

Kühlung

Büfett-Insel, Bain-Marie Wanne, Vollverkleidung

Artikel-Nr.

90651300 (9BTIS6CEMGA90 / TR-RED 6R)

Technische Daten

IT

**Manuale di istruzione
Drop in e buffet caldi**

✓

EN

**Instruction manual
Hot drop in & buffet units**

FR

**Manuel d'instructions
Cuves et vitrines encastrables chaudes**

DE

**Wartungshandbuch
Heiße drop in & buffet**

NE

**Handleiding met instructies
Warme drop in & buffet**

ES

**Manual de instrucciones
Cubas y vitrinas encastrables calientes**

RU

**Руководство по эксплуатации
& Тепловые витрины Drop in (встраиваемые) и buffet
(напольные) для шведского стола**

research & development

75970242-05

INDICE

INFORMAZIONI GENERALI	3
ASSISTENZA TECNICA	3
ANALISI DEI RISCHI	4
IDENTIFICAZIONE MARCATURA	5
USO PREVISTO	5
IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI	6
DISIMBALLO	7
POSIZIONAMENTO	7
CONNESSIONE ELETTRICA.....	8
INDICAZIONI DI UTILIZZO	9
PULIZIA	10
RICICLAGGIO	10
FUNZIONAMENTO.....	11
MONTAGIO SOVRASTRUTTURA	13
DROP IN DISPLAY.....	18

INFORMAZIONI GENERALI

Le avvertenze contenute nella documentazione forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchiatura.

Per ottenere sempre il massimo di sicurezza, igiene e funzionalità si consiglia di conservare tutta la documentazione con cura nei pressi dell' apparecchio e di consegnarla ai tecnici ed agli operatori preposti all'utilizzo.

La scelta dei materiali e la costruzione dei prodotti sono conformi alle direttive di sicurezza CE, inoltre un collaudo al 100% di ogni macchina garantiscono la qualità di questa apparecchiatura.

L'osservazione delle raccomandazioni contenute in questo manuale è essenziale per la sicurezza dell'installazione e dell'utilizzatore.

Il costruttore, il rivenditore ed i centri di assistenza autorizzati sono a disposizione per chiarire ogni dubbio sull'uso e l'installazione dell'apparecchiatura.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso per realizzare i miglioramenti che ritiene necessari.

IL MANCATO RISPETTO DELLE INDICAZIONI FORNITE PUO' COMPROMETTERE LA SICUREZZA DELL'APPARECCHIO E FAR DECADERE IMMEDIATAMENTE LE CONDIZIONI DI GARANZIA.

GLI APPARECCHI ELETTRICI POSSONO ESSERE PERICOLOSI PER LA SALUTE. LE NORMATIVE E LE LEGGI VIGENTI DEVONO ESSERE RISPETTATE DURANTE L'INSTALLAZIONE E L'IMPIEGO DI TALI APPARECCHIATURE.

QUALSIASI INTERVENTO DI INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE, REGOLAZIONE E RIPARAZIONE DEVE ESSERE ESEGUITO ESCLUSIVAMENTE DA TECNICI QUALIFICATI.

IL BUON FUNZIONAMENTO E LA DURATA DELLA MACCHINA DIPENDONO DA UNA CORRETTA MANUTENZIONE PREVENTIVA ESEGUITA OGNI 4 MESI DA TECNICI QUALIFICATI.

Il manuale è da considerarsi come parte della macchina ed in quanto tale deve essere conservato, per tutta la durata dell'apparecchio.

Il costruttore si ritiene sollevato da eventuali responsabilità nei seguenti casi:

- uso improprio della macchina;
- Installazione non corretta, non eseguita secondo le procedure qui contenute;
- difetti di alimentazione;
- gravi carenze nella manutenzione prevista;
- modifiche od interventi non autorizzati;
- utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello;
- inosservanza parziale o totale delle istruzioni.

ASSISTENZA TECNICA

Per ottenere assistenza tecnica, contattare un rivenditore autorizzato, fornendo i dati di identificazione, rilevabili dalla targhetta di immatricolazione.

ANALISI DEI RISCHI

Pericoli:

Parti elettriche – parti taglienti – ventilatori – gas infiammabile – gas refrigerante – tubi gas - acqua non potabile – flussi d'aria – ambienti freddi – pavimento e pedana scivolosi – parti in vetro o plexy – copertura in plexy - lampade.

Pericolo elettrico macchina sotto tensione collegata alla linea elettrica. Rischio di scosse elettriche o di incendio.

Avvertenze:

- L'accesso alle parti elettriche deve essere affidato esclusivamente a tecnici qualificati.
- Non toccare la macchina con mani o piedi bagnati.
- Non operare su macchina a piedi nudi.
- Non inserire le dita o oggetti attraverso le griglie o prese d'aria.
- Non tirare il cavo di alimentazione.
- Non lavare la macchina con getti d'acqua.
- Durante gli interventi di manutenzione o pulizia scollegare la macchina dalla linea elettrica
- In caso di allagamento della macchina con acqua, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione prima di utilizzare ancora l'apparecchio.
- In caso di inutilizzo della macchina per lunghi periodi, scollegare il cavo di alimentazione e spegnere l'interruttore automatico.

Pericolo generico.

Rischio di infortunio.

Avvertenze:

- Presenza di parti taglienti. Per operazioni sulla macchina usare adeguati guanti protettivi.
- La movimentazione della macchina deve essere eseguita in sicurezza con mezzi ed attenzioni tali da evitare danni a persone e cose.
- Presenza di ventilatori in movimento. Non rimuovere le griglie di protezione.
- Non conservare, utilizzare o avvicinare gas infiammabile o combustibile in prossimità della macchina.
- In caso di rumore, odori o fumo anomali provenienti dalla macchina, spegnere immediatamente l'interruttore automatico e scollegare il cavo di alimentazione.
- Controllare il gas refrigerante utilizzato, può essere gas infiammabile. Leggere attentamente l'etichetta di identificazione.
- In caso di perdite del gas refrigerante, non toccare il gas fuoriuscito.
- In caso di perdite di gas infiammabile dal circuito frigorifero della macchina, aprire le finestre per ventilare il locale e contattare l'assistenza tecnica.
- Non installare la macchina in luoghi esposti direttamente al vento di mare (spruzzi di sale).
- Dopo l'installazione o la riparazione della macchina, verificare sempre che non vi siano perdite di gas refrigerante.
- Presenza di flussi d'aria. Non esporre direttamente persone e/o bambini al flusso di aria fredda o calda.
- Non bloccare l'ingresso o l'uscita del flusso d'aria.
- Presenza di acqua non potabile. Non bere acqua fuoriuscita dalla macchina.
- Gli alimenti non devono venire a contatto diretto con la macchina ma posti in adeguati contenitori tipo teglie, griglie o bacinelle.
- Presenza di tubi gas con alte o basse temperature. Prima di toccare i tubi accertarsi della loro temperatura e utilizzare adeguati guanti protettivi.
- Presenza di lampade. Prima di toccare le lampade o parti vicine ad esse, accertarsi che le superfici di contatto non siano calde. Usare adeguati guanti protettivi
- Presenza di ambienti freddi. Nel caso in cui una persona entri nella macchina accertarsi che la porta rimanga sempre aperta.
- Pavimento e pedana possono essere scivolosi. Tenere sempre puliti ed asciutti il pavimento e la pedana della macchina. Usare scarpe con suola in gomma.
- Presenza di parti in vetro o plexy. Non colpire violentemente le parti in vetro o in plexy.
- Non appoggiare alcunché sopra le parti in vetro o in plexy.
- Durante l'ascesa o discesa della copertura in plexy non ostacolare il movimento.

IDENTIFICAZIONE MARCATURA

		MADE EU			
CODICE MODEL		MATR. S/NO		1	
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	(V)	(Hz)	(W)	(A)	
SBRINAMENTO DEFROSTING	(W)	ILLUMINAZIONE LIGHT	(W)	IP	20
SUPERF.ESP. DISPLAY AREA	2	(m ²)	VOLUME NETTO NET CAPACITY	(Dm ³)	
REFRIGERANTE COOLING GAS		MASSA QUANTITY		(Kg)	
CAPACITA' (W) COOLING CAPACITY(-10°/+45°)		CLASSE FUNZ. FUNCT.CLASS		Max Pressure Gas	24 BAR
ISOLAMENTO: 245 HFC		RUMORE NOISE LEVEL	dB(A)		
CONSUMO ANNUO YEAR CONSUMPTION (kWh/year)		CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS			
COMMESSA ORDER NO	ORDINE CONFIRM. NO	ANNO YEAR	3		

Figura 1 - Esempio di targa d'identificazione applicata alla macchina.

USO PREVISTO

I drop in o buffet caldi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. Tali macchine non sono dei conservatori ma hanno come unica funzione, il mantenimento della temperatura di esposizione pari a +30/+75°C, la durata dell'esposizione dipende esclusivamente dall'utilizzo della macchina.

La temperatura dei cibi caldi posti in esposizione, è mantenuta al massimo per 4 ore.

Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina.

Per una corretta consultazione di questo manuale identificate il modello in Vs. possesso tramite le indicazioni riportate sulla targhetta.

La macchina è identificata dai seguenti parametri:

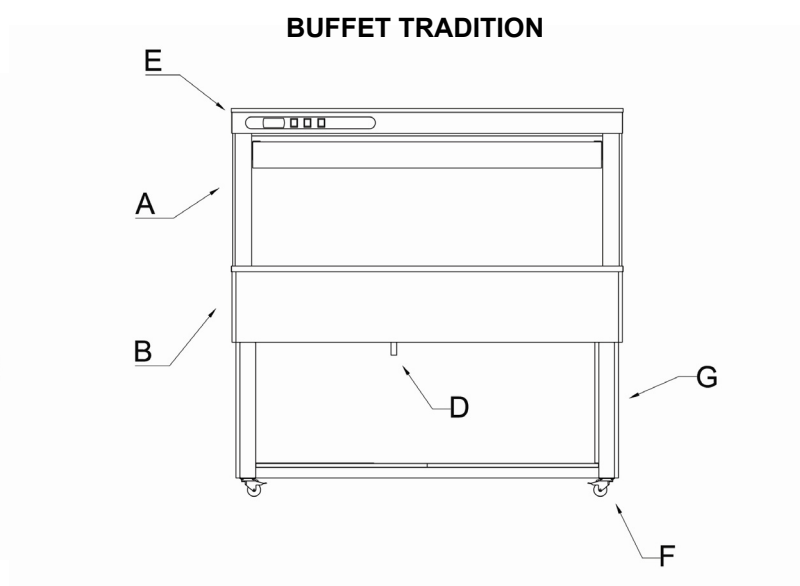
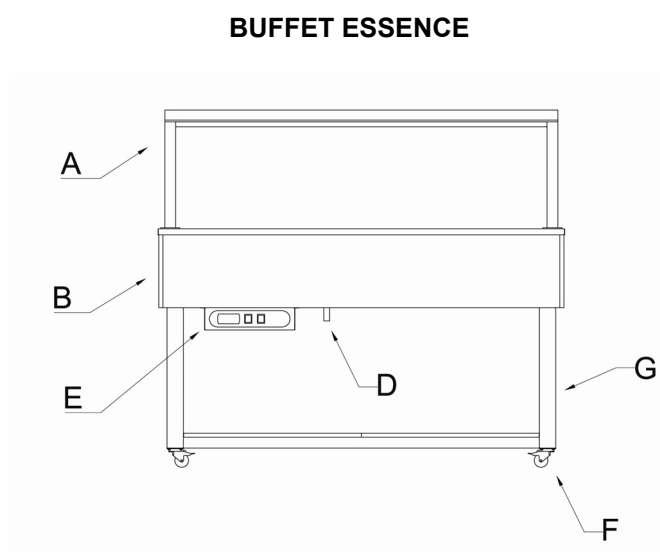
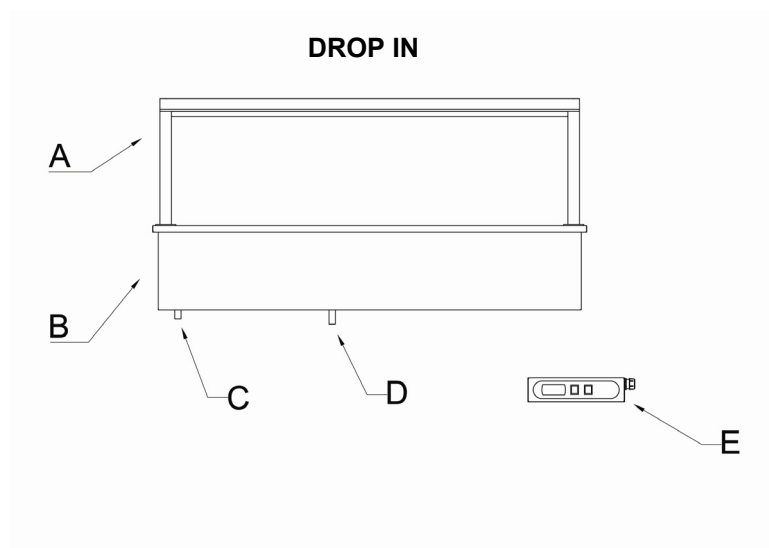
Matricola

Dati tecnici

Anno di fabbricazione

L'installazione e l'uso della macchina devono rispettare i dati di targa e le indicazioni sulle schede tecniche.

IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI



A = SOVRASTRUTTURA E LAMPADA
B = VANO RISCALDATO
C = CARICO ACQUA
D = SCARICO ACQUA
E = QUADRO ELETTRICO
F = RUOTE
G = TELAIO

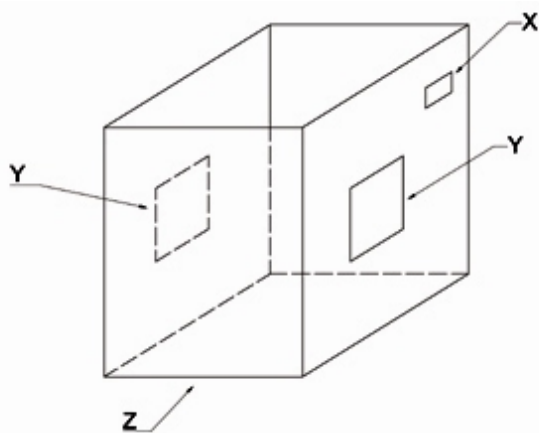
DISIMBALLO

Prima di togliere l'imballo verificare che sia integro, contestando e scrivendo sulla bolla di consegna dello spedizioniere eventuali danni riscontrati. Dopo aver eliminato l'imballo assicurarsi che l'apparecchio sia integro; nel caso in cui sia danneggiato, avvertire tempestivamente il rivenditore via fax o raccomandata R.R. e se i danni sono tali da pregiudicare la sicurezza della macchina, non procedere con l'installazione fino all'intervento di un tecnico qualificato. Gli elementi di imballaggio (sacchetti in plastica, cartoni, chiodi etc.) non devono essere lasciati alla portata di bambini ed animali domestici in quanto fonte potenziale di pericolo.

POSIZIONAMENTO

Per una buona installazione è necessario verificare che nella zona di installazione non si vada ad ostruire le prese d'aria necessarie al corretto funzionamento della macchina o dei locali. La macchina deve essere installata e livellata in modo da garantirne la stabilità; ogni altra diversa soluzione di installazione deve essere concordata ed approvata dal costruttore. Nel caso il mobile sia fornito su ruote, posizionarlo in una zona piana e bloccarle prima di alimentare l'apparecchiatura.

MODELLO DROP IN:



Z = Struttura di alloggiamento

Y = Prese d'aria

X = Foro quadro elettrico

Il drop in è una macchina che deve essere inserita all'interno di una struttura di alloggiamento progettata per supportare il peso della macchina a pieno carico.

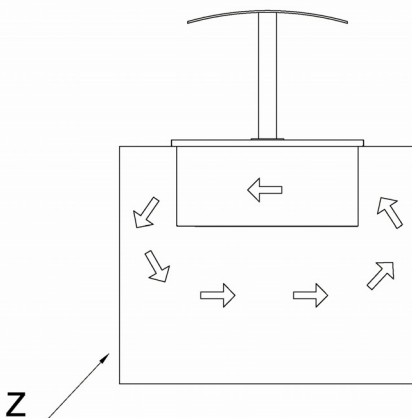
Nella struttura di alloggiamento devono essere previste adeguate prese d'aria. Quest'ultime devono essere facilmente removibili per l'ispezione e la manutenzione del vano tecnico e correttamente dimensionate.

Nella struttura di alloggiamento deve essere previsto un foro per il quadro elettrico.

Pesi e dimensioni possono essere reperite nelle schede tecniche.

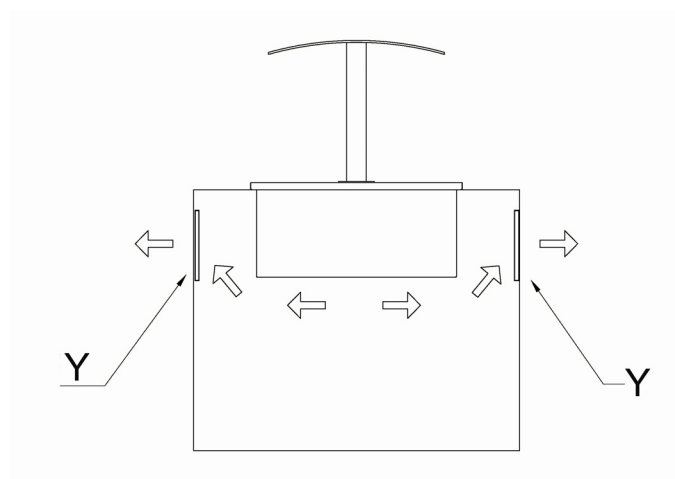
Il carico e lo scarico dell'acqua devono essere correttamente collegati alla rete idrica.

Il quadro elettrico può essere posizionato ad una distanza massima di 1.2 m dal vano motore.



Installazione errata

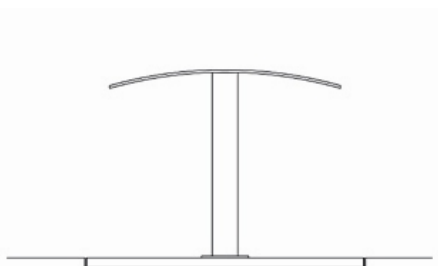
La macchina produce del calore che non può assolutamente essere contenuto all'interno della struttura di alloggiamento. Le frecce indicano un flusso d'aria calda errato.



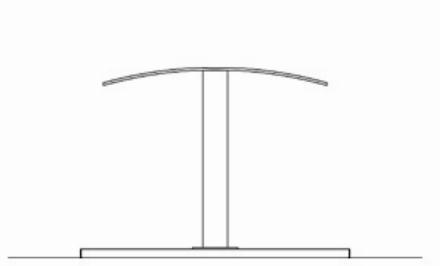
Y = Prese d'aria

Installazione corretta

Devono essere previste adeguate prese d'aria da inserire nella struttura di alloggiamento che garantiscano un flusso d'aria come indicato dalle frecce.



Posizionamento sopra alla struttura di alloggiamento.



Posizionamento ad incasso in linea con il piano della struttura di alloggiamento.

CONNESSIONE ELETTRICA

L'APPARECCHIO VIENE FORNITO SENZA SPINA DA COLLEGARE ALLA LINEA DI ALIMENTAZIONE.

IL PRODUTTORE SI RITIENE SOLLEVATO DA QUALSIASI RIVALSA IN CASO DI COLLEGAMENTO ESEGUITO DALL'UTILIZZATORE O DA PERSONALE NON QUALIFICATO

- Verificare l'integrità del cavo di alimentazione, nel caso sia danneggiato farlo sostituire da personale qualificato.
- L'alimentazione elettrica deve essere compatibile con le indicazioni riportate sullo schermo elettrico della macchina.
- Deve essere disponibile, per il collegamento, un interruttore generale di tipo onnipolare che interrompa tutti i contatti incluso il neutro, con distanza tra i contatti aperti di almeno 3 mm, con scatto magnetotermico di sicurezza ed accoppiato da fusibili, da dimensionare o tarare in conformità alla potenza indicata sulla targa macchina.
- L'interruttore generale deve trovarsi sulla linea elettrica vicino all'installazione e deve servire esclusivamente un'apparecchiatura alla volta.
- Deve essere già presente un efficiente impianto di MESSA A TERRA a cui collegare la macchina.
- Sono da escludersi adattatori, prese multiple, cavi di sezione non adeguata o con giunzioni di prolunga non conformi alle specifiche richieste delle norme vigenti.
- Per dettagli sul funzionamento elettrico consultare lo schema elettrico allegato della macchina.
- Il cavo di alimentazione non può essere messo in trazione o schiacciato durante il normale funzionamento o la manutenzione ordinaria.

INDICAZIONI DI UTILIZZO

La macchina deve essere accesa 1-2 ore prima dell'inserimento degli alimenti. Quindi dovrà essere eseguito un preriscaldamento del vano riscaldato.
Le lampade devono essere manipolate utilizzando dei guanti protettivi.
Non ostruire i flussi d'aria della macchina.
Utilizzare vaschette standard GN alte 200 mm.
Le vaschette GN devono essere riempite completamente con gli alimenti.

PULIZIA

PULIZIA DEL MODULO ESTERNO

Deve essere eseguita con un panno umido con una soluzione di acqua e bicarbonato, o altri detergenti neutri, asciugare con un panno morbido.

PULIZIA DEL VANO INTERNO

Togliere le vaschette, i supporti vaschetta, i convogliatori d'aria che si possono pulire come il vano interno, con un panno umido con una soluzione di acqua e bicarbonato, o altri detergenti neutri, asciugare con un panno morbido.

RICICLAGGIO

Materiali impiegati nella costruzione dell'apparecchio:

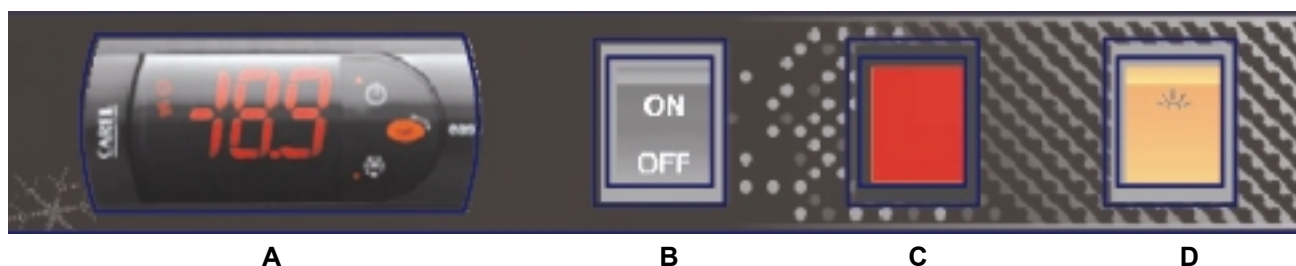
Acciaio inox: costruzione del mobile
Parti in materiale plastico
Gas frigorigeno: nel circuito frigorifero
Olio compressore: nel circuito frigorifero
Rame: impianto elettrico e circuito frigorifero.



Informazioni agli utenti per il corretto trattamento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) in riferimento alla Direttiva 2002/95/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 Gennaio 2003 e alle relative normative nazionali di attuazione, Vi informiamo che:

- Sussiste l'obbligo di non smaltire i RAEE come rifiuti urbani e di effettuare, per detti rifiuti, una raccolta separata;
- Per lo smaltimento vanno utilizzati i sistemi di raccolta pubblici o privati previsti dalle leggi locali. E' inoltre possibile riconsegnare al distributore l'apparecchiatura a fine vita in caso di acquisto di una nuova;
- Questa apparecchiatura può contenere sostanze pericolose: un uso improprio o uno smaltimento non corretto potrebbe avere effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente;
- Il simbolo (contenitore di spazzatura su ruote barrato) riportato sul prodotto e a fianco indica che l'apparecchiatura è stata immessa sul mercato dopo il 13 agosto 2005 e che deve essere oggetto di raccolta separata;
- In caso di smaltimento abusivo dei rifiuti elettrici ed elettronici sono previste sanzioni stabilite dalle vigenti normative locali in materia di smaltimento.

FUNZIONAMENTO



A = CENTRALINA
 B = INTERRUETTORE ON-OFF
 C = SPIA ALLARME ACQUA
 D = INTERRUETTORE LAMPADA

CENTRALINA

Durante il normale funzionamento la centralina visualizza la temperatura del vano riscaldato.

Sul display inoltre appaiono alcune icone che indicano le operazioni della macchina.

Sul lato destro invece sono presenti 3 pulsanti di comando.

Impostazione della temperatura del vano riscaldato:

- Premere il tasto SET.
- Con i tasti freccia aumentare o diminuire il valore di temperatura.
- Confermare con il tasto SET.

Icona	Funzione	Normale funzionamento			Start up
		On	Off	Blink	
	riscaldamento	acceso	spento	richiesto	ON
	ventola	acceso	spento	richiesto	ON
	sbrinamento	acceso	spento	richiesto	ON
AUX	aux	uscita accesa	uscita spenta	---	ON
	allarme	tutti	nessun allarme	---	ON
	orologio	RTC presente e abilitato ed è stata impostata almeno una fascia oraria	RTC assente o disabilitato o non è stata impostata nemmeno una fascia oraria	---	ON se RTC presente

Tasto	Normale funzionamento		Start up	
	Pressione del singolo tasto	Pressione combinata		
	più di 3 sec alterna stati di on/off	premuti insieme attivano/disattivano ciclo continuo	---	
	più di 3 sec attiva/disattiva lo sbrinamento		premuti insieme attivano procedura RESET parametri	per 1 sec visualizza versione firmware
	- per 1 sec impostazione set point - per 3 sec accesso parametri - tacita allarme acustico	---		per 1 sec RESET totale

Allarme	Buzzer e relè allarme	Descrizione allarme	Condizione
E0	attivi	errore sonda regolazione	
E1	non attivi	errore sonda di sbrinamento	se presente sonda
IA	attivi	allarme esterno immediato o ritardato da A7	se presente ingresso digitale
L0	attivi	allarme bassa temperatura	
HI	attivi	allarme alta temperatura	
EE	non attivi	errore memorizzazione dati	
Ed	non attivi	sbrinamento finito per time out	se abilitato
dF	non attivi	sbrinamento in esecuzione	

INTERRUTTORE ON-OFF

Questo interruttore NON ha la funzione di sezionatore della linea elettrica.

Se posto in OFF spegne la centralina e il riscaldamento.

Se posto in OFF il quadro elettrico e la lampada rimangono comunque elettricamente alimentati.

Se posto in ON accende la centralina e il riscaldamento.

SPIA ALLARME ACQUA

Questa spia è presente solo nei modelli Essence BM e Tradition BM.

Avvisa la mancanza di acqua all'interno del vano riscaldato.

Quando la spia è accesa la macchina blocca il riscaldamento.

Per ripristinare il corretto funzionamento della macchina versare lentamente dell'acqua all'interno del vano riscaldato fino allo spegnimento della spia di allarme.

INTERRUTTORE LAMPADA

Questo interruttore accende o spegne la lampada.

MONTAGGIO SOVRASTRUTTURA (INSTALLAZIONE)

Il montaggio della sovrastruttura cambia in funzione delle seguenti situazioni:

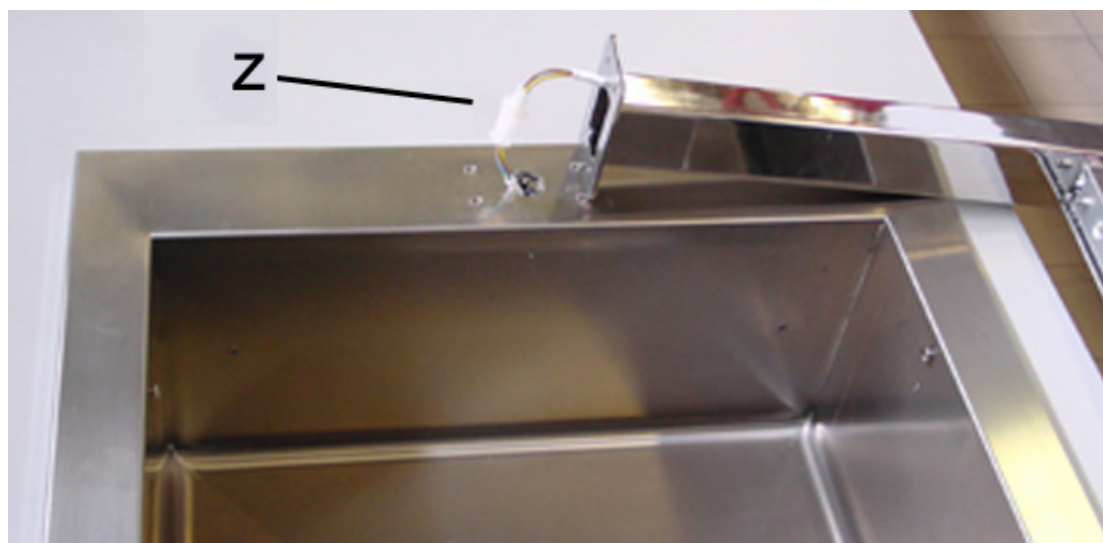
- Montaggio "Easy 1" per Drop in ed Essence consegnati con sovrastruttura smontata.
- Montaggio "Easy 2" per Drop in con consegna sovrastruttura successiva alla consegna del modulo riscaldato.
- Montaggio "Easy 3" per Tradition consegnati con sovrastruttura smontata.

Per i modelli drop in vetrina il montaggio delle sovrastrutture deve avvenire tramite i disegni di esplosi.

MONTAGGIO "EASY 1"

Prendere la sovrastruttura provvista di connettore rapido sul cavo elettrico.

Collegare il connettore Z della sovrastruttura con il connettore del vano riscaldato.



Fissare i montanti Y con apposite viti.

Posizionare sopra ai montanti le guarnizioni.

Fissare il vetro K con apposite viti.



MONTAGGIO "EASY 2"

A = Lato sinistro

B = Lato destro sopra alla guaina dei cavi elettrici



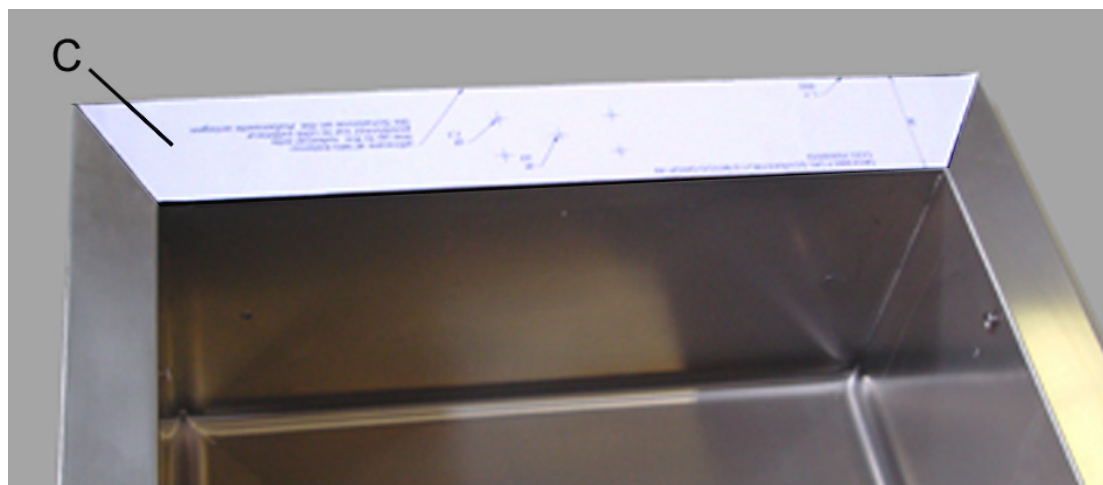
Applicare la sagoma di foratura C sopra al lato B.

Eseguire tutti i fori come indicato nella sagoma.

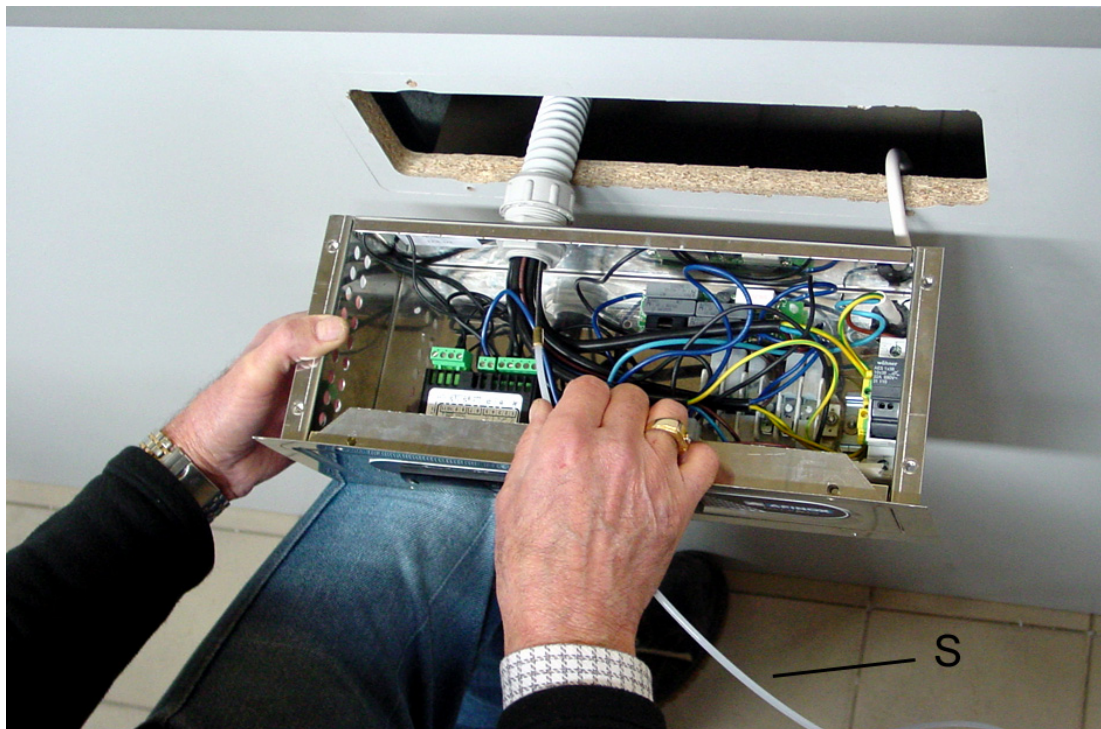
Applicare la sagoma di foratura sopra al lato A.

Eseguire solo i fori piccoli.

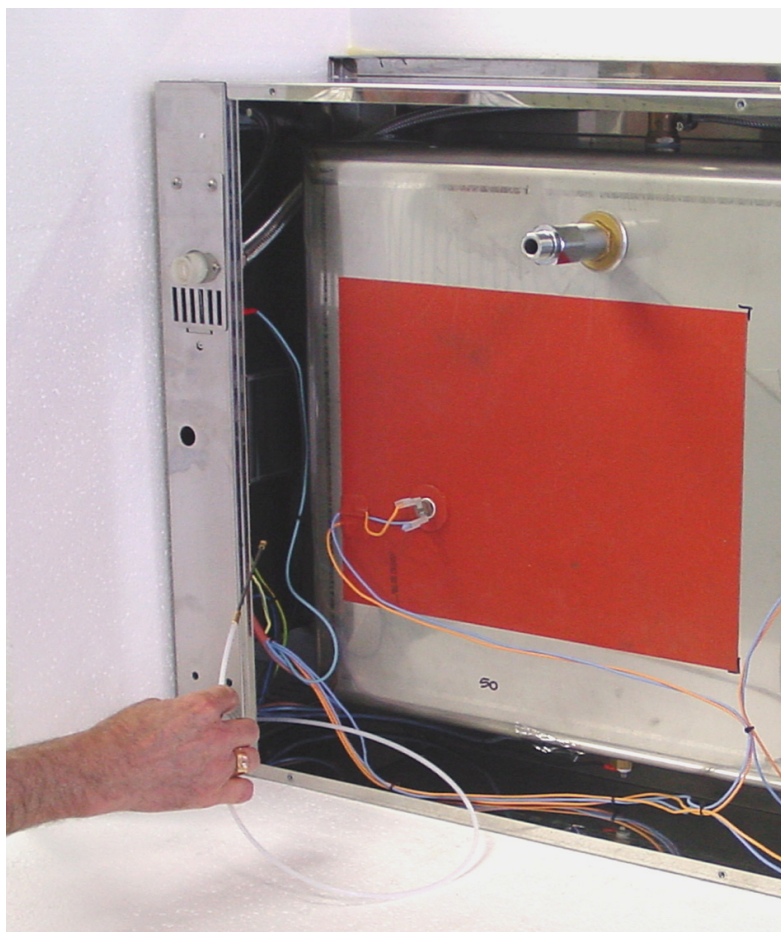
Inserire adeguati inserti filettati negli 8 fori piccoli dei lati A e B.



Aprire il quadro elettrico e il vano tecnico.
Dal quadro elettrico inserire una sonda S all'interno della guaina a spirale.



La sonda uscirà nel vano tecnico e successivamente deve essere inserita nel foro del vano riscaldato previsto per il passaggio cavi elettrici.



La sonda uscirà nel foro grande realizzato precedentemente nel lato B.



Collegare la sonda con il cavo elettrico della lampada tramite nastro adesivo.

Estrarre la sonda dal quadro elettrico.

Quando il cavo della lampada sarà entrato nel quadro elettrico collegarlo come indicato nello schema elettrico.

Chiudere il quadro elettrico e il vano tecnico.

Fissare la sovrastruttura come previsto nel montaggio "EASY 1".

MONTAGGIO "EASY 3"

Prendere la sovrastruttura provvista di connettore rapido sul cavo elettrico.
Collegare il connettore Z della sovrastruttura con il connettore del vano riscaldato.

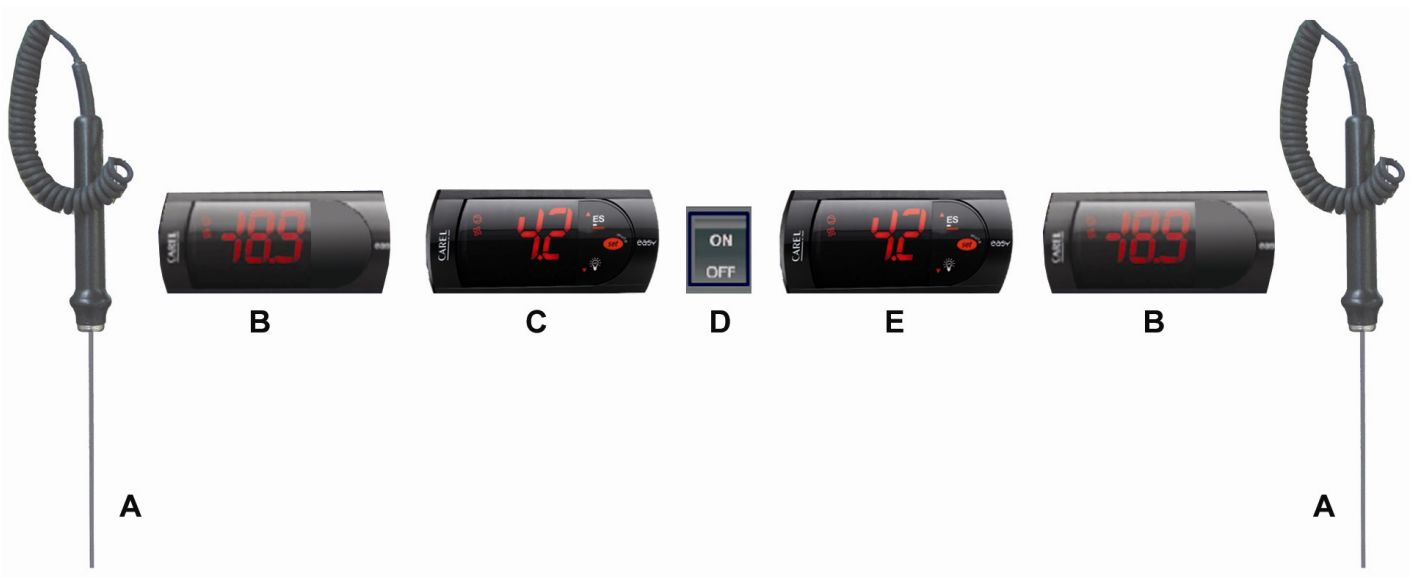


Fissare i montanti Y con apposite viti.
Fissare il plexy K con apposite viti.



DROP IN DISPLAY

I modelli display oltre a controllare la temperatura del vano riscaldato controllano anche l'umidità.



- A = SONDA PRODOTTO
- B = TERMOMETRO DIGITALE
- C = CENTRALINA
- D = INTERRUOTORE ON-OFF
- E = CENTRALINA UMIDIFICATORE

SONDA PRODOTTO

Queste sonde sono necessarie per misurare la temperatura interna dell'alimento contenuto nella macchina.

TERMOMETRO DIGITALE

Questo strumento visualizza la temperatura rilevata dalla sonda prodotto.

CENTRALINA UMIDIFICATORE

Con questo dispositivo è possibile regolare la temperatura della vaschetta raccolta acqua che a sua volta determina l'umidità prodotta all'interno della macchina.

Più alto è il valore impostato di temperatura e maggiore sarà l'umidità prodotta.

Più basso è il valore impostato di temperatura e minore sarà l'umidità prodotta.

Per ulteriori approfondimenti fare riferimento al capitolo FUNZIONAMENTO.

IT **Manuale di istruzione**
Drop in e buffet caldi

EN **Instruction manual**
Hot drop in & buffet units

✓

FR **Manuel d'instructions**
Cuves et vitrines encastrables chaudes

DE **Wartungshandbuch**
Heiße drop in & buffet

NE **Handleiding met instructies**
Warme drop in & buffet

ES **Manual de instrucciones**
Cubas y vitrinas encastrables calientes

RU **Руководство по эксплуатации**
& Тепловые витрины Drop in (встраиваемые) и buffet
(напольные) для шведского стола

research & development

75970242-05

INDEX

GENERAL INFORMATION.....	3
AFTER-SALES ASSISTANCE.....	3
RISK ANALYSIS	4
IDENTIFICATION – MARKINGS	5
DECLARED USE	5
IDENTIFICATION OF THE PARTS	6
UNPACKING.....	7
POSITIONING	7
ELECTRICAL CONNECTIONS	8
USE INDICATIONS	9
CLEANING.....	10
RECYCLING	10
OPERATION.....	11
UPPER STRUCTURE MOUNTING	13
DROP IN DISPLAY.....	18

GENERAL INFORMATION

The warnings contained in the documentation supply important indications regarding the safety of the installation, use and maintenance of the appliance. In order to always obtain maximum safety, hygiene and functionality keep all of the documentation carefully near the appliance and give it to technicians and operators that must use it.

The choice of materials and construction of the products are in compliance with CE safety directives. Moreover, a 100% inspection of every machine guarantees the quality of this equipment.

- Compliance with the recommendations contained in this manual is essential for the safety of the installation and the user.

- The manufacturer, the dealers and authorised after-sales centres are available for clarifications regarding any doubts regarding the use and installation of the appliance.

- The manufacturer reserves the right to make modifications without forewarning in order to make improvements he believes necessary.

FAILURE TO COMPLY WITH THE INDICATIONS SUPPLIED CAN JEOPARDISE THE SAFETY OF THE APPLIANCE AND MAKE THE WARRANTY VOID IMMEDIATELY.

ELECTRICAL APPLIANCES CAN BE DANGEROUS FOR HEALTH. STANDARDS AND LAWS IN FORCE MUST BE COMPLIED WITH DURING INSTALLATION AND USE OF THIS EQUIPMENT.

ONLY QUALIFIED TECHNICIANS ARE PERMITTED TO CARRY OUT INSTALLATION, MAINTENANCE, ADJUSTMENTS AND REPAIRS.

PROPER FUNCTIONING AND DURATION OF THE MACHINE DEPENDS ON CORRECT PREVENTIVE MAINTENANCE PERFORMED EVERY 4 MONTHS.

The manual must be considered part of the machine and therefore must be kept for the whole life of the appliance.

The manufacturer regards himself released from liability in the following cases:

- improper use of the machine;
- incorrect installation, not carried out according to the procedures contained herein;
- incorrect power supply;
- serious lack of foreseen maintenance;
- unauthorised changes or interventions;
- use of non-original spare parts or spare parts not specifically intended for this model;
- partial or total lack of compliance with the instructions.

AFTER-SALES ASSISTANCE

To request after-sales assistance, contact our authorised dealer, providing all identification data which can be obtained from the identification plate.

RISK ANALYSIS

Danger:

electric parts – cutting parts – fans – inflammable gas – refrigerant gas – gas pipes – non-drinking water – airflows – cold environments – slippery floors and platform – glass or Plexiglas parts – Plexiglas cover – lamps.

Danger: high tension electric machine connected to the electric mains.

Risk of electric shock and fire.

Warnings:

- Only qualified technicians are allowed access to the electric parts.
- Do not touch the machine if your hands or feet are wet.
- Do not operate the machine if your feet are bare.
- Do not put your fingers or any other things through the grid or air intakes.
- Do not pull the power lead.
- Do not wash the machine with water jets.
- Turn the machine off and unplug it from the mains before beginning any maintenance or cleaning work.
- If the machine floods with water, contact an authorised service centre to have it repaired before trying to use it again.
- If the machine is left unused for a long time, turn off the automatic switch and unplug the machine from the mains.

General dangers.

Accident risk.

Warnings:

- Cutting parts: wear safety gloves before carrying out any work on the machine.
- Ensure that the machine is only moved in safe conditions using suitable equipment paying attention not to damage people or property.
- Moving fans: do not remove the protective grids.
- Do not store, use or bring inflammable or combustible gasses near the machine.
- If there are any unusual noises, smells or smoke coming from the machine, immediately turn off the automatic switch and unplug it from the mains.
- Check the refrigerant gas that is used, it could be inflammable: read the identification label carefully.
- If any refrigerant gas leaks from the machine, DO NOT TOUCH the leaked gas.
- If any inflammable gas leaks from the machine cooling circuit, open the windows to ventilate the room and immediately contact the service centre.
- Do not install the machine anywhere that is exposed directly to winds off the sea (salt sprays).
- After installing or repairing the machine check there are no leaks of refrigerant gas.
- Airflows: do not expose people or children to the hot and cold airflows.
- Do not obstruct the airflow intake or outlet.
- Not drinking water: do not drink any water that comes from the machine.
- Foodstuffs must not be in direct contact with the machine but placed in suitable containers such as pans, grills or basins.
- High and low temperature gas pipes: check their temperature and wear safety gloves before touching them.
- Lamps: check the lamps and the parts around them are not hot before touching them, wear safety gloves.
- Cold environments: if somebody enters the machine check that the door always remains open.
- Floor and platform could be slippery: always keep the floor and machine platform clean and dry. Always wear rubber-soled shoes.
- Glass and Plexiglas parts: do not hit the glass or Plexiglas parts hard.
- Do not place anything on the glass or Plexiglas parts.
- When raising or lowering the Plexiglas cover ensure nothing obstructs its movement.

IDENTIFICATION – MARKINGS

		MADE EU		
CODICE MODEL		MATR. S/NO		1
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	(V)	(Hz)	(W)	(A)
SBRINAMENTO DEFROSTING	(W)	ILLUMINAZIONE LIGHT	(W)	IP 20
SUPERF.ESP. DISPLAY AREA	(m ²)	VOLUME NETTO NET CAPACITY	(Dm ³)	
REFRIGERANTE COOLING GAS		MASSA QUANTITY	(Kg)	
CAPACITA' (W) COOLING CAPACITY(-10°/+45°)		CLASSE FUNZ. FUNCT.CLASS	Max Pressure	
ISOLAMENTO: 245 HFC		RUMORE NOISE LEVEL	dB(A)	24 BAR
FOAMING GAS		CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS		
CONSUMO ANNUO YEAR CONSUMPTION (kWh/year)				
COMMESSA ORDER NO	ORDINE CONFIRM. NO	ANNO YEAR	3	

For correct use of this manual, identify the model via the specifications on the identification plate.

The unit is identified by the following parameters:

Serial no.

Technical data

Year of manufacture

The installation and use of the equipment must comply plate data and information on data sheets.

Figure 1 - Example of identification plate affixed to unit.

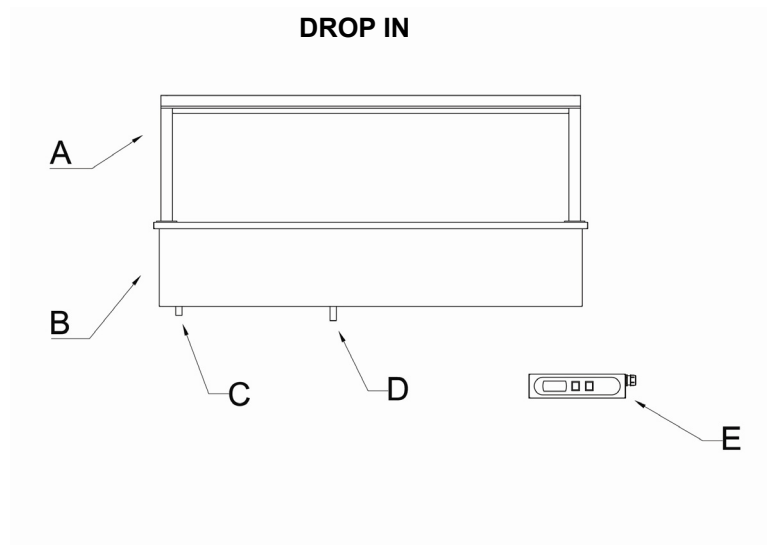
DECLARED USE

The drop in or buffet units hot are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. These machines are not conservers. Their sole function is to maintain the exposition temperature at +30/+75°C. The duration of exposition depends exclusively on the use of the machine.

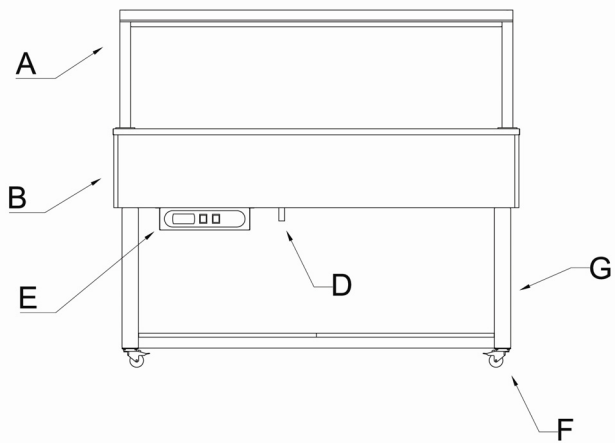
The temperature of the warm food places inside the machine, is kept for a maximum of 4 hours. When exposition of the food is ended, they must be removed from the machine.

IDENTIFICATION OF THE PARTS

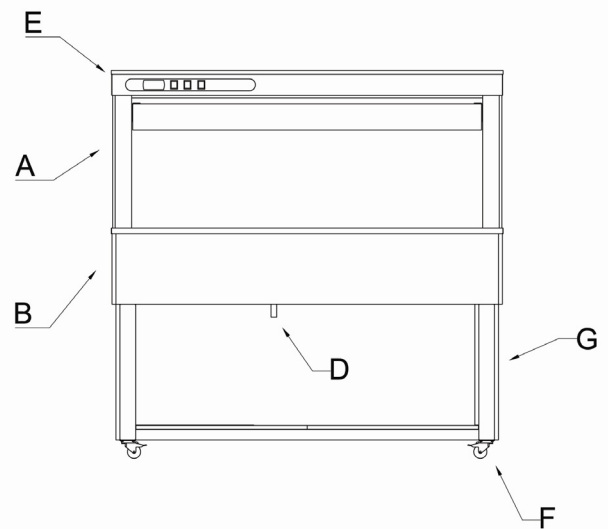
DROP IN



BUFFET ESSENCE



BUFFET TRADITION



A = UPPER STRUCTURE & LIGHT
B = HEATED COMPARTMENT
C = WATER INLET
D = WATER DISCHARGE
E = CONTROL PANEL
F = WHEELS
G = FRAME

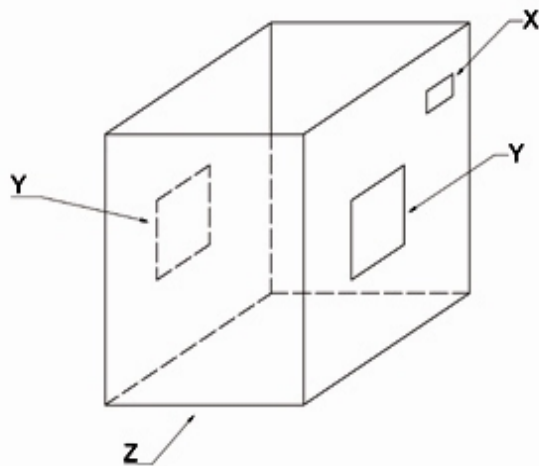
UNPACKING

Check that the packaging is integral before removing it, contesting and writing any damage detected on the delivery note. After having removed the packaging make sure that the appliance is integral; if it is damaged, inform the dealer immediately via fax or registered letter with receipt of acceptance and if damage is such to jeopardise machine safety do not install it until a qualified technician has intervened. The packaging (plastic bags, boxes, nails etc.) must not be left within reach of children and pets as it is a potential danger.

POSITIONING

For correct installation, check that in the area of installation the air inlets are not obstructed, which are necessary for correct functioning of the machine. The machine must be installed and levelled to guarantee stability; any other different solution for installation must be agreed and approved by the manufacturer. If the cabinet has wheels, position it in a flat area and block them before powering the appliance.

DROP IN MODEL:



Z = Housing structure

Y = Air vents

X = Hole for electrical panel

The drop in is an appliance which must be inserted inside of housing structure designed to support the weight of the machine when fully loaded.

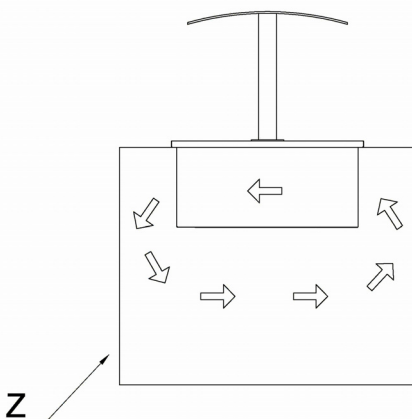
The housing structure must be provided with adequate air vents. These must be easily removable for inspection and maintenance of the technical compartment and they must have the proper size.

The housing structure is provided with a hole to insert the electrical panel.

Weights and sizes can be found on the technical sheets.

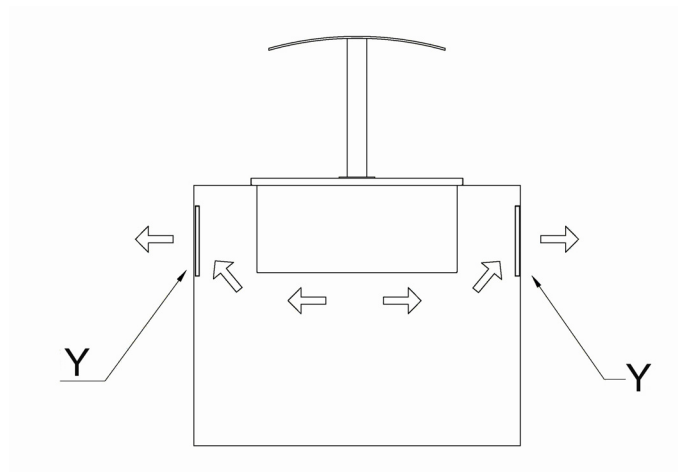
The water inlet & outlet must be connected to the water supply.

The electrical panel can be positioned at a maximum distance of 1.2 m from the motor compartment.



Incorrect installation

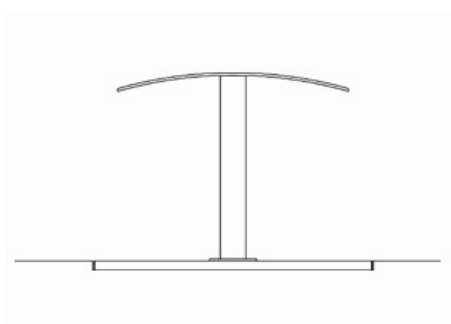
The machine produces an hot air flow which cannot be contained inside of the housing structure. The arrows indicate an incorrect hot air flow.



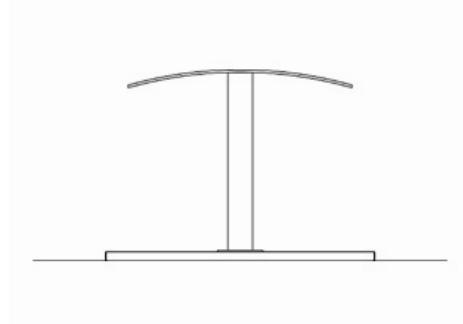
Y = Air vents

Correct installation

Adequate air vents must be inserted in the housing structure guaranteeing an air flow as indicated by the arrows.



Positioning above the housing structure.



Encased positioning in line with the level of the housing structure.

ELECTRICAL CONNECTIONS

THE APPLAINE IS SUPPLIED WITHOUT A PLUG TO CONNECT TO THE POWER SUPPLY LINE.

THE PRODUCER IS RELIEVED FROM ANY RECOURSE IF THE CONNECTIONS ARE PERFORMED BY THE USER OR UNQUALIFIED STAFF.

- Check integrity of the power supply cable. If it is damaged, have it replaced by qualified staff
- The electric power supply must be compatible with the indications given on the electric diagram.
- A master switch must be available for the connection it must be omnipolar, which interrupts all contacts excluding the neutral, with distance between open contacts of at least 3 mm, with magnet circuit breaker trip or coupled to fuses, to be dimensioned or calibrated in compliance with the power indicated on the machine plate.
- The master switch must be on the electric line near to the installation and must only serve one appliance at a time
- An efficient EARTH plant must already be present, to which the machine must be connected
- Adapters, multiple sockets, cables with inadequate section or extension joints that are not in compliance with specific requests of the standards in force must be excluded
- For details regarding electrical functioning, consult the diagram attached to the manual or positioned on the back of the machine
- The power supply cable cannot be pulled or crushed during normal functioning or routine maintenance.

USE INDICATIONS

The appliance must be turned on 1-2 hours before inserting the food. Therefore the heated compartment must be pre-heating.
The lamps should be handled using protective gloves.
Do not obstruct the appliance's air vents.
Use standard GN pans 200 mm high.
The GN pans must be filled completely with food.

CLEANING

CLEANING THE OUTSIDE COMPARTMENT

Use a cloth moistened with a solution of water and bicarbonate or other neutral detergent, dry using a soft cloth.

CLEANING THE INSIDE COMPARTMENT

Remove the pans, media tray, the air conveyors that can be cleaned, like the outside compartment, using a cloth moistened with a solution of water and bicarbonate or other neutral detergents, dry using a soft cloth.

RECYCLING

Materials used for manufacturing the appliance:

Stainless steel: cabinet construction
Plastic parts
Refrigerant gas: in the refrigerator circuit
Compressor oil: in the refrigerator circuit
Copper: electrical system and refrigerator circuit.

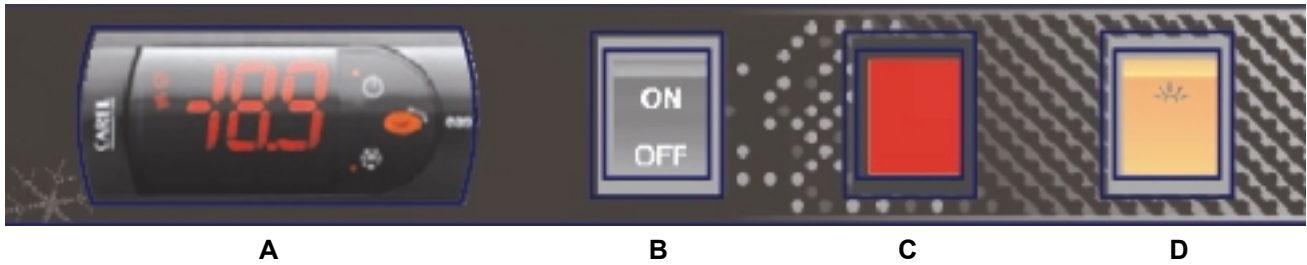


Information for users regarding the correct handling of Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

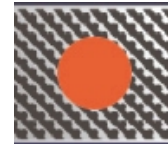
With reference to European Parliament and Council Directive 2002/95/CE dated 27 January 2003 and the relative national implementing legislation, we wish to inform you that:

- WEEE may not be disposed of as urban waste, but require separate collection;
- It must be disposed of using public or private collection systems as required by law. It will also be possible to return the equipment to the distributor at the end of its life, in the case of a new purchase;
- This equipment may contain hazardous substances: improper use or incorrect disposal could harm human health and the environment;
- The symbol (barred, wheeled waste bin) shown on the product, and at the side, indicates that the equipment was placed on the market after 13 August 2005 and must be the object of separate collection;
- Local disposal regulations provide for sanctions in the case of the illegal disposal of waste electrical and electronic waste.

OPERATION



A = CONTROL UNIT
 B = ON-OFF SWITCH
 C = WATER ALARM LIGHT
 D = LIGHT SWITCH



CONTROL UNIT

During standard operation, the control unit displays the temperature of the heated compartment.

The display also has some icons which indicate the machine operations.

There are 3 control buttons on the right side.

Setting of heated compartment temperature:

- Press the SET button.
- Use the arrow buttons to increase or decrease the temperature.
- Confirm pressing the SET button.

Icon	Function	Standard operation			Start up
		On	Off	Blink	
	heating	on	off	requested	ON
	fan	on	off	requested	ON
	defrosting	on	off	requested	ON
	aux	output on	output off	---	ON
	alarm	all	none	---	ON
	clock	RTC present and enabled. At least one time band has been set	RTC absent, disabled or no time band has been set	---	ON if RTC present

Button	Standard operation		Start up	
	Pressing individual button	Pressing combined buttons		
	for 4 sec alternates on/off status	pressed together activate/deactivate continuous cycle	---	
	for 4 sec activates/deactivates defrosting		pressed together activate parameter RESET	for 1 sec displays firmware version
	- for 1 sec set point - for 3 sec parameters on - stops alarm	---		for 1 sec total RESET

Alarm	Buzzer and alarm relay	Alarm description	Condition
E0	active	regulation probe error	
E1	not active	defrosting probe error	if probe present
IA	active	immediate or delayed external alarm from A7	if digital input present
L0	active	low temperature alarm	
HI	active	high temperature alarm	
EE	not active	data storage error	
Ed	not active	defrosting ended for time out	if enabled
dF	not active	defrosting on	

ON-OFF SWITCH

This switch does NOT isolate the electrical line.
If OFF, it turns the control unit and heating off.
If OFF, the electrical panel and light still remain electrically powered.
If ON, it turns the control unit and heating on.

WATER ALARM LIGHT

This light is supplied only on Essence BM & Tradition BM models.
Notice the lack of water inside the heated compartment.
When the light is on the machine stops heating.
To restore the correct functioning of the machine, slowly pour water inside the heated compartment, until the water alarm light switch off.

LIGHT SWITCH

This switch turns the light on and off.

ASSEMBLING THE SUPERSTRUCTURE (INSTALLATION)

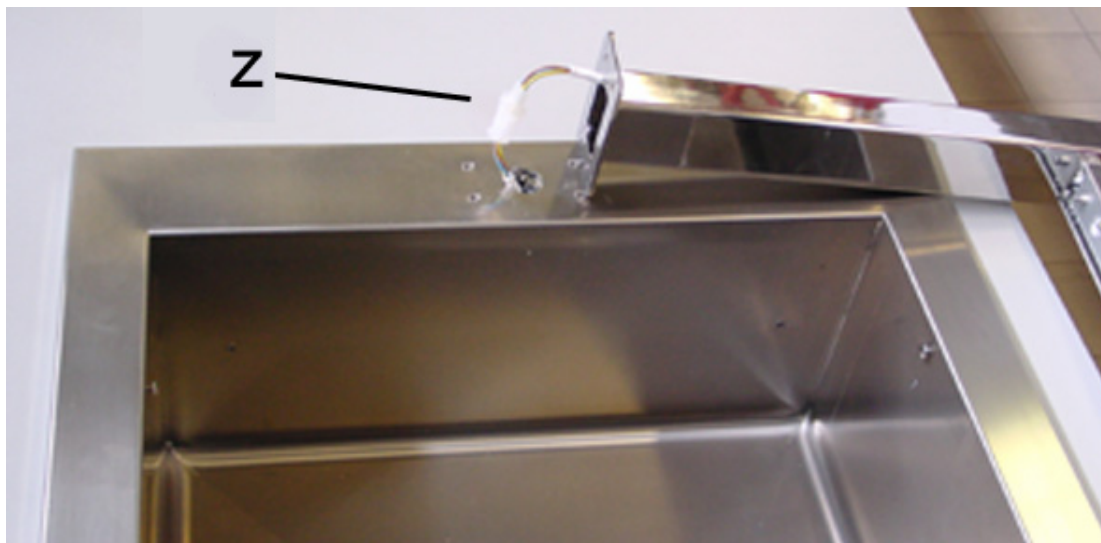
The way the superstructure is assembled depends on the following situations:

- Assembling “Easy 1” for Drop in and Essence delivered with the superstructure dismantled.
- Assembling “Easy 2” for Drop in with the superstructure delivered after the heated compartment has been delivered.
- Assembling “Easy 3” for Tradition delivered with the superstructure dismantled.

For the Drop in display case models, the superstructures must be assembled following the exploded drawings.

ASSEMBLING “EASY 1”

Take the superstructure with the rapid coupling on the electric lead,
Connect the superstructure connector ‘Z’ to the connector on the heated compartment.



Fix the uprights ‘Y’ with their screws,
Place the seals above the uprights.
Fix the glass ‘K’ with its screws.



ASSEMBLING "EASY 2"

A = Left side

B = Right side above the power cables sheath



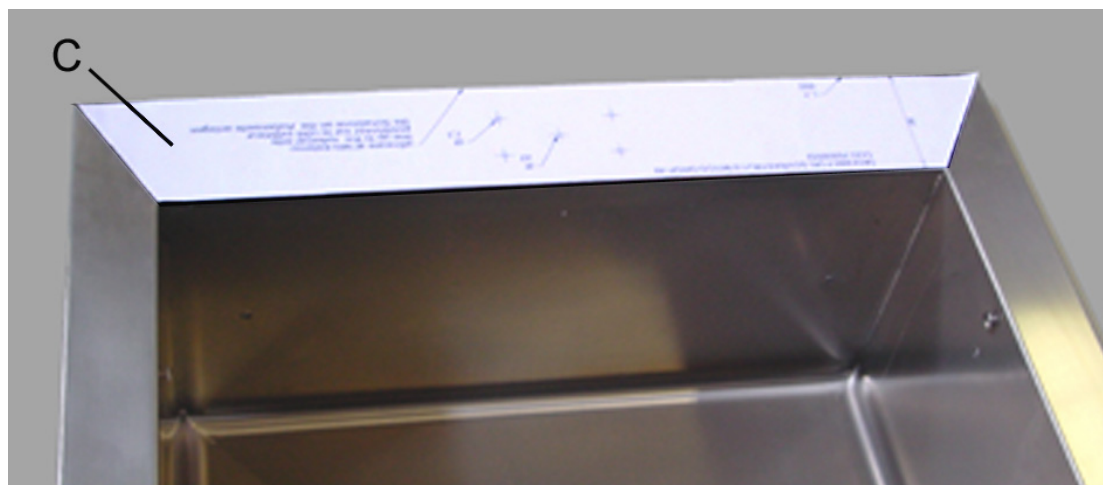
Apply the drilling template 'C' above the side 'B'.

Drill the holes as shown in the template.

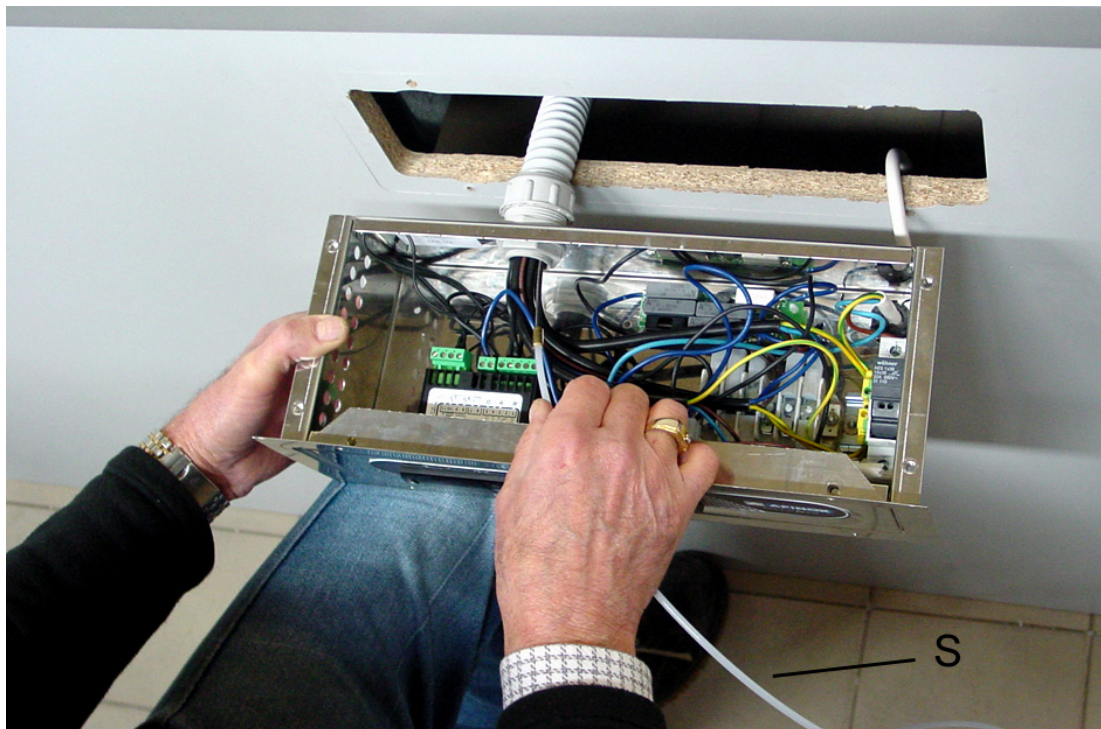
Apply the drilling template above the side 'A'.

Drill just the small holes.

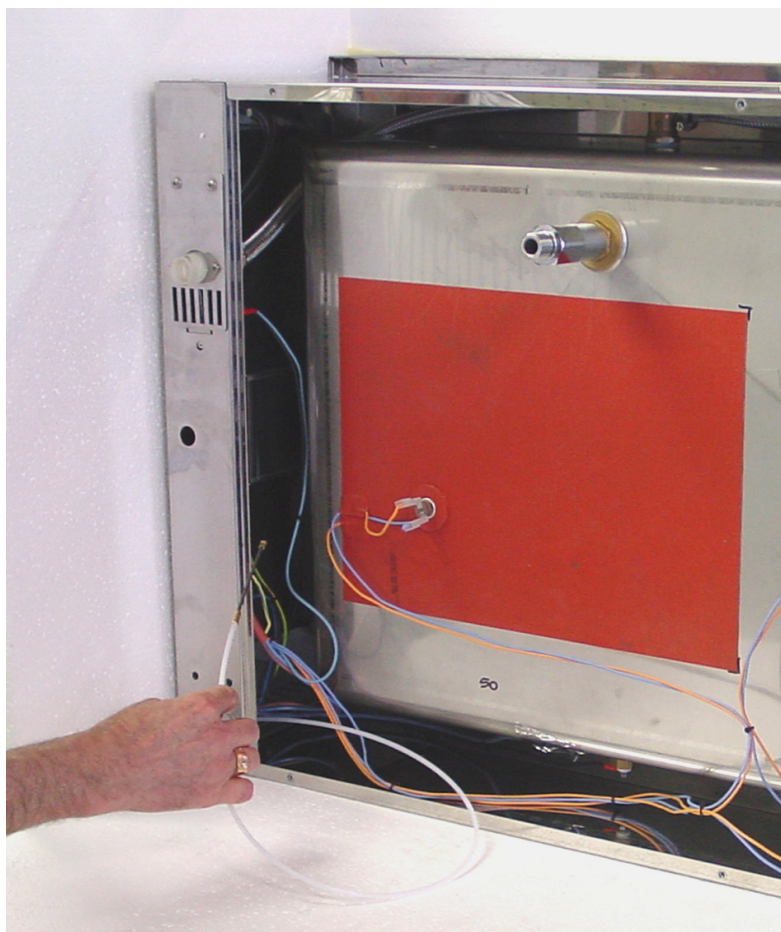
Introduce suitable threaded inserts in the 8 small holes on sides A and B.



Open the electric control board and the technical compartment.
From the electric control board fit a sensor 'S' inside the coiled sheath.



The sensor comes out of the technical compartment and must then be put through the hole in the heated compartment, prepared for passing the electric leads.



The sensor will come out of the large hole drilled in the side 'B'.



Connect the sensor to the lamp electric lead using insulating tape.

Extract the sensor from the electric control board.

When the lamp lead enters the electric control board, connect it as shown in the wiring diagram.

Close the electric control board and the technical compartment.

Fix the superstructure as described in the assembly for "EASY 1".

ASSEMBLING "EASY 3"

Take the superstructure with the rapid coupling on the electric lead,
Connect the superstructure connector 'Z' to the connector on the heated compartment.

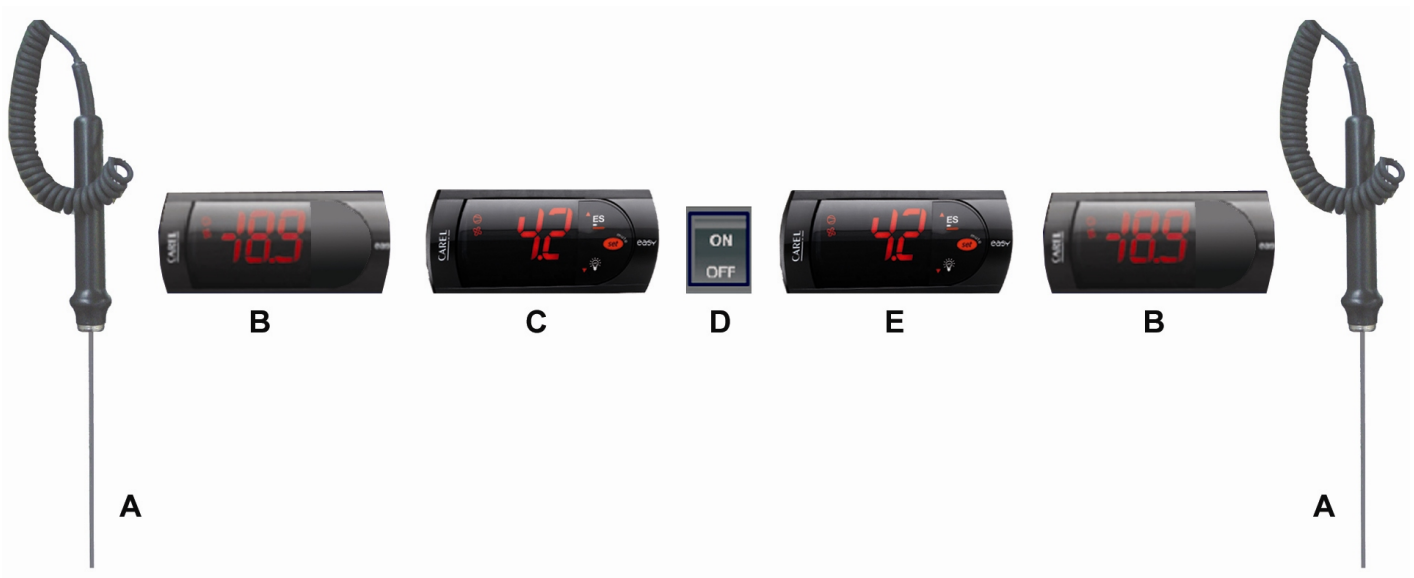


Fix the uprights 'Y' with their screws.
Fix the Plexiglas 'K' with its screws.



DROP IN DISPLAY

Models display in addition to controlling the temperature of the heated compartment control even moisture.



- A = PRODUCT PROBE
- B = DIGITAL THERMOMETER
- C = CONTROL UNIT
- D = ON-OFF SWITCH
- E = HUMIDITY CONTROL

PRODUCT PROBE

These probes are necessary to measure the internal temperature of the food inside the machine.

DIGITAL THERMOMETER

This tool displays the temperature probe product.

HUMIDITY CONTROL

With this device, you can adjust the temperature of the Pan collection water that in turn determines the humidity inside the machine. The higher the value you set temperatures and higher humidity. The lower the value of the lower temperature and humidity.

For further reading see chapter OPERATION.

IT **Manuale di istruzione**
Drop in e buffet caldi

EN **Instruction manual**
Hot drop in & buffet units

FR **Manuel d'instructions**
Cuves et vitrines encastrables chaudes

✓

DE **Wartungshandbuch**
Heiße drop in & buffet

NE **Handleiding met instructies**
Warme drop in & buffet

ES **Manual de instrucciones**
Cubas y vitrinas encastrables calientes

RU **Руководство по эксплуатации**
& Тепловые витрины Drop in (встраиваемые) и buffet
(напольные) для шведского стола

research & development

75970242-05

TABLE DES MATIERES

INFORMATION GENERALES	3
ASSISTENCE TECHNIQUE	3
ANALYSE DES RISQUES	4
IDENTIFICATION MARQUAGE.....	5
UTILISATION PREVUE	5
IDENTIFICATION DES ELEMENTS	6
DÉSEMBLLAGE	7
POSITIONNEMENT	7
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	8
UTILISATION	9
NETTOYAGE	10
RECYCLAGE	10
FONCTIONNEMENT	11
MONTAGE STRUCTURE SUPÉRIEUR	13
VITRINES DISPLAY	18

INFORMATIONS GENERALES

Les avertissements contenus dans la documentation fournissent d'importantes indications sur la sécurité de l'installation, l'utilisation et la maintenance de l'appareil.

Pour toujours obtenir la plus grande sécurité, hygiène et fonctionnalité, nous conseillons de conserver soigneusement toute la documentation à proximité de l'appareil et de la remettre aux techniciens et aux opérateurs chargés de l'utilisation.

Le choix des matériaux et la fabrication des produits sont conformes aux directives de sécurité CE, de plus un test réalisé sur la totalité des machines garantit la qualité de cet appareil.

- L'observation des recommandations contenues dans ce manuel est essentielle pour la sécurité de l'installation et de l'utilisateur.
- Le fabricant, le revendeur et les centres d'assistance autorisés sont à disposition pour éclaircir tout doute sur l'utilisation et l'installation de l'appareil.
- Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis dans le but d'améliorer les points qu'il jugera nécessaires.

LE FAIT DE NE PAS RESPECTER LES INDICATIONS FOURNIES PEUT COMPROMETTRE LA SECURITE DE L'APPAREIL ET PROVOQUER LA PERTE DE VALIDITE IMMEDIATE DE LA GARANTIE.

LES APPAREILS ÉLECTRIQUES PEUVENT S'AVÉRER DANGEREUX POUR LA SANTÉ. RESPECTER LES NORMES ET LES LOIS EN VIGUEUR DURANT L'INSTALLATION ET L'EMPLOI DE CES APPAREILS.

TOUTE OPÉRATION D'INSTALLATION, ENTRETIEN, RÉGLAGE ET RÉPARATION EST RÉSERVÉE EXCLUSIVEMENT À DES TECHNICIENS QUALIFIÉS.

LE BON FONCTIONNEMENT ET LA DURÉE DE LA MACHINE DÉPENDENT DE SON ENTRETIEN CORRECT EFFECTUÉ RÉGULIÈREMENT TOUS LES 4 MOIS.

Ce manuel fait partie intégrante de la machine et doit donc être conservé toute la durée de vie de l'appareil.

Le constructeur décline toute responsabilité dans les cas suivants :

- usage impropre de la machine ;
- installation non effectuée correctement ou non effectuée selon les procédures citées dans ce manuel ;
- défauts d'alimentation ;
- manque d'entretien ;
- modifications ou interventions non autorisées ;
- utilisation de pièces détachées non originales ou non spécifiques au modèle;
- non-observation partielle ou totale des instructions.

ASSISTANCE TECHNIQUE

Pour obtenir l'assistance technique, il faut contacter un revendeur autorisé en spécifiant les données d'identification.

ANALYSE DES RISQUES

Risques :

Composants électriques – parties tranchantes – ventilateurs – gaz inflammable – fluide frigorigène – tuyau de gaz – eau non potable – flux d'air – basses températures – sol et estrade glissants – parties en verre ou plexiglas – couverture en plexiglas – lampes.

Danger électrique, machine sous tension branchée à la ligne électrique.

Risque d'électrisation ou d'incendie.

Avertissements :

- Seuls des techniciens qualifiés peuvent accéder aux composants électriques.
- Ne pas toucher la machine avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas travailler ou intervenir sur la machine quand on est nu-pieds.
- Ne pas insérer les doigts ou des objets à travers les grilles ou les prises d'air.
- Ne pas tirer sur le câble d'alimentation.
- Ne pas laver la machine avec des jets d'eau.
- Avant de procéder à l'entretien ou au nettoyage, débrancher la machine de la ligne électrique.
- En cas d'inondation de la machine avec de l'eau, contacter un centre SAV agréé pour la réparation avant d'utiliser de nouveau la machine.
- En cas d'inutilisation de la machine pour des périodes prolongées, débrancher le câble d'alimentation et déclencher l'interrupteur automatique.

Danger général.

Risques d'accident

Avertissement :

- Présence de parties tranchantes. Mettre des gants de protection avant d'intervenir sur la machine.
- La manutention de la machine doit être exécutée en conditions de sécurité, en utilisant des moyens et des procédures adaptés afin d'éviter tout dommage aux personnes et aux choses.
- Présence de ventilateurs en mouvement. Ne pas enlever les grilles de protection.
- Ne pas conserver, utiliser ou rapprocher du gaz inflammable ou combustible à proximité de la machine.
- En cas de bruits, odeurs ou fumées anormaux provenant de la machine, déclencher immédiatement l'interrupteur automatique et débrancher le câble d'alimentation.
- Contrôler le fluide frigorigène utilisé, il pourrait être inflammable. Lire avec attention l'étiquette d'identification.
- En cas de fuites de fluide frigorigène, ne pas toucher le fluide.
- En cas de fuites de gaz inflammable du circuit frigorifique de la machine, ouvrir les fenêtres pour ventiler le local et contacter le service après-vente.
- Ne pas installer la machine dans des lieux exposés directement à l'air de mer (milieu salin).
- Après l'installation ou la réparation de la machine, toujours contrôler qu'il n'y a pas de fuites de fluide frigorigène.
- Présence de flux d'air. Ne pas exposer directement des personnes et/ou des enfants au flux d'air froid ou chaud.
- Ne pas bloquer l'entrée ou la sortie du flux d'air.
- Présence d'eau non potable. Ne pas boire l'eau qui sort de la machine.
- Les aliments ne doivent pas entrer en contact direct avec la machine ; ils doivent être placés dans des contenants adaptés, comme des plaques, grilles ou bacs.
- Présence de tuyaux de frigorigène avec des hautes ou basses températures. Avant de toucher les tuyaux, contrôler leur température et utiliser des gants de protection adaptés.
- Présence de lampes. Avant de toucher les lampes ou des parties proches de celles-ci, s'assurer que les surfaces de contact ne sont pas chaudes. Utiliser des gants de protection adaptés.
- Présence de basses températures. Si une personne entre dans la machine, veiller à toujours maintenir la porte ouverte.
- Le sol et l'estrade peuvent être glissants. Toujours maintenir propres et secs le sol et l'estrade de la machine. Utiliser des chaussures avec semelle en caoutchouc.
- Présence d'éléments en verre ou plexiglas. Ne pas frapper avec force sur les éléments en verre ou plexiglas.
- Ne poser aucun objet sur les éléments en verre ou en plexiglas.
- Ne pas entraver les mouvements de montée et descentes de la couverture en plexiglas.

IDENTIFICATION MARQUAGE

		MADE EU		
CODICE MODEL		MATR. S/NO	1	
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	(V)	(Hz)	(W)	(A)
SBRINAMENTO DEFROSTING	(W)	ILLUMINAZIONE LIGHT	(W)	IP 20
SUPERF.ESP. DISPLAY AREA	(m²)	VOLUME NETTO NET CAPACITY		(Dm³)
REFRIGERANTE COOLING GAS	2	MASSA QUANTITY		(Kg)
CAPACITA' (W) COOLING CAPACITY(-10°/+45°)		CLASSE FUNZ. FUNCT.CLASS	Max Pressure Gas	24 BAR
ISOLAMENTO: FOAMING GAS	245 HFC	RUMORE NOISE LEVEL	dB(A)	
CONSUMO ANNUO YEAR CONSUMPTION (kWh/year)		CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS		
COMMESSA ORDER NO	ORDINE CONFIRM. NO	ANNO YEAR	3	

Figure 1 - Exemple de plaquette d'identification appliquée sur le machine

Pour pouvoir consulter correctement ce manuel, identifier le modèle en votre possession grâce aux indications qui se trouvent sur la plaquette d'identification. Les paramètres suivants permettent d'identifier le meuble:

Série

Données techniques

Année de fabrication

L'installation et l'utilisation de l'équipement doit être conforme la plaque signalétique et l'information sur les feuilles de données.

UTILISATION PREVUE

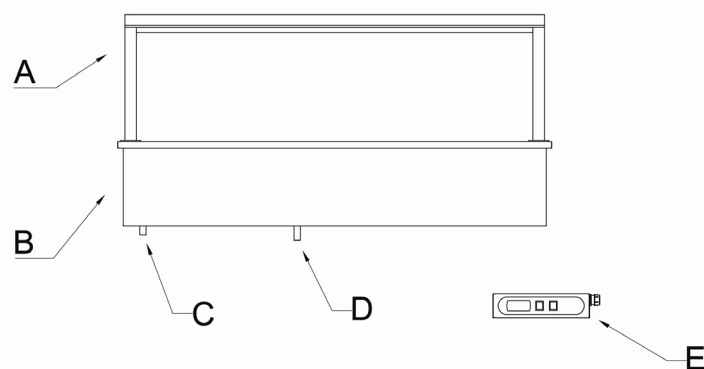
Les drop in ou buffets chaud sont des machines pour l'exposition temporaire d'aliments chaud périssables. Ces machines ne sont pas conservateurs mais elles servent uniquement à maintenir la température d'exposition à +30/+75°C, la durée de l'exposition dépend exclusivement de l'utilisation de la machine.

Le fonctionnement de la machine ne doit ce pendant pas dépasser 4 heures continues.

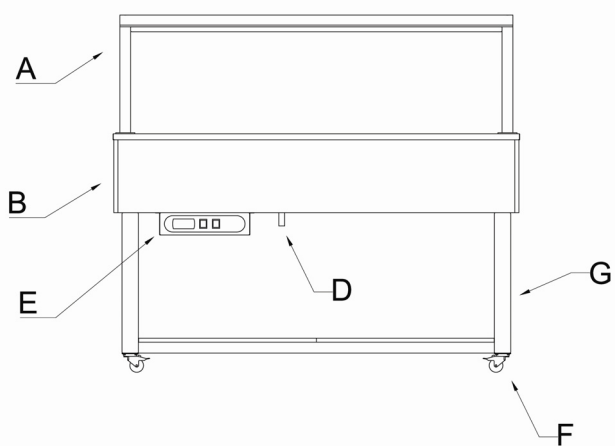
Lorsque l'exposition des aliments est terminée, il faut les retirer de la machine.

IDENTIFICATION DES ELEMENTS

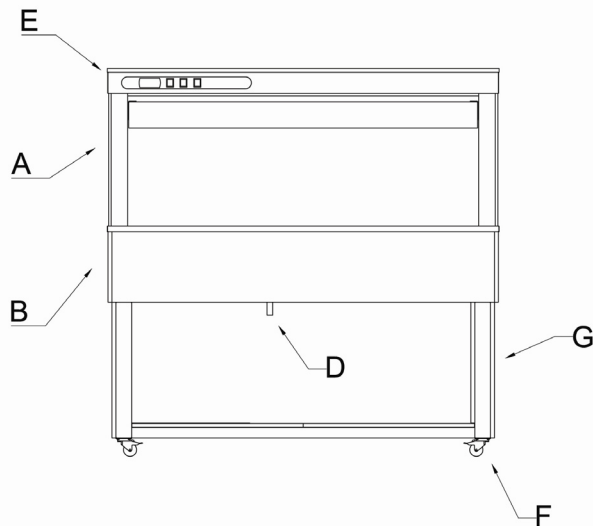
DROP IN



BUFFET ESSENCE



BUFFET TRADITION



A = STRUCTURE SUPÉRIEUR ET LAMPE
 B = COMPARTIMENT CHAUFFE'
 C = DE CHARGE EN EAU
 D = DÉCHARGE EAU
 E = PANNEAU DE COMMANDE
 F = ROUES
 G = CADRE

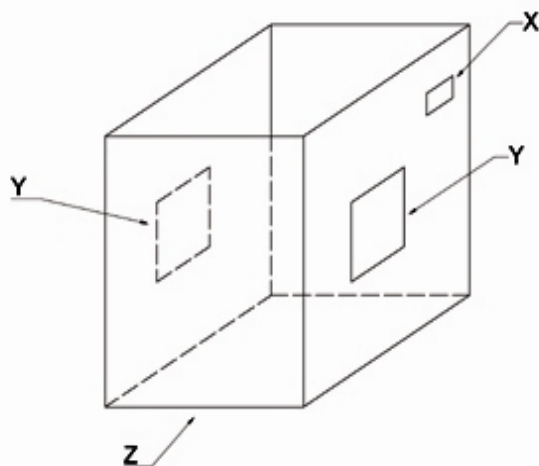
DÉSEMBALLAGE

Avant de retirer l'emballage, vérifier qu'il soit intact, tout en constatant et écrivant sur le bon de livraison de l'expéditeur tout dommage éventuellement observé. Après avoir retiré l'emballage, s'assurer que l'appareil soit en bon état; s'il était endommagé, avertir en temps utile le revendeur par fax ou lettre recommandée AR et si les dommages sont tels qu'ils nuisent à la sécurité de la machine, ne pas procéder à l'installation jusqu'à l'intervention d'un technicien qualifié. Les éléments d'emballage (sachets en plastique, cartons, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants et des animaux domestiques car ils représentent une source potentielle de danger.

POSITIONNEMENT

Pour une bonne installation, il faut vérifier que les prises d'air nécessaires au fonctionnement correcte de la machine ne soient pas obstruées dans la zone d'installation ou les locaux. La machine doit être installée et mise à niveau en garantissant la stabilité; toute autre solution d'installation doit être approuvée par le fabricant. Si le meuble est doté de roues, le placer dans une zone plane et bloquer les roues avant de brancher l'alimentation de l'appareil.

MODÈLE DROP IN :



Z = Structure de logement

Y = Prises d'air

X = Trou tableau électrique

Le drop in est une machine à insérer dans une structure de logement conçue pour supporter le poids de la machine avec un chargement maximal.

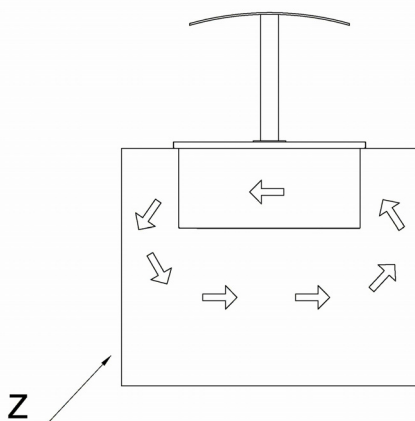
Des prises d'air doivent être prévues dans la structure de logement. Celles-ci doivent être facilement retirables pour l'inspection et l'entretien du compartiment technique et de dimension correcte.

Il faut prévoir dans la structure de logement un trou pour le tableau électrique.

Vous pouvez trouver les poids et les dimensions sur les fiches techniques.

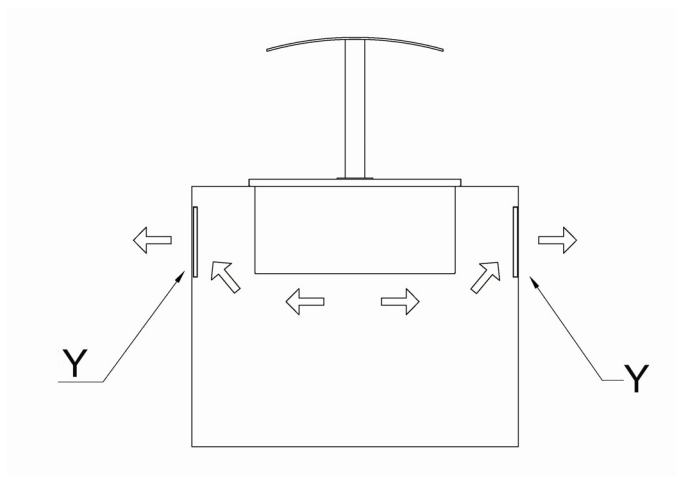
Chargement et de déchargement doit être branché sur le secteur.

Le tableau électrique peut être positionné à une distance maximum de 1.2 m du compartiment moteur.



Mauvaise installation

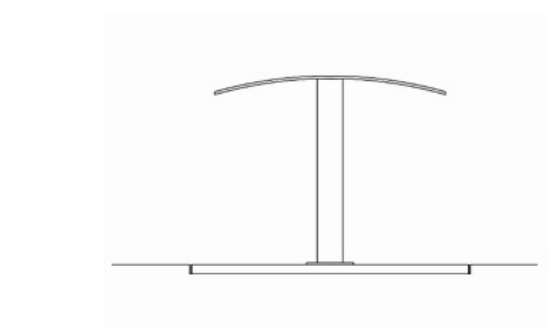
La machine produit un flux d'air chaud qui ne peut absolument pas être contenu dans la structure de logement. Les flèches indiquent un flux d'air chaud erroné.



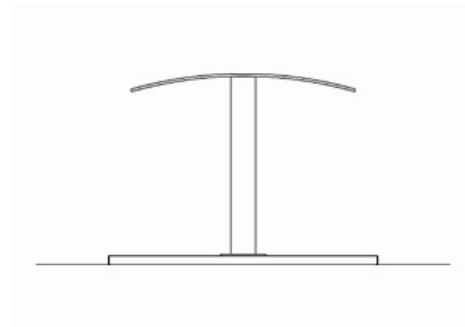
Y = Prises d'air

Installation correcte

Il faut prévoir des prises d'air à insérer dans la structure de logement en mesure de garantir un flux d'air comme indiqué par les flèches.



Positionnement sur la structure de logement.



Positionnement à encastrement en ligne avec le plan de la structure de logement.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

L'APPAREIL EST LIVRÉ SANS FICHE À CONNECTER À LA LIGNE D'ALIMENTATION.

LE FABRICANT SE CONSIDÈRE DÉGAGÉ DE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE CONNEXION EFFECTUÉE PAR L'UTILISATEUR OU PAR DU PERSONNEL NON QUALIFIÉ

- Vérifier le bon état du câble d'alimentation, s'il est endommagé, le faire remplacer par du personnel qualifié.
- L'alimentation électrique doit être compatible avec les indications reprises sur la plaquette d'identification.
- La connexion doit être dotée d'un interrupteur général il doit être de type onipolaire et interrompre tous les contacts y compris le neutre, avec une distance entre les contacts ouverts d'au moins 3 mm, avec déclenchement magnétothermique de sécurité ou accouplé à des fusibles, à dimensionner ou étalonner conformément à la puissance indiquée sur la plaque machine.
- L'interrupteur général doit se trouver sur la ligne électrique près de l'installartion et doit servir exclusivement un appareil à la fois.
- Il doit déjà y avoir une installation de MISE A TERRE efficace à laquelle connecter la machine.
- il faut exclure adaptateurs, prises multiples, câbles d'une section inadéquate ou avec des raccords de rallonge non conformes aux spécifications exigées par les normes en vigueur.
- Pour plus de détails sur le fonctionnement électrique, consulter le schéma joint au manuel ou à l'arrière de la machine.
- Le câble d'alimentation ne peut pas être tiré ou écrasé pendant le fonctionnement normal ou la maintenance ordinaire.

UTILISATION

La machine doit être mise en marche 1-2 heures avant l'introduction des aliments. Il faudra, donc, effectuer un pré- chauffage du compartiment chaud.
Les lampes doivent être manipulés avec des gants de protection.
Ne pas obstruer les prises d'air de la machine.
Utilisez des plateaux de GN standard élevé de 200 mm.
Les plateaux GN doivent être remplis complètement avec les aliments.

NETTOYAGE

NETTOYAGE DU MODULE EXTERIEUR

Il doit être effectué avec un chiffon imbibé d'une solution d'eau et de bicarbonate, ou autres détergents neutres, essuyer avec un chiffon doux.

NETTOYAGE DU COMPARTIMENT INTERNE

Quitter les bacs, les supports, les convoyeurs de l'air qui peuvent se nettoyer, tout comme la cellule elle-même, avec un chiffon imbibé d'une solution d'eau et de bicarbonate, ou autres détergents neutres, essuyer avec un chiffon doux.

RECYCLAGE

Matériaux utilisés pour la fabrication de l'appareil:

Acier inox: fabrication de l'armoire
Parties en matériel plastique
Gaz frigorigène: dans le circuit frigorifique
Huile compresseur: dans le circuit frigorifique
Cuivre: installation électrique et circuit frigorifique.



Informations aux usagers pour le traitement correct des déchets provenant de l'élimination d'appareils électriques et électroniques (D3E). En nous référant à la Directive 2002/95/CE du Parlement Européen et du Conseil du 27 Janvier 2003 et aux normes nationales correspondantes de mise en place, nous vous informons que:

- Les D3E ne peuvent pas être éliminés comme des déchets urbains et il faut effectuer un ramassage séparé pour ces déchets;
- Pour l'élimination des déchets, il faut utiliser les systèmes de ramassage publics ou privés prévus par les lois locales. Il est en outre possible de rendre au distributeur l'appareil à la fin de sa vie utile en cas d'achat d'un appareil neuf;
- Cet appareil peut contenir des substances dangereuses: un usage impropre ou une élimination incorrecte pourrait avoir des effets négatifs sur la santé et sur l'environnement;
- Le symbole (conteneur à ordures sur roues barré) appliqué sur le produit et ci-dessus indique que l'appareil a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'il doit faire l'objet d'un ramassage séparé;
- Les normes locales en vigueur en matière d'élimination prévoient des sanctions en cas d'élimination abusive des déchets électriques et électroniques.

FONCTIONNEMENT



A

B

C

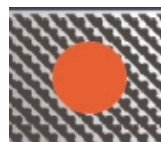
D

A = CENTRALE

B = INTERRUPTEUR ON-OFF

C = EAU ALARM LAMP

D = INTERRUPTEUR LAMPE



CENTRALE

Pendant le fonctionnement normal, la centrale affiche la température du compartiment chauffé.

L'afficheur affiche aussi quelques icônes qui indiquent les opérations de la machine.

Sur le côté droit se trouvent 3 boutons de commande.

Configuration de la température du compartiment chauffé :

- Appuyer sur SET.
- À l'aide des touches fléchées, augmenter ou diminuer la valeur de la température.
- Confirmer en appuyant sur SET.

Icône	Fonction	Fonctionnement normal			Start up
		On	Off	Blink	
	chauffage	allumé	éteint	requis	ON
	ventilateur	allumé	éteint	requis	ON
	dégivrage	allumé	éteint	requis	ON
AUX	aux	sortie allumée	sortie éteinte	---	ON
	alarme	toutes	aucune alarme	---	ON
	horloge	RTC présent et habilité, on a configuré au moins une tranche horaire	RTC absent ou déshabilité ou on n'a pas configuré une seule tranche horaire	---	ON si RTC présent

Touche	Fonctionnement normal		Start up	
	Pression d'une seule touche	Pression combinée		
	pendant 4 sec alterner états de on/off	pressées ensemble elles	---	
	pendant 4 sec activer/désactiver le dégivrage	activent/désactivent le cycle continu	pressées ensemble elles activent la procédure de RESET des paramètres	pendant 1 sec affiche la version firmware
	- pendant 1 sec configuration point de consigne - pendant 3 sec accès paramètres - met en sourdine l'alarme sonore	---		pendant 1 sec RESET total

Alarme	Buzzer et relais alarme	Description alarme	Condition
E0	activés	erreur sonde réglage	
E1	non activés	erreur sonde de dégivrage	si la sonde est présente
IA	activés	alarme externe immédiate ou retardée de l'A7	si l'entrée numérique est présente
L0	activés	alarme basse température	
HI	activés	alarme haute température	
EE	non activés	erreur mémorisation des données	
Ed	non activés	dégivrage terminé à cause du time out	si habilité
dF	non activés	dégivrage en exécution	

INTERRUPTEUR ON-OFF

Cet interrupteur N'a PAS la fonction de sectionneur de la ligne électrique.

Si on le met sur OFF, il éteint la centrale et le chauffage.

Si on le met sur OFF, le tableau électrique et la lampe restent toujours sous tension.

Si on le met sur ON, il met en marche la centrale et le chauffage.

EAU ALARM LAMP

Cet lamp est uniquement présent dans les modèles Essence BM et Tradition BM.

Avis du manque d'eau dans le compartiment chauffé.

Lorsque la lampe est allumée, la machine cesse de chauffer. Pour rétablir le bon fonctionnement de la machine, verser lentement l'eau dans le compartiment chauffé à éteindre la lampe de l'alarme de l'eau.

INTERRUPTEUR LAMPE

Cet interrupteur allume ou éteint la lampe.

MONTAGE STRUCTURE SUPÉRIEURE (INSTALLATION)

Le montage de la structure supérieure diffère en fonction des situations suivantes :

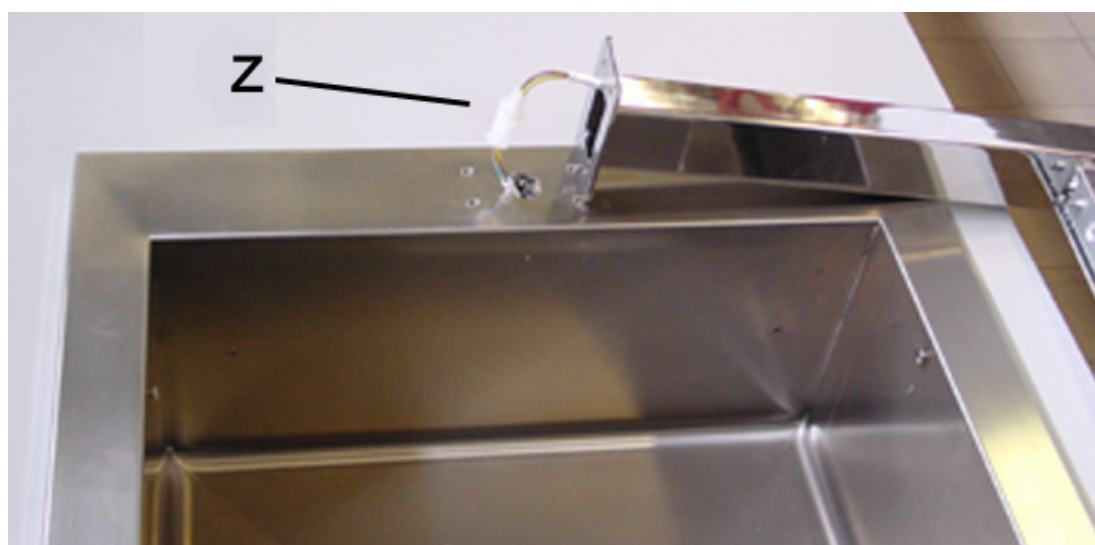
- montage "Easy 1" pour modèles Drop in et Essence livrés avec structure supérieure démontée ;
- montage "Easy 2" pour modèles Drop in avec structure supérieure livrée successivement au compart. chauffé;
- montage "Easy 3" pour modèles Tradition livrés avec structure supérieure démontée.

Pour les modèles de Drop in vitrine, le montage des structures supérieures doit être exécuté conformément aux vues éclatées.

MONTAGE "EASY 1"

Prélever la structure supérieure avec le connecteur rapide sur le câble électrique.

Brancher le connecteur Z de la structure supérieure au connecteur du compartiment chauffé.



Fixer les montants Y avec les vis prévues à cet effet.

Positionner les joints au-dessus des montants.

Fixer la vitre K avec les vis prévues à cet effet.



MONTAGE "EASY 2"

A = Côté gauche

B = Côté droit dessus de la gaine de câbles de puissance



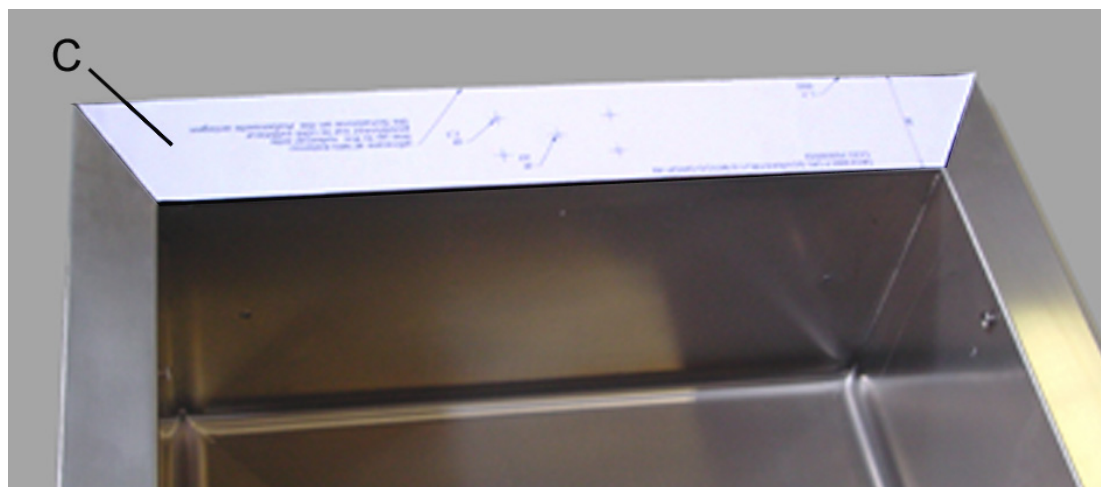
Appliquer le gabarit de perçage C sur le côté B.

Percer tous les trous ainsi que cela est indiqué sur le gabarit.

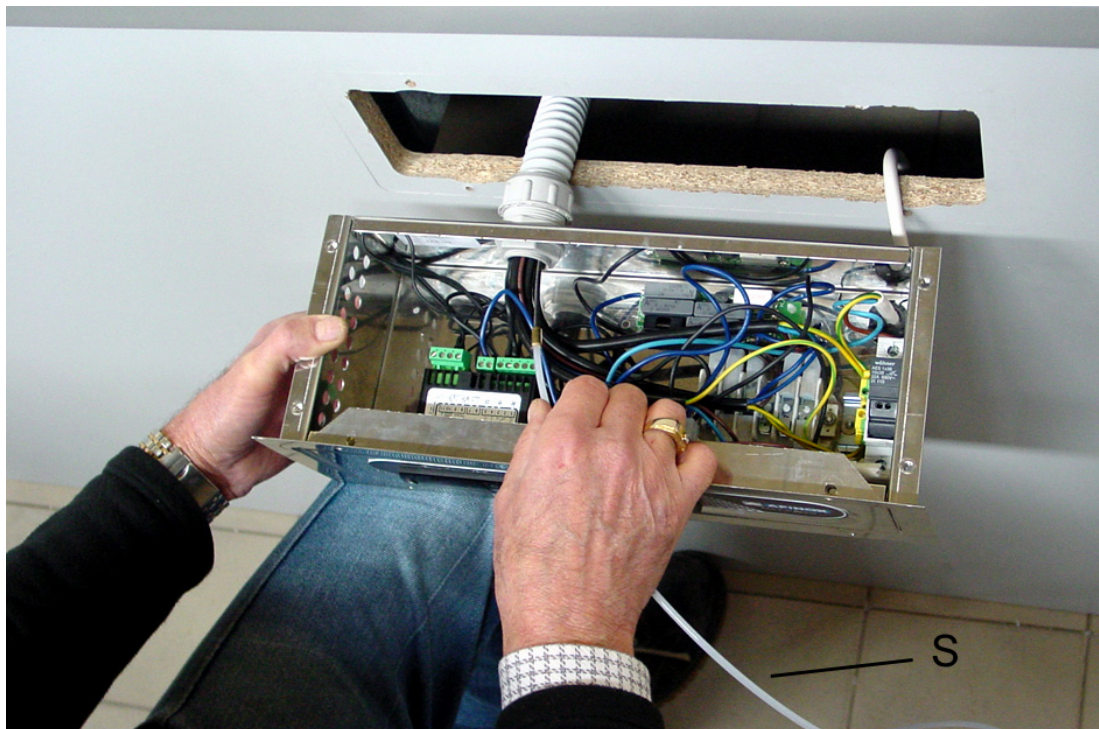
Appliquer le gabarit de perçage sur le côté A.

Percer uniquement les petits trous.

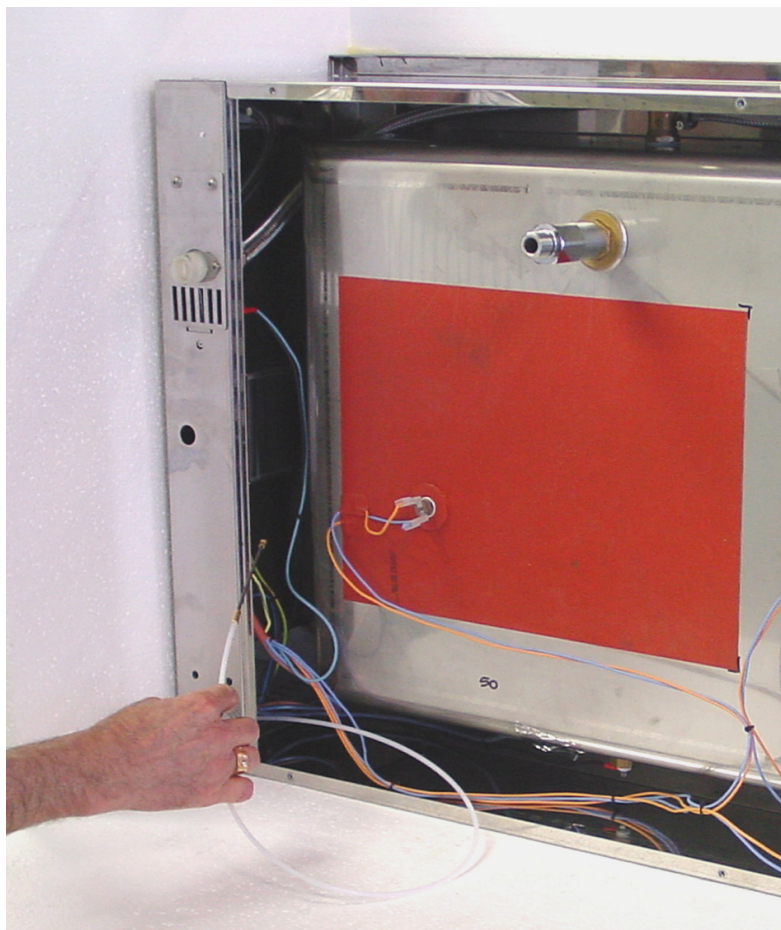
Insérer des inserts filetés adaptés dans les 8 petits trous des côtés A et B.



Ouvrir l'armoire électrique et le compartiment technique.
Depuis l'armoire électrique, insérer un tire-fil S à l'intérieur de la gaine annelée.



Le tire-fil sortira dans le compartiment technique; ensuite, il devra être inséré dans le trou du compartiment chauffé prévu pour le passage câbles électriques.



Le tire-fil sortira depuis le grand trou réalisé précédemment dans le côté B.



Attacher la sonde au câble électrique de la lampe avec du ruban adhésif.

Extraire le tire-fil de l'armoire électrique.

Quand le câble de la lampe sera entré dans l'armoire électrique, le brancher de la façon indiquée sur le schéma électrique.

Fermer l'armoire électrique et le compartiment technique.

Fixer la structure supérieure de la façon prévue pour le montage « EASY 1 ».

MONTAGE "EASY 3"

Prélever la structure supérieure avec le connecteur rapide sur le câble électrique.
Brancher le connecteur Z de la structure supérieure au connecteur du compartiment chauffé.

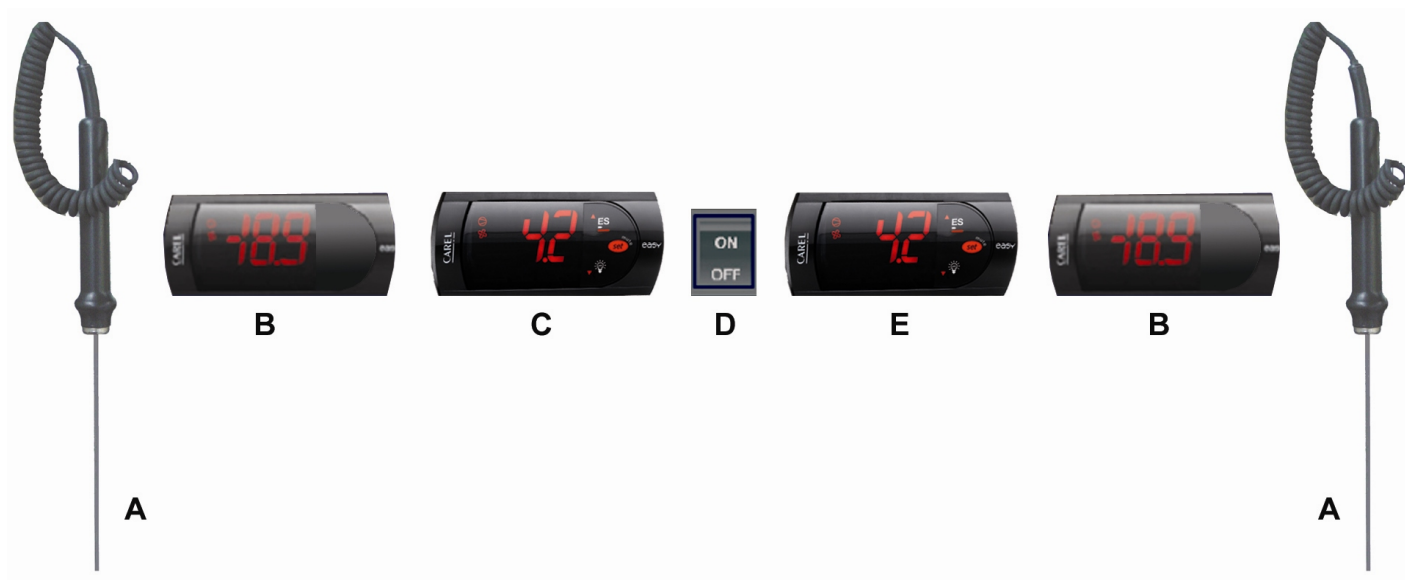


Fixer les montants Y avec les vis prévues à cet effet.
Fixer le plexiglas K avec les vis prévues à cet effet.



VITRINES DISPLAY

En plus de contrôler la température de la teneur en eau chauffée compartiment contrôle même affichent les modèles.



A = SONDE PRODUIT

B = THERMOMETRE NUMERIQUE

C = CENTRALE

D = INTERRUPTEUR ON-OFF

E = CENTRALE HUMIDIFICATEUR

SONDE PRODUIT

Ces sondes sont nécessaires pour mesurer la température interne des aliments à l'intérieur de la machine.

THERMOMETRE NUMERIQUE

Cet outil affiche le produit de sonde de température.

CENTRALE HUMIDIFICATEUR

Avec ce périphérique, vous pouvez régler la température de l'eau de collection Pan qui détermine à son tour l'humidité à l'intérieur de la machine. Plus la valeur vous définissez température et d'humidité plus élevée. Plus la valeur de la température et l'humidité inférieure.

Pour informations complémentaires voir chapitre FONCTIONNEMENT.

IT **Manuale di istruzione**
Drop in e buffet caldi

EN **Instruction manual**
Hot drop in & buffet units

FR **Manuel d'instructions**
Cuves et vitrines encastrables chaudes

DE **Wartungshandbuch**
Heiße drop in & buffet

✓

NE **Handleiding met instructies**
Warme drop in & buffet

ES **Manual de instrucciones**
Cubas y vitrinas encastrables calientes

RU **Руководство по эксплуатации**
& Тепловые витрины Drop in (встраиваемые) и buffet
(напольные) для шведского стола

research & development

75970242-05

INHALTSVERZEICHNIS

ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	3
TECHNISCHER KUNDENDIENST.....	3
RISIKOANALYSE.....	4
KENZEICHNUNG.....	5
VERWENDUNGSZWECK.....	5
IDENTIFIZIERUNG DER TEILE..	6
AUSPACKEN.....	7
AUFSTELLUNG.....	7
ANSCHLÜSSE.....	8
INDIKATIONEN.....	9
REINIGUNG.....	10
RECYCLING.....	10
BETRIEB.....	11
MONTAGE BAUT HÖHER AUF	13
DROP IN DISPLAY.....	18

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Die in der Dokumentation enthaltenen Warnhinweise liefern wichtige Hinweise zur Sicherheit der Installation, Benutzung und Wartung des Geräts.

Um stets ein Höchstmaß an Sicherheit, Hygiene und Funktionstüchtigkeit zu erzielen, raten wir, die gesamte Dokumentation sorgfältig in der Nähe des Geräts aufzubewahren und sie den Technikern und den für die Benutzung zuständigen Personen auszuhändigen.

Die Wahl der Materialien und der Bau der Produkte entsprechen den EG-Sicherheitsrichtlinien, außerdem garantiert eine 100%ige Endprüfung jeder Maschine die Sicherheit dieses Geräts.

- Die Beachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Empfehlungen ist für die Sicherheit der Installation und des Benutzers wesentlich.
- Der Hersteller, der Wiederverkäufer und die autorisierten Kundendienstzentren stehen zur Verfügung, um alle Zweifel hinsichtlich der Benutzung und Installation des Geräts zu klären.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen, um die für notwendig gehaltenen Verbesserungen zu erzielen.

DIE MANGELNDE BEACHTUNG DER GELIEFERTEN HINWEISE KANN DIE SICHERHEIT DES GERÄTS BEEINTRÄCHTIGEN UND DIE GARANTIEBEDINGUNGEN SOFORT VERFALLEN LASSEN.

ELEKTRISCHE GERÄTE KÖNNEN GEFÄHRlich FÜR DIE GESUNDHEIT SEIN. BEI DER INSTALLATION UND DER VERWENDUNG SOLCHER GERÄTE SIND DIE GELTENDEN BESTIMMUNGEN UND GESETZE ZU BEACHTEN.

SÄMTLICHE INSTALLATIONSARBEITEN, WARTUNGS-, EINSTELLUNGS- UND REPARATURARBEITEN DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VON QUALIFIZIERTEN TECHNIKEN AUSGEFÜHRT WERDEN.

DER EINWANDFREIE BETRIEB UND DIE LEBENSDAUER DER MASCHINE HÄNGEN VON EINER REGELMÄSSIGEN VORBEUGENDEN WARTUNG AB, DIE ALLE 4 MONATE DURCHGEFÜHRT WIRD.

Das Handbuch ist als Teil der Maschine betrachten und muss daher für die gesamte Lebensdauer des Geräts aufbewahrt werden.

Der Hersteller sieht sich in folgenden Fällen einer etwaigen Haftung entoben:

- Missbräuchliche Verwendung;
- unsachgemäße, nicht nach den hier enthaltenen Verfahren vorgenommene Installation;
- Fehler der Stromversorgung;
- schwere Mängel bei der vorgesehenen Wartung;
- nicht genehmigte Abänderungen oder Arbeiten;
- Verwendung nicht originaler oder nicht speziell für das Modell vorgesehener Ersatzteile;
- teilweise oder vollständige Nichtbeachtung der Anweisungen.

TECHNISCHER KUNDENDIENST

Zur Anforderung des technischen Kundendiensts wenden Sie sich bitte an einen Vertragshändler, wobei die Kenndaten zu liefern sind, die Sie dem Typenschild entnehmen können.

RISIKOANALYSE

Gefahren:

Elektrische Teile - scharfe Teile - Gebläse - entflammbares Gas - Kühlmittel - Gasleitungen - kein Trinkwasser - Luftströme - kalter Standort - Fußboden und Trittbrett rutschig - Teile aus Glas oder Plexiglas, Abdeckung aus Plexiglas, Leuchte.

Elektrische Gefährdung durch Gerät, das unter Strom steht und an das Stromnetz angeschlossen ist. Stromschlaggefahr. Brandgefahr.

Achtung!

- Der Zugriff auf die elektrischen Teile ist ausschließlich qualifizierten Elektrikern gestattet.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen oder nassen Füßen anfassen.
- Das Gerät nicht mit barfuss bedienen.
- Nicht die Finger oder Gegenstände in die Lüftungsgitter oder Lüftungsöffnungen stecken.
- Nicht am Stromkabel ziehen.
- Zum Waschen vom Gerät keinen Wasserstrahl verwenden.
- Sollte das Gerät unter Wasser stehen, muss es vor erneutem Gebrauch von einer Vertragswerkstatt repariert werden.
- Bei Außerbetriebnahme vom Gerät für längere Zeit das Stromkabel ziehen und den Hauptschalter ausmachen.

Allgemeine Gefährdung. Unfallgefahr.

Achtung!:

- Das Gerät weist scharfe Teile auf. Bei Arbeiten am Gerät Schutzhandschuhe tragen.
- Das Transportieren vom Gerät muss unter sicheren Bedingungen und mit geeigneten Mitteln erfolgen. Es ist größte Vorsicht geboten, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- Das Gerät weist laufende Gebläse auf. Die Schutzgitter nicht abmachen!
- Kein entflammbares Gas und keine Brennstoffe in unmittelbarer Nähe vom Gerät aufbewahren und verwenden oder in die Nähe vom Gerät bringen.
- Bei anomalen Geräuschen, Gerüchen oder Rauch am Gerät das Gerät sofort am Hauptschalter ausschalten und das Stromkabel abziehen.
- Das verwendete Kühlmittel kontrollieren. Es kann sich um entflammbares Gas handeln. Das Etikett vom Kühlmittel aufmerksam lesen.
- Bei Austreten vom Kühlmittel das ausgetretene Kühlmittel nicht berühren.
- Bei Austreten von entflammbarem Gas aus dem Kühlkreislauf vom Gerät die Fenster öffnen, um den Standort zu lüften, und den Kundendienst kontaktieren.
- Das Gerät nicht an Standorten aufstellen, die direktem Wind vom Meer ausgesetzt sind (Salzspritzer).
- Nach der Installation oder Reparatur vom Gerät immer sicherstellen, dass kein Kühlmittel austritt.
- Am Gerät treten Luftströme auf. Personen u/o Kinder nicht direkt dem kalten oder warmen Luftstrom aussetzen.
- Die Zuleitung und Ableitung der Luft nicht blockieren.
- Am Gerät gibt es nicht trinkbares Wasser. Das aus dem Gerät austretende Wasser ist kein Trinkwasser!
- Die Lebensmittel dürfen nicht in direkten Kontakt mit dem Gerät gebracht werden, sondern müssen in geeigneten Behältern wie Bleche, Gitter oder Wannen aufbewahrt werden.
- Am Gerät gibt es Gasleitungen mit hohen oder niedrigen Temperaturen. Vor dem Anfassen der Leitungen sicherstellen, dass ihre Temperatur ungefährlich ist. Schutzhandschuhe tragen.
- Am Gerät gibt es Leuchten. Vor dem Anfassen der Leuchten oder der Geräteteile in der Nähe der Leuchten sicherstellen, dass die Oberflächen nicht heiß sind. Schutzhandschuhe tragen.
- Am Gerät gibt es kalte Räume. Sollte eine Person das Gerät betreten, muss sichergestellt werden, dass die Tür offen bleibt.
- Der Fußboden und das Trittbrett können rutschig sein. Fußboden und Trittbrett vom Gerät immer sauber und trocken halten. Schuhe mit rutschfesten Sohlen tragen.
- Am Gerät gibt es Teile aus Glas oder Plexiglas. Nicht gegen die Teile aus Glas oder Plexiglas schlagen.
- Keine Gegenstände auf die Teile aus Glas oder Plexiglas legen.
- Beim Anheben oder Absenken der Abdeckung aus Plexiglas die Bewegung nicht behindern.

KENNZEICHNUNG

		MADE EU			
CODICE MODEL		MATR. S/NO		1	
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	(V)	(Hz)	(W)	(A)	
SBRINAMENTO DEFROSTING	(W)	ILLUMINAZIONE LIGHT	(W)	IP 20	
SUPERF.ESP. DISPLAY AREA	(m²)	VOLUME NETTO NET CAPACITY	(Dm³)		
REFRIGERANTE COOLING GAS		MASSA QUANTITY	(Kg)		
CAPACITA' (W) COOLING CAPACITY(-10°/+45°)		CLASSE FUNZ. FUNCT.CLASS	Max Pressure Gas		
ISOLAMENTO: FOAMING GAS	245 HFC	RUMORE NOISE LEVEL	dB(A)	24 BAR	
CONSUMO ANNUO YEAR CONSUMPTION (kWh/year)		CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS			
COMMESSA ORDER NO	ORDINE CONFIRM. NO	ANNO YEAR	3		

Identifizieren Sie zum richtigen Zurateziehen dieses Handbuchs das in Ihrem Besitz befindliche Modell mithilfe der Angaben des Typenschildes. Das Möbel ist durch folgende Parameter gekennzeichnet:

Seriennummer
Technische Daten
Baujahr

Die Installation und Benutzung der Geräte muss mit allen die Bewertung und die Informationen auf Datenblättern nachzukommen.

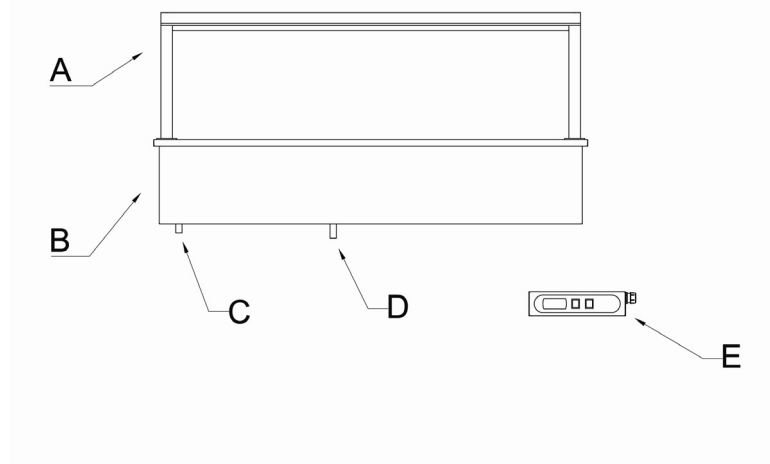
Abbildung 1 - Beispiel eines am Möbel angebrachten Typenschildes.

VERWENDUNGSZWECK

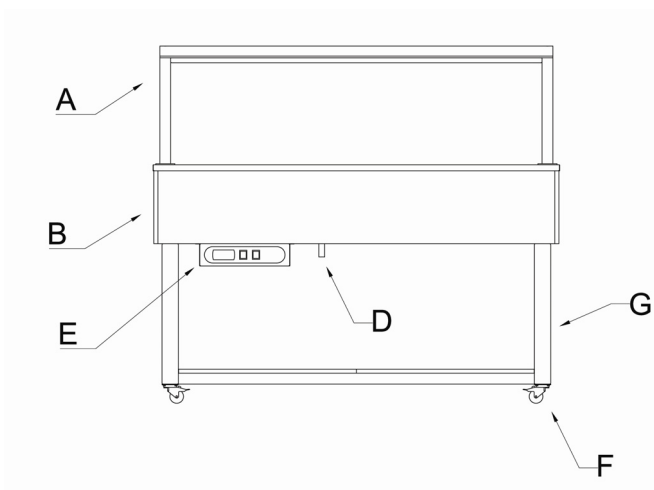
Die Drop-In oder heiß buffetsbuffets sind Maschinen zur vorübergehenden Ausstellung verderblicher Speisen. Diese Maschinen sind nicht konservativ, sondern lediglich dazu bestimmt, die Ausstellungstemperatur auf +30/+75°C zu halten, wobei die Ausstellungsdauer ausschließlich von der Nutzung der Maschine abhängt. In jedem Fall darf die Maschine nicht länger als 4 Stunden hintereinander betrieben werden. Nach der Ausstellung der Nahrungsmittel müssen diese aus der Maschine entnommen.

IDENTIFIZIERUNG DER TEILE

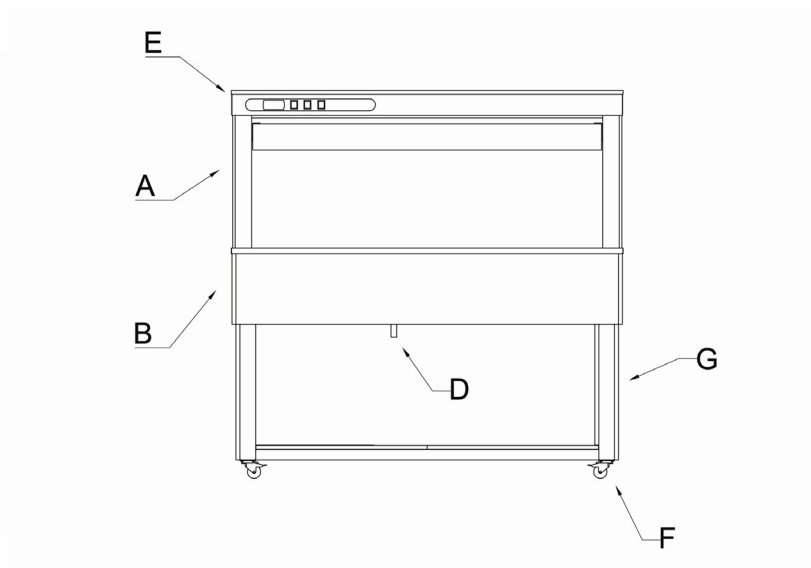
DROP IN



BUFFET ESSENCE



BUFFET TRADITION



- A = BAUT HÖHER AUF UND LAMP
- B = GEHEIZTE COMPARTMENT
- C = WASSER EINGABE
- D = WASSERABLEITUNG
- E = BEDIENUNGSFELD
- F = RÄDER
- G = WEBSTUHL

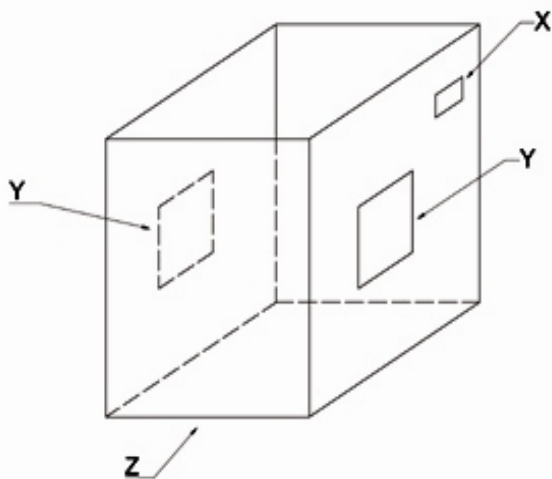
AUSPACKEN

Vor dem Entfernen der Verpackung überprüfen, ob sie unversehrt ist; eventuell festgestellte Schäden mitteilen und auf dem Lieferschein des Spediteurs notieren. Nach Entfernung der Verpackung überprüfen, ob das Gerät unversehrt ist; falls es beschädigt sein sollte, umgehend den Wiederverkäufer per Fax oder Einschreiben mit Rückschein benachrichtigen. Sollten die Schäden die Sicherheit der Maschine beeinträchtigen, darf die Installation bis zum Eingriff eines qualifizierten Technikers nicht vorgenommen werden. Die Verpackungsteile (Kunststoffbeutel, Karton, Nägel usw.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern und Haustieren gelassen werden, da sie mögliche Gefahrenquellen darstellen.

AUFSTELLUNG

Für eine einwandfreie Installation ist zu überprüfen, dass im Installationsbereich die zum einwandfreien Betrieb der Maschine oder der Räume erforderlichen Lufteintritte nicht versperrt werden. Die Maschine ist so zu installieren und mithilfe, dass ihre Stabilität gewährleistet ist. Jede andere Installationslösung muss mit dem Hersteller abgesprochen und von ihm genehmigt werden. Falls das Möbel auf Rädern geliefert wird, an einem ebenen Ort aufstellen und die Räder feststellen, bevor das.

DROP IN MODELL:



Z = Gehäusekonstruktion

Y = Lufteintritte

X = Bohrung Schalttafel

Bei der Drop-In handelt es sich um eine Maschine, die in eine Gehäusekonstruktion eingebaut werden muss, welche zum Tragen des Maschinengewichts bei kompletter Befüllung entwickelt wurde.

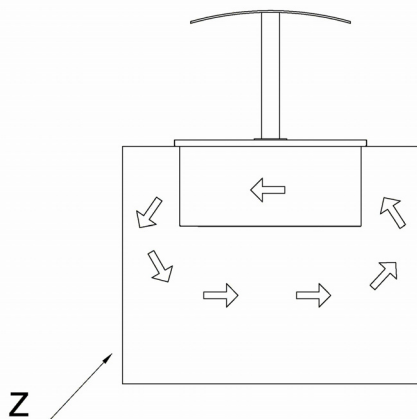
In der Gehäusekonstruktion müssen sich angemessene Lufteintritte befinden. Diese müssen für die Inspektion und Wartung des technischen Raums einfach zu entfernen und korrekt bemessen sein.

In der Gehäusekonstruktion muss sich eine Bohrung für die Schalttafel befinden

Gewicht und Abmessungen können den technischen Beschreibungen entnommen werden.

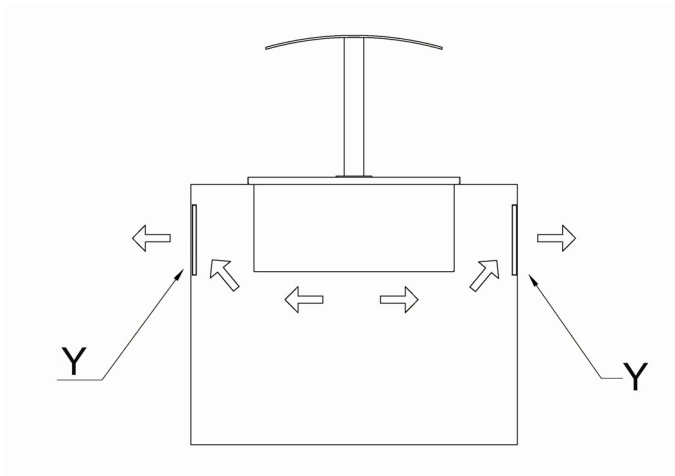
Be- und Entladen von Wasser muss an das Stromnetz angeschlossen werden.

Die Schalttafel kann höchstens in einem Abstand von 1.2 m vom Motorraum angebracht werden.



Fehlerhafte Installation

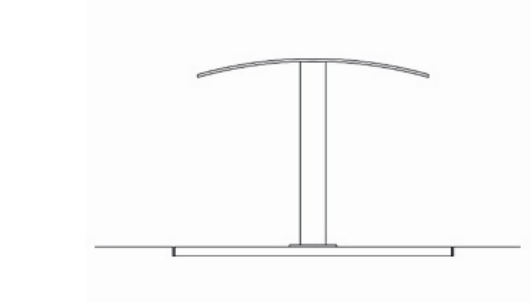
Die Maschine erzeugt einen heißen Luftstrom, der auf keinen Fall innerhalb der Gehäusekonstruktion verbleiben darf. Die Pfeile zeigen eine fehlerhafte Luftzirkulation an.



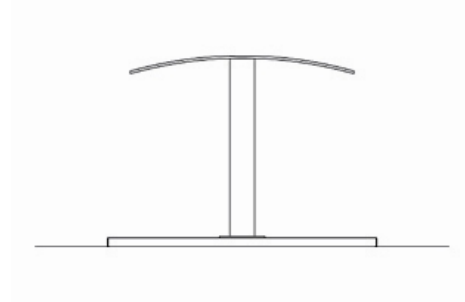
Y = Lufteintritte

Richtige Installation

In die Gehäusekonstruktion müssen geeignete Lufteintritte eingebaut werden, welche die Luftzirkulation entsprechend der Pfeilrichtungen gewährleisten.



Anbringung über der Gehäusekonstruktion



Anbringung als Einbau auf einer Höhe mit der Ebene der Gehäusekonstruktion.

ANSCHLÜSSE

DAS GERÄT WIRD OHNE STECKER FÜR DEN ANSCHLUSS AN DIE VERSORGENSLEITUNG GELIEFERT, UND DESSEN MONTIERUNG IST VON FACHPERSONAL VORZUNEHMEN.

DER HERSTELLER SIEHT SICH IM FALLE EINES VOM BENUTZER ODER VON UNQUALIFIZIERTEM PERSONAL VORGENOMMENEN ANSCHLUSSES JEDES RÜCKGRIFFS ENTHOBEN

- Die Unversehrtheit des Speisekabels überprüfen und im Fall einer Beschädigung von Fachpersonal auswechseln lassen.
- Die Stromversorgung muss mit den auf dem Leistungsschild wiedergegebenen Angaben kompatibel sein.
- Für den Anschluss muss ein Hauptschalter verfügbar sein (es muss ein omnipolarer Schalter sein, der alle Kontakte einschließlich des neutralen unterbricht, mit einem Abstand von mindestens 3 mm zwischen den offenen Kontakten, mit magnetthermischer Sicherheitsauslösung oder mit Schmelzsicherungen gekoppelt, wobei die Dimensionierung oder Eichung der auf dem Maschinenschild angegebenen Leistung zu entsprechen hat).
- Der Hauptschalter muss sich an der Stromleitung in der Nähe des Installationsorts befinden und darf nur jeweils einem Gerät dienen.
- Es muss bereits eine wirksame ERDLEITUNG vorhanden sein, an die die Maschine anzuschließen ist.
- Adapter, Mehrfachsteckdosen, Kabel mit unangemessenem Querschnitt oder mit Verlängerungsverbindungen, die nicht den geltenden Normen entsprechen, sind auszuschließen.
- Für Einzelheiten zum elektrischen Betrieb das Schaltbild zurate ziehen, das dem Handbuch beiliegt oder an der Rückseite der Maschine angebracht ist.
- Das Speisekabel darf während des normalen Betriebs oder der ordentlichen Wartung nicht gezogen oder gequetscht werden.

INDIKATIONEN

Die Maschine muss 1-2 Stunden vor der Eingabe der Nahrungsmittel eingeschaltet werden. Führen Sie dann ein Vorheizen des beheizten Abteil.
Die Leuchten sollten mit Schutzhandschuhe behandelt werden.
Die Lufteintritte der Maschine nicht versperren.
Verwenden Sie die standard GN Schüssel 200 mm hohen.
GN Schüssel muss vollständig mit Lebensmitteln gefüllt werden.

REINIGUNG

REINIGUNG DES ÄUSSEREN ELEMENTS

Sie ist mit einem mit Wasser-Bicarbonat-Lösung oder anderen neutralen Reinigungsmitteln angefeuchteten Tuch vorzunehmen; mit einem weichen Tuch abtrocknen.

REINIGUNG DES INNENFACHS

Die vaschette abnehmen, die Stützen vaschetta, die Förderwerke von Luft, die wie die Kammer des Maschine mit einem mit Wasser-Bicarbonat-Lösung angefeuchteten Tuch oder anderen neutralen Reinigungsmitteln gereinigt werden können; mit einem weichen Tuch abtrocknen.

RECYCLING

Beim Bau des Geräts verwendete Materialien:

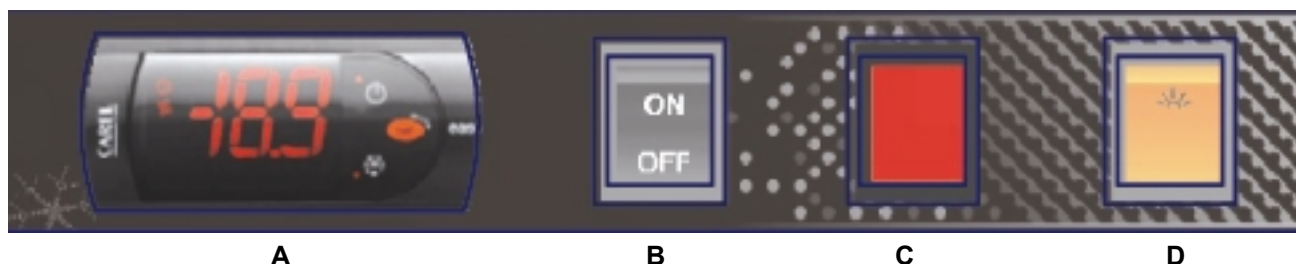
Rostfreier Stahl: Konstruktion des Möbels
Teile aus Kunststoff
Kühlgas: im Kühlkreislauf
Kompressoröl: im Kühlkreislauf
Kupfer: elektrische Anlage und Kühlkreislauf.



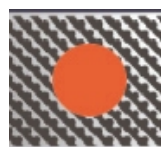
Information der Benutzer zur ordnungsgemäßen Behandlung der Abfälle elektrischer und elektronischer Geräte in Bezug auf die Richtlinie 2002/95/CE des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Januar 2003 und auf die entsprechenden nationalen Durchführungsbestimmungen:

- Es ist Pflicht, die Abfälle elektrischer und elektronischer Geräte nicht als Hausmüll zu entsorgen, sondern für die besagten Abfälle eine getrennte Sammlung vorzunehmen;
- Zur Entsorgung sind die von den örtlichen Gesetzen vorgesehenen Systeme der öffentlichen oder privaten Müllsammlung zu benutzen. Außerdem ist es möglich, die Geräte am Ende ihrer Lebensdauer im Fall des Kaufs eines neuen Geräts dem Händler zurückzugeben;
- Dieses Gerät kann gefährliche Substanzen enthalten: Missbräuchliche Verwendung oder nicht ordnungsgemäße Entsorgung könnte negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und auf die Umwelt haben;
- Das auf dem Produkt und seitlich wiedergegebene Symbol (ein durchgestrichener Müllcontainer auf Rädern) zeigt an, dass das Gerät nach dem 13. August 2005 auf dem Markt gebracht wurde und der getrennten Müllsammlung unterliegen muss;
- Im Falle unrechtmäßiger Entsorgung von Elektro- und Elektronikmüll sind Strafen vorgesehen, die in den geltenden örtlichen Bestimmungen in Sachen Entsorgung festgesetzt sind.

BETRIEB



A = STEUEREINHEIT
 B = EIN- UND AUSSCHALTER
 C = WASSER ALARM LICHT
 D = EIN- UND AUSSCHALTER FÜR LAMPE



STEUEREINHEIT

Während des normalen Betriebs zeigt die Steuereinheit die Temperatur des Heizung-Modul. Zudem erscheinen auf dem Display einige Ikonen, die auf die von der Maschine ausgeführten Operationen hinweisen.

Auf der rechten Seite befinden sich 3 Bedientaster.

Temperatureinstellung des Heizung-Modul.

- Die Taste SET drücken.
- Mit den Pfeiltasten den Temperaturwert erhöhen oder verringern.
- Mit der Taste SET bestätigen.

Ikone	Funktion	Normaler Betrieb			Start up
		On	Off	Blink	
	Heizung	ein	aus	Anfrage	ON
	Gebläse	ein	aus	Anfrage	ON
	Abtauung	ein	aus	Anfrage	ON
AUX	Aux	Ausgang ein	Ausgang aus	---	ON
	Alarm	alle	kein Alarm	---	ON
	Uhr	RTC vorhanden und eingeschaltet; und mindestens ein Zeitabschnitt wurde eingestellt	RTC nicht vorhanden oder ausgeschaltet bzw. es wurde kein Zeitabschnitt eingestellt	---	ON wenn RTC vorhanden

Taste	Normaler Betrieb		Start up	
	Drücken der einzelnen Taste	Kombinierter Druck		
	für 4 Sek: schaltet On/Off-Status um	bei gleichzeitiger Betätigung aktivieren/deaktivieren sie den stufenlosen Zyklus	---	
	für 4 Sek: Abtauung wird aktiviert/deaktiviert		bei gleichzeitiger Betätigung aktivieren sie das Verfahren für Parameter-RESET	für 1 Sek: Firmwareversion wird angezeigt
	- für 1 Sek: Setpoint wird eingestellt - für 3 Sek Zugang zu Parametern - akustischer Alarm wird deaktiviert	---		für 1 Sek: vollständiger RESET

Alarm	Buzzer und Alarmrelais	Alarmbeschreibung	Zustand
E0	aktiv	Fehler Reguliersonde	
E1	nicht aktiv	Fehler Entfrostsenssonde	falls Sonde vorhanden
IA	aktiv	sofortiger externer Alarm oder verzögert durch A7	falls Digitaleingang vorhanden
L0	aktiv	Alarm niedrige Temperatur	
HI	aktiv	Alarm Hochtemperatur	
EE	nicht aktiv	Fehler bei Datenspeicherung	
Ed	nicht aktiv	Abtauung durch Time-out beendet	falls aktiviert
dF	nicht aktiv	Abtauung wird ausgeführt	

EIN- UND AUSSCHALTER

Dieser Schalter dient NICHT der Trennung von der Energieleitung.

Bei einer OFF - Stellung wird die Steuereinheit und (falls vorhanden) die Bewegung der Abdeckung ausgeschaltet.

Bei einer OFF - Stellung werden die Schalttafel und die Lampe weiter elektrisch versorgt.

Bei einer ON - Stellung wird die Steuereinheit und (falls vorhanden) die Bewegung der Abdeckung eingeschaltet.

WASSER ALARM LICHT

Dieser Licht ist nur bei den Essence BM, Tradition BM - Modellen vorhanden.

Alert Mangel DUI Wasser im beheizten Raum.

Wenn das Licht eingeschaltet ist, stoppt die Maschine Heizung.

Zur Wiederherstellung des ordnungsgemäßen Funktionierens der Maschine langsam gießen Wasser in den erhitzt, bis das Licht erlischt Alarm Wasser.

EIN- UND AUSSCHALTER FÜR LAMPE

Dieser Schalter schaltet die Lampe ein bzw. aus.

MONTAGE AUFBAU (INTALLATION)

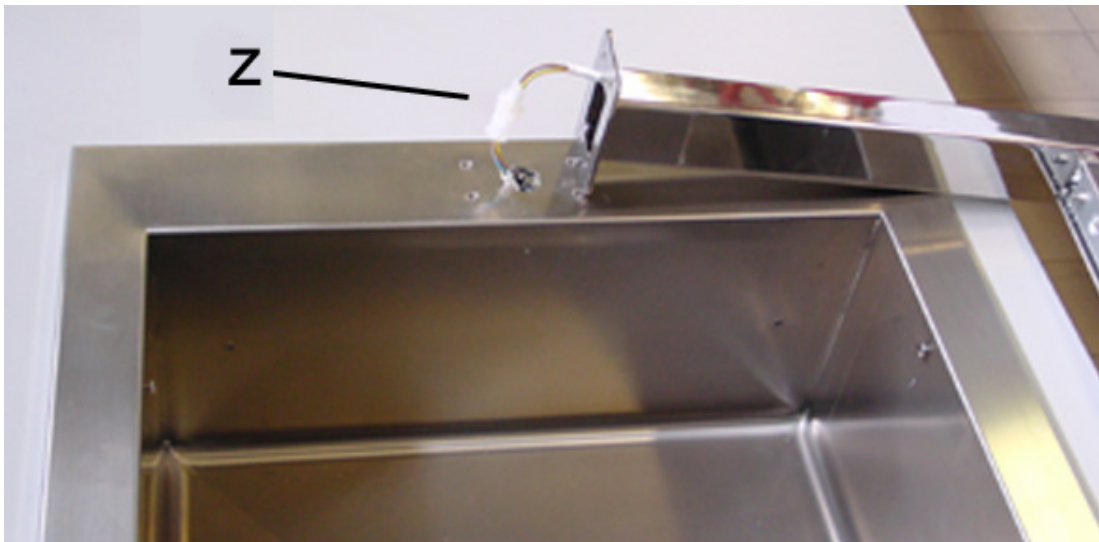
Die Montage vom Aufbau variiert je nach folgenden Gegebenheiten:

- Montage "Easy 1" für Drop-In und Essence, geliefert mit Aufbau zum Montieren.
- Montage "Easy 2" für Drop-In mit Lieferung vom Aufbau nach Lieferung vom geheizte compartment.
- Montage "Easy 3" für Tradition, geliefert mit Aufbau zum Montieren.

Bei den Drop-Modellen im Schaufenster muss die Montage der Aufbauten anhand der Explosionszeichnungen erfolgen.

MONTAGE "EASY 1"

Den Aufbau zur Hand nehmen, der mit einem Schnellanschluss am Stromkabel versehen ist.
Den Stecker Z vom Aufbau in die Buchse vom geheizte compartment.



Die Träger Y mit den dafür vorgesehenen Schrauben befestigen.
Die Dichtungen auf den Trägern positionieren.
Die Scheibe K mit den dafür vorgesehenen Schrauben befestigen.



MONTAGE "EASY 2"

A = Linke Seite

B = Rechte Seite oberhalb der Schleuse Stromkabel



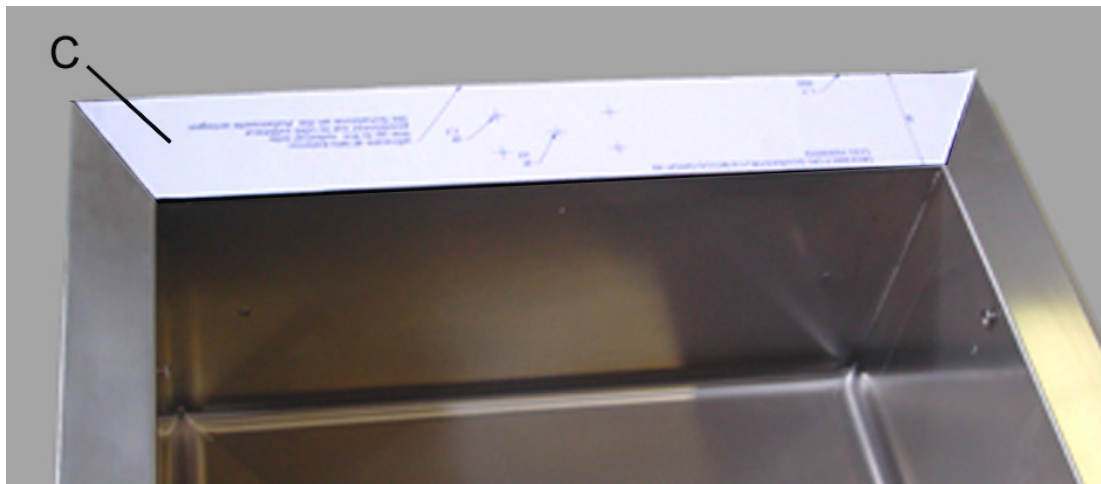
Die Bohrschablone C auf die Seite B legen.

Alle Löcher wie auf der Schablone angegeben bohren.

Die Bohrschablone auf die Seite A legen.

Nur die kleinen Löcher bohren.

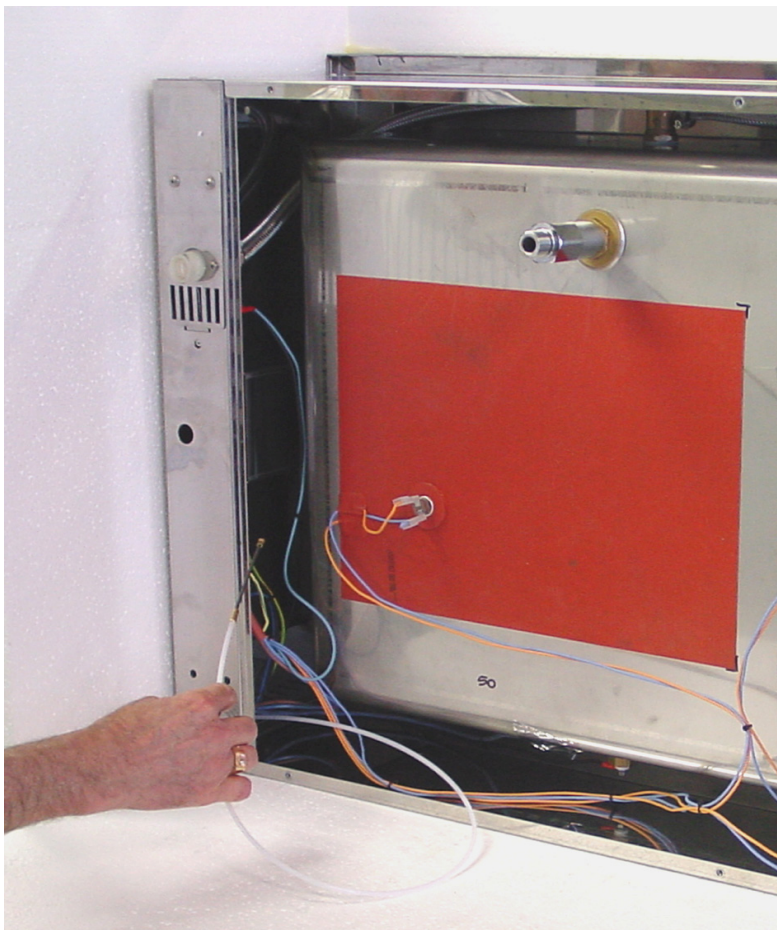
Die passenden Gewindeeinsätze in die 8 kleinen Löcher auf den Seiten A und B stecken.



Die Schalttafel und den technisch raum öffnen.
Von der Schalttafel aus eine Sonde S in den Kabelmantel aus Wellrohr stecken.



Die Sonde tritt im technisch raum aus und wird dann in die Aussparung im technisch raum gesteckt, die für die Kabelführung vorgesehen ist.



Die Sonde tritt aus dem großen Loch aus, das zuvor in Seite B gebohrt worden ist.



Die Sonde mit Klebeband an das Stromkabel der Leuchte kleben.

Von der Schalttafel aus die Sonde wieder herausziehen.

Sobald das Stromkabel der Leuchte in der Schalttafel angekommen ist, das Kabel nach Vorgabe vom Schaltplan anschließen.

Die Schalttafel und den technisch raum wieder schließen.

Den Aufbau wie in Montage "EASY 1" beschrieben befestigen.

MONTAGE "EASY 3"

Den Aufbau zur Hand nehmen, der mit einem Schnellanschluss am Stromkabel versehen ist.
Den Stecker Z vom Aufbau in die Buchse vom geheizte compartment.

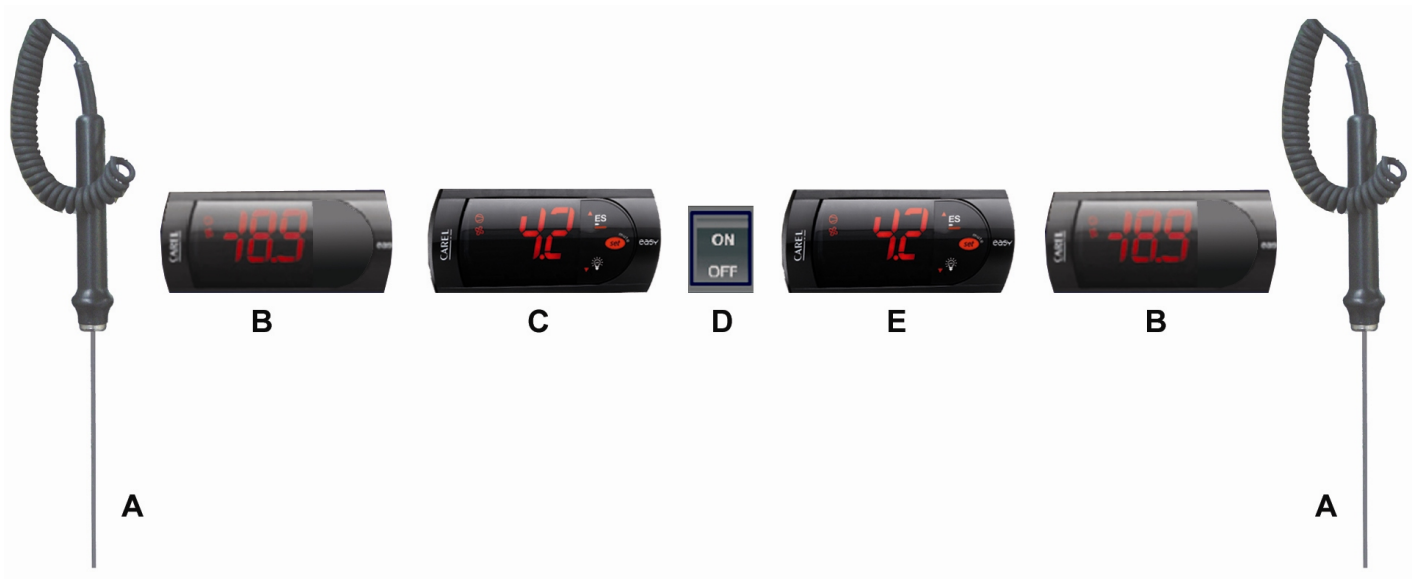


Die Träger Y mit den dafür vorgesehenen Schrauben befestigen.
Die Plexiglasscheibe K mit den dafür vorgesehenen Schrauben befestigen.



DROP IN DISPLAY

Modelle anzeigen zusätzlich zu steuern die Temperatur der beheizte Fach-Steuer-element selbst Feuchtigkeit.



- A = PRÜFPUNKT-PRODUKT
- B = DIGITAL THERMOMETER
- C = STEUEREINHEIT
- D = EIN- UND AUSSCHALTER
- E = STEUEREINHEIT LUFTBEFEUCHTER

PRÜFPUNKT-PRODUKT

Diese Prüfpunkte sind erforderlich, um die interne Temperatur des Lebensmittels innerhalb der Maschine messen.

DIGITAL THERMOMETER

Dieses Tool zeigt das Temperatur-Prüfpunkt-Produkt.

STEUEREINHEIT LUFTBEFEUCHTER

Mit diesem Gerät können Sie die Temperatur des Wassers Sammlung Pan anpassen, die wiederum die Luftfeuchtigkeit innerhalb der Maschine bestimmt. Je höher legen Sie den Wert Sie Temperaturen und höhere Luftfeuchtigkeit. Je niedriger der Wert der niedrigere Temperatur und Luftfeuchtigkeit.

Weitere Lesung finden Sie unter Kapitel OPERATION.

IT **Manuale di istruzione**
Drop in e buffet caldi

EN **Instruction manual**
Hot drop in & buffet units

FR **Manuel d'instructions**
Cuves et vitrines encastrables chaudes

DE **Wartungshandbuch**
Heiße drop in & buffet

NE **Handleiding met instructies**
Warme drop in & buffet

✓

ES **Manual de instrucciones**
Cubas y vitrinas encastrables calientes

RU **Руководство по эксплуатации**
& Тепловые витрины Drop in (встраиваемые) и buffet
(напольные) для шведского стола

research & development

75970242-05

INHOUD

ALGEMENTE INFORMATIE	3
TECHNISCHE ASSISTENTIE	3
RISICOANALYSE	4
IDENTIFICATIE DE MARKERING	5
BEOOGD GEBRUIK	5
IDENTIFICATIE VAN ONDERDELEN	6
UITPAKKEN.....	7
POSITIONERING	7
ELEKTRISCHE AANSLUITING	8
INDICATIES.....	9
REINIGING	10
RECYCLING	10
WERKING.....	11
MONTAGE BOVENBOUW	13
DROP IN DISPLAY.....	18

ALGEMENE INFORMATIE

De waarschuwingen die in de documentatie staan verstrekken belangrijke aanwijzingen over de veiligheid van de installatie, het gebruik en het onderhoud van de apparatuur.

Om altijd maximale veiligheid, hygiëne en functionaliteit te verkrijgen, wordt aangeraden de gehele documentatie zorgvuldig in de nabijheid van het apparaat te bewaren en om deze te overhandigen aan de technici en aan de met het gebruik belaste operators

De keuze van het materiaal en de constructie van de producten zijn in overeenstemming met de EG-richtlijnen op het gebied van de veiligheid. Bovendien garandeert het 100% testen van iedere machine de kwaliteit van deze apparatuur.

De inachtneming van de aanbevelingen die in deze handleiding staan, is van essentieel belang voor de veiligheid van de installatie en van de gebruiker.

- De fabrikant, de wederverkoper en de bevoegde servicecentra staan ter beschikking om iedere twijfel omtrent het gebruik en de installatie van de apparatuur weg te nemen.
- De fabrikant behoudt zich het recht voor om zonder voorgaande kennisgeving wijzigingen aan te brengen voor het realiseren van verbeteringen die hij noodzakelijk acht.

DE VERONACHTZAMING VAN DE VERSTREKTE AANWIJZINGEN KAN DE VEILIGHEID VAN HET APPARAAT COMPROMITTEREN EN DE GARANTIEVOORWAARDEN ONMIDDELIJK DOEN VERVALLEN

DE ELEKTRISCHE TOESTELLEN KUNNEN GEVAARLIJK ZIJN VOOR DE GEZONDHEID. DE GELDENDE NORMEN EN WETTEN MOETEN NAGELEEFD WORDEN TIJDENS DE INSTALLATIE EN HET GEBRUIK VAN DERGELIJKE APPARATUUR.

IEDERE INTERVENTIE VOOR INSTALLATIE, ONDERHOUD, AFSTELLING EN HERSTELLING DIENT UITSLUITEND DOOR GEKWALIFICEERDE TECHNICI UITGEVOERD TE WORDEN.

DE GOEDE WERKING EN DE LEVENSDUUR VAN DE MACHINE HANGEN AF VAN EEN CORRECT PREVENTIEF ONDERHOUD IEDERE 4 MAANDEN.

De handleiding moet beschouwd worden als deel van de machine en moet als dusdanig bewaard worden gedurende de volledige levensduur van het toestel.

De constructeur beschouwt zich vrijgesteld van eventuele verantwoordelijkheid in de volgende gevallen:

- verkeerd gebruik van de machine;
- niet correcte installatie, niet uitgevoerd volgens de hier beschreven procedures;
- defecten bij de voeding;
- zware tekortkomingen bij het voorziene onderhoud;
- niet toegelaten wijzigingen of interventies;
- gebruik van niet originele wisselstukken of niet specifiek voor het model;
- gedeeltelijk of volledig niet naleven van de instructies.

TECHNISCHE ASSISTENTIE

Om technische assistentie aan te vragen, dient men contact op te nemen met een bevoegd verkoper en deze de identificatiegegevens mee te delen die op het plaatje met het serienummer staan.

ANALYSE VAN DE RISICO'S

Gevaren

Elektrische delen – scherpe delen – ventilatoren – ontvlambaar gas – koelgas – gasbuizen – niet drinkbaar water – luchtstroom – koude omgeving – glibberige vloer en platform – delen van glas of plexy – afdekking van plexy - lampen

Elektrisch gevaar van de machine onder spanning aangesloten op het elektrische net. Risico van elektrische schokken of van brand.

Waarschuwingen:

- De toegang tot de elektrische delen mag uitsluitend aan gekwalificeerd personeel worden toevertrouwd.
- De machine niet met natte handen of voeten aanraken.
- Niet werken aan de machine met blote voeten.
- Geen vingers of voorwerpen door de roosters of de luchtkokers steken.
- Niet aan de voedingskabel trekken.
- De machine niet met waterstralen wassen.
- Tijdens onderhouds- of schoonmaakbeurten de machine afsluiten van de elektrische stroom.
- Ingeval van onder water lopen van de machine, zich voor de reparatie wenden tot een daartoe geautoriseerd service-centrum alvorens de machine weer te gebruiken.
- Indien de machine voor lange tijd ongebruikt staat, de voedingskabel afsluiten en de automatische schakelaar uitzetten.

Algemeen gevaar.

Risico van een ongeval.

Waarschuwingen:

- Aanwezigheid van scherpe delen. Voor het werken aan de machine passende beschermende handschoenen gebruiken.
- De verplaatsing van de machine moet in alle veiligheid uitgevoerd worden met zodanige middelen en voorzichtigheid dat schade aan personen en zaken vermeden wordt.
- Aanwezigheid van ventilatoren in werking. De beschermingsroosters niet verwijderen.
- Geen ontvlambaar gas of brandstof bewaren of gebruiken in de nabijheid van de machine.
- Ingeval van abnormaal geluid, reuk of rook afkomstig uit de machine onmiddellijk de automatische schakelaar afzetten en de voedingskabel loskoppelen.
- Het gebruikte koelgas controleren, het zou ontvlambaar gas kunnen zijn. Zorgvuldig het identificatie-etiket lezen.
- Ingeval van koelgaslekken het uitstromende gas niet aanraken.
- Ingeval van lekken van ontvlambaar gas uit het koelcircuit van de machine, de ramen openen ter ventilering van het lokaal en contact opnemen met de plaatselijke technische dienst.
- De machine niet installeren in ruimtes die rechtstreeks blootgesteld staan aan zeewind (zoutspetters).
- Na het installeren of na een reparatie van de machine, altijd controleren dat er geen lekkage is van koelgas.
- Aanwezigheid van luchtstromen. Personen en/of kinderen niet rechtstreeks blootstellen aan koude of warme luchtstroom.
- De in- of uitstroming van luchtstroom niet blokkeren.
- Aanwezigheid van niet drinkbaar water. Geen water dat uit de machine komt drinken.
- Het voedsel mag niet in direct contact komen met de machine, maar moet in passende verpakkingen zoals schalen, roosters of bakjes gedaan worden.
- Aanwezigheid van gasbuizen met hoge of lage temperaturen. Alvorens de buizen aan te raken de temperatuur ervan controleren en passende beschermende handschoenen gebruiken.
- Aanwezigheid van lampen. Alvorens de lampen of onderdelen in de nabijheid ervan aan te raken, controleren of het contactvlak niet warm is. Passende beschermende handschoenen gebruiken.
- Aanwezigheid van koude omgeving. Wanneer een persoon de machine binnengaat, er voor zorgen dat de deur altijd openblijft.
- Vloer en platform kunnen glibberig zijn. De vloer en het platform van de machine altijd schoon en droog houden. Schoenen met rubberzolen gebruiken.
- Aanwezigheid van glas of plexy delen. Niet hardhandig op de glazen- of plexy delen slaan.
- Niets op de glazen of plexy delen plaatsen.
- Tijdens het optillen en neerdoen van de plexy afdekking de beweging niet onderbreken.

IDENTIFICATIE DE MARKERING

		MADE EU		
CODICE MODEL	MATR. S/NO		1	
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	(V)	(Hz)	(W)	(A)
SBRINAMENTO DEFROSTING	(W)	ILLUMINAZIONE LIGHT	(W)	IP 20
SUPERF.ESP. DISPLAY AREA	(m²)	VOLUME NETTO NET CAPACITY	(Dm³)	
REFRIGERANTE COOLING GAS	MASSA QUANTITY		(Kg)	
CAPACITA' (W) COOLING CAPACITY(-10°/+45°)	CLASSE FUNZ. FUNCT.CLASS		Max Pressure Gas	
ISOLAMENTO: FOAMING GAS	245 HFC	RUMORE NOISE LEVEL	dB(A)	24 BAR
CONSUMO ANNUO YEAR CONSUMPTION (kWh/year)	CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS			
COMMESSA ORDER NO	ORDINE CONFIRM. NO	ANNO YEAR		3

Afbeelding 1 - Voorbeeld van op het meubel
aangebracht identificatieplaatje

Voor een correcte raadpleging van deze handleiding dient men het model in bezit op te zoeken aan de hand van de aanduidingen die op het plaatje staan. Het meubel wordt door de volgende parameters geïdentificeerd:

Serienummer
Technische gegevens
Bouwjaar

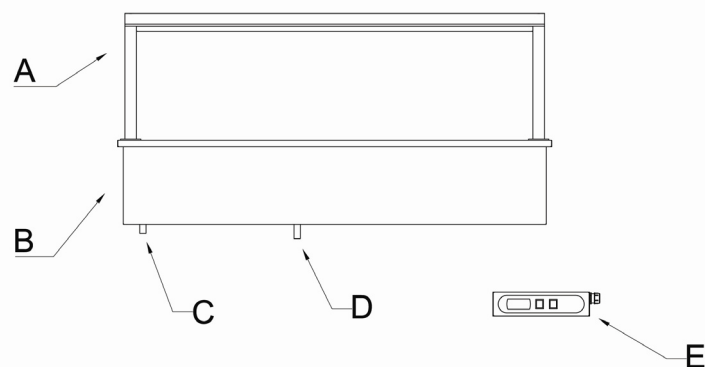
De installatie en het gebruik van de apparatuur moet voldoen aan alle de rating en de informatie over data sheets.

VOORZIEN GEBRUIK

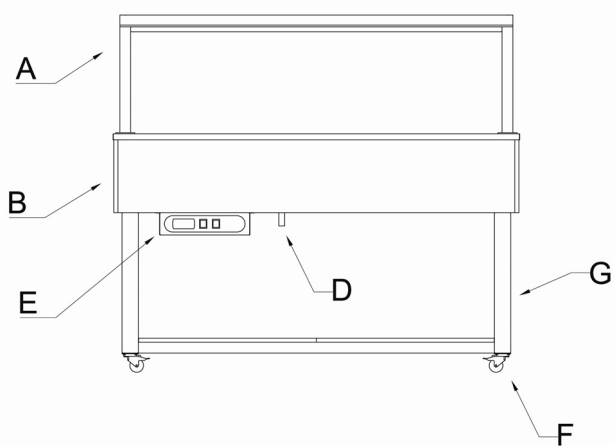
De drop ins of warm buffets zijn machines voor de tijdelijke uitstalling van warm voedsel dat aan bederf onderhevig is. Deze machines zijn niet conservatief maar hebben als enige functie de handhaving van de temperatuur van uitstalling op +30/+75°C terwijl de duur van de uitstalling uitsluitend afhankelijk is van het gebruik van de machine. De werking van de machine mag in ieder geval niet langer duren dan 4 uur achter elkaar. Is de uitstalling van de levensmiddelen beëindigd dan moeten deze uit de machine gehaald worden en in desbetreffende koelkasten bewaard worden.

IDENTIFICATIE VAN ONDERDELEN

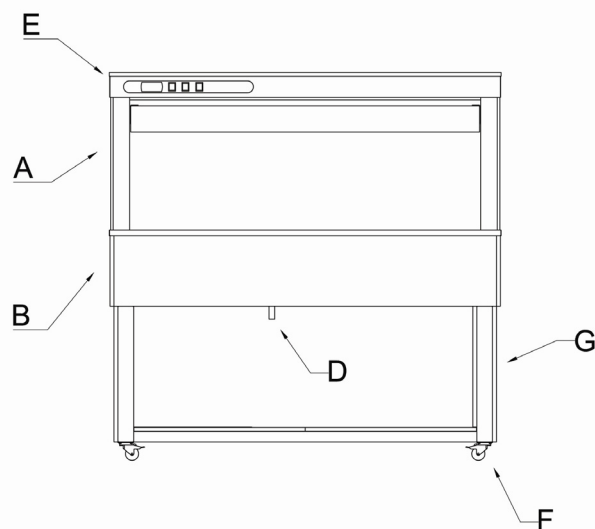
DROP IN



BUFFET ESSENCE



BUFFET TRADITION



- A = BOVENWAGEN EN LAMP
- B = VERWARMD RUIMTE
- C = WATER INBRENG
- D = WATERAFVOER
- E = BEDIENINGSPANEEL
- F = WIELEN
- G = FRAME

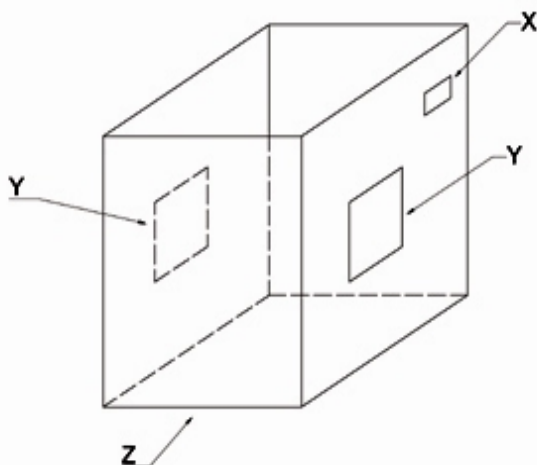
UITPAKKEN

Alvorens de verpakking weg te nemen, moet gecontroleerd worden of deze intact is en moet eventueel geconstateerde schade op de vrachtbrief van het vervoersbedrijf geschreven worden om dit op hem te verhalen. Nadat de verpakking weggenomen is, moet gecontroleerd worden of het apparaat intact is. Indien het beschadigd is, moet de wederverkoper tijdig via fax of aangetekende brief met ontvangstbewijs hierover ingelicht worden. Indien de schade van dien aard is dat de veiligheid van de machine gecompromitteerd wordt, dient men de machine niet te installeren maar om tussenkomst van een gekwalificeerd technicus te verzoeken. De verpakkingselementen (plastic zakjes, karton, spijkers, enz.) mogen niet binnen bereik van kinderen en huisdieren gelaten worden omdat deze elementen mogelijke bronnen van gevaar zijn.

POSITIONERING

Voor een goede installatie moet gecontroleerd worden of de luchtopeningen in de installatieruimte, die nodig zijn voor de correcte werking van de machine, niet belemmerd worden. De machine moet geïnstalleerd worden op, en genivelleerd de stabiliteit gegarandeerd wordt. Iedere andere oplossing voor de installatie moet met de fabrikant worden overeengekomen en door deze worden goedgekeurd. Indien het meubel met wielen uitgerust is, dient het op een vlakke ondergrond geblokkeerd te worden alvorens de voeding naar de apparatuur in te schakelen.

MODEL DROP IN:



Z = Ombouwstructuur

Y = Luchtopeningen

X = Gat elektrisch paneel

De drop in is een machine die in een ombouwstructuur opgenomen moet worden die ontworpen is om het gewicht van de volledig geladen machine te ondersteunen.

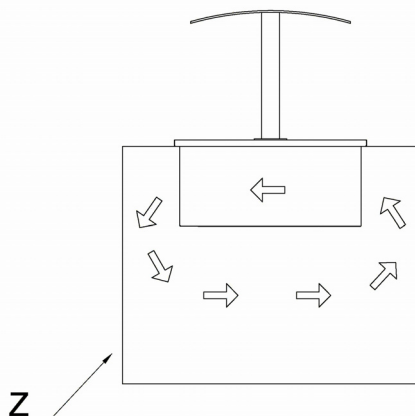
In de ombouwstructuur moeten adequate luchtinlaten aanwezig zijn. Deze moeten gemakkelijk verwijderbaar zijn voor de inspectie en het onderhoud van de technisch ruimte en moeten correcte afmetingen hebben.

In de ombouwstructuur moet een gat voor het elektrisch paneel aanwezig zijn.

Gewichten en afmetingen kunnen gevonden worden op de technische bladen.

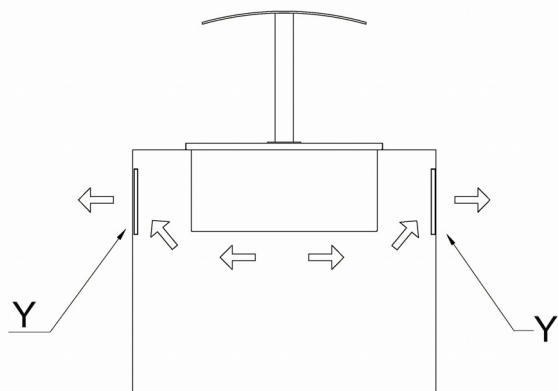
Laden en lossen van apparatuur moet worden aangesloten op het lichtnet.

Het elektrisch paneel kan in positie gebracht worden op een afstand van minstens 1.2 m van de motorruimte.



Verkeerde installatie

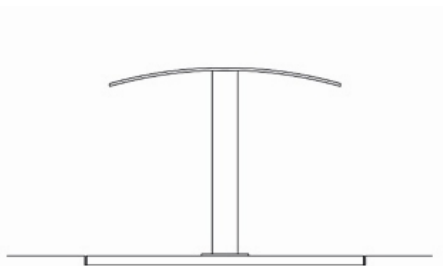
De machine produceert een warm luchtstroom die absoluut niet in de ombouwstructuur opgeslagen kan blijven. De pijlen duiden op een verkeerde luchtstroom.



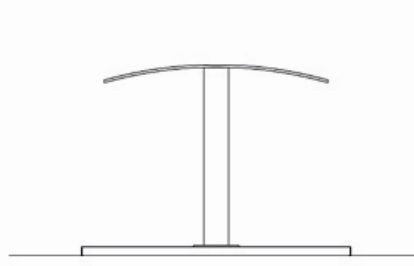
Y = Luchtopeningen

Correcte installatie

Er moeten adequate Luchtopeningen afwezig zijn die in de ombouwstructuur aangebracht worden en die een luchtstroom garanderen zoals de pijlen aangeven.



Plaatsing boven de inbouwstructuur.



Plaatsing met inbouw in lijn met het vlak van de inbouwstructuur.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

HET APPARAAT WORDT GELEVERD ZONDER STEKKER TER AANSLUITING OP DE VOEDINGSLIJN EN DE INSTALLATIE MOET UITGEVOERD WORDEN DOOR GEKWALIFICEERD PERSONEEL.

DE FABRIKANT STELT ZICH ONTHEVEN VAN IEDERE VORM VAN AANSPRAKELIJKHEID INDIEN DE AANSLUITING DOOR DE GEBRUIKER OF DOOR NIET GEKWALIFICEERD PERSONEEL UITGEVOERD WORDT.

- Controleer de intacte staat van de voedingskabel en laat deze in geval van beschadiging door gekwalificeerd personeel vervangen
- De elektrische voeding moet compatibel zijn met de aanduidingen die op het installatieschema.
- Voor de aansluiting moet een hoofdschakelaar aanwezig zijn deze moet van het universele type zijn dat alle contacten, met inbegrip van het neutrale contact, onderbreekt en waarvan de afstand tussen de contacten minstens 3 mm bedraagt. Het dient voorts een thermomagnetische veiligheidswerking te hebben of aan zekeringen gekoppeld te zijn en moet afgesteld of geijkt worden in overeenstemming met het vermogen dat op het machineplaatje staat.
- De hoofdschakelaar moet zich op de elektrische lijn bevinden, vlakbij de installatie, en dient uitsluitend een apparaat per keer te bedienen
- Er dient reeds een efficiënt werkende AARDINSTALLATIE aanwezig te zijn waarop de machine wordt aangesloten
- Adapters, meervoudige stopcontacten, kabels met een ongeschikte doorsnede, of waarvan de verbinding van het verlengsnoer niet conform de door de heersende wetten vereiste specificaties is
- Raadpleeg voor meer details over de elektrische werking het schema dat bij de handleiding gevoegd is of dat op de achterkant van de machine aangebracht is
- De voedingskabel mag niet aangetrokken of verpletterd worden tijdens de normale werking of het gewone onderhoud.

INDICATIES

De machine moet ingeschakeld worden 1-2 uur voordat de levensmiddelen erin geplaatst worden. Dus om te worden uitgevoerd een voorverwarmde verwarming compartiment.
De lampen moet gehanteerd worden met behulp van beschermende handschoenen.
De luchtinlaten van de machine niet belemmeren.
Het gebruik van standaard trays GN 200 mm hoog.
GN pannen moeten geheel gevuld zijn met voedsel.

REINIGING

REINIGING VAN DE EXTERNE MODULE

Moet plaatsvinden met een doek die bevochtigd is met een oplossing van water en bicarbonaat, of met andere milde reinigingsmiddelen. Drogen met een zachte doek.

REINIGING VAN DE INTERNE RUIMTE

Verwijder de pannen, de media lade, de lucht transportbanden evenals de machine, gereinigd kunnen worden met een doek die bevochtigd is met een oplossing van water en bicarbonaat, of met andere milde reinigingsmiddelen. Drogen met een zachte doek.

RECYCLING

Materiaal dat bij de constructie van het apparaat gebruikt is:

Inox staal: constructie van het meubel
Delen van plastic materiaal
Koelgas: in het koelcircuit
Olie compressor: in het koelcircuit
Koper: elektrische installatie en koelcircuit.



Informatie voor gebruikers voor de correcte verwerking van afval van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Onder verwijzing naar Richtlijn 2002/95/EG van het Europese Parlement en van de Raad van 27 januari 2003 en bijbehorende nationale uitvoeringsnormen delen wij mee dat:

- De plicht bestaat om de AEEA niet als stadsafval te verwerken en om voor genoemd afval een gescheiden inzameling uit te voeren;
- Voor de verwerking moet gebruik gemaakt worden van openbare of particuliere inzamelingssystemen die door de plaatselijke wetgeving voorzien zijn. Het is bovendien mogelijk om het apparaat dat het einde van de levensduur bereikt heeft aan de distributeur te overhandigen indien een nieuw apparaat gekocht wordt;
- Dit apparaat kan gevaarlijke substanties bevatten: een oneigenlijk gebruik of een onjuiste vuilverwerking zouden negatieve effecten op de gezondheid en op het milieu kunnen hebben;
- Het symbool (doorkruiste vuilnisbak op wielen) dat op het product aangebracht is en hiernaast getoond wordt, geeft aan dat de apparatuur op de markt gebracht is na 13 augustus 2005 en dat het aan gescheiden vuilinzameling onderworpen moet worden;
- In geval van illegale vuilverwerking van elektronische en elektrische apparaten zijn de straffen van toepassing die bepaald zijn door de plaatselijke wetgeving op het gebied van vuilverwerking.

WERKING



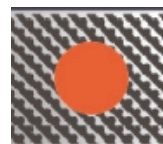
A

B

C

D

A = CENTRALE
B = ON-OFF SCHAKELAAR
C = ALARM WATER LICHT
D = LAMPSCHAKELAAR



CENTRALE

Tijdens de gewone werking toont de centrale de temperatuur van de verwarmd ruimte.
Op het display verschijnen bovendien enkele iconen die op de werking van de machine duiden.
Aan de rechterkant zijn daarentegen 3 bedieningsknoppen aanwezig.
Instelling van de temperatuur van de verwarmd ruimte:

- Druk op de toets SET.
- Verhoog of verlaag de temperatuurwaarde met de pijltjestoetsen.
- Bevestig met de toets SET.

Icoon	Functie	Gewone werking			Start up
		On	Off	Blink	
	Verwarming	aan	uit	verzoek	ON
	ventilator	aan	uit	verzoek	ON
	ontdooiing	aan	uit	verzoek	ON
AUX	aux	uitgang ingeschakeld	uitgang uitgeschakeld	---	ON
	alarm	alle	geen enkel alarm	---	ON
	klok	RTC aanwezig en ingeschakeld en er is minstens één tijdzone ingesteld	RTC afwezig of uitgeschakeld en er is zelfs geen tijdzone ingesteld	---	ON als RTC aanwezig is

Toets	Gewone werking		Start up	
	Druk op enkele toets	Druk op toetsencombinatie		
	gedurende 4 sec afwisseling on/off status	samen ingedrukt activeert/deactiveert continue cyclus	---	
	Gedurende 4 sec activeert/deactiveert het de ontdooiing		samen ingedrukt activeert het	gedurende 1 sec weergave firmware versie
	- gedurende 1 sec instelling set point - gedurende 3 sec toegang parameters - zet geluidsalarm uit	---	RESET-procedure parameters	gedurende 1 sec totale RESET

Alarm	Buzzer en alarmrelais	Beschrijving alarm	Voorwaarde
E0	actief	fout instellingssonde	
E1	niet actief	fout ontdooiingssonde	indien sonde aanwezig
IA	actief	onmiddellijk extern alarm, of vertraagd door A7	indien dig. ingang aanwezig
L0	actief	alarm lage temperatuur	
HI	actief	alarm hoge temperatuur	
EE	niet actief	fout bewaring gegevens	
Ed	niet actief	ontdooiing beëindigd wegens time-out	indien ingeschakeld
dF	niet actief	ontdooiing in uitvoering	

ON-OFF SCHAKELAAR

Deze schakelaar heeft NIET tot taak om de elektrische lijn te onderbreken.
Indien op OFF schakelt het de centrale en de beweging van de afdekking uit (indien aanwezig).
Indien op OFF blijven het elektrische paneel en de lamp hoe dan ook van elektrische voeding voorzien.
Indien op ON schakelt het de centrale en de beweging van de afdekking in (indien aanwezig).

ALARM WATER LICHT

Deze licht is alleen aanwezig in de modellen Essence BM en Tradition BM.
Let op het gebrek aan water in de verwarmde ruimte.
Wanneer het licht op de machine stopt met verwarmen.
Om het herstel van de goede werking van de machine, het water langzaam giet in de verwarmde totdat het lampje uitgaat alarm water.

LAMPSCHAKELAAR

Deze schakelaar schakelt de lamp in of uit.

MONTAGE BOVENBOUW (INSTALLERING)

De montage van de bovenbouw verandert naar gelang de volgende situaties:

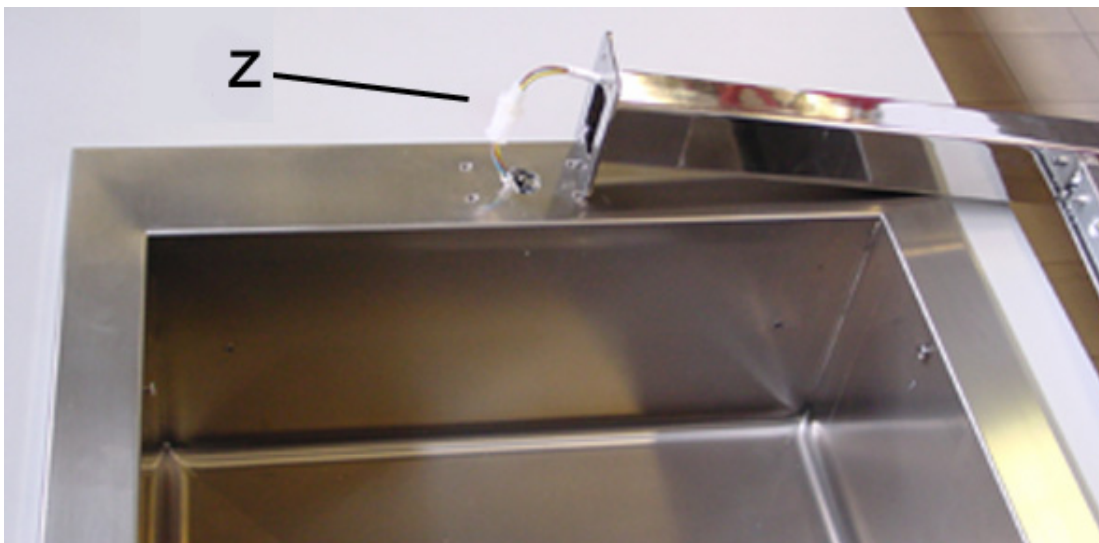
- Montage "Easy 1" voor Drop in en Essence, die worden geleverd met de gedemonteerde bovenbouw.
- Montage "Easy 2" Drop in met levering van de bovenbouw nadat het verwarmd ruimte al geleverd is.
- Montage "Easy 3" voor Tradition met levering van de gedemonteerde bovenbouw.

Voor de modellen drop in vitrine moet de montage uitgevoerd worden met behulp van de afzonderlijke delen van de tekeningen.

MONTAGE "EASY 1"

Neem de bovenbouw voorzien van de snel-connector op de elektrische kabel.

De connector Z van de bovenbouw verbinden met de connector van de verwarmd ruimte.



De stijlen Y bevestigen met de betreffende schroeven.

Boven op de stijlen de pakkingen plaatsen.

Het glas K met de betreffende schroeven vastmaken.



MONTAGE "EASY 2"

A = Linkerzijde

B = Rechterzijde boven de schede stroomkabels



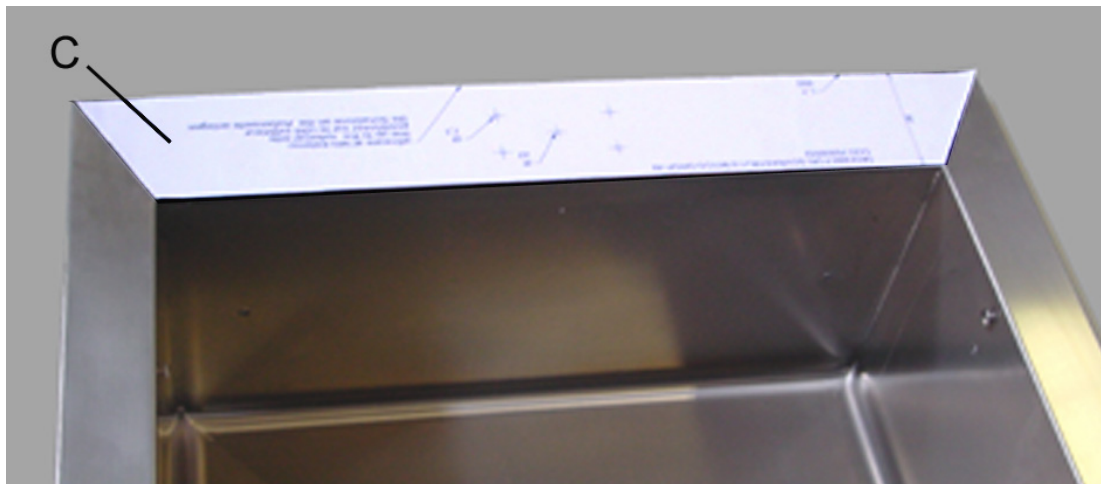
Het boorprofiel C boven zijde B bevestigen.

Alle gaatjes als aangegeven in het profiel aanbrengen.

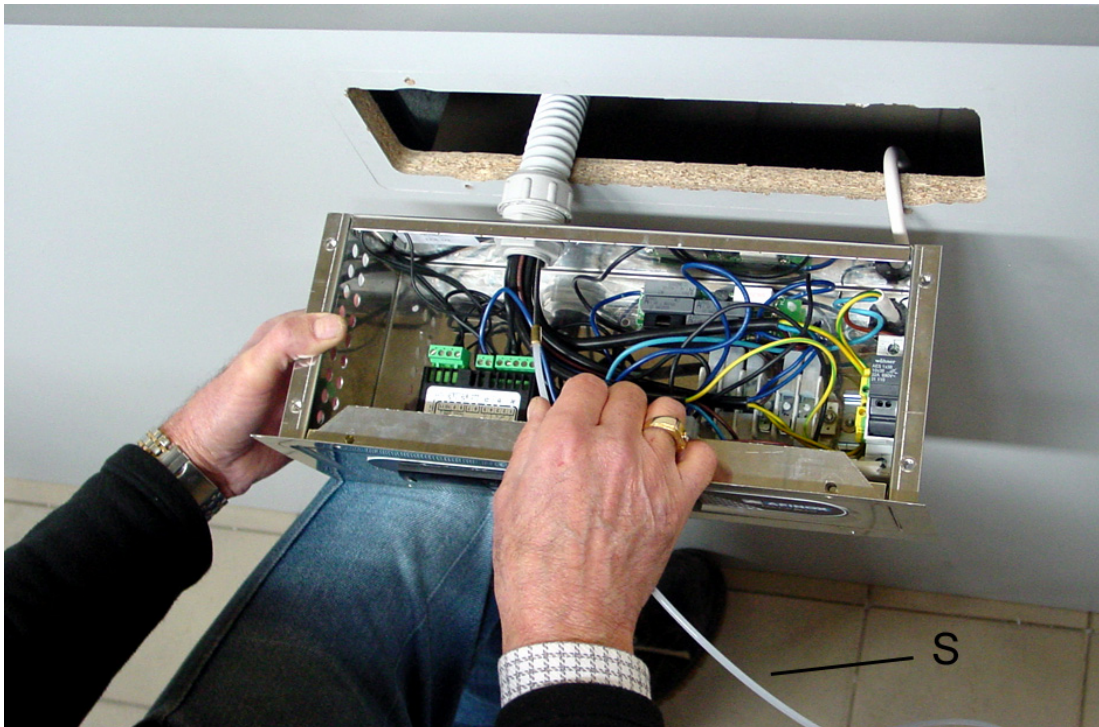
Het boorprofiel boven zijde A bevestigen.

Alleen de kleine gaatjes aanbrengen.

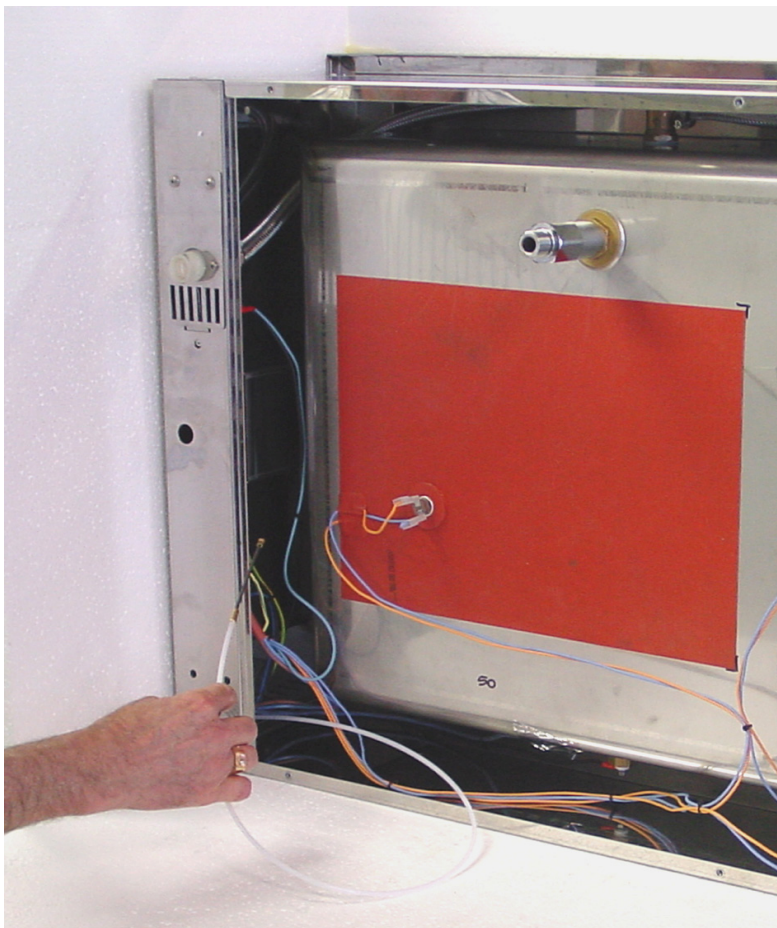
Passende schroefdraadbouten in de 8 kleine gaten van de zijden A e B aanbrengen.



De elektrische schakelkast en de technisch ruimte openen.
Vanuit de elektrische schakelkast de sonde S binnenin de spiraalmantel inbrengen.



De sonde zal in de technisch ruimte uitkomen en moet dan ingebracht worden in het gat van de verwarmd ruimte dat bestemd is voor de passage van de elektrische kabels.



De sonde zal uitkomen in het grote gat dat van te voren aangebracht was in de zijde B



De sonde aan de elektrische kabel van de lamp koppelen met plakband.

De sonde uit de schakelkast trekken.

Als de kabel van de lamp in de schakelkast binnengekomen is, deze vastkoppelen als aangegeven in het elektrische schema.

De schakelkast en de technisch ruimte afsluiten.

De bovenbouw vastmaken als voorzien in de montage "EASY 1".

MONTAGE "EASY 3"

Neem de bovenbouw voorzien van een snel-connector op de elektrische kabel.
De connector Z van de bovenbouw aan de connector van de verwarmd ruimte koppelen.

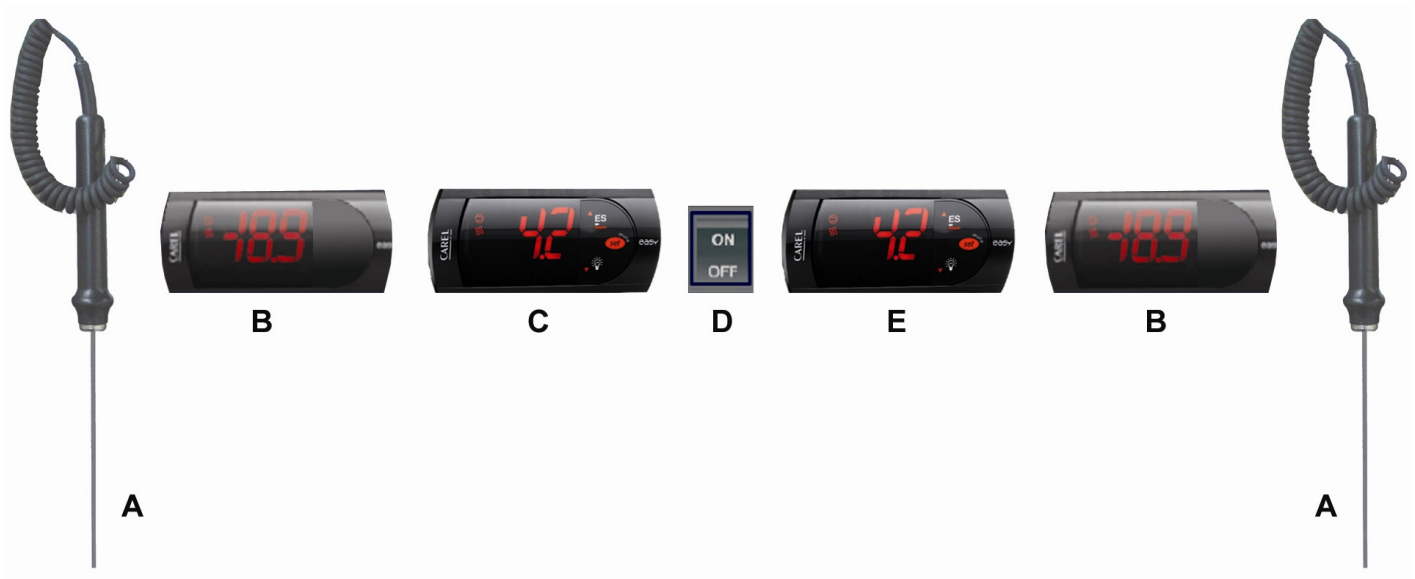


De stijlen Y met de betreffende schroeven bevestigen.
Het plexy K met de betreffende schroeven bevestigen.



DROP IN DISPLAY

Modellen weer geven naast de controle van de temperatuur van de verwarmde compartiment controle zelfs vocht.



- A = SONDE PRODUCT
- B = DIGITALE THERMOMETER
- C = CENTRALE
- D = ON-OFF SCHAKELAAR
- E = HUMIDIFIER CENTRALE

SONDE PRODUCT

Deze sondes zijn nodig voor het meten van de interne temperatuur van de levensmiddelen in de computer.

DIGITALE THERMOMETER

Dit hulp programma geeft de temperatuur sonde product.

HUMIDIFIER CENTRALE

Met dit apparaat, kunt u de temperatuur van de pan-collectie water die op zijn beurt de vochtigheids graad binnen de machine bepaalt aanpassen. Hoe hoger de waarde stelt u temperaturen en hogere vochtigheid. Hoe lager de waarde van de lagere temperatuur en vochtigheids graad.

Zie hoofd stuk voor verdere lezing WERKING.

IT **Manuale di istruzione**
Drop in e buffet caldi

EN **Instruction manual**
Hot drop in & buffet units

FR **Manuel d'instructions**
Cuves et vitrines encastrables chaudes

DE **Wartungshandbuch**
Heiße drop in & buffet

NE **Handleiding met instructies**
Warme drop in & buffet

ES **Manual de instrucciones**
Cubas y vitrinas encastrables calientes

✓

RU **Руководство по эксплуатации**
& Тепловые витрины Drop in (встраиваемые) и buffet
(напольные) для шведского стола

research & development

75970242-05

INDICE

INFORMACIONES GENERALES.....	3
ASSISTENCIA TÉCNICA.....	3
ANÁLISIS DE RIESGO.....	4
IDENTIFICACIÓN DE MARCA.....	5
USO.....	5
IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES.....	6
DESEMBALAJE.....	7
POSICIONAMIENTO.....	7
CONEXIONES ELETTRICA.....	8
INDICACIONES.....	9
LIMPIEZA.....	10
RECICLAJE.....	10
OPERACIÓN	11
MONTAJE ESTRUCTURA SUPERIOR.....	13
VITRINAS DISPLAY.....	18

INFORMACIONES GENERALES

Las advertencias contenidas en la documentación suministran indicaciones importantes acerca de la seguridad de la instalación. El uso y mantenimiento del equipo.

Para obtener siempre el máximo de seguridad, higiene y funcionalidad se recomienda conservar toda la documentación con cuidado en las tomas del equipo y de entregarla a los técnicos y a los operadores preparados para el uso.

La selección de los materiales y la fabricación de los productos en conformidad con las directivas de seguridad CE, además, la prueba al 100% de cada máquina, garantizan la calidad de la misma.

- El respeto de las recomendaciones contenidas en este manual es esencial para la seguridad de la instalación y del usuario.
- El fabricante, el comercializador y los centros de asistencia autorizados están a disposición para aclarar cualquier duda sobre el uso y la instalación del equipo.
- El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones sin previo aviso para realizar las mejoras que retenga necesarias.

EL IRRESPETO DE LAS INDICACIONES SUMINISTRADAS PUEDE COMPROMETER LA SEGURIDAD DEL EQUIPO Y HACER DECAER INMEDIATAMENTE LAS CONDICIONES DE GARANTÍA.

LOS APARATOS ELÉCTRICOS PUEDEN SER PELIGROSOS PARA LA SALUD. DURANTE LA INSTALACIÓN Y EL USO DE ESTOS APARATOS, DEBEN RESPETARSE LAS NORMATIVAS Y LAS LEYES VIGENTES.

SOLAMENTE TÉCNICOS CUALIFICADOS PUEDEN REALIZAR LAS INTERVENCIONES DE INSTALACIÓN, MANTENIMIENTO, REGULACIÓN Y REPARACIÓN.

EL FUNCIONAMIENTO CORRECTO Y LA DURACIÓN DE LA MÁQUINA DEPENDEN DEL CORRECTO MANTENIMIENTO PREVENTIVO REALIZADO CADA 4 MESES.

El manual se debe considerar como parte de la máquina y por lo tanto se debe conservar por toda la duración del aparato. El fabricante se exime de toda responsabilidad en los siguientes casos:

- uso impropio de la máquina;
- instalación incorrecta, no realizada según los procedimientos que se muestran aquí;
- defectos de alimentación;
- carencias graves en el mantenimiento previsto;
- modificaciones o intervenciones no autorizadas;
- uso de recambios no originales o no específicos para el modelo;
- incumplimiento parcial o total de las instrucciones.

ASISTENCIA TÉCNICA

Para obtener asistencia técnica, contacte un comercializador autorizado, suministrando los datos de identificación, que encuentra en la tarjeta de matriculación.

ANÁLISIS DE LOS RIESGOS

Peligros:

Partes eléctricas – partes cortantes – ventiladores – gas inflamable – gas refrigerante – tubos gas - agua no potable – flujos de aire – ambientes fríos – pavimento y tarima resbaladizos – partes de vidrio o plexi – cobertura de plexi - lámparas.

**Peligro eléctrico máquina bajo tensión conectada a la línea eléctrica.
Riesgo de electrocución o de incendio.**

Advertencias:

- El acceso a las partes eléctricas debe ser permitido exclusivamente a técnicos cualificados.
- No tocar la máquina con manos o pies mojados.
- No operar sobre la máquina con los pies descalzos.
- No introducir los dedos u objetos a través de las rejillas o tomas de aire.
- No tirar del cable de alimentación.
- No lavar la máquina con chorros de agua.
- Durante las intervenciones de manutención o limpieza desconectar la máquina de la línea eléctrica
- En caso de inundación de la máquina con agua, dirigirse a un centro de asistencia autorizado para la reparación antes de volver a utilizar el aparato.
- En caso de que la máquina no sea utilizada durante largos periodos, desconectar el cable de alimentación y apagar el interruptor automático.

Peligro genérico.

Riesgo de accidente.

Advertencias:

- Existencia de partes cortantes. Para efectuar operaciones sobre la máquina usar guantes protectores adecuados.
- El desplazamiento de la máquina debe realizarse en situación de seguridad con medios y atenciones necesarios para evitar daños a personas y cosas.
- Presencia de ventiladores en movimiento. No quitar las rejillas de protección.
- No conservar, utilizar o acercar gas inflamable o combustible en proximidad de la máquina.
- En caso de ruido, olores o humo anómalos provenientes de la máquina, apagar inmediatamente el interruptor automático y desconectar el cable de alimentación.
- Controlar el gas refrigerante utilizado, puede ser gas inflamable. Leer atentamente la etiqueta de identificación.
- En caso de pérdidas del gas refrigerante, no tocar el gas escapado.
- En caso de pérdidas de gas inflamable del circuito frigorífico de la máquina, abrir las ventanar para ventilar el local y contactar la asistencia técnica.
- No instalar la máquina en lugares expuestos directamente al viento del mar (salpicaduras de sal).
- Tras la instalación o la reparación de la máquina, verificar siempre que no haya pérdidas de gas refrigerante.
- Presencia de flujos de aire. No exponer directamente personas y/o niños al flujo de aire frío o caliente.
- No bloquear la entrada o la salida del flujo de aire.
- Presencia de agua no potable. No beber agua que salga de la máquina.
- Los alimentos no deben quedar en contacto directo con la máquina sino colocados en adecuados envases como bandejas, parrillas o contenedores.
- Presencia de tubos de gas con altas o bajas temperaturas. Antes de tocar los tubos comprobar su temperatura y utilizar adecuados guantes protectores.
- Presencia de lámparas. Antes de tocar las lámparas o partes cercanas a ellas, comprobar que las superficies de contacto no estén calientes. Usar adecuados guantes protectores.
- Presencia de ambientes fríos. En el caso en que una persona entre en la máquina asegurarse de que la puerta quede siempre abierta.
- Pavimento y tarima pueden estar resbaladizos. Mantener siempre limpios y secos el pavimento y la tarima de la máquina. Usar calzado con suelas de goma.
- Presencia de partes de vidrio o plexi. No golpear violentamente las partes de vidrio o plexi.
- No apoyar cosa alguna sobre las partes de vidrio o de plexi.
- Durante el alzamiento o el descenso de la cobertura de plexi no obstaculizar el movimiento.

IDENTIFICACIÓN DE MARCA

		MADE EU			
CODICE MODEL		MATR. S/NO		1	
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	(V)	(Hz)	(W)	(A)	
SBRINAMENTO DEFROSTING	(W)	ILLUMINAZIONE LIGHT	(W)	IP	20
SUPERF.ESP. DISPLAY AREA	(m ²)	VOLUME NETTO NET CAPACITY		(m ³)	
REFRIGERANTE COOLING GAS		MASSA QUANTITY		(Kg)	
CAPACITA' (W) COOLING CAPACITY(-10°/+45°)		CLASSE FUNZ. FUNCT.CLASS		Max Pressure Gas	
ISOLAMENTO: 245 HFC		RUMORE NOISE LEVEL	dB(A)	24	BAR
FOAMING GAS		CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS			
CONSUMO ANNUO YEAR CONSUMPTION (kWh/year)					
COMMESSA ORDER NO	ORDINE CONFIRM. NO	ANNO YEAR	3		

Figura 1 - Ejemplo de tarjeta de identificación ubicada en el mueble.

Para una consulta correcta de este manual identifique el modelo que usted posee mediante las indicaciones de la tarjeta.

El mueble se identifica por los siguientes parámetros:

Matrícula

Datos técnicos

Año de fabricación

La instalación y uso de los equipos debe cumplir con toda la calificación y la información en hojas de datos.

USO PREVISTO

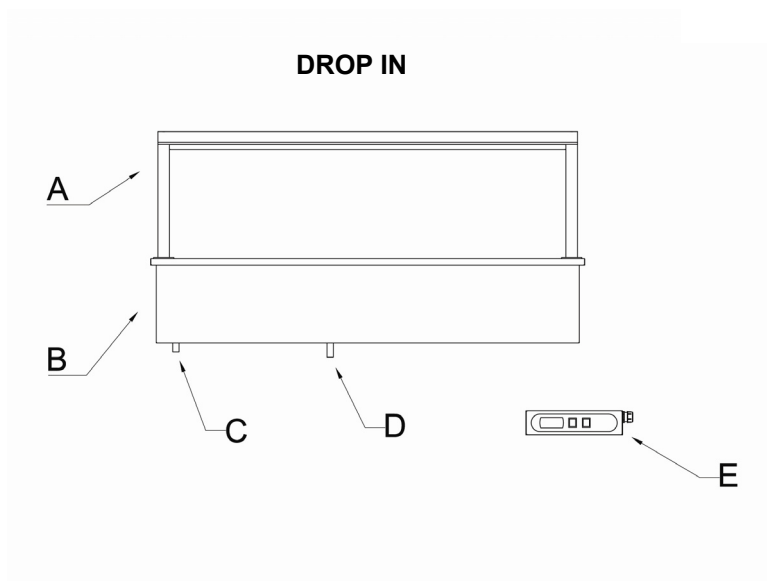
Los drop in o buffet calienti son máquinas para la exposición temporal de alimentos perecederos. Dichas máquinas no son de conservación; su única función es mantener la temperatura de exposición a +30/+75 °C; la duración de la exposición depende exclusivamente del uso de la máquina.

De cualquier forma, la máquina no debe funcionar más de 4 horas seguidas.

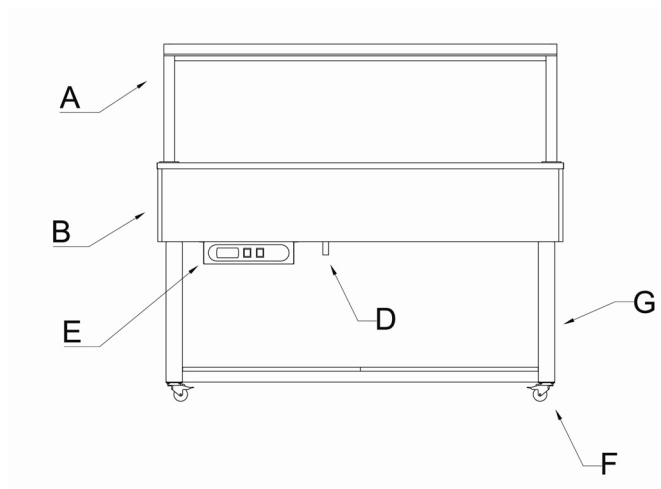
Tras la exposición de los alimentos, estos deben sacarse de la máquina.

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES

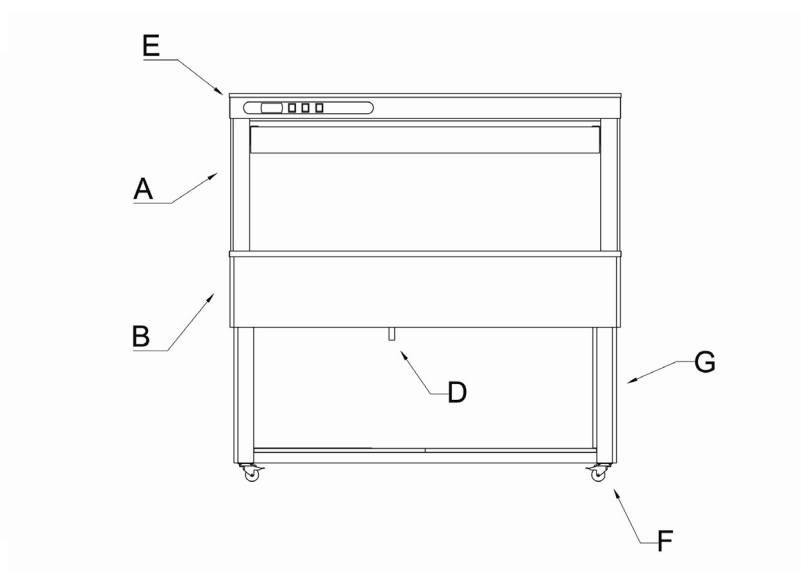
DROP IN



BUFFET ESSENCE



BUFFET TRADITION



- A = ESTRUCTURA SUPERIOR Y LÁMPARA
- B = COMPARTIMIENTO CALIENTE
- C = CARGA DE AGUA
- D = DESCARGA DE AGUA
- E = PANEL DE CONTROL
- F = RUEDAS
- G = TELAR

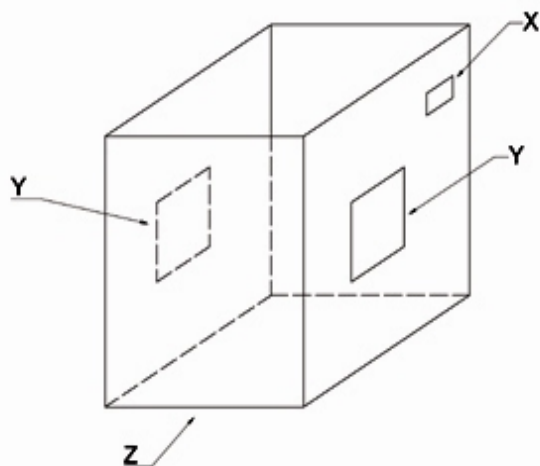
DESEMBALAJE

Antes de quitar el embalaje controle su integridad, escribiendo en la nota de entrega del transportista los potenciales daños encontrados. Después de eliminar el embalaje asegúrese de la integridad del equipo; si está dañado, avise tempestivamente al comercializador mediante fax o documento timbrado R.R. y, si los daños son tales que perjudican la seguridad de la máquina, no realice la instalación hasta que no intervenga un técnico cualificado. Los elementos de embalaje (bolsas de plástico, cartones, clavos etc.) no se deben dejar al alcance de los niños y animales domésticos, ya que son fuentes potenciales de peligro.

POSICIONAMIENTO

Para una buena instalación es necesario controlar que en la zona de instalación no se obstruyan las tomas de aire necesarias para el funcionamiento correcto de la máquina y de los locales. La máquina se debe instalar y nivelar para garantizar la estabilidad; cualquier otra solución de instalación diferente se debe acordar y aprobar con el fabricante. Si el mueble se suministra sobre ruedas, posicónelo en una zona plana y bloqueélas antes de alimentar el equipo.

MODELO DROP IN:



Z = Estructura de alojamiento

Y = Tomas de aire

X = Orificio cuadro eléctrico

El drop in es una máquina que debe instalarse en una estructura de alojamiento diseñada para soportar el peso de la máquina llena.

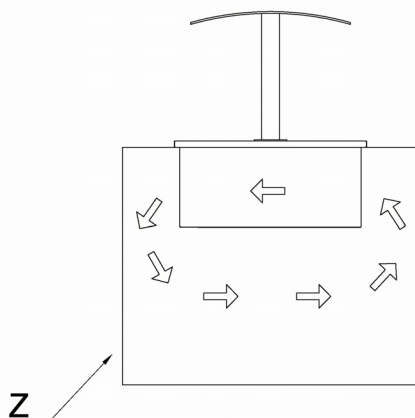
La estructura de alojamiento debe presuponer tomas de aire adecuadas. Estas deben poder quitarse con facilidad para realizar la inspección y el mantenimiento del compartimento técnico y tener las dimensiones correctas.

La estructura de alojamiento debe llevar un orificio para el cuadro eléctrico.

Para conocer los pesos y las dimensiones, consulte las fichas técnicas.

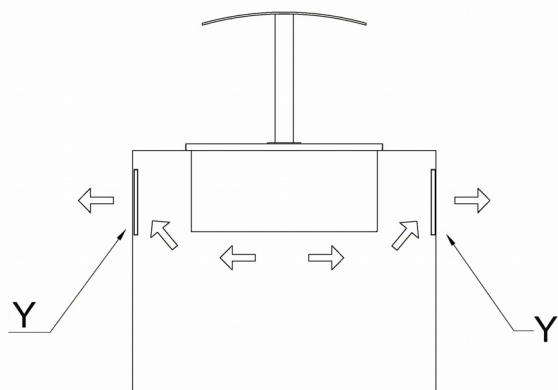
De carga y descarga deben estar conectados a la red.

El cuadro eléctrico puede situarse a una distancia máxima de 1,2 m del compartimento del motor.



Instalación incorrecta

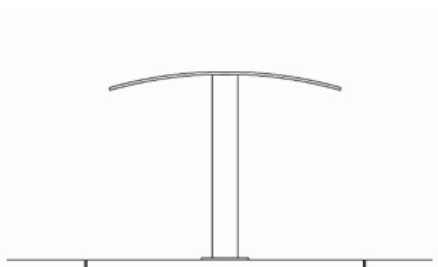
La máquina produce un flujo de aire caliente que la estructura de alojamiento no puede contener. Las flechas indican un flujo de aire incorrecto.



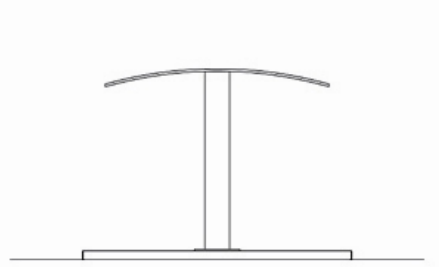
Y = Tomas de aire

Instalación correcta

Debe contarse con tomas de aire que han de instalarse dentro de la estructura de alojamiento, para garantizar un flujo del aire como indican las flechas.



Posicionamiento sobre la estructura de alojamiento.



Posicionamiento empotrado en línea con la superficie de la estructura de alojamiento.

CONEXIONES ELETTRICA

EL EQUIPO SE SUMINISTRA SIN ENCHUFE PARA CONECTAR A LA LÍNEA DE ALIMENTACIÓN Y SU INSTALACIÓN LA DEBE REALIZAR EL PERSONAL TÉCNICO CUALIFICADO.

EL FABRICANTE SE EXIME DE TODA RESPONSABILIDAD EN CASO DE CONEXIÓN REALIZADA POR EL USUARIO O POR EL PERSONAL NO CUALIFICADO.

- Controlar la integridad del cable de alimentación, si está dañado haga que el personal cualificado lo sustituya
- La alimentación eléctrica debe ser compatible con las indicaciones de la tarjeta de matricola.
- Debe estar disponible, para la conexión, un interruptor general debe ser onnipolar, que interrumpa todos los contactos incluido el neutro, con una distancia entre los contactos abiertos de al menos 3 mm, con disparo magnetotérmico de seguridad o acoplado con fusibles, a dimensionar o calibrar en conformidad con la potencia indicada en la placa de la máquina.
- El interruptor general se debe encontrar en la línea eléctrica cercano a la instalación y debe servir exclusivamente a un equipo a la vez.
- Debe existir ya una instalación eficiente de PUESTA A TIERRA a la cual conectar la máquina.
- No se deben usar adaptadores, tomas múltiples, cables de sección no adecuados o con extensiones no conformes con las normativas vigentes.
- Para detalles sobre el funcionamiento eléctrico consulte el esquema anexo al manual o puesto en en la parte de atrás de la máquina.
- El cable de alimentación no se puede poner en tracción o escacharse durante el funcionamiento normal o el mantenimiento ordinario.

INDICACIONES

La máquina debe encenderse 1-2 horas antes de introducir los alimentos. Por tanto debe realizarse un precalentar del compartimento caliente.
Las luces deben ser tratadas utilizando guantes de protección.
No obstruya las tomas de aire de la máquina.
Según los métodos habituales bandejas GN 200 mm de altura.
Bandejas GN debe estar completamente lleno de comida.

LIMPIEZA

LIMPIEZA DEL MÓDULO EXTERNO

Se debe realizar usando un paño mojado con una solución de agua y bicarbonato, u otros detergentes neutros, secar con un paño suave.

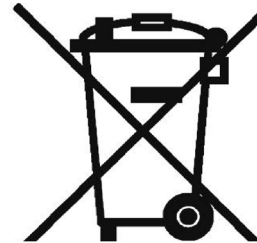
LIMPIEZA DEL COMPARTIMIENTO INTERNO

Retire la cocina, la bandeja de los medios de comunicación, los conductos de aire que se pueden limpiar de la misma manera que la cámara de la máquina, usando un paño mojado con una solución de agua y bicarbonato, u otros detergentes neutros, secar con un paño suave.

RECICLAJE

Materiales usados en la fabricación del equipo:

Acero inoxidable: fabricación del mueble
Partes de plástico
Gas frigorífico: en el circuito frigorífico
Aceite compresor: en el circuito frigorífico
Cobre: instalación eléctrica y circuito frigorífico.



Informaciones a los usuarios para el tratamiento correcto de los residuos de equipos eléctricos y electrónicos (RAEE) de acuerdo a la Directiva 2002/95/CE del Parlamento Europeo y del Consejo del 27 de Enero del 2003 y las normativas nacionales de actuación correspondientes. Les informamos:

- Es obligatorio no eliminar los RAEE como residuos urbanos y realizar, para estos, una recogida separada;
- Para la eliminación se usan los sistemas de recogida públicos o privados previstos por las leyes locales. Es posible además volver a entregar el equipo a su fabricante al final de su vida útil, en caso de adquisición de uno nuevo;
- Este equipo puede contener sustancias peligrosas: un uso inapropiado o una eliminación incorrecta podrían tener efectos negativos para la salud humana y el ambiente;
- El símbolo (contenedor de basura sobre ruedas barrado) que se muestra en el producto y al lado, indica que el equipo ha sido puesto en el mercado después del 13 de agosto del 2005 y que debe estar sujeto a la recogida separada;
- En caso de eliminación abusiva de los desechos eléctricos y electrónicos están previstas sanciones establecidas por las normativas locales vigentes en materia de eliminación.

OPERACIÓN



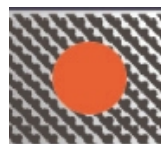
A

B

C

D

A = UNIDAD DE CONTROL
B = INTERRUPTOR ON-OFF
C = LUZ DE ALARMA DE AGUA
D = INTERRUPTOR BOMBILLA



UNIDAD DE CONTROL

Durante el funcionamiento normal, la unidad de control muestra la temperatura del compartimento caliente. En la pantalla aparecen además algunos iconos que indican las operaciones de la máquina. Al lado derecho hay en cambio 3 botones de mando.

Programación de la temperatura del compartimento caliente:

- Presione la tecla SET.
- Con las teclas de flecha, aumente o reduzca el valor de temperatura.
- Confirme con la tecla SET.

Icono	Función	Funcionamiento normal			Start up
		On	Off	Blink	
	calefacción	encendido	apagado	requerido	ON
	ventilador	encendido	apagado	requerido	ON
	desescarche	encendido	apagado	requerido	ON
AUX	aux	salida encendida	salida apagada	---	ON
	alarma	todas	ninguna alarma	---	ON
	reloj	RTC presente y habilitado y se ha programado por lo menos una franja horaria	RTC ausente o inhabilitado o no se ha programado ninguna franja horaria	---	ON si RTC presente

Tecla	Funcionamiento normal		Start up	
	Presión de sólo una tecla	Presión combinada		
	por 4 s alterna estados de on/off	al presionarse a la vez,	---	
	por 4 s activa/desactiva el desescarche	activan/desactivan el ciclo continuo	al presionarse a la vez, activan el procedimiento de RESET de los parámetros	por 1 s muestra la versión firmware
	- por 1 s configuración punto de consigna - por 3 s acceso a los parámetros - silencia la alarma acústica	---		por 1 s RESET total

Alarma	Zumbador y relé de alarma	Descripción de la alarma	Condición
E0	activos	error sonda regulación	
E1	no activos	error sonda de desescarche	si presente la sonda
IA	activos	alarma externa inmediata o retardada por A7	si presente entrada digital
L0	activos	alarma baja temperatura	
HI	activos	alarma alta temperatura	
EE	no activos	error memorización datos	
Ed	no activos	temporización del desescarche agotada	si habilitado
dF	no activos	desescarche en ejecución	

INTERRUPTOR ON-OFF

Este interruptor NO actúa como disyuntor de la línea eléctrica.

Si se pone en OFF apaga la unidad de control y el movimiento de la tapa (si está presente).

Aunque esté OFF, el cuadro eléctrico y la bombilla siguen recibiendo alimentación eléctrica.

Si se pone en ON enciende la unidad de control y el movimiento de la tapa (si está presente).

LUZ DE ALARMA DE AGUA

Este luz está presente únicamente en los modelos Essence BM y Tradition BM.

Notificación de la falta de agua en el interior del compartimento calefactado.

Cuando la luz está encendida la máquina deja de calentar.

Para restaurar el buen funcionamiento de la máquina, vierta lentamente el agua en el compartimiento calentado, hasta que la luz de la alarma agua se apaga.

INTERRUPTOR BOMBILLA

Este interruptor enciende o apaga la bombilla.

MONTAJE SUPERESTRUCTURA (INSTALACIÓN)

El montaje de la superestructura cambia en función de las siguientes situaciones:

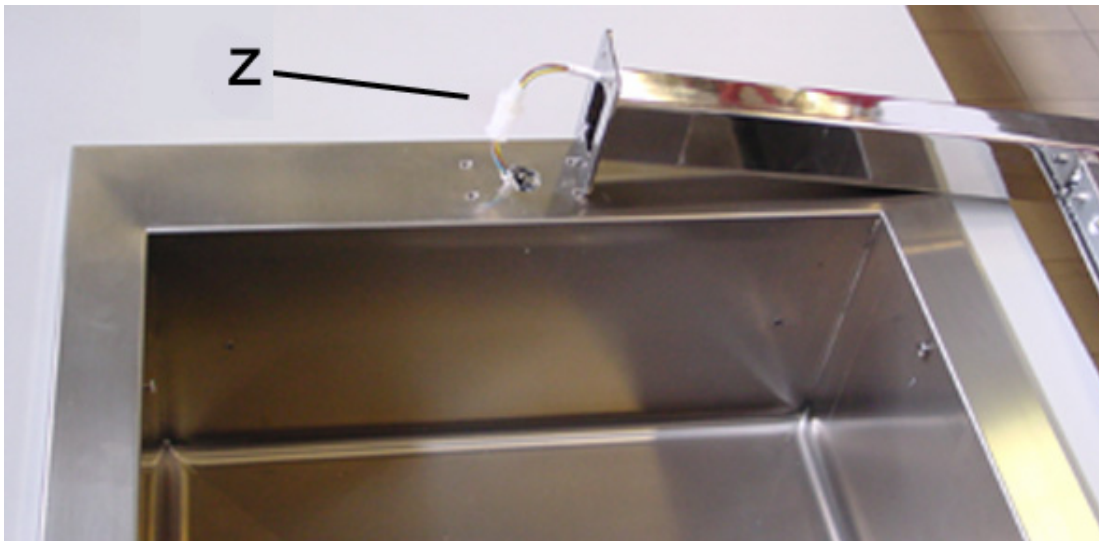
- Montaje "Easy 1" para Drop in y Essence entregados con la superestructura desmontada.
- Montaje "Easy 2" para Drop in con entrega de la superestructura después de la entrega del compart. caliente.
- Montaje "Easy 3" para Tradition entregados con la superestructura desmontada.

Para los modelos drop in vitrina el montaje de las superestructuras debe realizarse según los dibujos en explosión .

MONTAJE "EASY 1"

Coger la superestructura dotada de conector rápido sobre el cable eléctrico.

Conectar el conector Z de la superestructura con el conector del compartimento caliente.



Fijar los montantes Y con los correspondientes tornillos.

Colocar encima de los montantes las guarniciones.

Fijar el vidrio K con los tornillos correspondientes.



MONTAJE "EASY 2"

A = Lado izquierdo

B = Lado derecho por encima de la vaina de los cables de alimentación



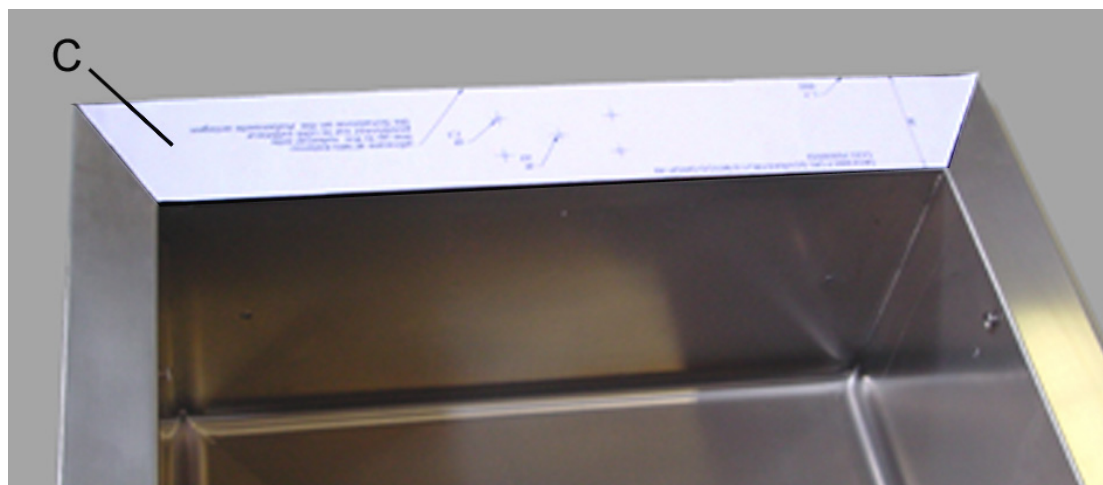
Colocar la plantilla de perforación C sobre el lado B.

Realizar todos los orificios como se indica en la plantilla.

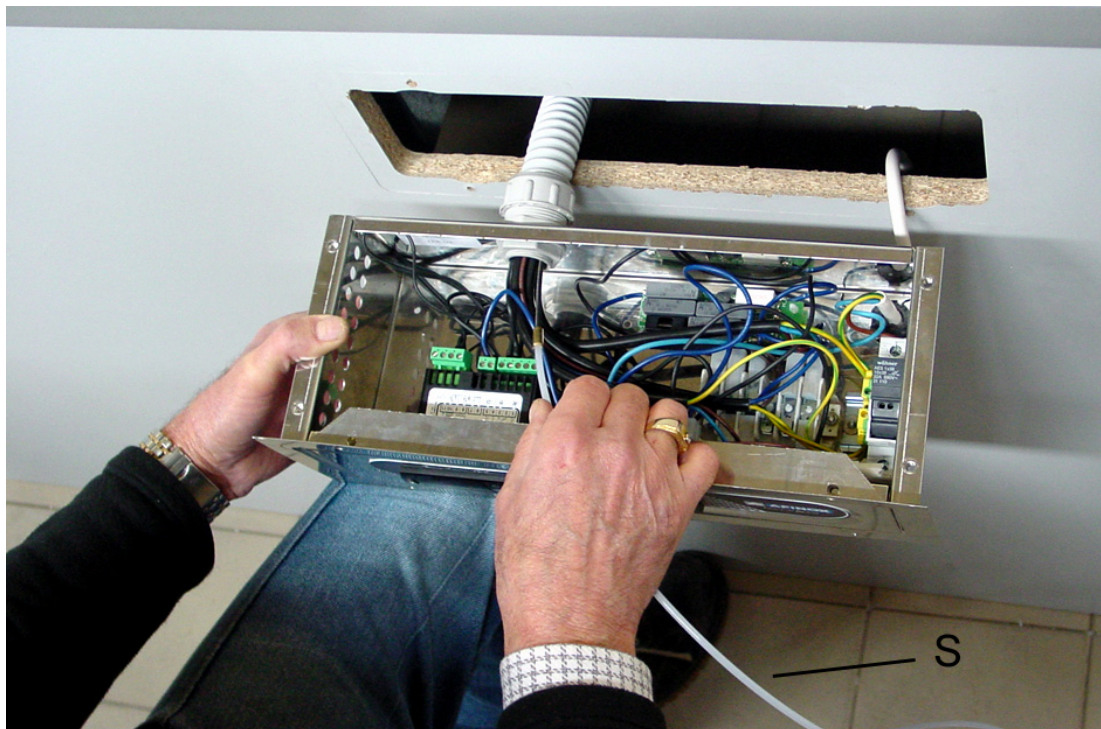
Colocar la plantilla de perforación sobre el lado A.

Realizar sólo los orificios pequeños.

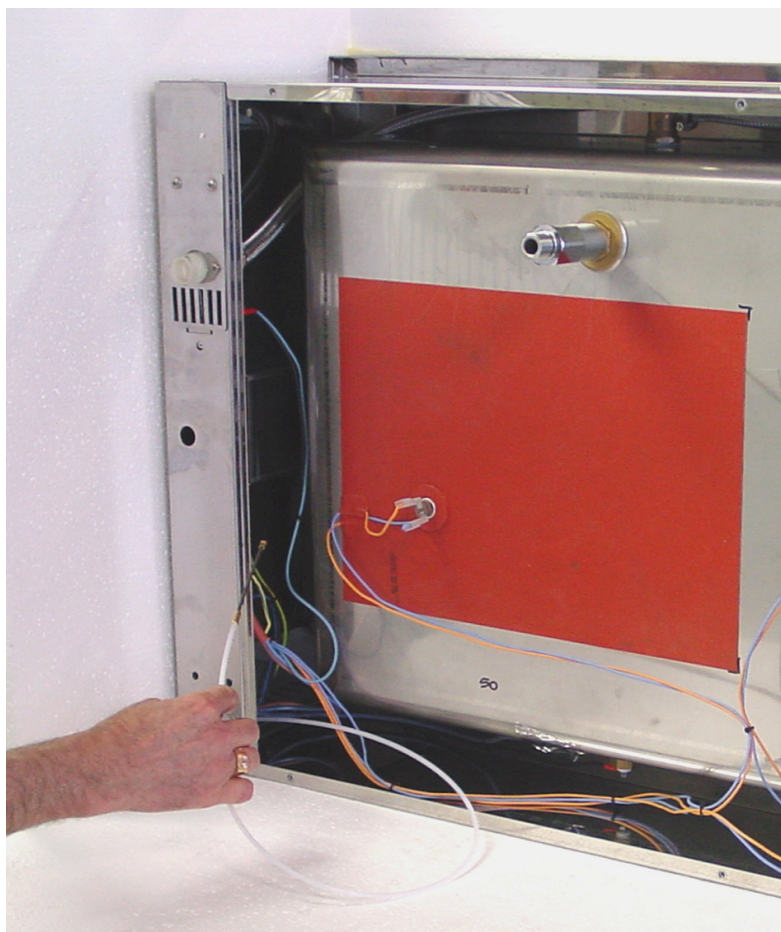
Introducir los adecuados pivotes a rosca en los 8 orificios pequeños de los lados A y B.



Abrir el cuadro eléctrico y el compartimento tecnico.
Desde el cuadro eléctrico insertar una varilla de contacto S dentro de la funda en espiral.



La varilla entrará en el compartimento tecnico y posteriormente debe introducirse en el orificio del vano caliente previsto para el paso de cables eléctricos.



La varilla saldrá por el orificio grande anteriormente realizado en el lado B.



Conectar la varilla con el cable eléctrico de la lámpara mediante cinta adhesiva.

Extraer la varilla del cuadro eléctrico.

Cuando el cable de la lámpara haya entrado en el cuadro eléctrico conectarlo como se indica en el esquema eléctrico.

Cerrar el cuadro eléctrico y el compartimento técnico.

Fijar la superestructura como se prevé en el montaje "EASY 1".

MONTAJE "EASY 3"

Coger la superestructura dotada de conector rápido sobre el cable eléctrico.
Conectar el conector Z de la superestructura con el conector del compartimento caliente.

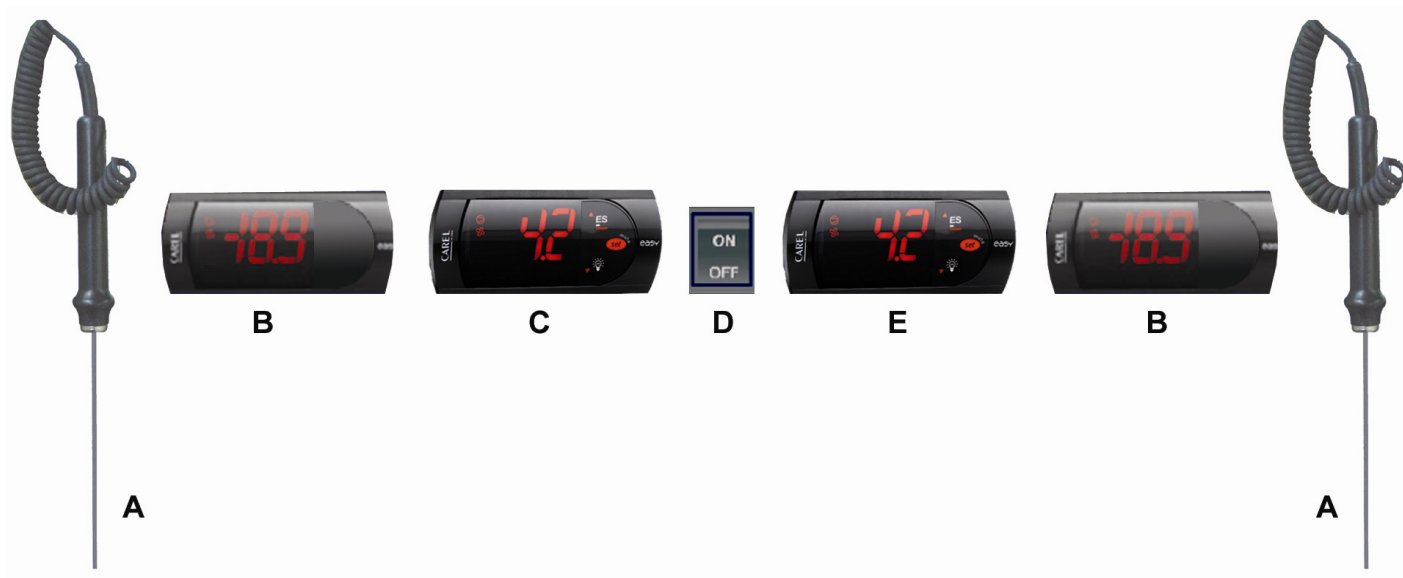


Fijar los montantes Y con los correspondientes tornillos.
Fijar el plexi K con los correspondientes tornillos.



VITRINAS DISPLAY

Modelos muestran además de controlar la temperatura de la humedad de incluso de control de compartimiento climatizada.



A = SONDEO DE PRODUCTO

B = TERMOMETRO DIGITAL

C = UNIDAD DE CONTROL

D = INTERRUPTOR ON-OFF

E = UNIDAD DE CONTROL HUMIDIFICADOR

SONDEO DE PRODUCTO

Queste sonde sono necessarie per misurare la temperatura interna dell'alimento contenuto nella macchina.

TERMOMETRO DIGITAL

Estos sondeos son necesarios para medir la temperatura interna de los alimentos dentro de la máquina.

UNIDAD DE CONTROL HUMIDIFICADOR

Con este dispositivo, puede ajustar la temperatura de las aguas de la colección de pan que a su vez determina la humedad dentro de la máquina. Cuanto mayor sea el valor establece las temperaturas y la humedad superior. Cuanto menor sea el valor de la temperatura y la humedad inferior.

Para obtener más información véase capítulo OPERACION.

IT

**Manuale di istruzione
Drop in e buffet caldi**

EN

**Instruction manual
Hot drop in & buffet units**

FR

**Manuel d'instructions
Cuves et vitrines encastrables chaudes**

DE

**Wartungshandbuch
Heiße drop in & buffet**

NE

**Handleiding met instructies
Warme drop in & buffet**

ES

**Manual de instrucciones
Cubas y vitrinas encastrables calientes**

RU

**Руководство по эксплуатации
& Тепловые витрины Drop in (встраиваемые) и buffet
(напольные) для шведского стола**

✓

research & development

75970242-05

СОДЕРЖАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА.....	3
ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ.....	3
АНАЛИЗ РИСКОВ.....	4
ИДЕНТИФИКАЦИЯ МАРКИРОВКИ.....	5
НАЗНАЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ.....	5
ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСТЕЙ ОБОРУДОВАНИЯ.....	6
РАСПАКОВКА.....	7
РАЗМЕЩЕНИЕ.....	7
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕКОЙ СЕТИ.....	8
ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ.....	9
ЧИСТКА.....	10
ПЕРЕРАБОТКА ОТХОДОВ.....	10
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	11
МОНТАЖ НАДСТРОЙКИ (УСТАНОВКА).....	13
DROP IN DISPLAY.....	18

ИНФОРМАЦИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

Данная документация содержит важную информацию относительно техники безопасности, эксплуатации и обслуживания оборудования.

Убедительно рекомендуем с целью гарантии техники безопасности, соблюдения гигиены и достижения максимальной функциональности бережно хранить всю документацию вблизи от оборудования и предоставить её операторам и специализированному персоналу, пользующемуся оборудованием.

Выбор материалов и конструкция изделий соответствуют требованиям Европейских директив по технике безопасности, кроме того, 100% эксплуатационные испытания гарантируют качество этого оборудования.

Соблюдение требований, содержащихся в данном руководстве, необходимо для гарантии безопасности при установке и эксплуатации оборудования.

Изготовитель, торговый агент и уполномоченные сервисные центры всегда в вашем распоряжении в случае возникновения каких-либо сомнений по эксплуатации и установке оборудования.

Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения без предварительного предупреждения с целью улучшения изделий.

НЕСОБЛЮЖДЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ, СОДЕРЖАЩИХСЯ В ДАННОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ, МОЖЕТ ПОВЛИЯТЬ НА БЕЗОПАСНОСТЬ ОБОРУДОВАНИЯ И НЕЗАМЕДЛИТЕЛЬНО ДЕЛАЕТ ГАРАНТИЮ НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНОЙ.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПРИБОРЫ МОГУТ БЫТЬ ОПАСНЫ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ. ПРИ УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭТИХ ПРИБОРОВ НЕОБХОДИМО ДЕЙСТВОВАТЬ В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ НОРМАТИВАМИ И ЗАКОНАМИ.

ЛЮБОЕ ВМЕШАТЕЛЬСТВО, КАСАЮЩЕЕСЯ УСТАНОВКИ, ОБСЛУЖИВАНИЯ, НАСТРОЙКИ ИЛИ РЕМОНТА ОБОРУДОВАНИЯ, ДОЛЖНО ВЫПОЛНЯТЬСЯ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ.

ХОРОШАЯ РАБОТА ОБОРУДОВАНИЯ И СРОК ЕГО СЛУЖБЫ ЗАВИСЯТ ОТ ПРАВИЛЬНОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ, КОТОРОЕ ДОЛЖНО ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ КАЖДЫЕ ЧЕТЫРЕ МЕСЯЦА.

Руководство является неотъемлемой частью оборудования, поэтому оно должно храниться в течение всего срока службы прибора.

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в следующих случаях:

- использование оборудования не по назначению;
- Неправильная или несоответствующая описанной в данной документации установка;
- неполадки в сети питания;
- серьёзные погрешности при проведении регламентских работ;
- не дозволенные изменения или вмешательства;
- использование запасных частей не от изготовителя или не соответствующих модели;
- полное или частичное невыполнение инструкций.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ

а технической помощью обращайтесь к уполномоченному торговому агенту, предоставьте ему идентификационные данные, указанные на регистрационной табличке.

АНАЛИЗ РИСКОВ

Опасности:

Электрические части - режущие части - вентиляторы - легковоспламеняющийся газ - хладагент - газовые трубы - непитьевая вода - воздушные потоки - холодные места - скользкие пол и подножка - части из стекла или оргстекла - защитный экран из оргстекла - лампы.

**Электрическая опасность, оборудование под напряжением, оборудование подключено к электросети.
Опасность удара током или возгорания.**

Предупреждения:

- Доступ к электрическим частям должен быть разрешён только квалифицированному техническому персоналу.
- Не притрагивайтесь к оборудованию влажными руками или ногами.
- Не работайте босиком.
- Не вставляйте пальцы или предметы в решётки или в вентиляционные отверстия.
- Не дёргайте провод электропитания.
- Не мойте оборудование струёй воды.
- Во время операций по обслуживанию или очистке отсоединяйте оборудование от электросети
- В случае затопления оборудования обратитесь в уполномоченный центр сервисного обслуживания для проведения ремонта, прежде чем вновь использовать оборудование.
- В случае длительного неиспользования оборудования отсоедините провод электропитания и выключите автоматический выключатель.

**Опасности общего характера.
Опасность несчастного случая.**

Предупреждения:

- Наличие режущих частей. Для работы с оборудованием пользуйтесь подходящими защитными перчатками.
- Операции по погрузке-разгрузке оборудования должны выполняться с соблюдением техники безопасности со всей предусмотрительностью при помощи таких средств передвижения, которые помогут избежать нанесения ущерба людям и имуществу.
- Наличие действующих вентиляторов. Не снимайте защитные решётки.
- Не храните, не используйте легковоспламеняющиеся или горючие газы вблизи от оборудования и не приближайте их к оборудованию.
- В случае возникновения подозрительного шума, запаха или дыма на оборудовании, немедленно выключите автоматический выключатель и отсоедините шнур электропитания.
- Проверьте, какой хладагент используется на оборудовании, это может быть легковоспламеняющийся газ. Внимательно прочтите опознавательные данные.
- В случае утечки хладагента, не притрагивайтесь к нему.
- В случае утечки легковоспламеняющегося газа из охладительного контура оборудования, откройте окна для проветривания помещения и свяжитесь со службой технической помощи.
- Не устанавливайте оборудование в местах, подверженных непосредственному влиянию морского ветра (солёные брызги).
- После установки или ремонта оборудования убедитесь, что нет утечек хладагента.
- Наличие воздушных потоков. Не подставляйте людей или детей непосредственно под действие теплого или холодного воздушного потока.
- Не перекрывайте вход или выход воздушного потока.
- Наличие непитьевой воды. Не пейте воду из оборудования.
- Продукты питания не должны соприкасаться непосредственно с поверхностью оборудования, а должны содержаться в соответствующих ёмкостях, таких как противни, решётки или гастрорёмкости.
- Наличие газовых труб высокой или низкой температуры. Прежде чем прикоснуться к газовым трубам, проверьте их температуру и пользуйтесь защитными перчатками.
- Наличие ламп. Прежде чем прикоснуться к лампам или к рядом расположенным частям, убедитесь в том, что их поверхность не горячая. Пользуйтесь специальными защитными перчатками
- Наличие холодных мест. Если человек заходит в машину, позаботьтесь о том, чтобы дверца всегда оставалась открытой.
- Пол и подножка могут быть скользкими. Позаботьтесь о том, чтобы пол и подножка всегда были чистыми и сухими. Носите обувь с резиновой подошвой.
- Наличие частей из стекла или оргстекла. Не ударяйте с силой по частям из стекла или оргстекла.
- Ничего не кладите на части из стекла или оргстекла.
- При спуске или поднятии защитного экрана из оргстекла не препятствуйте его движению.

ИДЕНТИФИКАЦИЯ МАРКИРОВКИ

		MADE EU			
CODICE MODEL		MATR. S/NO		1	
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	(V)	(Hz)	(W)	(A)	
SBRINAMENTO DEFROSTING	(W)	ILLUMINAZIONE LIGHT	(W)	IP	20
SUPERF.ESP. DISPLAY AREA	2	(m²)	VOLUME NETTO NET CAPACITY	(Dm³)	
REFRIGERANTE COOLING GAS		MASSA QUANTITY		(Kg)	
CAPACITA' (W) COOLING CAPACITY(-10°/+45°)		CLASSE FUNZ. FUNCT.CLASS		Max Pressure Gas	
ISOLAMENTO: FOAMING GAS	245 HFC	RUMORE NOISE LEVEL	dB(A)	24	BAR
CONSUMO ANNUO YEAR CONSUMPTION (kWh/year)		CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS			
COMMESSA ORDER NO	ORDINE CONFIRM. NO	ANNO YEAR	3		

Для правильного пользования данным руководством определите модель в вашем пользовании при помощи таблички.

Тип оборудования определяется следующими параметрами:

Регистрационный номер

Технические данные

Год выпуска

Установка и эксплуатация оборудования должны в точности придерживаться данных, указанных на табличке и данных технических таблиц.

Рисунок 1 - Пример идентификационной таблички на оборудовании.

НАЗНАЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

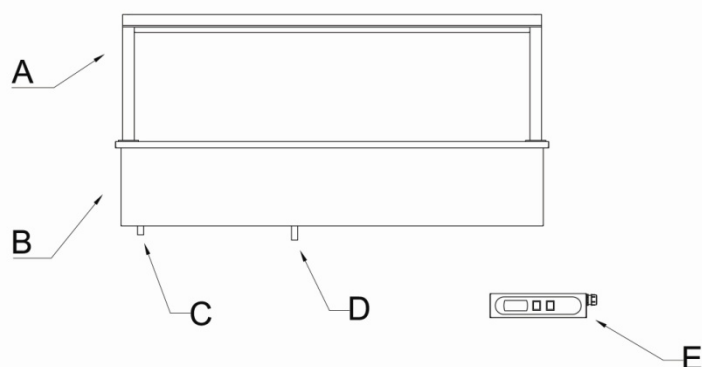
Тепловые встраиваемые и напольные витрины для шведского стола предназначены для временной демонстрации горячих легко портящихся блюд. Это оборудование предназначено не для хранения, а для поддержания температуры выставленных продуктов на уровне +30/+75°C, длительность демонстрации зависит исключительно от использования оборудования.

Температура выставляемых горячих блюд поддерживается не более 4 часов.

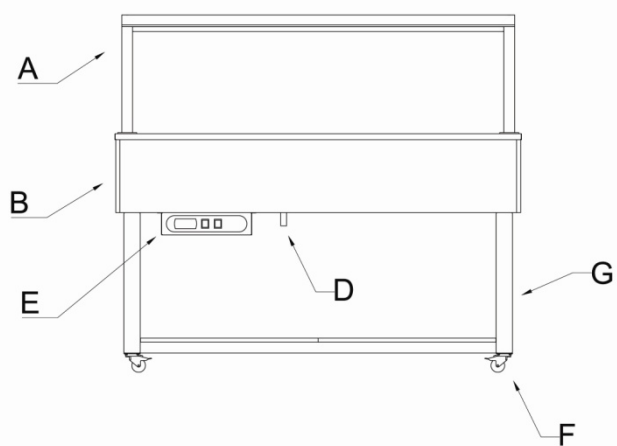
По окончании временной демонстрации продуктов их следует вынуть из оборудования.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСТЕЙ ОБОРУДОВАНИЯ

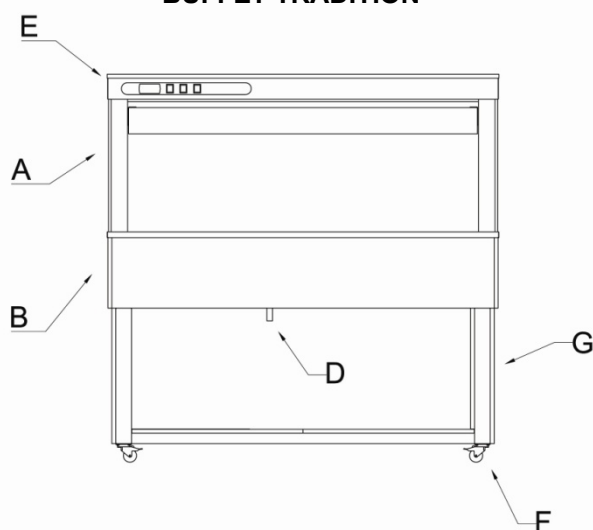
DROP IN (встраиваемая витрина)



BUFFET ESSENCE



BUFFET TRADITION



A = НАДСТРОЙКА И ЛАМПА
B = НИША С ПОДОГРЕВОМ
C = ЗАБОР ВОДЫ
D = СЛИВ ВОДЫ
E = ЭЛЕКТРОЦИТ
F = КОЛЁСА
G = КАРКАС

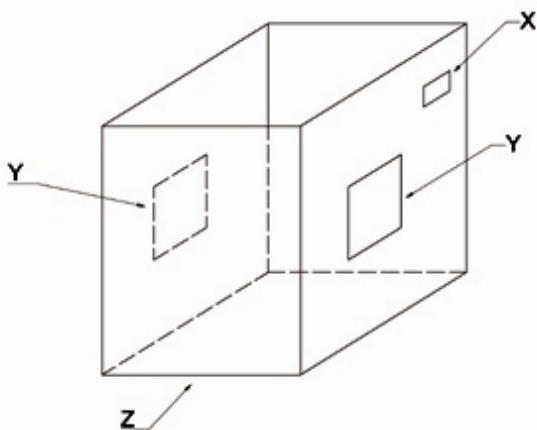
РАСПАКОВКА

Прежде чем распаковать оборудование, убедитесь, что упаковка не повреждена, в противном случае предъявите транспортному агентству документы с указанием обнаруженных повреждений. После распаковки оборудования, убедитесь в его целостности, в противном случае немедленно уведомите по факсу или по почте заказным письмом торгового агента. Если повреждения ставят под угрозу безопасность эксплуатации оборудования, не приступайте к его установке до вмешательства квалифицированного технического персонала. Компоненты упаковки (полиэтиленовые пакеты, картонные коробки, гвозди и т.д.) должны оставаться в недоступном для детей и животных месте, поскольку представляют собой потенциальную опасность.

РАЗМЕЩЕНИЕ

Правильное размещение оборудования предполагает установку в помещении, где не загорожены вентиляционные отверстия, необходимые для правильной эксплуатации оборудования и проветривания помещения. Оборудование должно быть установлено строго горизонтально с целью гарантии стабильности, любое другое решение по установке должно согласовываться и утверждаться изготовителем. Если шкафчик оснащён колёсами, разместите его на ровной поверхности и заблокируйте колёса, прежде чем подсоединить питание к оборудованию.

МОДЕЛЬ DROP IN (встраиваемая):



Z = Структура для встраивания

Y = Вентиляционные отверстия

X = Отверстие электрошита

Drop in - это установка, которая должна быть вмонтирована в структуру для встраивания, специально спроектированную, чтобы выдержать вес полностью нагруженной установки.

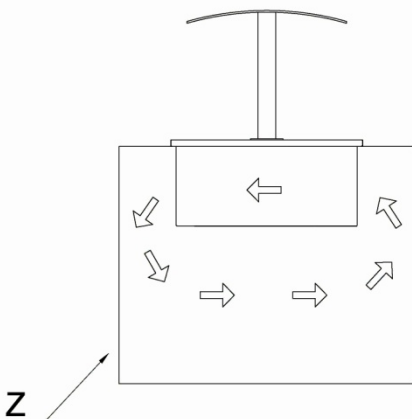
В структуре для встраивания должны быть предусмотрены специальные вентиляционные отверстия. Они должны быть подходящих размеров и должны с лёгкостью сниматься в случае необходимости для осмотра и обслуживания технической ниши.

В структуре для встраивания должно быть предусмотрено отверстие для электрошита.

Вес и размеры указаны в таблицах технических данных.

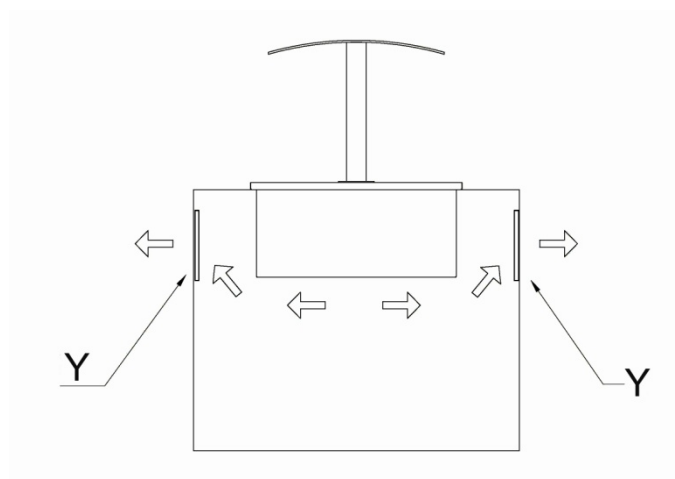
Забор и слив воды должны быть правильно соединены с гидравлической системой.

Электрошит может быть расположен на расстоянии не более 1,2 м от ниши двигателя.



Неправильная установка

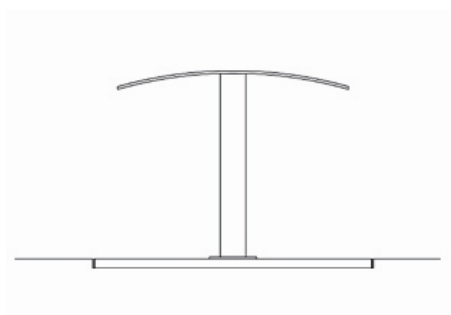
Установка производит тепло, которое никоим образом не может удерживаться в структуре для встраивания. Стрелками указано неправильное направление потока горячего воздуха.



Y = Вентиляционные отверстия

Правильная установка

Необходимо предусмотреть специальные вентиляционные отверстия в структуре, которые гарантировали бы направление потока воздуха, указанное стрелками на схеме.



Установка на структуре для встраивания.



Встроенная установка на уровне структуры для встраивания.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

ОБОРУДОВАНИЕ ПОСТАВЛЯЕТСЯ БЕЗ СОЕДИНИТЕЛЬНОГО РАЗЪЁМА ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ В СЛУЧАЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПОДКЛЮЧЕНИЯ, ВЫПОЛНЕННОГО ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ ИЛИ НЕКОМПЕТЕНТНЫМ ПЕРСОНАЛОМ.

- Убедитесь в целостности шнура электропитания, в противном случае обратитесь к квалифицированному персоналу для его замены.
- Электрическое питание должно соответствовать указаниям, содержащимся на электрическом экране оборудования.
- Для подключения к электрической сети необходимо наличие главного омниполярного выключателя, размыкающего все контакты, включая нейтральный, с расстоянием между разомкнутыми контактами как минимум 3 мм, с магнитотермическим защитным устройством с плавкими предохранителями, которые должны быть подобраны или тарированы в соответствии с напряжением, указанным на табличке оборудования.
- Главный выключатель должен располагаться на электрическом контуре вблизи от оборудования и должен служить только для одной установки.
- Должно иметься в наличии эффективное устройство заземления, к которому будет подключено оборудование.
- Исключено использование адапторов, многоконтактных соединителей, проводов неподходящего сечения или соединений с удлинителями не соответствующих требованиям действующих норм.
- Для детального ознакомления с подсоединением к электросети, смотрите электрическую схему, прилагаемую к оборудованию.
- Провод электропитания не должен быть натянут или сплюснен во время обычной эксплуатации оборудования или его обслуживания.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

Установка должна быть включена за 1-2 часа до выкладки продуктов питания. Необходимо предварительно разогреть нишу с подогревом.
Всегда одевайте защитные перчатки прежде чем прикасаться к лампам.
Не препятствуйте правильной циркуляции воздуха установки.
Используйте стандартные ёмкости GN выс. 200 мм.
Ёмкости GN должны быть полностью заполнены продуктами питания.

ЧИСТКА

ЧИСТКА НАРУЖНОГО МОДУЛЯ

Для чистки используйте влажную ветошь, смоченную в растворе пищевой соды или в других нейтральных моющих средствах, после чего насухо вытрите мягкой ветошью.

ЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ ПОВЕРХНОСТИ НИШИ

Уберите гастрорёмкости, опоры для гастроремкостей, воздухозаборники, которые можно чистить так же как внутреннюю поверхность ниши, и протрите их ветошью, смоченной в растворе пищевой соды или в других нейтральных моющих средствах, после чего насухо вытрите мягкой ветошью.

ПЕРЕРАБОТКА ОТХОДОВ

Материалы, использованные для изготовления оборудования:

Сталь inox: конструкция шкафа
Части из пластмассы
Хладагент: в холодильном контуре
Масло компрессора: в холодильном контуре
Медь: Электрическая проводка и холодильный контур.



Информация для пользователей о правильной утилизации отходов электрического и электронного оборудования (RAEE). В соответствии с директивой 2002/95/CE Европейского парламента и Совета от 27 января 2003 года и соответствующими национальными нормативами по её выполнению уведомляем вас, что:

- Запрещается утилизировать отходы RAEE вместе с городскими отходами, отходы RAEE должны утилизироваться отдельно;
- Для их утилизации обращайтесь в государственные или частные организации в соответствии с действующим местным законодательством. Кроме того, существует возможность сдать использованное электрическое оборудование торговому агенту в случае приобретения нового оборудования;
- В этом оборудовании могут содержаться опасные вещества: использование не по назначению или неправильная утилизация могут оказать негативное влияние на здоровье человека и на окружающую среду;
- Знак перечёркнутого мусорного бака на колёсах, изображённый на изделии и сбоку, означает, что оборудование поступило на рынок после даты 13 августа 2005 года и что оно должно утилизироваться отдельно;
- В случае нелегальной утилизации электрических и электронных отходов местные действующие нормативы по утилизации предусматривают определённые санкции.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



A

B

C

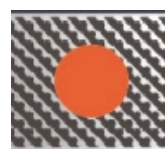
D

A = ПОДСТАНЦИЯ

B = ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ON-OFF

C = ИНДИКАТОР СИГНАЛА ТРЕВОГИ ВОДЫ

D = ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ЛАМПЫ



ПОДСТАНЦИЯ

При обычной эксплуатации на дисплее отображается температура ниши с подогревом.

Кроме того, на дисплее появляются некоторые знаки, обозначающие операции оборудования.

С правой стороны расположены 3 командные кнопки.

Регулировка температуры ниши с подогревом:

- Нажать кнопку SET.
- При помощи кнопок с изображением стрелок увеличить или уменьшить температуру.
- Подтвердить нажатием кнопки SET.

Символ	Функция	Обычная эксплуатация			Start up
		On	Off	Blink	
	нагревание	включен	выключен	требуется	ON
	вентилятор	включен	выключен	требуется	ON
	размораживание	включен	выключен	требуется	ON
AUX	вспомогательный узел	выход включен	выход выключен	---	ON
	тревога	все	никакой тревоги	---	ON
	время	RTC (Real-Time Clock, реальное время) в наличии, задействован и установлен хотя бы один часовой пояс	RTC (Real-Time Clock, реальное время) отсутствует, не действует или не установлен ни один часовой пояс	---	ON если RTC имеется

Кнопка	Обычная эксплуатация		Start up	
	Нажатие отдельной кнопки	Комбинированное нажатие		
	более 3 сек. чередует on/off	если нажаты одновременно	---	
	более 3 сек. включает/отключает размораживание	включают/отключают постоянный цикл	если нажаты одновременно	в теч. 1 сек. отображает версию firmware (прошивки)
	- в теч. 1 сек. установка set point - в теч. 3 сек. доступ к параметрам - отключает звуковой сигнал	---	включают процедуру RESET параметров	в теч. 1 сек. общий RESET

Сигналы тревоги	Buzzer (бузер) и реле сигналов тревоги	Описание сигнала тревоги	Условие
E0	действуют	ошибка датчика регулировки	
E1	не действуют	ошибка датчика размораживания	если имеется датчик
IA	действуют	немедленная или с опозданием наружная тревога от A7	если имеется цифровой вход
L0	действуют	тревога низкая температура	
HI	действуют	тревога высокая температура	
EE	не действуют	ошибка памяти данных	
Ed	не действуют	конец размораживания по истечении времени	если подключен
dF	не действуют	идёт процесс размораживания	

ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ON-OFF

Этот выключатель НЕ выполняет функцию переключателя электрического контура. В положении OFF выключает подстанцию и нагревание. В положении OFF электроцит и лампа остаются подключёнными к электропитанию. В положении ON включает подстанцию и нагревание.

ИНДИКАТОР СИГНАЛА ТРЕВОГИ ВОДЫ

Этот индикатор имеется только в моделях Essence BM и Tradition BM. Означает отсутствие воды в нише с подогревом. При светящемся индикаторе оборудование прерывает нагревание. Для воостановления правильной работы оборудования медленно налейте воду в нишу с подогревом, пока не выключиться индикатор тревоги.

ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ЛАМПЫ

Этот выключатель включает или выключает лампу.

МОНТАЖ НАДСТРОЙКИ (УСТАНОВКА)

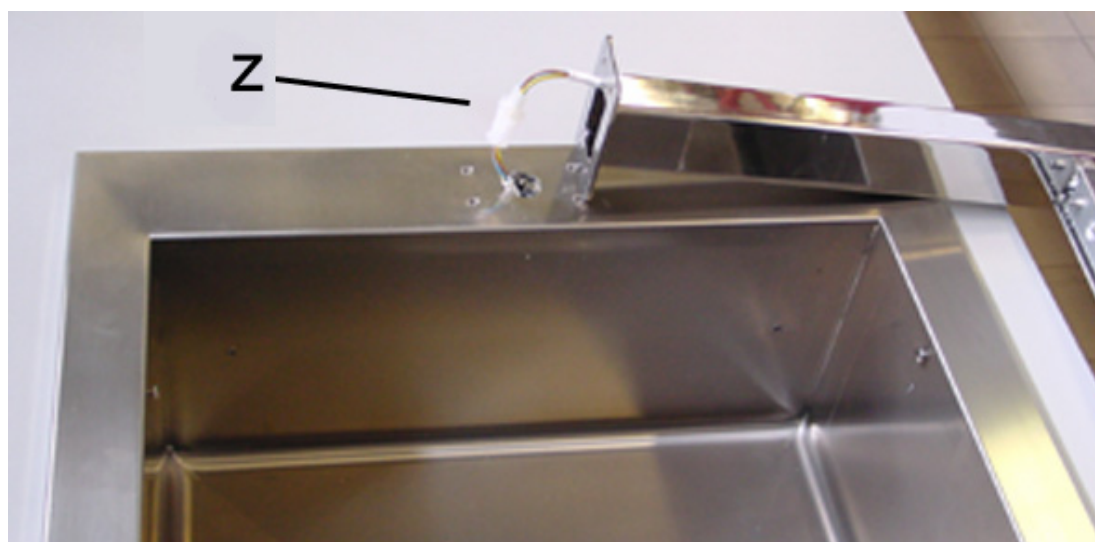
Монтаж надстройки меняется в зависимости от следующих параметров:

- Монтаж "Easy 1" для Drop in и Essence, поставляемых со смонтированной надстройкой.
- Монтаж "Easy 2" для Drop in, если надстройка поставляется отдельно позднее, чем нагревательный модуль.
- Монтаж "Easy 3" для Tradition, если надстройка поставляется смонтированной.

Монтаж надстройки моделей встраиваемых витрин должен осуществляться при помощи чертежей.

МОНТАЖ "EASY 1"

Возьмите надстройку, оснащённую быстрым соединительным зажимом на электрическом шнуре. Соедините зажим надстройки Z с зажимом ниши с подогревом.



Зафиксируйте стойки Y при помощи специальных винтов. Установите на стойках уплотнительные прокладки. Зафиксируйте стекло K при помощи специальных винтов.



МОНТАЖ "EASY 2"

A = Левая сторона

B = Правая сторона над чехлом электрошнуров

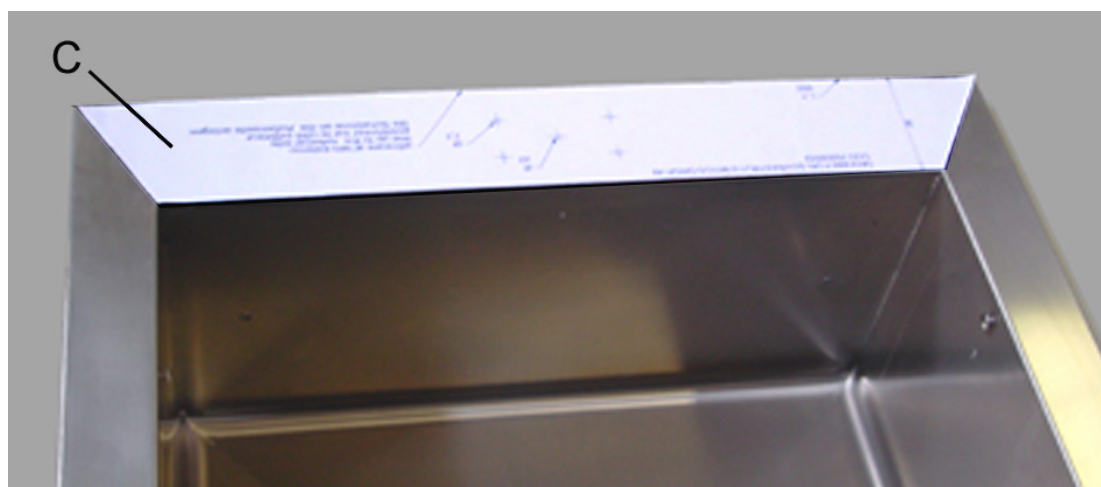


Приложите к стороне В шаблон с отверстиями С.
Выполните все отверстия, как указано на шаблоне.

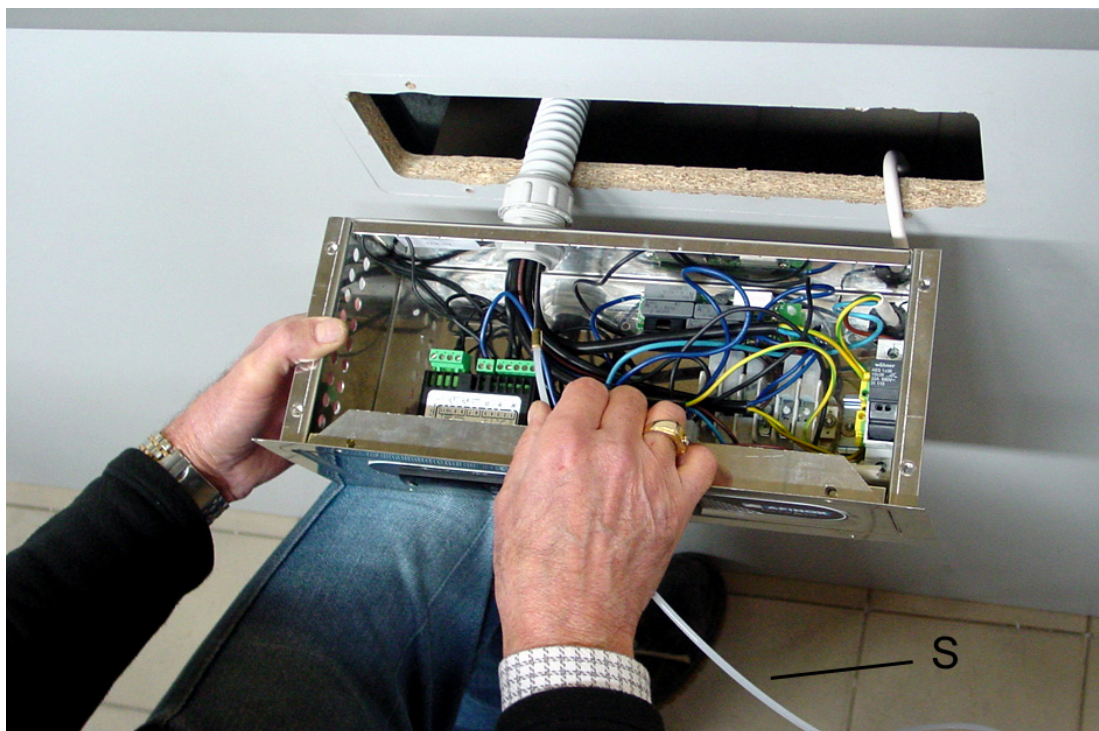
Приложите к стороне А шаблон с отверстиями.

Выполните только маленькие отверстия.

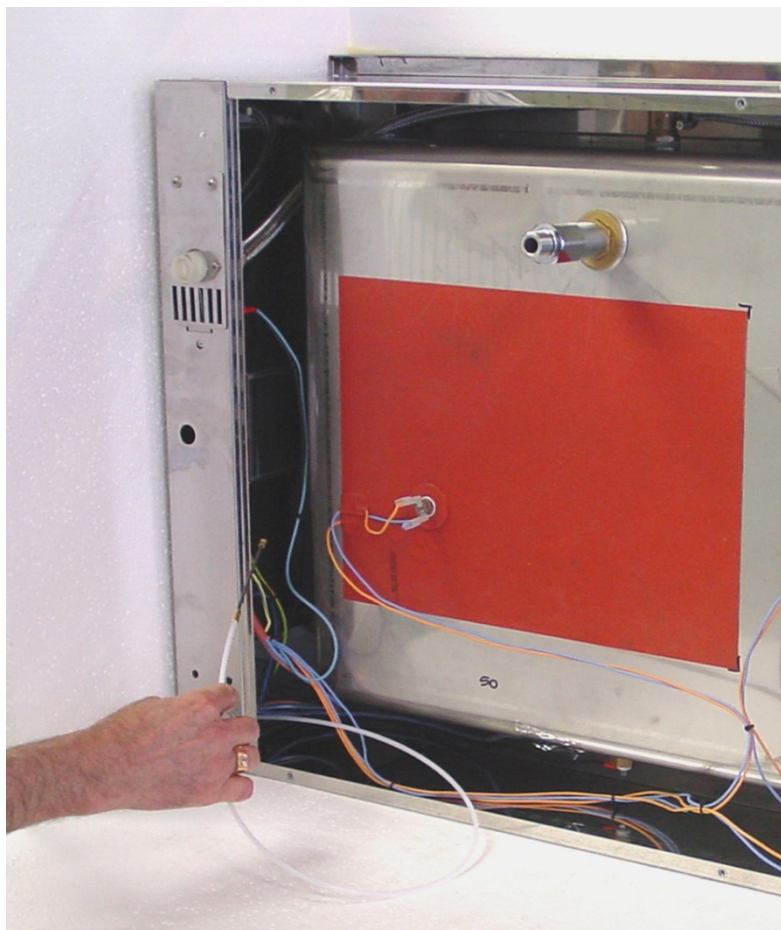
Вставьте специальные вставки с резьбой в 8 маленьких отверстий на сторонах А и В.



Откройте электрощит и техническую нишу.
С электрощита вставьте зонд S в спиральный кожух.



Зонд выйдет со стороны технической ниши, после чего его надо вставить в отверстие для электрошнуров ниши с подогревом.



Шнур выйдет через большое отверстие, предварительно выполненное на стороне В.



Соедините зонд с электрическим шнуром лампы при помощи клейкой ленты.

Достаньте зонд из электрощита.

Когда шнур лампы войдёт в электрощит, подсоедините его, как указано на электрической схеме. Закройте электрощит и техническую нишу.

Зафиксируйте надстройку, как это предусмотрено монтажом “EASY 1”.

МОНТАЖ “EASY 3”

Возьмите надстройку, оснащённую быстрым соединительным зажимом на электрическом шнуре. Соедините зажим надстройки Z с зажимом ниши с подогревом.

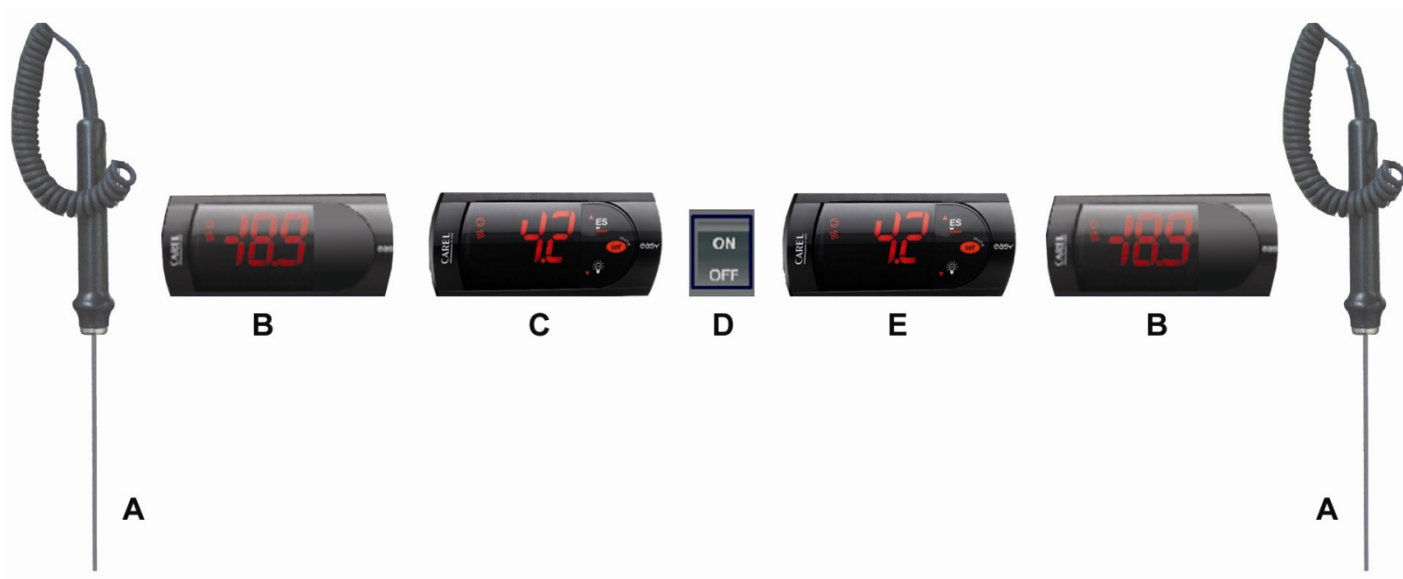


Зафиксируйте стойки Y при помощи специальных винтов.
Зафиксируйте оргстекло K при помощи специальных винтов.



DROP IN DISPLAY

Модели display контролируют не только температуру ниши с подогревом, а также влажность.



- A = ЗОНД ПРОДУКТА
- B = ЦИФРОВОЙ ТЕРМОМЕТР
- C = ПОДСТАНЦИЯ
- D = ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ON-OFF
- E = ПОДСТАНЦИЯ УВЛАЖНИТЕЛЯ

ЗОНД ПРОДУКТА

Эти зонды необходимы для замера внутренней температуры продуктов, содержащихся в оборудовании.

ЦИФРОВОЙ ТЕРМОМЕТР

Этот инструмент отображает температуру, замеренную зондом продукта.

ПОДСТАНЦИЯ УВЛАЖНИТЕЛЯ

При помощи этого устройства можно регулировать температуру сборной ёмкости воды, которая в свою очередь определяет влажность внутри оборудования.

Чем выше установленное значение температуры, тем больше будет уровень влажности.

Чем ниже установленное значение температуры, тем меньше будет уровень влажности.

Для более подробной информации смотрите параграф ЭКСПЛУАТАЦИЯ.