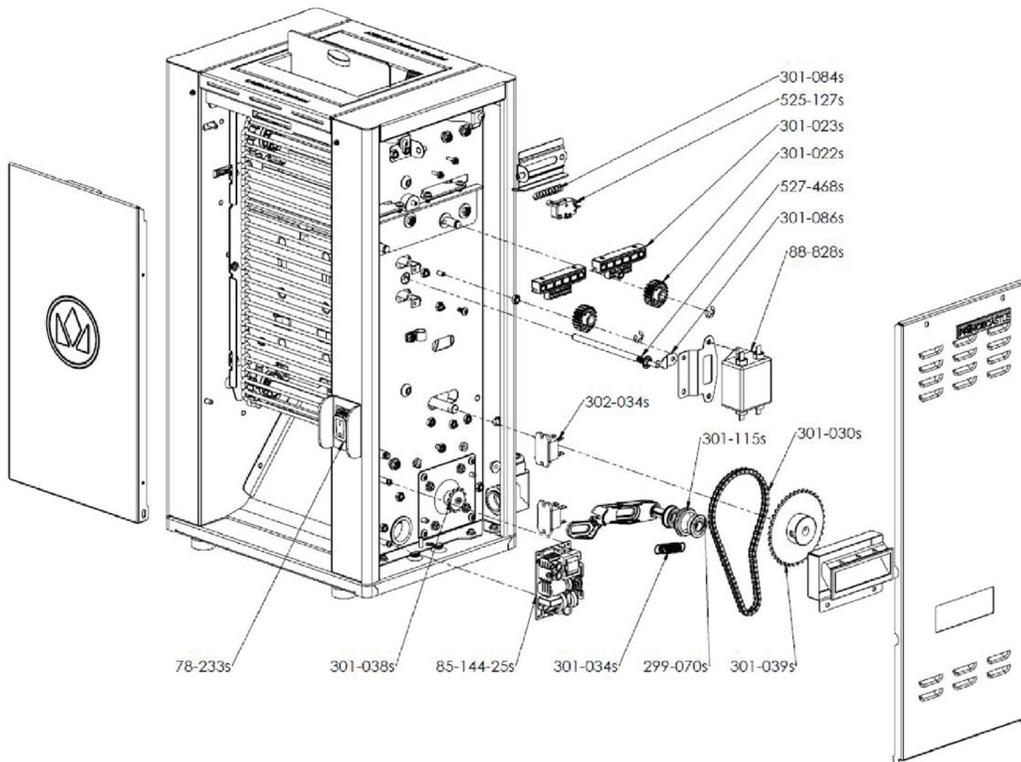
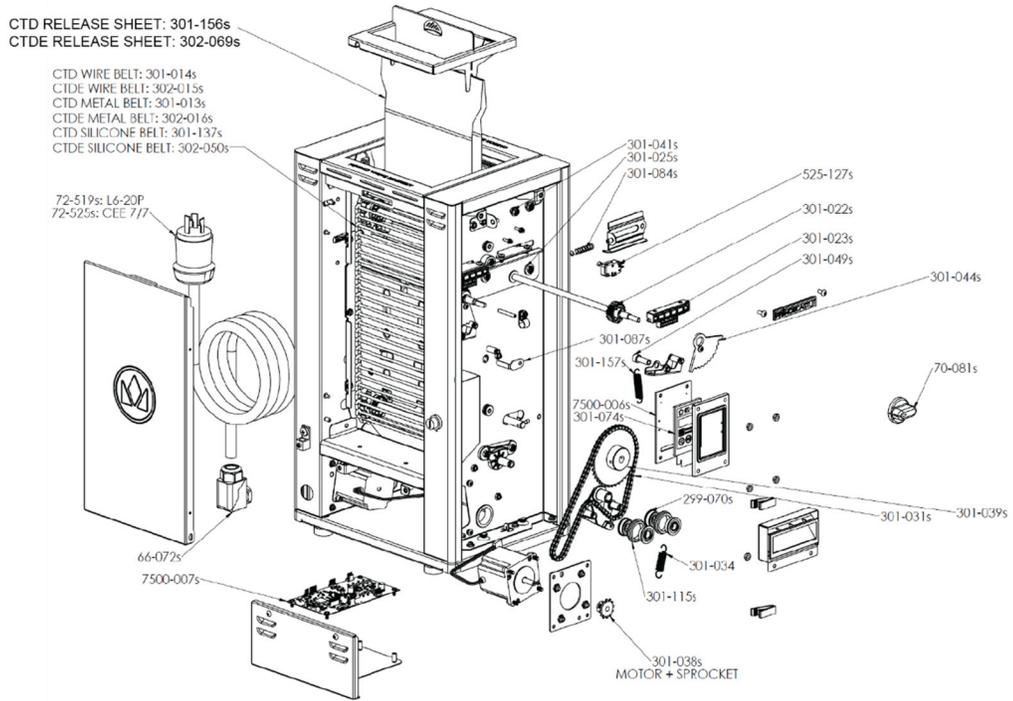
- 4 Ouvrir la porte latérale et essuyer la bande à l'aide d'un chiffon imbibé de désinfectant.**

- 5 Fermer la porte latérale et laisser l'appareil fonctionner pendant 5 à 6 secondes.**

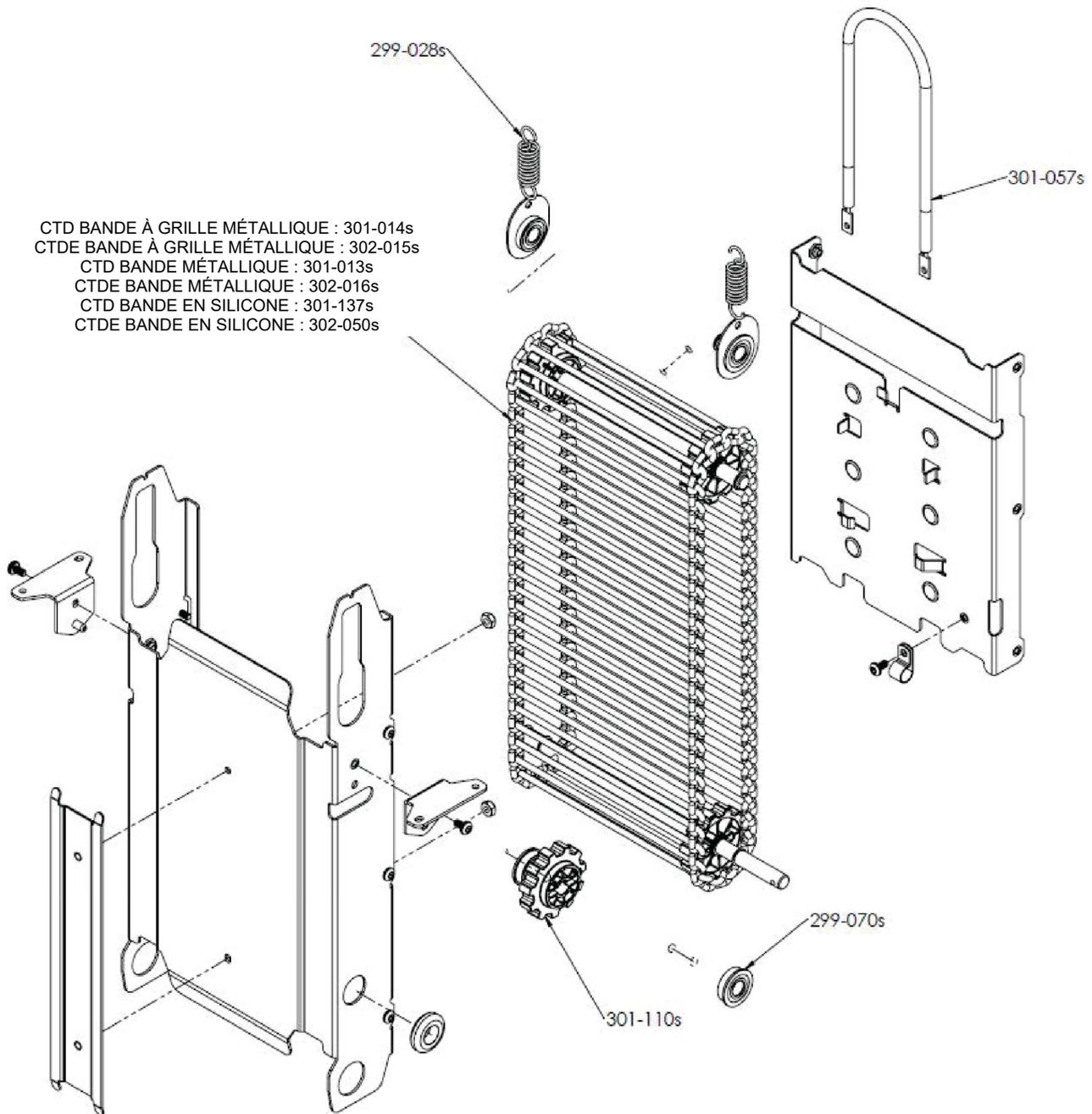
- 6 Répéter les étapes ci-dessus jusqu'à ce que toute la bande ait été désinfectée.**

Répéter les étapes ci-dessus pour la seconde bande en silicone.

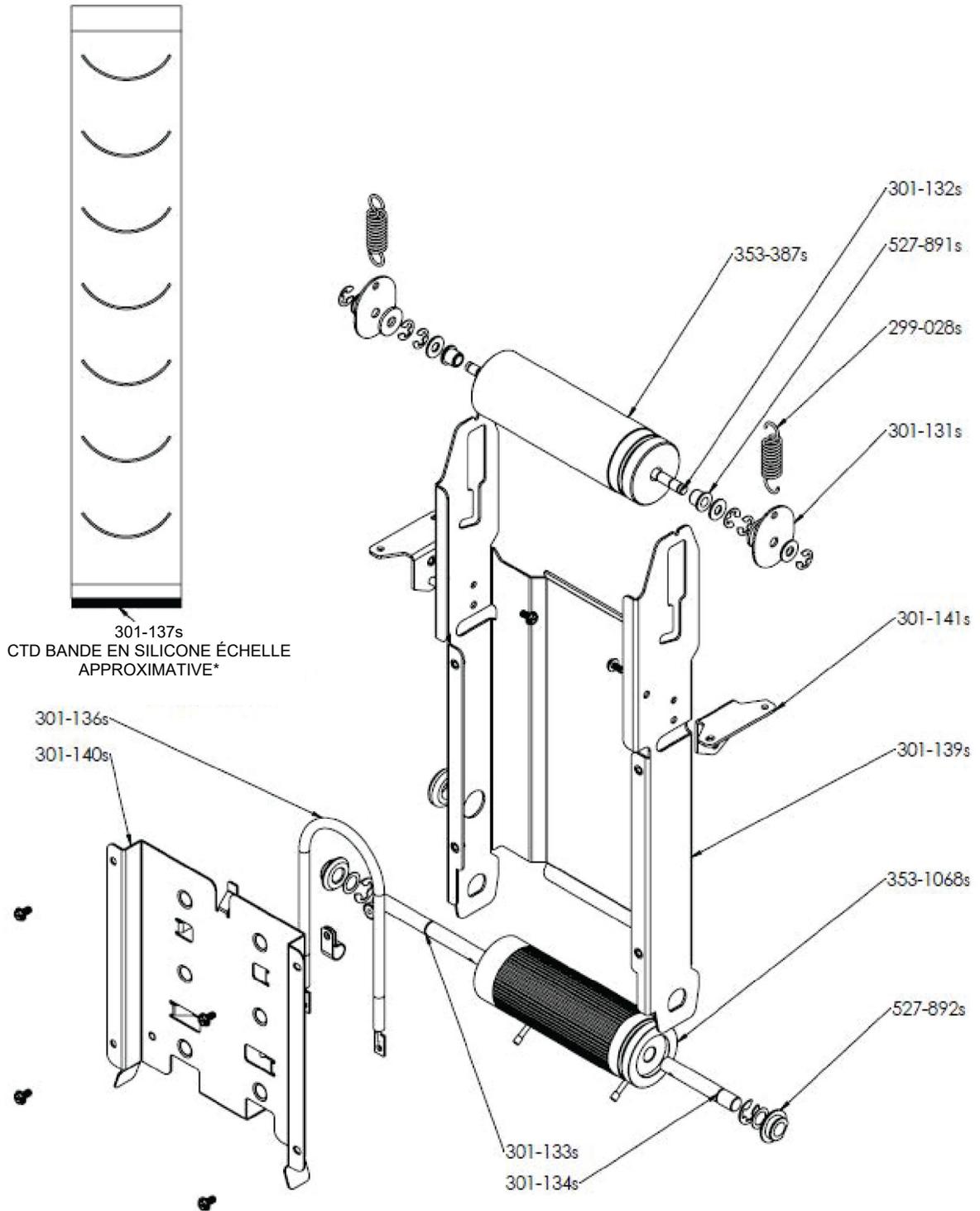
Vues éclatées



Vues éclatées (suite)



Vues éclatées (suite)



Vues éclatées (suite)

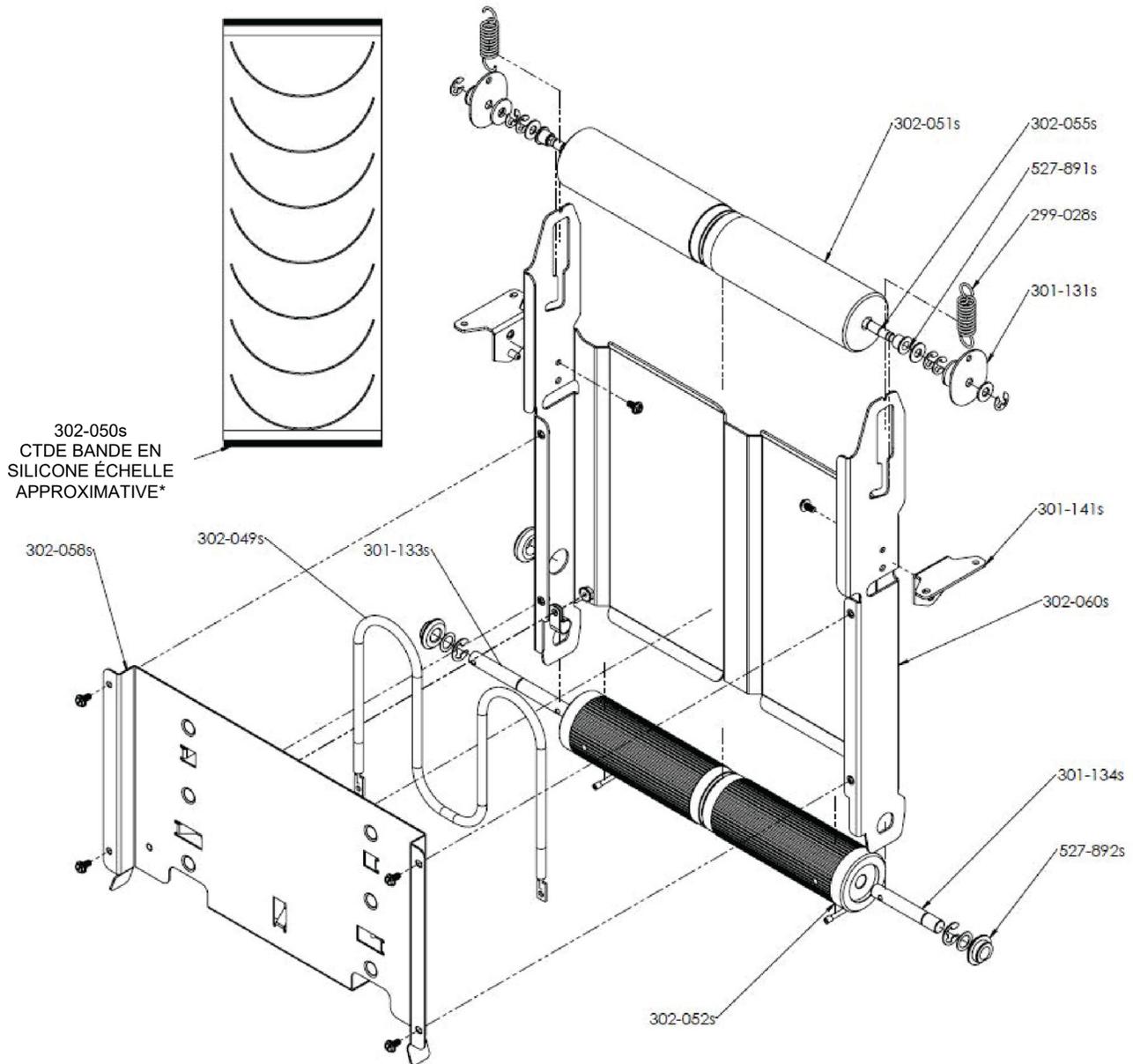


Schéma de câblage

