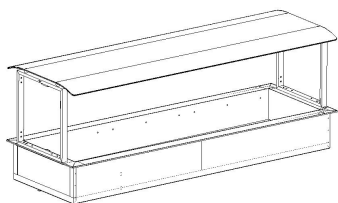


MUSIC / DOGE/ FAST GOURMET/ DROP-IN

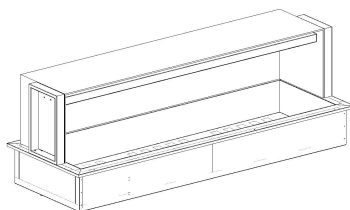
IT - Linea buffet bagnomaria (BM)

EN - Bain marie (BM) buffet line

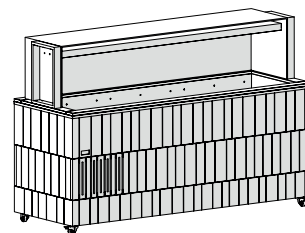
FR - EF_BUFFERET_BM



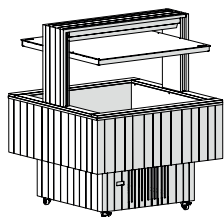
DROP-IN SOVRASTRUTTURA FISSA



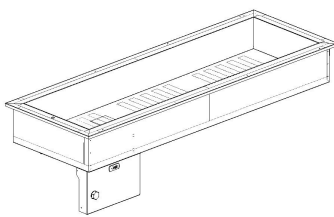
DROP-IN SERVITO



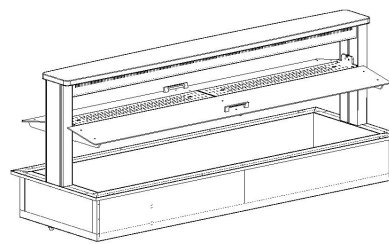
DOGE WALL



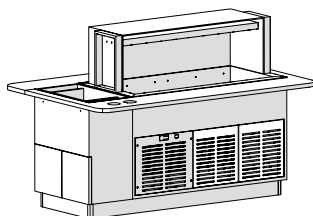
DOGE ISOLA QUADRA



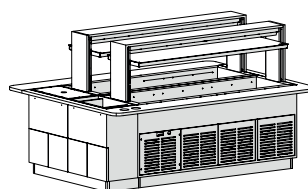
DROP-IN BASE bm



TANGO DROP-IN bm



FAST GOURMET SERVITO



FAST GOURMET DOPPIO

IT - ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE

Prima di installare e utilizzare l'apparecchio leggere con attenzione questo manuale e conservarlo unitamente all'apparecchio.

EN - INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

Read this manual carefully before installing and using the product. Keep this manual with the product for future reference.

FR - INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN

Avant d'installer et utiliser l'appareil, lisez attentivement ce manuel et conservez-le avec l'appareil.

INTRODUZIONE

Gentile Cliente,

La ringraziamo per aver preferito un apparecchio **Enofrigo**.

La linea **BUFFET BAGNOMARIA**, da Lei scelta, è un sistema ad elevate prestazioni, di concezione e tecnologia avanzata, di elevata affidabilità e qualità costruttiva.

Le suggeriamo di affidarne la gestione e la manutenzione a personale professionalmente qualificato di Sua fiducia, che utilizzi, quando necessario, solo ricambi originali.

Questo manuale contiene importanti informazioni e suggerimenti che devono essere osservati per una più semplice installazione ed il miglior uso possibile dell'apparecchio.

SIMBOLOGIE UTILIZZATE NEL MANUALE E LORO SIGNIFICATO



AVVERTENZA

Per indicare informazioni particolari.



PRESTARE CAUTELA

Per indicare operazioni particolarmente importanti e delicate.



ATTENZIONE PERICOLO

Per indicare azioni che, se non effettuate correttamente, possono provocare infortuni di origine generica o possono generare malfunzionamenti o danni materiali all'apparecchio; richiedono quindi particolare attenzione ed adeguata preparazione.



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

Per indicare azioni che, se non effettuate correttamente, possono provocare infortuni di origine elettrica; richiedono quindi particolare attenzione e adeguata preparazione.



È VIETATO

Per indicare azioni che NON DEVONO essere eseguite.

GARANZIA

Il prodotto **Enofrigo** gode di una **garanzia convenzionale**, valida a partire dalla data di acquisto dell'apparecchio, le cui condizioni sono specificate nelle CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA reperibili all'indirizzo www.enofrigo.com.



PRESTARE CAUTELA

- La garanzia decade qualora l'apparecchio sia stato utilizzato senza rispettare le indicazioni presenti in questo manuale.
- La garanzia decade qualora il cliente provveda autonomamente, o per mezzo di terzi non autorizzati dal costruttore/rivenditore autorizzato, ad apportare modifiche e/o tentativi di riparazione al prodotto.
- Il prodotto deve essere destinato all'uso previsto da **Enofrigo** per il quale è stato espressamente realizzato. È esclusa qualsiasi responsabilità contrattuale ed extracontrattuale di **Enofrigo** per danni causati a persone, animali o cose, da errori d'installazione, di regolazione, di manutenzione e da usi impropri.

INDICE

1	Generalità	4		
1.1	Avvertenze generali e regole per la sicurezza	4		
1.2	Divieti	5		
1.3	Descrizione dell'apparecchio	6		
1.4	Identificazione	6		
1.5	Struttura	7		
1.6	Dispositivi di sicurezza	9		
1.7	Caratteristiche tecniche	9		
1.8	Pannello comandi	10		
2	Installazione	11		
2.1	Ricevimento del prodotto	11		
2.2	Dimensioni e peso	11		
2.3	Locale di installazione	12		
2.4	Installazione	13		
2.4.1	<i>Movimentazione</i>	13		
2.4.2	<i>Posizionamento e livellamento</i>	13		
2.4.3	<i>Collegamento tubo scarico acqua</i>	14		
2.4.4	<i>Collegamento kit e tubo riempimento automatico acqua (optional)</i>	14		
3	Uso	15		
3.1	Operazioni preliminari	15		
3.1.1	<i>Verifiche</i>	15		
3.1.2	<i>Riempimento vasca</i>	15		
3.1.3	<i>Svuotamento vasca</i>	15		
3.1.4	<i>Collegamento alla rete elettrica</i>	16		
3.2	Messa in funzione	17		
3.2.1	<i>Segnalazioni a display</i>	17		
3.2.2	<i>Modifica SET POINT di temperatura</i>	17		
3.2.3	<i>Carico acqua</i>	17		
3.2.4	<i>Ripristino alla programmazione di fabbrica</i>	18		
3.3	Lista parametri di tipo "F" e possibilità di modifica	18		
3.2.5	<i>ON/OFF del controllo elettronico</i>	18		
3.4	Codici allarmi e ripristino	19		
3.5	Spegnimento	20		
3.5.1	<i>Spegnimento temporaneo</i>	20		
3.5.2	<i>Spegnimento per lunghi periodi</i>	20		
			3.5.3 <i>Immagazzinamento</i>	20
4	Manutenzione	21		
4.1	Regolamentazioni (periodicità)	21		
4.2	Pulizia esterna	21		
4.3	Pulizia interna e parti speciali	21		
4.3.1	<i>Pulizia della vasca</i>	21		
4.4	Verifiche periodiche	22		
4.5	Manutenzione straordinaria	22		
4.6	Anomalie - Possibili cause - Rimedi	23		
4.7	Servizio assistenza tecnica e parti di ricambio	24		
4.8	Smaltimento	24		
5	Allegati	74		
5.1	Schema elettrico funzionale	74		
5.2	Dichiarazione di conformità	77		

1 GENERALITÀ

1.1 Avvertenze generali e regole per la sicurezza



AVVERTENZA

- Il presente manuale è proprietà di **Enofrigo** e ne è vietata la riproduzione o la cessione a terzi dei contenuti del presente documento. Tutti i diritti sono riservati. Esso è parte integrante del prodotto; assicurarsi che sia sempre a corredo dell'apparecchio, anche in caso di vendita/trasferimento ad altro proprietario, affinché possa essere consultato dall'utilizzatore o dal personale autorizzato alle manutenzioni ed alle riparazioni.
- Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio e per garantirne un funzionamento sicuro.
- Il prodotto viene consegnato in unico collo, assicurarsi dell'integrità della fornitura ed in caso di non rispondenza a quanto ordinato, rivolgersi al distributore locale che ha venduto l'apparecchio.
- In caso di danni all'imballaggio dell'apparecchio segnalare tempestivamente l'inconveniente al trasportatore e al fornitore del prodotto.
- L'apparecchio è progettato per mantenere caldi gli alimenti. È esclusa qualsiasi responsabilità contrattuale ed extracontrattuale di **Enofrigo** per danni causati a persone, animali o cose, da errori d'installazione, di regolazione, di manutenzione e da usi impropri.
- Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per l'esposizione e la conservazione giornaliera di alimenti. Questo mobile per la ristorazione non è adatto per l'esposizione di cibi potenzialmente pericolosi.
- Inserire nell'apparecchio solo prodotti alimentari caldi.
- La conservazione di prodotti alimentari ad alto contenuto di acqua può provocare la formazione di condensa: ciò non pregiudica il corretto funzionamento della macchina.
- L'apparecchio non è destinato ad essere installato e utilizzato in luoghi esposti agli agenti atmosferici.
- In caso di dubbi riguardanti le condizioni e/o funzionalità dell'apparecchio e parti annesse, si prega di contattare il distributore locale per ottenere ulteriori informazioni.
- Una volta eseguita la messa in servizio dell'apparecchio segnalare, al fornitore del prodotto, eventuali anomalie o malfunzionamenti riscontrati.
- Verificare periodicamente l'integrità del cavo di alimentazione, della spina e della relativa presa. Se il cavo di alimentazione è danneggiato può essere sostituito solamente dal costruttore o dal distributore locale che ha venduto l'apparecchio oppure dal personale autorizzato alle manutenzioni ed alle riparazioni.
- Il non utilizzo dell'apparecchio per un lungo periodo comporta l'effettuazione almeno delle seguenti operazioni:
 - *posizionare l'interruttore principale dell'apparecchio su "OFF"*
 - *scollegare la spina del cavo di alimentazione dalla presa. Se la spina non è facilmente raggiungibile è opportuno scollegare l'interruttore onnipolare relativo alla presa a cui l'apparecchio è collegato*
 - *svuotarlo completamente e pulire le sue parti interne utilizzando un panno inumidito con acqua o detergente neutro.*
- Usare solo ricambi originali o approvati dal costruttore al fine di evitare eventuali danni al prodotto.
- Per un corretto funzionamento dell'apparecchio svuotare e pulire periodicamente la vasca, come indicato al paragrafo "**Pulizia della vasca**".

1.2 Divieti



È VIETATO

- Apportare modifiche e/o tentativi di riparazione al prodotto. Qualsiasi riparazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato.
- Immagazzinare materiali infiammabili o sostanze esplosive (ad esempio confezioni aerosoliche con propellente infiammabile) all'interno o in prossimità dell'apparecchio.
- Non ingerire il liquido, seppur atossico, contenuto negli accumulatori di freddo.
- Utilizzare apparecchi elettrici di alcun tipo all'interno degli scomparti per la conservazione degli alimenti.
- Lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici.
- Ostruire le aperture di ventilazione dell'apparecchio.
- Toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate, umide e/o a piedi nudi. Se si dovesse riscontrare una dispersione di corrente rilevabile al contatto con parti metalliche dell'apparecchio, disinserire l'interruttore, staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica e contattare un rivenditore autorizzato.
- L'uso dell'apparecchio ai bambini ed alle persone con ridotte capacità o con mancanza di esperienza e conoscenza specifica a meno che siano assistite da personale qualificato e responsabile della loro sicurezza.
- Che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Disperdere nell'ambiente e lasciare alla portata dei bambini il materiale dell'imballo in quanto può essere potenziale fonte di pericolo. Deve quindi essere smaltito secondo quanto stabilito dalla legislazione vigente.

1.3 Descrizione dell'apparecchio

I mobili per la ristorazione sono destinati all'esposizione e alla conservazione giornaliera di alimenti destinati all'immediato consumo nei pubblici esercizi quali alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, gastronomie, supermercati.

1.4 Identificazione

I mobili per la ristorazione **BUFFET BAGNOMARIA** sono identificabili attraverso la Targa Tecnica. È posizionata come evidenziato in Fig. 1, e riporta i dati tecnici, prestazionali dell'apparecchio e quanto richiesto dalla Legislazione in Vigore.

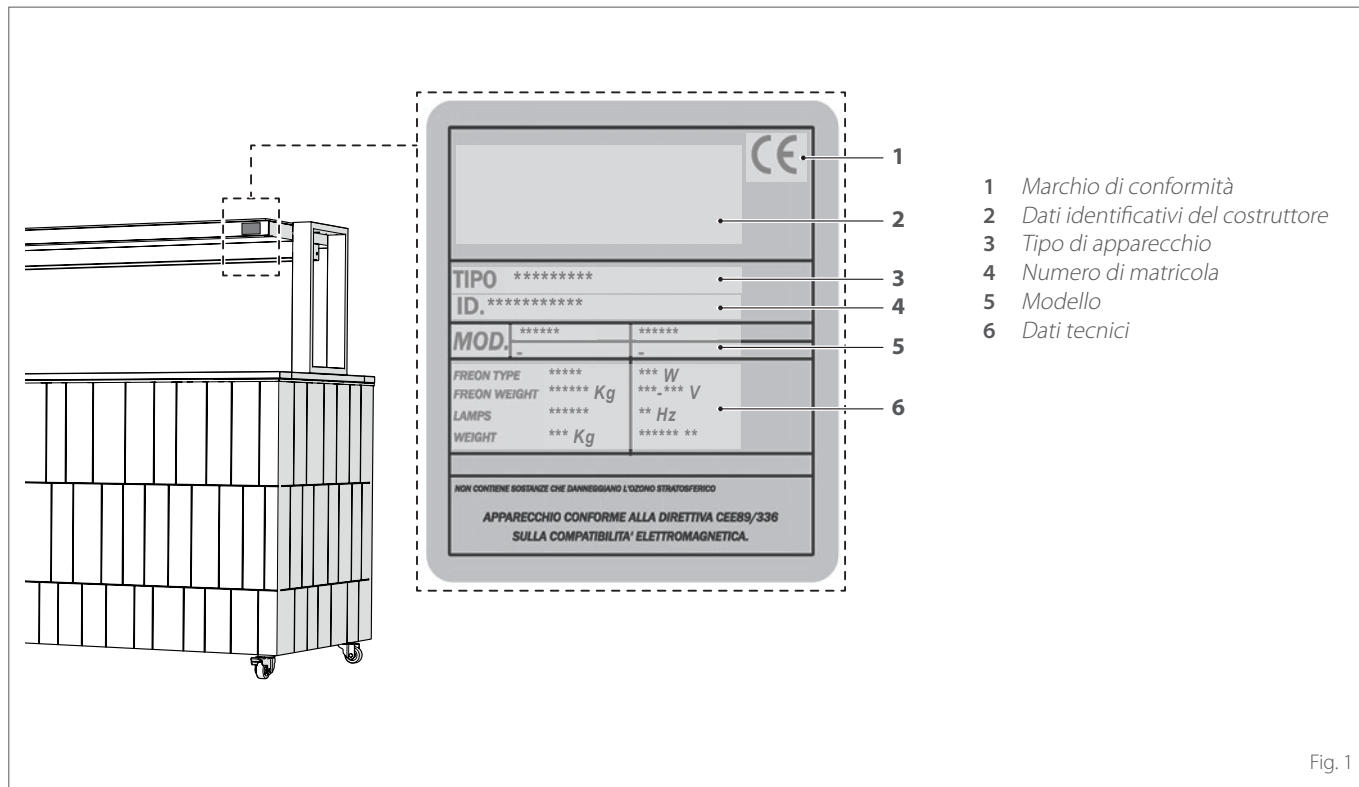


Fig. 1

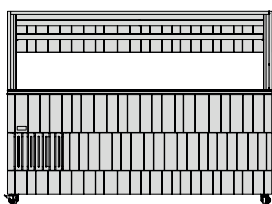
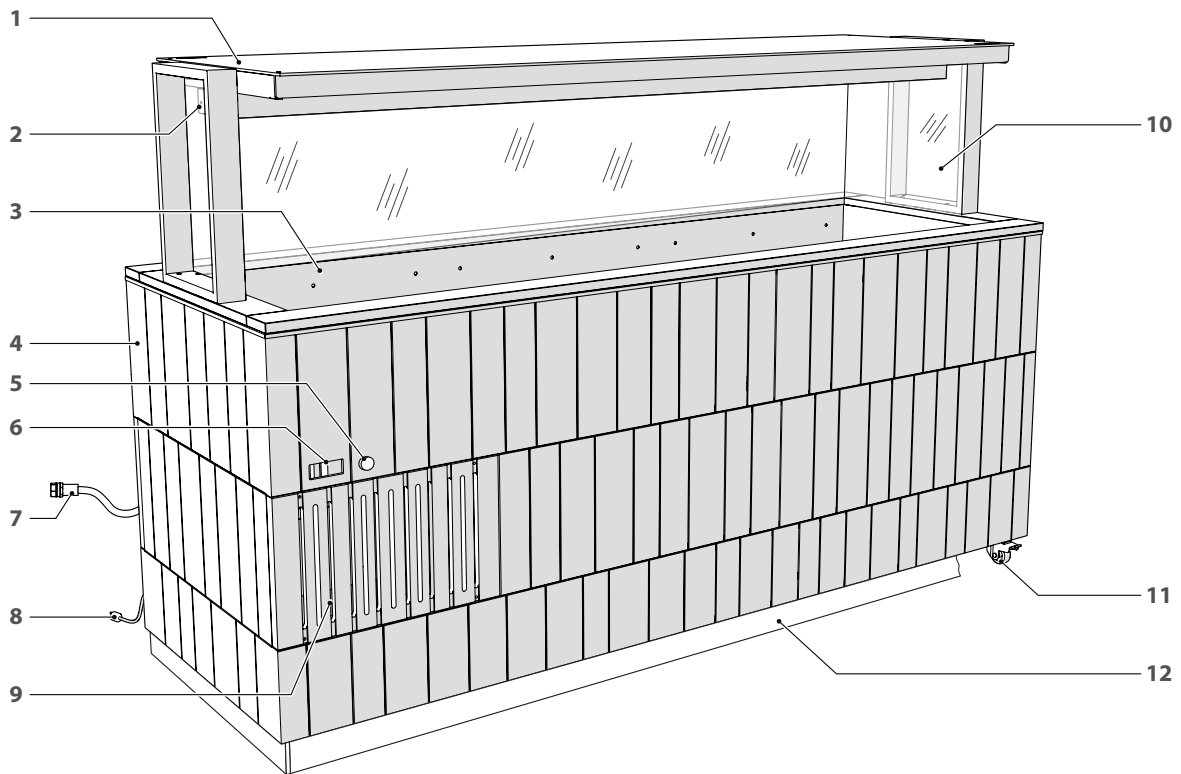


AVVERTENZA

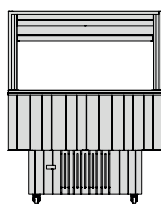
La manomissione, l'asportazione, la mancanza delle targhette di identificazione o quant'altro non permetta la sicura identificazione del prodotto, rende difficoltosa qualsiasi operazione di installazione e manutenzione.

1.5 Struttura

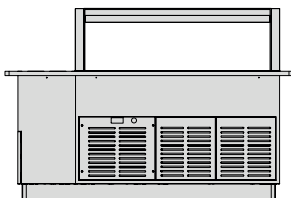
DOGE / FAST GOURMET



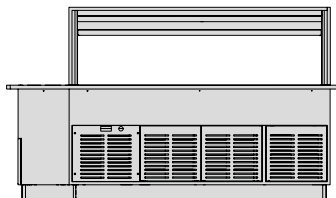
DOGE WALL



DOGE ISOLA QUADRA



FAST GOURMET
SERVITO

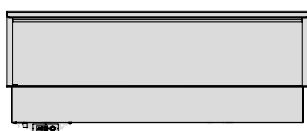
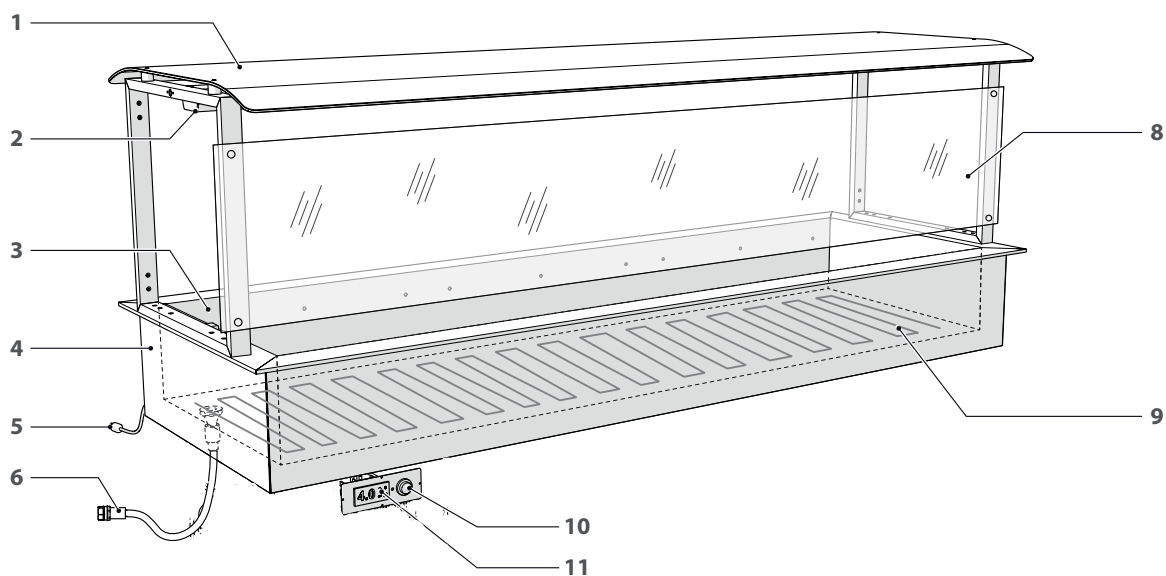


FAST GOURMET
DOPPIO

- 1 Sovrastruttura
- 2 Illuminazione a LED con interruttore
- 3 Vasca in acciaio INOX
- 4 Base in legno
- 5 Interruttore principale
- 6 Pannello comandi
- 7 Tubo scarico acqua
- 8 Spina e cavo di alimentazione
- 9 Carter protezione ventilatore
- 10 Vetro in cristallo temperato
- 11 Ruote piroettanti con freno (mod. **DOGE**)
- 12 Zoccolo (mod. **FAST GOURMET**)

DROP-IN

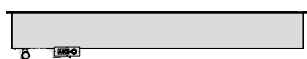
IT



DRO-IN
SOVRASTRUTTURA FISSA



DRO-IN
SERVITO



DRO-IN
BASE bm



DRO-IN
BASE bm piano

- 1 Sovrastruttura
- 2 Illuminazione a LED con interruttore
- 3 Vasca in acciaio INOX
- 4 Base in acciaio
- 5 Spina e cavo di alimentazione
- 6 Tubo scarico acqua
- 8 Vetro in cristallo temperato
- 9 Resistenze riscaldanti in silicone
- 10 Interruttore principale
- 11 Pannello comandi

Fig. 3

1.6 Dispositivi di sicurezza

Enofrigo ha progettato e costruito il prodotto tenendo nel massimo conto i risultati di una preventiva e accurata analisi dei rischi per la SICUREZZA e la SALUTE connessi con l'impiego dell'apparecchio. Le protezioni e i dispositivi installati rappresentano quindi i risultati ottenuti nel conseguire le finalità di sicurezza sancite nelle specifiche direttive CE.

Gli apparecchi **BUFFET BAGNOMARIA** sono dotati dei seguenti accorgimenti costruttivi e dispositivi di sicurezza:

- ruote piroettanti munite di freno, solo per i modelli **DOGE**
- i componenti elettrici sono tutti installati all'interno di vani chiusi in modo da impedire qualsiasi contatti DIRETTO con parti in tensione
- tutte le masse metalliche sono collegate a terra con apposito conduttore a protezione contro i contatti INDIRETTI
- la sovrastruttura in vetro temperato è stata progettata e costruita come protezione anti-polvere e anti-sputo
- gli elementi o parti dell'apparecchio destinati a venire a contatto con gli alimenti, ovvero ricadenti nella cosiddetta ZONA ALIMENTARE, sono in acciaio inox.



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

L'idoneità e l'efficienza dell'impianto generale e delle apparecchiature complementari necessarie per interrompere l'alimentazione elettrica in caso di guasto sono a totale carico dell'utilizzatore dell'apparecchio.

1.7 Caratteristiche tecniche

DESCRIZIONE		DOGE		
		L=1000	L=1400	L=2000
Capacità	GN	3 - 1 / 1	4 - 1 / 1	6 - 1 / 1
T.A. 25°C - U.R. 60% Classe climatica 3	°C	+4 / +18		
Potenza elettrica assorbita Qn max	W	2250	3500	5200
Dati elettrici	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50		
	V / Ph / Hz	380 / 3 / 50		
Fluido refrigerante	Hfc	R134 / R290		

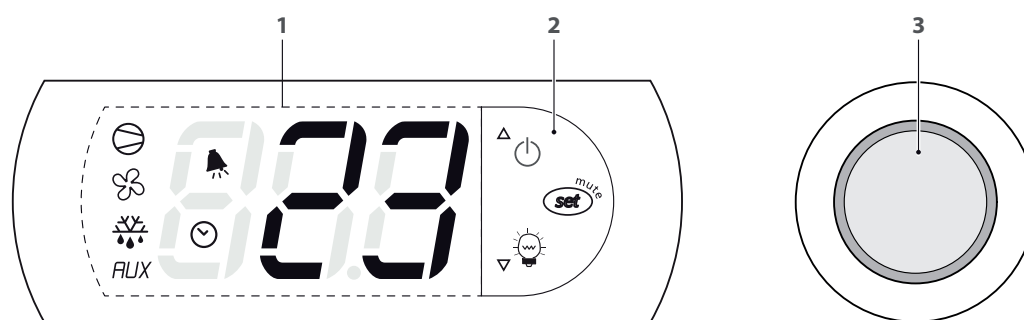
DESCRIZIONE		FAST GOURMET (Tutti i modelli escluso modello DOPPIO)		
		L=1000	L=1400	L=2000
Capacità	GN	3 - 1 / 1	4 - 1 / 1	6 - 1 / 1
T.A. 25°C - U.R. 60% Classe climatica 3	°C	+4 / +18		
Potenza elettrica assorbita Qn max	W	420	440	520
Dati elettrici	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50		
Fluido refrigerante	Hfc	R134 / R290		

DESCRIZIONE		FAST GOURMET (Solo modello DOPPIO)		
		L=1000	L=1400	L=2000
Capacità	GN	3 - 1 / 1	4 - 1 / 1	6 - 1 / 1
T.A. 25°C - U.R. 60% Classe climatica 3	°C	+4 / +18		
Potenza elettrica assorbita Qn max	BM+BM; RF+BM	840	880	1040
	BM + BM	1040	1180	1340
	RFVT + BM	840	880	1040
Dati elettrici	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50		
		380 / 3 / 50		
Fluido refrigerante	Hfc	R134 / R290		






DESCRIZIONE		DROP-IN		
		L=1000	L=1400	L=2000
Capacità	GN	3 - 1 / 1	4 - 1 / 1	6 - 1 / 1
T.A. 25°C - U.R. 60% Classe climatica 3	°C	+4 / +18		
Potenza elettrica assorbita Qn max	W	2500	3500	5200
Dati elettrici	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50		
Fluido refrigerante	Hfc	R134 / R290		

Le prestazioni sopra dichiarate sono ottenute con temperatura ambiente inferiore a 25°C e umidità relativa dell'ambiente inferiore al 60%.






1.8 Pannello comandi



1 DISPLAY

-  Resistenza di riscaldamento
ON: acceso. OFF: spento. Lampeggiante: in attesa di accensione.
-  Ventilatore
ON: acceso. OFF: spento. Lampeggiante: in attesa di accensione.
-  Carico acqua
ON: acceso. OFF: spento. Lampeggiante: in attesa.
- AUX* Uscita ausiliaria (AUX) - Luce
ON: uscita in funzione (Luce accesa). OFF: uscita non in funzione (Luce spenta).
-  Orologio (RTC)
ON: RTC presente, abilitato (tEN=1) ed è stata imposta almeno una fascia oraria. OFF: RTC non presente o non abilitato (tEN=0) o non stata impostata alcuna fascia oraria.
-  Allarme
ON: allarme in corso. OFF: nessun allarme in corso.

2 TASTI FUNZIONALI

-  Se premuto per più di 3s alterna stati ON/OFF.
Se premuto in combinazione  per più di 3s attiva e/o disattiva il ciclo continuo o lo sbrinamento.
-  Premuto per 1s, visualizza e/o permette di impostare set point. Premuto per più di 3s, permette l'accesso al menù impostazione parametri.
-  Premuto per più di 3s attiva e/o disattiva la luce o lo sbrinamento.
Se premuto in combinazione  per più di 3s attiva e/o disattiva il ciclo continuo o lo sbrinamento.

3 INTERRUPTORE PRINCIPALE

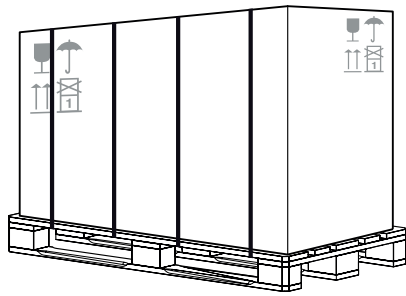
È posto a fianco del pannello comandi
I: acceso (luce verde). OFF: spento.

Fig. 4

2 INSTALLAZIONE

2.1 Ricevimento del prodotto

Gli apparecchi **BUFFET BAGNOMARIA** vengono forniti in collo unico protetto da un imballo in cartone.



Unitamente al prodotto, posizionato all'interno della vetrina frigo, viene fornito il seguente materiale:

- Manuale di installazione, uso e manutenzione.

Il manuale è parte integrante del prodotto e quindi si raccomanda di leggerlo prima di installare e mettere in servizio l'apparecchio e di conservarlo con cura per consultazioni successive o per cessione ad altro Proprietario o Utente.

Fig. 5

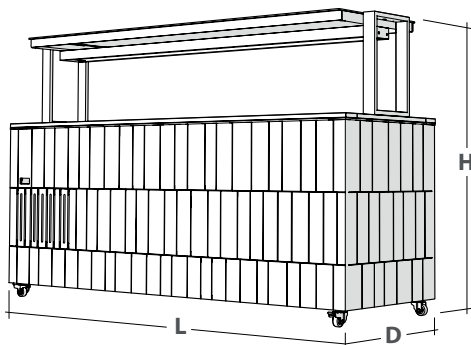


È VIETATO

Disperdere nell'ambiente e lasciare alla portata dei bambini il materiale dell'imballo in quanto può essere potenziale fonte di pericolo. Deve quindi essere smaltito secondo quanto stabilito dalla legislazione vigente.

2.2 Dimensioni e peso

DOGE - FAST GOURMET



DROP-IN

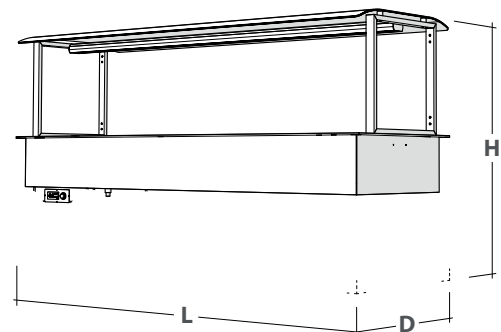


Fig. 6

DESCRIZIONE	DOGE - FAST GOURMET								DROP-IN	
	DOGE WALL	DOGE ISOLA; ISOLA QUADRA	DOGE ISOLA SVT FISSA	DOGE SERVITO	FAST GOURMET SERVITO	FAST GOURMET ISOLA	FAST GOURMET WALL	FAST GOURMET DOPPIO		
L (mm)	L=1000	1145	1145	1145	1145	1145	1145	1145	1145	1145
	L=1400	1470	1470	1470	1470	1470	1470	1470	1470	1470
	L=2000	2120	2120	2120	2120	2120	2120	2120	2120	2120
D (mm)	L=1000	730	730	730	730	730	730	730	1460	730
	L=1400	730	730	730	730	730	730	730	1460	730
	L=2000	730	730	730	730	730	730	730	1460	730
H (mm)	L=1000	1530	1530	1350	1350	1456	1560	1560	1560	348
	L=1400	1530	1530	1350	1350	1456	1560	1560	1560	348
	L=2000	1530	1530	1350	1350	1456	1560	1560	1560	348
Peso (kg)	L=1000	230	190	170	190	160	260	250	520	50
	L=1400	250	230	200	230	315	315	335	630	60
	L=2000	350	280	250	260	400	400	420	800	90

2.3 Locale di installazione

Il locale di installazione deve sempre essere rispondente alle Norme Tecniche e Sanitarie ed alla Legislazione vigente. Posizionare l'apparecchio in un luogo asciutto e ben areato. In particolare:

- evitare di posizionare l'apparecchio in prossimità di fonti di calore (caloriferi, forni, fornelli, ecc.) o di correnti d'aria. Qualora ciò non fosse possibile, è necessario rispettare le seguenti distanze minime; 50 cm da cucine a carbone o petrolio; 50 cm da cucine elettriche e/o a gas; 30 cm dai muri.
- evitare l'esposizione dell'apparecchio ai raggi solari diretti.

IT

Quando gli apparecchi **BUFFET BAGNOMARIA** vengono installati in sostituzione a un vecchio prodotto, è consigliato verificare che:

- l'impianto elettrico sia realizzato nel rispetto delle Norme specifiche e da personale professionalmente qualificato
- il locale di installazione sia comunque rispondente alle Norme Tecniche e Sanitarie ed alla Legislazione vigente.



AVVERTENZA

Per garantire il funzionamento ottimale dell'apparecchio il locale di installazione deve rispettare le seguenti condizioni:

- temperatura ambiente = 25°C
- umidità relativa U.R. = 60%
- classe climatica = 3.



È VIETATO

- Utilizzare l'apparecchio in luoghi ove esista il pericolo di incendio/esplosione dovuto alla presenza/sviluppo di polveri, gas o miscele infiammabili.
- Immagazzinare materiali infiammabili all'interno o in prossimità dell'apparecchio.
- Lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici.



AVVERTENZA

Tenere in considerazione gli spazi necessari per l'accessibilità ai dispositivi di sicurezza/regolazione, alla spina di alimentazione, per l'effettuazione delle operazioni di manutenzione e per la necessità di aerazione.

2.4 Installazione

2.4.1 Movimentazione



PRESTARE CAUTELA

L'apparecchio deve essere sempre movimentato con la massima cautela e prudenza.



ATTENZIONE PERICOLO

Gli operatori addetti alla movimentazione dell'apparecchio dovranno essere qualificati e adeguatamente formati.

IT

Per movimentare l'apparecchio agire come di seguito descritto:

- scaricare con la massima cautela l'apparecchio ancora imballato dal camion e appoggiarlo a terra
- togliere l'imballo in cartone
- avendo cura di non danneggiarlo, alzare leggermente l'apparecchio con un carrello elevatore fino a permettere la completa rimozione del bancale inferiore
- avendo cura di non rovinare la parte inferiore, appoggiare delicatamente l'apparecchio su una superficie piana, consistente ed il più vicino possibile al luogo di posizionamento definitivo.

2.4.2 Posizionamento e livellamento

DOGE / FAST GOURMET

- Con un mezzo adeguato, o a piccoli spostamenti, trascinare l'apparecchio sulla posizione esatta di installazione
- livellare l'apparecchio regolandone i piedini (1) o le ruote (2) se presenti
- rimuovere completamente dall'apparecchio tutti i materiali protettivi dell'imballo.



ATTENZIONE PERICOLO

Durante tutta la fase di posizionamento e livellamento dell'apparecchio prestare massima attenzione a non danneggiare i piedini e la parte inferiore.

DROP-IN

- Con un mezzo adeguato a sostenerne il peso (es. ventose), posizionare la vasca sul mobile da ristorazione scelto
- rimuovere completamente dall'apparecchio tutti i materiali protettivi dell'imballo
- assicurarsi che la vasca sia correttamente appoggiata al mobile e sigillarla utilizzando silicone.



AVVERTENZA

È consigliato lasciare libera la parte anteriore e la griglia posteriore per poter effettuare un'eventuale manutenzione.

2.4.3 Collegamento tubo scarico acqua

Lo scarico dell'acqua presente nella vasca avviene attraverso il tubo flessibile in gomma, già installato sull'apparecchio. Sono possibili due modalità per scaricare l'acqua dalla vasca:

- collegando il tubo al rubinetto dello scarico acqua del locale di installazione
- utilizzando un contenitore dedicato (tanica, bacinella o altro).

COLLEGAMENTO AL RUBINETTO

Per utilizzare questa modalità:

- svitare il tappo presente alla fine del tubo flessibile
- collegare il tubo flessibile al rubinetto dello scarico.

IT



AVVERTENZA

Durante il normale funzionamento del **BUFFET BAGNOMARIA**, il rubinetto di scarico DEVE rimanere chiuso, altrimenti la vasca non si riempie di acqua, ma viene continuamente svuotata.

2.4.4 Collegamento kit e tubo riempimento automatico acqua (optional)

Il kit per il riempimento automatico dell'acqua in vasca è fornito su richiesta del cliente. Se presente nel Buffet BM acquistato, permette il riempimento automatico dell'acqua in vasca.

Per far funzionare correttamente il kit è necessario collegarlo alla rete idrica del locale tramite un tubo flessibile. L'elettrovalvola presente nel kit provvederà, quando necessario, al riempimento della vasca autonomamente, pertanto non è necessario inserire nessun rubinetto tra la rete idrica e il tubo flessibile.

3 USO

3.1 Operazioni preliminari

3.1.1 Verifiche

Prima di mettere in funzione l'apparecchio verificare che:

- l'impianto elettrico sia realizzato nel rispetto delle Norme specifiche e da personale professionalmente qualificato
- il voltaggio dell'apparecchio, indicato nella Targa Tecnica, corrisponda alla tensione di linea presente nella presa di alimentazione
- sia presente un adeguato sistema di messa a terra e un interruttore bipolare di rete con differenziale
- la presa di alimentazione sia di tipo adeguato a ricevere la spina dell'apparecchio. Non utilizzare prolunghe o adattatori multipli
- la presa di alimentazione sia facilmente accessibile dopo l'installazione
- che il pannello comandi e il vetro di protezione per l'illuminazione siano correttamente fissati
- per i modelli dotati di ruote, assicurarsi che due di esse siano bloccate dagli appositi fermi
- riempire la vasca di acqua in modo tale da coprire il sensore presente in vasca, come indicato al paragrafo "**Riempimento vasca**"
- per i modelli provvisti di accessori, inserire tutti gli accessori:
 - supporti vaschette gastronomiche
 - vaschette gastronomiche in acciaio inox
 - fondi rialzati in acciaio inox
- il locale di installazione sia comunque rispondente alle Norme Tecniche e Sanitarie ed alla Legislazione vigente.



È VIETATO

Mettere in servizio l'apparecchio senza aver atteso **ALMENO DUE ORE** dalla fase di rimozione dell'imballo. Questo perché l'apparecchio, in fase di trasporto, potrebbe essere stato sottoposto a inclinazioni provocando una mancata stabilizzazione del lubrificante all'interno del motore.

3.1.2 Riempimento vasca

L'apparecchio Bagnomaria è dotato di tecnologia di riscaldamento progettata per funzionare con presenza di acqua in vasca.

- se il livello dell'acqua scende al di sotto del sensore presente in vasca, l'impianto riscaldante viene interrotto e si aziona il segnale d'allarme sul pannello comandi
- l'impianto viene nuovamente azionato nel momento in cui la vasca viene riempita d'acqua
- l'apparecchio è predisposto per l'inserimento di un "Kit riempimento automatico acqua" (accessorio) che permette il caricamento automatico dell'acqua in vasca. L'allacciamento del kit deve essere effettuato da un tecnico specializzato.

RIEMPIMENTO MANUALE VASCA

Inizialmente è necessario riempire la vasca di acqua fino a coprire il sensore. Nel momento in cui l'impianto riscaldante viene interrotto per mancanza d'acqua, si deve provvedere ad inserire acqua in vasca. Il livello d'acqua deve essere compreso tra un minimo di 30 mm e un massimo di 50 mm e comunque in modo tale da coprire il sensore presente in vasca.

RIEMPIMENTO AUTOMATICO VASCA

Questa modalità è disponibile solo con il "Kit riempimento automatico acqua" installato.

Inizialmente è necessario riempire la vasca di acqua fino a coprire il sensore. Nel momento in cui l'impianto riscaldante viene interrotto per mancanza d'acqua, viene azionata automaticamente l'elettrovalvola del kit che permette il riempimento dell'acqua in vasca per un tempo prefissato dal relativo parametro del termoregolatore.

3.1.3 Svuotamento vasca

Per scaricare l'acqua dalla vasca sono possibili due modalità:

- agendo sul rubinetto se il tubo flessibile è collegato allo scarico acqua del locale di installazione
- utilizzando un contenitore dedicato (tanica, bacinella o altro) se il tubo flessibile NON è collegato allo scarico acqua del locale di installazione

SVUOTAMENTO CON RUBINETTO

Per utilizzare questa modalità:

- aprire il rubinetto per scaricare l'acqua
- scaricata tutta l'acqua, chiudere il rubinetto.



AVVERTENZA

Durante il normale funzionamento del **BUFFET BAGNOMARIA**, il rubinetto di scarico DEVE rimanere chiuso, altrimenti la vasca non si riempie di acqua, ma viene continuamente svuotata.

SVUOTAMENTO CON CONTENITORE

Per utilizzare questa modalità:

- inserire il contenitore scelto sotto al tubo flessibile
- svitare il tappo presente alla fine del tubo flessibile e far defluire l'acqua nel contenitore
- se il contenitore è pieno o tutta l'acqua è defluita, avvitare il tappo sul tubo flessibile
- ripetere la procedura fino a quando tutta l'acqua presente nella vasca è stata scaricata.

3.1.4 Collegamento alla rete elettrica

L'apparecchio è dotato di una spina di alimentazione opportunamente predisposta a seconda del paese di destinazione.

Dopo aver verificato che la presa di alimentazione (1) sia di tipo adeguato a ricevere la spina dell'apparecchio (2), inserire quest'ultima nella presa.

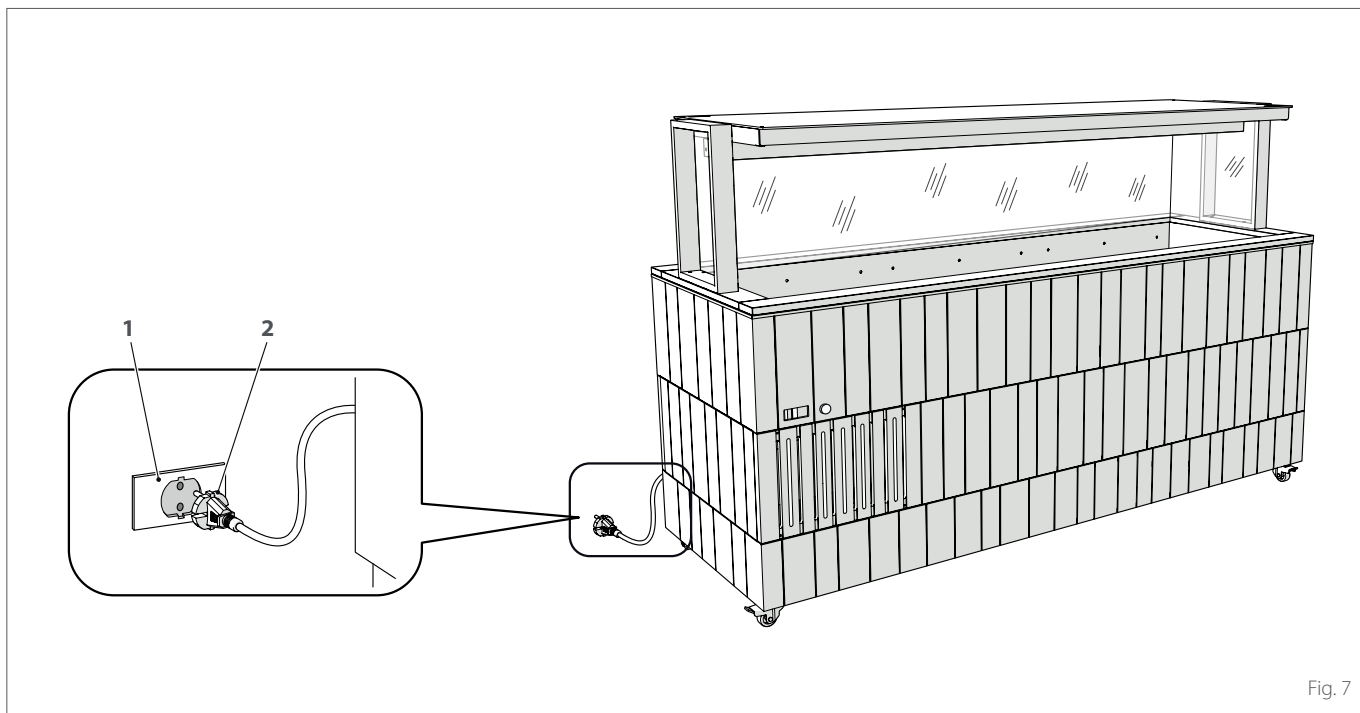


Fig. 7



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

Nel caso in cui la presa di alimentazione NON sia di tipo adeguato a ricevere la spina dell'apparecchio, non forzare l'inserimento di quest'ultima e contattare il distributore locale per ottenere ulteriori informazioni.



È VIETATO

L'utilizzo di prolunghie o adattatori multipli.



AVVERTENZA

Si ricorda che la presa, interbloccata con interruttore, va ubicata ad una altezza di circa 130 cm dal pavimento ed in posizione tale da non essere esposta ad urti o danneggiamenti, evitando il contatto del cavo con i bordi della vasca.

3.2 Messa in funzione

Il pannello comandi consente la regolazione della temperatura dell'apparecchio, l'accensione e lo spegnimento dell'impianto refrigerante e dell'illuminazione. Si consiglia di accendere la luce solamente durante l'utilizzo.

Una volta completate le operazioni indicate al paragrafo "**Operazioni preliminari**" sarà possibile mettere in servizio l'apparecchio.

Per far ciò:

- posizionare l'interruttore principale (3) su "I - acceso"
- il display (1) si accende e visualizza la temperatura dell'acqua all'interno della vasca
- l'unità refrigerante si accende e continuerà a funzionare finché all'interno della vasca non sarà raggiunta la temperatura impostata



Fig. 8

NOTA: Nel caso il display visualizzasse un codice di errore (es. H₂O), consultare il paragrafo specifico "**Codici allarmi e ripristino**".

3.2.1 Segnalazioni a display

Le segnalazioni sono messaggi che compaiono a display per informare l'utente sullo svolgimento di procedure (es. riscaldamento acqua) o sulla conferma di impostazioni effettuate. La tabella di seguito riportata riassume le possibili segnalazioni del display.

Codice	Icona	Descrizione
E0		Errore sonda 1= regolazione
LO		Allarme bassa temperatura
HI		Allarme alta temperatura
EE		Errore parametri macchina
EF		Errore parametri funzionamento
H2O		Mancanza acqua

3.2.2 Modifica SET POINT di temperatura

Per modificare il SET POINT "St" (default=90°C):

- premere per più di 1s: il display visualizza "Set" e successivamente il valore attuale impostato

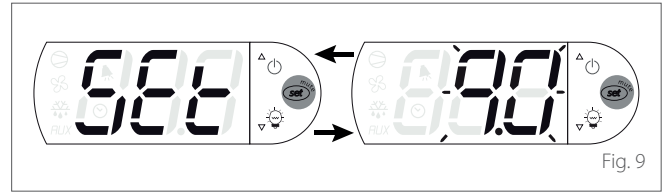


Fig. 9

- premere oppure per impostare il valore desiderato
- premere per salvare il nuovo SET POINT "St".

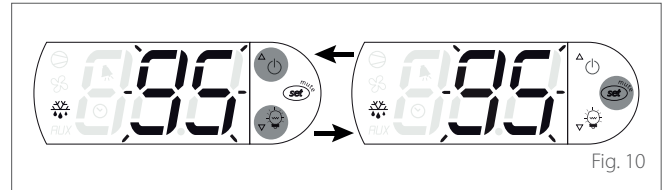


Fig. 10

3.2.3 Carico acqua

Per attivare la funzione carico acqua:

- premere per 5s
- dopo 5s appare a display la dicitura di caricamento acqua in esecuzione "dEF". Il controllo entra nello stato di caricamento, con la visualizzazione a display dell'icona



Fig. 11

Per disattivare la funzione carico acqua:

- premere per 5s
- dopo 5s l'icona si spegne. Il controllo esce dallo stato di caricamento acqua, ritornando alla visualizzazione standard di display.





Fig. 12

Nota: è possibile impostare il sistema in modo che effettui automaticamente degli sbrinamenti in modalità ciclica. Per far ciò è necessario impostare i parametri "dI" (intervallo massimo tra sbrinamenti consecutivi) e "dP" (durata massima sbrinamento) agendo come descritto al paragrafo "**Lista parametri di tipo "F" e possibilità di modifica**".

3.2.4 Ripristino alla programmazione di fabbrica

Per impostare i parametri al valore di fabbrica (default):

- togliere tensione al controllo elettronico posizionando l'interruttore principale (1) su "0 - spento"
- mantenendo premuti  e , ridare tensione al controllo elettronico posizionando l'interruttore principale (1) su "I - acceso" fino alla comparsa della visualizzazione "CF" sul display (dopo 5s)

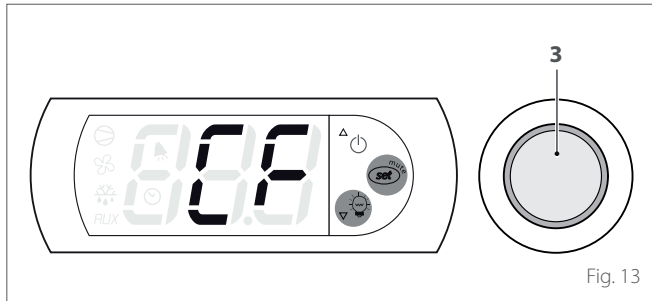


Fig. 13

- rilasciare i tasti  e 
- dopo qualche secondo l'apparecchio inizierà a funzionare seguendo la configurazione di fabbrica.

NOTA: in questo modo sono annullate tutte le modifiche e vengono ripristinati i valori originari di fabbrica (default).

3.2.5 ON/OFF del controllo elettronico

Per spegnere il controllo elettronico:


- premere  per 5s
- la scritta "Off" appare lampeggiante per 3s, dopodiché apparirà in modalità fissa alternata dalla visualizzazione standard di display. L'apparecchio cesserà il suo normale funzionamento ma rimarrà comunque alimentato elettricamente



Fig. 14

Per accendere il controllo elettronico:


- premere  per 5s
- la scritta "On" appare per 1s, dopodiché apparirà in modalità fissa la visualizzazione standard di display.




Fig. 15

3.3 Lista parametri di tipo "F" e possibilità di modifica

I parametri di uso frequente (tipo F) sono modificabili dall'utente senza la necessità di introdurre una password.

Tuttavia, per non compromettere il buon funzionamento dell'apparecchio, alcuni di questi parametri NON VANNO MODIFICATI.

La tabella sotto riportata elenca i parametri di tipo "F" e il loro significato.

Tipo	Parametro	Descrizione	Default	Range		U.M.
				min.	max.	
F	PS	Password	22	0	200	-
F	/C1	Off set sonda 1	--- NON MODIFICARE ---			
F	St	Set point	90	r1 (installatore)	r2 (installatore)	°C/°F
F	rd	Differenziale	--- NON MODIFICARE ---			
						
F	Usd	Ritardo carico acqua	55	0	120	sec
F	Uad	Set point temperatura fi ne defrost/soglia temperatura defrost termostato	5	1	199	min

Per accedere ai parametri di tipo "F", verificarne il valore ed eventualmente modificarlo:

- premere una o più volte per portarsi alla visualizzazione standard di display
- premere per più di 3s. Il display visualizzerà "PS" e il numero "0"

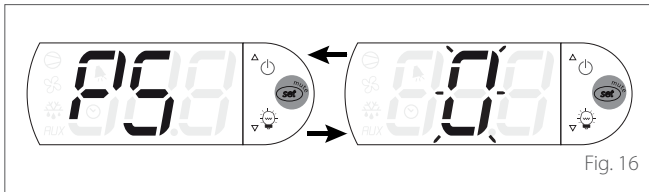


Fig. 16

- premere , appare il parametro St;

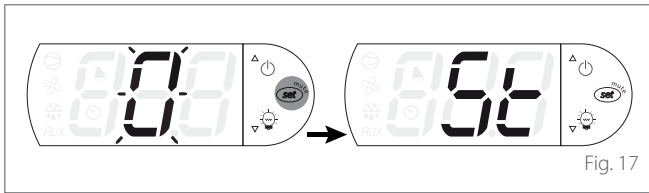


Fig. 17

- premere ▲ o ▼ fino a raggiungere il parametro da modificare (lo scorrimento è accompagnato dall'accensione di una icona sul display che rappresenta la categoria di appartenenza del parametro)
- premere per visualizzare il valore del parametro
- premere ▲ o ▼ fino a raggiungere il valore desiderato
- premere per memorizzare temporaneamente il nuovo valore e tornare alla visualizzazione del codice del parametro
- premere ▲ o ▼ fino a raggiungere un nuovo parametro da modificare e ripetere le operazioni appena descritte per effettuarne la modifica
- premere per 3s per memorizzare definitivamente tutti i nuovi valori appena ed uscire dalla procedura di modifica dei parametri.

3.4 Codici allarmi e ripristino

Quando l'apparecchio avverte uno stato di funzionamento anomalo sul display viene visualizzato un codice di allarme che lampeggia alternato alla temperatura; e se presenti e abilitati, si attiva eventualmente anche il buzzer e l'icona si accenderà in modalità lampeggiante.

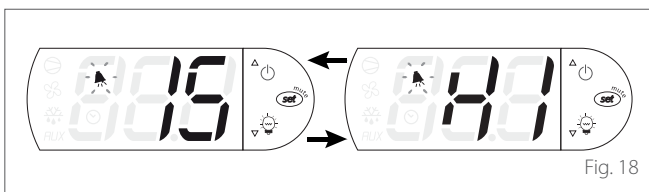


Fig. 18

Tutti gli allarmi sono a ripristino automatico (cioè si arrestano quando scompare la causa che li ha provocati) tranne gli allarmi "EF" e "H2O" che sono a ripristino manuale.

Premendo il tasto si tacita il buzzer, mentre il codice visualizzato ed il relè d'allarme si spengono solo quando rientra la causa che ha generato l'allarme.



AVVERTENZA

All'avvio della regolazione (accensione del controllo e/o uscita dallo stato di OFF), la segnalazione dell'allarme di alta temperatura è disabilitata fino alla prima fermata del compressore, per evitare false segnalazioni. La prima fermata del compressore segnala che la temperatura ha raggiunto il set point, e, di conseguenza, la segnalazione dell'allarme di alta temperatura è riabilitata. La funzione è sempre attiva.

In situazioni di funzionamento molto particolari può succedere che lo strumento rilevi errori nella memorizzazione interna dei dati. Questi errori potrebbero compromettere il corretto funzionamento dello strumento. Nel caso il microprocessore individui un errore nella memorizzazione dei dati, viene visualizzata sul display la sigla "EE".



AVVERTENZA

Qualora il comportamento anomalo dovesse permanere, è necessario sostituire il controllo. Se invece l'indicazione scompare è possibile continuarne l'utilizzo. Quando l'errore "EE" si presenta con frequenza e/o scompare con difficoltà si suggerisce comunque di far verificare il controllo in quanto potrebbe non essere garantita la precisione originaria.

3.5 Spegnimento

3.5.1 Spegnimento temporaneo

In caso di necessità temporanee di spegnere l'apparecchio (pulizia o manutenzione) operare nel seguente modo:

- premere l'interruttore principale fino a quando la luce verde si spegne. L'unità frigorifera ed il display (2) si spengono
- rimuovere la spina (3) dalla presa (4) e agire sull'interruttore omnipolare che la alimenta.

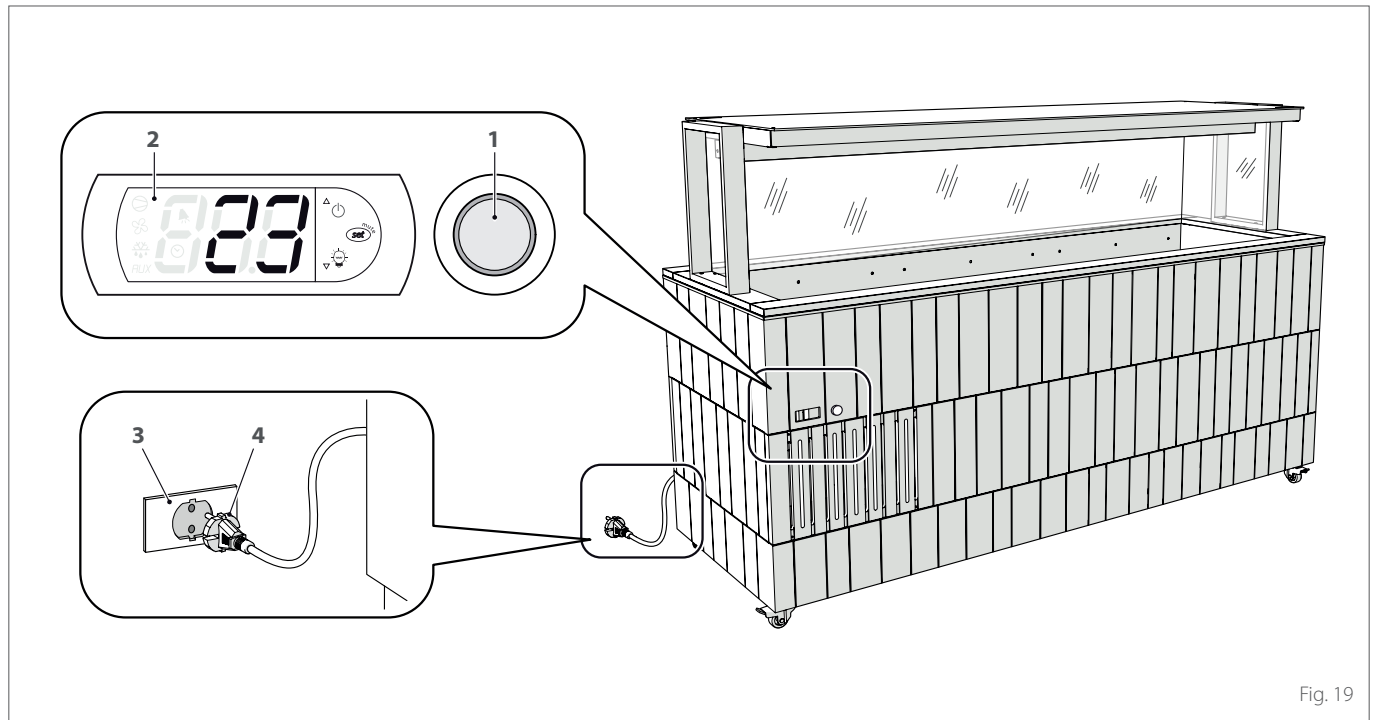


Fig. 19

3.5.2 Spegnimento per lunghi periodi

In caso di necessità di spegnere l'apparecchio per periodi prolungati nel tempo (vacanze, ecc.) operare nel seguente modo:

- premere l'interruttore principale fino a quando la luce verde si spegne. L'unità frigorifera ed il display (2) si spengono
- rimuovere la spina (3) dalla presa (4) e agire sull'interruttore omnipolare che la alimenta
- svuotare l'apparecchio da tutto il suo contenuto, pulirlo ed asciugarlo.

3.5.3 Immagazzinamento

Per l'immagazzinamento dell'apparecchio, utilizzare locali asciutti e ben aerati. Proteggere l'apparecchio con un telo.

4 MANUTENZIONE

4.1 Regolamentazioni (periodicità)

È buona norma pulire periodicamente sia le parti interne che quelle esterne dell'apparecchio. Questo ne garantisce il buon funzionamento e la durata nel tempo.

4.2 Pulizia esterna

La pulizia esterna, svolta quotidianamente, oltre a valorizzare il livello estetico dell'apparecchio, ne garantisce il buon stato di conservazione nel tempo.



PRESTARE CAUTELA

- Si raccomanda di pulire tutte le superfici esterne utilizzando esclusivamente un panno imbevuto in acqua tiepida con l'aggiunta di detergente neutro. Risciacquare e asciugare accuratamente con un panno morbido.
- Per il vetro utilizzare un pulitore spray per vetri o soluzione di acqua e detergente neutro.



È VIETATO

- Utilizzare polveri abrasive, solventi o detersivi che potrebbero danneggiare le superfici dell'apparecchio.

4.3 Pulizia interna e parti speciali



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia all'interno del vano frigo spegnere l'apparecchio come indicato al paragrafo "**Spegnimento temporaneo**".



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

Non usare acqua sulle parti elettriche e sul pannello di controllo.



È VIETATO

- Utilizzare polveri abrasive, solventi o detersivi che potrebbero danneggiare le superfici dell'apparecchio.

La pulizia delle parti interne va effettuata periodicamente con frequenza stimata dall'utilizzatore. Si consiglia comunque di effettuare una pulizia completa delle parti interne dell'apparecchio e delle parti speciali, di seguito descritte, **almeno una volta ogni mese**.

4.3.1 Pulizia della vasca



PRESTARE CAUTELA

- Per il buon funzionamento e un'efficace trasmissione del calore è necessario che la vasca sia mantenuta pulita e soprattutto, qualora necessario, pulita tramite prodotti specifici e non corrosivi per l'acciaio INOX.

Dopo aver spento l'apparecchio e rimosso tutto il contenuto dalla vasca:

- pulire le superfici interne utilizzando esclusivamente un panno imbevuto in acqua tiepida con l'aggiunta di detergente neutro
- risciacquare e asciugare accuratamente con un panno morbido
- verificare, di tanto in tanto, che lo scarico acqua (1) sia libero da impurità per consentire un corretto scarico.

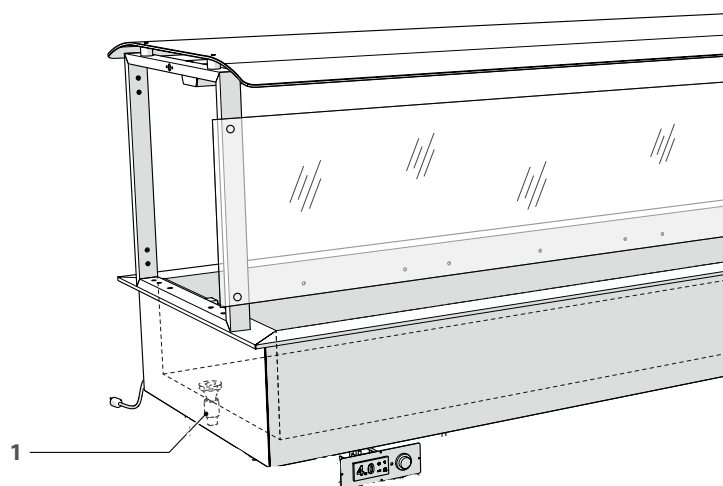


Fig. 20

4.4 Verifiche periodiche

Le verifiche periodiche sono molto importanti per mantenere un ottimo stato di funzionamento dell'apparecchio e prevenirne i guasti.

Per il tipo di verifica e la periodicità fare riferimento alla tabella sotto riportata.

Tipo di verifica	Periodicità	Precauzioni
Cavo di alimentazione	1 mese	Prima di effettuare la verifica effettuare la procedura di "Spegnimento temporaneo" descritta al paragrafo specifico. Se il cavo di alimentazione è danneggiato può essere sostituito solamente dal costruttore o dal distributore locale che ha venduto l'apparecchio oppure dal personale autorizzato alle manutenzioni ed alle riparazioni.
Scarico acqua	6 mesi	Prima di effettuare la verifica effettuare la procedura di "Spegnimento temporaneo" descritta al paragrafo specifico
Regolare funzionamento del motore	Giornaliera	In caso di anomalia consultare "Anomalie - Possibili cause - Rimedi"
Assenza di segnalazioni di allarme sul display	Giornaliera	In caso di anomalia consultare "Anomalie - Possibili cause - Rimedi"

4.5 Manutenzione straordinaria

I mobili per la ristorazione **BUFFET BAGNOMARIA** non necessitano di particolari operazioni di manutenzione straordinaria.



AVVERTENZA

In caso di dubbi riguardanti le condizioni e/o funzionalità dell'apparecchio e parti annesse, si prega di contattare il distributore locale per ottenere ulteriori informazioni.







È VIETATO

Effettuare qualsiasi operazione di MANUTENZIONE STRAORDINARIA. In caso di necessità, si prega di contattare il distributore locale per ottenere ulteriori informazioni.

4.6 Anomalie - Possibili cause - Rimedi

Nella tabella sotto riportata sono indicate le anomalie più comuni con i possibili rimedi.

Anomalia	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio non si accende	La spina non è stata inserita correttamente nella presa di corrente	Inserire correttamente la spina
	Il cavo di alimentazione è danneggiato	Verificare lo stato del cavo. Nel caso non sia integro contattare un tecnico qualificato per la sua sostituzione
	L'interruttore bipolare di rete è disinserito	Inserire correttamente l'interruttore
	L'interruttore generale dell'apparecchio è spento	Inserire l'interruttore generale dell'apparecchio
L'apparecchio si accende ma l'impianto riscaldante non parte	C'è un'interruzione di corrente nel pannello di comando	Verificare lo stato del pannello di comando. Se necessario rivolgersi ad un tecnico qualificato per ripristinare la corrente
	Il controllo elettronico non è correttamente impostato	Verificare che la procedura di " Messa in funzione " sia stata eseguita correttamente
	Il controllo elettronico non è correttamente impostato	Effettuare la procedura di RESET seguendo le indicazioni riportate al paragrafo " Ripristino alla programmazione di fabbrica "
	Il controllo elettronico è in modalità "OFF"	Premere il tasto  per 5s
	È in corso la procedura di riscaldamento automatico: accensione sul display dell'icona 	Spegnimento sul display dell'icona 
	All'interno della vasca si è raggiunto il set di temperatura impostato	-
	Le resistenze e/o termici di sicurezza non funzionano	Contattare il rivenditore autorizzato
	Sonda di rilevazione guasta o non calibrata	Contattare il rivenditore autorizzato
Manca acqua in vasca	Caricare l'acqua in vasca, seguire le indicazioni riportate al paragrafo " Carico acqua "	
L'apparecchio si accende ma l'illuminazione non funziona	Sistema di illuminazione spento	Premere il tasto  per più di 3s
	Sistema di illuminazione danneggiato	Contattare il rivenditore autorizzato
La temperatura all'interno della vasca non è sufficientemente calda	Il controllo elettronico non è impostato correttamente	Verificare che la procedura di " Modifica SET POINT di temperatura " sia stata eseguita correttamente
	C'è troppa acqua all'interno della vasca	Ridurre il livello dell'acqua in vasca come indicato nel paragrafo " Riempimento vasca "
	L'apparecchio è installato vicino ad una sorgente fredda	Spostare l'apparecchio e seguire le indicazioni riportate al paragrafo " Locale di installazione "
	La griglia del ventilatore è ostruita	Liberare la griglia del ventilatore
	Il ventilatore è guasto	Contattare il rivenditore autorizzato
	C'è un'interruzione nel circuito riscaldante	Contattare il rivenditore autorizzato
Sonda di rilevazione guasta o non calibrata	Contattare il rivenditore autorizzato	
La temperatura all'interno della vasca è troppo calda	Il controllo elettronico non è impostato correttamente	Verificare che la procedura di " Modifica SET POINT di temperatura " sia stata eseguita correttamente
Presenza costante di acqua sul fondo della vasca	Il sistema di scarico è pieno	Svuotare l'acqua agendo sul rubinetto di scarico
	Lo scarico dell'acqua è ostruito	Rimuovere l'eventuale impurità dal foro di scarico
La calotta è bloccata o difficile da azionare (nei modelli con calotta apribile)	Il sistema che sostiene la sovrastruttura è danneggiato	Contattare il rivenditore autorizzato
	Le cordine in acciaio che sorreggono la sovrastruttura sono danneggiate	Contattare il rivenditore autorizzato

Anomalia	Possibile causa	Rimedio
Il caricamento acqua automatico non funziona	Elettrovalvola danneggiata	Contattare il rivenditore autorizzato
	Mancanza acqua di alimentazione	Ripristinare il sistema di alimentazione acqua
Allarme H2O attivo	Mancanza acqua in vasca	Caricare l'acqua in vasca, seguire le indicazioni riportate al paragrafo " Carico acqua "
Allarme EE attivo	Errore parametri macchina	Contattare il rivenditore autorizzato
Allarme EF attivo	Errore parametri funzionamento	Contattare il rivenditore autorizzato



AVVERTENZA

- Appena installato l'apparecchio sono necessarie almeno 12 ore per raggiungere le normali condizioni di funzionamento. Durante questo periodo il motore può lavorare molto a lungo o accendersi e spegnersi frequentemente.
- Rumori e gorgoglii derivanti dal circuito frigorifero sono da considerarsi normali.

4.7 Servizio assistenza tecnica e parti di ricambio

Nel caso di necessità interpellare la casa costruttrice o il rivenditore autorizzato che provvederanno alla migliore e razionale esecuzione di qualsiasi lavoro di revisione, riparazione e sostituzione di componenti mediante personale specializzato e con attrezzature appositamente studiate per tale scopo.



AVVERTENZA

Al servizio di assistenza tecnica devono sempre essere comunicati i dati riportati nella targhetta di identificazione e in particolare:

- il tipo di guasto
- il modello dell'apparecchio
- il numero di matricola dell'apparecchio
- il vostro indirizzo e numero di telefono.

4.8 Smaltimento



Prestare particolare attenzione alle corrette modalità di smaltimento di tutti i componenti dell'imballo.

L'apparecchio, a fine vita, dovrà essere smaltito secondo le normative locali vigenti riguardanti i rifiuti industriali e speciali. Inoltre, dovrà essere reso inservibile tagliando il cavo di alimentazione elettrica, previo suo scollegamento.

INTRODUCTION

Dear Customer,

Thank you for purchasing a product from **Enofrigo**.

The **BAIN MARIE BUFFET** line product you have chosen offers high performance and is characterised by advanced design and technology and excellent reliability and quality.

We recommend that you entrust its maintenance and servicing to a qualified professional of your choice and insist on the use of original spare parts, if required.

This manual contains important information and instructions that must be followed in order to install and operate the product correctly and efficiently.

EN

SYMBOLS USED IN THIS MANUAL AND THEIR MEANINGS



IMPORTANT!

Indicates particularly important information.



CAUTION!

Indicates particularly important or delicate operations.



WARNING!

Indicates actions that, if not performed correctly, may lead to accidents of a generic nature or cause malfunctioning or damage to the product, and therefore require particular care and adequate preparation.



WARNING! RISK OF ELECTROCUTION!

Indicates actions that, if not performed correctly, may lead to electrical accidents and therefore require particular care and adequate preparation.



STOP!

Indicates actions that **MUST NOT** be done.

WARRANTY

This **Enofrigo** product benefits from a **conventional warranty**, valid from the date of purchase. The terms of this warranty are specified in the GENERAL CONDITIONS OF SALE published on the website www.enofrigo.com.



CAUTION!

- The warranty is invalidated if the instructions provided in this manual are not followed.
- The warranty is also invalidated if the customer modifies the product or has others modify it without the approval of the manufacturer or an authorised dealer or attempts to make repairs to the product himself.
- The product must only be used for the purpose for which it has been expressly designed and made by **Enofrigo**. **Enofrigo** cannot accept any responsibility, contractual or otherwise, for injury to persons or animals or damage to property deriving from incorrect installation, operation, settings or maintenance.

CONTENTS

1	General	28	4	Maintenance	45
1.1	General warnings and safety precautions	28	4.1	Good practice	45
1.2	Forbidden actions	29	4.2	External cleaning	45
1.3	Description of the appliance	30	4.3	Cleaning the interior and important parts	45
1.4	Identification	30	4.3.1	<i>Cleaning the well</i>	45
1.5	Structure	31	4.4	Regular checks	46
1.6	Safety devices	33	4.5	Extraordinary maintenance	46
1.7	Technical specifications	33	4.6	Problems - Possible causes - Solutions	47
1.8	Control panel	34	4.7	Technical assistance and spare parts	48
2	Installation	35	4.8	Disposal	48
2.1	Receiving the product	35	5	Appendices	74
2.2	Dimensions and weight	35	5.1	Functional electrical diagram	74
2.3	Place of installation	36	5.2	Declaration of conformity	77
2.4	Installation	37			
2.4.1	<i>Moving</i>	37			
2.4.2	<i>Positioning and levelling</i>	37			
2.4.3	<i>Connecting the water drain pipe</i>	38			
2.4.4	<i>Water connection hose and automatic filling kit (optional)</i>	38			
3	Operation	39			
3.1	Preliminary steps	39			
3.1.1	<i>Checks</i>	39			
3.1.2	<i>Filling the well</i>	39			
3.1.3	<i>Draining the well</i>	39			
3.1.4	<i>Connecting to the electricity supply</i>	40			
3.2	Putting into service	41			
3.2.1	<i>Display indications</i>	41			
3.2.2	<i>Changing the temperature SETPOINT</i>	41			
3.2.3	<i>Water filling</i>	41			
3.2.4	<i>Restoring default settings</i>	42			
3.3	List of "F" parameters and possible settings	42			
3.2.5	<i>Turning the electronic controller ON/OFF</i>	42			
3.4	Alarm codes and resetting	43			
3.5	Switching off	44			
3.5.1	<i>Switching off temporarily</i>	44			
3.5.2	<i>Switching off for extended periods</i>	44			
3.5.3	<i>Storage</i>	44			

1 GENERAL

1.1 General warnings and safety precautions



IMPORTANT!

- This manual is the intellectual property of **Enofrigo**. Copying its contents or transmitting them to others is strictly forbidden. All rights reserved. This manual is an integral part of the appliance. It must accompany the appliance at all times, even if the appliance is sold or transferred to another owner, so that it can be consulted by the user or person responsible for servicing and repair.
- Read this manual thoroughly before using the appliance in order to ensure safe operation.
- The appliance is delivered in a single pack. Check immediately that the appliance received conforms to the order, and report any discrepancy to the local dealer from whom it was purchased.
- Report any damage to the appliance's packing to the carrier and supplier.
- This type of buffet is designed to keep foods hot. **Enofrigo** cannot accept any responsibility, contractual or otherwise, for injury to persons or animals or damage to property deriving from incorrect installation, operation, settings or maintenance.
- This buffet is designed exclusively for the daily display and preservation of foods. This catering buffet is not suitable for displaying potentially hazardous foods.
- Load the buffet only with hot food products.
- The preservation of foods with a high water content may lead to the formation of condensation. This, however, does not compromise the correct functioning of the buffet.
- The appliance is not designed for installation and use in places where it is exposed to the weather.
- If you have any doubts concerning the operating conditions and/or functioning of the appliance or any of its component parts, contact your local dealer for clarifications.
- If you notice any problems or malfunctions when you put the appliance into service, report them immediately to the dealer who sold it.
- Check the condition of the power cable, plug and socket at regular intervals. If the power cable is damaged, it can only be replaced by the manufacturer, the local dealer who sold the appliance, or personnel authorised to perform servicing and repairs.
- If you are not going to use the appliance for an extended period of time, perform the following operations:
 - *Turn the appliance's main power switch "OFF"*
 - *Remove the plug from the power socket. If the plug cannot be accessed easily, disconnect power to the socket to which the appliance is connected by means of a double pole switch*
 - *Empty the cabinet and clean all internal parts with a cloth dampened in water or a neutral detergent.*
- Only use original spares or parts approved by the manufacturer. Use of other parts may damage the appliance.
- To ensure correct functioning, periodically drain and clean out the well, as instructed in "**Cleaning the well**".

1.2 Forbidden actions



STOP!

- Do not modify or attempt to repair the appliance yourself. All repairs must be referred to a qualified technician.
- Store flammable or explosive materials (e.g. aerosol cans containing flammable propellants) in or near the appliance.
- Though it is non-toxic, avoid ingesting the liquid in the machine tray.
- Do not use electrical equipment of any kind inside the food preservation compartment.
- Do not expose the appliance to the weather.
- Do not block the appliance's air vents.
- Do not touch the appliance with damp or wet hands or while standing in bare feet. If you experience an electrical shock on contact with a metal surface of the appliance, turn it off at the switch, disconnect the plug from the power socket and contact an authorised dealer immediately.
- Do not allow children, differently able persons or persons with insufficient experience or knowledge to operate the appliance unless supervised by somebody who is suitably qualified and responsible for their safety.
- Do not allow children to play with the appliance.
- Do not dispose of packing material into the environment or leave it within reach of children as it can become a hazard. Dispose of packing materials in accordance with applicable legislation.

1.3 Description of the appliance

These buffets are designed for the daily preservation and display of foods for immediate consumption in catering businesses like hotels, restaurants, trattorias, pizza houses, delicatessens and supermarkets.

1.4 Identification

BAIN MARIE BUFFET buffets are identified by a nameplate. The nameplate is located as shown in Fig. 1, and declares the appliance's technical, performance and other mandatory details.

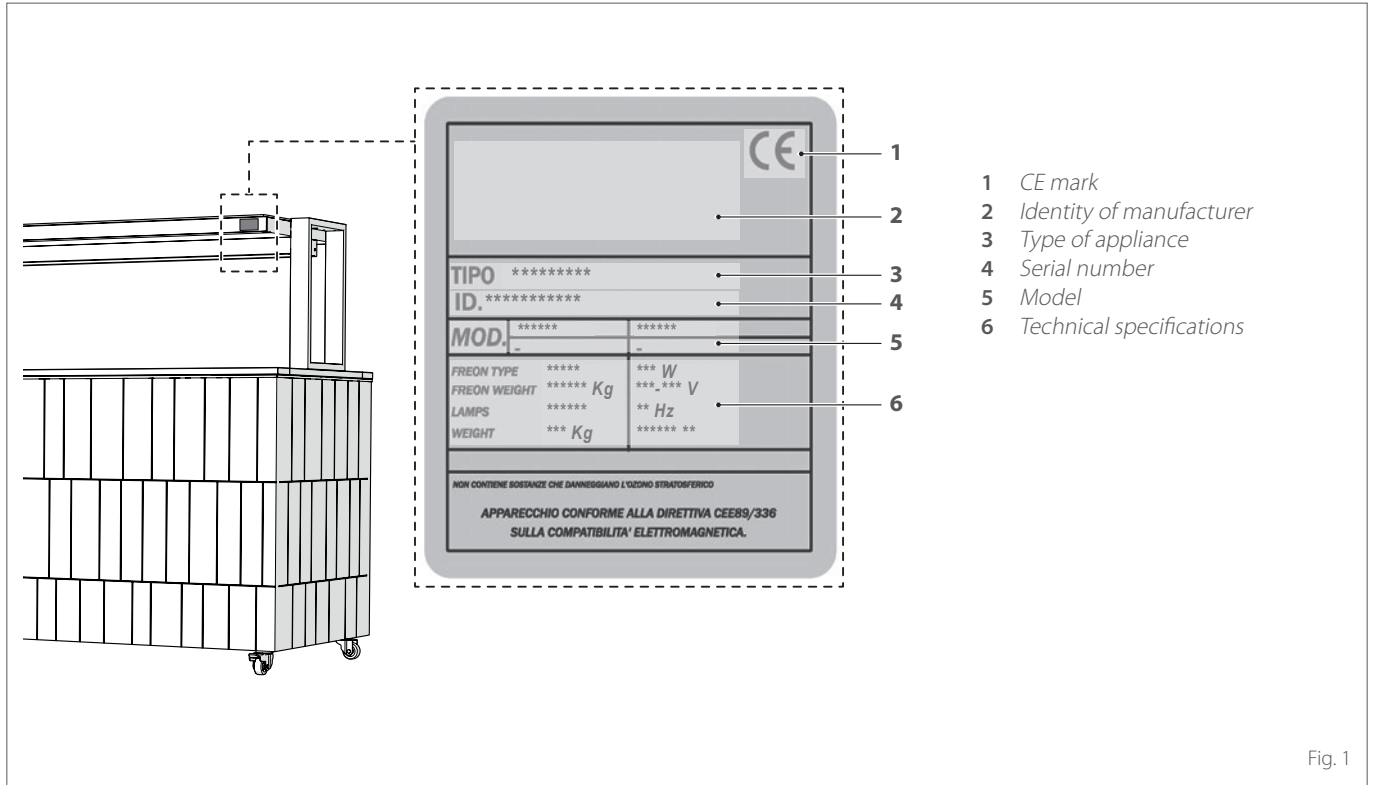


Fig. 1

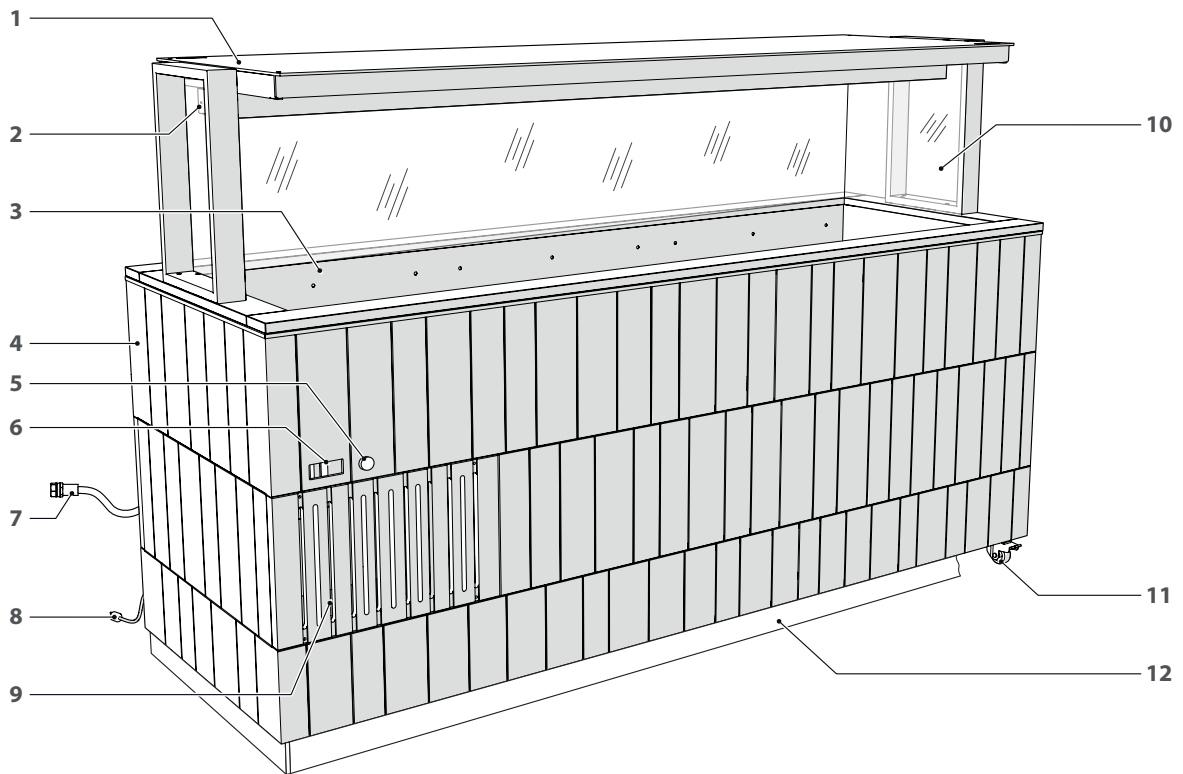


IMPORTANT!

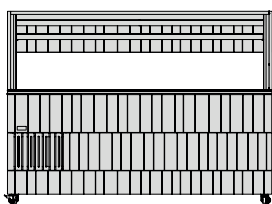
If the nameplate or any other identifying information is defaced, removed or missing, correct installation and maintenance of the appliance may be compromised.

1.5 Structure

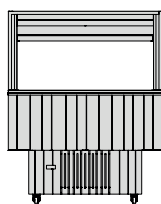
DOGE / FAST GOURMET



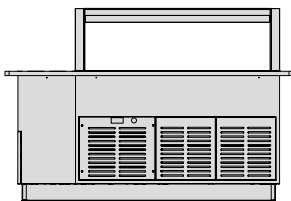
EN



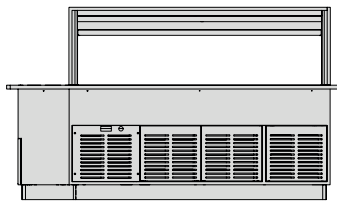
DOGE WALL



DOGE ISOLA QUADRA



FAST GOURMET
SERVITO



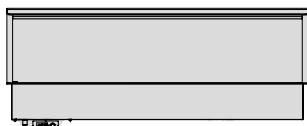
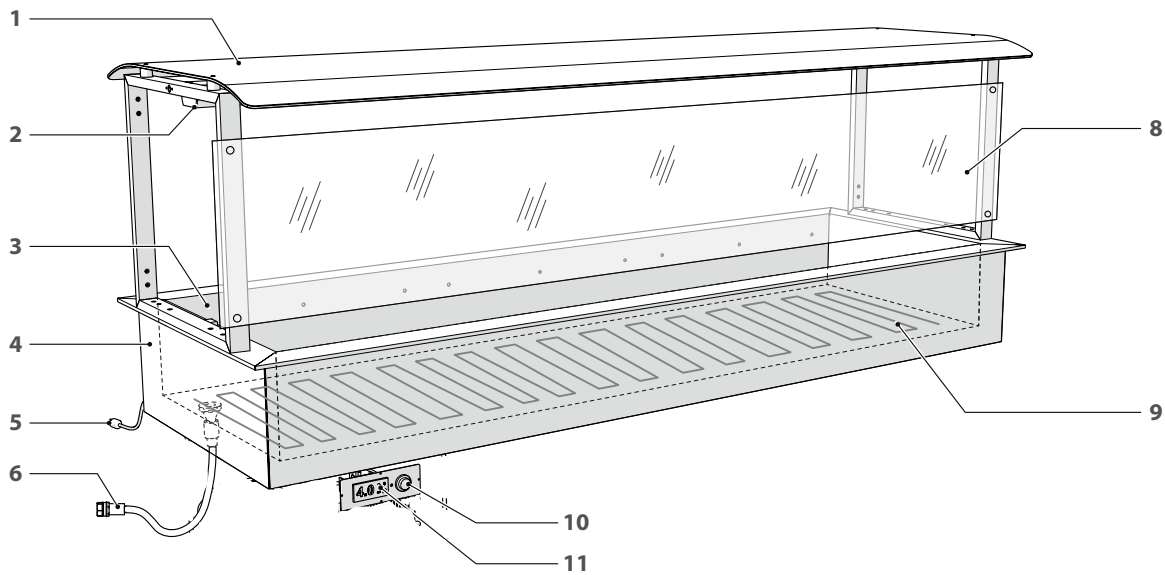
FAST GOURMET
DOPPIO

- 1 Superstructure
- 2 LED lighting with switch
- 3 Stainless-steel well
- 4 Wooden base
- 5 Main switch
- 6 Control panel
- 7 Water drain pipe
- 8 Power cable and plug
- 9 Fan cover
- 10 Tempered glass
- 11 Braked castors (model **DOGE**)
- 12 Plinth (model **FAST GOURMET**)

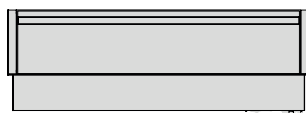
Fig. 2

DROP-IN

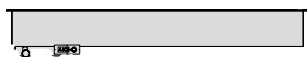
EN



DROPP-IN
SOVRASTRUTTURA FISSA



DROPP-IN
SERVITO



DROPP-IN
BASE bm



DROPP-IN
BASE bm piano

- 1 Superstructure
- 2 LED lighting with switch
- 3 Stainless-steel well
- 4 Steel base
- 5 Power cable and plug
- 6 Water drain pipe
- 8 Tempered glass
- 9 Silicone heating elements
- 10 Main switch
- 11 Control panel

Fig. 3

1.6 Safety devices

Enofrigo has designed and made this product after a thorough analysis of the risks to HEALTH and SAFETY associated with the product's intended use. The protections and safety devices installed have therefore been selected to achieve the safety objectives established by specific EC directives.

BAIN MARIE BUFFET appliances incorporate the following design solutions and safety devices:

- Braked castors, only on **DOGE** models
- Electrical components are all installed in enclosed compartments to prevent DIRECT contact with live parts
- All metal parts are earthed via a dedicated conductor to protect against INDIRECT contact
- The tempered glass canopy is designed and made to provide dust and spit protection
- All elements or parts of the appliance destined to come into contact with foods or located in the FOOD AREA are made from stainless steel.



WARNING! RISK OF ELECTROCUTION!

The suitability and efficiency of central systems and of any auxiliary equipment needed to switch off electrical power in the event of a failure are the sole responsibility of the user.

EN

1.7 Technical specifications

DESCRIPTION		DOGE		
		L=1000	L=1400	L=2000
Capacity	GN	3 - 1 / 1	4 - 1 / 1	6 - 1 / 1
A.T. 25°C - R.H. 60% Climate class = 3	°C	+4 / +18		
Consumption at Qn max	W	2250	3500	5200
Electrical data	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50		
	V / Ph / Hz	380 / 3 / 50		
Refrigerant	Hfc	R134 / R290		

DESCRIPTION		FAST GOURMET (All models except the DOPPIO model)		
		L=1000	L=1400	L=2000
Capacity	GN	3 - 1 / 1	4 - 1 / 1	6 - 1 / 1
A.T. 25°C - R.H. 60% Climate class = 3	°C	+4 / +18		
Consumption at Qn max	W	420	440	520
Electrical data	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50		
Refrigerant	Hfc	R134 / R290		

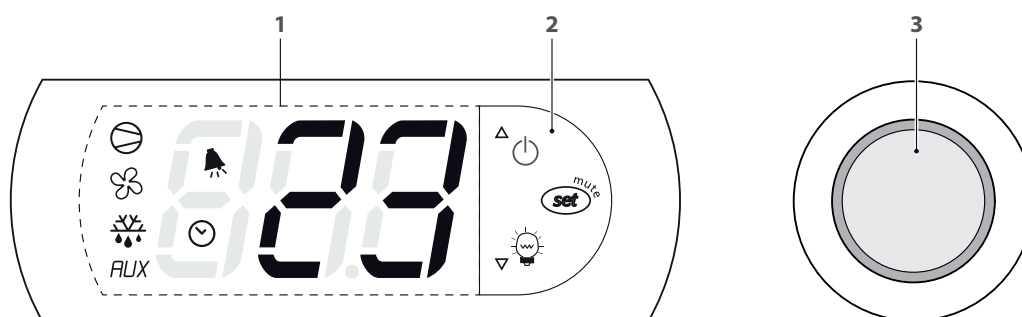
DESCRIPTION		FAST GOURMET (DOPPIO model only)		
		L=1000	L=1400	L=2000
Capacity	GN	3 - 1 / 1	4 - 1 / 1	6 - 1 / 1
A.T. 25°C - R.H. 60% Climate class = 3	°C	+4 / +18		
Consumption at Qn max	BM+BM; RF+BM	840	880	1040
	BM + BM	1040	1180	1340
	RFVT + BM	840	880	1040
Electrical data	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50		
		380 / 3 / 50		
Refrigerant	Hfc	R134 / R290		

DESCRIPTION		DROP-IN		
		L=1000	L=1400	L=2000
Capacity	GN	3 - 1 / 1	4 - 1 / 1	6 - 1 / 1
A.T. 25°C - R.H. 60% Climate class = 3	°C	+4 / +18		
Consumption at Qn max	W	2500	3500	5200
Electrical data	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50		
		380 / 3 / 50		
Refrigerant	Hfc	R134 / R290		






The performance declared above is obtained at an ambient temperature below 25°C and with relative humidity of less than 60%.

EN






1.8 Control panel



1 DISPLAY

-  Heating element
ON: on. OFF: off. Flashing: standby.
-  Fan
ON: on. OFF: off. Flashing: standby.
-  Water filling
ON: on. OFF: off. Flashing: standby.
- AUX* Auxiliary output (AUX) - Light
ON: output active (Light on). OFF: output inactive (Light off).
-  Clock (RTC)
ON: RTC present, enabled (tEN=1) and at least one time band set. OFF: RTC not present or not enabled (tEN=0) or no time band set.
-  Alarm
ON: alarm active. OFF: no alarm active.

2 FUNCTION KEYS

-  Press for more than 3 s to switch between ON/OFF states.
Press  simultaneously for more than 3 s to activate or deactivate the continuous cycle or defrosting.
-  Press for more than 1 s to view and/or change the temperature setpoint. Press for more than 3 s to access the parameter setting menu.
-  Press for more than 3 s to activate or deactivate the light or defrosting.
Press  simultaneously for more than 3 s to activate or deactivate the continuous cycle or defrosting.

3 MAIN SWITCH

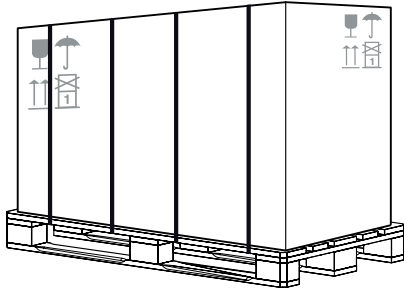
Located alongside the control panel
I: on (green light). OFF: off.

Fig. 4

2 INSTALLATION

2.1 Receiving the product

BAIN MARIE BUFFET appliances are delivered in a single pack, inside a cardboard box.



The following material is also supplied, inside the cabinet:
– Installation, operation and maintenance manual.

This manual is an integral part of the appliance. Read it thoroughly before installing the appliance or putting it into service. Keep it with the appliance for future consultation and transfer it to any new owner or user along with the appliance.

Fig. 5

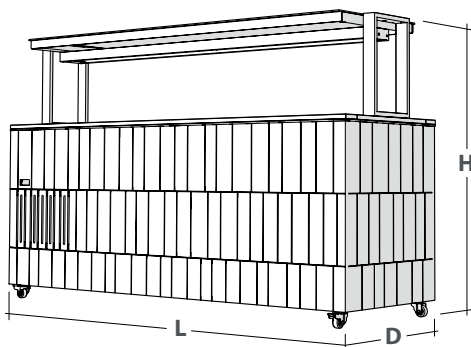


STOP!

Do not dispose of packing material into the environment or leave it within reach of children as it can become a hazard. Dispose of packing materials in accordance with applicable legislation.

2.2 Dimensions and weight

DOGE - FAST GOURMET



DROP-IN

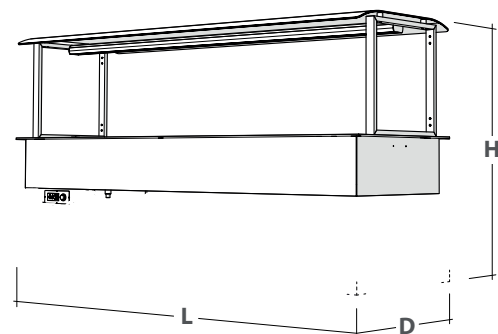


Fig. 6

DESCRIPTION	DOGE - FAST GOURMET								DROP-IN	
	DOGE WALL	DOGE ISOLA; ISOLA QUADRA	DOGE ISOLA SVT FISSA	DOGE SERVITO	FAST GOURMET SERVITO	FAST GOURMET ISOLA	FAST GOURMET WALL	FAST GOURMET DOPPIO		
L (mm)	L=1000	1145	1145	1145	1145	1145	1145	1145	1145	1145
	L=1400	1470	1470	1470	1470	1470	1470	1470	1470	1470
	L=2000	2120	2120	2120	2120	2120	2120	2120	2120	2120
D (mm)	L=1000	730	730	730	730	730	730	730	1460	730
	L=1400	730	730	730	730	730	730	730	1460	730
	L=2000	730	730	730	730	730	730	730	1460	730
H (mm)	L=1000	1530	1530	1350	1350	1456	1560	1560	1560	348
	L=1400	1530	1530	1350	1350	1456	1560	1560	1560	348
	L=2000	1530	1530	1350	1350	1456	1560	1560	1560	348
Weight (kg)	L=1000	230	190	170	190	160	260	250	520	50
	L=1400	250	230	200	230	315	315	335	630	60
	L=2000	350	280	250	260	400	400	420	800	90

2.3 Place of installation

The place of installation must conform to all applicable technical and health standards. Position the appliance in a dry, well ventilated place. In particular:

- Do not position the appliance near sources of heat (radiators, ovens, cookers, etc.) or in draughts. If this is not possible, the following minimum distances must be respected; 50 cm from coal or fuel oil cookers; 50 cm from electric and/or gas cookers; 30 cm from walls.
- Do not expose the appliance to direct sunlight.

When installing a **BAIN MARIE BUFFET** appliance as a replacement for an older product, perform the following checks:

- Check that the electrical power supply has been installed by a qualified electrician in conformity to applicable standards
- Check that the place of installation conforms to all applicable technical and health standards.

EN



IMPORTANT!

To ensure optimal functioning of the appliance, the place of installation must conform to the following conditions:

- ambient temperature = 25°C
- RH (relative humidity) = 60%
- climate class = 3.



STOP!

- Do not use the appliance in places where there is a risk of fire/explosion due to the presence/development of dusts, gases or flammable mixtures.
- Do not store flammable materials inside or near the appliance.
- Do not expose the appliance to the weather.



IMPORTANT!

Bear in mind the space necessary to access the various safety/control devices and power plug, also the space needed for maintenance and proper ventilation.

2.4 Installation

2.4.1 Moving



CAUTION!

Employ the greatest care and attention when moving the buffet.



WARNING!

Persons charged with moving the buffet must be properly qualified and instructed.

Proceed as follows to move the buffet:

- Using the greatest care, unload the buffet, still in its packing, from the truck and place it on the ground
- Remove the cardboard packing
- Taking care to avoid damage, raise the buffet a small way off the floor with a forklift and remove the pallet from underneath
- Taking care not to damage the bottom, gently place the buffet on a solid, flat surface, as near as possible to the final place of installation.

2.4.2 Positioning and levelling

DOGE / FAST GOURMET

- Using suitable equipment, move the buffet into its final installation position, proceeding in small steps at a time
- Level off the buffet by adjusting its feet (1) or castors (2) if present
- Remove all remaining protective packing material from the buffet.



WARNING!

Take care not to damage the feet or the bottom of the appliance throughout the positioning and levelling procedure.

DROP-IN

- Using equipment capable of supporting the weight involved (e.g. suckers), position the well on the catering cabinet selected for the purpose
- Remove all remaining protective packing material from the buffet
- Make sure that the well is correctly supported by the cabinet then seal it in place with silicone.



IMPORTANT!

It is recommended to leave the front section and the rear grille free to permit maintenance.

2.4.3 Connecting the water drain pipe

Water in the well is drained through a rubber hose fitted to the buffet. Water can be drained from the well in two ways:

- by connecting the hose to the premises' central drain tap
- by using a dedicated water collection container (tank, basin, etc.).

CONNECTION TO A CENTRAL DRAIN TAP

To drain water in this way:

- Unscrew the cap from the end of the hose
- Connect the hose to the central drain tap.



IMPORTANT!

During normal functioning of the **BAIN MARIE BUFFET**, this tap **MUST** remain closed or the well will be continuously drained and will never fill with water.

EN

2.4.4 Water connection hose and automatic filling kit (optional)

This kit, for automatic well filling, is only supplied on request. If it is present in the BM Buffet you have purchased, it allows the well to be filled with water automatically.

To ensure the correct functioning of the kit, connect it to the premises' main water supply using a flexible hose. Whenever needed, a solenoid valve incorporated in the kit fills the well automatically. It is therefore not necessary to fit a tap between the main water supply and the connecting hose.

3 OPERATION

3.1 Preliminary steps

3.1.1 Checks

Before switching the appliance on, perform the following checks:

- Check that the electrical power supply has been installed by a qualified electrician in conformity to applicable standards
- Check that the voltage of the appliance, as stated on the nameplate, corresponds to the voltage of the power socket
- Check that the power supply circuit has an efficient earth (ground) connection and a double pole switch with a residual current circuit breaker
- Check that the power socket is of the right kind for the appliance's plug. Do not use extension cables or multi-socket adapters
- Check that the power socket is easily accessible after installation
- Check that the control panel and the protective glass over the lighting are securely fixed in place
- On models with castors, check that the brakes have been applied to two of the wheels
- Fill the well with water until the level sensor is covered, as instructed in "**Filling the well**"
- On accessoried models, fit all the relevant accessories:
 - deli tray supports
 - stainless-steel deli trays
 - stainless-steel raised bottoms
- Check that the place of installation conforms to all applicable technical and health standards.



STOP!

Do not put the appliance into service immediately. Wait **AT LEAST TWO HOURS** from the time of unpacking. If the buffet has been placed on a slope during transport, this time will be needed for the refrigerant to settle inside the cooling system.

3.1.2 Filling the well

The bain marie buffet is equipped with heating technology capable of functioning in the presence of water in the well.

- if the water level falls below the well level sensor, the heating system switches off and an alarm appears on the control panel
- The heating system switches on again automatically as soon as the correct water level in the tank is restored
- The appliance features provision for the installation of an "Automatic water filling kit" (accessory) that maintains a constant level of water in the well. This kit must be connected up by a qualified technician.

MANUAL WELL FILLING

The well must first be filled with water until the sensor is covered. If the heating system switches off because of insufficient water, add more water to the well. Water level must be maintained between a minimum of 30 mm and a maximum of 50 mm. The level sensor must remain covered at all times.

AUTOMATIC WELL FILLING

Automatic filling is only possible if the "Automatic water filling kit" is installed.

The well must first be filled with water until the sensor is covered. If the heating system switches off because of insufficient water, the solenoid valve in the kit automatically energises to add water to the well for a time determined by a setting of the temperature controller.

3.1.3 Draining the well

Water can be drained from the well in two ways:

- by opening the tap if the hose is connected to the premises' central drain system
- using a dedicated container (tank, basin, etc.) if the hose is NOT connected to the premises' central drain system

EMPTYING THROUGH THE TAP

To drain water in this way:

- Open the water drain tap
- Close the tap again once all the water has drained out.



IMPORTANT!

During normal functioning of the **BAIN MARIE BUFFET**, this tap **MUST** remain closed or the well will be continuously drained and will never fill with water.

EMPTYING INTO A CONTAINER

To drain water in this way:

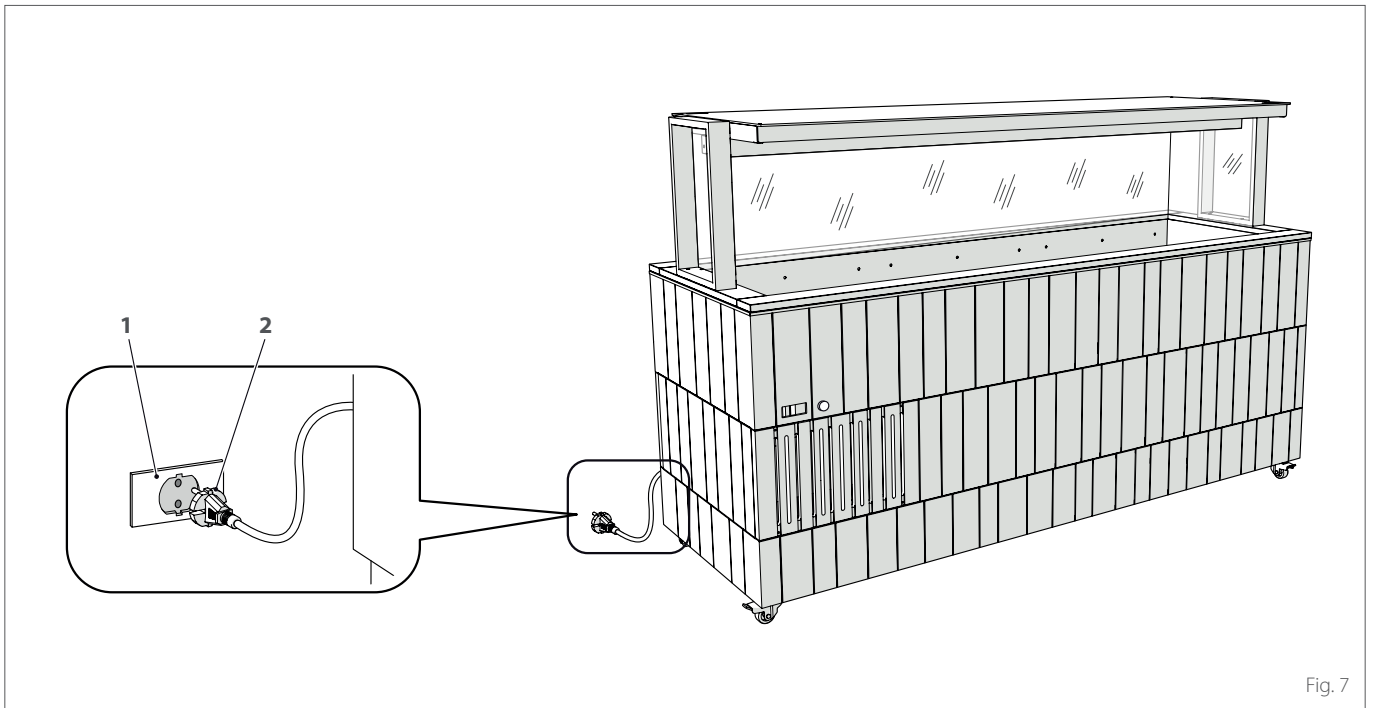
- Place the selected container under the drain hose
- Unscrew the cap at the end of the hose and drain the water into the container
- If the container fills up or once all the water has drained out, screw the cap back on to the drain hose
- Repeat this procedure as necessary until all the water has been drained from the well.

EN

3.1.4 Connecting to the electricity supply

The appliance comes with the correct power plug for the country of destination.

Check that the power socket (1) is of the correct type for the appliance's plug (2), then push the plug into the socket.



WARNING! RISK OF ELECTROCUTION!

If the socket is **NOT** suitable for the appliance's plug, do not force the plug into the socket. Contact your local dealer for further information.



STOP!

Do not use extension cables or multi-socket adapters.



IMPORTANT!

Remember that the switched socket must be located at a height of approx. 130 cm above the floor, where it is not exposed to impact or damage. Avoid contact between the power cable and the sides of the well.

3.2 Putting into service

The control panel provides controls for temperature, and for switching on and off the refrigeration system and the lighting. It is recommended to switch the light on only when the appliance is in use.

Once you have completed the operations listed in the section "**Preliminary steps**", the appliance can be put into service.

Proceed as follows:

- Set the main switch (3) to "I - ON"
- The display (1) lights up and shows the temperature of the water in the well
- The refrigeration system starts up and continues running until the temperature in the well falls to the temperature setpoint



Fig. 8

NOTE: If an error code appears on the display (e.g. H2O), refer to "**Alarm codes and resetting**".

3.2.1 Display indications

Indications on the display inform the user of active procedures (e.g. water heating) or current settings.

The following table lists the possible indications that can appear on the display.

Code	Icon	Description
E0		Sensor 1 error = temperature setting
LO		Low temperature alarm
HI		High temperature alarm
EE		Cabinet parameter error
EF		Functioning parameter error
H2O		No/low water

3.2.2 Changing the temperature SETPOINT

To change the SETPOINT "St" (default=90°C):

- Press for more than 1 s. The display reads out "Set" alternating with the current setting

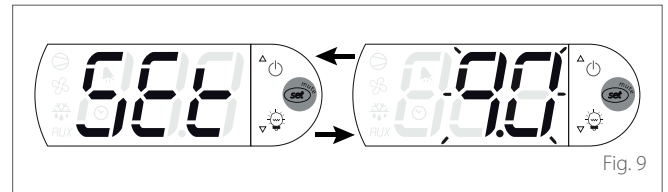


Fig. 9

- Press to set the desired value
- Press to save the new SETPOINT "St".

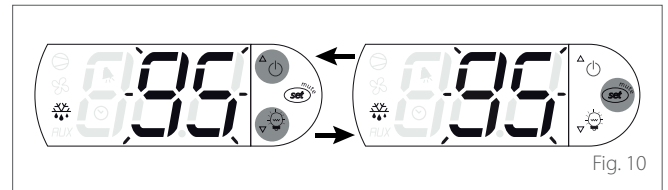


Fig. 10

3.2.3 Water filling

To activate the water filling function:

- Press for 5 s
- After 5 s, the water filling message "dEF" appears on the display. The controller enters water filling mode and the icon appears on the display.



Fig. 11

To de-activate the water filling function:

- Press for 5 s
- The icon disappears after 5 s. The controller exits water filling mode and the display returns to its normal state.





Fig. 12

Note: The system can be programmed to defrost in an automatic cycle. To do so, set the parameters "dI" (maximum time between consecutive defrosts) and "dP" (maximum defrost time) as instructed in "**List of "F" parameters and possible settings**".

3.2.4 Restoring default settings

To restore default (factory) settings:

- Turn the main switch (1) to "0 - OFF" to switch off the electronic controller
- Press and hold  and  while turning the main switch (1) to "I - ON" in order to switch the electronic controller back on, and wait for the display to read out "CF" (after 5 s)

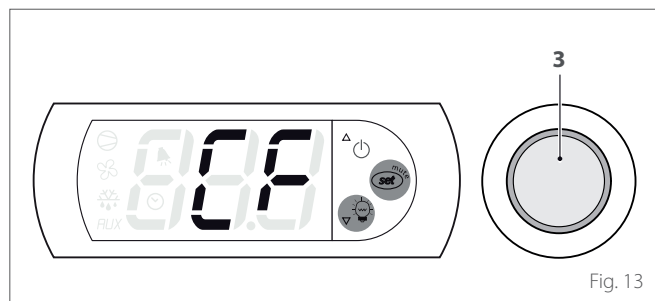




Fig. 13

- Release the keys  and 
- After a few seconds, the appliance starts functioning according to the default (factory) settings.

NOTE: This procedure cancels any changes you have made and restores the original factory (default) settings.

3.2.5 Turning the electronic controller ON/OFF

To turn the electronic controller off:


- Press  for 5 s.
- The message "Off" flashes for 3 s, then is displayed fixed, alternating with the display's normal indications. The appliance stops functioning but remains powered on



Fig. 14

To turn the electronic controller on:


- Press  for 5 s.
- The message "On" appears for 1 s, then the display returns to its normal indications.




Fig. 15

3.3 List of "F" parameters and possible settings

The most commonly used parameters (F parameters) can be changed by the user without having to enter a password.

Nevertheless, to avoid compromising the correct functioning of the appliance, certain of these parameters MUST NOT BE CHANGED.

The following table lists the "F" parameters and their function.

Type	Parameter	Description	Default	Range		U.M.
				min.	max.	
F	PS	Password	22	0	200	-
F	/C1	Sensor 1 offset	--- DO NOT CHANGE ---			
F	St	Setpoint	90	r1 (installer)	r2 (installer)	°C/°F
F	rd	Differential	--- DO NOT CHANGE ---			
						
F	Usd	Water filling delay	55	0	120	sec
F	Uad	Defrost end temperature setpoint/thermostat defrost temperature threshold	5	1	199	min

To access the "F" parameters, view or change their settings:

- Press **set** one or more times to go to the normal display
- Press **set** for more than 3 s. The display reads out "PS" and the number "0"

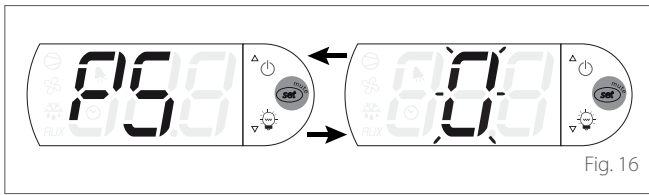


Fig. 16

- Press **set**. The St parameter appears;

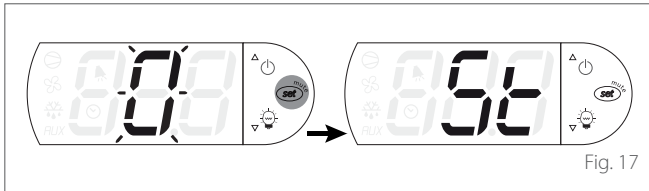


Fig. 17

- Press ▲ or ▼ until you reach the parameter you wish to change. As you scroll through the parameters, different icons appear on the display to indicate the category of parameter displayed
- Press **set** to display the current parameter value
- Press ▲ or ▼ to set the desired value
- Press **set** to save the new value and return to the parameter code display
- Press ▲ or ▼ to move on to the next parameter you wish to change and repeat the steps given above to change it
- Press **set** for 5 s to save all the changes you have made and exit the parameter change procedure.

3.4 Alarm codes and resetting

If the controller detects a malfunction, the display shows a flashing alarm code alternating with the temperature reading. If present and enabled, the buzzer sounds and the icon flashes.

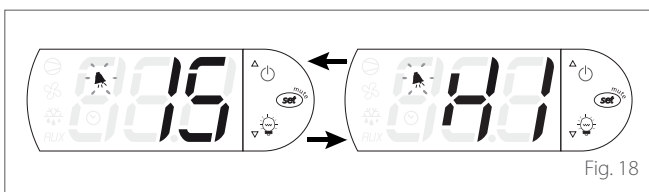


Fig. 18

Most alarms are of the automatic reset type, i.e. they are cancelled as soon as the cause is eliminated. Only the "EF" and "H2O" alarms require a manual reset.

Pressing the **set** key silences the buzzer, but the alarm code and the alarm relay are only cancelled when the cause of the alarm no longer exists.



IMPORTANT!

At the start of the control cycle (when the appliance is switched on and/or when the controller is switched out of OFF status), the high temperature alarm is disabled until the compressor shuts down for the first time in order to avoid false alarm signals. The first shutdown of the compressor signals that internal temperature has reached the setpoint. The high temperature alarm is therefore enabled at this point. The function subsequently remains enabled.

Under certain unusual functioning conditions, the controller may detect an internal memory error. Such errors can compromise the correct functioning of the controller. If the microprocessor detects a memory error, the message "EE" appears on the display.



IMPORTANT!

If the fault persists, the controller must be replaced. If the warning disappears automatically, you may continue to use the appliance normally. If, however, the "EE" message occurs frequently and/or proves difficult to eliminate, have the controller checked as its original accuracy cannot be guaranteed.

EN

3.5 Switching off

3.5.1 Switching off temporarily

To switch the appliance off for a short time (e.g. for cleaning or maintenance) proceed as follows:

- Press the main switch until the green light goes off. The refrigeration system and the display (2) switch off
- pull the plug (3) out of the power socket (4) and turn the supply off at the double pole switch.

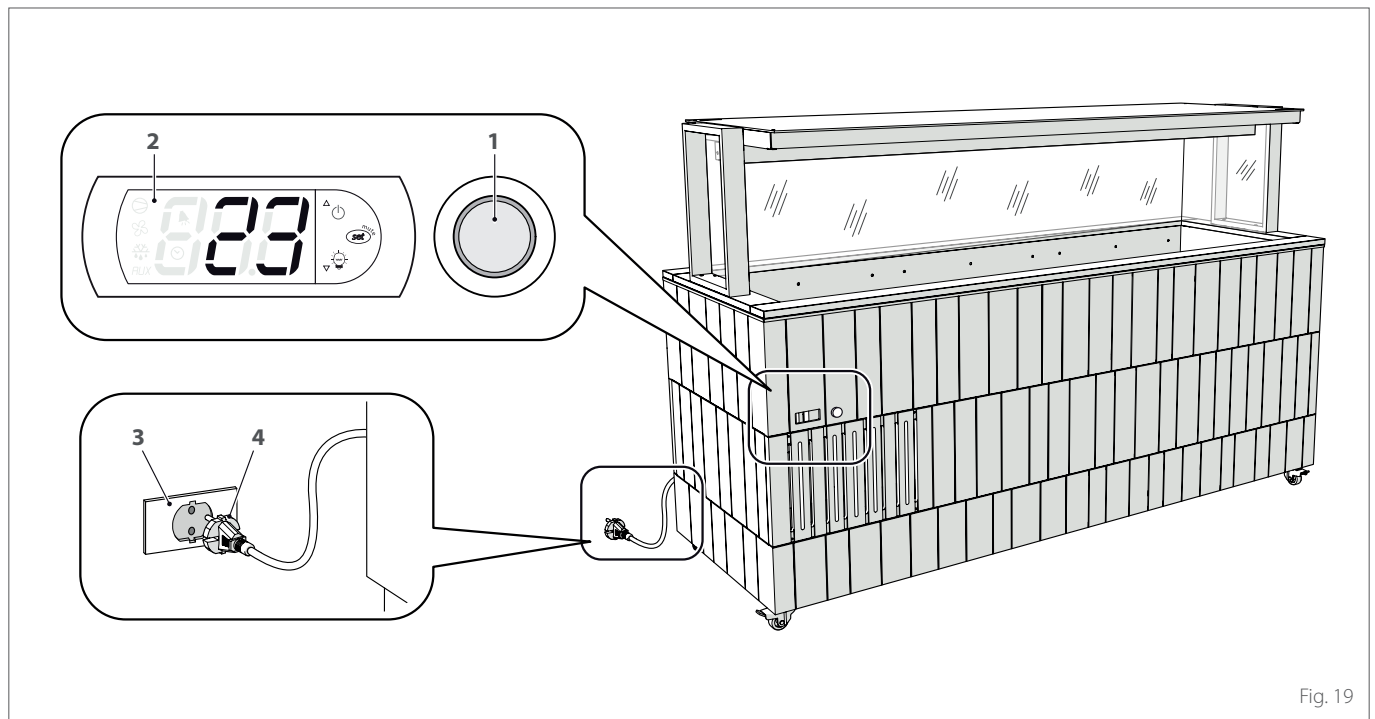


Fig. 19

3.5.2 Switching off for extended periods

If you need to switch the appliance off for an extended period (e.g. for holidays) proceed as follows:

- Press the main switch until the green light goes off. The refrigeration system and the display (2) switch off
- pull the plug (3) out of the power socket (4) and turn the supply off at the double pole switch
- Remove all food products from the buffet then clean and dry it.

3.5.3 Storage

Only store the buffet in dry, well-ventilated places. Cover the buffet with a dust sheet.

4 MAINTENANCE

4.1 Good practice

It is good practice to clean the outside and inside surfaces of the cabinet at regular intervals. This guarantees correct functioning and an extended working life.

4.2 External cleaning

Clean the outside every day. Apart from keeping the buffet looking attractive, this also helps to ensure an extended working life.



CAUTION!

- Clean all external surfaces using only a cloth damped in a solution of warm water and neutral detergent. Rinse and dry thoroughly with a soft cloth.
- To clean the glass, use a glass cleaning spray or a solution of water and neutral detergent.

EN



STOP!

- Do not use scouring powders, solvents or aggressive detergents that could damage the surfaces of the cabinet.

4.3 Cleaning the interior and important parts



WARNING! RISK OF ELECTROCUTION!

Before starting to clean the inside of the refrigerated cabinet, switch it off as instructed in "**Switching off temporarily**".



WARNING! RISK OF ELECTROCUTION!

Do not use water to clean electrical parts or the control panel.



STOP!

- Do not use scouring powders, solvents or aggressive detergents that could damage the surfaces of the cabinet.

The frequency at which the inside of the cabinet requires cleaning must be decided by the user. It is nevertheless recommended to clean the inside of the buffet and all important parts as instructed below **at least once a month**.

4.3.1 Cleaning the well



CAUTION!

- The well must be kept clean to ensure effective heat transmission. Cleaning, whenever needed, must be performed using specific products that do not corrode stainless steel.

Switch off the buffet and remove all contents from the well, then:

- Clean all internal surfaces using only a cloth damped in a solution of warm water and neutral detergent
- Rinse and dry thoroughly with a soft cloth
- At regular intervals, check that the drain hose (1) is free from dirt. This is essential for proper drainage.

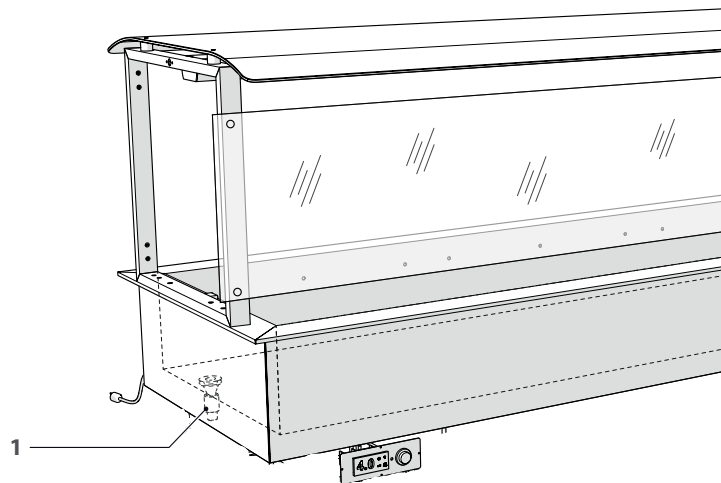


Fig. 20

4.4 Regular checks

Regular checks are extremely important to keep your refrigerated cabinet fully efficient and to prevent malfunctions. See the table below for a list of checks and check frequencies.

Type of check	Frequency	Precautions
Power cable	1 month	Before performing any checks, switch the appliance off as instructed in "Switching off temporarily". If the power cable is damaged, it can only be replaced by the manufacturer, the local dealer who sold the appliance, or personnel authorised to perform servicing and repairs.
Water drain	6 months	Before performing any checks, switch the appliance off as instructed in "Switching off temporarily"
Correct functioning of refrigeration system	Daily	If any problem is detected, see "Problems - Possible causes - Solutions"
No alarm indications on display	Daily	If any problem is detected, see "Problems - Possible causes - Solutions"

4.5 Extraordinary maintenance

BAIN MARIE BUFFET buffets do not require any extraordinary maintenance.



IMPORTANT!

If you have any doubts concerning the operating conditions and/or functioning of the appliance or any of its component parts, contact your local dealer for clarifications.







STOP!

Do not attempt any EXTRAORDINARY MAINTENANCE. If necessary, contact your local dealer for further information.

4.6 Problems - Possible causes - Solutions

The following table lists the most common problems and solutions.

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not switch on	The plug has not been correctly inserted in the power socket	Insert the plug correctly
	The power cable is damaged	Check the condition of the power cable. If the cable is damaged, contact a qualified electrician to have it replaced
	The double pole switch of the mains supply is turned off	Turn the switch on
	The buffet is turned off at the main switch	Turn the buffet on at the main switch
The buffet switches on but the heating system does not work	There is a power switch in the control panel	Check the condition of the control panel. If necessary call a qualified technician to restore power
	The electronic controller has not been programmed correctly	Check that the "Putting into service" procedure has been carried out correctly
	The electronic controller has not been programmed correctly	Perform a RESET as instructed in "Restoring default settings"
	The electronic controller is in STANDBY	Press  for 5 s.
	The automatic heating procedure is running (the  icon is visible on the display)	The  icon disappears from the display
	The temperature setpoint has already been reached inside the well	-
	The heating elements and/or thermal safety switches are not working	Contact an authorised dealer
	The temperature measurement sensor is faulty or incorrectly calibrated	Contact an authorised dealer
	There is no water in the well	Fill the well with water as instructed in "Water filling"
The appliance switches on but the lighting does not work	The lighting system is switched off	Press  for more than 3 s.
	The lighting system is damaged	Contact an authorised dealer
Well temperature is too low	The electronic controller has not been programmed correctly	Check that the "Changing the temperature SET-POINT" procedure has been carried out correctly
	There is too much water in the well	Reduce water level as instructed in "Filling the well"
	The buffet has been installed near a source of cold	Move the appliance and proceed as instructed in "Place of installation"
	The fan grille is blocked	Unblock the fan grille
	The fan is faulty	Contact an authorised dealer
	The heating circuit is broken	Contact an authorised dealer
Well temperature is too high	The electronic controller has not been programmed correctly	Check that the "Changing the temperature SET-POINT" procedure has been carried out correctly
	The temperature measurement sensor is faulty or incorrectly calibrated	Contact an authorised dealer
Water remains in the bottom of the well.	The drain system is full	Open the drain tap to drain the water
	The water drain is blocked	Remove any dirt from the drain hole.
The canopy is stuck or difficult to move (models with opening canopies)	The canopy support system is damaged	Contact an authorised dealer
	The steel cables that support the canopy are damaged	Contact an authorised dealer

Problem	Possible cause	Solution
The automatic water filling system does not work	The solenoid valve is faulty	Contact an authorised dealer
	No water supply	Restore the water supply
H2O alarm active	No/low water in the well	Fill the well with water as instructed in " Water filling "
EE alarm active	Cabinet parameter error	Contact an authorised dealer
EF alarm active	Functioning parameter error	Contact an authorised dealer



IMPORTANT!

- After installation of the appliance, at least 12 hours are needed to achieve normal functioning. During this period the compressor may run for a long time or may switch on and off frequently.
- Gurgles from the refrigeration system are to be considered normal.

EN

4.7 Technical assistance and spare parts

If necessary, contact the manufacturer or an authorised dealer to have any servicing, repair or replacement work completed rapidly and correctly by specialist personnel using purpose-made equipment.



IMPORTANT!

In all dealings with the technical assistance service always quote the details given on the appliance's nameplate and:

- the nature of the problem
- the model of the appliance
- the serial number of the appliance
- your address and telephone number.

4.8 Disposal



Dispose of all packaging material in conformity to applicable law.

At the end of its useful life, the appliance must be disposed of according to legislation governing the disposal of industrial and special waste. Unplug the buffet and cut off the power cable to render it unusable.

INTRODUCTION

Cher client,

Nous vous remercions de la préférence que vous nous avez accordée en choisissant un appareil **Enofrigo**.

La ligne **BUFFET BAIN-MARIE** que vous avez choisie est un système à prestations élevées, bénéficiant d'une conception et d'une technologie de pointe, ainsi que d'une fiabilité et d'une qualité de construction excellentes.

Nous vous conseillons d'en confier la gestion et l'entretien à du personnel qualifié de confiance, qui n'utilise que des pièces de rechange d'origine, le cas échéant.

Ce manuel contient des informations et des suggestions importantes qui doivent être respectées afin de faciliter l'installation de l'appareil et l'utiliser au mieux.

SYMBOLES ET SIGNIFICATION UTILISÉS DANS LE MANUEL

FR



AVERTISSEMENT

Pour apporter des informations particulières.



SOYEZ PRUDENTS

Pour désigner des opérations particulièrement importantes et délicates.



ATTENTION DANGER

Pour indiquer des actions qui, si elles ne sont pas effectuées correctement, peuvent entraîner des accidents d'ordre général ou générer des dysfonctionnements ou des dommages matériels à l'appareil ; elles requièrent donc une attention particulière et une préparation adéquate.



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Pour indiquer des actions qui, si elles ne sont pas effectuées correctement, peuvent entraîner des accidents d'origine électrique ; elles requièrent donc une attention particulière et une préparation adéquate.



INTERDICTION

Pour indiquer des actions qui **NE DOIVENT PAS** être exécutées.

GARANTIE

Le produit **Enofrigo** bénéficie d'une **garantie conventionnelle**, valable à partir de la date d'achat de l'appareil, dont les conditions sont indiquées dans les **CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE** se trouvant à l'adresse www.enofrigo.com.



SOYEZ PRUDENTS

- Le fait d'avoir utilisé l'appareil sans respecter les indications du présent manuel entraîne la déchéance de la garantie.
- Le fait que client se charge lui-même, ou par le biais de tiers non autorisés par le constructeur/revendeur agréé, d'apporter des modifications au produit et/ou tenter de le réparer entraîne la déchéance de la garantie.
- Le produit doit être destiné à l'usage prévu par **Enofrigo** pour lequel il a été spécifiquement réalisé. Toute responsabilité contractuelle et non contractuelle de **Enofrigo** concernant des dommages causés à des personnes, des animaux ou des biens, en raison d'erreurs d'installation, de réglage, d'entretien et d'usages impropres est exclue.

INDEX

1	Généralités	52	4	Entretien	69
1.1	Avertissements généraux et règles pour la sécurité	52	4.1	Règles (périodicité)	69
1.2	Interdictions	53	4.2	Nettoyage extérieur	69
1.3	Description de l'appareil	54	4.3	Nettoyage intérieur et parties spéciales	69
1.4	Identification	54	4.3.1	<i>Nettoyage de la cuve</i>	69
1.5	Structure	55	4.4	Contrôles périodiques	70
1.6	Dispositifs de sécurité	57	4.5	Entretien extraordinaire	70
1.7	Caractéristiques techniques	57	4.6	Anomalies - Causes possibles - Solutions	71
1.8	Panneau de commandes	58	4.7	Service d'assistance technique et pièces de rechange	72
2	Installation	59	4.8	Élimination	72
2.1	Réception du produit	59	5	Annexes	74
2.2	Dimensions et poids	59	5.1	Schéma électrique fonctionnel	74
2.3	Lieu d'installation	60	5.2	Déclaration de conformité	77
2.4	Installation	61			
2.4.1	<i>Manutention</i>	61			
2.4.2	<i>Positionnement et mise à niveau</i>	61			
2.4.3	<i>Raccordement du tuyau d'évacuation d'eau</i>	62			
2.4.4	<i>Kit de raccordement et tuyau de remplissage automatique de l'eau (option)</i>	62			
3	Utilisation	63			
3.1	Opérations préliminaires	63			
3.1.1	<i>Vérifications</i>	63			
3.1.2	<i>Remplissage de la cuve</i>	63			
3.1.3	<i>Vidange de la cuve</i>	63			
3.1.4	<i>Raccordement au réseau électrique</i>	64			
3.2	Mise en fonction	65			
3.2.1	<i>Signalisations sur afficheur</i>	65			
3.2.2	<i>Modification du POINT DE CONSIGNE de température</i>	65			
3.2.3	<i>Remplissage d'eau</i>	65			
3.2.4	<i>Réinitialisation à la programmation d'usine</i>	66			
3.3	Liste des paramètres de type « F » et possibilités de modification	66			
3.2.5	<i>ON/OFF du contrôle électronique</i>	66			
3.4	Codes d'alarmes et réinitialisation	67			
3.5	Arrêt	68			
3.5.1	<i>Arrêt temporaire</i>	68			
3.5.2	<i>Arrêt pour de longues périodes</i>	68			
3.5.3	<i>Stockage</i>	68			

1 GÉNÉRALITÉS

1.1 Avertissements généraux et règles pour la sécurité



AVERTISSEMENT

- Ce manuel est la propriété du groupe **Enofrigo** et sa reproduction ou la cession du contenu de ce document à des tiers est interdite. Tous les droits sont réservés. Celui-ci fait partie intégrante du produit ; assurez-vous qu'il accompagne toujours l'appareil, même en cas de vente/transfert à un autre propriétaire, afin qu'il puisse être consulté par l'utilisateur ou par le personnel autorisé préposé à l'entretien et aux réparations.
- Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et afin de vous assurer de son bon fonctionnement.
- Le produit est livré dans un seul colis. Veillez à ce que la fourniture soit intacte, et au cas où elle ne correspondrait pas à la commande, contactez le distributeur local qui vous a vendu l'appareil.
- Au cas où l'emballage du produit serait endommagé, signalez sans attendre l'incident au transporteur et au fournisseur du produit.
- L'appareil est conçu pour garder les aliments au chaud. Toute responsabilité contractuelle et non contractuelle de **Enofrigo** concernant des dommages causés à des personnes, des animaux ou des biens, en raison d'erreurs d'installation, de réglage, d'entretien et d'usages impropres est exclue.
- Cet appareil a été conçu exclusivement pour l'exposition et la conservation quotidiennes de denrées alimentaires. Ce meuble de restauration ne convient pas pour l'exposition d'aliments potentiellement dangereux.
- N'introduisez que des denrées alimentaires chaudes dans l'appareil.
- La conservation de produits alimentaires à forte teneur en eau peut provoquer la formation de condensation : cela n'affecte en rien le bon fonctionnement de la machine.
- L'appareil n'est pas destiné à être installé ni utilisé dans des zones exposées aux intempéries.
- En cas de doutes concernant les conditions et/ou fonctionnalités de l'appareil et des parties annexes, veuillez contacter le distributeur local pour de plus amples informations.
- Une fois effectuée la mise en service de l'appareil, signalez les éventuelles anomalies ou les dysfonctionnements rencontrés au fournisseur du produit.
- Vérifiez périodiquement l'intégrité du câble d'alimentation, de la fiche et de la prise correspondante. Si le câble d'alimentation est endommagé, il peut être remplacé uniquement par le fabricant ou par le distributeur local qui a vendu l'appareil ou par le personnel autorisé préposé à l'entretien et aux réparations.
- La non-utilisation de l'appareil pendant une longue période implique d'effectuer au minimum les opérations suivantes :
 - *positionnez l'interrupteur principal sur « OFF »*
 - *débranchez la fiche du câble d'alimentation de la prise. Si la fiche n'est pas facilement accessible, il convient de débrancher l'interrupteur omnipolaire de la prise à laquelle l'appareil est connecté*
 - *videz-le complètement et nettoyez l'intérieur à l'aide d'un chiffon humecté d'eau ou d'un nettoyant doux.*
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine ou approuvées par le fabricant afin d'éviter tout dommage au produit.
- Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil, videz et nettoyez la cuve périodiquement, comme indiqué au paragraphe « **Nettoyage de la cuve** ».

1.2 Interdictions



INTERDICTION

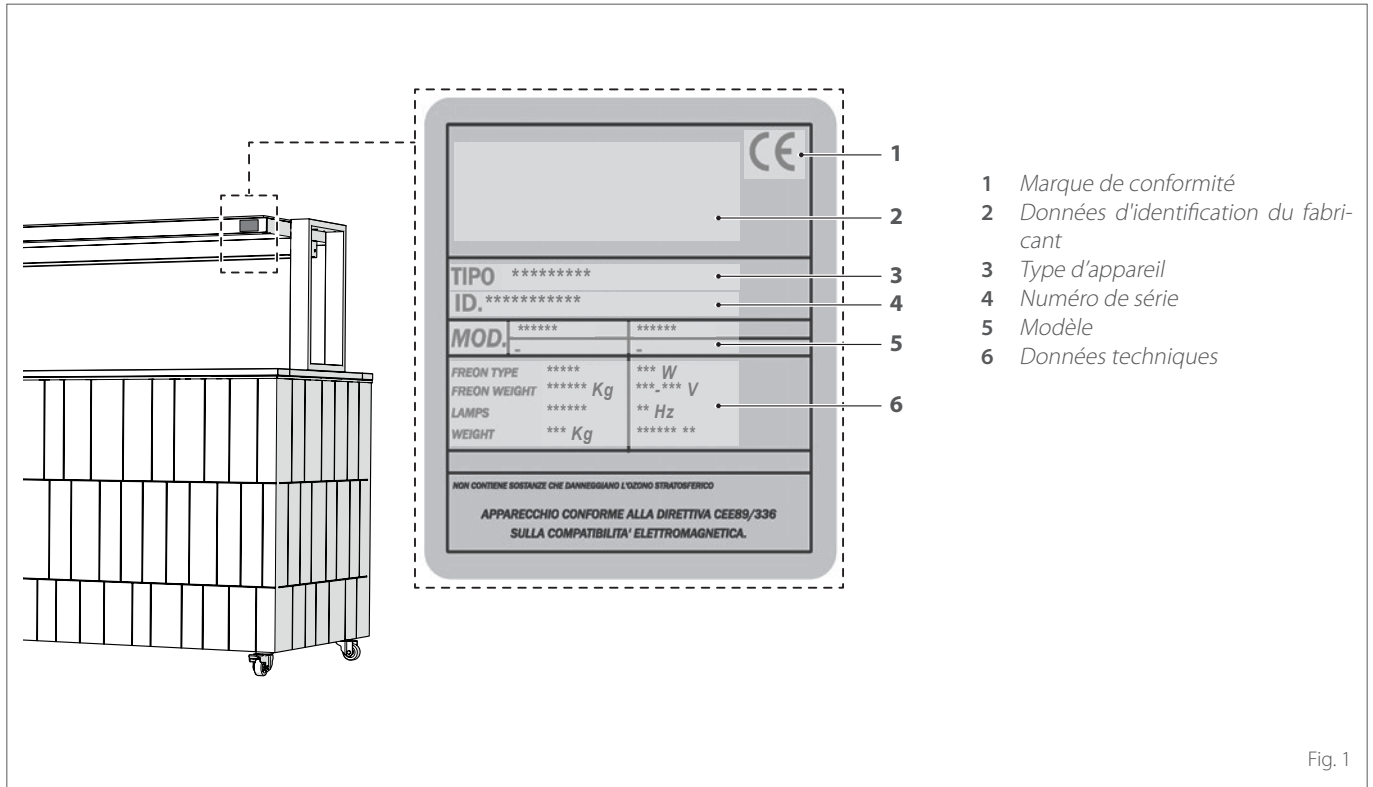
- D'apporter des modifications au produit et/ou tenter de le réparer. Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Stocker des matières inflammables ou des substances explosives (par exemple des produits aérosols contenant un propulseur inflammable) à l'intérieur ou à proximité de l'appareil.
- Même si le liquide contenu dans les accumulateurs de froid est non toxique, ne l'ingérez pas.
- D'utiliser des appareils électriques de toutes sortes à l'intérieur des compartiments pour la conservation des aliments.
- De laisser l'appareil exposé aux intempéries.
- D'obstruer les orifices de ventilation de l'appareil.
- De toucher l'appareil avec des parties mouillées ou humides du corps et/ou pieds nus. En cas de courant de fuite au contact des parties métalliques de l'appareil, déconnectez l'interrupteur, débranchez la fiche de la prise de courant et contactez un revendeur agréé.
- De laisser utiliser l'appareil à des enfants et des personnes à mobilité réduite ou n'ayant ni expérience ni connaissance spécifiques, à moins qu'elles soient assistées par du personnel qualifié et responsable de leur sécurité.
- De laisser jouer les enfants avec l'appareil.
- De jeter l'emballage dans la nature et de le laisser à la portée des enfants, étant donné qu'il peut représenter une potentielle source de danger. Il doit donc être éliminé conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur.

1.3 Description de l'appareil

Les meubles de restauration sont destinés à l'exposition et à la conservation quotidiennes de denrées alimentaires pour consommation immédiate dans des établissements publics tels que les hôtels, les restaurants, les brasseries, les pizzerias, les charcutiers-traiteurs, les supermarchés.

1.4 Identification

Les meubles de restauration **BUFFET BAIN-MARIE** peuvent être identifiés au moyen de leur plaque technique. Elle est située comme indiqué dans Fig. 1, et elle fournit les données techniques et les performances de l'appareil, ainsi que les prescriptions requises par la législation en vigueur.

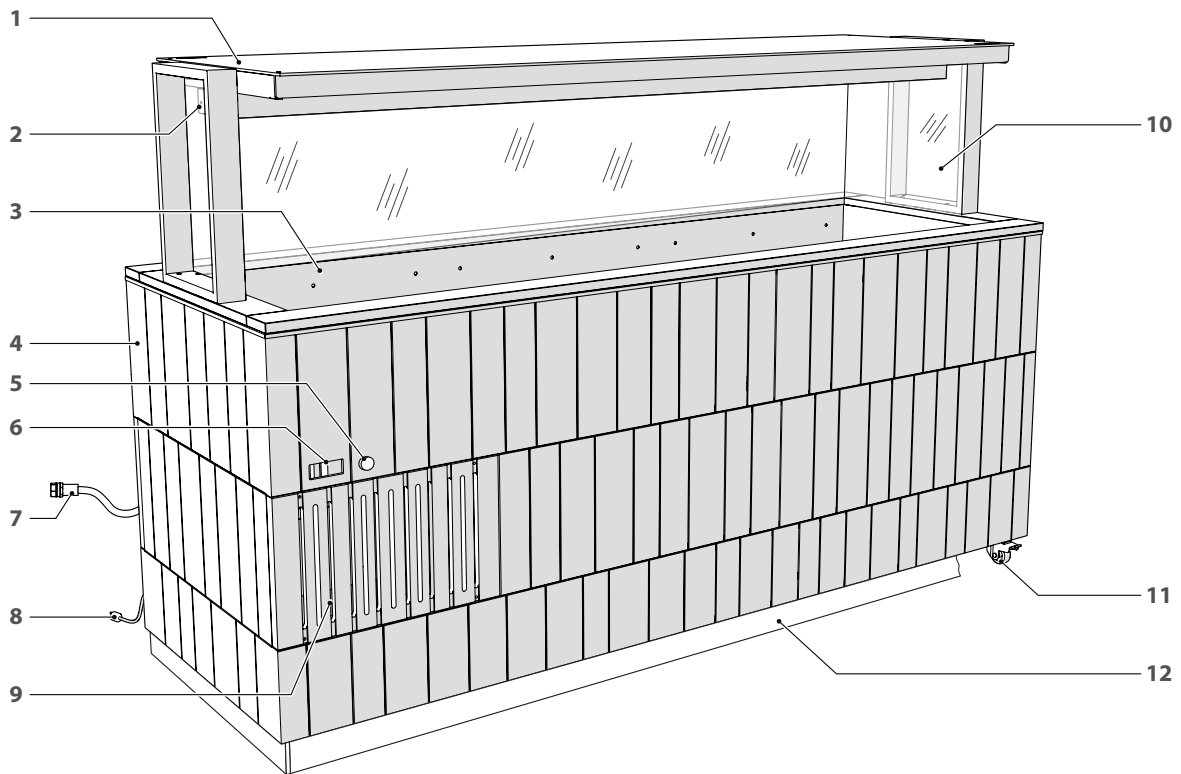


AVERTISSEMENT

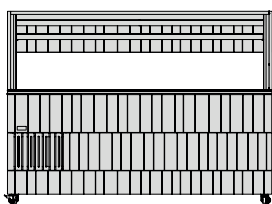
La modification, le retrait et l'absence des plaques d'identification ou autre ne permet pas d'identifier le produit avec certitude, et complique toute opération d'installation et d'entretien.

1.5 Structure

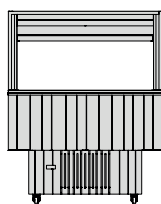
DOGE / FAST GOURMET



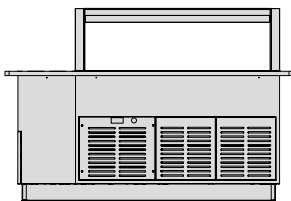
FR



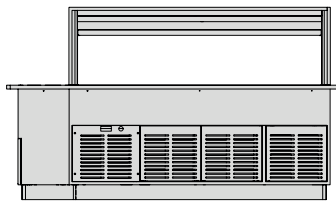
DOGE WALL



DOGE ISOLA QUADRA



FAST GOURMET
SERVITO



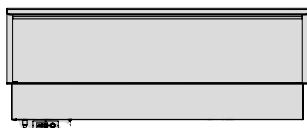
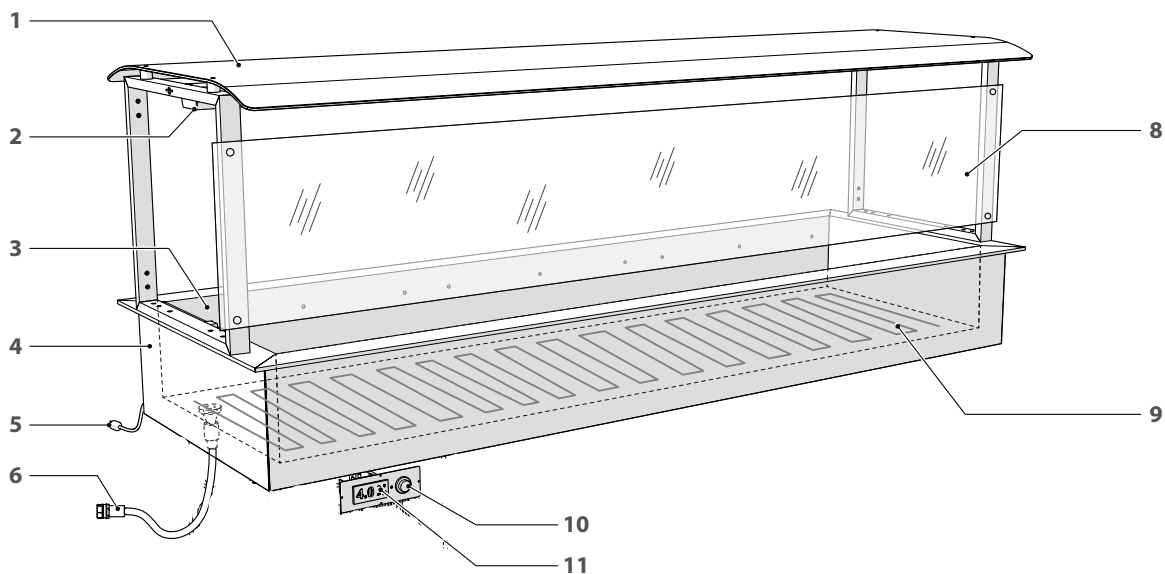
FAST GOURMET
DOPPIO

- 1 Superstructure
- 2 Éclairage LED avec interrupteur
- 3 Cuve en acier inox
- 4 Base en bois
- 5 Interrupteur principal
- 6 Panneau de commandes
- 7 Tuyau d'évacuation d'eau
- 8 Fiche et câble d'alimentation
- 9 Carter de protection ventilateur
- 10 Vitrage en verre trempé
- 11 Roulettes pivotantes avec frein (Mod. **DOGE**)
- 12 Socle (Mod. **FAST GOURMET**)

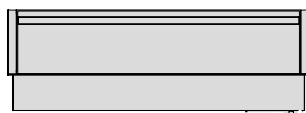
Fig. 2

DROP-IN

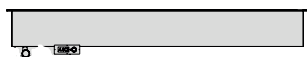
FR



DROP-IN
SOVRASTRUTTURA FISSA



DROP-IN
SERVITO



DROP-IN
BASE bm



DROP-IN
BASE bm piano

- 1 Superstructure
- 2 Éclairage LED avec interrupteur
- 3 Cuve en acier inox
- 4 Base en acier
- 5 Fiche et câble d'alimentation
- 6 Tuyau d'évacuation d'eau
- 8 Vitrage en verre trempé
- 9 Résistances chauffantes en silicone
- 10 Interrupteur principal
- 11 Panneau de commandes

Fig. 3

1.6 Dispositifs de sécurité

Enofrigo a conçu et fabriqué le produit en tenant scrupuleusement compte des résultats d'une analyse préventive et approfondie des risques pour la SÉCURITÉ et la SANTÉ liés à l'utilisation de l'appareil. Les protections et les dispositifs installés sont donc le fruit des résultats obtenus afin de répondre aux objectifs de sécurité fixés dans les directives communautaires spécifiques.

Les appareils **BUFFET BAIN-MARIE** sont équipés des dispositifs de construction et de sécurité suivants:

- roulettes pivotantes avec frein, uniquement pour les modèles **DOGE**
- les composants électriques sont tous installés à l'intérieur de compartiments fermés afin d'éviter tout contact DIRECT avec des pièces sous tension
- toutes les masses métalliques sont mises à la terre avec un conducteur spécifique pour les protéger contre les contacts INDIRECTS
- la superstructure en verre trempé a été conçue et fabriquée comme protection anti-poussière et anti-postillon
- les éléments ou parties de l'appareil destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, c'est-à-dire relevant de la ZONE dite ALIMENTAIRE, sont en acier inox.



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

L'adéquation et l'efficacité du système général et des équipements complémentaires nécessaires pour couper l'alimentation électrique en cas de panne sont entièrement à la charge de l'utilisateur de l'appareil.

FR

1.7 Caractéristiques techniques

DESCRIPTION		DOGE		
		L=1000	L=1400	L=2000
Capacité	GN	3 – 1 / 1	4 – 1 / 1	6 – 1 / 1
T.A. 25°C - H.R. 60% Classe climatique 3	°C	+4 / +18		
Puissance électrique absorbée Qn max	W	2250	3500	5200
Données électriques	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50		
	V / Ph / Hz	380 / 3 / 50		
Fluide frigorigène	Hfc	R134 / R290		

DESCRIPTION		FAST GOURMET (Tous les modèles sauf le modèle DOPPIO)		
		L=1000	L=1400	L=2000
Capacité	GN	3 – 1 / 1	4 – 1 / 1	6 – 1 / 1
T.A. 25°C - H.R. 60% Classe climatique 3	°C	+4 / +18		
Puissance électrique absorbée Qn max	W	420	440	520
Données électriques	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50		
Fluide frigorigène	Hfc	R134 / R290		

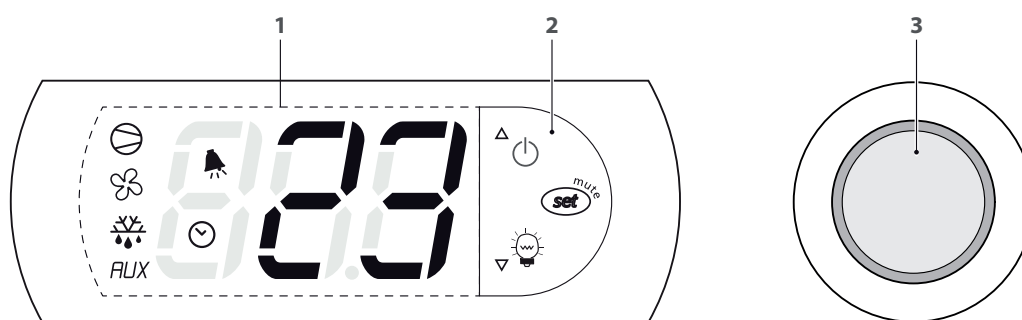
DESCRIPTION		FAST GOURMET (modèle DOPPIO uniquement)		
		L=1000	L=1400	L=2000
Capacité	GN	3 – 1 / 1	4 – 1 / 1	6 – 1 / 1
T.A. 25°C - H.R. 60% Classe climatique 3	°C	+4 / +18		
Puissance électrique absorbée Qn max	BM+BM; RF+BM	840	880	1040
	BM + BM	1040	1180	1340
	RFVT + BM	840	880	1040
Données électriques	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50		
		380 / 3 / 50		
Fluide frigorigène	Hfc	R134 / R290		

DESCRIPTION		DROP-IN		
		L=1000	L=1400	L=2000
Capacité	GN	3 - 1 / 1	4 - 1 / 1	6 - 1 / 1
T.A. 25°C - H.R. 60% Classe climatique 3	°C	+4 / +18		
Puissance électrique absorbée Qn max	W	2500	3500	5200
Données électriques	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50		
		380 / 3 / 50		
Fluide frigorigène	Hfc	R134 / R290		







Les prestations indiquées ci-dessus sont obtenues avec une température ambiante inférieure à 25°C et une humidité relative ambiante inférieure à 60%.

1.8 Panneau de commandes






FR



1 AFFICHEUR

-  Résistance de chauffage
ON : allumé. OFF : éteint. Clignotant : en attente d'allumage.
-  Ventilateur
ON : allumé. OFF : éteint. Clignotant : en attente d'allumage.
-  Remplissage d'eau
ON : allumé. OFF : éteint. Clignotant : en attente.
- AUX**  Sortie auxiliaire (AUX) - lumière
ON : sortie en fonctionnement (lumière allumée).
OFF : sortie hors fonctionnement (lumière éteinte).
-  Horloge temps réel (HTR)
ON : HTR présente, activée (tEN=1) et avec le réglage d'au moins une plage horaire. OFF : HTR non présente ou non activée (tEN=0) ou aucune plage horaire réglée.
-  Alarme
ON : alarme en cours. OFF : aucune alarme en cours.

2 TOUCHES DE FONCTION

-  Maintenu enfoncée pendant plus de 3 s, elle alterne les états ON/OFF.
Maintenu enfoncée en combinaison  pendant plus de 3 s, elle active et/ou désactive le cycle continu ou le dégivrage.
-  Maintenu enfoncée pendant 1 s, elle affiche et/ou permet de régler des points de consigne. Maintenu enfoncée pendant plus de 3 s, elle permet l'accès au menu de réglage des paramètres.
-  Maintenu enfoncée pendant plus de 3 s, elle active et/ou désactive la lumière ou le dégivrage.
Maintenu enfoncée en combinaison  pendant plus de 3 s, elle active et/ou désactive le cycle continu ou le dégivrage.

3 INTERRUPTEUR PRINCIPAL

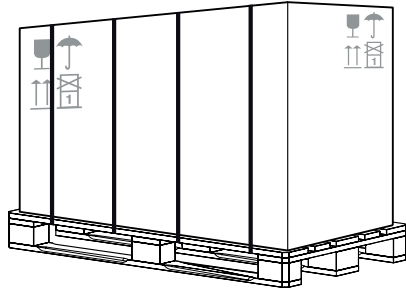
Il est situé à côté du panneau de commandes
I : allumé (lumière verte). OFF : éteint.

Fig. 4

2 INSTALLATION

2.1 Réception du produit

Les appareils **BUFFET BAIN-MARIE** sont fournis en un seul colis protégé par un emballage en carton.



Avec le produit est fourni le matériel suivant, placé à l'intérieur de la vitrine réfrigérée :

- Manuel d'installation, utilisation et entretien.

Le manuel fait partie intégrante du produit ; il est donc recommandé de le lire avant d'installer et de mettre en service l'appareil et de le conserver soigneusement afin d'en permettre la consultation à une date ultérieure ou en cas de cession à un autre propriétaire ou utilisateur.

Fig. 5

FR

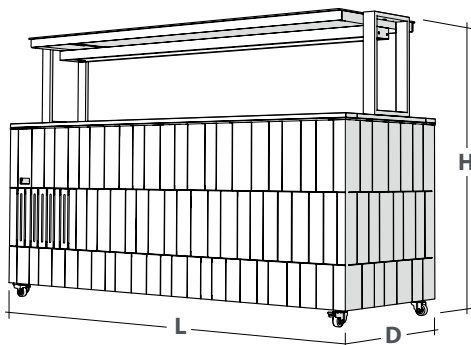


INTERDICTION

De jeter l'emballage dans la nature et de le laisser à la portée des enfants, étant donné qu'il peut représenter une potentielle source de danger. Il doit donc être éliminé conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur.

2.2 Dimensions et poids

DOGE - FAST GOURMET



DROP-IN

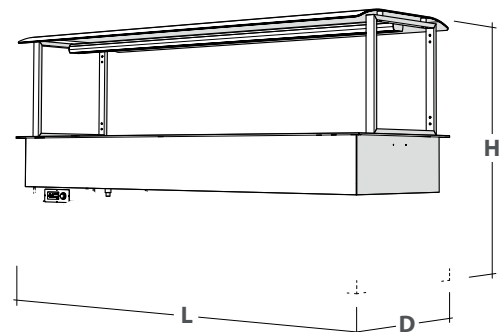


Fig. 6

DESCRIPTION	DOGE - FAST GOURMET								DROP-IN	
	DOGE WALL	DOGE ISOLA; ISOLA QUADRA	DOGE ISOLA SVT FISSA	DOGE SERVITO	FAST GOURMET SERVITO	FAST GOURMET ISOLA	FAST GOURMET WALL	FAST GOURMET DOPPIO		
L (mm)	L=1000	1145	1145	1145	1145	1145	1145	1145	1145	1145
	L=1400	1470	1470	1470	1470	1470	1470	1470	1470	1470
	L=2000	2120	2120	2120	2120	2120	2120	2120	2120	2120
D (mm)	L=1000	730	730	730	730	730	730	730	1460	730
	L=1400	730	730	730	730	730	730	730	1460	730
	L=2000	730	730	730	730	730	730	730	1460	730
H (mm)	L=1000	1530	1530	1350	1350	1456	1560	1560	1560	348
	L=1400	1530	1530	1350	1350	1456	1560	1560	1560	348
	L=2000	1530	1530	1350	1350	1456	1560	1560	1560	348
Poids (kg)	L=1000	230	190	170	190	160	260	250	520	50
	L=1400	250	230	200	230	315	315	335	630	60
	L=2000	350	280	250	260	400	400	420	800	90

2.3 Lieu d'installation

Le lieu d'installation doit toujours répondre aux normes techniques et sanitaires ainsi qu'à la législation en vigueur. Placez l'appareil dans un lieu sec et bien aéré. En particulier :

- évitez de placer l'appareil à proximité de sources de chaleur (radiateurs, fours, fourneaux, etc.) ou de courants d'air. Si cela n'est pas possible, les distances minimales suivantes doivent être respectées : 50 cm des cuisinières à charbon ou à pétrole ; 50 cm des cuisinières électriques et/ou à gaz ; 30 cm des murs.
- évitez d'exposer directement l'appareil aux rayons du soleil.

Quand les appareils **BUFFET BAIN-MARIE** sont installés en remplacement d'un ancien produit, il est conseillé de vérifier que :

- l'installation électrique est réalisée dans le respect des normes spécifiques et par du personnel professionnel qualifié
- le lieu d'installation répond aux normes techniques et sanitaires ainsi qu'à la législation en vigueur.



AVERTISSEMENT

Pour garantir un fonctionnement optimal de l'appareil, le lieu d'installation doit respecter les conditions suivantes :

- température ambiante = 25 °C
- humidité relative H.R. = 60 %
- classe climatique = 3.

FR



INTERDICTION

- D'utiliser l'appareil dans des endroits présentant des risques d'incendie/explosion dus à la présence/propagation de poussières, gaz ou mélanges inflammables.
- De stocker des matières inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil.
- De laisser l'appareil exposé aux intempéries.



AVERTISSEMENT

Prenez en compte l'espace nécessaire pour l'accessibilité aux dispositifs de sécurité/réglage, à la prise de courant, pour effectuer les opérations de maintenance et au besoin d'aération.

2.4 Installation

2.4.1 Manutention



SOYEZ PRUDENTS

L'appareil doit toujours être manipulé avec le plus grand soin et la plus grande prudence.



ATTENTION DANGER

Les opérateurs qui manipulent l'équipement doivent être qualifiés et correctement formés.

Pour manipuler l'appareil, procédez comme suit:

- déchargez l'appareil encore emballé du camion avec une extrême précaution et posez-le sur le sol
- retirez l'emballage en carton
- soulevez légèrement l'appareil avec un chariot élévateur à fourche afin de retirer complètement le bâti inférieur, en prenant soin de ne pas l'endommager
- posez délicatement l'appareil sur une surface plane et solide, aussi près que possible du lieu de positionnement final, en prenant soin de ne pas endommager la partie inférieure.

2.4.2 Positionnement et mise à niveau

DOGE / FAST GOURMET

- traînez l'appareil sur sa position exacte d'installation à l'aide d'un moyen adapté en procédant par petits mouvements
- mettez l'appareil à niveau en réglant les pieds (1) ou les roulettes (2) si elles sont présentes
- retirez complètement de l'appareil tous les matériaux de protection de l'emballage.



ATTENTION DANGER

Tout au long du positionnement et de la mise à niveau de l'appareil, faites extrêmement attention à ne pas endommager les pieds et la partie inférieure.

DROP-IN

- Positionnez la cuve sur le meuble de restauration choisi en utilisant un moyen approprié supportant son poids (par exemple, des ventouses)
- retirez complètement de l'appareil tous les matériaux de protection de l'emballage
- assurez-vous que la cuve est correctement posée sur le meuble et fixez-la avec du silicone.



AVERTISSEMENT

Il est recommandé de laisser la partie avant et la grille arrière libres pour procéder à l'entretien, le cas échéant.

2.4.3 Raccordement du tuyau d'évacuation d'eau

L'eau présente dans la cuve est évacuée par le tuyau flexible en caoutchouc, déjà installé sur l'appareil. Il existe deux façons d'évacuer l'eau de la cuve:

- en raccordant le tuyau au robinet d'évacuation d'eau du lieu d'installation
- en utilisant un récipient dédié (bidon, bassine ou autre).

RACCORDEMENT AU ROBINET

Pour utiliser cette modalité :

- dévissez le bouchon situé à l'extrémité du tuyau flexible
- raccordez le tuyau flexible au robinet d'évacuation.



AVERTISSEMENT

Pendant le fonctionnement normal du **BUFFET BAIN-MARIE**, le robinet d'évacuation **DOIT** rester fermé, sinon la cuve ne se remplit pas d'eau, mais se vide en permanence.

FR

2.4.4 Kit de raccordement et tuyau de remplissage automatique de l'eau (option)

Le kit pour le remplissage automatique de l'eau dans la cuve est fourni à la demande du client. S'il est présent dans le Buffet BM acheté, il permet le remplissage automatique de l'eau dans la cuve.

Pour que le kit fonctionne correctement, il faut le raccorder au réseau d'eau de la pièce au moyen d'un tuyau flexible. L'électrovanne présente dans le kit permet à la cuve de se remplir de façon autonome quand cela est nécessaire. Il est donc inutile d'insérer un robinet entre le réseau d'eau et le tuyau flexible.

3 UTILISATION

3.1 Opérations préliminaires

3.1.1 Vérifications

Avant de mettre l'appareil en fonction, vérifiez que :

- l'installation électrique est réalisée dans le respect des normes spécifiques et par du personnel professionnel qualifié
- la tension de l'appareil indiquée sur la plaque technique correspond à la tension de ligne présente dans la prise de courant
- il existe un système de mise à la terre adéquat et un interrupteur bipolaire de réseau avec différentiel
- le type de prise de courant est adapté pour y brancher la fiche de l'appareil. N'utilisez pas de rallonges ou de multiprises
- la prise de courant est facilement accessible après l'installation
- que le panneau de commande et la vitre de protection de l'éclairage sont correctement fixés
- pour les modèles équipés de roulettes, assurez-vous que deux d'entre elles sont bloquées grâce à leur dispositif de blocage
- remplir la cuve d'eau de manière à couvrir le capteur situé à l'intérieur, comme indiqué au paragraphe « **Remplissage de la cuve** »
- pour les modèles équipés d'accessoires, insérez tous les accessoires:
 - supports de bacs gastronomiques
 - bacs gastronomiques en acier inox
 - fonds rehaussés en acier inox
- le lieu d'installation répond aux normes techniques et sanitaires ainsi qu'à la législation en vigueur.



INTERDICTION

De mettre l'appareil en service avant d'avoir attendu **AU MOINS DEUX HEURES** après avoir retiré l'emballage. Ceci, car pendant le transport, l'appareil pourrait avoir été incliné, empêchant ainsi la stabilisation du lubrifiant à l'intérieur du moteur.

3.1.2 Remplissage de la cuve

L'appareil Bain-Marie est équipé d'une technologie de chauffe conçue pour fonctionner avec de l'eau dans la cuve.

- si le niveau d'eau descend en dessous du capteur situé dans la cuve, le système de chauffe est coupé et le signal d'alarme du panneau de commande est activé
- le système se remet en marche lorsque la cuve est remplie d'eau
- l'appareil est prédisposé pour l'insertion d'un « kit de remplissage d'eau automatique » (accessoire) qui permet de remplir automatiquement la cuve d'eau. Le raccordement du kit doit être effectué par un technicien spécialisé.

REPLISSAGE MANUEL DE LA CUVE

Dans un premier temps, il faut remplir la cuve d'eau jusqu'à ce que le capteur soit recouvert. Lorsque le système de chauffe est coupé à cause d'un manque d'eau, il faut ajouter de l'eau dans la cuve. Le niveau d'eau doit être compris entre 30 mm minimum et 50 mm maximum et dans tous les cas, il doit recouvrir le capteur dans la cuve.

REPLISSAGE AUTOMATIQUE DE LA CUVE

Cette modalité n'est disponible qu'avec le « kit de remplissage d'eau automatique » installé.

Lorsque le système de chauffe est coupé à cause d'un manque d'eau, l'électrovanne du kit est automatiquement activée et permet de remplir la cuve d'eau pendant un temps défini par le paramètre du régulateur de température correspondant.

3.1.3 Vidange de la cuve

Il existe deux façons d'évacuer l'eau de la cuve:

- en utilisant le robinet si le tuyau flexible est raccordé à l'évacuation d'eau du lieu d'installation
- en utilisant un récipient dédié (bidon, bassine ou autre) si le tuyau flexible n'est PAS raccordé à l'évacuation d'eau du lieu d'installation

VIDANGE AVEC LE ROBINET

Pour utiliser cette modalité :

- ouvrez le robinet pour évacuer l'eau
- une fois toute l'eau évacuée, fermez le robinet.



AVERTISSEMENT

Pendant le fonctionnement normal du **BUFFET BAIN-MARIE**, le robinet d'évacuation **DOIT** rester fermé, sinon la cuve ne se remplit pas d'eau, mais se vide en permanence.

VIDANGE AVEC LE RÉCIPIENT

Pour utiliser cette modalité :

- placez le récipient de votre choix sous le tuyau flexible
- dévissez le bouchon situé à l'extrémité du tuyau flexible et laissez l'eau s'écouler dans le récipient
- si le récipient est plein ou si toute l'eau s'est écoulée, vissez le bouchon sur le tuyau flexible
- répétez l'opération jusqu'à ce que toute l'eau de la cuve ait été évacuée.

3.1.4 Raccordement au réseau électrique

L'appareil est équipé d'une prise d'alimentation adaptée au pays de destination.

Après avoir contrôlé que le type de prise de courant (1) est adapté pour y brancher la fiche de l'appareil (2), branchez cette dernière dans la prise.

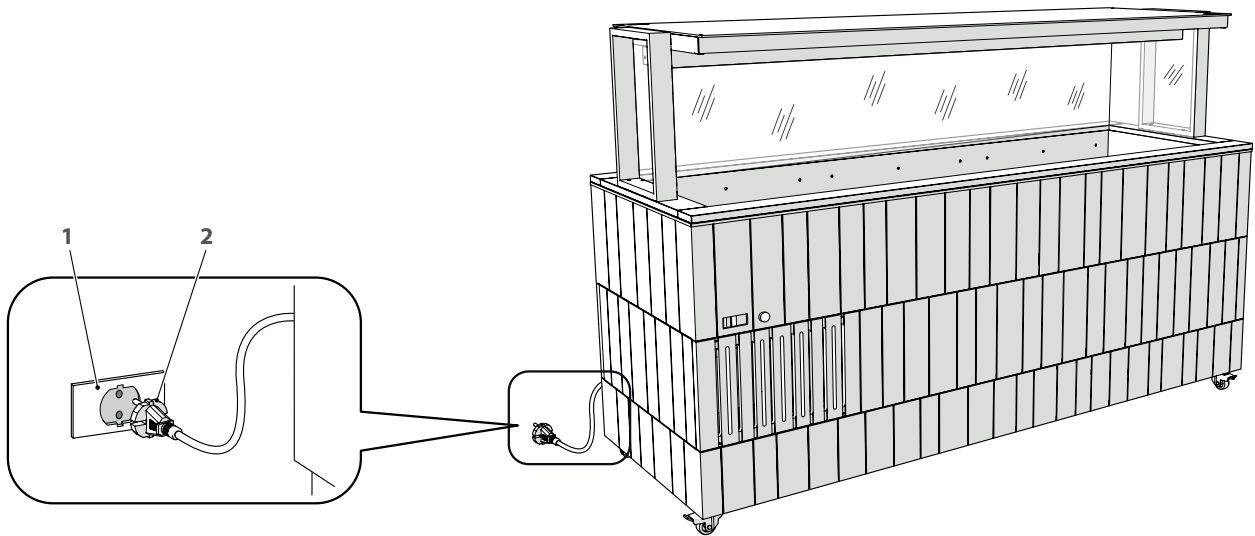


Fig. 7



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Au cas où le type de prise de courant **NE SERAIT PAS** adapté pour y brancher la fiche de l'appareil, ne forcez pas pour l'insérer et contactez le distributeur local pour obtenir de plus amples informations.



INTERDICTION

D'utiliser des rallonges ou des multiprises.



AVERTISSEMENT

N'oubliez pas que la prise, verrouillée par un interrupteur, doit être placée à une hauteur d'environ 130 cm du sol et de façon à ne pas être heurtée ou endommagée, en évitant tout contact du câble avec les bords de la cuve.

3.2 Mise en fonction

Le panneau de commande permet de régler la température de l'appareil et d'allumer et d'éteindre le système de réfrigération, ainsi que l'éclairage. Il est recommandé de n'allumer la lumière que pendant son utilisation.

Une fois terminées les opérations indiquées au paragraphe « **Opérations préliminaires** » l'appareil pourra être mis en service.

Pour ce faire :

- positionnez l'interrupteur principal (3) sur « I - allumé »
- l'afficheur (1) s'allume et indique la température de l'eau à l'intérieur de la cuve
- Le groupe frigorifique se met en marche et continue à fonctionner tant que l'intérieur de la cuve n'a pas atteint la température réglée



Fig. 8

N.B. : Au cas où l'afficheur indiquerait un code d'erreur (ex. H2O), référez-vous au paragraphe spécifique « **Codes d'alarmes et réinitialisation** ».

3.2.1 Signalisations sur afficheur

Les signalisations sont des messages qui apparaissent sur l'afficheur pour informer l'utilisateur sur le déroulement des opérations (ex. mise en chauffe de l'eau) ou sur la confirmation des réglages effectués.

Le tableau ci-dessous indique et résume les signalisations possibles sur l'afficheur.

Code	Icône	Description
E0		Erreur sonde 1 = réglage
LO		Alarme de température basse
HI		Alarme de haute température
EE		Erreur de paramètres machine
EF		Erreur de paramètres fonctionnement
H2O		Manque d'eau

3.2.2 Modification du POINT DE CONSIGNE de température

Pour modifier le POINT DE CONSIGNE « St » (défaut=90°C) :

- appuyez sur pendant plus de 1 s : la mention « Set » apparaît sur l'afficheur, suivie de la valeur actuellement réglée

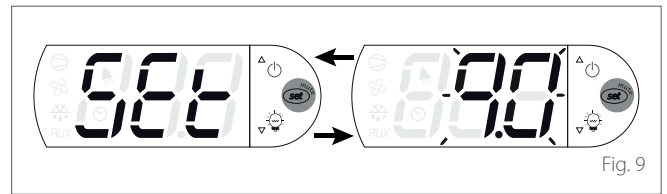


Fig. 9

- appuyez sur ▲ ou ▼ pour régler la valeur souhaitée
- appuyez sur pour sauvegarder le nouveau POINT DE CONSIGNE « St ».

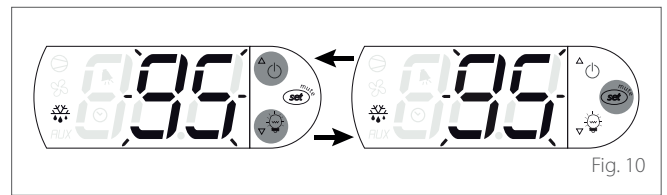


Fig. 10

3.2.3 Remplissage d'eau

Pour activer la fonction de remplissage d'eau :

- appuyez sur pendant 5 s
- après 5 s s'affiche la mention du remplissage d'eau en cours « dFE ». Le contrôle entre dans l'état de remplissage et l'icône apparaît sur l'afficheur.



Fig. 11

Pour désactiver la fonction de remplissage d'eau :

- appuyez sur pendant 5 s
- Après 5 secondes, l'icône s'éteint. Le contrôle sort de l'état de remplissage d'eau, revenant à l'affichage standard de l'afficheur.





Fig. 12

N.B. : il est possible de régler le système de manière à ce qu'il effectue automatiquement les dégivrages de façon cyclique. Pour ce faire, il est nécessaire de régler les paramètres « dl » (intervalle maximum entre deux dégivrages) et « dP » (durée maximale de dégivrage) en suivant les instructions du paragraphe "**Liste des paramètres de type « F » et possibilités de modification**".

3.2.4 Réinitialisation à la programmation d'usine

Pour régler les paramètres aux valeurs d'usine (défaut) :

- déconnectez le contrôle électronique en positionnant l'interrupteur principal (1) sur « 0 - éteint »
- en maintenant les touches  et  enfoncées, reconnectez le contrôle électronique en positionnant l'interrupteur principal (1) sur « 1 - allumé » jusqu'à ce qu'apparaisse « CF » sur l'afficheur (après 5 s)

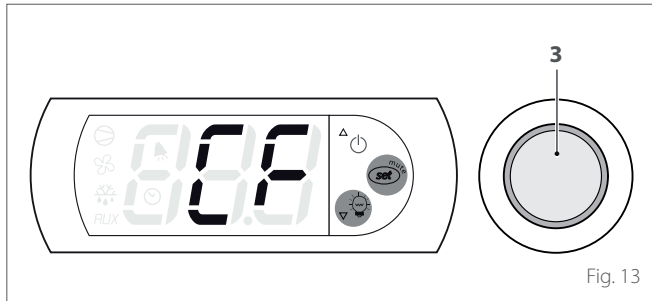




Fig. 13

- lâchez les touches  et 
- après quelques secondes, l'appareil commencera à fonctionner en suivant la configuration d'usine.

N.B. : de cette façon, toutes les modifications sont annulées et les valeurs d'usine d'origine (défaut) sont rétablies.

3.2.5 ON/OFF du contrôle électronique

Pour éteindre le contrôle électronique :


- appuyez sur  pendant 5 s
- la mention « Off » clignote pendant 3 s ; elle apparaîtra ensuite en mode fixe alterné en affichage standard sur l'afficheur. L'appareil cessera de fonctionner normalement, mais il restera alimenté électriquement



Fig. 14

Pour allumer le contrôle électronique :


- appuyez sur  pendant 5 s
- la mention « On » clignote pendant 1 s ; l'affichage standard de l'afficheur apparaîtra ensuite en mode fixe.




Fig. 15

3.3 Liste des paramètres de type « F » et possibilités de modification

L'utilisateur peut modifier les paramètres utilisés fréquemment (type F) sans besoin de saisir de mot de passe.

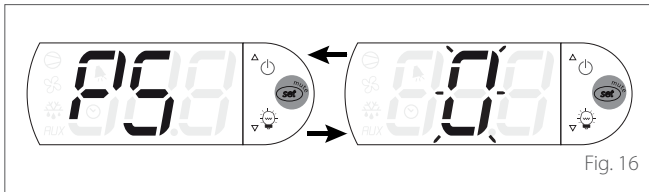
Cependant, pour ne pas compromettre le bon fonctionnement de l'appareil, certains de ces réglages NE DOIVENT PAS ÊTRE MODIFIÉS.

Le tableau ci-dessous répertorie les paramètres de type « F » et leur signification.

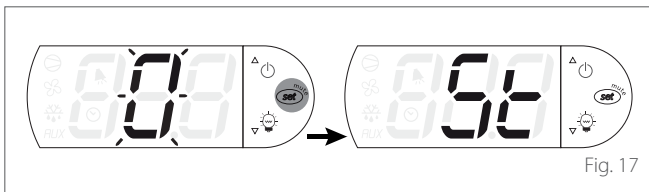
Type	Paramètre	Description	Défaut	Plage		H.M.
				min.	max.	
F	PS	Mot de passe	22	0	200	-
F	/C1	Offset sonde 1	--- NE PAS MODIFIER ---			
F	St	Point de consigne	90	r1 (installateur)	r2 (installateur)	°C/°F
F	rd	Différentiel	--- NE PAS MODIFIER ---			
						
F	Uzd	Retard remplissage d'eau	55	0	120	s
F	Uad	Point de consigne température fin de dégivrage/seuil température dégivrage thermostat	5	1	199	min

Pour accéder aux paramètres de type « F », contrôlez leurs valeurs et au besoin modifiez-le :

- appuyez une ou plusieurs fois sur pour vous positionner sur l'affichage standard de l'afficheur
- appuyez sur pendant plus de 3 s. L'afficheur indiquera « PS » et le chiffre « 0 »



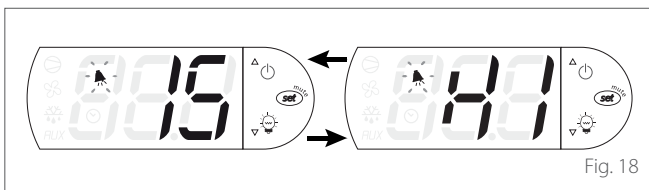
- appuyez sur , le paramètre St s'affiche ;



- appuyez sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que vous arriviez au paramètre à modifier (dès l'allumage, le défilement est accompagné d'une icône sur l'afficheur qui représente la catégorie d'appartenance du paramètre)
- appuyez sur pour visualiser la valeur du paramètre
- appuyez sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que vous arriviez à la valeur souhaitée
- appuyez sur pour mémoriser temporairement la nouvelle valeur et revenir à la visualisation du code du paramètre
- appuyez sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que vous arriviez à un nouveau paramètre à modifier et répétez les opérations décrites ci-dessus pour en effectuer la modification
- appuyez sur pendant 3 s pour mémoriser définitivement toutes les nouvelles valeurs que vous venez de modifier et sortez de la procédure de modification des paramètres.

3.4 Codes d'alarmes et réinitialisation

Lorsqu'un état de fonctionnement anormal est détecté sur l'appareil, l'afficheur indique un code d'alarme qui clignote en alternance avec la température. S'ils sont présents et activés, l'avertisseur s'activera aussi éventuellement et l'icône s'allumera en mode clignotant.



Toutes les alarmes sont à réinitialisation automatique (autrement dit, elles s'arrêtent lorsque disparaît la cause qui les a engendrées) sauf les alarmes « EF » et « H2O » qui sont à réinitialisation manuelle.

Pour faire taire l'avertisseur, appuyez sur la touche . Le code affiché et le relais d'alarme, quant à eux, ne s'éteignent que lorsque la cause ayant provoqué l'alarme est résolue.



AVERTISSEMENT

Lors du démarrage de la régulation (mise en route de la commande et/ou de la sortie de l'état de OFF), le signal d'alarme de température élevée est désactivé jusqu'au premier arrêt du compresseur, afin d'éviter de fausses alertes. Le premier arrêt du compresseur indique que la température a atteint le point de consigne et, par conséquent, l'indicateur d'alarme de haute température est réactivé. La fonction est toujours active.

En situations de fonctionnement très particulières, il peut arriver que l'instrument détecte des erreurs dans le stockage interne de données. Ces erreurs pourraient compromettre le bon fonctionnement de l'instrument. Si le microprocesseur détecte une erreur dans le stockage des données, l'afficheur indique le sigle « EE ».



AVERTISSEMENT

Si ce comportement anormal devait perdurer, il serait nécessaire de remplacer la commande. En revanche, si l'indication disparaît, vous pouvez continuer à l'utiliser. Lorsque l'erreur « EE » se produit fréquemment et/ou qu'elle a du mal à disparaître, nous recommandons dans tous les cas de faire contrôler la commande car la précision d'origine pourrait ne pas être garantie.

3.5 Arrêt

3.5.1 Arrêt temporaire

Au cas où vous auriez besoin d'éteindre l'appareil de façon temporaire (nettoyage ou maintenance), procédez comme suit :

- appuyez sur l'interrupteur principal jusqu'à ce que la lumière verte s'éteigne. L'unité réfrigérée et l'afficheur (2) s'éteignent
- débranchez la fiche (3) de la prise (4) et actionnez l'interrupteur omnipolaire qui l'alimente.

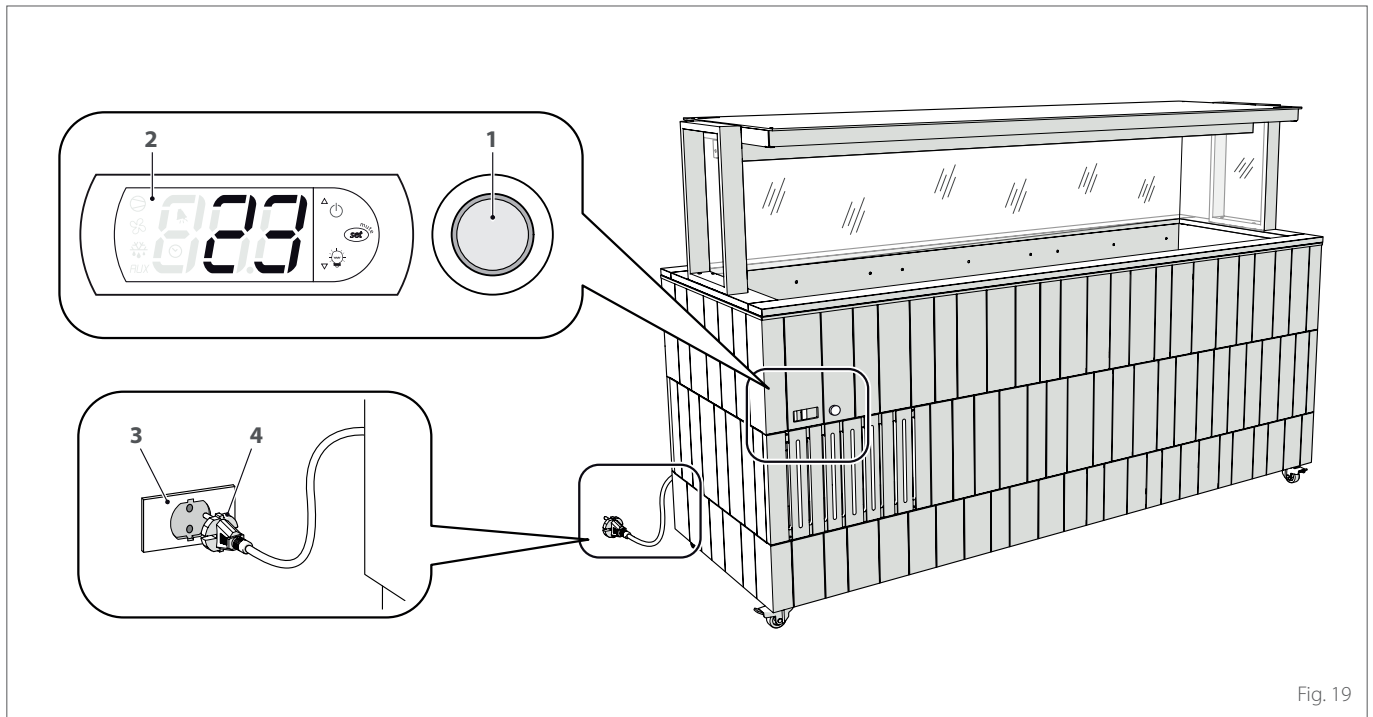


Fig. 19

3.5.2 Arrêt pour de longues périodes

Au cas où vous auriez besoin d'éteindre l'appareil pendant des périodes prolongées (vacances, etc.), procédez comme suit :

- appuyez sur l'interrupteur principal jusqu'à ce que la lumière verte s'éteigne. L'unité réfrigérée et l'afficheur (2) s'éteignent
- débranchez la fiche (3) de la prise (4) et actionnez l'interrupteur omnipolaire qui l'alimente
- videz l'appareil de tout son contenu, nettoyez-le et séchez-le.

3.5.3 Stockage

Stockez l'appareil dans un lieu sec et bien ventilé. Protégez l'appareil avec une bâche.

4 ENTRETIEN

4.1 Règles (périodicité)

Il est de bonne règle de nettoyer périodiquement à la fois l'intérieur et l'extérieur de l'appareil. Ceci garantit son bon fonctionnement et sa durée dans le temps.

4.2 Nettoyage extérieur

Le nettoyage extérieur, s'il est fait quotidiennement, non seulement valorise l'esthétique de l'appareil, mais il est aussi le gage d'un bon état de conservation dans le temps.



SOYEZ PRUDENTS

- Il est recommandé de nettoyer toutes les surfaces extérieures en utilisant exclusivement un chiffon imbibé d'eau tiède additionnée de détergent neutre. Rincez et séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- Pour la vitre, utilisez un nettoyant en spray spécial vitres ou une solution à base d'eau et de détergent neutre.

FR



INTERDICTION

- D'utiliser des poudres abrasives, solvants ou détergents qui pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

4.3 Nettoyage intérieur et parties spéciales



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Avant d'effectuer tout nettoyage à l'intérieur du compartiment réfrigéré, éteignez l'appareil comme indiqué au paragraphe "**Arrêt temporaire**".



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

N'utilisez pas d'eau sur les parties électriques et sur le panneau de commande.



INTERDICTION

- D'utiliser des poudres abrasives, solvants ou détergents qui pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Le nettoyage de l'intérieur doit être fait périodiquement, à une fréquence estimée par l'utilisateur. Il est conseillé de procéder à un nettoyage complet de l'intérieur de l'appareil et des pièces spéciales, comme indiqué ci-dessous, **au moins une fois par mois**.

4.3.1 Nettoyage de la cuve



SOYEZ PRUDENTS

- Pour un bon fonctionnement et une transmission efficace de la chaleur, laissez la cuve propre et surtout nettoyez-la à l'aide de produits spécifiques non corrosifs pour l'acier inox, si nécessaire.

Après avoir éteint l'appareil et vidé entièrement le contenu de la cuve :

- nettoyez les surfaces internes avec un chiffon imbibé d'eau tiède additionnée de détergent neutre
- rincez et séchez soigneusement avec un chiffon doux
- vérifiez, de temps à autre, que l'évacuation d'eau (1) ne contient pas d'impuretés afin que l'eau s'écoule correctement.

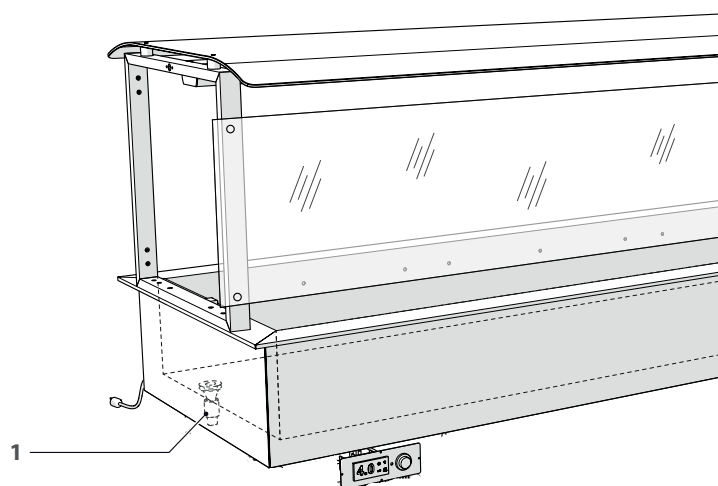


Fig. 20

4.4 Contrôles périodiques

Les contrôles périodiques sont très importants afin de garder l'appareil en excellent état de fonctionnement et prévenir les pannes. Référez-vous au tableau ci-dessous où sont répertoriés les types de contrôles et leur fréquence

Type de contrôle	Fréquence	Précautions
Câble d'alimentation	Mensuelle	Avant de procéder au contrôle, effectuez la procédure d'« Arrêt temporaire » décrite au paragraphe spécifique. Si le câble d'alimentation est endommagé, il peut être remplacé uniquement par le fabricant ou par le distributeur local qui a vendu l'appareil ou par le personnel autorisé préposé à l'entretien et aux réparations.
Évacuation de l'eau	Semestrielle	Avant de procéder au contrôle, effectuez la procédure d'« Arrêt temporaire » décrite au paragraphe spécifique
Bon fonctionnement du moteur	Journalière	En cas d'anomalie, consultez « Anomalies - Causes possibles - Solutions »
Absence de signalisations d'alarmes sur l'afficheur	Journalière	En cas d'anomalie, consultez « Anomalies - Causes possibles - Solutions »

4.5 Entretien extraordinaire

Les meubles de restauration **BUFFET BAIN-MARIE** n'ont pas besoin d'entretien extraordinaire particulier.



AVERTISSEMENT

En cas de doutes concernant les conditions et/ou fonctionnalités de l'appareil et des parties annexes, veuillez contacter le distributeur local pour de plus amples informations.







INTERDICTION

D'effectuer toute opération d'ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE. En cas de besoin, veuillez contacter le distributeur local pour obtenir de plus amples informations.

4.6 Anomalies - Causes possibles - Solutions

Dans le tableau ci-dessous sont indiquées les anomalies les plus fréquentes, avec les solutions possibles.

Anomalie	Cause possible	Solution
L'appareil ne s'allume pas	La fiche n'a pas été insérée correctement dans la prise de courant	Insérez la fiche correctement
	Le câble d'alimentation est endommagé	Vérifiez l'état du câble. S'il n'est pas intact, contactez un technicien qualifié pour le remplacer
	L'interrupteur bipolaire de réseau est déconnecté	Connectez l'interrupteur correctement
	L'interrupteur principal de l'appareil est éteint	Allumez l'interrupteur principal de l'appareil
L'appareil est allumé, mais le système de chauffe ne démarre pas	Il y a un interrupteur de courant sur le panneau de commande	Vérifiez l'état du panneau de commande. Le cas échéant, faites appel à un électricien qualifié pour rétablir le courant
	Le contrôle électronique n'est pas réglé correctement	Vérifiez que la procédure de « Mise en service » ait été correctement exécutée
	Le contrôle électronique n'est pas réglé correctement	Effectuez la procédure de RÉINITIALISATION en suivant les indications reportées au paragraphe « Réinitialisation à la programmation d'usine »
	Le contrôle électronique est en mode « OFF »	Appuyez sur la touche  pendant 5 s
	L'opération de mise en chauffe automatique est en cours : l'icône  s'allume sur l'afficheur	L'icône  s'éteint sur l'afficheur
	La température pré-réglée a été atteinte à l'intérieur de la cuve	-
	Les résistances et/ou les disjoncteurs thermiques de sécurité ne fonctionnent pas	Contactez le revendeur agréé
	Sonde de détection en panne ou non calibrée	Contactez le revendeur agréé
L'appareil s'allume, mais l'éclairage ne fonctionne pas	Manque d'eau dans la cuve	b08bab59-7b99-40d1-bfc7-786005398735
	Système d'éclairage éteint	Appuyez sur la touche  pendant plus de 3 s
La température à l'intérieur de la cuve n'est pas assez élevée	Système d'éclairage endommagé	Contactez le revendeur agréé
	Le contrôle électronique n'est pas réglé correctement	Vérifiez que la procédure de « Modification du POINT DE CONSIGNE de température » a été correctement exécutée
	Il y a trop d'eau à l'intérieur de la cuve	Réduisez le niveau d'eau dans la cuve comme indiqué au paragraphe « Remplissage de la cuve »
	L'appareil est installé à proximité d'une source de froid	Déplacez l'appareil et suivez les indications figurant au paragraphe « Lieu d'installation »
	La grille du ventilateur est obstruée	Libérez la grille du ventilateur
	Le ventilateur est en panne	Contactez le revendeur agréé
	Il y a une interruption dans le circuit de chauffe	Contactez le revendeur agréé
La température à l'intérieur de la cuve est trop élevée	Sonde de détection en panne ou non calibrée	Contactez le revendeur agréé
	Le contrôle électronique n'est pas réglé correctement	Vérifiez que la procédure de « Modification du POINT DE CONSIGNE de température » a été correctement exécutée
Présence constante d'eau au fond de la cuve	Le système d'évacuation est plein	Vidangez l'eau en utilisant le robinet d'évacuation
	L'orifice d'évacuation de l'eau est obstrué	Éliminez les impuretés de l'orifice d'évacuation
Le couvercle est bloqué ou difficile à manœuvrer (sur les modèles à couvercle ouvrable)	Le système qui supporte la superstructure est endommagé	Contactez le revendeur agréé
	Les câbles d'acier qui soutiennent la superstructure sont endommagés	Contactez le revendeur agréé

Anomalie	Cause possible	Solution
Le remplissage d'eau automatique ne fonctionne pas	Électrovanne endommagée	Contactez le revendeur agréé
	Manque d'approvisionnement en eau	Restaurez le système d'approvisionnement en eau
Alarme H2O déclenchée	Manque d'eau dans la cuve	b08bab59-7b99-40d1-bfc7-786005398735
Alarme EE déclenchée	Erreur de paramètres machine	Contactez le revendeur agréé
Alarme EF déclenchée	Erreur de paramètres fonctionnement	Contactez le revendeur agréé



AVERTISSEMENT

- 12 heures minimum sont nécessaires à partir de l'installation de l'appareil pour obtenir des conditions de fonctionnement normales. Pendant ce laps de temps, le moteur peut travailler de façon très prolongée ou s'allumer et s'éteindre fréquemment.
- Les bruits et gargouillements provenant du circuit de refroidissement sont à considérer comme normaux.

FR

4.7 Service d'assistance technique et pièces de rechange

En cas de besoin, contactez le fabricant ou le revendeur agréé qui procédera, de la façon la plus préférable et rationnelle, à la révision, à la réparation et au remplacement des composants, avec du personnel spécialisé doté des équipements spécifiques prévus à cet effet.



AVERTISSEMENT

Le service d'assistance technique doit toujours être informé des données figurant sur la plaque d'identification, et en particulier :

- le type de panne
- le modèle de l'appareil
- le numéro de série de l'appareil
- votre adresse et numéro de téléphone.

4.8 Élimination



Veillez tout particulièrement à ce que tous les composants de l'emballage soient éliminés correctement.

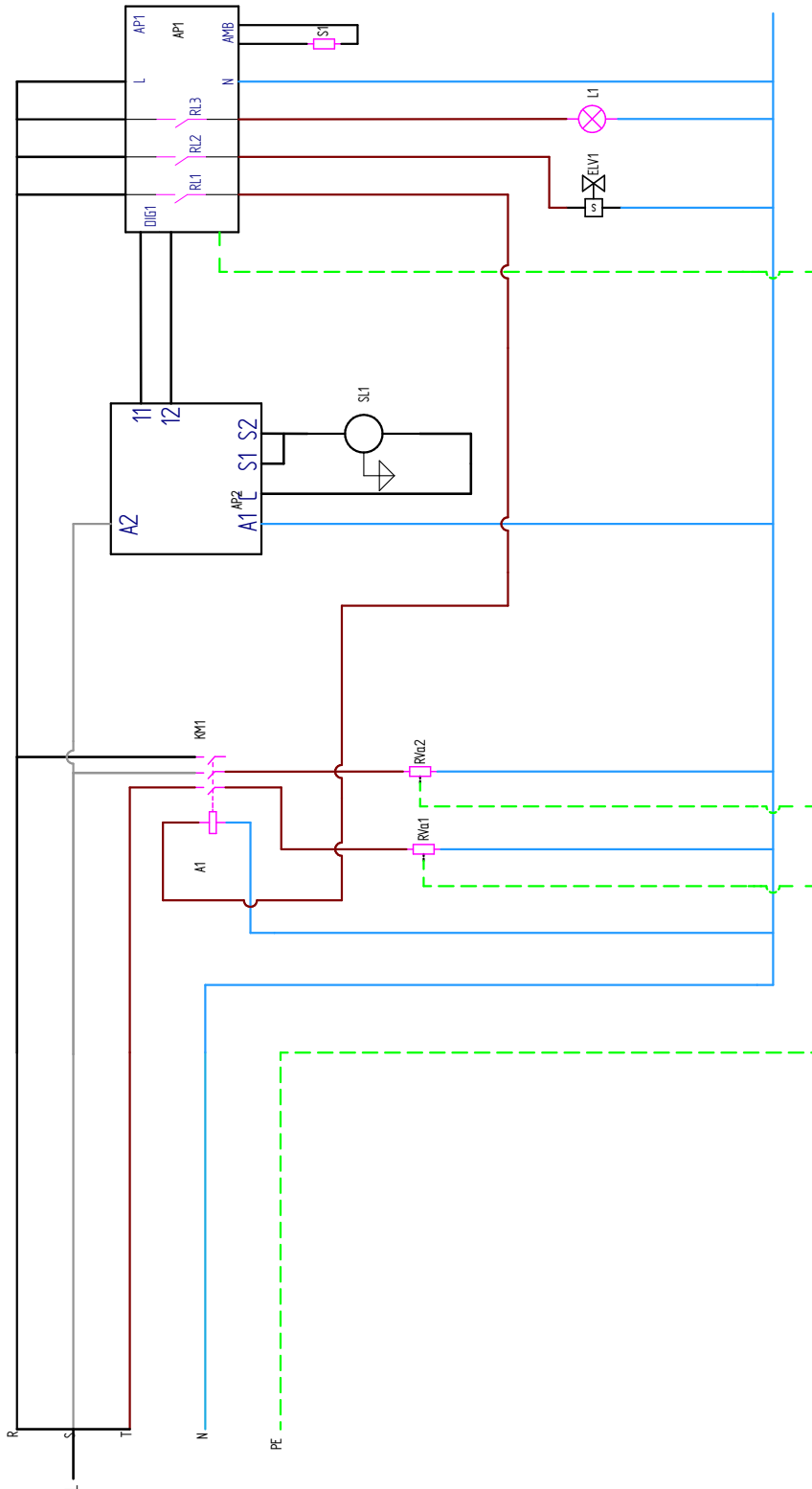
L'appareil en fin de vie doit être éliminé conformément aux réglementations locales concernant les déchets industriels et spéciaux. En outre, il doit être rendu inutilisable en coupant le câble d'alimentation, après avoir été préalablement débranché.

5 ALLEGATI - APPENDICES - ANNEXES

5.1 Schema elettrico funzionale - Functional electrical diagram - Schéma électrique fonctionnel

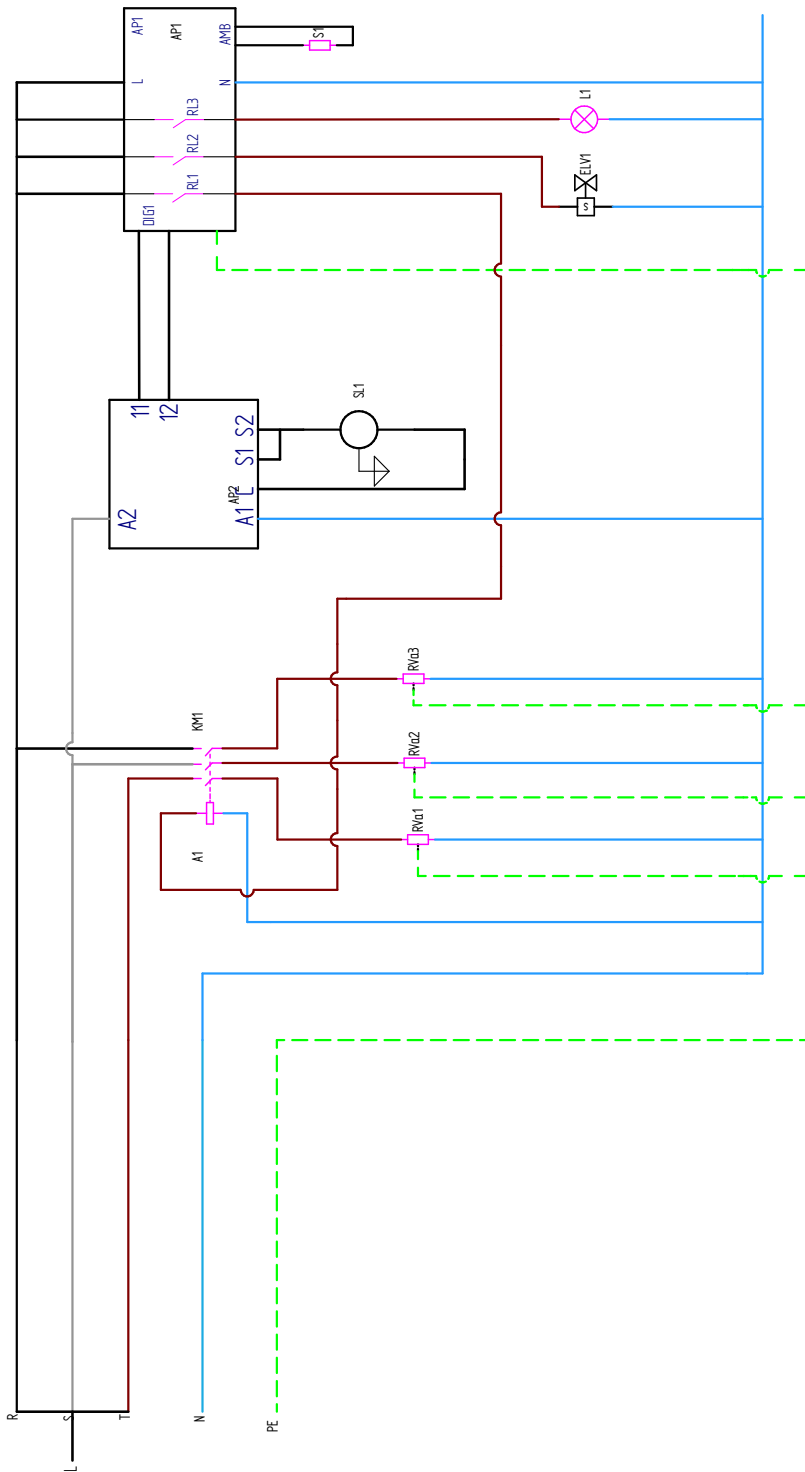
IT
EN
FR

DOGE / FAST GOURMET / DROP IN - BM 1000 220V



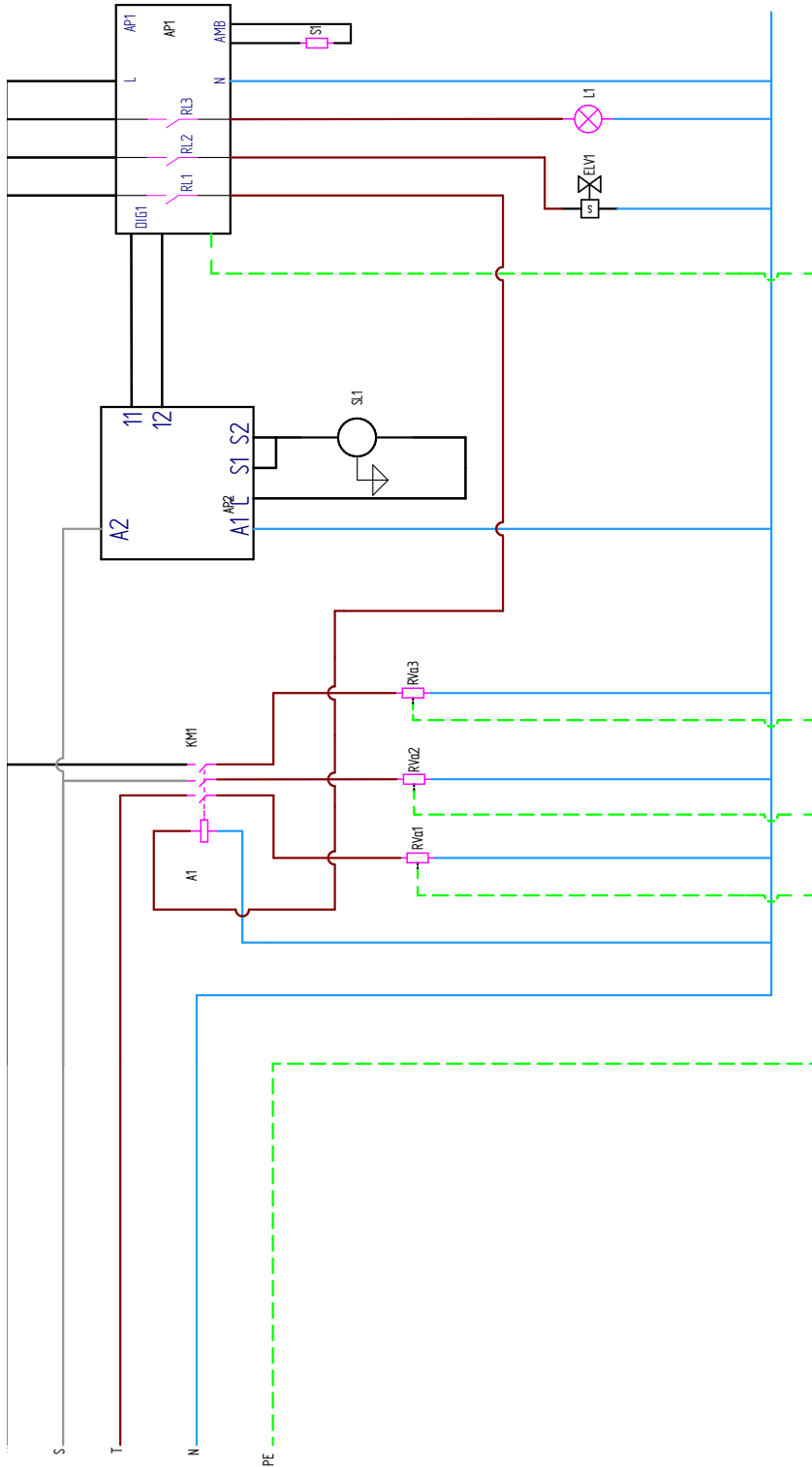
SYMBOL	ITALIANO	ENGLISH	FRANCAIS	DEUTSCH	ESPAÑOL
AP2	CONTROLLO LIVELLO	LEVEL CONTROL	CARTE ELECTRONIQUE	KONTROLLE LEVEL	NIVEL DE CONTROL
SL1	SONDA DI LIVELLO	WATER LEVEL PROBE	SONDE DE NIVEAU D'EAU	WASSERREGEL-/TEST	SONDA DE NIVEL DE AGUA
A1 - RM1	RELAY	RELAY	RELAY	RELAY	RELAY
API	SCHEDA COMANDO	ELECTRONIC CARD	CARTE ELECTRONIQUE	ELEKTRONISCHE TARJETA ELECTRONICA	
R, S, T	LINEA	LINE	LIGNE	LINE	LINEA
PE	TERRA	EARTH	TERRA	ERDKONTAKT	MASSA
RVa1, RVa2, RVa3	RESISTENZA VASCA	TANK RESISTANCE	RESISTANCE DO RESERVOIR	TANKWIDERSTAND	RESISTENCIA AL TANQUE
N	NEUTRO	NEUTRAL	NEUTRE	NEUTRAL	NEUTRO
L1	LED	LED	LED	LED	LED
ELV1	ELETTROVALVOLA	SOLENOID VALVE	ELECTROVANNE	SOLENOIDVENTILS	VÁLVULA DE SOLENOIDE
S1	SONDA DI TEMPERATURA	TEMPERATURE PROBE	SONDE DE TEMPERATURE	TEMPERATURSONDE	SONDA DE TEMPERATURA

DOGE / FAST GOURMET / DROP IN - BM 1400 ÷ 2000 220V



SPAGNOL	ITALIANO	ENGLISH	FRANÇAIS	DEUTSCH	ESPAÑOL
N	NEUTRO	NEUTRAL	NEUTRE	NEUTRAL	NEUTRO
RVa1, RVa2, RVa3	RESISTENZA VASCA	TANK RESISTANCE	RÉSISTANCE DO RESERVOIR	TANKWIDERSTAND	RESISTENCIA AL TANQUE
PE	TERRA	EARTH	TERRA	ERDKONTAKT	MASA
R, S, T	LINEA	LINE	LIGNE	LINE	LINEA
AP2	CONTROLLO LIVELLO	LEVEL CONTROL	CARTE ELECTRONIQUE	KONTROLLE LEVEL	NIVEL DE CONTROL
S1	SONDA DI TEMPERATURA	TEMPERATURE PROBE	SONDE DE TEMPERATURE	TEMPERATURSONDE	SONDA DE TEMPERATURA
L1	LED	LED	LED	LED	LED
ELV1	ELETTROVALVOLA	SOLENOID VALVE	ELECTROVANNE	SOLENOIDVENTILS	VALVULA DE SOLENOIDE
API	SCHEDA COMANDO	ELECTRONIC CARD	CARTE ELECTRONIQUE	ELEKTRONISCHE	TARJETA ELECTRONICA
A1 - KMI	RELAY	RELAY	RELAY	RELAY	RELAY
SL1	SONDA DI LIVELLO	WATER LEVEL PROBE	SONDE DE NIVEAU/DEAU	WASSERPEGEL-TEST	SONDA DE NIVEL DE AGUA

DOGE / FAST GOURMET / DROP IN - BM 380V



SYMBOL	ITALIANO	ENGLISH	FRANCAIS	DEUTSCH	ENGLISH
ELV1	ELETTROVALVOLA	SOLENOID VALVE	ELECTROVANNE	SOLENOIDVENTILS	SOLENOID VALVE
L1	LED	LED	LED	LED	LED
S1	SONDA DI TEMPERATURA	TEMPERATURE PROBE	SONDE DE TEMPERATURE	TEMPERATURSONDE	TEMPERATURE PROBE
AP2	CONTROLLO LIVELLO	LEVEL CONTROL	CARTE ELECTRONIQUE	KONTROLLE LEVEL	LEVEL CONTROL
PE	TERRA	EARTH	TERRE	ERDKONTAKT	EARTH
RVa1, RVa2, RVa3	RESISTENZA VASCA	TANK RESISTANCE	RÉSISTANCE DO RÉSERVOIR	TANKWIDERSTAND	TANK RESISTANCE
R.S.T	LINEA	LINE	LIGNE	LINE	LINE
N	NEUTRO	NEUTRAL	NEUTRE	NEUTRAL	NEUTRAL
SL1	SONDA DI LIVELLO	WATER LEVEL PROBE	SONDE NIVEAU D'EAU	WASSERPEGEL-TEST	WATER LEVEL PROBE
A1 - KM1	RELAY	RELAY	RELAY	RELAY	RELAY
API	SCHEDA COMANDO	ELECTRONIC CARD	CARTE ELECTRONIQUE	ELEKTRONISCHE CARD	ELECTRONIC CARD

Dichiarazione di conformità

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
DECLARACION DE CONFORMIDAD
DECLARACÃO DE CONFORMIDADE**

**GELIJKVORMIGHEIDS VERKLARING
OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING
FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE
YHDENMUKAISUUSVAKUUTUS
ΔΗΛΩΣΗΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ**

Rev 05 03/17

IT	Il sottoscritto, designato a legale rappresentante della Ditta costruttrice, dichiara che i prodotti sottoelencati:
GB-IE	The undersigned, an authorised officer of the Manufacturer, hereby declares that the products listed hereunder:
DE-AT	Der Unterzeichner, rechtlicher Vertreter des Herstellers, erklärt, daß die nachstehend beschriebenen Produkte:
FR-BE-LU	Je soussigné, représentant légal désigné du Constructeur, déclare que les produits énumérés ci-après:
ES	El suscrito, nombrado representante legal de la Sociedad Constructora, declara que los productos indicados a continuación:
PT	O abaixo assinado, designado legal representante de Empresa Fabricante, declara que os produtos abaixo indicados:
NL	Ondergetekende, aangewezen als wettelijk vertegenwoordiger van de Fabrikant, verklaart dat de hiernavolgende producten:
DK	Undertegnede, som erudpeget til producentes legale repraesentant, erklærer, at nedenstaende producer:
SE	Jag den underskrivne, tillverkarens ombud, förklarar att nedan angivna produkter:
FI	Valmistajafirman laillisena edustajanaallekirjoittanut vakuuttaa, juridinen edustaja, etta alla mainitut tuotteet:
GR	Ο κατωθεν υπογεγραμμενος νομμος εκπροσωπος της , δηλωνει οτι τα παρακατω προιοντα, κατασκευασμενα για:

IT

EN

FR



IT	Sono conformi a quanto prescritto dalle seguenti direttive:
GB-IE	Are in compliance with the following directives:
DE-AT	Mit den Vorschriften konform sind, die in den folgenden Richtlinien:
FR-BE-LU	Sont conformes aux prescriptions des directives suivantes:
ES	Respetan las prescripciones contenidas en las siguientes directivas:
PT	Estão em conformidade com as prescrições das seguintes directivas:
NL	Conform de voorschriften zijn ven de volgende richtlijnen:
DK	Er i overensstemmelse med vilkårene i følgende direktiv:
SE	Är i överensstämmelse med villkoren i följande direktiv:
FI	Noudattavat allamainitut direktiivin ehtoja:
GR	Ειναι ομφωνα με τα οσα καθοριζουν οι παρακατω οδηγιες:

- 2014/30/UE
- 2014/35/UE
- 2011/65/UE
- 2006/42 CE

IT	E dalle seguenti norme:
GB-IE	And with the following standards:
DE-AT	Und Normen stehen:
FR-BE-LU	Et des normes ci-apres:
ES	Y en las siguientes normas:
PT	E das seguintes normas:
NL	En van de volgende normen:
DK	Samt følgende lovkrav:
SE	Samt följande lagkrav:
FI	Sekä allamainittuja lakivaatimuksia:
GR	Και οι εξησ κανονιοι:

- EN 62233:2008
- EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014
- EN 60335-2-50:2003 + A1:2008
- EN 50581:2012
- EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011
- EN 55014-2:2015
- EN 61000-3-2:2014
- EN 61000-3-3:2013

IT	E, in applicazione a quanto previsto dalle direttive citate, sono state dotate di marcatura CE ed è stato predisposto un adeguato fascicolo tecnico presso la ns. sede.
GB-IE	And, pursuant of the above-mentioned directives, the CE mark has been applied. Furthermore, adequate technical file has been prepared and is available from our offices.
DE-AT	Und daß sie in Übereinstimmung mit den Vorschriften der obengenannten Richtlinien mit dem CE-Zeichen versehen sind und daß für Sie ein angemessenes technisches Heft erstellt wurde, das bei uns in der Firma zur Verfügung steht.
FR-BE-LU	En application des directives citées, ils portent la marque CE et un dossier technique est déposé de notre siège.
ES	Y, conforme con lo previsto en las citadas directivas, han recibido la marca CE. Existe asimismo un específico prospecto técnico relativo disponible en nuestra sede.
PT	E, em aplicação de quanto previsto pelas referidas directivas, receberam a marca CE, tendo sido preparado um fascículo técnico adequado disponível na nossa sede.
NL	En in toepassing van de bepalingen van de genoemde richtlijnen zijn voorzien van CE markering en uitgerust met een bij ons kantoor verkrijgbaar geschikt technische boekje.
DK	I henhold til vilkårene i ovennævnte direktiv har virksomheden forestået CE mærkning af produkterne samtredigering af en udførlig teknisk beskrivelse, som kan findes hos os.
SE	I enlighet med villkoren i ovannämnda direktiv har företaget ombesörjt CE märkning av produkterna samt redigering av en utförlig teknisk beskrivning som återfinns hos oss.
FI	Yliämainitut direktiivin ctojen mukaisesti yritys on hoitanut tuotteiden CE merkinnät sekä muokannut täydellistä teknistä kuvausta, joka on tiloissamme.
GR	Και, εις εφαρμογη των οων καθοριζουν οι παραπαν οδηγιες ηερουν το οημα CE και υαρχει ενα καταλληλο τεχνικο जुलadio pou διατιγεται οτην edra has.



Codice Fiscale Ditta/Manufacturer's identify number/Identifizierungsnummer des Herstellers

Numéro d'identification de la Société/Número de identificación de la Empresa

00813890282

IT

EN

FR

IT

EN

FR



www.enofrigo.com

Enofrigo S.p.A.

Via dell'Industria, 9/a

Tel. +39 049 5798041

Fax +39 049 5798806

info@enofrigo.com

Enofrigo si riserva di variare in qualunque momento e senza preavviso i propri prodotti nell'intento di migliorarli senza pregiudicare le caratteristiche essenziali. Tutte le illustrazioni grafiche e/o foto presenti in questo documento possono essere rappresentate con accessori opzionali che variano in funzione del paese di utilizzo dell'apparecchiatura.

Enofrigo reserves the right to make improvements to products at any time and without prior notice, without altering their essential characteristics. Figures and/or photographs in this document may show optional accessories that vary depending on the country in which the appliance is used.

Enofrigo se réserve le droit de modifier ses produits à tout moment et sans préavis afin de les améliorer sans altérer leurs caractéristiques de base. Toutes les illustrations graphiques et/ou photos de ce document peuvent être représentées avec des accessoires en option qui varient en fonction du pays d'utilisation de l'équipement.