SELF SERVICE

LINEA CALDI

ITALIANO IT

Gentile Cliente,

la ringraziamo e ci complimentiamo con Lei per aver acquistato questa apparecchiatura; ci auguriamo che questo sia l'inizio di una positiva e duratura collaborazione.

Questo libretto contiene tutte le informazioni necessarie per l'uso corretto, manutenzione ed installazione dell'apparecchio.

Le consigliamo pertanto di leggerlo attentamente prima dell'utilizzo e di conservarlo con cura per consultazioni future.

Buon lavoro!



Avvertenze di sicurezza

- Questo libretto riporta importanti informazioni riguardo all'installazione, uso e manutenzione della vostra apparecchiatura. Vi invitiamo a leggere attentamente questo libretto prima di procedere a qualsiasi operazione per tutelare la vostra incolumità e non danneggiare il prodotto.
- Conservare con cura il libretto per ogni ulteriore consultazione futura e cederlo al nuovo proprietario in caso di cessione dell'apparecchiatura.
- Le operazioni di installazione e manutenzione straordinaria devono essere eseguite da personale qualificato ed autorizzato dal Costruttore rispettando le norme in vigore nel Paese di utilizzo relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro.
- Prima di installare l'apparecchiatura:
 - verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo;
 - confrontare sempre i dati dell'impianto con quelli dell'apparecchio riportati nella targhetta dati;
 - scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica e idrica (se presente).
- La targhetta dati fornisce importanti informazioni tecniche indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla. La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva l'azienda da qualsiasi responsabilità.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale faranno decadere la garanzia.
- Durante il montaggio dell'apparecchiatura, non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro.
- Il materiale d'imballaggio, in quanto potenzialmente pericoloso, deve essere tenuto fuori dalla portata di bambini o animali e correttamente smaltito secondo le norme locali.
- Smaltire gli imballi secondo le disposizioni e le normative in vigore nel Paese di utilizzo.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o dalla necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. La pulizia e la manutenzione destinata all'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Queste apparecchiature possono essere utilizzate per il mantenimento caldo e la distribuzione di alimenti (bagnomaria, piani, armadi caldi).
- Qualsiasi altro impiego non è conforme all'uso previsto e pertanto pericoloso.
- Se l'apparecchiatura non funziona o si notano alterazioni funzionali o strutturali, disconnetterla dall'alimentazione elettrica ed idrica (se presente) e contattare un centro di assistenza autorizzato dal Costruttore senza tentarla di ripararla da se. Richiedere sempre l'utilizzo di ricambi originali.
- L'azienda produttrice si riserva il diritto di apportare in qualunque momento, senza preavviso, modifiche migliorative alle apparecchiature o agli accessori.
- Vietata la riproduzione parziale senza il consenso del Costruttore.
- Le misure fornite sono indicative e non vincolanti.
- La lingua di stesura originale è l'italiano: il Costruttore non si ritiene responsabile per eventuali errori di traduzione/interpretazione.

IT

Presentazione gamma

La gamma **SELF SERVICE ELEMENTI CALDI** si compone di diverse linee:

BASIC: sistema di distribuzione self service plurifunzionale in linea e free flow.

CLASSIC: sistema di distribuzione self-service tradizionale

MINI: sistema di distribuzione self-service tradizionale per bambini e ragazzi

EASY: sistema di distribuzione self-service a risparmio di profondità

La gamma self-service è inoltre arricchita da una serie di accessori (PLURI) che completano qualsiasi linea self-service .

CARATTERISTICHE GAMMA BASIC

Disponibilità:

- Elemento bagnomaria con vano libero, armadio caldo o neutro, mensola portapiatti con vano libero o armadio caldo.
- Elemento caldo ad aria con vano libero o armadio caldo.
- Elemento caldo con vano libero o armadio caldo.
- Elemento neutro con vano libero o armadio caldo, per inserimento carrelli.
- Completamenti: ripiani, portine, elemento continuità di facciata con/senza braccio laterale, elemento ad angolo esterno o interno. Facciata e fianchi visibili: acciaio o rivestiti con pannello in laminato plastico, colori a richiesta.

CARATTERISTICHE GAMMA CLASSIC

Disponibilità:

- Elemento bagnomaria con vano a giorno, armadio caldo o neutro, mensola portapiatti con vano a giorno o armadio caldo.
- Elemento neutro con vano a giorno o armadio caldo, per inserimento carrelli.
- Completamenti: ripiani, portine, elemento continuità di facciata con/senza braccio laterale, elemento ad angolo esterno o interno. Facciata: rivestiti in acciaio inox, optional laminato plastico, colori a richiesta.

CARATTERISTICHE GAMMA MINI

Disponibilità:

- Elemento caldo con vano a giorno o armadio caldo.
- Elemento neutro con vano a giorno.
- Completamenti: portine, elemento continuità di facciata elemento ad angolo esterno o interno.

Facciata: rivestita in acciaio inox, optional laminato plastico, colori a richiesta.

CARATTERISTICHE GAMMA EASY

Disponibilità:

- Elemento bagnomaria con vano a giorno, armadio caldo o neutro, mensola portapiatti con vano a giorno o armadio caldo.
- Elemento neutro con vano a giorno o armadio caldo, per inserimento carrelli.
- Completamenti: portine, elemento continuità di facciata con/senza braccio laterale, elemento ad angolo esterno o interno.
- Facciata: rivestita in acciaio inox, optional laminato plastico, colori a richiesta.

CARATTERISTICHE COMUNI A TUTTE LE GAMME

Piedini: piedini regolabili in tubo in acciaio inox.

Sovrastrutture: ripiani in vetro temperato sp. 6 mm, struttura portante in acciaio inox, tubo ø40 mm.

Scorrivassoi: 3 tubi ø32 mm in acciaio inox oppure in altri materiali tra cui legno e granito.

Elementi caldi: armadi caldi con vani ad angoli arrotondati per una facile pulizia, carico acqua con elettrovalvola (carico automatico di serie con due sonde di livello gestite dall'elettronica), scarico con troppopieno.

Piani: in acciaio inox sp. 15/10, finitura Scotch-brite, vasche con angoli arrotondati nelle tre dimensioni per facilitare lo scarico dell'acqua e la successiva pulizia.



Per ulteriori informazioni contattare il Costruttore



Controllo integrità apparecchiatura

Dopo aver disimballato l'apparecchiatura, controllare l'integrità della stessa, verificando che non abbia subito danni durante il trasporto.

Nel caso di danni:

- rilevare i dati dell'apparecchiatura, presenti nella targhetta dati (Fig. 1);
- preparare una documentazione fotografica del danno;
- avvisare tempestivamente il vettore/costruttore.



Muniti di protezioni personali, trasportare l'apparecchiatura nel luogo di posizionamento: la movimentazione va fatta mediante un carrello elevatore (**Fig. 2**).

3 Caratteristiche locale di posizionamento

Il locale di posizionamento deve (Fig. 3):

- avere una buona ventilazione e non essere esposto ad agenti atmosferici;
- avere temperatura compresa tra +16° a +32°C massimo;
- avere umidità non superiore al 60%;
- avere una pavimentazione priva di asperità, livellata e in grado di sostenere il peso dell'apparecchiatura a pieno carico;
- rispondere alle normative vigenti in termini di sicurezza sul lavoro e sugli impianti;
- essere dedicato alla preparazione di alimenti.



L'apparecchiatura deve essere installata in modo da avere facilmente accesso agli allacciamenti elettrici ed idrici (se presenti).

Non posizionare l'apparecchiatura in prossimità di materiali o contenitori di materiale infiammabile (es. pareti divisorie, bombole del gas, ecc...) per

pericolo di incendio. É consigliabile rivestire eventuali pareti con materiale termico non infiammabile.



SPELLICOLAMENTO

Rimuovere la pellicola di protezione (Fig. 4): pulire eventuali residui di colla con acqua saponata senza usare utensili che potrebbero rovinare le superfici o detergenti abrasivi o acidi.













MESSA IN BOLLA

L'apparecchiatura deve essere messa in bolla: agire sui piedini per un perfetto livellamento (Fig. 5).

GIUNZIONE APPARECCHIATURE, MONTAGGIO SO-VRASTRUTTURE E SCORRIVASSOI

Se si sono acquistate più apparecchiature della stessa gamma, è possibile unirle in modo da avere una soluzione di continuità (Fig. 6). Se nella configurazione sono previste delle sovrastrutture con illuminazione o elemento riscaldante montarle come indicato in Fig. 8 e Fig. 8.

Terminare montando le pannellature frontali e gli scorrivassoi (se presenti) (**Fig. 9**).



Lato cliente

Lato operatore





Ð

0

Fig. 6



Fig. 7



Fig. 9



ACQUA IN INGRESSO

Alcune apparecchiature prevedono il collegamento ad un ingresso di acqua. L'acqua in ingresso deve avere le seguenti caratteristiche:

- allacciamento con rubinetto di intercettazione e attacco 3/4";
- idonea al consumo umano;
- di durezza* non superiore a **7°f**; se la durezza è superiore a questo valore, prevedere l'aggiunta di un addolcitore.
- con pressione compresa tra **50 e 150kPa**: qualora la pressione fosse superiore prevedere un riduttore di pressione;
- di temperatura non inferiore ai **5°C**. L'allacciamento può avvenire anche con acqua già calda (max. **50°C**) per abbassare il tempo di raggiungimento della temperatura d'esercizio.

Prevedere a monte dell'apparecchio, in posizione accessibile, un rubinetto di intercettazione in modo da poter chiudere l'alimentazione idrica, all'occorrenza e a fine giornata lavorativa.

* La durezza dell'acqua indica il contenuto di ioni di magnesio, calcio e metalli pesanti presenti nell'acqua. La durezza viene espressa in gradi francesi (°f).

Classificazione acque:

- molto dolci fino a 7 °f
- dolci da 7 °f a 14 °f
- doici da / 17a 14 1
- mediamente dure da 14 °f a 22 °f - discretamente dure da 22 °f a 32 °f
- discretamente dure da 22 °T a
- dure da 32 °f a 54 °f -molto dure oltre 54 °f

ACQUA IN USCITA

Gli elementi bagnomaria devono essere collegati ad uno scarico: - con attacco 3/4";

- preferibilmente di tipo sifonato oppure con tubazioni resistenti al calore (>90°C) e con pendenza non inferiore al 4%;
- di diametro costante per tutta la lunghezza.

Se non si utilizza un sifone, deve obbligatoriamente essere mantenuto un "air gap" (distanza libera) di almeno 2,5 cm tra il tubo di scarico e la zona di evacuazione (grata o altro tubo ricevente). Il rispetto di questa normativa garantisce che batteri potenzialmente pericolosi NON possano risalire il tubo di scarico e contaminare le pietanze.

Se si devono installare più apparecchiature, le tubazioni dell'acqua in ingresso e in uscita possono essere giuntate con idonei raccordi.







Fig. 11



Collegamenti elettrici

Prima di procedere all'allacciamento elettrico: - leggere con attenzione le avvertenze di sicurezza nelle prime pagine di questo manuale;

 confrontare sempre i dati dell'impianto con quelli dell'apparecchio riportati nella targhetta dati.



Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica deve rispondere alle normative vigenti nel Paese di installazione dell'apparecchiatura e deve essere

eseguito da personale qualificato ed autorizzato dal Costruttore. La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni, fa decadere la garanzia e solleva il Costruttore da qualsiasi responsabilità.



Quando sono presenti più apparecchi nello stesso ambiente, è obbligatorio prevedere un collegamento equipotenziale utilizzando

l'apposito morsetto contrassegnato dal simbolo

Tale morsetto permette di collegare un cavo di colore giallo/ verde con sezione compresa tra i 2,5 e 10mm². L'efficacia del sistema equipotenziale deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore (Fig. 13).

Fig. 12:

 Aprire il cruscotto verticale posizionato sul lato destro dell'apparecchiatura svitando le viti che la trattengono.

Allentare il passacavo e far passare il cavo di alimentazione attraverso di esso. Il tipo di cavo da utilizzare e la sua sezione sono HO5 RN-F5x2,5mm².

Fig. 13:

3 Collegare i terminali del cavo alla morsettiera: il conduttore di terra giallo/verde deve essere più lungo di almeno 3 cm rispetto agli altri conduttori.

PE (giallo/verde) 😇 : conduttore di protezione terra N (Blu): conduttore di neutro

L1/2/3 (nero/nero/marrone): conduttori di fase

4 Se l'apparecchiatura comprende una sovrastruttura con illuminazione o elemento riscaldante, unire i due connettori specifici.



Per i collegamenti, fare sempre riferimento agli schemi elettrici alla fine di questo manuale, i disegni sono puramente indicativi.



L'apparecchio deve essere collegato in modo diretto alla rete elettrica (Fig. 13) e deve essere provvisto a monte di interruttore di facile

accesso e installato all'impianto secondo le normative vigenti nel Paese di installazione dell'apparecchiatura. Tale interruttore deve avere una separazione dei contatti in tutti i poli così da garantire la disconnessione completa sotto la categoria di sovratensione III. É obbligatorio un corretto collegamento a terra e il cavo di terra non deve essere interrotto in nessun caso dall'interruttore di protezione.



Fig. 13

5 Al termine delle operazioni, richiudere il cruscotto verticale.



Utilizzo

Queste apparecchiature possono essere utilizzate unicamente per il mantenimento caldo e la distribuzione di alimenti. Non vanno utilizzate per la cottura!



Utilizzare sempre le bacinelle per contenere i cibi, evitando di posizionarli direttamente all'interno della vasca o sopra al piano.

Al primo utilizzo, effettuare un'accurata pulizia dell'apparecchiatura come spiegato al capitolo **a pag. 17**.

Le apparecchiature montano due tipo di pannello comandi (Fig. 14). Fare riferimento al pannello comandi dell'apparecchiatura in proprio possesso.

ELEMENTI BAGNOMARIA (Fig. 15)

- 1 Aprire il rubinetto di intercettazione dell'impianto.
- 2 Accendere l'interruttore generale di rete e l'apparecchiatura tenendo premuto l'interruttore ON/OFF per almeno 3 secondi.
- 3 Accendere gli interruttori dei vari componenti presenti (vasca, armadio caldo, sovrastruttura, ecc...) premendo gli interruttori relativi per almeno 3 secondi: dopo l'accensione dell'interruttore vasca l'acqua viene caricata automaticamente.
- Inserire i divisori GN forniti con l'apparecchio e coprire la vasca con i coperchi delle bacinelle (non inserirle per il momento): questo velocizzerà il raggiungimento della temperatura di esercizio.
- 5 Utilizzare il pannello comandi per impostare la temperatura desiderata (temperatura default min +65°C max +85°C)



Vedi capitolo del pannello comandi a pag.17

6 Raggiunta la temperatura inserire le bacinelle GN contenenti le pietanze.

ELEMENTI CALDI AD ARIA

- 1 Accendere l'interruttore generale di rete e l'apparecchiatura tenendo premuto l'interruttore ON/OFF per almeno 3 secondi.
- 2 Accendere gli interruttori dei vari componenti presenti (vasca, armadio caldo, sovrastruttura, ecc...) premendo gli interruttori relativi per almeno 3 secondi.
- Inserire i divisori GN forniti con l'apparecchio e coprire la vasca con i coperchi delle bacinelle (non inserirle per il momento): questo velocizzerà il raggiungimento della temperatura di esercizio.
- Utilizzare il pannello comandi per impostare la temperatura desiderata (temperatura default min +65°C max +85°C).

Vedi capitolo del pannello comandi a pag.17

5 Raggiunta la temperatura inserire le bacinelle GN contenenti le pietanze.





Fig. 14



IT

ELEMENTI CON PIANO CALDO O VETRORISCALDANTI (Fig. 16)

- 1 Accendere l'interruttore generale di rete e l'apparecchiatura tenendo premuto l'interruttore ON/OFF per almeno 3 secondi.
- 2 Accendere gli interruttori dei vari componenti presenti (vasca, armadio caldo, sovrastruttura, ecc...) premendo gli interruttori relativi per almeno 3 secondi.
- 3 Utilizzare il pannello comandi per impostare la temperatura desiderata (temperatura default min +65°C max +105°C).



Vedi capitolo del pannello comandi a pag.17

Appoggiare le bacinelle GN direttamente sul piano con il relativo coperchio. La superficie raggiunge la temperatura di esercizio in breve tempo.

ARMADIO CALDO

L'armadio è predisposto per mantenere al caldo i piatti vuoti.

- Il tempo necessario per il raggiungimento della temperatura di esercizio è di circa 20 minuti dopo l'accensione dell'interruttore.
- 2 Inserire i piatti prestando attenzione a non ostruire con essi la/le griglia/e di aspirazione del motoventilatore, per consentire un flusso corretto di aria calda.
- 3 Utilizzare il pannello comandi per impostare la temperatura desiderata (temperatura default min +65°C max +85°C).



Vedi capitolo del pannello comandi a pag.17

TERMINE GIORNATA LAVORATIVA (Fig. 17)

Al termine della giornata lavorativa:

- spegnere tutti gli interruttori (ON/OFF, vasca, armadio caldo, sovrastruttura, ecc...);
- spegnere l'interruttore generale dell'impianto;
- SOLO PER BAGNOMARIA: chiudere il rubinetto di intercettazione (ingresso acqua) e svuotare la vasca rimuovendo il troppopieno ed asciugarla accuratamente.







ATTENZIONE A...







IT

NOTE

- Se la sonda di livello montata negli elementi bagnomaria segnala acqua sotto il livello minimo, il comando resistenze è disabilitato fintanto che il livello non torna ad essere ripristinato.
- Se un elemento bagnomaria è spento, l'elettrovalvola di carico rimane inattiva indipendentemente dagli ingressi di livello.
- Se un elemento bagnomaria è acceso, l'elettrovalvola viene attivata o disattivata al bisogno secondo il seguente schema:
- livello dell'acqua stabile sul livello alto (circa 3 cm) -> l'elettrovalvola disattiva
- livello dell'acqua sotto il livello alto per più di 20 secondi -> l'elettrovalvola si attiva: raggiunto il livello alto il carico prosegue per altri 5 secondi, poi la valvola si disattiva.
- Se l'elettovalvola rimane disattiva per più di 30 minuti e non viene mai raggiunto il livello alto si genera un allarme e si disalimenta l'elettrovalvola (H2O allarme antiallagamento).
- Se una zona è in OFF (spenta) il comando resistenze è spento.
- I ventilatori dell'armadio ventilato caldo o della vasca aria calda sono sempre attivi quando la zona è accesa in modo da mantenere la temperatura uniforme all'interno dei vani, dopo lo spegnimento di un armadio ventilato caldo o di una vasca aria calda, la ventilazione viene mantenuta ancora attiva per 2 minuti (procedura di raffreddamento).

Pannello comandi DIGIT



te sovrastruttura (se prevista)

- Dare tensione alla macchina premendo per 3 secondi l'interruttore ON/OFF A : si accende la lampada spia corrispondente e a display compare la scritta Dn.
 - Accendere la varie zone (vasca, armadio caldo, sovrastruttura, ecc...) premendo per 3 secondi ciascuno gli interruttori **B** of a display compare la temperatura attuale della zona evidenziata dalla lampada spia accesa; per verificare le temperature delle altre zone è sufficiente toccarle.
- 3 Per regolare la temperatura di una zona:
 - toccare la sua icona;
 - si illuminerà la lampada spia corrispondente e il display mostrerà la temperatura attuale alternata a quella impostata;
 - premere il tasto SET 🞯 e suc-

cessivamente i tasti oper impostare il valore desiderato. I range di temperatura sono: bagnomaria: da +65°C a +85°C caldi ad aria: da +65°C a +85°C piani caldi: da +65°C a +105°C armadi caldi vent.: da +65°C a +85°C

ALLARMI:

Messaggio	Descrizione	Ripristino
E01	Errore sonda AN1	Automatico
E02	Errore sonda AN2	Automatico
E03	Errore sonda AN3	Automatico
E04	Errore sonda AN4	Automatico
Lo	Allarme mancanza acqua	Automatico
H2O	Allarme antiallagamento	Se possibile risolvere la causa che ha generato l'allarme (vedi pag. 19), poi accendere e spegnere l'apparecchiatura agendo sull'interruttore generale.

Pannello comandi TOUCH

SCHERMATA PRINCIPALE



Se presente indica che è inserita una chiavetta USB nella porta predisposta

Temperatura attuale

Permette l'impostazione della temperatura

Temperatura impostata

Attivazione zone

Accensione/spegnimento luce (nero=luci spente - verde= luci accese)

Programmazione

Menu di configurazione

Accensione/spegnimento apparecchiatura (rosso= OFF - verde= ON)



Se presente una sonda spillone indica la temperatura rilevata

ACCENSIONE APPARECCHIATURA E ATTIVAZIONE ZONE



1 Tenere premuto per 3 secondi il tasto 0 indicato: la macchina è ora sotto tensione.

2 Attivare gli interruttori U delle varie zone dell'apparecchiatura (vasca, armadio caldo, sovrastruttura, ecc...) tenendoli premuti per 3 secondi: il colore dell'interruttore passerà da grigio a verde.

IMPOSTAZIONE TEMPERATURA





Aumentano/decrementano i valori

La pressione fa scomparire il "pop-up" e memorizza il valore immesso.

La pressione fa scomparire il "pop-up" senza memorizzare il valore immesso.

La pressione del tasto accende/spegne la zona corrispettiva



Giallo: zona non ancora in temperatura di esercizio

Verde: zona in temperatura (pronta per essere utilizzata).

• Per impostare la temperatura, toccare il simbolo della zona che interessa (vasca, armadio caldo, sovrastruttura, ecc...).

Apparirà un "pop-up" dove,

con i tasti **- +** sarà possibile impostare il valore desiderato (entro i limiti impostati in fabbrica)

3 Per confermare la temperatura immessa e far scomparire il

"pop-up" premere il tasto 📘



40°c

Set

(I)_{On}

ACCENSIONE LUCE / IMPOSTAZIONI LED



1a La pressione veloce del tasto attiva o disattiva le luci della sovrastruttura.

(Solo per modelli predisposti con luci colorate)

1 La pressione prolungata (circa 3 secondi) apre una schermata di impostazione luci: attraverso di essa è possibile scegliere il colore e la luminosità dei led in base alla tipologia dei prodotti esposti (ad esempio una luce rossastra esalta le qualità delle carni).

Alcune categorie sono già impostate e non modificabili dall'utente (carni, pesce, verdure, dolci, formaggi, mista), **2** selezionare quella che interessa e 3 confermare la scelta con il tasto

4 La pressione del tasto "MANUALE" invece apre una schermata dove **5** tramite + i tasti è possibile regolare la luminosità (barra superiore) **e il colore** della luce (barra inferiore). 6 Confermare la scelta con il tasto

IMPOSTAZIONI



permette di entrare nel sottomenu della voce selezionata

esce dal menu e ritorna alla schermata principale



scorre le voci verso l'alto

1 Accedere al menu di impostazioni tenendo premuto il tasto relativo per almeno 3 secondi: appare una schermata con diverse voci di sottomenu (data e ora, parametri, ecc...).

╋ Scorrerle con le frecce 2 B Accedere alla voce desiderata pre-

∔

mendo il tasto

♠

ELENCO VOCI

Data e ora: dopo aver selezionato la voce (punti 1, 2 e 3), appare un sottomenu dove è possibile impostare l'anno, il mese, il giorno, e l'ora corrente.

Scorrere le varie voci con le frecce ╋

5 Accedere alla voce desiderata pre-

mendo il tasto

6 Impostare il valore desiderato con i tasti < e >.

7 Confermare il valore desiderato toccando il campo relativo.

PROGRAMMAZIONE SETTIMANALE



ESEMPIO DI UTILIZZO GUIDATO

 Accedere alla programmazione settimanale tenendo premuto il tasto relativo per almeno 3 secondi: appare la schermata relativa con impostato il giorno "Lunedi-Giorno".

Se si volesse cambiare il giorno di programmazione, premere più volte il tasto

⇒ fino a raggiungere il giorno desiderato

Per ogni zona (armadio, piano/vasca, sovrastruttura) è possibile programmare gli orari che interessano:

START indica a che ora deve accendersi la zona:

READY indica a che ora la zona deve essere pronta per essere utilizzata: questo significa che l'apparecchiatura sarà automaticamente accesa dal controllo con un certo anticipo in modo che all'orario stabilito sia già in temperatura di esercizio (ad esempio, nel caso di un bagnomaria, l'acqua sia già alla temperatura impostata).

STOP indica a che ora deve spegnersi la zona

Il tasto LUCE permette di impostare a che ora deve accendersi (START) e spegnersi (STOP) l'illuminazione.



START e READY si

trambi, nello stesso giorno, per la stessa



il tasto

Se per una zona non è stato programmato lo STOP non vengono accettati i valori di

escludono a vicenda, cioè non

è possibile programmare en-

START e READY programmati in quello stesso giorno.

Per inserire gli orari di programmazione, 2 toccare la zona e 3 inserire i valori

desiderati con



Per chiudere il "pop-up" senza memorizzare il valore immesso premere il tasto X

5 Premendo il tasto è possibile impostare, per lo stesso giorno altri orari di programmazione (ad esempio per la sera) oppure accedere alla programmazione dei giorni successivi.

Per uscire dalla schermata e memorizzare TUTTI i valori inseriti (lunedi, martedi,

ecc...) premere il tasto





Parametri: menu riservato al Service.

Versioni Firmware: indica la versione del firmware installato. Per far scomparire la schermata toccarla in un punto gualsiasi.

Lingua: dopo aver selezionato la voce appare una schermata dove è possibile impostare la lingua delle schermate semplicemente toccandola.

Consumi: fornisce un resoconto dettagliato sui consumi dei vari componenti dell'apparecchiatura (luce, compressore, ecc...).

- I dati sono forniti divisi per:
- consumi giornalieri;
- consumi dell'ultima settimana:
- consumi dell'ultimo mese:
- consumi dell'ultimo anno.

I vari componenti si scorrono con le frec-

⇒ mentre l'uscita dalla ce schermata avviene premendo il tasto

Info sistema: menu riservato al Service.

HCCP: il controllo registra ogni 5 minuti le temperature rilevate dalle sonde nei giorni passati. Attivando il menu HACCP l'utente può visualizzare graficamente tali rilievi.





USB

Spegnere sia le varie zone agendo sui rispettivi interruttori, sia l'interruttore ON/OFF.

Inserire la chiavetta USB nell'alloggiamento predisposto accanto al cruscotto



Selezionare la voce "USB" come precedentemente descritto ai punti **1**, **2** e **3** della pagina precedente, menu IMPO-STAZIONI. Appare un sottomenu dove è possibile decidere cosa scaricare nella chiavetta USB (Parametri, HACCP, Storico, Programmazione).

④ Scorrere le varie voci con le frecce

e we per scegliere quali dati copiare nella chiavetta USB.

5 Selezionare la	voce	desiderata	pre-
mendo il tasto	•		

6 Un messaggio chiede l'autorizzazione a poter effettua<u>re il d</u>ownload, conferma-

re con il tasto 💌 o uscire dalla schermata con il tasto 🔀.

I dati sono ora stati copiati nella chiavetta

USB.

ALLARMI:

Messaggio	Descrizione	Ripristino
N-s	Errore comunicazione seriale	Automatico
E01	Errore sonda AN1	Automatico
E02	Errore sonda AN2	Automatico
E03	Errore sonda AN3	Automatico
E04	Errore sonda AN4	Automatico
E05	Errore sonda AN5	Automatico
E06	Errore sonda AN6	Automatico
E07	Errore sonda PT1	Automatico
Lo	Allarme mancanza acqua	Automatico
H2O	Allarme antiallagamento	Manuale
L-t	Allarme bassa temperatura	Manuale
Usb	Errore USB	Automatico

(*) La segnalazione "H-t" rimane visualizzata finché un operatore non preme un tasto anche se la condizione di allarme nel frattempo è rientrata e quindi il compressore torna a lavorare normalmente.

La presenza di un allarme viene segnalata anche con l'attivazione del buzzer. Per spegnere il buzzer è sufficiente premere sul tasto di On/Off generale. Successivamente alla disattivazione, il buzzer rimane spento anche nel caso in cui ulteriori allarmi siano attivati. Se tutti gli allarmi rientrano il buzzer sarà nuovamente abilitato, per cui, al successivo allarme, anche il buzzer sarà attivato dal controllo.

MANCANZA DI TENSIONE

Dopo una interruzione di tensione, l'apparecchiatura si riaccende ma le varie zone rimangono spente fino a nuovo comando dell'utente.

MANCANZA DI TENSIONE CON PROGRAMMAZIONE SETTIMANALE ATTIVA

Se durante una programmazione settimanale attiva viene a mancare l'alimentazione elettrica (es. black-out), alla successiva riaccensione, il controllo riprende la programmazione prevista.



Manutenzione ordinaria

Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, è necessario disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio ed indossare adeguati strumenti

di protezione personale (es. guanti, ecc...).



L'utilizzatore deve effettuare le sole operazioni di manutenzione ordinaria. Per la manutenzione straordinaria contattare un Centro di Assistenza richiedendo l'intervento di un tecnico autorizzato.



Il Costruttore non riconosce in garanzia i danni derivanti da una mancata manutenzione o da una pulizia errata (es. utilizzo di detergenti non adatti).

Per la pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori, sia per i componenti in acciaio che in vetro, NON utilizzare:

- detergenti abrasivi o in polvere;
- detergenti aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc...). Attenzione! Non usare tali sostanze nemmeno per pulire la sottostruttura/il pavimento sotto l'apparecchiatura;
- utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...);
- getti d'acqua a vapore o a pressione.

VASCA, PIANI DI LAVORO E SUPERFICI IN ACCIAIO

Pulire quotidianamente tutte le superfici in acciaio e la vasca o il piano di utilizzo per mantenere adeguati livelli di igienicità.

Prima di effettuare la pulizia attendere sempre che i componenti siano freddi.

Per la pulizia utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua calda saponata o di un detergente specifico per l'acciaio (seguire le istruzioni del produttore del detergente).

Terminare con un accurato risciacquo e un'asciugatura.

Nel caso dei bagnomaria svuotare ed asciugare la vasca ad ogni fine giornata lavorativa.

PIANO VETRORISCALDANTE

Prima di effettuare la pulizia attendere sempre che il piano sia freddo. Pulire il piano in vetro con un panno morbido appena imbevuto di prodotti specifici per cristalli (seguire le istruzioni del produttore del detergente).

PANNELLO COMANDI

Pulire il pannello comandi (di qualsiasi tipologia) con un panno morbido appena imbevuto di prodotti specifici per superfici plastiche (seguire le istruzioni del produttore del detergente).



Avere cura che non ci siano infiltrazioni di detergente nel pannello comandi.

SOVRASTRUTTURE (SE PRESENTI)

Pulire i vetri delle sovrastrutture con un panno morbido appena imbevuto di prodotti specifici per cristalli (seguire le istruzioni del produttore del detergente).



Periodi di inattività

Durante i periodi di inattività, staccare l'alimentazione elettrica ed idrica (se presente). Proteggere le parti esterne in acciaio dell'apparecchiatura passandole con un panno morbido appena imbevuto con olio di vaselina.

- Al ripristino, prima dell'utilizzo:
- effettuare un'accurata pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori;
- ricollegare l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica, idrica (se presente);
- sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.



Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a

manutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato.

Smaltimento a fine vita



Per evitare un eventuale utilizzo non autorizzato e i rischi ad esso connessi prima di smaltire l'apparecchiatura:

assicurarsi che non sia più possibile utilizzarla: a tal fine il cavo di alimentazione va tagliato o rimosso (ad apparecchiatura scollegata dalla rete elettrica).

far in modo che nessun bambino possa rimanere accidentalmente intrappolato all'interno della camera di cottura per gioco, a tal fine bloccare l'apertura della porta (ad esempio con del nastro adesivo o dei fermi).

SMALTIMENTO APPARECCHIATURA

 Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n. 49 del 2014"Attuazione della Direttiva RAEE 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche" II

marchio del cassonetto barrato con barra specifica che il prodotto è stata immesso sul mercato successivamente al 13 agosto 2005 e che alla fine della propria vita utile non deve venire assimilato agli altri rifiuti ma deve essere smaltito separatamente. Tutte le apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso.

E' necessario porre attenzione alla gestione di questo prodotto nel suo fine vita riducendo gli impatti negativi sull'ambiente e migliorando l'efficacia d'uso delle risorse, applicando i principi di "chi inquina paga", prevenzione, preparazione per il riutilizzo, riciclaggio e recupero. Si ricorda che lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.

INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO IN ITALIA

In Italia le apparecchiature RAEE devono essere consegnate:

- ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche)

- al rivenditore presso il quale si acquista una nuova apparecchiatura, che è tenuto a ritirarle gratuitamente (ritiro "uno contro uno").

INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO IN NAZIONI DELL'UNIONE EUROPEA

La Direttiva comunitaria sulle apparecchiature RAEE è stata recepita in modo diverso da ciascuna nazione, pertanto se si desidera smaltire questa apparecchiatura suggeriamo di contattare le autorità locali o il Rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.

Anomalie

ANOMALIA	CAUSA	RISOLUZIONE
L'apparecchiatura non si accende	 A) L'interruttore dell'apparecchiatura o quello del quadro elettrico NON è in posizione "ON" (acceso). B) Il magnetotermico del quadro elettrico NON è armato. C) Interruzione nella fornitura di corrente. D) Il cavo di alimentazione è danneggiato. E) Un fusibile è danneggiato. 	 A) - B) Ripristinare le corrette condizioni di utilizzo. C) Attendere il ripristino delle corrette condizioni di utilizzo. D - E) Rivolgersi ad un Centro di Assistenza per la sostituzione.
L'apparecchiatura si accende ma non carica acqua (solo elementi bagnomaria). (allarme H2O - antiallagamento)	 A) Il tubo di alimentazione idrica è danneggiato/schiacciato. B) L'apparecchiatura non è collegata alla rete idrica. C) L'elettrovalvola di carico acqua è guasta. D) Interruzione nella fornitura di acqua. 	 A) - B) Ripristinare le corrette condizioni di utilizzo C) Rivolgersi ad un Centro di Assistenza per la sostituzione. D) Attendere il ripristino delle corrette condizioni di utilizzo
L'armadio caldo non riscalda uniformemente i piatti	Il flusso di aria calda non circola correttamente all'interno del vano.	Inserire i piatti prestando attenzione a non ostruire con essi la/le griglia/e di aspirazione del motoventilatore

Se vi è la necessità di chiamare il Centro di Assistenza, comunicare sempre:

- la data di acquisto;

- i dati dell'apparecchiatura reperibili nella targhetta dati (ultime pagine di questo libretto);

- il difetto riscontrato.

RIPARAZIONI E RICAMBI

Non tentare di riparare l'apparecchiatura da se, questo potrebbe causare danni anche gravi a persone, animali e cose e fa decadere la Garanzia. Richiedere sempre l'intervento di un Centro di Assistenza Autorizzato e richiedere ricambi ORIGINALI.

IT

Norme applicate

L'apparecchiatura è conforme alle direttive: 2004/108 EC (compatibilità elettromagnetica) 2006/95 EC (direttiva Bassa Tensione) 2006/42 EC (direttiva macchine) 2011/65 EU (direttiva restrizione uso di sostanze pericolose in apparecchiature elettriche ed elettroniche) 1935/2004 regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari.

L'apparecchiatura risponde alle norme:

EN 61000-3-2

Parte 3: Limiti Sezione 2: limite per le emissioni di corrente armonica (apparecchiature con corrente di ingresso 16 A per fase).

EN 61000-3-3

Parte 3: Limiti Sezione 3: limiti delle fluttuazioni di tensione del flicker in sistemi di alimentazione in bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale 16 A.

EN 55014-1

Limiti e metodi di misura delle caratteristiche di radiodisturbo degli apparecchi elettrodomestici e similari o termici, degli utensili elettrici e degli apparecchi elettrici similari.

EN 55014-2

Requisiti di immunità per gli elettrodomestici, utensili e degli apparecchi elettrici similari.

EN 62233

Limiti emissioni verso il corpo umano.

EN 60335-1

Parte 1: Norme generali Sicurezza degli apparecchi elettrici ad uso domestico e similare.

EN 60335-2-49

Parte 2: Norme Particolari per apparecchi elettrici commerciali destinati a mantenere caldi i cibi e/o stoviglie.

EN 60335-2-50

Norme Particolari per apparecchi elettrici commerciali destinati a mantenere caldi i cibi

Targa matricola



SELF SERVICE

HOT PRODUCT LINE

ENGLISH

EN

Dear customer,

We would like to congratulate and thank you for choosing to purchase this equipment; we hope this is just the beginning of a fruitful and long-lasting partnership.

This manual contains all the necessary information for proper use, maintenance and installation of the appliance.

Therefore, we recommend that you read it carefully before using the appliance and store it properly for future reference.

Good luck with your work!



Safety warnings

- This manual contains important information on the installation, use and maintenance of this equipment. Please read this manual carefully before carrying out any operation in order to protect your safety and prevent damaging the product.
- Store the manual with care for any further or future reference and pass it on if the equipment is sold.
- Installation and special maintenance must be performed by qualified personnel authorised by the Manufacturer and in compliance with the regulations in force in the country of use concerning systems and occupational safety.
- Before installing the equipment:
 - make sure that the installations comply with applicable regulations in the country of use;
 - always compare the system data with those of the appliance specified on the rating plate;
 - disconnect the equipment from any power or water supplies (if present).
- The rating plate provides important technical information, which is necessary when requesting maintenance or repairs on the equipment: it is therefore recommended not to remove, damage or modify it. Failure to comply with these regulations may result in damage and injury or death, renders the warranty null and void and relieves the company from any liability.
- Interventions, tampering or modifications that are not specifically authorised and which do not comply with the instructions given in this manual will invalidate the warranty.
- It is forbidden for people not involved in the installation to pass through or stop near the working area when assembling the equipment.
- The packing material is potentially dangerous and should be kept out of the reach of children or animals and properly disposed of according to local regulations.
- Dispose of packaging in accordance with the regulations in force in the country of use.
- The appliance can be used by children who are at least 8 years old and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge required, provided they are supervised or after having received instructions concerning the safe use of the appliance and having understood the inherent risks. Cleaning and maintenance intended to be performed by the user must not be performed by children who are not supervised.
- This equipment can be used to distribute food and keep it hot (bain marie, tops, hot cupboards).
- Any other application does not conform to the specified use and is therefore considered hazardous.
- If the equipment does not work or if any functional or structural alterations are noticed, disconnect it from the power and water supplies (if present) and contact a service centre authorised by the Manufacturer without attempting to repair it yourself. Always ask for original spare parts.
- The manufacturer reserves the right to make changes to improve the equipment or the accessories at any time and without notice.
- Partial reproduction is forbidden without the consent of the Manufacturer.
- The measurements provided are indicative and not binding.
- The original language used is Italian: the manufacturer cannot be held liable for any translation/interpretation errors.

Presentation of the range

The **SELF SERVICE HOT ELEMENTS** range consists of different lines:

BASIC: multifunctional self service distribution system in line and free flow.

CLASSIC: traditional self service distribution system

MINI: traditional self service distribution system for children and youths

EASY: depth-saving self service distribution system

The self service range is also enriched by a number of accessories (PLURI) that complement any self service line

FEATURES OF THE BASIC RANGE

Availability:

- Bain-marie element with empty compartment, hot or neutral cabinet, plate rack shelf with empty space or hot cabinet.
- Hot air element with empty compartment or hot cabinet.
- Hot element with empty compartment or hot cabinet.
- Neutral element with empty compartment to insert trolleys.
- Additions: shelves, doors, front continuity element with/without side arm and external or internal corner element.

Front and visible sides: steel or coated with a plastic laminate panel, colours on request.

FEATURES OF THE CLASSIC RANGE

Availability:

- Bain-marie element with open compartment, hot or neutral cabinet, plate rack shelf with open compartment or hot cabinet.

- Neutral element with open compartment or hot cabinet to insert trolleys.

- Additions: shelves, doors, front continuity element with/without side arm and external or internal corner element.

Front: stainless steel coating, optional plastic laminate, colours on request.

FEATURES OF THE MINI RANGE

Availability:

- Hot element with open compartment or hot cabinet.
- Neutral element with open compartment.
- Additions: doors, front continuity element and external or internal corner element.

Front: stainless steel coating, optional plastic laminate, colours on request.

FEATURES OF THE EASY RANGE

Availability:

- Bain-marie element with open compartment, hot or neutral cabinet, plate rack shelf with open compartment or hot cabinet.

- Neutral element with open compartment or hot cabinet to insert trolleys.
- Additions: doors, front continuity element with/without side arm and external or internal corner element.
- Front: stainless steel coating, optional plastic laminate, colours on request.

FEATURES COMMON TO ALL THE RANGES

Feet: adjustable feet made of stainless steel pipe.

Superstructures: tempered glass 6 mm thick shelves, bearing structure made of a stainless steel pipe ø40 mm.

Tray slide: 3 pipes ø32 mm made of stainless steel or other materials such as wood and granite.

Hot elements: hot cabinets with compartments with rounded corners for easy cleaning, water load with a solenoid valve (standard automatic loading with two electronically-controlled level sensors), with overflow drain.

Tops: made of 15/10 thick stainless steel with a Scotch-brite finish, tubs with rounded corners in 3 sizes to facilitate the water drainage and subsequent cleaning.



For more information contact the Manufacturer



After unpacking the equipment, check it is intact by making sure it was not damaged during transport.

If damaged:

- take note of the equipment data found on the rating plate (Fig. 1);
- prepare photographic documentation of the damage;
- promptly inform the carrier/manufacturer.

2) Transporting to the installation area

Use personal protection when transporting the equipment to the place of installation: a forklift must be used for the handling operations (**Fig. 2**).



Characteristics of the positioning area

The positioning area must (Fig. 3):

- have good ventilation and not be exposed to the elements;
- have a temperature range of $+16^{\circ}$ to $+32^{\circ}$ C;
- have maximum humidity of 60%;
- have flooring that has no roughness, is level and can support the weight of the equipment when full;
- comply with the regulations in force in terms of safety at work and the systems;
- be dedicated to food preparation.



The equipment must be installed with easy access to the electrical and water (if present) connections.



Do not place the equipment close to materials or containers made of flammable material (e.g. dividing walls, gas cylinders, etc.) due to the risk

of fire. It is advisable to coat any walls with thermal material is not flammable.



PEELING

Remove the protective film (Fig. 4): clean any glue residue with soapy water without using tools that could ruin the surfaces or abrasive detergents or acids.











LEVELLING

The equipment must be levelled: adjust the feet for perfect levelling (Fig. 5).

COUPLING EQUIPMENT, ASSEMBLY OF SUPER-STRUCTURES AND TRAY SLIDER

If you have purchased multiple pieces of equipment of the same range, you can join them in order to have a continuous solution (**Fig. 6**). If the configuration includes superstructures with lighting or a heating element, assemble them as shown in **Fig. 8** and **Fig. 8**. Finish assembling the front panels and tray slides (if present) (**Fig. 9**).





Operator side

Customer side

Fig. 6







Fig. 7





WATER IN INLET

Some equipment requires the connection to a water inlet. The water inlet must have the following features:

- connection with a stopcock and coupling 3/4";
- suitable for human consumption;
- hardness* not exceeding **7°f**; if the hardness is greater than this value, add a softener.
- with a pressure between **50 and 150 kPa**: if the pressure should be higher, mount a pressure reducer;
- minimum temperature of 5°C. The connection can also be implemented with hot water (max. 50°C) to reduce the time it takes to reach the operating temperature.

Install, upstream of the appliance, in an accessible position, a stopcock in order to close the water supply if necessary and at the end the work day.

* The water hardness indicates the content of magnesium ions, calcium and heavy metals present in the water.

The hardness is expressed in French degrees (°f).

- Water classification:
- very sweet up to 7 °f
- sweet from 7 °f to 14 °f
- average hardness from 14 °f to 22 °f
- moderately hard from 22 °f to 32 °f - hard from 32 °f to 54 °f
- -very hard over 54 °f

WASTE WATER

The bain marie elements must be connected to a drain:

- with a 3/4" fitting;
- preferably a siphon type or with heat resistant piping (>90°C) and with a minimum gradient of 4%;
- of constant diameter along the entire length.

If you do not use a siphon, an air gap (clearance) of at least 2.5 cm must be left between the drain pipe and the evacuation area (grate or another receiving tube). Compliance with this regulation guarantees that potentially harmful bacteria CANNOT rise through the drain pipe and contaminate the food.

If multiple pieces of equipment must be installed, the water inlet and outlet pipes can be spliced with suitable fittings.







Fig. 11

EN



Electrical connections

Before proceeding with the electrical connection: - carefully read the safety warnings in the first pages of this manual;

- always compare the system data with those of the appliance specified on the rating plate.



The connection to the mains must comply with the regulations in force in the country where the equipment is installed and must be implemented

by qualified personnel, authorised by the Manufacturer. Failure to comply with these regulations may cause damage and injuries, renders the warranty null and void and relieves the Manufacturer from any liability.



When several appliances are in the same environment, it is mandatory to set up an equipotential connection using the appropriate

terminal marked with igvee

This terminal allows a yellow/green cable with a section of 2.5 to 10 mm² to be connected. The efficiency of the equipotential system must be adequately verified in accordance with the regulation in force (Fig. 13).

Fig. 12:

- Open the vertical panel on the right side of the equipment by removing the screws that hold it.
- 2 Loosen the cable gland and pass the power cable through it. The type of cable to use and its section are HO5 RN-F5x2.5 mm².

Fig. 13:

3 Connect the cable terminals to the terminal block: the yellow/green earth conductor must be at least 3 cm longer than the other conductors.

PE (yellow/green) : earth protective conductor N (Blue): neutral conductor

L1/2/3 (black/black/brown): phase conductors

If the equipment includes a superstructure with lighting or a heating element, join the two specific connectors.



Always refer to the wiring diagrams at the end of this manual for the connections, which are purely indicative.



The appliance must be connected directly to the mains (Fig. 13) and be fitted with a switch that is easily accessible, upstream, installed in

the system according to the regulations in force in the country where the equipment is installed. This switch must have a contact separation in all poles so as to guarantee complete disconnection under overvoltage category III. It is mandatory to have a proper earth connection and the earth wire must not be interrupted by the protective switch for whatever reason.

5 When the operations are completed, close the vertical panel again.



Fig. 13

Use



This equipment can only be used to distribute food and keep it hot. It is not to be used for cooking!



Some surfaces become very hot during use; be careful, risk of burns!



Always use basins to store food and do not place them directly in the tub or on the top.

When first used, clean the equipment thoroughly as described in chapter **on page 17**.

The equipment mount two types of control panel (Fig. 14). Refer to the control panel of your own equipment.

BAIN MARIE ELEMENTS (Fig. 15)

- 1 Open the stopcock of the system.
- 2 Turn the main switch of the mains on and the equipment by pressing the ON/OFF switch for at least 3 seconds.
- 3 Turn on the switches of the various components (tub, hot cabinet, superstructure, etc.) by pressing the relevant switches for at least 3 seconds: after the tub switch is turned on, the switch is automatically loaded.
- Insert the GN dividers provided with the appliance and cover the tub with the lids of the basins (do not insert them yet): this will speed up reaching the operating temperature.
- 5 Use the control panel to set the desired temperature (default temperature min +65°C max +85°C)

Refer to the chapter on the control panel on page17

6 Once the temperature is reached, insert the GN basins containing the food.

HOT AIR ELEMENTS

- 1 Turn the main switch of the mains on and the equipment by pressing the ON/OFF switch for at least 3 seconds.
- 2 Turn on the switches of the various components (tub, hot cabinet, superstructure, etc.) by pressing the relevant switches for at least 3 seconds.
- Insert the GN dividers provided with the appliance and cover the tub with the lids of the basins (do not insert them yet): this will speed up reaching the operating temperature.
- 4 Use the control panel to set the desired temperature (default temperature min +65°C max +85°C).



Refer to the chapter on the control panel on page17

5 Once the temperature is reached, insert the GN basins containing the food.





Fig. 14



EN

ELEMENTS WITH HEATING GLASS OR HOT TOP (Fig. 16)

- 1 Turn the main switch of the mains on and the equipment by pressing the ON/OFF switch for at least 3 seconds.
- 2 Turn on the switches of the various components (tub, hot cabinet, superstructure, etc.) by pressing the relevant switches for at least 3 seconds.
- 3 Use the control panel to set the desired temperature (default temperature min +65°C max +105°C).



Refer to the chapter on the control panel on page 17

4 Place the GN basins directly on the top with the relevant lid. The surfaces quickly reach a very hot operating temperature.

HOT CABINET

The cabinet is designed to keep empty plates hot.

- 1 The operating temperature takes about 20 minutes to be reached after the switch is turned on.
- Insert the plates while being careful not to obstruct the suction grid/s of the fan motor, so as to allow the hot air to flow correctly.
- 3 Use the control panel to set the desired temperature (default temperature min +65°C max +85°C).



Refer to the chapter on the control panel on page 17

END OF THE WORK DAY (Fig. 17)

At the end of the work day:

- turn all the switches off (ON/OFF, tub, hot cabinet, superstructure, etc.);
- turn the main switch of the system off;
- ONLY FOR BAIN MARIE: close the stopcock (water inlet) and empty the tub by removing the overflow and dry it thoroughly.











EN

NOTES

- If the level sensor assembled in the bain marie elements indicates the water below the minimum level, the resistance control is disabled until the level is restored.
- If a bain marie element is off, the loading solenoid valve remains deactivated regardless of the level inlets.
- If a bain marie element is on, the solenoid valve is activated or deactivated as required according to the following diagram:
- water level is stable on the high level (about 3 cm) -> the solenoid valve is deactivated
- water level is below the high level for more than 20 seconds -> the solenoid value is activated: when the high level is reached loading continues for 5 seconds and then the value is deactivated.
- If the solenoid valve remains deactivated for more than 30 minutes and the high level is never reached, an alarm is triggered and the solenoid valve is de-energized (H2O anti-flooding alarm). After having verified that it was not due to the alarm being restored, after
- If a zone is OFF, the resistance control is off.
- The fans of the ventilated hot cabinet or hot air tub are always active when the zone is on so as to maintain an even temperature inside the compartments; after a ventilated hot cabinet or a hot air tub is switched off, the ventilation remains active for another 2 minutes (cooling process).



Light/heating element superstructure switch-on (if applicable)

- Power the machine by pressing the ON/OFF A Uswitch for 3 seconds: the relevant LED lights up and On appears on the display.
 - Switch on the various zones (tub, hot cabinet, superstructure, etc.) by pressing each switch **B** for at least 3 seconds. The current temperature of the zone highlighted by the lit LED appears on the display; verify the temperatures of the other zones by simply touching them.
- 3 Adjust the temperature of a zone as follows:
 - touch its icon;
 - the corresponding LED will light up and the current temperature will alternate with that on the display;
 - press the SET button 🞯 and

then the Solutions to set the desired value.

The temperature ranges are: bain marie: from +65°C to +85°C hot air: from +65°C to +85°C hot tops: from +65°C to +105°C vent. hot cabinets: from +65°C to +85°C

ALARMS:

Message	Description	Reset
E01	AN1 probe error	Automatic
E02	AN2 probe error	Automatic
E03	AN3 probe error	Automatic
E04	AN4 probe error	Automatic
Lo	No water alarm	Automatic
H2O	Anti-flooding alarm	If possible, eliminate the cause that generated the alarm (refer to page 19) and then switch the equipment on and off by actuating the main switch.

TOUCH control panel

MAIN SCREEN



If present, it indicates that a USB key is inserted in the relevant port

Current temperature

Allows the temperature to be set

Set temperature

Zone activation

Light on/off (black=lights off - green= lights on)

Programming

Configuration menu Equipment on/off

(red=OFF - green=ON)



If a core probe present, is indicates it the detected temperature

SWITCHING THE EQUIPMENT ON AND ACTIVATING THE ZONES



1 Press the indicated 🕛 button for 3 seconds: the machine is now powered.

2 Activate the \cup switches of the various zones of the equipment (tub, hot cabinet, superstructure, etc.) by pressing them for at least 3 seconds: the colour of the switch will turn from grey to green.

TEMPERATURE SETTING





Increase/decrease the values

Press it to make the pop-up disappear and save the entered value.

Press it to make the pop-up disappear without saving the entered value.

Pressing the button switches the corresponding zone on/off



Grey: zone not active

Yellow: zone has not yet reached the operating temperature

Green: zone is hot (ready for use).

1 Set the temperature by touching the symbol of the relevant zone (tub, hot cabinet, superstructure, etc.).

2 A pop-up will appear and the

+ buttons are used to set the desired value (within the default factory-set limits)

3 Confirm the entered temperature and make the pop-up

disappear by pressing the button.

3

40°c

Set

(<u>)</u>On

LIGHT ON / LED SETTINGS



1a Pressing the button quickly activates or deactivates the lights of the superstructure.

(Only for models preset with coloured lights)

(1) Keep the button pressed (about 3 seconds) to open a screen to set the lights: choose the colour and brightness of the LEDs according to the type of products displayed (for example, a reddish light enhances the quality of meat).

Some categories are **preset** and cannot be modified by the user (meat, fish, vegetables, desserts, cheese, mixed), 2 select the relevant one and 3 confirm the selection \checkmark with the button. 4 Press the MANUAL button to open a screen in which 5 + the buttons are used to adjust the brightness (top bar) and the colour of the light (bottom bar). 6 Confirm the selection with the button.

SETTINGS



allows you to access the submenu of the selected item

exits the menu and returns to the main screen

ł scrolls through the items downwards

1 scrolls through the items upwards

1 Access the settings menu by pressing the relevant button for at least 3 seconds: a screen appears with various submenu items (date and time, parameters, etc.).

2 Scroll through them using the t and

arrows.

3 Access the desired item by pressing

the button

LIST OF ITEMS

Date and time: after having selected the item (points 1), 2) and 3), a submenu appears in which the year, month, day and time can be set.

4 Scroll through the various items using



5 Access the desired item by pressing

the button.

ł

 \bigcirc Set the desired value using the < e > buttons.

7 Confirm the desired value by touching the relevant field.

WEEKLY PROGRAM



EXAMPLE OF GUIDED USE

1 Access the weekly program by pressing the relevant button for at least 3 seconds: the relative screen appears with the "Monday-Day" setting.

If the program day is to be changed, press

the button repeatedly until the desired day is reached.

Times can be set for each zone (cabinet, top/tub, superstructure) which involve:

START indicates the time when the zone is to go on;

READY indicates the time when the zone must be ready to be used: this means that the equipment will be automatically switched on via the control well in advance for it to be hot at the set time (for example, in the case of bain marie, the water will be at the set temperature). **START** indicates the time when the zone is to go off.

The **LIGHT** button allows you to set the time when the lighting should go on (START) and off (STOP).



START and READY exclude each other, that is, both

cannot be set on the same day for the same zone.

If the STOP has not been set for a zone, the START and READY values set on that day

are not accepted.

Enter the program times by **2** touching the zone and **3** entering the desired val-



Confirm each entered value with the
 .



Press the button close the pop-up without saving the entered value.

5Press the button to set other program times for the same day (e.g. for the evening) or to access the program of the following days.

Exit the screen and save ALL the values entered (Monday, Tuesday, etc.) by press-

ing the 📩 button.

The **C** button cancels all the programs.

Parameters: menu reserved for the Service.

Firmware Versions: indicates the version of firmware installed. Hide the screen by touching it.

Language: after having selected the item a screen appears on which you can set the language of the screens by simply touching it. **Consumption:** provides a detailed summary of the consumption of the various components of the equipment (light, compressor, etc.).

- The data are provided divided into:
- daily consumption;
- consumption during the last week;
- consumption during the last month;

- consumption during the last year. The various components <u>are</u> scrolled

through using the and arrows, whereas you can exit the screen by press-

ing the 🔛 button.

System info: menu reserved for the Service.

HCCP: the control logs the temperatures detected by the probes in the past days every five minutes. The user can graphically display these detections by activating the HACCP menu.



EN


USB

Turn off the various zones by actuating the respective switches and the ON/ OFF switch.

Insert the USB key into the preset slot near the panel



Select USB as described previously in points **1**, **2** and **3** of the previous page, the SETTINGS menu.

A submenu appears in which you can decide what to download to the USB key (Parameters, HACCP, Log, Programming).

Scroll the various items using the
and the various to call the variable

and arrows to select which data to copy to the USB key.



6 A pop up message asks for authorisation to download; confirm using the

button or exit from the screen us-

ing the 🔀 button.

The data are now copied to the USB key.

ALARMS:

Message	Description	Reset
N-s	Serial communication error	Automatic
E01	AN1 probe error	Automatic
E02	AN2 probe error	Automatic
E03	AN3 probe error	Automatic
E04	AN4 probe error	Automatic
E05	AN5 probe error	Automatic
E06	AN6 probe error	Automatic
E07	PT1 probe error	Automatic
Lo	No water alarm	Automatic
H2O	Anti-flooding alarm	Manual
L-t	Low temperature alarm	Manual
Usb	USB error	Automatic

(*) The "H-t" message is displayed until an operator presses a button even if the alarm has been restored and therefore the compressor resumes regular operation.

The presence of an alarm is also signalled by the buzzer being activated. Simply press the main On/Off button to switch the buzzer off. After the deactivation, the buzzer remains off even if other alarms are activated. If all the alarms are restored, the buzzer will be enabled again, therefore, upon the next alarm, the buzzer will be activated by the control.

NO POWER

Following a power cut, the equipment switches on but the various zones remain off until a new command is given by the user.

NO POWER SUPPLY WITH THE WEEKLY PROGRAM ACTIVE

If the power is cut during an active weekly program (e.g. black-out), the control resumes the program when the power returns.



Routine maintenance

Disconnect the power supply of the appliance and wear adequate personal protective equipment (e.g. gloves) before performing any cleaning operation.



The user must only perform routine maintenance. Contact the Service Centre to request the assistance of an authorised technician for special maintenance.



During the warranty period, the Manufacturer does not acknowledge as collateral damage due to a lack of maintenance or cleaning wrong (eg. Use of unsuitable cleaning agents).



Do **NOT** use the following to clean any parts made of steel or glass on the equipment and accessories:

- abrasive or powder detergents;
- aggressive or corrosive detergents (e.g. hydrochloric/muriatic acid, sulphuric acid, caustic soda, etc.). Attention! Do not use these substances to clean the substructure/floor under the equipment;
- abrasive or sharp tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel brushes, etc.);
- steam or pressure water jets.

TUB, TOPS AND STAINLESS STEEL SURFACES

Clean all steel surfaces and the tub or the top **daily** in order to maintain adequate levels of hygiene.

Before cleaning always wait for the components to be cold.

Clean with a soft cloth soaked in warm soapy water or a specific detergent for steel (follow the instructions of the detergent manufacturer).

Finish by rinsing thoroughly and drying.

In the case of bain-marie, drain and dry the tub at the end of every work day.

HEATING GLASS TOP

Before cleaning always wait for the top to be cold. Clean the glass top with a soft cloth dampened with specific glass products (follow the instructions of the detergent manufacturer).

CONTROL PANEL

Clean the control panel (of any type) with a soft cloth dampened with specific products for plastic surfaces (follow the instructions of the detergent manufacturer).



Be sure that no detergent enters the control panel.

SUPERSTRUCTURES (IF PRESENT)

Clean the glass of the superstructures with a soft cloth dampened with specific glass products (follow the instructions of the detergent manufacturer).



Downtime

Disconnect the power and water (if present) supplies when not used. Protect the external steel parts of the equipment by wiping them with a soft cloth lightly dampened with Vaseline oil; When restarting, before use:

- thoroughly clean the equipment and the accessories;
- reconnect the equipment to the power and water (if present) supplies;
- inspect the equipment before reusing it.



It is advisable to make sure that the appliance is in perfectly safe and operating conditions by requesting an authorised service centre to perform maintenance and inspection at least once a year.

Disposal at the end of its life



Prevent unauthorised use and relevant risks by performing the following before disposing of the equipment:

- make sure that it is no longer possible to use it: therefore, the power cable must be cut or removed (equipment must be disconnected from the power supply).
- make sure that no child can be accidentally trapped inside the cooking chamber, therefore, block the opening of the door (for example, with adhesive tape or fasteners).

DISPOSAL OF THE EQUIPMENT



Pursuant to Art. 13 of Legislative Decree no. 49 of 2014 "Implementation of the WEEE Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment", the crossed

bin symbol specifically indicates that the product has been placed on the market after 13 August 2005 and should not be disposed of with other waste at the end of its life but must be collected separately. All equipment is made with recyclable metals (stainless steel, iron, aluminium, galvanised steel, copper, etc.) which adds up to a total of more than 90% of the overall weight.

Pay attention to the management of this product when it reaches its end of life by reducing the negative impacts on the environment and improving the efficacy of the resources by applying the principles based on "the polluter pays", prevention, preparation for reuse, recycling and recovery. Remember that illegal or incorrect disposal of the product results in sanctions being applied in accordance with current legislations.

INFORMATION ON DISPOSAL IN ITALY

In Italy WEEE equipment must be delivered to:

- Collection Centres (also called ecological islands or ecological platforms)

- the dealer from whom new equipment is purchased, who is obliged to collect it free of charge ("one for one" collection).

INFORMATION ON DISPOSAL IN EU COUNTRIES

The EU Directive on WEEE equipment has been implemented differently by each country, therefore should you wish to dispose of this equipment, we suggest you contact the local authorities or Dealer to inquire about the correct method of disposal.

Anomalies

ANOMALY	CAUSE	SOLUTION
The equipment does not switch on	 A) The switch of the equipment or that of the electrical panel is NOT in the ON position. B) The circuit breaker of the electrical panel is NOT armed. C) The power supply is interrupted. D) The power cable is damaged. E) The fuse is damaged. 	 A) - B) Restore the correct conditions of use. C) Wait for the correct conditions of use to be restored. D - E) Contact a Service Centre for replacement.
The equipment goes on but does not fill with water (only bain marie elements). (H2O - anti-flooding alarm)	A) The water pipe is damaged/crushed.B) The equipment is not connected to the water supply.C) The water loading solenoid valve is faulty.D) The water supply is interrupted.	A) - B) Restore the correct conditions of useC) Contact a Service Centre for replacement.D) Wait for the restoration of the correct conditions of use
The hot cabinet does not heat the plates evenly	The hot air flow does not circulate correctly in the compartment.	Insert the plates while being careful not to obstruct the suction grid/s of the fan motor

If the Service Centre must be contacted, always communicate:

- the date of purchase;

- the data of the equipment found on the rating plate (last pages of this manual);

- the fault detected.

REPAIRS AND SPARE PARTS

Do not try to repair the equipment as this could cause serious harm to people, animals and property and will render the warranty null and void. Always request the intervention of an Authorised Service Centre and request ORIGINAL spare parts.

EN

Regulations applied

The equipment complies with the following Directives: 2004/108 EC (electromagnetic compatibility) 2006/95 EC (Low Voltage Directive) 2006/42 EC (Machinery Directive) 2011/65 EU (Directive that restricts the use of hazardous substances in electrical and electronic equipment) Regulation 1935/2004 on materials and objects intended to come into contact with food products.

The equipment meets the following standards:

EN 61000-3-2

Part 3: Limits Section 2: limits for harmonic current emissions (equipment with 16 A per phase).

EN 61000-3-3

Part 3: Limits Section 3: limitation of flicker voltage fluctuations in low voltage supply systems for equipment with 16 A nominal current.

EN 55014-1

Limits and methods of measurement of radio disturbance characteristics of household appliances and similar devices, of electrical tools and of similar electrical appliances.

EN 55014-2

Immunity requirements for household appliances, tools and similar electrical appliances.

EN 62233

Emission limits for the human body.

EN 60335-1

Part 1: General standards Safety features of electrical appliances for household and similar use.

EN 60335-2-49

Part 2: Particular regulations for commercial electric equipment intended to maintain warm food and/or dishes.

EN 60335-2-50

Particular regulations for commercial electric equipment intended to maintain warm food

Serial number



SELF-SERVICE

WÄRMEGERÄTE

DEUTSCH DE

Sehr geehrter Kunde,

wir bedanken uns und beglückwünschen Sie zu diesem Gerät. Wir hoffen, dass dies der Beginn einer positiven und dauerhaften Zusammenarbeit ist.

Dieses Handbuch enthält alle Informationen, die für den ordnungsgemäßen Gebrauch, die Wartung und Installation des Geräts erforderlich sind.

Wir empfehlen Ihnen deshalb, dieses aufmerksam zu lesen, bevor sie das Gerät einsetzen und es sorgfältig für ein späteres Nachschlagen aufzubewahren.

Viel Erfolg!



Sicherheitshinweise

- In diesem Handbuch sind wichtige Informationen zur Installation, der Verwendung und Wartung dieses Geräts enthalten. Es wird darum gebeten, vor jedwedem Eingriff diese Anleitung aufmerksam zu lesen, um Ihre Unversehrtheit zu bewahren und das Produkt nicht zu beschädigen.
- Die Anleitung für etwaige zukünftige Konsultation aufbewahren und im Falle einer Abtretung des Gerätes dem neuen Besitzer aushändigen.
- Die Arbeiten für die Installation und für die außerordentliche Wartung müssen von durch den Hersteller autorisiertem Fachpersonal und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften hinsichtlich der Anlagen und der Sicherheit am Arbeitsplatz des Aufstelllandes vorgenommen werden.
- Vor der Installation des Geräts:
 - Überprüfen, ob die Anlagen den im Verwendungsland gültigen Normen.
 - Immer die Daten der Anlage mit den Daten des Geräts auf dem Typenschild vergleichen.
 - Das Gerät von der Strom- und Wasserversorgung (falls vorhanden) trennen.
- Das Typenschild liefert wichtige technische Informationen, die bei Nachfragen für Wartungseingriffe oder bei einer Reparatur des Geräts unersetzlich sind. Daher darf es weder abgenommen, noch beschädigt oder geändert werden. Bei Missachtung dieser Bestimmungen können Schäden und sogar tödliche Verletzungen verursacht werden, es verfällt die Garantie und das Unternehmen ist von jedweder Haftung befreit.
- Eingriffe, Verfälschungen oder Änderungen, die nicht ausdrücklich genehmigt sind, und die nicht dem Handbuch entsprechen, führen zu einem sofortigen Verlust der Garantie.
- Während der Montage des Geräts ist das Vorübergehen oder sich Aufhalten im Arbeitsbereich des Geräts für Personen, die nicht mit der Installation beschäftigt sind, nicht gestattet,.
- Das Verpackungsmaterial, das eventuell gefährlich sein kann, muss von Kindern oder Tieren ferngehalten und richtig gemäß den lokalen Normen entsorgt werden.
- Die Entsorgung des Verpackungsmaterials muss gemäß den im Benutzerland geltenden Normen erfolgen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne ausreichend Erfahrung oder Kenntnis benutzt werden, auch wenn sie beaufsichtigt werden oder nachdem sie Anweisungen über den sicheren Gebrauch des Geräts und zu mit demselben zusammenhängenden Gefahren erhalten haben. Reinigungs- und Wartungsvorgänge sind vom Benutzer und nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchzuführen.
- Diese Geräte können zum Warmhalten von Lebensmitteln und für die Ausgabe von Speisen verwendet werden (Wasserbad, Wärmeflächen, Wärmeschränke).
- Jedwede andere Verwendung entspricht nicht dem vorgesehenen Verwendungszweck und ist daher gefährlich.
- Sollte das Gerät nicht funktionieren oder funktionelle oder strukturelle Störungen bemerkt werden, dieses von der Strom- und Wasserversorgung trennen (sofern vorhanden) und ein vom Hersteller autorisiertes Kundendienstzentrum kontaktieren, ohne selbst zu versuchen, das Gerät zu reparieren. Für eine eventuelle Reparatur sind immer Originalersatzteile zu benutzen.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, immer und ohne Vorankündigung Veränderungen zur Verbesserung des Geräts und des Zubehörs zu machen.
- Eine teilweise Vervielfältigung ohne Genehmigung des Herstellers ist untersagt.
- Bei den angegebenen Abmessungen handelt es sich um Richtwerte, weshalb sie nicht verbindlich sind.
- Die Originalsprache, in der dieses Handbuch verfasst wurde, ist Italienisch. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für evtl. Übersetzungs-/Interpretationsfehler.

DE

Präsentation der Palette

Die Reihe der **SELF-SERVICE WÄRMEELEMENTE** setzt sich wie folgt zusammen: **BASIC**: In-Line und Free-Flow Multifunktion-Selbstbedienungssystem

CLASSIC: Traditionelles Selbstbedienungssystem

MINI: Traditionelles Selbstbedienungssystem für Kinder und Jugendliche

EASY: Raumsparendes Selbstbedienungssystem (geringe Tiefe)

Die Self-Service Reihe wird durch eine Zubehörserie (PLURI) ergänzt.

MERKMALE DER REIHE BASIC

Verfügbare Elemente:

- Wasserbad-Element mit freiem Fach, Wärmeschrank oder neutraler Schrank, Tellerablage mit freiem Fach oder Wärmeschrank.
- Element mit Luftheizung, mit freiem Fach oder Wärmeschrank.
- Wärmeelement mit freiem Fach oder Wärmeschrank.
- Neutrales Element mit freiem Fach oder Wärmeschrank, zum Einbau in Wagen.
- Ergänzungen: Zwischenböden, Türen, Frontverlängerung mit/ohne seitlichem Arm, Element mit Außen- oder Innenwinkel.

Sichtbare Front und Seiten: Stahl oder Verkleidung aus Kunststofflaminat, Farben auf Anfrage.

MERKMALE DER REIHE CLASSIC

Verfügbare Elemente:

- Wasserbad-Element mit offenem Fach, Wärmeschrank oder neutraler Schrank, Tellerablage mit offenem Fach oder Wärmeschrank.

- Neutrales Element mit offenem Fach oder Wärmeschrank, zum Einbau in Wagen.
- Ergänzungen: Zwischenböden, Türen, Frontverlängerung mit/ohne seitlichem Arm, Element mit Außen- oder Innenwinkel.

Front: Verkleidung aus Edelstahl, oder Kunststofflaminat, Farben auf Anfrage.

MERKMALE DER REIHE MINI

Verfügbare Elemente:

- Wärmeelement mit offenem Fach oder Wärmeschrank.
- Neutrales Element mit offenem Fach.
- Ergänzungen: Türen, Frontverlängerung, Element mit Außen- oder Innenwinkel.
- Front: Verkleidung aus Edelstahl, oder Kunststofflaminat, Farben auf Anfrage.

MERKMALE DER REIHE EASY

Verfügbare Elemente:

- Wasserbad-Element mit offenem Fach, Wärmeschrank oder neutraler Schrank, Tellerablage mit offenem Fach oder Wärmeschrank.
- Neutrales Element mit offenem Fach oder Wärmeschrank, zum Einbau in Wagen.
- Ergänzungen: Türen, Frontverlängerung mit/ohne seitlichem Arm, Element mit Außen- oder Innenwinkel.
- Front: Verkleidung aus Edelstahl, oder Kunststofflaminat, Farben auf Anfrage.

GEMEINSAME MERKMALE DER VERSCHIEDENEN REIHEN

Stützfüße: Höhenverstellbare Stützfüße aus Edelstahlrohr.

Aufbauten: Zwischenböden aus gehärtetem Glas, Stärke 6 mm, Rahmen aus Edelstahl, Rohr ø 40 mm.

Tablettablage: 3 Rohre ø 32 mm aus Edelstahl oder anderen Materialien wie Holz und Granit.

Wärmeelemente: Wärmeschränke mit Fächern mit abgerundeten Ecken für eine einfache Reinigung, Wassereinlass mit Magnetventil (serienmäßig automatische Füllung mit zwei elektronisch gesteuerten Sonden), Überlauf.

Zwischenböden: Aus Edelstahl, Stärke 15/10, Scotch-brite Verarbeitung, Becken mit abgerundeten Ecken in drei verschiedenen Größen, um den Wasserablauf vor der Reinigung zu erleichtern.



Für weitere Informationen bitte den Hersteller kontaktieren



Nach dem Auspacken der Einheit deren Unversehrtheit überprüfen, dabei kontrollieren, ob keine Transportschäden vorliegen.

Im Falle von Schäden:

- Die Daten der Einheit, die auf dem Typenschild ablesbar sind (Abb.
 1) notieren.
- Eine fotografische Dokumentation des Schadens zusammenstellen.
- Den Spediteur/Hersteller sofort benachrichtigen.

2) Transport an den Aufstellungsort

Mit entsprechender persönlicher Schutzausrüstung ausgestattet die Einheit an den Aufstellungsort transportieren: Hierzu einen Hubwagen verwenden **(Abb. 2)**.



Merkmale des Aufstellungsorts

Der Aufstellungsort muss (Abb. 3):

- über eine gute Lüftung verfügen und darf keinen Witterungseinflüssen ausgesetzt sein.
- eine Temperatur zwischen +16° und +32°C maximal aufweisen.
- eine Luftfeuchte unter 60% aufweisen.
- über einen Bodenbelag ohne Unebenheiten verfügen, der nivelliert und in der Lage ist, dem Gewicht der voll beladenen Einheit standzuhalten.
- den Normen zur Sicherheit am Arbeitsplatz und zu den Anlagen entsprechen.
- für die Zubereitung von Lebensmitteln geeignet sein.



Die Einheit muss so aufgestellt werden, dass die Elektro- und Wasseranschlüsse leicht erreichbar sind (falls vorhanden).

Die Einheit nicht in der Nähe von entflammbaren Materialien oder Behältern aus entflammbarem Material (z.B. Trennwände, Gasflaschen, etc...)

aufstellen, da dort Brandgefahr besteht. Es wird empfohlen, evtl. vorhandene Wände mit nicht brennbarem Thermomaterial zu verkleiden.



Positionierung

ENTFERNEN DER SCHUTZFOLIE

Die Schutzfolie entfernen (Abb. 4): Eventuelle Klebstoffrückstände mit Seifenwasser entfernen, ohne die Oberfläche mit Werkzeugen oder aggressiven oder ätzenden Reinigungsmitteln zu beschädigen.













NIVELLIERUNG

Die Einheit muss nivelliert werden, hierzu die Füßchen verwenden (Abb. 5).

VERBINDEN VON ELEMENTEN, MONTAGE VON AUF-BAUTEN UND TABLETTABLAGEN.

Wurden mehrere Einheiten der gleichen Reihe erworben können diese nahtlos miteinander verbunden werden (**Abb. 6**) Wenn die Gestaltung Aufbauten mit Beleuchtung oder Heizelementen vorsieht, diese wie in **Abb. 8** und **Abb. 8** angegeben montieren. Die Installation mit der Montage der Tablettablagen (falls vorhanden) abschließen (**Abb. 9**).





Kundenseite

Personalseite









2

0

B

Abb. 6





Wasseranschlüsse (falls vorgesehen)

WASSEREINGANG

Einige Einheiten müssen an die Wasserleitung angeschlossen werden. Das Wasser muss über folgende Eigenschaften verfügen: - **3/4**" Anschluss und Absperrhahn

- Lebensmittelqualität
- Härtegrad * nicht über **7°TH**. Wenn der Härtegrad über diesem Wert liegt, einen Enthärter verwenden.
- Druck von **50 bis 150 kPa**: Sollte der Leitungsdruck höher sein, einen Druckminderer einsetzen.
- Temperatur nicht unter **5°C**. Der Anschluss kann auch an der Heißwasserleitung (max. **50°C**) erfolgen, um die Zeit bis zum Erreichen der Betriebstemperatur zu verkürzen.

Der Einheit vorgeschaltet, an einer erreichbaren Stelle, einen Absperrhahn vorsehen, sodass die Wasserzufuhr bei Bedarf und am Ende des Arbeitstages unterbrochen werden kann.

* Die Wasserhärte gibt den Anteil an Magnesium, Kalzium und Schwermetallen im Wasser an.

- Der Härtegrad ist in französischen Graden (°HT) angegeben.
- Härrtebereiche:
- sehr weich bis zu 7 °HT
- weich von 7 °HT bis 14 °HT
- mittelhart von 14 °HT bis 22 °HT
- ziemlich hart von 22 °HT bis 32 °HT
- hart von 32 °HT bis 54 °HT
- sehr hart über 54 °HT

WASSERABLAUF

Die Wasserbad-Elemente müssen an einen Abfluss angeschlossen werden:

- mit einem 3/4" Anschluss
- vorzugsweise mit einem Siphon bzw. mit hitzebeständigen Rohren (**> 90 °C**) und mit einem Gefälle nicht unter 4 %.
- mit einem über die gesamte Länge kontinuierlichen Durchmesser.

Sollte kein Siphon verwendet werden, muss auf alle Fälle ein "Air gap" (Luftspalt) von mindestens 2,5 cm zwischen dem Abflussrohr und dem Abfluss (Sieb oder ein anderes Aufnahmerohr) gelassen werden. Die Berücksichtigung dieser Vorschrift garantiert, dass potentiell gefährliche Bakterien NICHT im Abflussrohr aufsteigen und die Lebensmittel nicht kontaminieren können.

Wenn mehrere Einheiten angeschlossen werden müssen, können die Wasserzuläufe und -abläufe mithilfe geeigneter Anschlüsse verbunden werden.









Elektroanschluss

Vor dem Anschluss an die Stromversorgung:

- Die Sicherheitshinweise auf den ersten Seiten dieses Handbuchs lesen.
- Immer die Daten der Anlage mit den Daten der Einheit auf dem Typenschild vergleichen.



Der Anschluss an die Stromversorgung muss den im Aufstellungsland der Einheit gültigen Normen entsprechen und von qualifiziertem und vom

Hersteller autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Wenn diese Normen nicht beachtet werden, kann es zu Schäden und Verletzungen kommen und der Hersteller ist von jeder Haftungspflicht enthoben.



Wenn mehrere Einheiten in den gleichen Räumlichkeiten vorhanden sind, muss ein

Potentialausgleich an der mit dem Symbol W markierten Klemme vorgesehen werden.

An dieser Klemme kann ein gelb/grünes Kabel mit einem Querschnitt von 2,5 bis 10 mm² angeschlossen werden. Die Wirksamkeit des Potentialausgleichssystems muss gemäß den in den gängigen Vorschriften enthaltenen Anforderungen überprüft werden (Abb. 13).

Abb. 12:

- 1 Die vertikale Instrumententafel an der rechten Seite der Einheit öffnen, hierzu die Schrauben heraus drehen.
- 2 Die Kabelführung lockern und das Versorgungskabel durch diese ziehen. Es muss ein Kabel mit folgenden Eigenschaften verwendet werden: HO5 RN-F5x2,5mm².

Abb. 13:

3 Die Kabelenden am Klemmbrett anschließen: Der gelb/ grüne Erdleiter muss mindestens 3 cm länger sein, als die anderen Leiter.

PE (gelb/grün) 😇 : Erdleiter N (blau): Neutralleiter

L1/273 (schwarz/schwarz/braun): Phase

Wenn die Einheit einen Aufbau mit Beleuchtung oder Heizelementen vorsieht, die beiden entsprechenden Verbinder miteinander verbinden.



Bei Anschlussarbeiten immer die in diesem Handbuch enthaltenen Schaltpläne hinzuziehen, die Zeichnungen haben nur darstellenden

Charakter.



Die Einheit muss direkt an das Stromnetz angeschlossen werden (Abb. 13) und es muss ein leicht erreichbarer Schalter vorgeschaltet werden. Dieser muss gemäß den im

Aufstellungsland der Einheit geltenden Vorschriften an der Anlage installiert sein. Dieser Schalter muss über getrennte Kontakte für alle Pole verfügen, um eine vollständige Trennung It. Überspannungskategorie III zu garantieren. DER ordnungsgemäße Anschluss an die Erdung ist verpflichtend und das Erdungskabel darf auf keinen Fall durch den Schutzschalter unterbrochen werden.

5 Nach Beenden der Arbeiten die vertikale Instrumententafel wieder verschließen.





2,5 e 10mm2



Gebrauch

Diese Geräte können einzig zum Warmhalten von Lebensmitteln und für die Ausgabe von Speisen verwendet werden. Sie dürfen nicht zum Garen eingesetzt werden!



Achtung! Verbrennungsgefahr! Während der Verwendung werden einige Oberflächen sehr heiß.



Für die Aufbewahrung der Speisen immer die Schalen verwenden und sie nicht direkt in das Becken oder auf die Fläche legen.

Bei der ersten Verwendung die Einheit sorgfältig reinigen (siehe hierzu Kapitel **auf S.17**).

An den Einheiten werden zwei verschiedene Typen von Bedientafeln montiert **(Abb. 14)**. Die entsprechende Anleitung hinzuziehen.

WASSERBÄDER (Abb. 15)

- 1 Den Sperrhahn der Anlage öffnen.
- 2 Den Hauptnetzschalter und die Einheit durch mindestens 3 Sekunden langes Drücken des ON/OFF-Schalters einschalten.
- 3 Die verschiedenen Elemente (Becken, Wärmeschrank, Aufbauten, etc...) durch mindestens 3 Sekunden langes Drücken der zugehörigen Schalter einschalten: Nachdem das Becken eingeschaltet wurde, wird dieses automatisch gefüllt.
- Die mit der Einheit mitgelieferten GN-Trennungen einsetzen und das Becken mit den Deckeln der Schalen (diese jetzt noch nicht einsetzen) abdecken. Auf diese Weise wird die Betriebstemperatur schneller erreicht.
- 5 Am Bedienfeld die gewünschte Temperatur eingeben (Default-Temperatur min. +65°C max.+85°C)

Siehe Kapitel zum Bedienfeld auf S.17

6 Wenn die Temperatur erreicht wurde, die GN Schalen mit den Speisen einsetzten.

ELEMENTE MIT LUFTHEIZUNG

- Den Hauptnetzschalter und die Einheit durch mindestens
 3 Sekunden langes Drücken des ON/OFF-Schalters einschalten.
- 2 Die verschiedenen Elemente (Becken, Wärmeschrank, Aufbauten, etc...) durch mindestens 3 Sekunden langes Drücken der zugehörigen Schalter einschalten.
- 3 Die mit der Einheit mitgelieferten GN-Trennungen einsetzen und das Becken mit den Deckeln der Schalen (diese jetzt noch nicht einsetzen) abdecken. Auf diese Weise wird die Betriebstemperatur schneller erreicht.
- Am Bedienfeld die gewünschte Temperatur eingeben (Default-Temperatur min. +65°C max.+85°C).

Siehe Kapitel zum Bedienfeld auf S.17

5 Wenn die Temperatur erreicht wurde, die GN Schalen mit den Speisen einsetzten.







ELEMENTE MIT WÄRMEPLATTE ODER GLASKERAMIKFLÄCHE (Abb. 16)

- Den Hauptnetzschalter und die Einheit durch mindestens
 3 Sekunden langes Drücken des ON/OFF-Schalters einschalten.
- 2 Die verschiedenen Elemente (Becken, Wärmeschrank, Aufbauten, etc...) durch mindestens 3 Sekunden langes Drücken der zugehörigen Schalter einschalten.
- 3 Am Bedienfeld die gewünschte Temperatur eingeben (Default-Temperatur min. +65°C max.+105°C).



Siehe entsprechendes Kapitel zum Bedienfeld auf S.17

④ Die GN-Schalen mit den zugehörigen Deckeln direkt auf die Fläche stellen. Die Oberfläche erreicht die gewünschte Temperatur innerhalb kurzer Zeit.

WÄRMESCHRANK

Der Schrank dient dem Warmhalten von leeren Tellern.

- 1 Nach dem Einschalten sind ca. 20 Minuten erforderlich, um die Betriebstemperatur zu erreichen.
- 2 Wenn die Teller in den Schrank gestellt werden, darauf achten, dass diese nicht den/die Ansauggitter des Ventilatorantriebs abdecken, um einen einwandfreien Heißluftstrom zu gewährleisten.
- 3 Am Bedienfeld die gewünschte Temperatur eingeben (Default-Temperatur min. +65°C max.+85°C).



Siehe entsprechendes Kapitel zum Bedienfeld auf S.17

ENDE DES ARBEITSTAGES (Abb. 17)

Am Ende des Arbeitstages:

- Alle Schalter ausschalten (ON/OFF, Becken, Wärmeschrank, Aufbau, etc...).
- Den Hauptschalter der Anlage ausschalten.
- NUR BEI WASSERBÄDERN: Den Absperrhahn (Wasserzulauf) schließen und das Becken durch Entfernen des Überlaufs entleeren und sorgfältig trocknen.









Code T7100007 - 0215 - Rev. 00

ACHTUNG BEI...

Ì

10

DE

HINWEISE:

- Wenn die in den Wasserbädern eingebaute Füllstandssonde einen Wasserstand unter dem Minimum meldet, ist das Bedienelement für die Heizwiderstände gesperrt, bis der Füllstand wieder hergestellt ist.
- Wenn ein Wasserbad ausgeschaltet ist, bleibt das Magnetventil zum Auffüllen unabhängig von den Füllstandssignalen ausgeschaltet.
- Wenn ein Wasserbad eingeschaltet ist, wird das Magnetventil zum Auffüllen je nach Bedarf ein- oder ausgesschaltet. Siehe hierzu das folgende Schema:
- Wasserstand stabil hoch (ca. 3 cm) -> Magnetventil inaktiv
- Wasserstand für mehr als 20 Sekunden unter dem hohen Niveau -> Magnetventil schaltet sich ein: Wenn der hohe Wasserstand erreicht wurde, wird für weitere 5 Sekunden gefüllt, das wird das Ventil ausgeschaltet.
- Wenn das Magnetventil für mehr als 30 inaktiv verbleibt und es wird nie der hohe Wasserstand erreicht, wird ein Alarm ausgelöst und das Magnetventil von der Stromversorgung getrennt (H2O Alarm AquaStop). Nach einer Überprüfung den Alarm zurücksetzen.
- Wenn ein Bereich OFF (ausgeschaltet) ist, ist der Steuerbefehl für die Heuzwiderstände ausgeschaltet.
- Die Gebläse des ventilierten Wärmeschranks oder des luftgewärmten Beckens sind immer eingeschaltet, wenn der Bereich eingeschaltet ist, um eine gleichmäßige Temperatur in den Fächern aufrecht zu erhalten. Nachdem ein ventilierter Wärmeschrank oder ein luftgewärmtes Becken ausgeschaltet wurden, läuft das Gebläse noch für 2 Minuten weiter (Abkühlvorgang).

DIGIT-Bediendisplay



des Aufbaus (falls vorgesehen)

 Durch 3 Sekunden langes Drücken des ON/OFF-Schalters A das Gerät mit Strom versorgen : Es schaltet sich die Kontrollleuchte ein und auf dem Display wird In angezeigt.

- 2 Die verschiedenen Bereiche (Becken, Wärmeschrank, Aufbauten, etc...) durch 3 Sekunden langes Drücken der Schalter B einschalten für einschalten aktuelle Bereichstemperatur angezeigt und die Kontrollleuchte leuchtet. Um die Temperatur der anderen Bereiche zu überprüfen, müssen diese nur berührt werden.
- 3 Zum Regulieren der Temperatur eines Bereichs:
 - Das entsprechende Icon berühren.
 - Es leuchtet die zugehörige Kontrollleuchte auf und das Display zeigt abwechselnd die aktuelle und die eingestellte Temperatur an.
 - Die Taste SET 🥯 und dann die

Tasten 🚫 🚫 zum Einstellen des

gewünschten Werts drücken. Temperaturbereiche: Wasserbad: von +65°C bis +85°C luftbeheizte Elemente: von +65°C bis +85°C Heizflächen: von +65°C bis +105°C

ventilierte Wärmeschränke: von +65°C bis +85°C

ALARMMELDUNGEN:

Meldung	Beschreibung	Wiederherstellung
E01	Fehler Sonde AN1	Automatisch
E02	Fehler Sonde AN2	Automatisch
E03	Fehler Sonde AN3	Automatisch
E04	Fehler Sonde AN4	Automatisch
Lo (niedrig)	Alarm Wassermangel	Automatisch
H2O	Alarm AquaStop	Falls möglich die Ursache, die den Alarm ausgelöst hat beheben (siehe S.19), dann die Einheit am Hauptschalter ein- und ausschalten.

TOUCH-Display

HAUPTANZEIGE



Wenn dies vorhanden ist, bedeutet dies, dass ein USB-Stick in dem entsprechenden Port steckt.

Aktuelle Temperatur

Temperatureinstellung

Eingestellte Temperatur

Einschalten der Bereiche

Ein-/Ausschalten des Lichts (schwarz = Licht ausgeschaltet - grün = Licht eingeschaltet)

Programmierung

Konfigurationsmenü

Ein-/Ausschalten der Einheit (rot = OFF - grün = ON)



Wenn dies vorhanden ist, bedeutet dies, dass ein Stabsensor die gemessene Temperatur angibt.

EINSCHALTEN DER EINHEIT UND AKTIVIERUNG DER BEREICHE



TEMPERATUREINSTELLUNG



40°c

Set

(I)_{On}





Zum Schließen des Pop-Up-Fensters und Speichern der Eingabe diese Taste drücken.

Zum Schließen des Pop-Up-Fensters, ohne die Eingabe zu speichern, diese Taste drücken.

Zum Ein-/Ausschalten des zugehörigen Bereichs diese Taste drücken.

- Grau: Bereich nicht eingeschaltet
- Gelb: Bereich hat die Betriebstemperatur noch nicht erreicht

Grün: Bereich hat Temperatur erreicht (betriebsbereit)

1 Die angezeigte Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten: Das gerät ist nun mit Strom versorgt.

2 Die Schalter \bigcup der verschiedenen Bereiche des Elements (Becken, Wärmeschrank, Aufbauten, etc...) durch mindestens 3 Sekunden langes Drücken aktivieren: Die Farbe des Schalters wechselt von grau zu grün.

1 Zum Einstellen der Temperatur das Symbol des betreffenden Bereichs (Becken, Wärmeschrank, Aufbau, etc...) berühren.

2 Es öffnet sich ein Pop-Up, in

o mit don

dem mit den Tasten der gewünschte Wert eingestellt werden kann (innerhalb der werksseitig vorgegegbenen Grenzen).

3 Zum Bestätigen der eingegebeben Temperatur und zum Schließen des Pop-Up-Fensters





+

EINSCHALTEN DER LICHTER / LED-EINSTELLUNGEN



EINSTELLUNGEN



Aufrufen des Untermenüs des ausgewählten Punktes

Menü verlassen und Hauptanzeige aufrufen



t

nach oben scrollen

① Das Einstellungen-Menü aufrufen, indem die entsprechende Taste mindestens für 3 Sekunden gedrückt wird: Es wird eine Anzeige mit verschiedenen Untermenüs (Datum und Uhrzeit, Parameter, etc...) aufgerufen.



Wünschten Menüpunkt aufrufen.

1 Durch kurzes Drücken der Taste wird das Licht des Aufbaus ein- bzw. ausgeschaltet.

(nur für Modelle mit farbigem Licht)

Durch langes Drücken (ca. 3 Sekunden) öffnet sich ein Fenster mit den Einstellungen der Beleuchtung: Hier können die Farbe und die Helligkeit der LED, je nach Art der ausgelegten Produkte gewählt werden (rötliches Licht hebt z.B. die Eigenschaften von Fleisch hervor).

Einige Kategorien sind schon eingestellt und können vom Benutzer nicht geändert werden (Fleisch, Fisch, Gemüse, Süßspeisen, Käse, Mix). 2Die gewünschte auswählen und 3

mit der Taste 🚺 bestätigen.

 Wird die Taste "MANUALE" (manuell) gedrückt, erscheint dagegen eine Anzeige, in der 5 mittels der Tasten

die Helligkeit (oberer Balken) und die Farbe des Lichts (unterer Balken) eingestellt werden können.

6 Die Wahl mit der Taste bestätigen.

MENÜPUNKTE

Datum und Uhrzeit: Nachdem der Menüpunkt gewählt wurde (Punkte 1), 2 und
3), erscheint ein Untermenü, in dem das Jahr, der Monat, der Tag und die aktuelle Uhrzeit eingegeben werden können.



5Durch Drücken der Taste den gewünschten Menüpunkt aufrufen.

6 Den gewünschten Wert mit den Tasten < und > einstellen.

Den gewünschten Wert durch berühren des entsprechenden Feldes bestätigen.

WOCHENPROGRAMM



ANWENDUNGSBEISPIEL

1 Das Wochenprogramm aufrufen, indem die entsprechende Taste mindestens für 3 Sekunden gedrückt wird: Es wird die Tagesanzeige "Montag-Tag" aufgerufen. Wenn ein anderer Tag programmiert

werden soll, mehrere Male die Taste drücken, bis der gewünschte Tag angezeigt wird.

Für jeden Bereich (Schrank, Fläche/Becken, Aufbau) können die entsprechenden Uhrzeiten programmiert werden:

START gibt an, wann der Bereich sich einschalten soll.

READY gibt an, dass der Bereich jetzt für den Einsatz bereit ist: Dies bedeutet, dass das Gerät automatisch von der Steuerung mit einem entsprechenden Vorlauf eingeschaltet wird, sodass die Betriebstemperatur zur eingestellten Uhrzeit schon erreicht ist (z.B. bei einem Wasserbad hat das Wasser schon die eingestellte Temperatur). **STOP** gibt an, wann der Bereich sich ausschalten soll.

Mit der Taste **LUCE (LICHT)** können die Uhrzeiten zu denen sich die Beleuchtung ein- (START) und ausschalten (STOP) soll, eingestellt werden.

START und READY

schließen sich gegenseitig aus, d.h. es können nicht beide am gleichen Tag für den gleichen Bereich programmiert werden.



Wenn für einen Bereich STOP nicht programmiert wurde, werden keine für den gleichen

Tag programmierten START und REA-DY-Werte angenommen.

Um die Uhrzeiten zu programmieren, 2 den Bereich berühren und 3 die

gewünschten Werte mit **ein**eingeben.

4 Jeden eingegebenen Wert mit der

Taste bestätigen. Um ohne Speichern das Pop-Up-Fenster

zu schließen, die Taste 본 drücken.

5 Durch Drücken der Taste **1** können für den gleichen Tag weitere Uhrzeiten programmiert werden (z.B. für den Abend) oder es kann zur Programmierung der folgenden Tage übergegangen werden.

Um die Anzeige zu verlassen und ALLE eingegebenen Werte zu speichern

(Montag, Dienstag, etc...), die Taste drücken.

Die Taste C löscht die gesamte Programmierung.



Parameter: Dem Kundendienst vorbehaltenes Menü.

Versionen der Firmware: Gibt die installierte Softwareversion an. Um die Anzeige auszublenden, das Display zu einem beliebigen Zeitpunkt berühren.

Sprache: Nachdem der Menüpunkt gewählt wurde erscheint eine Anzeige, in der die Sprache durch Berühren eingestellt werden kann.

Verbrauch: Gibt einen detaillierten Überblick über den Verbrauch der verschiedenen Elemente der Einheit (Licht, Kompressor, etc...)

Die Angaben sind wie folgt eingeteilt: - Tagesverbrauch

- Verbrauch während der letzten Woche
- Verbrauch während des letzten Monats
- Verbrauch während des letzten Jahrs

Mit den Pfeiltasten 🕩 und 🖛 innerhalb der Elemente scrollen, während die

Anzeige durch Drücken der Taste verlassen wird.

System-Info: Dem Kundendienst vorbehaltenes Menü.

HCCP: Die Steuerung zeichnet alle 5 Minuten die von den Sonden in den vergangenen Tagen gemessenen Temperaturen auf. Wird das HACCP aufgerufen, kann der Anwender diese erfassten Daten grafisch anzeigen.





USB

Die verschiedenen Bereich mithilfe der entsprechenden Schalter und den ON/ OFF-Schalter ausschalten.

Den USB-Stick in den Anschluss neben der Instrumententafel stecken.



Den Menüpunkt "USB", wie zuvor unter **1**, **2** und **3** auf der vorherigen Seite beschrieben im Menü EINSTELLUNGEN auswählen. Es wird ein Untermenü aufgerufen, in dem entschieden werden kann, was von dem USB-Stick hochgeladen werden soll (Parameter, HACCP, Datenchronik, Programmierung).



4 Mit den Pfeilen und scrollen, um auszuwählen, welche Daten auf den USB-Stick kopiert werden sollen.

5 Durch Drücken der Taste den gewünschten Menüpunkt aufrufen.

6 Eine Nachricht bittet um eine Autorisierung, um den Download durchführen

zu können. Mit der Taste 🔛 bestätigen

oder das Menü mit der Taste 📩 verlassen.

Die Daten sind nun auf dem USB-Stick gespeichert.

ALARMMELDUNGEN:

Meldung	Beschreibung	Wiederherstellung
N-s	Fehler serielle Kommunikation	Automatisch
E01	Fehler Sonde AN1	Automatisch
E02	Fehler Sonde AN2	Automatisch
E03	Fehler Sonde AN3	Automatisch
E04	Fehler Sonde AN4	Automatisch
E05	Fehler Sonde AN5	Automatisch
E06	Fehler Sonde AN6	Automatisch
E07	Fehler Sonde PT1	Automatisch
Lo (niedrig)	Alarm Wassermangel	Automatisch
H2O	Alarm AquaStop	Manuell
L-t	Alarm niedrige Temperatur	Manuell
USB	USB-Fehler	Automatisch

(*) Die Meldung "H-t" wird solange angezeigt, bis das Personal eine Taste drückt. Dies gilt auch, wenn die Alarmursache in der Zwischenzeit behoben wurde, dann nimmt der Kompressor seinen normalen Betrieb wieder auf.

Das Vorliegen eines Alarms wird zusätzlich durch das Einschalten des Signaltons angezeigt. Um den Signalton auszuschalten, die Haupt-ON/OFF-Taste drücken. Nachdem er ausgeschaltet wurde, bleibt er ausgeschaltet, auch wenn weitere Alarme auftreten sollten.

Wenn alle Alarmursachen behoben wurden, ist der Signalton wieder freigeschaltet und beim nächsten Alarm wird er folglich von der Steuerung aktiviert.

UNTERBRECHUNG DER STROMVERSORGUNG

Nach einer Unterbrechung der Spannung schaltet sich die Einheit wieder an, verschiedene Bereiche bleiben jedoch bis zum Einschaltbefehl seitens des Benutzers ausgeschaltet.

SPANNUNGSUNTERBRECHUNG BEI EINGESCHALTETEM WOCHENPROGRAMM

Wenn während eines aktiven Wochenprogramms die Stromversorgung ausfällt (z.B. Black-Out), nimmt beim erneuten Einschalten die Steuerung das vorgesehene Programm wieder auf.



Ordentliche Wartung

Vor jeder Art von Reinigung muss die Stromversorgung der Einheit ausgeschaltet werden und entsprechende persönliche Schutzausrüstung angezogen werden (z.B. Handschuhe, etc...).



Der Benutzer darf ausschließlich Arbeiten zur ordentlichen Wartung durchführen. Für eine außerordentlicheWartungeinKundendienstzentrum kontaktieren und einen Eingriff und einen Eingriff seitens eines

autorisierten Technikers anfordern.



Der Hersteller erkennt Schäden innerhalb der Garantiezeit nicht an, wenn diese auf eine fehlende Wartung oder eine falsche Reinigung (z.B. mit nicht

geeigneten Reinigungsmitteln) zurückzuführen sind.



Zum Reinigen der Einheit und des Zubehörs, sowohl der Komponenten aus Stahl wie auch aus Glas Folgendes **NICHT** verwenden:

- reibende oder pulverförmige Reinigungsmittel
- aggressive oder ätzende Reinigungsmittel (z.B. Chlorsäure / Salzsäure oder Schwefelsäure, etc.) Achtung! Diese Substanzen auch nicht zum Reinigen der Unterstruktur / des Bodens unter dem Gerät verwenden.
- schabende oder spitze Gegenstände (z. B. reibende Schwämme, Spatel, Stahlbürsten, usw...)
- Wasserdampfstrahlen oder Hochdruckdämpfe

BECKEN, ARBEITSFLÄCHEN UND OBERFLÄCHEN AUS **EDELSTAHL**

Täglich alle Edelstahloberflächen und das Becken oder die Arbeitsfläche reinigen, um einen angemessenen Hygienestandard aufrecht zu erhalten.

Vor der Reinigung immer warten, bis die Elemente kalt sind.

Zum Reinigen ein weiches, mit heißem Seifenwasser oder einem für Edelstahl spezifischen Reinigungsmittel getränktes Tuch verwenden (die Angaben des Reinigungsmittelherstellers befolgen).

Anschließend gut mit Wasser abspülen und sorgfältig trocknen. Sollten Wasserbäder vorhanden sein, am Ende eines jeden Arbeitstages das Becken leeren und trocknen.

GLASKERAMIKFLÄCHE

Vor der Reinigung immer warten, bis die Fläche kalt ist. Die Glasfläche mit einem weichen Tuch, das mit einem für Glasflächen spezifischen Reinigungsmittel leicht getränkt wurde, reinigen (die Angaben des Reinigungsmittelherstellers befolgen).

BEDIENFELD

Das Bedienfeld (jeglicher Art) mit einem weichen Tuch, das mit einem für Kunststoffoberflächen spezifischen Reinigungsmittel leicht getränkt wurde, reinigen (die Angaben des Reinigungsmittelherstellers befolgen).



Darauf achten, dass kein Reinigungsmittel in das Bedienfeld eindringt.

AUFBAUTEN (FALLS VORHANDEN)

Die Glasflächen der Aufbauten mit einem weichen Tuch, das mit einem für Glasflächen spezifischen Reinigungsmittel leicht getränkt wurde, reinigen (die Angaben des Reinigungsmittelherstellers befolgen).



Stillstandszeit

Während der Stillstandszeiten die Strom- und Wasserzufuhr (falls vorhanden) unterbrechen. Alle Stahloberflächen mit einem weichen Tuch abwischen, das mit Vaselinöl befeuchtet ist, um diese zu schützen.

- Vor der erneuten Inbetriebnahme:
- Die Einheit und das Zubehör sorgfältig reinigen.
- Die Einheit an die Strom- und Wasserversorgung (falls vorhanden) anschließen.
- Die Einheit überprpfen, bevor sie in Betrieb genommen wird.



Um sicher zu sein, dass sich das Gerät in einem einwandfreien Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet, wird empfohlen es

einmal im Jahr zur Wartung und Kontrolle an eine autorisierte Kundendienststelle zu geben.

Entsorgung am Lebensende



Um einen evtl. unbefugten Gebrauch und die damit verbundenen Gefahren zu vermeiden, vor der Entsorgung:

Sicherstellen, dass die Einheit nicht mehr verwendet werden kann, hierzu das Stromkabel abschneiden oder entfernen (bei vom Stromnetz getrennntem Gerät).

 - Um zu verhindern, dass ein Kind versehentlich beim Spielen im Inneren des Ofens eingesperrt werden könnte, die Öffnung der Tür blockieren (z.B. mit einem Klebeband oder mit Halterungen).

ENTSORGUNG DER EINHEIT

Lt. Art. 13 der ital. Gesetzesverordnung Nr. 49 des Jahres 2014 "Einführung der Richtlinie WEEE/EEAG 2012/19/EU

über Elektro- und Elektronikaltgeräte" gibt die durchgestrichene Mülltonne an, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht wurde und dass es am Ende seiner Nutzzeit nicht mit dem Restmüll sondern getrennt entsorgt werden muss. Alle Geräte wurden zu über 90% ihres Gewichtes aus recycelbaren Metallen gebaut (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech, Kupfer, usw.):

Bei der Entsorgung am Ende der Nutzdauer dieses Produktes muss darauf geachtet werden, dass die negativen Einflüsse auf die Umwelt möglichst gering sind und die Effizienz der Rohstoffverwendung verbessert wird, indem die Prinzipien zur Vorbeugung "wer verschmutzt, zahlt", die Vorbereitung für eine Wiederverwertung, Recycling und Rückführung umgesetzt werden. Die widerrechtliche oder falsche Entsorgung des Produkts führt zur Anwendung der Strafen, die von der aktuellen Gesetzgebung vorgesehen sind.

INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG IN ITALIEN

In Italien müssen die WEEE-Geräte an folgende Stellen übergeben werden:

 - an Sammelzentren (genannt Ökoinseln oder Ökoplattformem)
 - an den Händler, bei dem ein neues Gerät erworben wird. Dieser ist verpflichtet das alte Gerät kostenfrei zurückzunehmen (1:1 Rücknahme).

INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG INNERHALB DER EUROPÄISCHEN UNION

Die europäische Richtlinie über Elektro- und Elektronikaltgeräte WEEE/EEAG wurde von den einzelnen Ländern auf unterschiedliche Weise umgesetzt. Aus diesem Grund wird allen Personen, die dieses Gerät entsorgen möchten, empfohlen, die lokalen Behörden oder den Händler zu kontaktieren und sich über die korrekte Entsorgungsmethode zu informieren.

Störungen

STÖRUNG	URSACHE	МАВЛАНМЕ
Das Gerät schaltet sich nicht ein	 A) Der Schalter des Geräts oder der des elektrischen Schaltschranks steht NICHT auf "ON". B) Der Leitungsschutzschalter des Schaltschranks ist NICHT zurückgesetzt. C) Die Stromversorgung ist unterbrochen. D) Das Stromkabel ist beschädigt. E) Eine Sicherung ist beschädigt. 	 A) - B) Die ordnungsgemäßen Betriebsbedingungen wieder herstellen. C) Die Wiederherstellung der ordnungsgemäßen Betriebsbedingungen abwarten. D) - E) Sich für den Austausch an ein Kundendienstzentrum wenden.
Die Einheit schaltet sich ein, füllt sich jedoch nicht mit Wasser (nur bei Wasserbädern) (Alarm H2O - AquaStop)	 A) Die Wasserleitung ist beschädigt/ gequetscht. B) Die Einheit ist nicht au die Wasserleitung angeschlossen. C) Das Elektroventil zum Befüllen mit Wasser ist defekt. D) Unterbrechung in der Wasserversorgung. 	 A) - B) Die ordnungsgemäßen Betriebsbedingungen wieder herstellen. C) Sich für den Austausch an ein Kundendienstzentrum wenden. D) Die Wiederherstellung der korrekten Betriebsbedingungen abwarten.
Der Schrank wärmt die Teller nicht gleichmäßig.	Der Luftstrom durchströmt das Innere des Fachs nicht ordnungsgemäß.	Wenn die Teller in den Schrank gestellt werden, darauf achten, dass diese nicht den/die Ansauggitter des Ventilatorantriebs verdecken.

Wenn sich an ein Kundienstzentrum gewendet wird, immer folgende Angaben kommunizieren:

- Kaufdatum

- die Daten der Einheit, die auf dem Typenschild ablesbar sind (auf den letzten Seiten dieses Handbuchs)

- den festgestellten Defekt

REPARATUREN UND ERSATZTEILE

Nicht versuchen, die Einheit selbst zu reparieren. Dies könnte evtl. auch schwere Schäden an Mensch Tier und Gegenständen führen und hat den Verlust der Garantieansprüche zur Folge. Immer einen Eingriff seitens eines Autorisierten Kundendienstzentrums und ORIGINALERSATZTEILE anfordern.

DE

Angewandte Richtlnien

Die Einheit ist konform mit den Richtlinien: 2004/108 EG (Elektromagnetische Vertäglichkeit) 2006/95 EG (Niederspannungsrichtlinie) 2006/42 EG (Maschinenrichtlinie) 2011/65/EG (Richtlinie (RoHS) zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten) 1935/2004 Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Die Einheit entspricht folgenden Normen:

EN 61000-3-2

Teil 3 Grenzen Abschnitt 2: Grenze für die Abgabe von Stromoberschwingungen (Geräte mit Eingangsstrom von 16 A pro Phase).

EN 61000-3-3

Teil 3 Grenzen Abschnitt 3: Grenzen für die flickerverursachende Spannungsschwankung in Niederspannungssystemen für Geräte mit Nennstrom 16 A.

EN 55014-1

Grenzen und Messmethoden der Störaussendungen von Haushaltsgeräten, ähnlichen und thermischen Geräten, Elektrowerkzeugen und ähnlichen Elektrogeräten.

EN 55014-2

Isolieranforderungen für Haushaltsgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnlichen Elektrogeräte.

EN 62233

Emissionsgrenzen dem menschlichen Körper gegenüber.

EN 60335-1

Teil 1: Allgemeine Normen

Sicherheit von elektrischen Haushaltsgeräten und ähnlichen Elektrogeräten.

EN 60335-2-49

Teil 2: Sondernormen für elektrische Handelsgeräte, die dazu bestimmt sind, Speisen bzw. Geschirr warm zu halten.

EN 60335-2-50

Sondernormen für elektrische Handelsgeräte, die dazu bestimmt sind, Speisen warm zu halten.

Schild der Seriennummer



DE

SELF SERVICE

LIGNE CHAUDS

FRANÇAIS **FR**

Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir acheté cet appareil et nous espérons que cette acquisition marque le début d'une collaboration positive et durable.

Cette notice contient toutes les informations nécessaires pour la bonne utilisation, maintenance et installation de l'appareil.

Nous vous conseillons donc de la lire attentivement avant l'utilisation et de la conserver avec soin pour de futures consultations.

Bon travail !

Mises en garde de sécurité

- Cette notice contient des informations importantes concernant l'installation, l'utilisation et la maintenance de votre appareil. Nous vous invitons à la lire attentivement avant de procéder à toute opération afin de ne pas vous blesser et de ne pas endommager le produit.
- Conserver soigneusement cette notice pour toute consultation future ou en cas de cession de l'appareil à un nouveau propriétaire.
- Les opérations d'installation et de maintenance extraordinaire doivent être effectuées par un personnel qualifié et autorisé par le fabricant, en respectant les normes en vigueur dans le pays d'utilisation en matière d'installations et de sécurité sur le poste de travail.
- Avant d'installer l'appareil, il faut :
 - vérifier que les installations sont conformes aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation ;
 - toujours comparer les données de l'installation avec celles de l'appareil, figurant sur la plaque des données ;
 - débrancher l'appareil du secteur et du réseau hydrique (le cas échéant).
- La plaque des données fournit des informations techniques importantes indispensables en cas de demande d'intervention pour une maintenance ou une réparation de l'appareil : il est donc recommandé de ne pas l'enlever, la détériorer ni la modifier. Le non-respect de ces normes peut entraîner des dommages et des lésions, voire mortels, annule la garantie et dégage l'entreprise de toute responsabilité.
- Toute intervention, altération ou modification non expressément autorisée, qui ne respecte pas les indications de ce manuel, annule la garantie.
- Lors du montage de l'appareil, les personnes non préposées à l'installation ne sont pas autorisées à passer ou à s'attarder à proximité de l'espace de travail.
- Considérant son danger potentiel, le matériel d'emballage doit être conservé hors de la portée des enfants ou des animaux, et opportunément éliminé selon les normes locales.
- Les emballages doivent être éliminés selon les dispositions et les réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou inexpertes, à condition que cela soit sous la surveillance ou après que lesdites personnes ont reçu les instructions relatives à l'utilisation en sécurité de l'appareil et à la compréhension des dangers inhérents à celui-ci. Le nettoyage et la maintenance sont destinés à être effectués par l'utilisateur et ils ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ces appareils peuvent être utilisés pour le maintien au chaud et la distribution d'aliments (bain-marie, plans, armoires chaudes).
- Tout autre emploi n'est pas conforme à l'utilisation prévue, et par conséquent considéré dangereux.
- Si l'appareil ne fonctionne pas ou si vous remarquez des anomalies fonctionnelles ou structurelles, débranchez-le du secteur et de l'alimentation hydrique (le cas échéant) et contactez un centre d'assistance autorisé par le fabricant sans essayer de le réparer vous-même. Toujours demander l'utilisation de pièces de rechange d'origine
- Le fabricant se réserve le droit d'apporter, à tout moment et sans préavis, des modifications visant à l'amélioration des appareils ou des accessoires.
- La reproduction partielle est interdite sans l'autorisation du fabricant.
- Les mesures sont fournies à titre indicatif et ne sont pas contractuelles.
- La langue d'origine utilisée est l'italien : le fabricant décline toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction/interprétation.

Présentation de la gamme

La gamme **SELF SERVICE ÉLÉMENTS CHAUDS** se compose de différentes lignes :

BASIC : système de distribution self service multifonctionnel en ligne et free flow.

CLASSIC : système de distribution self-service traditionnel

MINI : système de distribution self-service traditionnel pour enfants

EASY : système de distribution self-service à économie de profondeur

La gamme self-service est également enrichie par une série d'accessoires (PLURI) qui complètent toute ligne self-service.

CARACTÉRISTIQUES GAMME BASIC

Disponibilité :

- Élément bain-marie avec compartiment libre, armoire chaude ou neutre, tablette porte-plats avec compartiment libre ou armoire chaude.

- Élément chaud à air avec compartiment libre ou armoire chaude.
- Élément chaud avec compartiment libre ou armoire chaude.
- Élément neutre avec compartiment libre ou armoire chaude, pour introduction des chariots.

- Finitions : étagères, portes, façade élément de continuité avec/sans bras latéral, élément d'angle externe ou interne.

Façade et côtés visibles : acier ou revêtus de panneau de plastique stratifié, coloris sur demande.

CARACTÉRISTIQUES GAMME CLASSIC

Disponibilité :

- Élément bain-marie avec compartiment ajouré, armoire chaude ou neutre, tablette porte-plats avec compartiment ajouré ou armoire chaude.
- Élément neutre avec compartiment ajouré ou armoire chaude, pour introduction des chariots.
- Finitions : étagères, portes, façade élément de continuité avec/sans bras latéral, élément d'angle externe ou interne.

Façade : revêtue en acier inox, en option en plastique stratifié, coloris sur demande.

CARACTÉRISTIQUES GAMME MINI

Disponibilité :

- Élément chaud avec compartiment ajouré ou armoire chaude.
- Élément neutre avec compartiment ajouré.
- Finitions : portes, façade élément de continuité à angle externe ou interne.

Façade : revêtue en acier inox, en option en plastique stratifié, coloris sur demande.

CARACTÉRISTIQUES GAMME EASY

Disponibilité :

- Élément bain-marie avec compartiment ajouré, armoire chaude ou neutre, tablette porte-plats avec compartiment ajouré ou armoire chaude.
- Élément neutre avec compartiment ajouré ou armoire chaude, pour introduction des chariots.
- Finitions : portes, façade élément de continuité avec/sans bras latéral, élément d'angle externe ou interne.

Façade : revêtue en acier inox, en option en plastique stratifié, coloris sur demande.

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES À TOUTES LES GAMMES

Pieds : pieds réglables en tube d'acier inox.

superstructures : étagères en verre trempé ép. 6 mm, structure portante en acier inox, tube ø40 mm.

Rails de coulissement pour plateaux : 3 tubes en acier inox ø32 mm ou dans d'autres matériaux comme le bois et le granit. Éléments chauds : armoires chaudes avec des compartiments à angles arrondis pour faciliter le nettoyage, le chargement d'eau avec électrovanne (chargement automatique avec deux sondes de niveau gérées par l'électronique), évacuation de trop plein. Plans : en acier inox ép. 15/10, finition Scotch-Brite, bacs aux angles arrondis dans les trois dimensions pour faciliter l'évacuation de l'eau et le nettoyage ultérieur.

Pour plus d'informations contacter le fabricant

Après avoir déballé l'appareil, contrôler l'intégrité de celui-ci, en s'assurant qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.

En cas de dommages :

- relever les données de l'appareil, situées sur la plaque des données (Fig. 1) ;
- préparer une documentation photographique du dommage ;
- avertir immédiatement le transporteur/fabricant.

2 Transport dans le lieu de la mise en place

Équipés de protections individuelles, transportez l'équipement sur le lieu de la mise en place : la manutention doit être faite à l'aide d'un chariot élévateur (**Fig. 2**).

Caractéristiques de la pièce pour la mise en place

Le local pour la mise en place, doit **Fig. 3**:

- avoir une bonne aération et ne pas être exposé aux intempéries;
- avoir une température comprise entre +16° et +32 °C maximum;
- avoir une humidité ne dépassant pas 60% ;
- avoir un carrelage sans aspérités, nivelé et à même de supporter le poids de l'appareil à pleine charge ;

- être conforme aux normes en vigueur en matière de sécurité sur le travail et sur les installations ;

- être destiné à la préparation d'aliments.

L'appareil doit être installé de sorte à avoir un accès facile au branchement électrique et au raccord d'eau (le cas échéant).

Ne pas placer l'appareil à proximité de matériaux et de récipients de matériau inflammable (ex. cloisons de séparation, bouteilles de gaz, etc.) à

cause de risques d'incendie. Il est conseillé de revêtir toute cloison d'un matériau thermique n'étant pas inflammable.

Positionnement

ÉLIMINATION DU FILM PROTECTEUR

Retirer le film protecteur (Fig. 4) : nettoyer tout résidu de colle avec de l'eau savonneuse sans l'aide d'outils qui pourraient abîmer les surfaces ou des détergents abrasifs ou des acides.

ode T7100007 - 0215 - rév. 00

MISE À NIVEAU

L'appareil doit être mis à niveau : intervenir sur les pieds pour un nivellement parfait (**Fig. 5**).

JONCTION DES APPAREILS, MONTAGE DES SU-PERSTRUCTURES ET RAILS DE COULISSEMENT DES PLATEAUX

Si vous avez acheté plusieurs appareils de la même gamme, il est possible de les connecter afin d'avoir une solution de continuité (Fig. 6). Si dans la configuration, il est prévu des superstructures avec un éclairage ou un élément chauffant, il faut les monter comme indiqué dans Fig. 8 et Fig. 8.

Terminer en montant les panneaux avant et les rails de coulissement des plateaux (le cas échéant) (Fig. 9).

Côté client

Côté opérateur

Fig. 6

V

Fig. 5 Ï 94 Ó 0 B 2 0

Fig. 7

EAU ENTRANTE

Certains appareils prévoient le raccordement à une entrée d'eau. L'eau entrante doit avoir les caractéristiques suivantes :

- raccordement avec un robinet d'arrêt et un raccord 3/4" ;
- propre à la consommation humaine ;
- une dureté* ne dépassant pas **7°f** ; si la dureté est supérieure à cette valeur, il faut prévoir l'ajout d'un adoucisseur.
- une pression comprise entre **50 et 150kPa** : si la pression est supérieure, il faut prévoir un limiteur de pression ;
- une température n'étant pas inférieure à 5°C. Le raccordement peut également s'effectuer avec de l'eau déjà chaude (max 50°C) afin de diminuer le temps pour atteindre la température de service.

Prévoir en amont de l'appareil, dans une position accessible, un robinet d'arrêt afin de pouvoir fermer l'alimentation en eau, si nécessaire et à la fin de la journée de travail.

* La dureté de l'eau indique la teneur en ions de magnésium, de calcium et de métaux lourds présents dans l'eau. La dureté est exprimée en degrés français (°f). Classification des eaux : - très douces jusqu'à 7 °f

- douces de 7 °f à 14 °f
- douces de / Tail4 T
- moyennement dures de 14 °f a 22 °f
- modérément dures de 22 °f a 32 °f - dures de 32 °f a 54 °f
- très dures au-delà de 54 °f

EAU SORTANTE

Les éléments bain-marie doivent être raccordés à un système d'évacuation

- avec un raccord 3/4";
- de préférence de type à siphon ou avec tubulures résistantes à la chaleur (>90°C) et avec une déclivité n'étant pas inférieure à 4%;
- d'un diamètre constant sur toute la longueur.

Si vous n'utilisez pas un siphon, il faut obligatoirement maintenir un « air gap » (distance libre) d'au moins 2,5 cm entre le tuyau d'évacuation et la zone d'évacuation (grille autre tuyau récepteur). Le respect de ce règlement garantit que les bactéries potentiellement dangereuses ne peuvent pas remonter dans le tuyau d'évacuation et contaminer les aliments.

S'il faut installer plusieurs appareils, les tuyaux de l'eau à l'entrée et à la sortie peuvent être équipés de raccords appropriés.

Fig. 11

FR

Branchements électriques

Avant d'effectuer le branchement électrique : - lire attentivement les consignes de sécurité se trouvant dans les premières pages de ce manuel;

- toujours comparer les données de l'installation avec celles de l'appareil, figurant sur la plague des données.

Le branchement au secteur doit respecter les normes en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil et doit être effectué par un personnel

qualifié et autorisé par le fabricant. Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des blessures, annuler la garantie et dégage le fabricant de toute responsabilité.

Lorsqu'il y a plusieurs appareils dans la même pièce, il faut obligatoirement prévoir un branchement équipotentiel à l'aide de la borne

spécifique portant le symbole

Cette borne permet le brancher un câble jaune/vert ayant une section comprise entre 2,5 et 10 mm². L'efficacité du système équipotentiel doit être vérifiée comme il se doit selon ce qui est indiqué par la norme en vigueur (Fig. 13).

Fig. 12:

 Ouvrir le tableau vertical placé sur le côté droit de l'appareil, en dévissant les vis qui le maintiennent.

Desserrer le presse-étoupe et faire passer le cordon d'alimentation dans celui-ci. Le type de câble à utiliser et sa section sont HO5RN-F5x2,5mm².

Fig. 13:

3 Connecter les cosses du câble au bornier : le conducteur de terre jaune/vert doit être plus long que les autres conducteurs d'au moins 3 cm.

PE (jaune/vert) 😇 : conducteur de protection terre N (bleu) : conducteur de neutre

L1/2/3 (noir/noir/marron) : conducteurs de phase

4 Si l'appareil comprend une superstructure avec un éclairage ou un élément de chauffant, il faut relier les deux connecteurs spécifiques.

Pour les connexions, il faut toujours se référer aux schémas électriques à la fin de ce manuel, les dessins ne sont fournis qu'à titre indicatif.

L'appareil doit être branché directement au secteur (Fig. 13) et doit être équipé en amont d'un interrupteur facile d'accès et installé à

l'installation, conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil. Cet interrupteur doit avoir une séparation des contacts sur tous les pôles de manière à garantir la déconnexion complète sous la catégorie de surtension III. UNE bonne mise à la terre est obligatoire et le câble de terre ne doit être en aucun cas interrompu par l'interrupteur de protection.

A la fin des opérations, refermer le tableau vertical.

Fig. 13

Utilisation

Ces appareils ne peuvent être utilisés que pour le maintien au chaud et pour la distribution d'aliments. Ils ne doivent pas être utilisés pour la cuisson !

Lors de l'utilisation, certaines surfaces deviennent très chaudes, il faut donc faire très attention à ne pas se brûler !

Toujours utiliser les récipients pour contenir les aliments, en évitant de les placer directement dans le bac ou au-dessus du plan.

Lors de la première utilisation, effectuer une nettoyage approfondi de l'appareil, comme expliqué au chapitre **à la page 17.**

Les appareils sont équipés de deux types de panneau des commandes (Fig. 14). Reportez-vous au panneau des commandes de l'appareil en votre possession.

ÉLÉMENT BAIN-MARIE (Fig. 15)

- 1 Ouvrir le robinet d'arrêt de l'installation
- 2 Allumer l'interrupteur général du secteur et l'appareil en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF pendant au moins 3 secondes.
- 3 Allumer les interrupteurs des différents composants (bac, armoire chaude, superstructure, etc.) en appuyant sur les interrupteurs correspondants pendant au moins 3 secondes : après l'allumage de l'interrupteur bac, l'eau est automatiquement chargée.
- Introduire les diviseurs GN fournis avec l'appareil et couvrir le bac avec les couvercles des récipients (ne pas les placer pour le moment) : cela permettra d'atteindre plus rapidement la température de service.
- 5 Utiliser le panneau des commandes pour configurer la température souhaitée (température par défaut min +65°C max +85°C).

 Lorsque la température est atteinte, introduire les récipients GN contenant les aliments.

ÉLÉMENTS CHAUFFANTS À AIR

- Allumer l'interrupteur général du secteur et l'appareil en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF pendant au moins 3 secondes.
- 2 Allumer les interrupteurs des différents composants présents (bac, armoire chaude, superstructure, etc.) en appuyant sur les interrupteurs correspondants pendant au moins 3 secondes.
- 3 Introduire les diviseurs GN fournis avec l'appareil et couvrir le bac avec les couvercles des récipients (ne pas les placer pour le moment) : cela permettra d'atteindre plus rapidement la température de service.
- Utiliser le panneau des commandes pour configurer la température souhaitée (température par défaut min +65°C max +85°C).

Voir le chapitre du panneau des commandes à la page17

5 Lorsque la température est atteinte, introduire les récipients GN contenant les aliments.

Fig. 14

ED
ÉLÉMENTS AVEC PLAN CHAUFFANT OU VITRES CHAUFFANTES (Fig. 16)

- 1 Allumer l'interrupteur général du secteur et l'appareil en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF pendant au moins 3 secondes.
- Allumer les interrupteurs des différents composants présents (bac, armoire chaude, superstructure, etc.) en appuyant sur les interrupteurs correspondants pendant au moins 3 secondes.
- 3 Utiliser le panneau des commandes pour paramétrer la température souhaitée (température par défaut min +65°C à +105°C).



Voir le chapitre du panneau des commandes à la page 17.

Poser les récipients GN directement sur le plan avec le couvercle correspondant. La surface atteint la température de service très rapidement.

ARMOIRE CHAUDE

L'armoire est prévue pour maintenir au chaud les plats vides.

- 1 Le temps nécessaire pour atteindre la température de service est d'environ 20 minutes après l'allumage de l'interrupteur.
- 2 Introduire les plats en faisant attention qu'ils ne bouchent pas la ou les grilles d'aspiration du motoventilateur, pour permettre le flux d'air chaud.
- 3 Utiliser le panneau des commandes pour paramétrer la température souhaitée (température par défaut min +65°C à max +85°C).



Voir le chapitre du panneau des commandes à la page 17.

À LA FIN DE LA JOURNÉE DE TRAVAIL (Fig. 17)

À la fin de la journée de travail :

- éteindre tous les interrupteur (ON/OFF, bac, armoire chaude, superstructure, etc.) ;
- arrêter l'interrupteur général de l'installation ;
- UNIQUEMENT POUR BAIN-MARIE : fermer le robinet d'arrêt (entrée eau) et vidanger le bac en éliminant le trop plein et le sécher soigneusement.





Uniquement pour les éléments bain-marie



ATTENTION À...





REMARQUES

- Si la sonde de niveau montée dans le bain-marie signale que l'eau est inférieure au niveau minimum, la commande des résistances est désactivé tant que le niveau n'est pas rétabli.
- Si un élément du bain-marie est éteint, l'électrovanne de chargement reste désactivée indépendamment des entrées de niveau.
- Si un élément du bain-marie est allumé, l'électrovanne est activée ou désactivée au besoin, selon le schéma suivant :
- niveau de l'eau stable sur le niveau haut (environ 3 cm) -> l'électrovanne est désactivée
- niveau de l'eau <u>au-dessous du niveau haut</u> pendant plus de 20 secondes -> l'électrovanne est activée : lorsque le niveau haut est atteint le chargement se poursuit pendant 5 secondes, puis la vanne est désactivée.
- Si l'électrovanne reste désactivée pendant plus de 30 minutes et que le niveau haut n'est jamais atteint une alarme s'enclenche et l'électrovanne est désexcitée (H2O alarme inondation).
- Si une zone est en OFF (éteinte) la commande des résistances est éteinte.
- Les ventilateurs de l'armoire ventilée chaud ou du bac à air chaud sont toujours activés lorsque la zone est allumée afin de maintenir la température uniforme à l'intérieur des compartiments, après l'arrêt d'une armoire ventilée chaud ou d'un bac à air chaud, la ventilation est encore activée pendant 2 minutes (procédure de refroidissement).



Allumage lumière/élément chauffant superstructure (le cas échéant)

 Mettre la machine sous tension en appuyant pendant 3 secondes sur l'interrupteur ON/OFF A U: le témoin lumineux correspondant s'allume et l'écran afficher In.

Allumer les différentes zones (bac, armoire chaude, superstructure, etc.) en appuyant pendant 3 secondes sur chacun des interrupteurs **B O O O C**. La température actuelle de la zone s'affiche à l'écran, signalée par le témoin lumineux allumé ; pour vérifier les températures des autres zones, il suffit de les toucher.

- 3 Pour régler la température d'une zone :
 - toucher son icône ;
 - le témoin lumineux correspondant s'allume et l'écran affiche la température actuelle alternée à celle configurée;
 - appuyer sur la touche SET, puis

sur les touches opur configurer la valeur souhaitée. Les plages de température sont : bain-marie : de +65°C à +85°C chauds à air : de +65°C à +85°C plans chauds : +65°C à +105°C armoires chaudes vent. : de +65°C à +85°C

ALARMES :

Message	Description	Réinitialisation
E01	Erreur sonde AN1	Automatique
E02	Erreur sonde AN2	Automatique
E03	Erreur sonde AN3	Automatique
E04	Erreur sonde AN4	Automatique
Lo	Alarme absence d'eau	Automatique
H2O	Alarme inondation	Si possible résoudre la cause qui a actionné l'alarme (voir page 19), puis allumer et éteindre l'appareil via l'interrupteur général.

Panneau TACTILE des commandes

PAGE-ÉCRAN PRINCIPALE



Si présente indique qu'une clé USB est insérée dans le port prévu

Température actuelle

- Permet la configuration de la température
- Température configurée
- Activation des zones
- Marche/arrêt lumière (noir=lumières éteintes - vert=lumières allumées)

Programmation

Menu de configuration

Marche/arrêt appareil (rouge= OFF - vert= ON)



présente Si une sonde indique la température relevée

ALLUMAGE DE L'APPAREIL ET ACTIVATION DES ZONES



1 Appuyer pendant 3 secondes sur la touche 🕛 🗋 indiquée : maintenant la machine est sous tension.

2 Activer les interrupteurs des différentes zones de l'appareil (bac, armoire chaude, superstructure, etc.) en les maintenant pressés pendant 3 secondes : la couleur de l'interrupteur passe de gris à vert.

CONFIGURATION DE LA TEMPÉRATURE





Pour augmenter/diminuer les valeurs

La pression fait disparaître le « pop-up » et enregistre la valeur saisie.

La pression fait disparaître le « pop-up » sans enregistrer la valeur saisie.

La pression sur la touche allume/éteint de la zone correspondante



Gris : zone désactivée

Jaune : zone pas encore à température de service

Vert : zone à température (prête pour être utilisée).

1 Pour configurer la température, toucher le symbole de la zone concernée (bac, armoire chaude, superstructure, etc.).

2 Un « pop-up » s'affiche où,

+

à l'aide des touches il sera possible de configurer la valeur souhaitée (dans les limites configurées en usine)

3 Pour confirmer la température entrée et faire disparaître le « pop-up » appuyer sur la touche



40°c

Set

()_{On}

FR

ALLUMAGE LUMIÈRE / CONFIGURATIONS LED



(a) une pression rapide sur la touche active ou désactive les lumières de la superstructure.

(Uniquement pour les modèles conçus avec les lumières colorées)

Une pression prolongée (environ 3 secondes) ouvre une page-écran de configuration des lumières : par celle-ci, il est possible de sélectionner la couleur et la luminosité des LED en fonction du type de produits exposés (par exemple une lumière rouge améliore la qualité des viandes).

Certaines catégories sont **déjà** configurées et ne peuvent être modifiées par l'utilisateur (viandes, poisson, légumes, gâteaux, fromages, divers), **2** sélectionner celle intéressée et **3** confirmer la sélection par la touche

4 La pression sur la touche « MANUEL » permet d'ouvrir une page-écran où, 5 par les touches - +, il est possible de régler la luminosité (barre supérieure) et la couleur de la lumière (barre inférieure).
6 Confirmer la sélection par la touche .

CONFIGURATIONS



permet d'entrer dans le sous-menu de la rubrique sélectionnée

sortir du menu et revenir de la page-écran principale

faire défiler les rubriques vers le bas

faire défiler les rubriques vers le haut

• Accéder au menu de configuration en maintenant pressée la touche correspondante pendant 3 secondes : une page-écran s'affiche avec différentes rubriques de sous-menus (date et heure, paramètres, etc.).



3 Accéder à la rubrique souhaitée en appuyant sur la touche

LISTE DES RUBRIQUES

Date et heure : après avoir sélectionné la rubrique (points 1), 2 et 3, s'affiche un sous-menu d'où il est possible de configurer l'année, le mois, le jour et l'heure en cours.

4 Faire défiler les différentes rubriques

par les flèches 🛃 et 🚺

5 Accéder à la rubrique souhaitée en

appuyant sur la touche

6 Configurer la valeur souhaitée par les touches < et >.

₽

PROGRAMMATION HEBDOMADAIRE



EXEMPLE D'UTILISATION GUIDÉE

 Accéder à la programmation hebdomadaire en appuyant sur la touche correspondante pendant au moins 3 secondes : la page-écran relative s'affiche avec le jour configuré « Lundi-Jour ».

Si l'on veut changer le jour de la program-

mation, il faut appuyer sur la touche jusqu'à arriver au jour souhaité.

Pour chaque zone (armoire, plan/bac, superstructure), il est possible de programmer les horaires qui concernent :

START indique à quelle heure doit s'allumer la zone ;

READY indique à quelle heure la zone doit être prête pour être utilisée : cela signifie que l'appareil sera automatiquement allumé par le contrôle avec une certaine avance de sorte, qu'à l'heure définie, il soit déjà à la température de service (par exemple, en cas de bain-marie, l'eau soit déjà à la température configurée).

STOP indique à quelle heure doit s'éteindre la zone.

La touche LUMIÈRE permet de configurer à quelle heure doit s'allumer (START) et s'éteindre (STOP) l'éclairage.



START et READY s'

réciproquement, excluent c'est-à-dire qu'il est impossible de programmer les deux, le même jour, pour la même zone.

> Si le STOP n'a pas été programmé pour une zone les

valeurs de START et READY programmées le même jour ne sont pas

acceptées. Pour entrer les heures de programmation, (2) toucher la zone et (3) entrer les

valeurs souhaitées par

4 Configurer toute valeur entrée par la touche

Pour fermer le « pop-up » sans enregistrer la valeur entrée, appuyer sur la touche X



5 En appuyant sur la touche 📂 il est possible de configurer, pour le même jour d'autres heures de programmation (par exemple pour le soir) ou accéder à la programmation des jours suivants.

Pour quitter la page-écran et enregistrer TOUTES les valeurs saisies (lundi, mardi,

etc.) il faut appuyer sur la touche



7 Confirmer la valeur souhaitée en touchant le champ correspondant.



Paramètres : menu réservé au service.

Version Micrologiciel : indique la version du micrologiciel installé. Pour faire disparaître la page-écran en la touchant à n'importe quel endroit.

Langue : après avoir sélectionné la rubrique une page-écran s'affiche par laquelle il est possible de configurer la langue des pagesécrans simplement en la touchant.

Consommations fournit un ٠ compte-rendu détaillé des consommations des différents composants de l'appareil (lumière, compresseur, etc.). Les données sont fournies divisées par :

- consommations journalières ;
- consommations de la dernière semaine;
- consommations du dernier mois :
- consommations de la dernière année. Faire défiler les différents composants par

les flèches pour guitter la

page-écran appuyer sur la touche

Info système : menu réservé au service

HCCP : le contrôle enregistre toutes les 5 minutes les températures relevées par les sondes les jours précédents. En activant le menu HACCP l'utilisateur peut afficher de manière graphique ces relevés.





USB

Éteindre les différentes zones en intervenant tant sur les interrupteurs respectifs, que sur l'interrupteur ON/OFF. Introduire la clé USB dans le logement prévu sur le côté du tableau



Sélectionner la rubrique « USB » comme décrit précédemment aux points 1, 2 et 3 de la page précédente, menu CONFIGURATIONS. Affichage d'un sous-menu où il est possible de décider quoi télécharge sur la clé USB (Paramètres, HACCP, Historique, Programmation).

4 Faire défiler les différentes rubriques

par les flèches et les pour sélectionner quelles données copier sur la clé USB.

5 Sélectionner la rubri<u>que</u> souhaitée en

appuyant sur la touche 🚩

6 Un message demande l'autorisation de pouvoir effectuer le téléchargement,

confirmer par la touche 💙 ou quitter

la page-écran par la touche 🗠

Les données ont été copiées sur la clé USB.

ALARMES :

Message	Description	Réinitialisation
N-s	Erreur communication port série	Automatique
E01	Erreur sonde AN1	Automatique
E02	Erreur sonde AN2	Automatique
E03	Erreur sonde AN3	Automatique
E04	Erreur sonde AN4	Automatique
E05	Erreur sonde AN5	Automatique
E06	Erreur sonde AN6	Automatique
E07	Erreur sonde AN7	Automatique
Lo	Alarme absence d'eau	Automatique
H2O	Alarme inondation	Manuel
L-t	Alarme basse température	Manuel
Usb	Erreur USB	Automatique

(*) La signalisation « H-t » reste affichée tant qu'un opérateur n'appuie pas sur la touche, même si entre temps la condition de l'alarme a été éliminée et que le compresseur tourne et fonctionne normalement.

La présence d'une alarme est également signalée par l'activation de l'avertisseur sonore. Pour désactiver la sonnerie, appuyer simplement sur la touche de On/Off général. Après la désactivation, la sonnerie reste éteinte même si d'autres alarmes sont activées. Si toutes les alarmes sont rétablies l'avertisseur sonore sera de nouveau activé, de sorte que lors de l'alarme successive l'avertisseur sonore sera lui aussi activé par le contrôle.

COUPURE DE COURANT

Après une panne de courant, l'appareil s'allume mais les différentes zones restent éteintes jusqu'à une nouvelle commande de l'utilisateur.

COUPURE DE COURANT AVEC PROGRAMMATION HEBDOMADAIRE ACTIVÉE

Si pendant une programmation hebdomadaire activée, une coupure de courant se produit, lors du rallumage suivant le contrôle reprend la programmation prévue.



Maintenance ordinaire

Avant d'effectuer toute intervention de nettoyage, il faut débrancher l'alimentation électrique de l'appareil et porter des équipements de protection individuelle appropriés (par exemple des gants, etc.).



L'utilisateur doit effectuer uniquement les opérations de maintenance ordinaire. Pour la maintenance extraordinaire, il faut contacter un

centre de service et demander l'intervention d'un technicien agréé.



Le fabricant ne reconnaît pas en garantie les dommages dus à un défaut de maintenance ou à un mauvais nettoyage (ex. l'utilisation de détergents inappropriés).



Pour le nettoyage de l'appareil et des accessoires, tant pour les composants en acier gu'en verre, NE PAS utiliser :

- de détergents abrasifs ou en poudre ;
- de détergents agressifs ou corrosifs (ex. acide chlorhydrique/ muriatique ou sulfurique, la soude caustique, etc.) Attention ! Ne jamais utiliser de telles substances, même pour nettoyer le socle/le sol sous-jacent de l'appareil;
- outils abrasifs ou pointus (par ex., éponges abrasives, racloirs, brosses métalliques, etc.);
- jets d'eau à vapeur ou sous pression.

BAC, PLANS DE TRAVAIL ET SURFACES EN ACIER

Nettoyer tous jours toutes les surfaces en acier et le bac ou le plan d'utilisation pour maintenir des niveaux adéquats d'hygiène. Avant d'effectuer le nettoyage, toujours attendre que les composants soient froids

Pour le nettoyage, utiliser un chiffon doux imbibé d'eau chaude savonneuse ou d'un détergent spécial pour l'acier (suivre les instructions du fabricant du détergent).

Terminer par un rinçage et un séchage minutieux.

Dans le cas des bains-marie, vidanger et sécher le bac à la fin de chaque journée de travail.

PLAN EN VERRE CHAUFFANT

Avant d'effectuer le nettoyage, toujours attendre que le plan soit froid. Nettoyer les plan en verre à l'aide d'un chiffon doux imbibé de produits spécifiques pour les vitres (suivre les instructions du fabricant du détergent).

PANNEAU DES COMMANDES

Nettoyer le panneau des commandes (de tout type) avec un chiffon doux imbibé de produits spécifiques pour les surfaces en plastique (suivre les instructions du fabricant du détergent).



S'assurer qu'il n'y a pas d'infiltrations de détergent dans le panneau des commandes.

SUPERSTRUCTURES (LE CAS ÉCHÉANT)

Nettoyer les superstructures à l'aide d'un chiffon doux imbibé de produits spécifiques pour les vitres (suivre les instructions du fabricant du détergent).



Périodes d'inactivité

Durant les périodes d'inactivité, débrancher l'alimentation électrique et l'arrivée d'eau (le cas échéant). Protéger les parties externes en acier de l'appareil en passant dessus un chiffon doux imbibé d'huile de vaseline.

Lors de la remise en service, avant l'utilisation :

- effectuer un nettoyage approfondi de l'appareil et des accessoires;
- rebrancher l'appareil au secteur et au circuit de l'eau (le cas échéant) ;
- faire contrôler l'appareil avant de le réutiliser.



Il est conseillé, afin de s'assurer que l'appareil se trouve en conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, de le soumettre au moins une fois par

an à un entretien et un contrôle réalisés par un centre d'assistance autorisé.

Élimination en fin de vie



Pour éviter toute utilisation non-autorisée et les risques liés à celle-ci, avant l'élimination de l'appareil il faut :

 - s'assurer qu'il est impossible de l'utiliser : pour cela le cordon d'alimentation doit être coupé ou éliminé (avec l'appareil débrancher du secteur).

faire en sorte qu'aucun enfant ne puisse être accidentellement piégé à l'intérieur de la chambre de cuisson par jeu, et pour cela, bloquer l'ouverture de la porte (par exemple avec du ruban adhésif ou des attaches).

MISE À LA CASSE DE L'APPAREIL

Aux termes de l'art. 13 du décret législatif n°49 de 2014 « Mise en œuvre de la directive DEEE 2012/19/UE concernant les déchets des équipements électriques et

électroniques », la marque de la poubelle barrée signale que le produit a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'à la fin de sa vie utile il ne doit pas être assimilé aux autres déchets, mais doit être éliminé séparément. Tous les appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) dans une proportion supérieure à 90% de leur poids.

Il faut faire attention à la gestion de ce produit à la fin de sa vie en réduisant les impacts négatifs sur l'environnement et en améliorant l'efficacité d'utilisation des ressources, en appliquant les principes de « les pollueurs sont les payeur », la prévention, la préparation pour la réutilisation, le recyclage et la récupération. Il est rappelé que l'élimination illégale ou incorrecte du produit implique l'application des sanctions prévues par les dispositions actuelles de la loi.

INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION EN ITALIE

En Italie, les DEEE doivent être remis :

- aux centres de récupération (également appelés îles écologiques plateformes écologiques)

- au revendeur auprès duquel un nouvel appareil est acheté, qui est tenu de les reprendre gratuitement (reprise « un contre un »).

INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION DANS LES PAYS DE L'UNION EUROPÉENNE

La directive communautaire sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) a été transcrite différemment dans chaque pays ; par conséquent, pour éliminer cet appareil, il est conseillé de contacter les autorités locales ou le revendeur afin de s'informer de la méthode correcte d'élimination.

Anomalies

ANOMALIE	CAUSE	SOLUTION
L'appareil ne s'allume pas.	 A) L'interrupteur de l'appareil ou celui du tableau électrique N'est PAS sur « ON » (allumé). B) Le magnétothermique du tableau électrique N'est PAS armé. C) La distribution du courant est interrompue. D) Le câble d'alimentation est endommagé. E) Un fusible est endommagé. 	 A) - B) Rétablir les conditions d'utilisation correctes. C) Attendre le rétablissement des conditions d'utilisation correctes. D - E) S'adresser à un centre d'assistance pour le remplacement.
L'appareil s'allume mais ne charge pas l'eau (uniquement les éléments bain-marie). (alarme H2O - inondation)	 A) Le tuyau d'alimentation de l'eau est endommagé/écrasé. B) L'appareil n'est pas raccordé au réseau de l'eau C) L'électrovanne de chargement d'eau est en panne. D) La distribution de l'eau est interrompue. 	 A) - B) Rétablir les conditions d'utilisation correctes C) S'adresser à un centre d'assistance pour le remplacement. D) Attendre le rétablissement des conditions d'utilisation correctes
L'armoire chauffant ne chauffe pas uniformément les plats	Le flux d'air chaud ne circule pas correctement à l'intérieur du compartiment.	Introduire les plats en faisant attention à ce qu'ils ne bouchent pas la ou les grilles d'aspiration du motoventilateur

S'il faut s'adresser à un centre d'assistance, il faut toujours fournir :

- les données de l'appareil, indiquées sur la plaque des données (dernières pages de cette notice) ;

- le défaut qui s'est produit.

RÉPARATIONS ET PIÈCES DE RECHANGE

Ne pas essayer de réparer l'appareil soi même, cela pourrait causer des dommages corporels et matériels graves et annuler la garantie. Toujours demander l'intervention d'un centre d'assistance agréé et exiger des pièces de rechange D'ORIGINE.

FR

⁻ la date d'achat ;

Normes appliquées

L'appareil est conforme aux directives : 2004/108 EC (compatibilité électromagnétique) 2006/95 EC (directive basse tension) 2006/42 EC (directive des machines) 2011/65 EU (directive limitant l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques) 1935/2004 règlement concernant les matériaux et les objets destinés à être en contact avec les produits alimentaires.

L'appareil est conforme aux normes :

EN 61000-3-2

Partie 3 : Limites Section 2 : limite pour les émissions de courant harmonique (appareils avec courant en entrée de 16 A par phase).

EN 61000-3-3

Partie 3 : Limites Section 3 : limites des fluctuations de tension du papillotement dans des systèmes d'alimentation basse tension pour les appareils avec courant nominal de 16 A.

EN 55014-1

Limites et méthodes de mesure des caractéristiques de perturbation radioélectrique des appareils électroménagers et appareils similaires ou thermiques, des outils électriques et des appareils électriques similaires.

EN 55014-2

Pré-requis d'immunité pour les appareils électroménagers, les outils et les appareils électriques similaires.

EN 62233

Limites des émissions dirigées vers le corps humain.

EN 60335-1

Partie 1 : Normes générales Sécurité des appareils électriques à usage domestique et similaire.

EN 60335-2-49

Partie 2 : Normes Particulières pour appareils électriques commerciaux servant à maintenir chauds les aliments et/ou la vaisselle.

EN 60335-2-50

Normes Particulières pour appareils électriques commerciaux servant à maintenir chauds les aliments

Plaque numéro de série



FR

SELF SERVICE

LINEA CALDI (EN) HOT PRODUCT LINE (FR) LIGNE CHAUDS (DE) WÄRMEGERÄTE (РУ) ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ (ES) LÍNEA DE CALIENTES



Estimado cliente:

Le agradecemos y celebramos que haya adquirido este equipo, y esperamos que este sea el comienzo de una colaboración fructífera y duradera.

Este manual contiene todas las informaciones necesarias para el uso correcto, el mantenimiento y la instalación del equipo.

Por ello, le recomendamos que lo lea atentamente antes de utilizar el equipo y que lo conserve cuidadosamente para consultas futuras.

¡Le deseamos un buen trabajo!



Advertencias de seguridad

- Este manual contiene informaciones importantes sobre la instalación, el uso y el mantenimiento de su equipo. Le invitamos a leer atentamente este manual antes de realizar cualquier operación, para tutelar su incolumidad y no dañar el producto.
- Conserve el manual cuidadosamente para ulteriores consultas futuras y entréguelo al nuevo propietario en caso de cesión del aparato.
- Las operaciones de instalación y mantenimiento extraordinario deben ser realizadas únicamente por personal cualificado y autorizado por el fabricante, respetando las normas vigentes en el país de uso relativas a las instalaciones y a la seguridad laboral.
- Antes de instalar el equipo:
 - compruebe que las instalaciones sean conformes con las normativas vigentes en el país de uso;
 - compare siempre los datos de la instalación con los del equipo, indicados en la placa de datos;
 - desconecte el equipo de la alimentación eléctrica e hídrica (si está presente).
- La placa de datos contiene informaciones técnicas importantes que son indispensables en caso de solicitud de intervención para un mantenimiento o una reparación del equipo; por tanto, se recomienda no eliminarla, estropearla ni modificarla. El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales, invalida la garantía y exime a la empresa de toda responsabilidad.
- Las intervenciones, manipulaciones ilícitas o modificaciones no expresamente autorizadas que incumplan las indicaciones de este manual, invalidarán la garantía.
- Durante el montaje del equipo, se prohíbe el tránsito o la permanencia de personas ajenas a la instalación en las proximidades de la zona de trabajo.
- El material de embalaje, al ser potencialmente peligroso, debe mantenerse fuera del alcance de niños y animales, y debe eliminarse correctamente de acuerdo con las normas locales.
- Elimine los embalajes según las disposiciones y las normativas vigentes en el país de uso.
- El aparato puede ser utilizado por niños de edad no inferior a los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o los conocimientos necesarios, siempre y cuando estén vigilados o hayan recibido las instrucciones sobre el uso seguro del equipo y comprendan los peligros inherentes. La limpieza y el mantenimiento son operaciones que deben ser llevadas a cabo por el usuario y no por niños sin vigilar.
- Estos equipos pueden utilizarse para el mantenimiento en caliente y la distribución de alimentos (baño maría, superficies, armarios calientes).
- Cualquier otro uso contraviene al uso previsto y es por tanto peligroso.
- Si el equipo no funciona o se perciben alteraciones estructurales o de funcionamiento, desconéctelo de la alimentación eléctrica e hídrica (si está presente) y póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado por el fabricante; no intente repararlo por su cuenta. Solicite siempre el uso de repuestos originales.
- La empresa fabricante se reserva el derecho a realizar modificaciones de los equipos y los accesorios para mejorarlos, en cualquier momento y sin previo aviso.
- Se prohíbe la reproducción parcial sin la autorización del fabricante.
- Las medidas proporcionadas son indicativas y no vinculantes.
- El idioma de redacción original es el italiano: el fabricante no se considera responsable de los errores eventuales de traducción/interpretación.

Presentación de la gama

La gama **SELF SERVICE ELEMENTI CALDI** se compone de varias líneas:

BASIC: sistema de distribución self service plurifuncional en línea y free flow (libre circulación).

CLASSIC: sistema de distribución self-service tradicional

MINI: sistema de distribución self-service tradicional para niños y jóvenes

EASY: sistema de distribución self-service de ahorro de profundidad

La gama self-service está enriquecida también por una serie de accesorios (PLURI) que completan cualquier línea self-service .

CARACTERÍSTICAS DE LA GAMA BASIC

Disponibilidad:

- Elemento baño maría con compartimento libre, armario caliente o neutro, estante para platos con compartimento libre o armario caliente.
- Elemento caliente por aire con compartimento libre o armario caliente.
- Elemento caliente con compartimento libre o armario caliente.
- Elemento neutro con compartimento libre o armario caliente, para la introducción de carros.
- Complementos: repisas, puertas, elemento de continuidad de la fachada con/sin brazo lateral, elemento de esquina externa o interna.

Fachada y laterales visibles: acero o revestidos con panel en laminado plástico, colores a petición.

CARACTERÍSTICAS DE LA GAMA CLASSIC

Disponibilidad:

- Elemento baño maría con compartimento a la vista, armario caliente o neutro, estante para platos con compartimento a la vista o armario caliente.
- Elemento neutro con compartimento a la vista o armario caliente, para la introducción de carros.
- Complementos: repisas, puertas, elemento de continuidad de la fachada con/sin brazo lateral, elemento de esquina externa o interna.

Fachada: revestidos de acero inoxidable, opcional laminado plástico, colores a petición.

CARACTERÍSTICAS DE LA GAMA MINI

Disponibilidad:

- Elemento caliente con compartimento a la vista o armario caliente.
- Elemento neutro con compartimento a la vista.
- Complementos: puertas, elemento de continuidad de la fachada, elemento de esquina externa o interna.

Fachada: revestida de acero inoxidable, opcional laminado plástico, colores a petición.

CARACTERÍSTICAS DE LA GAMA EASY

Disponibilidad:

- Elemento baño maría con compartimento a la vista, armario caliente o neutro, estante para platos con compartimento a la vista o armario caliente.
- Elemento neutro con compartimento a la vista o armario caliente, para la introducción de carros.
- Complementos: puertas, elemento de continuidad de la fachada con/sin brazo lateral, elemento de esquina externa o interna. **Fachada:** revestida de acero inoxidable, opcional laminado plástico, colores a petición.

CARACTERÍSTICAS COMUNES A TODAS LAS GAMAS

Pies: pies regulables en tubo de acero inoxidable.

Superestructuras: repisas de vidrio templado de esp. 6 mm, estructura portante de acero inoxidable, tubo ø40 mm.

Desliza-bandejas: 3 tubos de ø32 mm de acero inoxidable o de otros materiales, como la madera y el granito.

Elementos calientes: armarios calientes con compartimentos con ángulos redondeados para facilitar la limpieza, carga del agua con electroválvula (carga automática de serie, con dos sondas de nivel gestionadas por la electrónica), descarga con demasiado lleno. **Superficies:** de acero inoxidable de esp. 15/10, acabado Scotch-brite, cubas con ángulos redondeados en las tres dimensiones para facilitar la descarga del agua y la limpieza sucesiva.



Para más información póngase en contacto con el fabricante



Después de haber desembalado el equipo, controle su integridad comprobando que no haya sufrido daños durante el transporte.

En caso de daños:

- tome los datos del equipo, presentes en la placa de datos (Fig. 1);
- prepare una documentación fotográfica del daño;
- avise tempestivamente a la compañía/fabricante.

2 Transporte al local de instalación

Equipados con protecciones personales, transporte el equipo al lugar de colocación: el desplazamiento debe realizarse con carretilla elevadora (Fig. 2).



Características del local de colocación

El local de colocación debe (Fig. 3):

- tener una buena ventilación y no debe estar expuesto a agentes atmosféricos;
- tener una temperatura entre +16° y +32 °C máximo;
- tener una humedad no superior al 60%;
- tener una pavimentación sin asperezas, nivelada y capaz de sostener el equipo en plena carga;
- cumplir las normas vigentes en materia de seguridad laboral e instalaciones;
- estar dedicado a la preparación de alimentos.



El equipo debe instalarse de manera que se tenga un fácil acceso a las conexiones eléctricas e hídricas (si están presentes).

No posicione el equipo en proximidad de materiales o recipientes de material inflamable (por ej. paredes divisorias, bombonas de gas, etc.)

por peligro de incendio. Se recomienda revestir las paredes eventuales con material térmico no inflamable.

4) Colocación

REMOCIÓN DE LA PELÍCULA

Retire la película de protección (Fig. 4): limpie los restos de pegamento que hayan quedado con agua jabonosa, sin utilizar herramientas que puedan estropear las superficies ni detergentes abrasivos o ácido.













NIVELACIÓN

El equipo debe nivelarse: utilice los pies para nivelarlo perfectamente (**Fig. 5**).

CONEXIÓN DE LOS EQUIPOS, MONTAJE DE SUPERES-TRUCTURAS Y DESLIZA-BANDEJAS

Si se han adquirido varios equipos de la misma gama, es posible unirlos para obtener una solución de continuidad (**Fig. 6**). Si en la configuración están previstas superestructuras con iluminación o elementos calentadores, móntelas como se indica en **Fig. 8** y **Fig. 8**.

Termine montando los paneles frontales y los desliza-bandejas (si están presentes) (**Fig. 9**).



Fig. 6







Fig. 5 Ï 14 Ó 0 B 2 0





Algunos equipos prevén la conexión a una entrada de agua. El agua en entrada debe tener las características siguientes:

- conexión con llave de corte y conexión **3/4"**;
- adecuada para el consumo humano;
- de dureza* non superior a **7 °f**; si la dureza es superior a este valor, instale un ablandador de agua.
- con presión comprendida entre **50 y 150 kPa**: si la presión fuera superior, instale un reductor de presión;
- con temperatura no inferior a 5 °C. La conexión también puede realizarse al agua caliente (máx. 50 °C) para reducir el tiempo de alcance de la temperatura de ejercicio.

Instale antes del equipo y en posición accesible, una llave de corte para poder cerrar la alimentación hídrica cuando sea necesario y al final de la jornada laboral.

* La dureza del agua indica el contenido de iones de magnesio, calcio y metales pesados presentes en el agua.

La dureza se expresa en grados franceses (°f).

- Clasificación del agua:
- muy dulce hasta 7 °f
- dulce de 7 °f a 14 °f
- mediamente dura de 14 °f a 22 °f - discretamente dura de 22 °f a 32 °f
- discretamente dura de 22 °f - dura de 32 °f a 54 °f
- dura de 32 ma 54 m - muy dura superior a 54
- -muy dura, superior a 54 °f

AGUA DE SALIDA

Los elementos baño maría deben conectarse a un desagüe: - con conexión 3/4";

- preferiblemente de tipo sifónico o con tuberías resistentes al calor (>90 °C) y con inclinación no inferior al 4%;
- de diámetro constante a lo largo de toda su longitud.

Si no se utiliza un sifón, debe mantenerse obligatoriamente un "air gap" (distancia libre) de al menos 2,5 cm, entre el tubo de desagüe y la zona de evacuación (rejilla u otro tubo receptor). El respeto de esta normativa garantiza que las bacterias potencialmente peligrosas NO puedan subir por el tubo del desagüe y contaminar los alimentos.

Si hay que instalar más equipos, las tuberías del agua en entrada y en salida pueden empalmarse con los racores correspondientes.









Conexiones eléctricas

Antes de proceder con la conexión eléctrica: - lea con atención las advertencias de seguridad en las primeras páginas de este manual;

compare siempre los datos de la instalación con los del equipo, indicados en la placa de datos.



La conexión a la red de alimentación eléctrica debe cumplir las normas vigentes en el país de instalación del equipo y deben ser realizadas por

personal cualificado y autorizado por el fabricante. El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones, invalida la garantía y exime al fabricante de toda responsabilidad.



Cuando hay varios equipos en el mismo ambiente, obligatorio preparar una conexión equipotencial, utilizando el borne correspondiente

marcado con el símbolo 🕅

Este borne permite conectar un cable de color amarillo/verde con sección comprendida entre 2,5 y 10 mm². La eficacia del sistema equipotencial debe verificarse oportunamente de acuerdo con lo establecido en la normativa en vigor (Fig. 13).

Fig. 12:

- 1 Abra el tablero vertical ubicado en el lado derecho del equipo, destornillando los tornillos que lo retienen.
- Afloje el pasacables y pase el cable de alimentación a través de él. El tipo de cable que hay que utilizar y su sección son HO5 RN-F5x2,5 mm².

Fig. 13:

3 Conecte los terminales del cable al blogue terminales: el conductor de tierra amarillo/verde debe ser más largo al menos de 3 cm, respecto a los otros conductores.

PE (amarillo/verde) : conductor de protección de tierra N (Azul): conductor de neutro

L1/2/3 (negro/negro/marrón): conductores de fase

4 Si el equipo dispone de una superestructura con iluminación o elemento calentador, una los dos conectores específicos.



Para las conexiones, consulte siempre los esquemas eléctricos al final de este manual; los dibujos son puramente indicativos.

El equipo debe conectarse de manera directa a la red eléctrica (Fig. 13) y debe disponer de un interruptor de fácil acceso instalado antes

de la instalación, según las normativas vigentes en el país de instalación del equipo. Dicho interruptor debe tener una separación de los contactos en todos los polos para garantizar la desconexión completa bajo la categoría de sobretensión III. ES obligatorio realizar una conexión a tierra correcta y el cable de tierra no debe interrumpirse en ningún caso por el interruptor de protección.







Uso

Estos equipos pueden utilizarse únicamente para el mantenimiento en caliente y la distribución de alimentos. ¡No deben utilizarse para la cocción!



Durante el uso, algunas superficies se ponen muy calientes, preste atención, ¡peligro de quemaduras!

Utilice siempre los recipientes para contener los alimentos, evitando colocarlos directamente dentro de la cuba o sobre la superficie.

Antes de utilizarlo por primera vez, realice una limpieza profunda del equipo, como se explica en el capítulo **en la pág. 17.**

Los equipos tienen instalados dos tipos de panel de mandos (Fig. 14). Consulte el panel de mandos del equipo que posee.

ELEMENTOS DE BAÑO MARÍA (Fig. 15)

- 1 Abra la llave de corte de la instalación.
- 2 Encienda el interruptor general de la red y el equipo, manteniendo presionado el interruptor ON/OFF durante al menos 3 segundos.
- 3 Encienda los interruptores de los distintos componentes presentes (cuba, armario caliente, superestructura, etc.) presionando los interruptores relativos durante al menos 3 segundos: después del encendido del interruptor de la cuba, el agua se carga automáticamente.
- Introduzca los divisores GN suministrados con el equipo y cubra la cuba con las tapas de los recipientes (no los introduzca por ahora): esto acelerará el alcance de la temperatura de ejercicio.

5 Utilice el panel de mandos para configurar la temperatura deseada (temperatura por defecto mín. +65 °C máx. +85 °C)



Consulte el capítulo del panel de mandos en la pág.17

6 Una vez alcanzada la temperatura, introduzca los recipientes GN que contienen la comida.

ELEMENTOS CALIENTES POR AIRE

- 1 Encienda el interruptor general de la red y el equipo, manteniendo presionado el interruptor ON/OFF durante al menos 3 segundos.
- 2 Encienda los interruptores de los distintos componentes presentes (cuba, armario caliente, superestructura, etc.) presionando los interruptores relativos durante al menos 3 segundos.
- Introduzca los divisores GN suministrados con el equipo y cubra la cuba con las tapas de los recipientes (no los introduzca por ahora): esto acelerará el alcance de la temperatura de ejercicio.
- Utilice el panel de mandos para configurar la temperatura deseada (temperatura por defecto mín. +65 °C máx. +85 °C).

Consulte el capítulo del panel de mandos en la pág.17

5 Una vez alcanzada la temperatura, introduzca los recipientes GN que contienen la comida.





Fig. 14



ELEMENTOS CON SUPERFICIE CALIENTE O VIDRIO CALENTADO (Fig. 16)

- 1 Encienda el interruptor general de la red y el equipo, manteniendo presionado el interruptor ON/OFF durante al menos 3 segundos.
- Encienda los interruptores de los distintos componentes presentes (cuba, armario caliente, superestructura, etc.) presionando los interruptores relativos durante al menos 3 segundos.
- 3 Utilice el panel de mandos para configurar la temperatura deseada (temperatura por defecto mín. +65 °C, máx. +105 °C).



Consulte el capítulo del panel de mandos en la pág.17

Apoye los recipientes GN directamente en la superficie con la tapa correspondiente. La superficie alcanza la temperatura de ejercicio en breve tiempo.

ARMARIO CALIENTE

El armario está preparado para mantener calientes los platos vacíos.

- 1 El tiempo necesario para alcanzar la temperatura de ejercicio es de 20 minutos aproximadamente después del encendido del interruptor.
- Introduzca los platos teniendo cuidado de no obstruir con ellos la/las rejilla/s de aspiración del ventilador, para permitir un flujo correcto de aire caliente.
- 3 Utilice el panel de mandos para configurar la temperatura deseada (temperatura por defecto mín. +65 °C, máx. +85°C).

Consulte el capítulo del panel de mandos en la pág.17

FINAL DE LA JORNADA LABORAL (Fig. 17)

Al final de la jornada laboral:

- apague todos los interruptores (ON/OFF, cuba, armario caliente, superestructura, etc.);
- apague el interruptor general de la instalación;
- SOLO PARA BAÑO MARÍA: cierre la llave de corte (entrada de agua) y vacíe la cuba eliminando el demasiado lleno y séquela bien.















NOTAS

- Si la sonda de nivel instalada en los elementos baño maría indica que el agua está por debajo del nivel mínimo, el mando de las resistencias se desactivará hasta que se restablezca el nivel.
- Si un elemento baño maría está apagado, la electroválvula de carga permanecerá inactiva independientemente de las entradas de nivel.
- Si un elemento baño maría está encendido, la electroválvula se activará o desactivará según la necesidad y siguiendo el esquema siguiente:
- nivel del agua estable en el nivel alto (aproximadamente 3 cm) -> la electroválvula se desactiva
- nivel del agua <u>por debajo del nivel alto</u> durante más de 20 segundos -> la electroválvula se activa: cuando alcanza el nivel alto, la carga continúa durante 5 segundos más y después, la válvula se desactiva.
- Si la electroválvula permanece desactivada durante más de 30 minutos y no se alcanza nunca el nivel alto, se generará una alarma y se desconectará la electoválvula (H2O alarma anti-inundación). Después de haber comprobado que no Para el rearme de la alarma, después
- Si una zona está en OFF (apagada), el mando de las resistencias estará apagado.
- Los ventiladores del armario ventilado caliente o de la cuba de aire caliente están siempre activos cuando la zona está encendida para mantener la temperatura uniforme en el interior de los compartimentos; cuando se apaga un armario ventilado caliente o una cuba de aire caliente, la ventilación se mantiene activa durante 2 minutos (procedimiento de enfriamiento).

Panel de mandos DIGIT



- Suministre tensión a la máquina presionando durante 3 segundos el interruptor ON/OFF A U: se encenderá el indicador luminoso correspondiente y en el display aparecerá el mensaje On.
- 2 Encienda las distintas zonas (cuba, armario caliente, superestructura, etc.) presionando durante 3 segundos cada uno de los interruptores B
 Corresto de los interruptores B
 Corresto de los interruptores B
 Corresto de la zona evidenciada por el indicador luminoso encendido; para comprobar las temperaturas de las otras zonas, es suficiente tocarlas.
- Para regular la temperatura de una zona:
 - toque su icono;
 - se iluminará el indicador luminoso correspondiente y el display mostrará la temperatura actual alternada con la configurada;
 - presione la tecla SET (a) y succesivamente, las teclas (a) para configurar el valor deseado.

Los intervalos de temperatura son: baño maría: de +65 °C a +85 °C calientes por aire: de +65 °C a +85 °C superficies calientes: de +65 °C a +105 °C

armarios calientes vent.: de +65 ℃ a +85 ℃

ALARMAS:

Mensaje	Descripción	Restablecimiento
E01	Error sonda AN1	Automático
E02	Error sonda AN2	Automático
E03	Error sonda AN3	Automático
E04	Error sonda AN4	Automático
Lo	Alarma de ausencia del agua	Automático
H2O	Alarma anti-inundación	Si es posible, resuelva la causa que ha generado la alarma (consulte la pág. 19), después encienda y apague el equipo utilizando el interruptor general.

Panel de mandos TOUCH

PANTALLA PRINCIPAL



Si está presente, indica que se ha introducido una memoria USB en el puerto predispuesto

Temperatura actual

- Permite la configuración de la temperatura
- Temperatura configurada
- Activación de zonas

Encendido/apagado de la luz

(negro=luces apagadas - verde=luces encendidas)

Programación

Menú de configuración

Encendido/apagado del equipo (rojo= OFF - verde= ON)



Si se encuentra presente una sonda corazón, indica la temperatura detectada

ENCENDIDO DEL EQUIPO Y ACTIVACIÓN DE LAS ZONAS



 Mantenga presionada durante 3 segundos la tecla
 indicada: la máquina está ahora bajo tensión.

2 Active los interruptores U de las distintas zonas del equipo (cuba, armario caliente, superestructura, etc.), manteniéndolos presionados durante 3 segundos: el color del interruptor pasará de gris a verde.

CONFIGURACIÓN DE LA TEMPERATURA







Cuando se presiona, desaparece el "pop-up" y memoriza el valor introducido.

Cuando se presiona, desaparece el "pop-up" sin memorizar el valor introducido.

La presión de la tecla enciende/apaga la zona respectiva

- Gris: zona no activa
- Amarillo: zona todavía no en temperatura de ejercicio

Verde: zona en temperatura (lista para ser utilizada).

1 Para configurar la temperatura, toque el símbolo de la zona que interesa (cuba, armario caliente, superestructura, etc.).

2 Aparecerá <u>un "pop-u</u>p" donde,

con las teclas **— +**, será posible configurar el valor deseado (dentro de los límites configurados por la fábrica)

3 Para confirmar la temperatura introducida y hacer que desaparezca el "pop-up", presione la te-



40°c

Set

(l)_{On}

ENCENDIDO LUZ/ CONFIGURACIONES LED



1 La presión rápida de la tecla activa o desactiva las luces de la superestructura.

(Solo para modelos predispuestos con luces de color)

La presión prolongada (unos 3 segundos) abre una pantalla de configuración de las luces: a través de ella, es posible elegir el color y la luminosidad de los led en función del tipo de producto expuesto (por ejemplo, una luz rojiza exalta la calidad de las carnes).

Algunas categorías están ya configuradas y el usuario no puede modificarlas (carnes, pescado, verduras, dulces, quesos, mixto), 2 seleccione la que le interesa y 3 confirme la elección con la tecla

4 La presión de la tecla "MANUAL" en cambio, abre una pan<u>talla don</u>de, **5** con las

teclas **— +**, **es posible regular la luminosidad** (barra superior) **y el color** de la luz (barra inferior). **(6)** Confirme la elección con

CONFIGURACIONES



permite entrar en el submenú de la voz seleccionada

sale del menú y regresa a la pantalla principal

- desplaza las voces hacia abajo
- desplaza las voces hacia arriba

1 Acceda al menú de configuraciones manteniendo presionada la tecla relativa durante al menos 3 segundos: aparecerá una pantalla con diversas voces del submenú (fecha y hora, parámetros, etc.).



3 Acceda a la voz deseada presionando la tecla

LISTA DE VOCES

la tecla

Fecha y hora: después de haber seleccionado la voz (puntos 1, 2 y 3), aparecerá un submenú en el que se podrá configurar el año, el mes, el día y la hora actual.

Desplace las voces con las flechas
 T

5 Acceda a la voz deseada presionando

la tecla 🛄

6 Configure el valor deseado con las teclas < y >.

Confirme el valor deseado tocando el campo relativo.

PROGRAMACIÓN SEMANAL



EJEMPLO DE USO GUIADO

1 Acceda a la programación semanal manteniendo presionada la tecla relativa durante al menos 3 segundos: aparece la pantalla relativa con el día configurado "Lunes-Día".

Si se quisiera cambiar el día de programa-

ción, presione varias veces la tecla 🗖 hasta llegar al día deseado.

Para cada zona (armario, superficie/cuba, superestructura) es posible programar los horarios que interesan:

START indica a qué hora debe encenderse la zona;

READY indica a qué hora debe estar lista la zona para ser utilizada: esto significa que el control encenderá automáticamente el equipo con una cierta anticipación, de manera que al horario establecido esté ya en la temperatura de ejercicio (por ejemplo, en el caso de un baño maría, el agua esté ya a la temperatura configurada).

STOP indica a qué hora debe apagarse la zona.

La tecla **LUZ** permite configurar a qué hora debe encenderse (START) y apagarse (STOP) la iluminación.



START y READY se excluyen recíprocamente, es decir, no es posible programar los dos en el

mismo día y para la misma zona.



Si para una zona no se ha programado el STOP, no se aceptarán los valores de START y

+

READY programados en ese mismo día. Para introducir los horarios de programación, **2** toque la zona e **3** introduzca

los valores deseados con

Confirme cada valor introducido con la tecla

Para cerrar el "pop-up" sin memorizar el

valor introducido, presione la tecla 본

5 Presionando la tecla **2** es posible configurar para el mismo día, otros horarios de programación (por ejemplo, para la tarde) o acceder a la programación de los días sucesivos.

Para salir de la pantalla y memorizar TO-DOS los valores introducidos (lunes, mar-

tes, etc.) presione la tecla

La tecla C borra toda la programación.



Parámetros: menú reservado al Service.

Versiones Firmware: indica la versión del firmware instalado. Para que desaparezca la pantalla, tóquela en cualquier punto.

Idioma: después de haber seleccionado la voz, aparecerá una pantalla en la que es posible configurar el idioma de las pantallas, simplemente tocándola. **Consumos:** proporciona un informe detallado de los consumos de los distintos componentes del equipo (luz, compresor, etc.).

Los datos se dividen en:

- consumos diarios;
- consumos de la última semana;
- consumos del último mes;
- consumos del último año.

Los distintos componentes se desplazan

con las flechas y , mientras que para salir de la pantalla hay que presionar

la tecla 🔛

Info sistema: menú reservado al Service.

HCCP: el control registra cada 5 minutos las temperaturas detectadas por las sondas en los días pasados. Activando el menú HACCP, el usuario puede visualizar gráficamente estos datos.





USB

Apague tanto las distintas zonas, utilizando los interruptores respectivos, como el interruptor ON/OFF.

Introduzca la memoria USB en la sede predispuesta junto al tablero



Seleccione la voz "USB" como se ha descrito anteriormente en los puntos **1**, **2** y **3** en la página anterior, menú CONFI-GURACIONES. Aparece un submenú donde es posible decidir qué cargar en la memoria USB (Parámetros, HACCP, Histórico, Programación).

4 Desplace las distintas voces con las

flechas y para elegir qué datos copiar en la memoria USB.



6 Un mensaje pedirá la autorización para efectuar la descarga, confirme con

la tecla 💌 o salga de la pantalla con la tecla 🔀.

Los datos ya están copiados en la memoria USB.

ALARMAS:

Mensaje	Descripción	Restablecimiento
N-s	Error de comunicación serial	Automático
E01	Error sonda AN1	Automático
E02	Error sonda AN2	Automático
E03	Error sonda AN3	Automático
E04	Error sonda AN4	Automático
E05	Error sonda AN5	Automático
E06	Error sonda AN6	Automático
E07	Error sonda PT1	Automático
Lo	Alarma de ausencia del agua	Automático
H2O	Alarma anti-inundación	Manual
L-t	Alarma de baja temperatura	Manual
Usb	Error USB	Automático

(*) La señalización "H-t" se visualizará hasta que un operador presione una tecla cualquiera, aunque la condición de la alarma se haya restablecido y el compresor haya regresado a trabajar normalmente.

La presencia de una alarma también se señaliza con un buzzer. Para apagar el buzzer es suficiente presionar la tecla On/Off general. Después de la desactivación, el buzzer permanecerá apagado incluso en el caso en que se activen ulteriores alarmas. Si todas las alarmas se restablecen, el buzzer se habilitará nuevamente, por lo que, con la alarma sucesiva, también el buzzer será activado por el control.

AUSENCIA DE TENSIÓN

Después de una interrupción de tensión, el equipo se enciende nuevamente pero las diversas zonas permanecen apagadas hasta una nueva orden del usuario.

AUSENCIA DE TENSIÓN CON PROGRAMACIÓN SEMANAL ACTIVA

Si durante una programación semanal activa falta la alimentación eléctrica (por ej. black-out), cuando se encienda nuevamente, el control retomará la programación prevista.



Mantenimiento ordinario

Antes de efectuar cualquier intervención de limpieza, es necesario desconectar la alimentación eléctrica del equipo y ponerse instrumentos de

protección personal adecuados (por ej. guantes, etc.).



El usuario debe efectuar únicamente las operaciones de mantenimiento ordinario. Para el mantenimiento extraordinario, póngase en contacto con un Centro de asistencia para solicitar la intervención de un técnico autorizado.



El fabricante no reconoce en garantía los daños que deriven de una falta de mantenimiento o de una limpieza errónea (por ej. uso de detergentes no adecuados).



Para la limpieza del equipo y de los accesorios, tanto de los componentes de acero como de vidrio, NO utilice:

- detergentes abrasivos o en polvo;
- detergentes agresivos o corrosivos (por ej. ácido clorhídrico/ muriático o sulfúrico, sosa caústica, etc.). ¡Atención! No utilice dichas sustancias ni siguiera para limpiar la subestructura o el suelo situados debajo del equipo;
- herramientas abrasivas o puntiagudas (por ej. esponjas abrasivas, rasquetas, cepillos de acero, etc.);
- chorros de agua en vapor o a presión.

CUBA, SUPERFICIES DE TRABAJO Y SUPERFICIES DE ACERO

Limpie cotidianamente todas las superficies de acero y la cuba o la superficie de utilización, para mantener los niveles de higiene adecuados.

Espere siempre que los componentes estén fríos antes de efectuar la limpieza.

Para la limpieza, utilice un paño suave empapado de agua caliente jabonosa o de un detergente específico para el acero (siga las instrucciones del fabricante del detergente).

Termine con un enjuague y un secado minuciosos.

En el caso de baños maría, vacíe y seque la cuba al final de cada jornada laboral.

SUPERFICIE DE VIDRIO CALENTADO

Antes de efectuar la limpieza, espere siempre que la superficie esté fría. Limpie la superficie de cristal con un paño suave ligeramente empapado de productos específicos para cristales (siga las instrucciones del fabricante del detergente).

PANEL DE MANDOS

Limpie el panel de mandos (de cualquier tipo) con un paño suave ligeramente empapado de productos específicos para superficies plásticas (siga las instrucciones del fabricante del detergente).



Tenga cuidado de que el detergente no se infiltre en el panel de mandos.



SUPERESTRUCTURAS (SI ESTÁN PRESENTES)

Limpie los cristales de las superestructuras con un paño suave ligeramente empapado de productos específicos para cristales (siga las instrucciones del fabricante del detergente).

Periodos de inactividad

Durante los períodos de inactividad, desconecte la alimentación eléctrica e hídrica (si está presente). Proteja las partes externas de acero del equipo, pasándolas con un paño suave ligeramente empapado con aceite de vaselina.

En el restablecimiento, antes del uso:

- limpie en profundidad el equipo y los accesorios;
- vuelva a conectar el equipo a la alimentación eléctrica, hídrica (si está presente);
- someta el equipo a una revisión antes de volver a utilizarlo.



Para asegurarse de que el equipo se encuentra en perfectas condiciones de uso y seguridad, se recomienda someterlo a mantenimiento y revisión por parte de un centro de asistencia autorizado

como mínimo una vez al año.

Fliminación al final de la vida útil



Para evitar un uso eventual no autorizado y los riesgos relativos, antes de eliminar el equipo:

- asegúrese de gue no pueda utilizarse más: para ello, el cable de alimentación debe cortarse o eliminarse (con el equipo desconectado de la red eléctrica).

no permita que ningún niño, por juego, quede atrapado accidentalmente en el interior de la cámara de cocción; para ello, bloquee la apertura de la puerta (por ejemplo con cinta adhesiva o bloqueadores).

ELIMINACIÓN DEL EQUIPO



Según el art. 13 del Decreto Legislativo nº. 49 del 2014 "Actuación de la Directiva RAEE 2012/19/EU sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos", el símbolo

del contenedor barrado con barra, especifica que el producto se ha introducido en el mercado después del 13 de agosto del 2005 y que al final de su vida útil no debe desecharse junto con los demás residuos, sino que debe eliminarse por separado. Todos los equipos están fabricados con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada, cobre, etc.) en un porcentaje superior al 90% en peso.

Es necesario prestar atención a la gestión de este producto al final de su vida útil, reduciendo el impacto negativo en el medio ambiente y mejorando la eficacia de uso de los recursos, aplicando los principios de "guien contamina paga", prevención, preparación para la reutilización, reciclaje y recuperación. Se recuerda que la eliminación ilegal o incorrecta del producto conlleva la aplicación de las sanciones previstas por la legislación actual.

INFORMACIÓN ACERCA DE LA ELIMINACIÓN EN ITALIA

En Italia los aparatos RAEE se deben entregar:

- a los centros de recogida (conocidos también como islas ecológicas o plataformas ecológicas)

- al revendedor donde se compra un nuevo equipo, que tiene la obligación de retirarlos de forma gratuita (retiro "uno contra uno").

INFORMACIÓN ACERCA DE LA ELIMINACIÓN EN LOS PAÍSES DE LA UNIÓN EUROPEA

La Directiva comunitaria relativa a los equipos RAEE ha sido acatada de forma diversa por cada país, por tanto, si se quiere eliminar este equipo, sugerimos ponerse en contacto con las autoridades locales o con el revendedor para pedir información acerca del método de eliminación correcto.

Anomalías

ANOMALÍA	CAUSA	RESOLUCIÓN
El equipo no se enciende	 A) El interruptor del equipo o del cuadro eléctrico NO está en posición "ON" (encendido). B) El magnetotérmico del cuadro eléctrico NO está armado. C) Interrupción del suministro de corriente. D) El cable de alimentación está dañado. E) Un fusible está dañado. 	 A) - B) Restablezca las condiciones de uso correctas. C) Espere el restablecimiento de las condiciones de uso correctas. D - E) Acuda a un centro de asistencia para la sustitución.
El equipo se enciende pero no carga agua (solo elementos baño maría). (alarma H2O - anti- inundación)	 A) El tubo de la alimentación hídrica está dañado/aplastado. B) El equipo no está conectado a la red hídrica. C) La electroválvula de carga del agua está averiada. D) Interrupción del suministro de agua. 	 A) - B) Restablezca las condiciones de uso correctas. C) Acuda a un centro de asistencia para la sustitución. D) Espere el restablecimiento de las condiciones de uso correctas.
El armario caliente no calienta los platos uniformemente	El flujo de aire caliente no circula correctamente por el interior del compartimento.	Introduzca los platos teniendo cuidado de no obstruir la/las rejilla/s de aspiración del ventilador

Si necesita llamar a un centro de asistencia, comunique siempre:

- la fecha de compra;

- los datos del equipo indicados en la placa de datos (últimas páginas de este manual);

- el defecto detectado.

REPARACIONES Y REPUESTOS

No intente reparar el equipo ya que puede causar daños incluso graves a personas, animales y cosas e invalida la garantía. Solicite siempre la intervención de un Centro de asistencia autorizado y pida repuestos ORIGINALES.

Normas aplicadas

El equipo es conforme con las directivas: 2004/108 EC (compatibilidad electromagnética) 2006/95 EC (directiva de baja tensión) 2006/42 EC (directiva de máquinas) 2011/65 EU (directiva de restricción del uso de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos) 1935/2004 reglamento sobre los materiales y los objetos destinados a entrar en contacto con los productos alimentarios.

El equipo responde a las normas:

EN 61000-3-2

Parte 3: Límites Sección 2: límite para las emisiones de corriente armónica (equipos con corriente de entrada de 16 A por fase).

EN 61000-3-3

Parte 3: Límites Sección 3: límites de las fluctuaciones de tensión del parpadeo en sistemas de alimentación en baja tensión para equipos con corriente nominal de 16 A.

EN 55014-1

Límites y métodos de medida de las características de las perturbaciones radio de los equipos electrodomésticos y similares o térmicos, de las herramientas eléctricas y de los equipos eléctricos similares.

EN 55014-2

Requisitos de inmunidad para los electrodomésticos, herramientas y de los equipos eléctricos similares.

EN 62233

Límite de emisiones hacia el cuerpo humano.

EN 60335-1

Parte 1: Normas generales Seguridad de los equipos eléctricos de uso doméstico y similar.

EN 60335-2-49

Parte 2: Normas especiales para equipos eléctricos comerciales destinados a mantener calientes los alimentos y/o las vajillas.

EN 60335-2-50

Normas especiales para equipos eléctricos comerciales destinados a mantener calientes los alimentos.

Placa de la matrícula

