

IT

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

EN

**Instruction manual
Drop in & buffet units hot**

FR

**Manuel d'instructions
Curves et vitrines encastrables chaud**

✓

DE

**Wartungshandbuch
Drop in & buffet heiß**

NE

**Handleiding met instructies
Drop in & buffet warm**

ES

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

research & development

75970242-02

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	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
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	

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

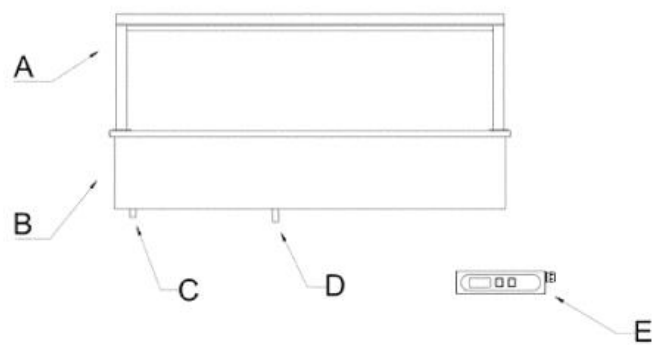
Les drop in ou buffets chaud sont des machines pour l'exposition temporaire d'aliments chaud périssables. Ces machines ne sont pas conservateurs mais elles servent uniquement à maintenir la température d'exposition à +30/+75°C, la durée de l'exposition dépend exclusivement de l'utilisation de la machine.

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

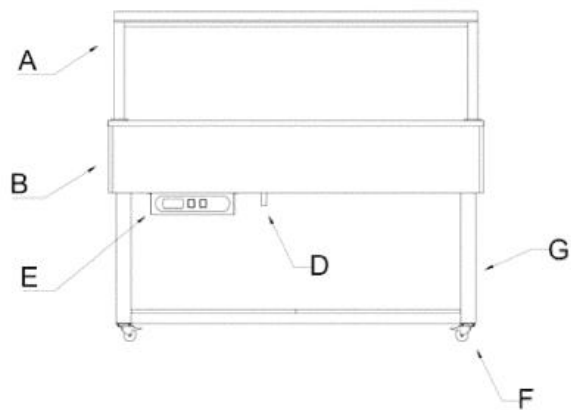
Lorsque l'exposition des aliments est terminée, il faut les retirer de la machine.

IDENTIFICATION DES ELEMENTS

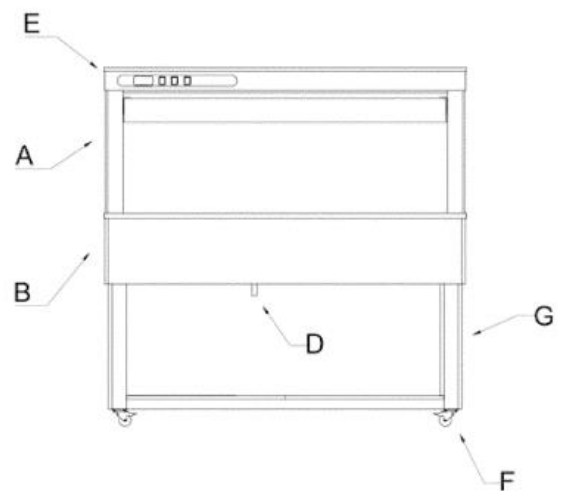
DROP IN



BUFFET ESSENCE



BUFFET TRADITION



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

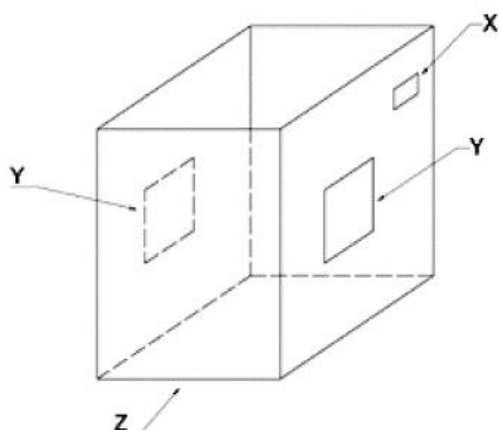
DÉSEMBALLAGE

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.

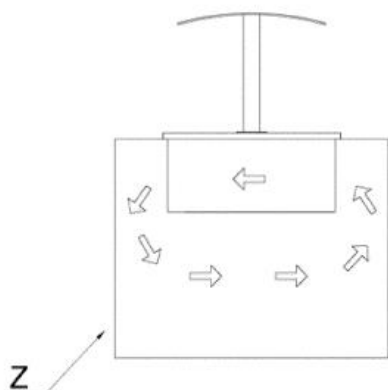
Des prises d'air doivent être prévues dans la structure de logement. Celles-ci doivent être facilement retirables pour l'inspection et l'entretien du compartiment technique et de dimension correcte.

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.

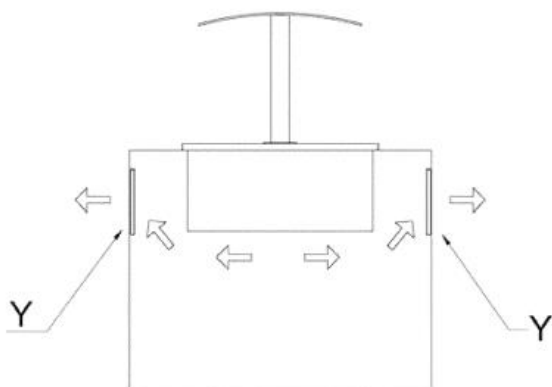
Chargement et de déchargement doit être branché sur le secteur.

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



Mauvaise installation

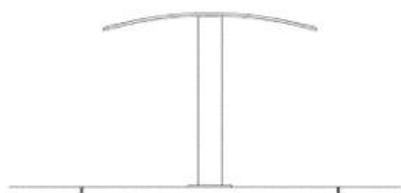
La machine produit un flux d'air chaud qui ne peut absolument pas être contenu dans la structure de logement. Les flèches indiquent un flux d'air chaud erroné.



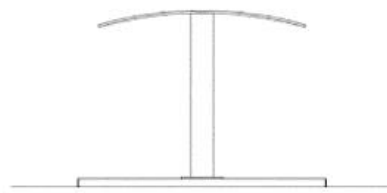
Y = Prises d'air

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.
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:

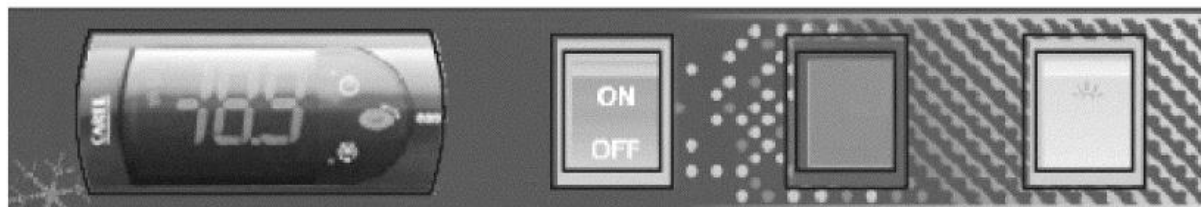
Acier inox: fabrication de l'armoire
Parties en matériel plastique
Gaz frigorigène: dans le circuit frigorifique
Huile compresseur: dans le circuit frigorifique
Cuivre: installation électrique et circuit frigorifique.



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



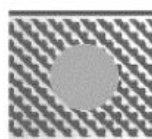
A

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 réfrigéré. 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 réfrigéré :

- 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	
	compresseur	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 déshabilitation 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 activent/désactivent le cycle continu	---	
	pendant 4 sec activer/désactiver le dégivrage		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 :

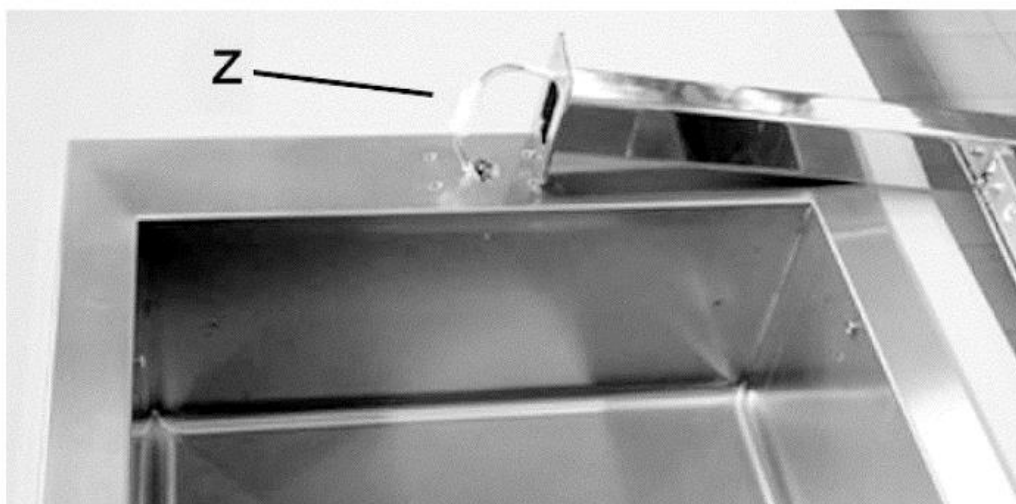
- montage "Easy 1" pour modèles Drop in et Essence livrés avec structure supérieure démontée ;
- montage "Easy 2" pour modèles Drop in avec structure supérieure livrée successivement au module réfrigéré ;
- montage "Easy 3" pour modèles Tradition livrés avec structure supérieure démontée.

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.

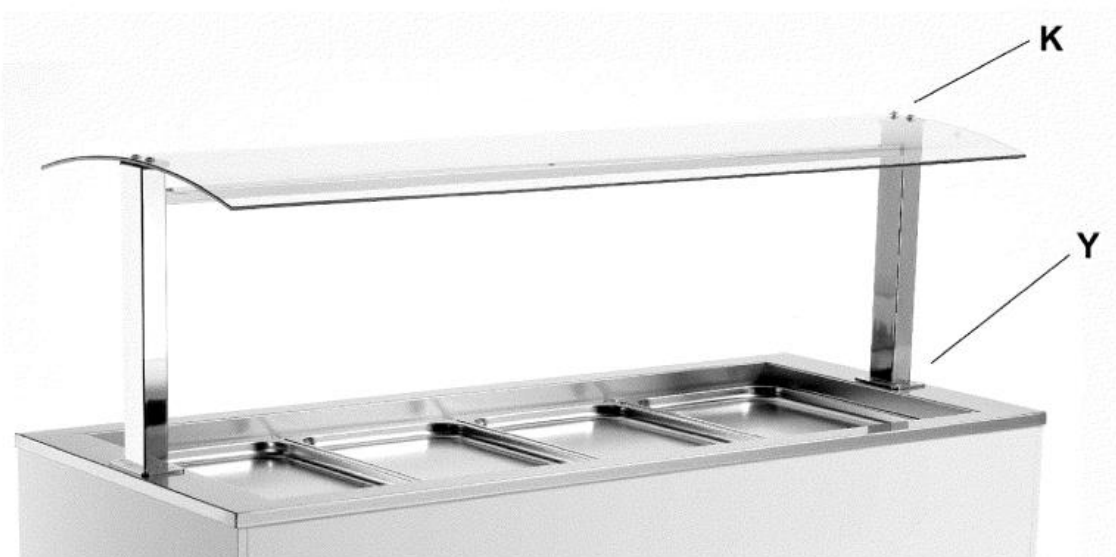
Brancher le connecteur Z de la structure supérieure au connecteur du compartiment réfrigéré.



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.

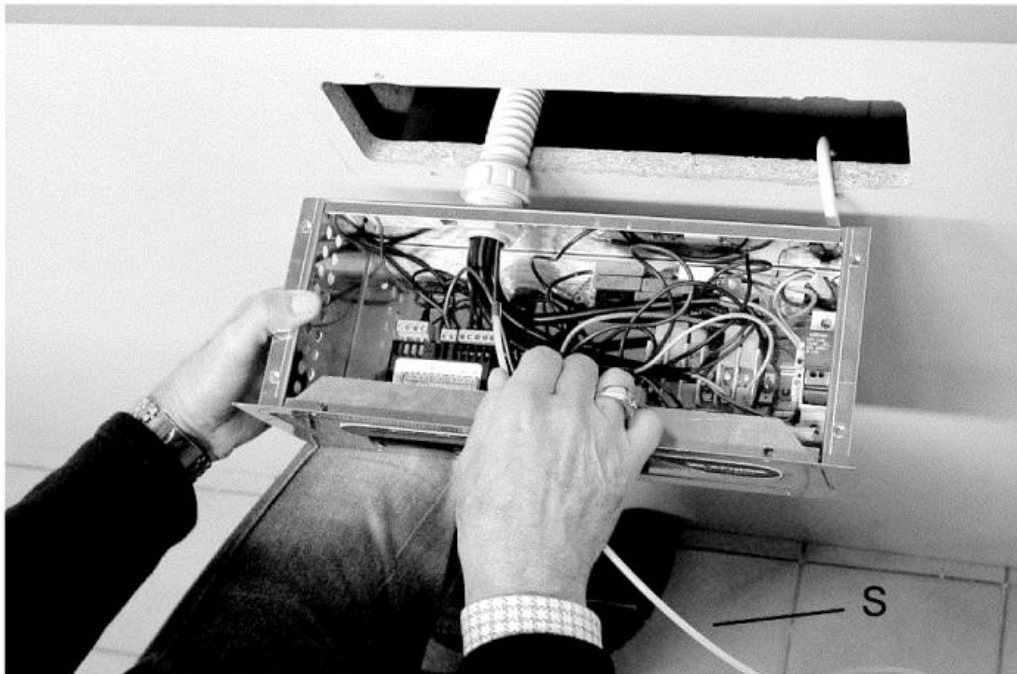
Appliquer le gabarit de perçage sur le côté A.

Percer uniquement les petits trous.

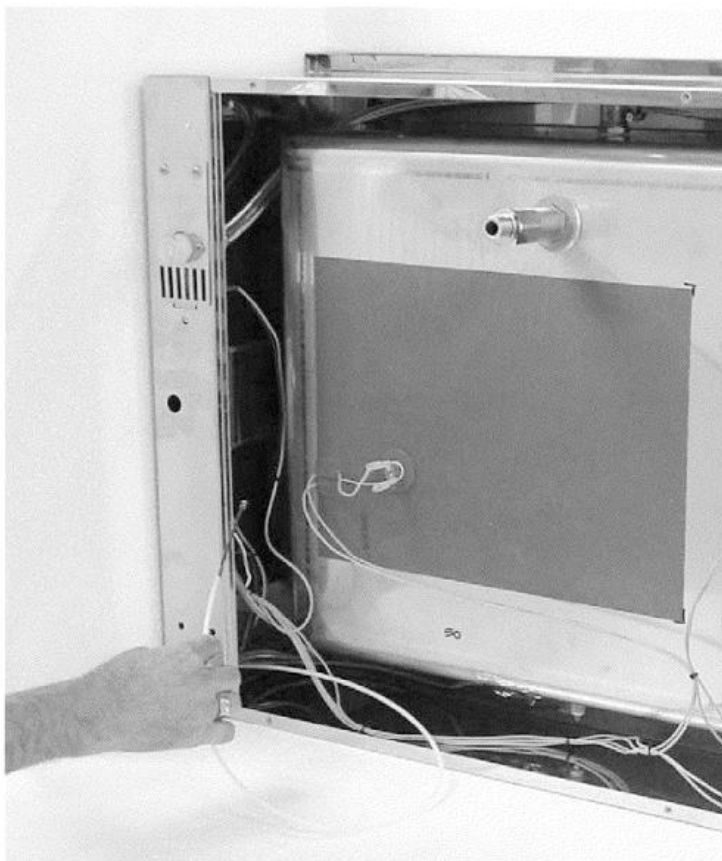
Insérer des inserts filetés adaptés dans les 8 petits trous des côtés A et B.



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.

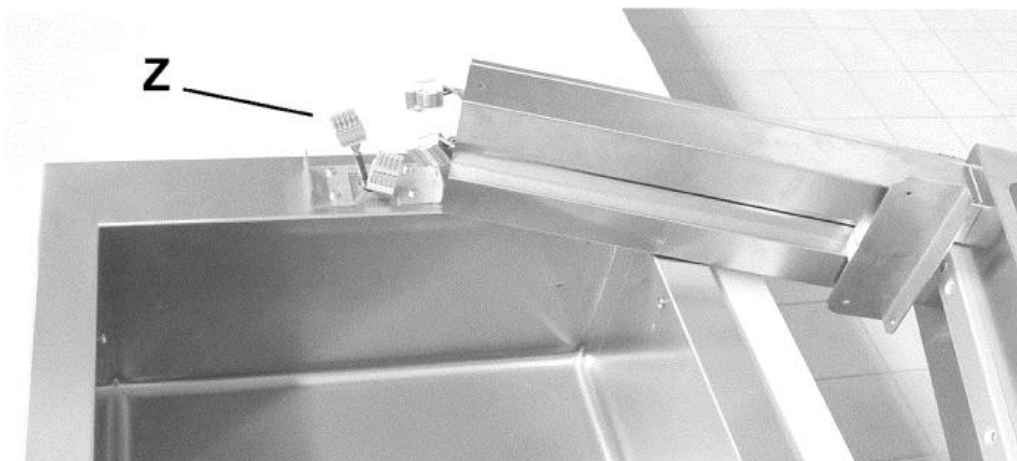
Quand le câble de la lampe sera entré dans l'armoire électrique, le brancher de la façon indiquée sur le schéma électrique.

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 réfrigéré.

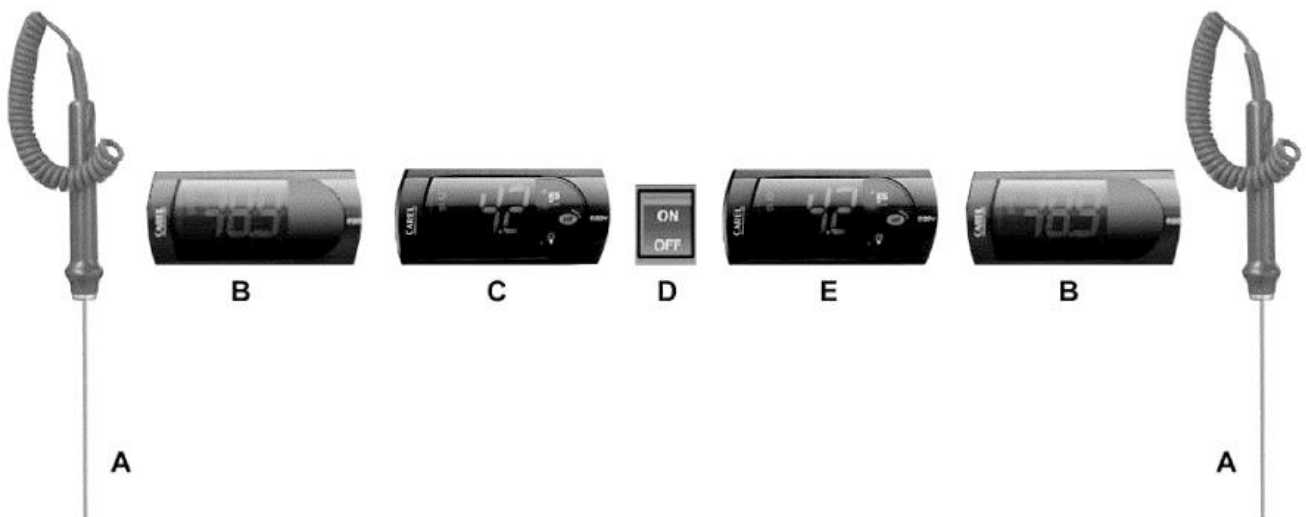


Fixer les montants Y avec les vis prévues à cet effet.
Fixer le plexiglas K avec les vis prévues à cet effet.



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.