



edenox

Manual de instrucciones Carro Caliente / Hot Trolley



ES - INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO CARROS CALIENTES.

EN - INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS HOT TROLLEY.

TR - SICAK BANKET ARABASI.

PL - INSTRUKCJA INSTALACJI, OBSŁUGI I KONSERWACJI

FR - ARMOIRES À BANQUETS.

PT - INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO CARROS QUENTES

DIAGRAMA ELECTRICO
DIAGRAMA ELÉTRICO
ELECTRIC DIAGRAM.
SCHEMAT ELEKTRYCZNY
ELEKTRİK ŞEMASI.
SCHÉMA ÉLECTRIQUE

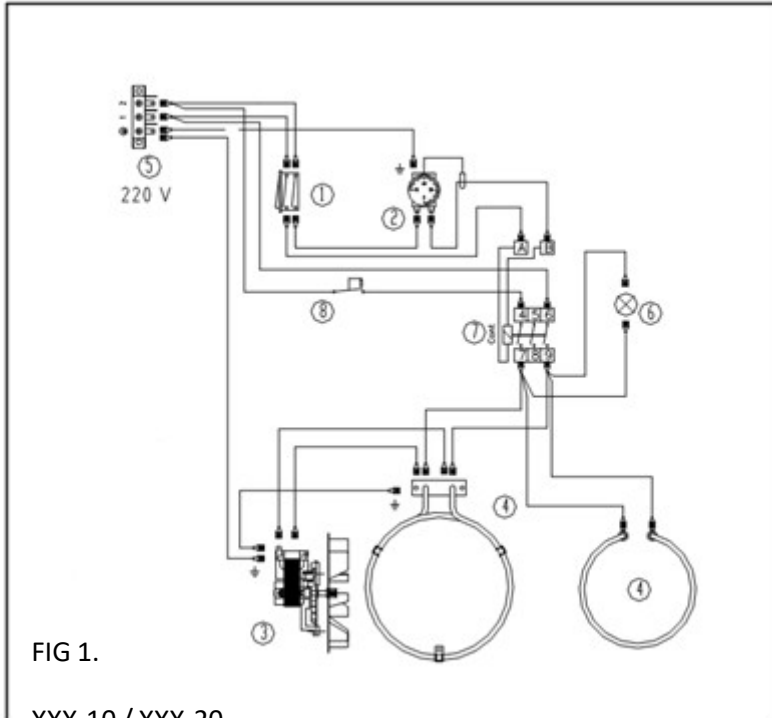


FIG 1.

XXX 10 / XXX 20

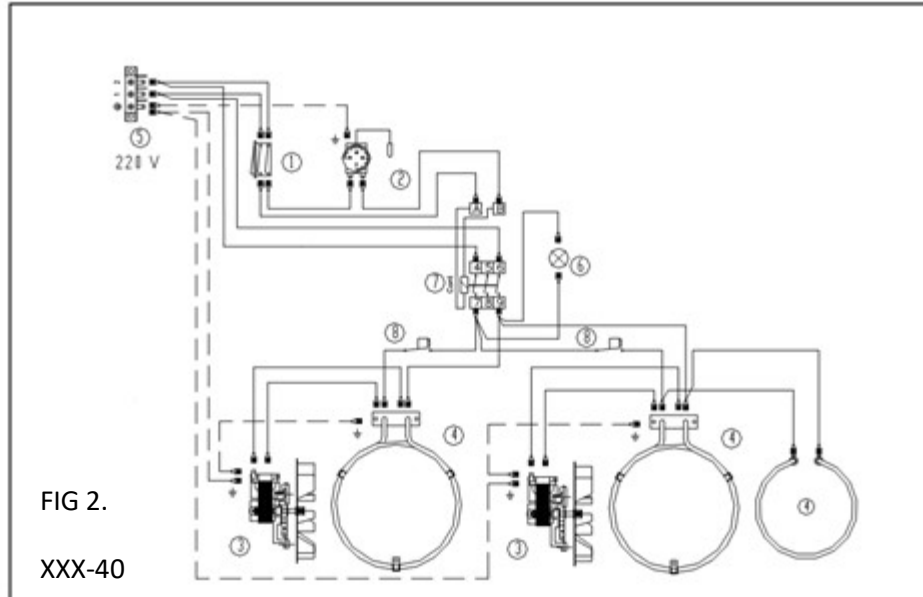
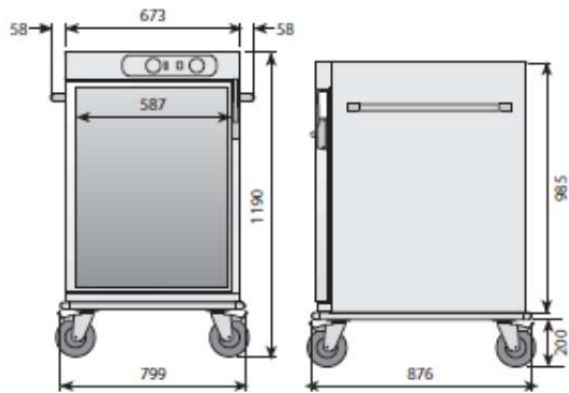


FIG 2.

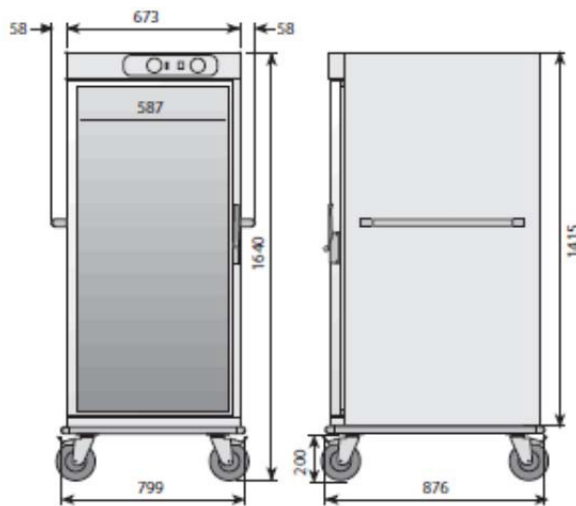
XXX-40

1	2	3	4	5	6	7	8
Interruptor On/ off	Termostato	Ventilador	Resistencia	Terminal de conexiones	Luz del termostato	Contactor	Termostato limitador de seguridad
Interruptor On/ Off	Termóstato	Ventilador	Resistència	Terminal de ligações	Luz do termostato	Contactor	Termóstato limitador de segurança
On/ off switch	Thermostat	Fan	Heater	Terminal strip	Thermostat light	Contactor	Cut off thermostat
Przełącznik	Termostat	Wentylator	Opornik	Listwoprzyłączeniowa	Kontrolka	Stycznik	Termostatbezpieczeństwa
Açma/Kapatma anahtarı	Termostat	Fan	Isitici	Terminal şeridi	Termostat ışığı	Kontaktör	Kesme termostatu
Interrupteur On/ Off	Thermostat	Ventilateur	Résistance	Terminal de connexions	Voyant du thermostat	Contacteur	Thermostat limiteur de sécurité

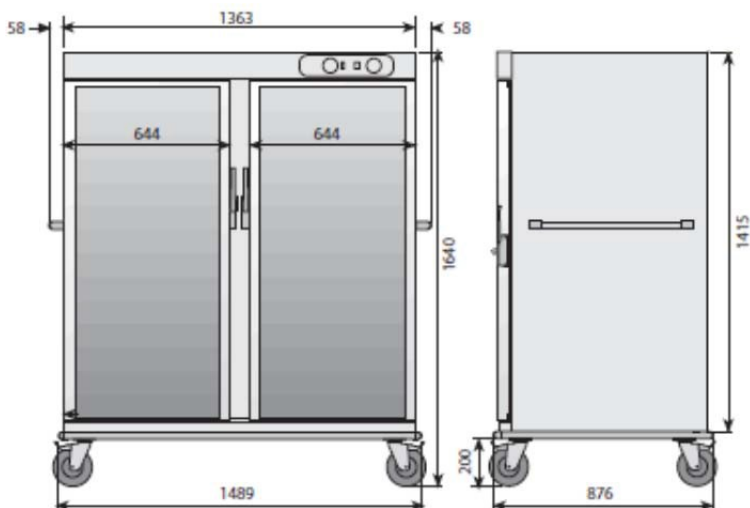
DIMENSIONES DEL EQUIPO
DIMENSÕES DO EQUIPAMENTO
MACHINES DRAWING WYMIARY
URZĄDZENIA MAKINE ÇİZİMLERİ
DIMENSIONS DE L'ÉQUIPEMENT



XXX-10



XXX-20



XXX-40



FIG. 3

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Español

1. Datos del producto	1
1.1 Datos de las máquinas y modelos	
1.2 Advertencias de seguridad	
1.3 Tabla de especificaciones	
2. Instalación	2
2.1 Información general	
2.2 Transporte, manipulación, desempaquetado y ubicación	
2.3 Normas de uso y restricciones	
2.4 Descripción de la placa matricula del fabricante	
2.5 Montaje	
2.6 Conexionado	
3. Funcionamiento	4
3.1 Información general	
3.2 Partes importantes de la máquina	
3.3 Parametrización de la máquina	
4. Mantenimiento	5
4.1 Normas generales de seguridad	
4.2 Rutina de limpieza y mantenimiento de la máquina	
4.3 Desechado de la máquina	
5. Soluciones de problemas	6
5.1 Soluciones de problemas	

Información relevante en el manual

Lea detenidamente el manual antes de empezar a operar con la máquina.

- Este manual es parte del equipo que acaba de adquirir. Conserve el manual para un futuro uso.
- Antes de empezar a operar la máquina, leerse el manual detenidamente.
- Contacte con el FABRICANTE si hay algo que no entiende del manual! Sus comentarios nos servirán para realizar mejoras en el mismo.
- No haga uso del equipo, si aprecia algún defecto en el mismo.
- La instalación, utilización y el mantenimiento del equipo debe ser realizado por personal formado. La empresa propietaria es responsable de la formación del operario.
- En caso de que el equipo sea vendido o transferido, no olvide de suministrar el manual también.

Puede que en algunas imágenes, el equipo este desprovisto de los medios de seguridad para facilitar la formación. Operar la máquina sin estas seguridades esta totalmente prohibido.

El FABRICANTE exime la responsabilidad derivada de un mal uso de la máquina.

El manual se ha realizado con el máximo cuidado. El FABRICANTE no asume responsabilidad de errores en el manual o una malinterpretación del mismo.

El FABRICANTE no se responsabiliza de daños o problemas derivados del uso de repuestos no suministrados por el mismo.

El FABRICANTE se reserve el derecho para cambiar las especificaciones o la lista de repuestos sin previo aviso.



LEA DETENIDAMENTE EL MANUAL ANTES DE EMPEZAR A OPERAR LA MÁQUINA



LA MÁQUINA ES DE USO PROFESIONAL POR LO QUE DEBE SER OPERADO POR PERSONAL CUALIFICADO.

1. DATOS DEL PRODUCTO

1.1 DATOS DE LA MÁQUINA Y MODELOS

El carro caliente está diseñado para mantener la comida del producto antes de ser servido al cliente. El carro está provisto de 4 ruedas posibilitando el desplazamiento desde la zona de la preparación del alimento a la zona en la que se distribuye.

Características:

- *La comida puede depositarse en el carro en platos sobre unas parrillas de varilla o en cubetas Gastronorm.*
- *Los carros pueden tener capacidad para 10, 20 o 40 bandejas GN2/1 (depende del modelo) con 60 mm de separación entre guías.*
- *Doble pared con poliuretano ecológico inyectado CFC, de 40kg/m³ de densidad. Debido a las paredes inyectadas, las pérdidas de calor son muy reducidas obteniéndose unas reducciones de energía significativas.*
- *El calentamiento se consigue mediante un sistema de resistencias ventiladas que permiten un reparto uniforme del calor en el cuerpo. El diseño del interior y de las guías permiten crear una atmosfera uniforme de calor y humedad que permite mantener el alimento siempre en las mejores condiciones posibles.*
- *Sistema de humidificación que permite controlar el nivel de humedad en cabina evitando que el alimento se seque.*
- *Control termostático de temperatura permitiendo regular la misma entre 0° y 90°.*
- *Cierre confortable de apertura y cierre de puerta.*
- *Dispositivo automático de cierre y fijación de la apertura a 90°, reduciendo las pérdidas de calor y mejorando el rendimiento del equipo.*
- *Cuatro (4) ruedas antiruido de diámetro 160mm, dos de ellas con freno para una fácil y segura manipulación. Paragolpes antimarca en todo el perímetro de la máquina protegiendo el equipo contra golpes.*
- *Asas horizontales en el lateral para una fácil manipulación del equipo.*
- *Sistema de cierre de puerta provisto de llave.*
- *Fabricado en acero inoxidable.*
- *Las parrillas y cubetas Gastronorm no están incluidas, deben ser pedidas de formas separada.*

1.2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD



El equipo debe ser reparado unicamente por personal qualificado.

Si el equipo no va a ser utilizado durante un periodo largo, asegurese que esta vacio, limpio y desconectado del suministro de electricidad.

La temperatura ambiente y la ubicacion del equipo pueden tener influencia en la temperatura de funcionamiento del equipo. Asegurese que los elementos externos no afecten el funcionamiento del equipo.

Las condiciones exteriores optimas para el funcionamiento del equipo se comprenden entre +16°C a +32°C, que corresponden a la clase N de temperatura. Si la temperatura excede de 32°C, la correcta aireacion del equipo no esta garantizada.

El equipo esta fabricado en acero inoxidable, habiendo riesgo de corte. Preste especial atencion al manipular y limpiar el equipo.

La parte interna del equipo presenta peligros intrinsecos como riesgo electricos, cortes, temperaturas y movimientos de ventilador.

Mantenga la puerta cerrada durante su funcionamiento.

El equipo debe estar fuera del alcance de los niños.

1.3 TABLA DE ESPECIFICACIONES

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES(mm)	VOLTAGE(V)	POTENCIA(W)	PESO(Kg)
XXX-10	10 GN 2/1	799 x 876 x 1190	220-230V 50/60hz	2000	90
XXX-20	20 GN 2/1	799 x 876 x 1640		2000	114
XXX-40	40 GN 2/1	1489 x 876 x 1640		3500	204
XXX-10	10 GN 2/1	799 x 901 x 1190	110V 60hz	2000	92
XXX-20	20 GN 2/1	799 x 901 x 1640		2000	116
XXX-40	40 GN 2/1	1489 x 901 x 1640		3500	206

2. INSTALACIÓN

2.1 Información general.

Para un uso óptimo y prolongado del equipo, siga las instrucciones del manual rigurosamente. La máquina debe ser desempaquetada, instalada y testeada por un equipo cualificado.

2.2 Transporte, manipulación, desempaquetado y ubicación



El equipo con su embalaje de madera es un bulto pesado. Tenga cuidado durante el transporte, manipulación y ubicación del mismo.

Al recibir el equipo asegúrese que no tiene ningún daño derivado del transporte. En caso de tener algún desperfecto munielo al proveedor o al FABRICANTE.

Se recomienda no desempaquetar el equipo hasta su puesta en funcionamiento para evitar cualquier golpe, que se encucie, etc...

El embalaje del equipo es totalmente reciclable.

Para una descarga correcta de la máquina:

- Preparar una correcta superficie plana para la descarga de la máquina y su manipulación.
- Utilice medios adecuados en características y capacidad.
- Asegúrese que la carga es estable;
- Manipule la máquina adecuadamente y manténgala lo más cercana al suelo posible.



EL FABRICANTE NO ASUME RESPONSABILIDAD DE NINGÚN DAÑO PERSONAL Y MATERIAL RESULTANTE DE UNA INCORRECTA INSTALACION PROVOCADA POR NO CUMPLIR LAS ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE.

2.3 Normas de uso y restricciones.

El equipo está diseñado para el mantenimiento del alimento en las condiciones de temperatura y humedad adecuada. El equipo no incrementará la temperatura del alimento sino que como mucho lo mantendrá en las mismas condiciones a las que ha sido introducida en la máquina.

Compruebe que el suministro de energía (voltaje y frecuencia) es el adecuado y coincide el de la placa matricula del equipo.

Es esencial que la fuente de suministro este conectada a tierra y con las protecciones adecuadas. No conecte diferentes equipos en el mismo enchufe. .

El fabricante exime cualquier responsabilidad por un uso inadecuado.

2.4 Descripción de la placa matricula del fabricante.

		INÖNÜ MAHALLESİ BALÇIK YOLU ÜZERİ 41400 - Gebze Turkey Tlfno 262 751 1031 Fax 262 751 1032	
MOD	XXX-20	SN	8100371825 2014/11
220V 50/60Hz		1N	9,5A
Sogütma Refrig. Capacity	0	Lamba Lamp	0
ısıtıcı Heater	0	Defrost Defrost	
net ağırlığı Net Weight	100 KG	İklim Sinifi Climate Class	sıcaklık Temp. +30+90
Ekipman Equipment		üfleme maddesi Blowing Agent	Kondansasy Condensation
		soğutma ağırlığı Refrig. Weight	0

Informacion de la placa matricula:

- Numero de serie (codigo+ año+ nº serie)
- Código: 19XXXXXX
- Modelo: XXX-10/20/40
- Simbolo CE
- Simbolo de residuos
- Direccion del fabricante
- Fecha de fabricacion YYYY
- Clase climática: N
- Rango funcionamiento: 30°C/90°C
- Voltaje: 220-230V
- Frecuencia: 50/60Hz
- Consumo electrico 2000W-2000W-3500W

2.5 Montaje

Evitese colocar el equipo cerca de una fuente de calor, frío, humedad, sol y rayos ultravioleta. Calentadores, radiadores, aire acondicionado, etc pueden tener una influencia negativa el funcionamiento del equipo, por tanto evitese instalar cerca de las mismas.

Asegurese la colocacion en un suelo liso para evitar vibraciones y ruidos.

Asegurese que la cubeta dispone de agua si quiere operar la máquina con humedad.

2.6 Conexionado

Dependiendo del modelo la máquina dispone de 2 o 3 resistencias.

Resistencia de calentamiento (1 unidad en el XXX-10 y XXX-20 y 2 unidades que trabajan simultaneamente en el XXX-40): que genera calor el cual es distribuido en la cabina mediante un ventilador de 41W.

Resistencia humidificadora (1 unidad en todos los modelos) que calienta el agua de la cubeta generando la humedad necesaria. Estas resistencias son de silicona de 500W.

Por seguridad, la máquina esta provista de un termostato limitador que actua a 120° en caso de que la máquina tenga alguna anomalia. El termostato limitador se reset-ea de manera manual.

La máquina se conecta a una fuente de aprovisionamiento monofasica.

3. FUNCIONAMIENTO.

3.1 Información General.

Conectar la máquina a una fuente de electricidad diferente a la especificada puede dañar seriamente el equipo.

La instalacion electrica debe de tener las todas las seguridades para garantizar un correcto funcionamiento del equipo y proteger al usuario..

Ajuste el equipo a la temperatura requerida mediante el control analogico. La parametrizacion del equipo se detalla mas adelante en este manual.

Las labores de mantenimiento debe ser realizadas por un técnico especializado provisto de las EPIs correspondientes (botas de seguridad, guantes, gafas, etc.), herramientas etc..

3.2 Partes importantes de la máquina

Figura 1, al inicio del manual (pagina iii), se muestran las partes mas significativas del equipo y se indican con numeros.

Las siguientes son las partes mas significativas y a las que hacen referencia:

1. Puerta: doble pared con inyección de poliuretano ecológica CFC de 40 kg/m3 densidad.
2. Pared: inyectada reduciendo las pérdidas de calor y por consiguiente mejorando el rendimiento de la máquina.
3. Panel de control: dispone de un termostato que permite regular la temperatura en un rango de 30 a 90°.
4. Panel frontal con embutido: protegido para evitar cualquier impacto.
5. Ruedas: antiruido y de 160mm de diámetro, dos de las cuales tienen freno para una manipulación segura.
6. Sistema de guías: fáciles de quitar para facilitar una rápida limpieza.
7. Bandeja central (únicamente en el modelo XXX-40): sistema para optimizar el espacio interior del carro. Se suministran 20 centrales bandeja, en donde se pueden almacenar como máximo ocho platos de diámetro máximo 300mm por nivel, haciendo un total de 160 platos.
8. Contenedor de evaporación: para generar humedad en la cabina para evitar el secado del producto.
9. Paragolpes: robusto en el perímetro de la máquina para proteger el mismo de impactos.
10. Resistencias ventiladas (1 para el XXX-10/20 y 2 para XXX-40). Garantiza una temperatura uniforme dentro del equipo gracias a su ventilador. En caso de un funcionamiento anómalo dispone de sistemas de seguridad.
11. Compartimiento interior: diseño especial para libre circulación del aire.

3.3 Parametrización de la máquina

Conecte el equipo a la fuente de energía (230V o 120V depende del modelo). La conexión a tierra es obligatoria.

1. Encienda la máquina mediante el interruptor on/off en el panel de mandos.
2. Mediante el termostato de temperatura, ajuste la temperatura a la que quiera conservar el alimento.
3. El piloto indicará cuando la resistencias esta funcionando.
4. Para un correcto funcionamiento de la máquina, se recomienda encender el equipo cuando las puertas estén cerradas y dejar el equipo funcionando en vacío 30 minutos antes de introducir los alimentos en el equipo.
5. Para tener humedad, rellene el contenedor del interior del compartimiento con agua.
6. El sistema de antiolas del interior del contenedor de humedad evitara derramar agua durante el transporte.
7. Para una correcta distribución del calor se recomienda utilizar parrillas (GN 2/1) en donde se podrán depositar platos y cubetas de comida previamente cocinada.
8. Controle la temperatura del interior con el termostato. Mínimamente establezca en el control la temperatura a la que se quiere servir el alimento.

4. MANTENIMIENTO

4.1 Normas generales de seguridad

Quite el film protector de inoxidable de todas las superficies. Limpie el equipo antes de su utilización siguiendo las instrucciones que se detallan a continuación.

Antes de utilizar el equipo, lea atentamente el manual para utilizar adecuadamente el equipo.

4.2 Rutina de limpieza y mantenimiento de la máquina

PRECAUCIÓN



NO LIMPIAR EL EQUIPO CON AGUA A PRESION O SIMILAR.

1. Apague el equipo mediante el interruptor on/off.
2. Desconecte el equipo de la fuente de suministro

ESPERE A QUE BAJE LA TEMPERATURA DEL EQUIPO ANTES DE SU LIMPIEZA PARA EVITAR QUEMADURAS.

RECOMENDACIONES DE LAVADO

- Utilice un paño o una esponja para limpiar el acero con agua o un jabón neutro. No use productos abrasivos, disolventes, líquidos para limpiar aceros o detergentes diluidos.
- Seque el equipo con un paño seco.
Se recomienda limpiar el interior de la máquina periódicamente para mantener los niveles de higiene mínimos.
- El equipo está diseñado para tener una fácil mantenibilidad. Con un uso normal, la limpieza es la única necesidad de mantenimiento del equipo.
- Si el carro se desplaza sobre una superficie rugosa, se recomienda periódicamente comprobar el apriete de los tornillos, tuercas, etc y apretado si fuera necesario. Particularmente las bisagras, asas y las ruedas.

4.3 Desechado de la máquina.

El equipo esta fabricado en acero y el embalaje en madera. Para cada parte del equipo tenga en cuenta que:

- *Al final del ciclo de vida del producto, asegurese de un buen reciclado del mismo.*
- *Para parte tiene que seleccionarse y desecharse individualmente según sus características (metal, plastico, goma, madera, etc).*
- *Tenga en cuenta la legislacion vigente (publica o privada) al desechar el producto.*
- *Un desechado incorrecto de la máquina puedo tener unas consecuencias negativas en la naturaleza y en los humanos.*
- *Un desechado inadecuado puede incurrir en penalizaciones según la legislacion local.*

5. SOLUCIONES DE PROBLEMAS

5.1 Soluciones de problemas

Algunos problemas son faciles de solucionar sin necesidad de llamar al servicio tecnico. Lea la tabla siguiente:

<i>PROBLEMA</i>	<i>PROCEDIMIENTO</i>
<i>El equipo no funciona.</i>	<i>Compruebe que el equipo esta correctamente conectado a la fuente de energia y que el fusible esta en buenas condiciones.</i>
<i>Ruido excesivo en funcionamiento</i>	<i>Compruebe que el equipo esta en superficie lisa. Compruebe el anclaja de todos elementos que se puedan mover si estan sueltos.</i>
<i>Todos las comprobaciones realizadas y el problema persiste..</i>	<i>Contacte con su distribuidor o con el servicio asistencia técnica.</i>

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Português

1. Dados do produto	1
1.1 Dados das máquinas e modelos	
1.2 Advertências de segurança	
1.3 Tabela de especificações	
2. Instalação	2
2.1 Informação geral	
2.2 Transporte, manipulação, desempacotamento e colocação	
2.3 Normas de utilização e restrições	
2.4 Descrição da placa informativa do fabricante	
2.5 Montagem	
2.6 Ligação	
3. Funcionamento	4
3.1 Informação geral	
3.2 Partes importantes da máquina	
3.3 Parametização da máquina	
4. Manutenção	5
4.1 Normas gerais de segurança	
4.2 Rotina de limpeza e manutenção da máquina	
4.3 Descartar da máquina	
5. Soluções de problemas	6
5.1 Soluções de problemas	

Informação relevante no manual

Leia cuidadosamente o manual antes de começar a operar a máquina.

- *Este manual faz parte do equipamento que acaba de adquirir. Conserve o manual para uso futuro.*
- *Antes de começar a operar a máquina, leia cuidadosamente o manual.*
- *Contacte o FABRICANTE caso haja alguma coisa que não entenda no manual! Os seus comentários irão servir para realizarmos melhorias no manual.*
- *Não utilize o equipamento caso observe algum defeito no mesmo.*
- *A instalação, utilização e a manutenção do equipamento deve ser realizado por pessoal qualificado. A empresa proprietária é responsável pela formação do operário.*
- *No caso de o equipamento ser vendido ou transferido, não se esqueça de facultar também o manual.*

Pode acontecer que em algumas imagens, o equipamento não apresente os meios de segurança para facilitar a formação. É totalmente proibido operar a máquina sem estas medidas de segurança.

O FABRICANTE renuncia a responsabilidade derivada de uso indevido da máquina.

O manual foi realizado com o máximo cuidado. O FABRICANTE não assume responsabilidade por erros no manual ou uma má interpretação do mesmo.

O FABRICANTE não se responsabiliza por danos ou problemas derivados da utilização de acessórios não facultados pelo mesmo.

O FABRICANTE reserva o direito de alterar as especificações ou a lista de acessórios sem aviso prévio.



LEIA CUIDADOSAMENTE O MANUAL ANTES DE COMEÇAR A OPERAR A MÁQUINA



A MÁQUINA É DE USO PROFISSIONAL, PELO QUE DEVE SER OPERADA POR PESSOAL QUALIFICADO.

1. DADOS DO PRODUTO

1.1 DADOS DA MÁQUINA E MODELOS

O carro quente está concebido para manter a comida do produto antes de ser servido ao cliente. O carro possui 4 rodízios que possibilitam a sua deslocação desde a zona de preparação dos alimentos até à zona de distribuição.

Características:

- A comida pode ser colocada no carro em pratos sobre as grelhas de hastes ou em cubas Gastronorm.
- Os carros podem ter capacidade para 10, 20 ou 40 bandejas GN2/1 (depende do modelo), com 60 mm de separação entre guias.
- Parede dupla com poliuretano ecológico injetado CFC de 40kg/m³ de densidade. Devido às paredes injetadas, as perdas de calor são muito reduzidas, obtendo-se reduções de energia significativas.
- O aquecimento é conseguido através de resistências ventiladas, que permitem uma distribuição uniforme do calor no corpo. O desenho do interior das guias permite criar uma atmosfera uniforme de calor e humidade, que permite manter o alimento sempre nas melhores condições possíveis.
- Sistema de humedificação que permite controlar o nível de humidade na cabina, a evitar que o alimento seque.
- Controlo termostático de temperatura, que permite regular a mesma entre 0° e 90°.
- Fecho confortável de abertura e fecho da porta.
- Dispositivo automático de fecho e fixação da abertura a 90°, que reduz as perdas de calor e melhora o rendimento do equipamento.
- Quatro (4) rodas anti ruído, com 160 mm de diâmetro, duas das rodas com travão para uma manipulação fácil e segura. Para-choques anti-marca em toda a volta da máquina, a proteger o equipamento contra batidas.
- Abas horizontais na lateral, para uma manipulação fácil do equipamento.
- Sistema de fecho de porta com chave.
- Fabricado em aço inoxidável.
- As grelhas e cubas Gastronorm não estão incluídas e devem ser solicitadas em separado.

1.2 ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA



O equipamento deve ser reparado apenas por pessoal qualificado.

Se o equipamento não for utilizado durante um longo período de tempo, certifique-se de que está vazio, limpo e desligado da corrente elétrica.

A temperatura ambiente e a localização do equipamento pode ter influência na temperatura de funcionamento do equipamento. Certifique-se de que os elementos não afetam o funcionamento do equipamento.

As condições exteriores ideais para o funcionamento do equipamento devem ser entre +16°C e +32°C, o que corresponde à classe N de temperatura. Se a temperatura exceder os 32°C, não está garantida a ventilação correta do equipamento.

O equipamento é fabricado em aço inoxidável, havendo risco de corte. Preste especial atenção ao manipular e limpar o equipamento.

A parte interna do equipamento apresenta perigos intrínsecos, como riscos elétricos, cortes, temperaturas e movimentos do ventilador.

Mantenha a porta fechada durante o seu funcionamento.

O equipamento deve estar fora do alcance das crianças.

1.3 TABELA DE ESPECIFICAÇÕES

MODELO	CAPACIDADE	DIMENSÕES (mm)	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	PESO (Kg)
XXX-10	10 GN 2/1	799 x 876 x 1190	220-230V 50/60hz	2000	90
XXX-20	20 GN 2/1	799 x 876 x 1640		2000	114
XXX-40	40 GN 2/1	1489 x 876 x 1640		3500	204
XXX-10	10 GN 2/1	799 x 901 x 1190	110V 60hz	2000	92
XXX-20	20 GN 2/1	799 x 901 x 1640		2000	116
XXX-40	40 GN 2/1	1489 x 901 x 1640		3500	206

2. INSTALAÇÃO

2.1 Informação general.

Para uma utilização ideal e prolongada do equipamento, siga rigorosamente as instruções do manual. A máquina deve ser desempacotada, instalada e testada por uma equipa qualificada.

2.2 Transporte, manipulação, desempacotamento e colocação



O equipamento com a sua embalagem de madeira é um volume pesado. Tenha cuidado durante o transporte, manipulação e colocação do mesmo.

Ao receber o equipamento, certifique-se de que não apresenta nenhum dano derivado do transporte. No caso de apresentar algum defeito, comunique ao fornecedor ou ao FABRICANTE.

Recomendamos que não desembale o equipamento até à sua colocação em funcionamento, para evitar qualquer golpe, que se suje, etc.

A embalagem do equipamento é totalmente reciclável.

Para uma descarga correta da máquina:

- Prepare uma superfície plana correta para a descarga da máquina e para a sua manipulação.
- Utilize meios adequados em termos de características e capacidade.
- Certifique-se de que a carga é estável;
- Manipule a máquina devidamente e mantenha-a o mais próxima possível do solo.



O FABRICANTE NÃO SE RESPONSABILIZA POR NENHUM DANO PESSOAL E MATERIAL QUE RESULTA DE UMA INSTALAÇÃO INCORRETA, PROVOCADA PELO NÃO CUMPRIMENTO DAS ESPECIFICAÇÕES DO FABRICANTE.

2.3 Normas de utilização e restrições.

O equipamento está concebido para a manutenção do alimento nas condições de temperatura e humidade adequadas. O equipamento não irá aumentar a temperatura do alimento, quanto muito irá manter o alimento nas mesmas condições em que foi introduzido na máquina.

Verifique que a corrente elétrica (tensão e frequência) é a adequada e que coincide com a placa informativa do equipamento.

É essencial que a fonte elétrica esteja ligada a terra e com as devidas proteções. Não ligue diferentes equipamentos à mesma tomada. .

O fabricante renuncia a qualquer responsabilidade por uso inadequado.

2.4 Descrição da placa informativa do fabricante.

		İNÖNÜ MAHALLESİ BALÇIK YOLU ÜZERİ 41400 - Gebze Turkey Tlfno 262 751 1031 Fax 262 751 1032			
MOD	XXX-20	SN	8100371825	2014/11	
220V 50/60Hz		1N	9,5A		
Sogütma Refrig. Capacity	0	Lamba Lamp	0	Defrost Defrost	
ısıtıcı Heater	0	İklim Sınıfı Climate Class		sıcaklık Temp.	+30+90
net ağırlığı Net Weight	100 KG	üfleme maddesi Blowing Agent	CO2	Kondansasy Condensation	
Ekipman Equipment		Sogütucu Refrigerant		soğutma ağırlığı Refrig. Weight	0

Informação da placa informativa:

- Número de série (código + ano + n.º de série)
- Código: 19XXXXXX
- Modelo: XXX-10/20/40
- Símbolo CE
- Símbolo de resíduos
- Endereço do fabricante
- Data do fabrico AAAA
- Classe climática: N
- Intervalo de funcionamento: 30°C/90°C
- Tensão: 220-230V
- Frequência: 50/60Hz
- Consumo elétrico 2000W-2000W-3500W

2.5 Montagem

Evite colocar o equipamento próximo de uma fonte de calor, frio, humidade, sol e raios ultravioleta. Os aquecedores, radiadores, ar condicionado, etc., podem ter uma influência negativa no funcionamento do equipamento, portanto, evite instalar o aparelho perto desses outros aparelhos.

Certifique-se de que coloca o aparelho num piso plano, para evitar vibrações e ruídos.

Certifique-se de que a cuba tem água, caso queira utilizar a máquina com humidade.

2.6 Ligação

Dependendo do modelo, a máquina dispõe de 2 ou 3 resistências.

A resistência de aquecimento (1 unidade nos modelos XXX-10 e XXX-20 e 2 unidades que trabalham em simultâneo no modelo XXX-40): que gera calor que é distribuído na cabine através de um ventilador de 41W.

Resistência humidificadora (1 unidade em todos os modelos) que aquece a água da cuba, gerando a humidade necessária. Estas resistências são feitas de silicone de 500W.

Por segurança, a máquina está equipada com um termóstato limitador que atua a 120°C no caso de a máquina ter alguma anomalia. O termóstato limitador reinicia-se manualmente.

A máquina liga-se a uma fonte de alimentação monofásica.

3. FUNCIONAMENTO.

3.1 Informação geral.

Ligar a máquina a uma fonte elétrica diferente daquela especificada pode danificar gravemente o equipamento.

A instalação elétrica deve ter todas as seguranças para garantir um correto funcionamento do equipamento e proteger o utilizador.

Ajuste o equipamento à temperatura exigida, através do controlo analógico. A parametrização do equipamento será detalhada mais à frente neste manual.

Os trabalhos de manutenção devem ser realizados por um técnico especializado, equipado com os EPI correspondentes (botas de segurança, luvas, óculos, etc.), ferramentas, etc.

3.2 Partes importantes da máquina

Figura 1, no início do manual (página iii) são apresentadas as partes mais significativas do equipamento e estão indicadas com números.

De seguida apresentamos as partes mais significativas e ao que fazem referência

1. Porta: parede dupla com injeção de poliuretano ecológico CFC de 40 kg/m³ de densidade.
2. Parede: injetada ao reduzir as perdas de calor e, por conseguinte, melhorar o rendimento da máquina.
3. Painel de controlo: dispõe de um termóstato que permite regular a temperatura entre 30 e 90°.
4. Painel frontal com incorporação: protegido, para evitar qualquer impacto.
5. Rodas: anti ruído e de 160 mm de diâmetro duas com travão para uma manipulação segura.
6. Sistema de guias: fáceis de remover para facilitar uma limpeza rápida.
7. Bandeja central (apenas no modelo XXX-40): sistema para otimizar o espaço interior do carro. São facultadas 20 bandejas centrais onde podem ser armazenados no máximo oito pratos com 300 mm de diâmetro máximo por nível, fazendo o total de 160 pratos.
8. Recipiente de evaporação: para gerar humidade na cabine e evitar que o produto seque.
9. Para-choques: robusto em todo o redor da máquina para proteger a mesma de impactos.
10. Resistências ventiladas (1 para os modelos XXX-10/20 e 2 para o modelo XXX-40). Garante uma temperatura uniforme dentro do equipamento graças ao seu ventilador. No caso de um funcionamento anómalo, dispõe de sistemas de segurança.
11. Compartimento interior: desenho especial para livre circulação do ar.

3.3 Parametrização da máquina

Ligue o equipamento à fonte de energia (230V ou 120V, a depender do modelo). Obrigatória ligação a terra.

1. Ligue a máquina como interruptor on/off no painel de controlo.
2. Através do termóstato de temperatura, ajuste a temperatura na qual pretenda conservar os alimentos.
3. A luz piloto indica quando a resistência está a funcionar.
4. Para um correto funcionamento da máquina, recomendamos que ligue o aparelho quando as portas estiverem fechadas e deixe funcionar vazio durante 30 minutos antes de introduzir os alimentos no equipamento.
5. Para ter humidade, encha o recipiente do interior do compartimento com água.
6. O sistema antivibrações do interior do recipiente de humidade irá evitar derramar água durante o transporte.
7. Para uma correta distribuição do calor, recomendamos que utilize grelhas (GN 2/1) onde se poderão depositar pratos ou cubas de comida previamente cozinhada.
8. Controle a temperatura do interior, com o termóstato. Estabeleça minimamente no controlo, a temperatura a que pretende servir o alimento.

4. MANUTENÇÃO

4.1 Normas gerais de segurança

Remova a película protetora do inoxidável de todas as superfícies. Limpe o equipamento antes da sua utilização, ao seguir as instruções que são detalhadas de seguida.

Antes de utilizar o equipamento, leia atentamente o manual para utilizar devidamente o equipamento.

4.2 Rotina de limpeza e manutenção da máquina

PRECAUÇÃO



SIMILAR.

NÃO LIMPAR O EQUIPAMENTO COM ÁGUA SOB PRESSÃO OU EQUIPAMENTO

1. Desligue o equipamento através do interruptor On/Off.
2. Desligue o equipamento da corrente elétrica.

ESPERE QUE A TEMPERATURA DO EQUIPAMENTO DESÇA ANTES DE LIMPAR, PARA EVITAR QUEIMADURAS.

RECOMENDAÇÕES DE LAVAGEM

- Utilize um pano ou uma esponja para limpar o aço com água ou sabão neutro. Não utilize produtos abrasivos, solventes, líquidos para limpar metais ou detergentes diluídos.
- Seque sempre o equipamento com um pano seco.
Recomendamos que limpe periodicamente o interior do aparelho para manter os níveis mínimos de higiene.
- O equipamento está concebido para ter uma fácil manutenção. Com uma utilização normal, a limpeza é a única necessidade de manutenção do equipamento.
- Se o carro for deslocado sobre uma superfície rugosa, recomendamos que verifique periodicamente o aperto dos parafusos, porcas, etc. e aperte caso seja necessário. Verifique em especial as dobradiças, abas e as rodas.

4.3 Descartar da máquina.

O equipamento é fabricado em aço e a embalagem em madeira. Para cada parte do equipamento, tenha em conta que:

- No final do ciclo de vida do produto, garanta uma boa reciclagem do mesmo.
- Cada parte deve ser selecionada e descartada individualmente, segundo as suas características (metal, plástico, borracha, madeira. etc.).
- Tenha em conta a legislação vigente (pública ou privada) ao descartar o produto.
- A eliminação incorreta da máquina pode ter consequências negativas na natureza e nos seres humanos.
- Uma eliminação inadequada pode incorrer em penalizações segundo a legislação local.

5. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

5.1 Soluções de problemas

Alguns problemas são fáceis de solucionar, sem necessidade de chamar o serviço técnico. Leia a tabela seguinte:

PROBLEMA	PROCEDIMENTO
O equipamento não funciona.	Verifique se o equipamento está devidamente ligado à corrente elétrica e se o fusível está em boas condições.
Ruído excessivo durante o funcionamento	Verifique se o equipamento está numa superfície plana. Verifique se a fixação de todos os elementos que se possam mover está solta.
Se todas as verificações foram realizadas e o problema persistir.	Contacte o seu distribuidor ou o serviço de assistência técnica.

MANUAL INSTRUCTION INDEX

English

1. Introduction	1
1.1 Introduction to machine	
1.2 Important safety information	
1.3 Specifications Chart	
2. Installation	2
2.1 General information.	
2.2 Transport, handling, unpacking, location.	
2.3 Intended use and restrictions.	
2.4 Manufacturer's identification label description.	
2.5 Installation and assembly.	
2.6 Connections (electric, gas, water)	
3. Operation	4
3.1 General information	
3.2 Control panel description	
3.3 Machine settings and programs.	
4. Maintenance	5
4.1 General safety rules.	
4.2 Machine cleaning and maintenance routine.	
4.3 Machine disposal.	
5. Troubleshooting chart	6
5.1 Troubleshooting guide chart	

Important information on the manual

Read the manual carefully before you begin working with the machine.

- This manual is an integral component of the unit. Keep the manual for future reference.
- Do not work with the machine until you have read through the manual and completely understood its contents.
- Please contact the MANUFACTURER as soon as possible if there is something you do not understand in the manual! Your comments will help us to further improve the manual.
- Do not start up the machine if there are any visible defects!
- Only trained personnel are permitted to install, operate and service the machine. The operating company is responsible for the qualifications and training of personnel.
- If you sell, transfer ownership or lend the machine to others, you must provide the manual along with it!

For reasons of clarity, some illustrations show the machine without the prescribed safety covers. Operating the machine without the safety covers removed is forbidden.

The MANUFACTURER cannot be held responsible for any damage caused by deviating machine specifications.

This manual has been compiled with the utmost of care. The MANUFACTURER accepts no responsibility for any errors in this manual and/or the results of misinterpretation of this manual.

The MANUFACTURER is not liable for damages and/or problems that arise from using spare parts that are not supplied by itself.

The MANUFACTURER reserves the right to change specifications and/or spare parts without prior notification.



**BEFORE STARTING THE APPLIANCE, PLEASE READ THE INSTRUCTIONS
CONTAINED IN THIS MANUAL CAREFULLY.**



**THE APPLIANCE IS EXCLUSIVELY FOR PROFESSIONAL USE, AND SHOULD
ONLY BE USED BY QUALIFIED PERSONNEL.**

1. MACHINE INTRODUCTION

1.1 INTRODUCTION TO MACHINE & MODELS

Hot Trolley especially designed to keep the temperature of the food before being served to the customer. The cabinet has four wheels that allow its displacement from the food preparation area to the area of distribution.

Characteristics:

- *Food can be hold inside the trolley directly on plates by using of rod shelves or in Gastronorm pans.*
- *10, 20 or 40 GN2/1 rack rails (according to the model) with 60 mm separation between rack rails.*
- *Doubled wall with an injected CFC-free, ecological polyurethane 40 Kg/m³ density isolation. With its highly-insulated walls, heat losses are reduced thus obtaining energy savings.*
- *Heating system by using two forced-air electric resistors in each cabinet body to ensure that heat is distributed through all the unit. The special design of the chamber and rack rails enables the creation of a uniform, even airflow distribution, ensuring that food is always maintained at its right temperature.*
- *Wave less evaporation tray system to control humidity in the chamber and prevent food from drying out.*
- *Thermostat control to regulate the temperature at desired setpoint: from 0° to 90° C.*
- *Comfortable handle for fast opening and closing of door.*
- *Automatic locking mechanism in hinges: when door is in a position of less than a 90° angle it gets fully closed, thus avoiding loss of temperature and achieving energy savings.*
- *Four (4) sound-proof castors of 160 mm diameter, two of them with brakes for an easy handling and safer use. Non-marking, special rubber bumpers to protect against direct impacts along the whole trolley base.*
- *Horizontal handles in both sides for an easy handling of the equipment.*
- *Key locked door.*
- *Made of stainless steel.*
- *Rod shelves and Gastronorm pans are not included. To be ordered separately.*

1.2 IMPORTANT SAFETY INFORMATION



The machine must be only repaired by qualified personnel. Please contact your distributor and do not attempt to open this appliance.

If the trolley is not going to be used for long periods of time, make sure it is empty, cleaned and disconnected from the electricity supply.

The working temperature of the appliance may be affected by the ambient temperature and its location. Make sure that external sources do not influence the appliance that may prejudice its performance (heating, direct sources of heat or similar).

The suitable ambient temperature is from +16°C to +32°C, corresponding to climate class N. If the premises exceed 32°C the necessary performance for a correct cooling is not guaranteed.

This appliance is made of stainless sheet steel. Risks of cutting are inherent in its design. Please take extra care when handling or cleaning.

The inside of the cabinet, presents intrinsic hazards such as electric risks, for cuts, trapping, burns and moving rotor (fan).

Keep technical cabinet closed at all times.

Do not allow children to handle the appliance under any circumstances.

1.3 SPECIFICATION CHART

MODEL	CAPACITY	DIMENSIONS(mm)	VOLTAGE(V)	POWER(W)	WEIGHT(Kg)
XXX-10	10 GN 2/1	799 x 876 x 1190	220-230V 50/60hz	2000	90
XXX-20	20 GN 2/1	799 x 876 x 1640		2000	114
XXX-40	40 GN 2/1	1489 x 876 x 1640		3500	204
XXX-10	10 GN 2/1	799 x 901 x 1190	110V 60hz	2000	92
XXX-20	20 GN 2/1	799 x 901 x 1640		2000	116
XXX-40	40 GN 2/1	1489 x 901 x 1640		3500	206

2. INSTALLATION

2.1 General information.

For optimum performance and long life of the machine, follow the instructions contained in this manual rigorously. The machine should be unpacked, installed and tested by qualified service personnel.

2.2 Transport, handling, unpacking, location.



The application with its packaging in wood makes a heavy item. Be careful in transport, handling and location operations.

On receiving the device, make sure that it has not suffered any damage in transport. Otherwise, make all pertinent claims to your supplier or to our company.

When the device has been accepted, it is preferable to keep it unpacked until it is put into service in order to protect it from any possible mechanical knocks, dust, dirt, etc....

The packaging consists of a wooden palette, a plastic surround and wooden/cardboard corner pieces, all recyclable materials

For correct and safe lifting and handling operations:

- Arrange a suitable area with flat floor for machine unloading and handling operations.
- Use the type of equipment most suitable for characteristics and capacity
- Make sure the load is stable;
- Handle the machine, keeping it at minimum height from the ground.



THE MANUFACTURER WILL NOT BE HELD LIABLE FOR ANY PERSONAL OR MATERIAL DAMAGE TO THE MACHINE RESULTING FROM THE INCORRECT INSTALLATION ORIGINATED BY FAILURE TO COMPLY WITH THE MANUFACTURER'S SPECIFICATIONS.

2.3 Intended use and restrictions.

The application is specially conceived for maintaining the food in the best temperature condition. It depends on the initial temperature of the products when displayed and the environmental conditions.

Check that the voltage and frequency of the electricity supply network coincide with those described in the characteristics plate.

It is essential that the electrical installation must be properly earthed, and must have the necessary protection of a thermal magnetic switch and a circuit breaker. Do not connect other appliances in the same electric socket.

The manufacturer declines any liability for improper use of the product.

2.4 Manufacturer's identification label description.

		İNÖNÜ MAHALLESİ BALÇIK YOLU ÜZERİ 41400 - Gebze Turkey Tlfno 262 751 1031 Fax 262 751 1032	
MOD	XXX-20	SN	8100371825 2014/11
220V 50/60Hz		1N	9,5A
Sogütme Refrig. Capacity	0	Lamba Lamp	0
ısıtıcı Heater	0	Defrost Defrost	
net ağırlığı Net Weight	100 KG	İklim Sınıfı Climate Class	sıcaklık Temp. +30+90
Ekipman Equipment		üfleme maddesi Blowing Agent	Kondansasy Condensation
		soğutma ağırlığı Refrig. Weight	0

Data in the identification label:

- Serial number (code+year+serialnumber)
 - Code: 19XXXXXX
- Model: XXX-10/20/40
 - CE symbol
 - Waste disposal symbol
 - Manufacturing site
- Manufacturing year YYYY
- Climate Class: N
- Working range temperature: 30°C/90°C
- Voltage: 220-230V
 - Frequency: 50/60Hz
- Power consumption 2000W-2000W-3500W

2.5 Installation and assembly.

Avoid having direct sources of heat, cold, humidity, sunlight and ultraviolet rays in the final location of this appliance. Heaters, radiators, air conditioning, etc. can have a negative influence on the correct operation of the same.

Make sure the floor is level, in this way preventing any vibration or noise.

Check before starting the machine if there is water in the button chamber if you want to run the machine with humidity.

2.6 Connections

The hot cabinet has two or three resistors (depending on the model):

Heat resistance (1 unit for the XXX-10 and XXX-20 and 2 units operating simultaneously for the XXX-40): generates heat, which is distributed within the chamber using a fan of 41W .

Humidity resistance (1 units for all the models): acting on a container of water generates the necessary humidity inside the chamber. The moisture resistance are made of silicone and have power 500W.

The hot trolley is fitted with a limiter or safety thermostat, which cut off the main power supply in case the temperature exceeds the 120°.

Resetting of the thermostat is manual and bipolar cut.

The cabinet is fitted with a single phase power supply which facilitates its connection everywhere.

3. OPERATION.

3.1 General information.

The electrical connections must only be completed by a qualified electrician. A power supply other than the type specified may seriously damage the system.

Electric circuit is provided with all the safety devices required to guarantee correct operation and the complete safety of the user.

Plug the unit into a suitable power source as detailed later in this manual.

Set the desired operating temperature on the analogic controller. Specific setting instructions are detailed later in this manual.

Machine maintenance operations must only be carried out by specialized Technicians provided with suitable personal protection equipment (safety shoes, gloves, glasses, overalls, etc.), tools, utensils and ancillary means.

3.2 Important machine parts

Figure 1, at the beginning of the document (page iii), shows parts and details indicated with letters.

The following descriptions make reference to those parts and details:

12. Door: double wall with an injected CFC-free ecological polyurethane 40 kg/m³ density isolation.
13. Wall: highly insulated walls where heat losses are reduced thus obtaining energy savings.
14. Control panel: thermostat to control and regulate at desired setpoint (from 0-90°).
15. Stamped control panel: in safe location, protected from receiving direct impacts.
16. Castors: sound proof castors with 160mm diameter, two of them with brakes for and easy handling and safer use.
17. Rack rail system: can be quickly removed for easy cleaning.
18. Central grid (only for XXX-40 model): system to optimize the space inside the trolley. 20 central grids are supplied as standard option. Up to eight (8) plates of a maximum diameter of 300mm can be stored per level. That makes a total of 160 plates
19. Waveless evaporation tray: to control the humidity in the chamber and prevent food from drying out.
20. Bumper: durable and robust along whole trolley base to protect body from different impacts.
21. Force-air electric resistor (1 for XXX-10/20 and 2 for XXX-40). Ensures uniform distribution of heat in the chamber with the help of the fan. Safety security mechanism in heaters in case of malfunctioning.
22. Chamber: special design of or free circulation of air.

3.3 Machine settings

9. Connect the hot trolley to the power supply (230V or 120V based on the model). The connection to the ground is mandatory.
10. Turn on the trolley by using on/off switch on the control panel.
11. Use thermostat knob to select desired working temperature.
12. When the pilot light is on, the heating elements are on.
13. For a better performance, it is recommended to switch on the trolley with the doors closed and to leave it working for at least 30 minutes before any food is stored inside.
14. For extra humidity, fill the container in the bottom of the interior of the trolley with water.
15. The anti-wave device will prevent, as much as possible, spillage during transportation.
16. For a correct heat distribution, it is recommended to use rod made racks (GN 2/1) where plates and containers containing previously prepared meals can be stored at the right temperature
17. In order to get the food at the temperature set with the thermostat, it is necessary to store the food minimum at the temperature to be served.

4. MAINTENANCE

4.1 General safety rules.

Remove all the protective film from exposed stainless steel parts and surfaces.

Clean carefully before using by following the specific instructions detailed later in this manual.

Before carrying out any operation on the machine, always consult this manual which gives the correct procedures and contains important information on safety.

4.2 Machine cleaning and maintenance routine.

CAUTION



THE TROLLEY SHOULD NEVER BE CLEANED USING A WATER JET OR SIMILAR PRESSURE CLEANING DEVICE.

1. Turn off power switch.
2. Unplug the unit from its power source.

WAIT THE TROLLEY TO COOL DOWN BEFORE CLEANING, AS THE INTERIOR OF THE CABINET MAY BE HOT ENOUGH TO BURN.

CLEANING ADVICES

- *To clean the stainless steel use a sponge or cloth, tepid water and neutral soap. Do not use abrasive products, solvents, metal cleaning liquids or undiluted detergents.*
- *Dry with a cloth afterwards.*
It is advisable to clean the interior of the machine as often as possible to maintain good hygiene standards.
- *The cabinet has been designed to require very little maintenance. With normal use, cleaning is the only form of maintenance that needs to be done on a regular basis.*
- *If the trolley is rolled over rough surfaces or transported over the road, the various threaded fasteners, i.e., screws and nuts, should be periodically inspected and tightened if necessary, particularly the handles, door hinges and caster fasteners.*

4.3 Machine disposal.

The product is made up of metal parts and stone parts. The packaging is made of wood, plastic and cardboard. For any part of the appliance, please note that:

- At the end of the product's life-cycle, make sure it is not dispersed in the environment.
- Each part must be collected and disposed of separately, according to their different characteristics (e.g. metals, plastic, rubber, etc.)
- The public or private waste collection systems defined by local legislation must be considered.
- The equipment may contain hazardous substances: the improper use or incorrect disposal may have negative effects on human health and on the environment;
- In the event of illegal disposal of electrical and electronic waste, penalties are specified by local waste disposal legislation.

5. TROUBLESHOOTING CHART

5.1 Troubleshooting chart

Some problems are due to causes that are easily resolved without having to contact the technical service. Please read the following table carefully:

<i>PROBLEM</i>	<i>PROCEDURE</i>
<i>The appliance does not work.</i>	<i>Check that the appliance is correctly connected to the electricity socket and that the fuses are in good condition and that the automatic power limiter has not tripped.</i>
<i>Excessive noise when operating.</i>	<i>Make sure that the appliance is correctly levelled. Check the anchoring system of the appliance elements that may have moved or become loose.</i>
<i>All the basic checks have been carried out and the problem remains.</i>	<i>Contact your distributor or your Technical Assistance Service.</i>

KILAVUZ TALİMATLARI İNDEKSİ

Türkçe

1. Giriş.....	1
1.1 Makinenin tanıtımı	
1.2 Önemli emniyet bilgileri	
1.3 Teknik özellikler şeması	
2. Montaj.....	2
2.1 Genel bilgiler.	
2.2 Nakliye, taşıma, paketi açma, yerleştirme.	
2.3 Kullanım amacı ve kısıtlamalar.	
2.4 Üreticinin tanımlama etiketi açıklaması.	
2.5 Kurulum ve montaj.	
2.6 Bağlantılar (elektrik, gaz, su)	
3. İşletim.....	4
3.1 Genel bilgiler	
3.2 Kontrol paneli açıklaması	
3.3 Makine ayarları ve programlar.	
4. Bakım.....	5
4.1 Genel güvenlik kuralları.	
4.2 Makinenin temizlenmesi ve düzenli bakım	
4.3 Makinenin elden çıkarılması.	
5. Sorun giderme şeması.....	6
5.1 Sorun giderme rehberi şeması	

Kılavuzdaki önemli bilgiler

Makineyle çalışmaya başlamadan önce, kılavuzu dikkatli bir şekilde okuyun.

- *Bu kılavuz, ünitenin tamamlayıcı bir parçasıdır. Kılavuzu, ileride başvurmak üzere saklayın.*
- *Tüm kılavuzu okuyana ve içeriğini anlayana kadar makineyle çalışmayın.*
- *Eğer kılavuzda anlamadığınız bir şey olursa mümkün olan en kısa sürede ÜRETİCİ ile iletişim kurun! Yorumlarınız, kılavuzu geliştirmemize yardımcı olacaktır.*
- *Eğer gözle görülür herhangi bir hasar varsa, makineyi başlatmayın!*
- *Sadece eğitilmiş personel makineyi kurabilir, işletebilir veya bakım işlemlerini yapabilir. Personelin niteliklerinden ve eğitiminden işletim şirketi sorumludur.*
- *Eğer makineyi başkalarına satar, kiralar ya da makinenin sahipliğini aktarırsanız, makineyle birlikte mutlaka kılavuzunu da vermeniz gerekir!*

Açık olmak adına bazı çizimlerde makine sabit güvenlik kapakları olmadan resmedilmiştir. Makinenin güvenlik kapakları olmadan çalıştırılması yasaktır.

ÜRETİCİ, makinenin teknik özelliklerinin değiştirilmesinden kaynaklanan zararlar için sorumlu tutulamaz.

Bu kılavuz, en üst düzey dikkatle derlenmiştir. ÜRETİCİ, bu kılavuzda yer alan hatalar ve/veya bu kılavuzun yanlış yorumlanmasından kaynaklanan hatalar için sorumluluk kabul etmez.

ÜRETİCİ, kendi tedarik etmediği yedek parçaların kullanımından doğan hasarlardan ve/veya problemlerden sorumlu değildir.

ÜRETİCİ, firma bu belgede yer alan teknik özellikleri ve/veya yedek parçaları önceden bildirmeksizin değiştirme hakkını saklı tutar.



CİHAZI BAŞLATMADAN ÖNCE, LÜTFEN BU KILAVUZDA YER ALAN TALİMATLARI DİKKATLE OKUYUN.



CİHAZ, ÖZELLİKLE PROFESYONEL KULLANIM İÇİNDİR VE SADECE NİTELİKLİ PERSONEL TARAFINDAN KULLANILMALIDIR.

1. MAKİNEİN TANITIMI

1.2 MAKİNEİN VE MODELLERİN TANITIMI

Sıcak Araba, yemeklerin müşteriye servis edilmeden önce sıcaklıklarını korumak amacıyla özel olarak tasarlanmıştır. Kabin dört tekerleğe sahiptir. Böylece yemek hazırlama alanından dağıtım alanına taşıma mümkün olur.

Özellikler:

- Yemekler arabanın içinde, çubuk raflar kullanılarak direk olarak tabaklarda ya da Gastronorm tepsileri içinde tutulabilir.
- Dişli raylar arasında 60 mm ayırım ile 10, 20 veya 40 GN2/1 dişli ray (modele göre değişir).
- Enjekte edilmiş CFC içermeyen ekolojik poliüretan 40 Kg/m³ yoğunluğunda izolasyon ile çift kat duvar. Bu yüksek yalıtımlı duvarlarda, ısı kayıpları azaltılır ve böylece enerji tasarrufu sağlanır.
- Kabin gövdelerinin her birinde, elektrikli rezistans kullanan iki adet basınçlı hava ısıtma sistemi vardır, böylece ısı tüm üniteye dağıtılır. Bölmenin ve dişli rayların özel tasarımı sayesinde değişmeyen, eşit bir hava akışı dağıtımı sağlanır, böylece yemekler her zaman doğru sıcaklıkta tutulur.
- Dalgasız buharlaşma tepsisi sistemi, bölme içindeki nemi kontrol eder ve yemeklerin kurumasını engeller.
- Termostat kontrolü sıcaklığı istenen ayar noktasında düzenler: 0° ile 90° C arasında.
- Kapının hızlı açılması ve kapatılması için konforlu tutma yeri.
- Menteşelerde otomatik kilitleme mekanizması: kapı 90 dereceden daha düşük bir açıda olduğunda, tamamen kapanır. Böylece sıcaklık kaybı yaşanmaz ve enerji tasarrufu sağlanır.
- 160 mm çapında dört (4) sessiz tekerlek. Bu tekerlerin ikisinde, kolay idare ve daha güvenli kullanım için fren vardır. Tüm araba tabanı boyunca direkt darbelere karşı koruma sağlayan iz bırakmayan özel lastik tamponlar vardır.
- Her iki tarafta ekipmanın kolay idaresi için yatay tutma yerleri.
- Anahtarla kilitlenen kapı.
- Paslanmaz çelikten.
- Çubuk rafları ve Gastronorm tepsileri dahil değildir. Bunlar ayrıca sipariş edilir.

1.2 ÖNEMLİ EMNİYET BİLGİLERİ



Makine, sadece nitelikli personel tarafından tamir edilmelidir. Tamir için lütfen distribütörünüzle iletişime geçin ve bu cihazı kendiniz açmaya çalışmayın.

Eğer araba uzun süre boyunca kullanılmayacaksa, boş olduğundan emin olun, temizleyin ve elektrik bağlantısını kesin.

Cihazın çalışma sıcaklığı, ortam sıcaklığından ve konumdan etkilenebilir. Cihazın performansını kötüleştirebilecek dış kaynakların (ısıtma, direkt ısı kaynakları veya benzeri cihazlar) cihazı etkilemediğinden emin olun.

Uygun ortam sıcaklığı +16°C ile +32°C arasındadır ve bu, iklim sınıfı N'ye karşılık gelir. Eğer mekandaki sıcaklık 32°C'nin üzerine çıkarsa, doğru bir soğutma için yeterli performans garanti edilmez.

Bu cihaz paslanmaz çelikten yapılmıştır. Tasarım, kesme riskleri de beraberinde getirir. İdare veya temizlik sırasında lütfen çok dikkatli olun.

Kabinin iç kısmında elektrik riskleri, kesilme, sıkışma, yanık ve hareketli rotor (fan) gibi tehlikeler söz konusudur.

Teknik kabini, her zaman kapalı tutun.

Çocukların hiçbir koşul altında cihazı kullanmalarına izin vermeyin.

1.3 TEKNİK ÖZELLİKLER ŞEMASI

MODEL	KAPASİTE	ÖLÇÜLER (mm)	VOLTAJ (V)	GÜÇ (W)	AĞIRLIK (Kg)
XXX-10	10 GN 2/1	799 x 876 x 1190	220-230V 50/60hz	2000	90
XXX-20	20 GN 2/1	799 x 876 x 1640		2000	114
XXX-40	40 GN 2/1	1489 x 876 x 1640		3500	204
XXX-10	10 GN 2/1	799 x 901 x 1190	110V 60hz	2000	92
XXX-20	20 GN 2/1	799 x 901 x 1640		2000	116
XXX-40	40 GN 2/1	1489 x 901 x 1640		3500	206

2. MONTAJ

2.1 Genel bilgiler.

Makinede optimum performans elde etmek ve uzun bir süre kullanabilmek için, bu kılavuzda yer alan talimatları özenle uygulayın. Makine, nitelikli servis personeli tarafından paketten çıkartılmalı, kurulmalı ve test edilmelidir.

2.2 Nakliye, taşıma, paketi açma, yerleştirme.



Paketin içine ahşap uygulanmış olması nedeniyle bu onu ağır bir parça yapar. Nakliye, taşıma ve yerleştirme işlemleri sırasında dikkatli olun.

Cihazı aldığınızda, nakliye sırasında herhangi bir hasar görmemiş olduğundan emin olun. Aksi halde tedarikçinize veya şirketinize tüm uygun talepleri sunun.

Cihaz kabul edildikten sonra, her türlü olası mekanik çarpmalardan, tozdan, kirden vs. korumak amacıyla, hizmete alınana kadar cihazın paketinin açılmaması önerilir.

Paket ahşap bir palet, bir plastik çerçeve ve ahşap/karton köşe parçaları içerir ve bunların hepsi geri dönüştürülebilir malzemelerdir.

Doğru ve güvenli kaldırma ve taşıma için:

- Makinenin indirilmesi ve taşınması için düz bir zemine sahip uygun bir alan ayarlayın.
- Karakteristikler ve kapasite için en uygun olan ekipman tipini kullanın.
- Yükün dengeli olduğundan emin olun;
- Makineyi taşıırken zeminden yüksekliği olabildiğince az tutun.



ÜRETİCİ, SUNMUŞ OLDUĞU TALİMATLARA UYULMAMASINDAN KAYNAKLANAN HATALI KURULUM NEDENİYLE MAKİNEYE GELEBİLECEK ZARARLARDAN VEYA KİŞİSEL YARALANMALARDAN SORUMLU TUTULAMAZ.

2.3 Kullanım amacı ve kısıtlamalar.

Uygulama, yemeklerin en iyi sıcaklıkta tutulması için özel olarak tasarlanmıştır. Bu, ürünlerin sunulduklarındaki ilk sıcaklıklarına ve çevre koşullarına bağlıdır.

Elektrik şebekesinin voltajının ve frekansının, karakteristikler plakasında belirtilen değerlerle aynı olduğunu kontrol edin.

Elektrik teçhizatının düzgün şekilde topraklanmış olması ve gerekli termal manyetik anahtar korumasına ve bir devre kesiciye sahip olması çok önemlidir. Aynı elektrik prizine başka cihazlar bağlamayın.

Üretici, ürünün hatalı kullanımı için her türlü sorumluluğu reddeder.

2.4 Üreticinin tanımlama etiketi açıklaması.

İNÖNÜ MAHALLESİ BALÇIK YOLU ÜZERİ 41400 - Gebze Turkey Tlfno 262 751 1031 Fax 262 751 1032			
MOD	XXX-20	SN	8100371825 2014/11
220V 50/60Hz		1N	9,5A
Sogütme Refrig. Capacity	0	Lamba Lamp	0
ısıtıcı Heater	0	İklim Sınıfı Climate Class	sıcaklık Temp. +30+90
net ağırlığı Net Weight	100 KG	üfleme maddesi Blowing Agent	CO2
Kondansasy Condensation			
Ekipman Equipment		Sogütücü Refrigerant	
		soğutma ağırlığı Refrig. Weight	0

Tanımlama etiketindeki bilgiler:

- Seri numarası (kod+yıl+seri numarası)
 - Kod: 19XXXXXX
- Model: XXX-10/20/40
 - CE sembolü
 - Atık sembolü
 - Üretim yeri
 - Üretim yılı YYYY
 - İklim Sınıfı: N
- Çalışma sıcaklık aralığı: 30°C/90°C
 - Voltaj: 220-230V
 - Frekans: 50/60Hz
- Güç tüketimi 2000W-2000W-3500W

2.5 Kurulum ve montaj.

Cihazın son kurulum konumunda direkt ısı, soğuk, nem, güneş ışığı ve ultraviyole ışınları teması içinde olmamasını sağlayın. Isıtıcılar, radyatörler, klimalar vs. aynı şekilde cihazın doğru çalışmasını etkileyebilir.

Zeminin dengeli olduğundan emin olun. Böylece titreşimler veya gürültüler önlenebilir.

Eğer nem özelliğini kullanmak istiyorsanız, makineyi çalıştırmadan önce düğme bölmesinde su var mı kontrol edin.

2.6 Bağlantılar

Sıcak kabin iki veya üç rezistansa sahiptir (modele göre):

Isı rezistansı (XXX-10 ve XXX-20 için 1 ünite, XXX-40 için aynı anda çalışan 2 ünite): ısı üretir ve bu ısı 41W bir fan kullanılarak bölmeye dağıtılır.

Nem rezistansı (tüm modeller için 1 ünite): bir su kabı üzerinde çalışır ve bölme içinde gerekli olan nemi üretir. Nem rezistansı silikondan yapılmıştır ve 500W güce sahiptir.

Sıcak araba bir sınırlayıcı veya emniyet termostatına sahiptir. Sıcaklığın 120 dereceyi aşması durumunda ana güç kaynağını keser.

Termostatın sıfırlanması manüel ve iki kutuplu kesimdir.

Kabin, bağlantısını her yerde kolaylaştıran bir tek fazlı güç kaynağına sahiptir.

3. İŞLETİM.

3.1 Genel bilgiler.

Elektrik bağlantıları sadece nitelikli bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır. Belirtilen haricinde bir güç kaynağı kullanılması durumunda sistem zarar görebilir.

Elektrik devresi, doğru işletim ile kullanıcının güvenliğini tam olarak sağlamak için gerekli olan güvenlik cihazlarına sahiptir.

Üniteyi, bu kılavuzda daha sonra detayları verilecek uygun bir güç kaynağına takın.

Analojik kontrolörde istediğiniz çalışma sıcaklığını ayarlayın. Özel ayarlar bu kılavuzun sonraki kısımlardan detaylı olarak anlatılmıştır.

Makinenin bakım işlemleri sadece uygun kişisel koruma ekipmanlarına (koruyucu ayakkabılar, eldivenler, gözlükler, kıyafetler vs.), aletlere, araç gereçlere ve yardımcı araçlara sahip uzman Teknisyenler tarafından gerçekleştirilebilir.

3.2 Önemli makine parçaları

Belgenin baş kısmındaki (sayfa iii) Şekil 1, parçaları ve harflerle belirtilen detayları gösterir.

Aşağıdaki açıklamalar, bu parçalara ve bilgilere referans verir:

1. Kapı: enjekte edilmiş CFC içermeyen ekolojik poliüretan 40 Kg/m³ yoğunluğunda izolasyon ile çift kat duvar.
2. Duvar: yüksek yalıtımlı duvarlar, ısı kayıpları azaltır ve böylece enerji tasarrufu sağlar.
3. Kontrol paneli: istenen ayar noktasında kontrol ve düzenleme sağlamak için termostat (0-90°).
4. Mühürlü kontrol paneli: güvenli bir konumda, direkt etkilere karşı korumalı.
5. Tekerlekler: 160mm çapında tekerleklerin ikisinde, kolay idare ve daha güvenli kullanım için fren vardır.
6. Dişli ray sistemi: kolay temizlik için hızlıca çıkartılabilir.
7. Merkezi ızgara (sadece XXX-40 modeli için): arabanın içindeki sistemi optimize etmek için. Standart seçenek olarak 20 merkezi ızgara sunulur. Her seviyede maksimum çapı 300 mm olan en fazla sekiz (8) tabak taşınabilir. Bu da toplamda 160 tabak demektir
8. Dalgasız buharlaşma tepsisi: bölme içindeki nemi kontrol eder ve yemeklerin kurumasını engeller.
9. Tampon: tüm araba tabanı boyunca uzanır ve farklı etkilere karşı koruma sağlar, sağlam ve dayanıklıdır.
10. Basınçlı hava elektrik rezistansı (XXX-10/20 için 1, XXX-40 için 2). Isının bölme içinde fan yardımıyla eşit olarak dağıtılmasını sağlar. Arıza durumunda ısıtıcılarda emniyet güvenlik mekanizması.
11. Bölme: havanın serbestçe dolaşabilmesi için özel tasarım.

3.3 Makine ayarları

1. Sıcak arabayı güç kaynağına bağlayın (modele göre 230V veya 120V). Toprak bağlantısı zorunludur.
2. Arabayı, kontrol panelindeki açma/kapatma anahtarını kullanarak açın.
3. İsteddiğiniz çalışma sıcaklığını seçmek için termostat düğmesini kullanın.
4. Pilot ışık açık olduğunda, ısıtma elemanları açıktır.
5. Daha iyi bir performans için, arabayı kapıları kapalıyken açmanız ve içine herhangi bir yemek koymadan önce en az 30 dakika çalışmasını beklemeniz önerilir.
6. Daha fazla nem için, arabanın iç kısmında altta bulunan kabı suyla doldurun.
7. Dalga önleme cihazı, taşıma sırasında dökülmeleri mümkün olduğunda önleyecektir.
8. Doğru bir ısı dağıtımı için, daha önceden hazırlanmış olan tabakların ve kapların doğru sıcaklıkta saklanabileceği çubuklu rafları (GN 2/1) kullanmanız önerilir.
9. Yemekleri termostatta ayarlanan sıcaklıkta tutmak için, yemekleri en az servis sıcaklığında saklamak gerekir.

4. BAKIM

4.1 Genel güvenlik kuralları.

Açıktaki paslanmaz çelik parçalardaki ve yüzeylerdeki tüm koruyucu filmleri çıkarın.

Makineyi, bu kılavuzun daha sonraki bölümlerinde detayları verilen talimatları izleyerek temizleyin.

Makine üzerinde herhangi bir işlem gerçekleştirmeden önce, her zaman bu kılavuza bakın. Burada doğru prosedürler ve önemli güvenlik bilgileri yer alır.

4.2 Makinenin temizlenmesi ve düzenli bakım

DİKKAT



ARABA ASLA BİR SU JETİ VEYA BENZER BASINÇLI TEMİZLİK CİHAZLARI KULLANILARAK TEMİZLENMEMELİDİR.

1. Güç anahtarını kapatın.
2. Ünitenin fişini güç kaynağından çekin.

TEMİZLİĞE BAŞLAMADAN ÖNCE ARABANIN TAMAMEN SOĞUMASINI BEKLEYİN. AKSİ HALDE KABİNİN İÇ KISMI YANIKLARA NEDEN OLACAK KADAR SICAK OLABİLİR.

TEMİZLİK TAVSİYELERİ

- Paslanmaz çelik kısımları temizlemek için bir sünger veya bez, ılık su ve doğal sabun kullanın. Aşındırıcı ürünler, çözücüler, metal temizleme sıvıları veya seyreltilmemiş deterjanlar kullanmayın.
- Sonrasında temiz bir bezle silin. İyi bir hijyen standardı sağlamak için makinenin iç kısmını olabildiğince temiz tutmanız önerilir.
- Kabin, çok az bakım gerektirecek şekilde tasarlanmıştır. Normal kullanımda, temizlik sadece düzenli bir şekilde yapılması gereken bakımın bir parçasıdır.
- Eğer araba sert yüzeyler üzerine devrilirse ya da nakliye edilirse, dişli sıkıştırıcılar, vidalar ve somunlar vs. (özellikle tutma yerleri, kapı menteşeleri ve tekerlekler) düzenli olarak teftiş edilmeli ve gerekirse sıkıştırılmalıdır.

4.3 Makinenin elden çıkarılması.

Ürün, metal ve taş parçalardan meydana gelmiştir. Paket, ahşap, plastik ve kartondan oluşur. Cihazın herhangi bir parçası için şunları unutmayın:

- Ürünün kullanım ömrü sona erdiğinde, çevreye atılmadığından emin olun.
- Parçaların her biri ayrıca toplanmalı ve farklı özelliklerine (metal, plastik, lastik vb.) göre elden çıkarılmalıdır.
- Yerel yönetimler tarafından tanımlanan genel veya özel atık toplama siteleri dikkate alınmalıdır.
- Ekipman, tehlikeli maddeler içerebilir: hatalı kullanım veya yanlış elden çıkarma, insan sağlığı ve çevre için olumsuz etkilere neden olabilir.
- Elektrikli ve elektronik atıkların yasadışı olarak elden çıkarılması durumundaki cezalar, yerel atık elden çıkarma yasalarında belirlenir.

5. SORUN GİDERME DİYAGRAMI

5.1 Sorun giderme tablosu

Bazı sorunlar, teknik servisle iletişim kurulması gerekmeden kolayca ortadan kaldırılabilecek nedenlere sahiptir. Lütfen aşağıdaki tabloyu dikkatli bir şekilde okuyun:

SORUN	PROSEDÜR
Cihaz çalışmıyor.	Cihazın elektrik prizine doğru bir şekilde bağlandığından, sigortaların iyi durumda olduğundan ve otomatik güç sınırlayıcısının tetiklenmediğinden emin olun.
Çalışma sırasında aşırı gürültü.	Cihazın düz durduğundan emin olun. Cihaz elemanlarının ankraj sistemini kontrol edin, oynamış veya gevşemiş olabilirler.
Tüm temel kontroller yapıldı ve sorun devam ediyor.	Distribütörünüzle veya Teknik Destek Hizmetinizle iletişim kurun.

SPIS TREŚCI INSTRUKCJI OBSŁUGI

Polski

1. Prezentacja urządzenia	1
1.1 Prezentacja urządzenia i poszczególnych modeli	
1.2 Ważne aspekty bezpieczeństwa.	
1.3 Parametry techniczne	
2. Instalacja	2
2.1 Informacje ogólne.	
2.2 Transport, podnoszenie, rozpakowanie, przechowywanie.	
2.3 Przeznaczenie i ograniczenia.	
2.4 Wygląd i opis naklejki znamionowej producenta.	
2.5 Instalacja i montaż.	
2.6 Podłączenie urządzenia (elektryczne, gazowe, wodne).	
3. Obsługa	4
3.1 Informacje ogólne.	
3.2 Ważne części urządzenia.	
3.3 Tryby pracy i konfiguracja urządzenia.	
4. Konserwacja	5
4.1 Ogólne wymagania bezpieczeństwa.	
4.2 Czyszczenie i konserwacja urządzenia.	
4.3 Utylizacja urządzenia.	
5. Rozwiązywanie problemów	6
5.1 Rozwiązywanie problemów – przewodnik	

Ważne informacje na temat instrukcji

Przeczytaj instrukcję uważnie przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem.

- Niniejsza instrukcja jest integralną częścią składową urządzenia. Zachowaj instrukcję do wykorzystania w przyszłości.
- Nie pracuj z urządzeniem, dopóki nie przeczytasz instrukcji i całkowicie zrozumiałeś jego zawartość.
- Prosimy o kontakt z producentem, jeśli jest coś, czego nie rozumiesz w instrukcji! Twoje komentarze pomogą nam udoskonalić niniejszą instrukcję.
- Nie używaj urządzenia, jeśli widoczne są ślady uszkodzenia
- Instalacja, podłączenie, konserwacja i naprawy urządzenia mogą być przeprowadzone przez personel posiadający odpowiednie przeszkolenie w zakresie serwisowania profesjonalnych urządzeń gastronomicznych, zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.
- W przypadku sprzedaży lub przekazania urządzenia innemu właścicielowi należy upewnić się, że niniejsza instrukcja zostanie dołączona do urządzenia, aby mogła być użyta przez nowego właściciela lub osobę odpowiedzialną za przeprowadzenie instalacji.

Dla przejrzystości, niektóre ilustracje pokazują urządzenie bez pokryw zabezpieczających. Praca urządzenia bez zamocowanych osłon bezpieczeństwa jest niedozwolona.

PRODUCENT nie ponosi żadnej odpowiedzialności za pośrednie i bezpośrednie szkody ludzkie lub straty materialne powstałe na skutek niewłaściwego użytkownika lub ingerencji użytkownika w urządzenie.

Zawarte w niniejszej dokumentacji informacje, dane liczbowe, wskazówki i oceny odpowiadają uzyskanemu na podstawie rzetelnych badań, obecnemu stanowi wiedzy i techniki. PRODUCENT nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne błędy w niniejszej instrukcji obsługi i / lub jej błędną interpretację.

PRODUCENT nie ponosi odpowiedzialności za szkody i / lub problemy wynikające z zastosowania nieoryginalnych części zamiennych.

PRODUCENT zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji i / lub listy części zamiennych bez uprzedniego powiadomienia.



**PRZED ROZPOCZĘCIEM INSTALACJI I EKSPLOATACJI URZĄDZENIA
NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI.**



**URZĄDZENIE PRZEZNACZONE JEST WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU
PROFESJONALNEGO I MOŻE BYĆ OBSŁUGIWANA PRZEZ PRZESZKOLONY
PERSONEL.**

1. PREZENTACJA URZĄDZENIA

1.1 PREZENTACJA URZĄDZENIA I POSZCZEGÓLNYCH MODELI

Wózki bankietowe grzewcze przeznaczone są do transportowania wcześniej przygotowanych potraw i utrzymania ich we właściwej temperaturze.

Charakterystyka produktu:

- Potrawy mogą być przechowywane na talerzach, półmiskach lub pojemnikach GN (pojemniki GN nie występują w zestawie z wózkami).
- Możliwość zamontowania 10, 20 lub 40 rusztów GN2/1 (zależnie od modelu), odległość pomiędzy prowadnicami 60 mm. Ruszty dostępne jako opcja.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna podwójnych drzwi o gęstości 40kg/m³, wolna od CFC. Doskonała izolacja wpływa na wysoką energooszczędność urządzenia oraz na maksymalne ograniczenie ewentualnych strat ciepła.
- Dwie elektryczne grzałki w każdej części urządzenia zapewniają maksymalną dystrybucję ciepła w czasie transportu. Grzałki wyposażone w system ochrony w przypadku kiedy ich praca nie jest poprawna. Wewnętrzny układ centralnych i bocznych prowadnic umożliwia cyrkulację gorącego powietrza poprzez całą komorę wózka oraz pomiędzy pojemnikami z żywnością. Wymuszony obieg powietrza zapewnienia równomierne rozprowadzenie ciepła po całym urządzeniu, zapewnia odpowiednią temperaturę dla przechowywania potraw.
- Do utrzymania odpowiedniej wilgotności potraw i uniknięcia ich wysuszenia, wózki wyposażone są w nie przesuwającą się tacę na wodę.
- Kontrola temperatury sterowana termostatem w zakresie 0° - 90° C.
- Wygodny uchwyt do szybkiego otwierania i zamykania drzwi.
- Drzwi samoczynnie zamykają się w przypadku, kiedy kąt odchylenia drzwi jest mniejszy niż 90°. Zmniejsza to straty temperatury i oszczędza energię.
- Wyposażone w 4 cichobieżne kółka obrotowe o średnicy 160 mm, w tym dwa z hamulcem. Każdy narożnik wyposażony w gumowe odboje.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.



1.2 WAŻNE ASPEKTY BEZPIECZEŃSTWA

Instalacja, podłączenie, konserwacja i naprawy urządzenia mogą być przeprowadzone przez personel posiadający odpowiednie przeszkolenie w zakresie serwisowania profesjonalnych urządzeń gastronomicznych, zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.

Jeżeli wózek nie będzie używany przez dłuższy czas, upewnij się, że jest pusty, czysty i odłączony od sieci elektrycznej.

Temperatura pracy urządzenia może być uzależniona od temperatury otoczenia i jego lokalizacji. Upewnij się, że źródła zewnętrzne nie wpływają na pracę urządzenia i jego wydajność (bezpośrednie źródła ciepła, zimna, wilgoci, światło słoneczne i promienie ultrafioletowe).

Właściwa temperatura otoczenia wynosi od + 16°C do + 32°C, co odpowiada klasie klimatycznej N.

Urządzenie jest wykonane ze stali nierdzewnej, co niesie za sobą ryzyko skaleczenia. Zachowaj szczególną ostrożność w czasie konserwacji czy czyszczenia urządzenia.

We wnętrzu urządzenia znajdują się takie zagrożenia jak: ryzyko porażenia prądem, skaleczenia, oparzenia oraz obecność ruchomych części wentylatora. Wszystkie osłony muszą być przez cały czas zamontowane.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci i osoby o fizycznej, zmysłowej lub psychicznej ułomności, bez nadzoru osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

Należy zachować szczególną uwagę i ostrożność podczas wkładania lub wymiany talerzy, ponieważ elementy konstrukcji znajdująca się w szafce utrzymują wysoką temperaturę i mogą spowodować poparzenia.

Przed jakimkolwiek manipulowaniem w systemie ogrzewania lub napełnianiem pojemnika nawilżacza wózek należy odłączyć od sieci.

Wydajność urządzenia może być zmienna w zależności od częstotliwości i czasu otwarcia drzwi.

1.3 PARAMETRY TECHNICZNE

MODEL	POJEMNOŚĆ	WYMIARY (mm)	ZASILANIE (V)	MOC (W)	WAGA(Kg)
XXX-10	10 GN 2/1	799 x 876 x 1190	220-230V 50/60 hz	2000	90
XXX-20	20 GN 2/1	799 x 876 x 1640		2000	114
XXX-40	40 GN 2/1	1489 x 876 x 1640		3500	204
XXX-10	10 GN 2/1	799 x 901 x 1190	110V 60hz	2000	92
XXX-20	20 GN 2/1	799 x 901 x 1640		2000	116
XXX-40	40 GN 2/1	1489 x 901 x 1640		3500	206

2. INSTALACJA

2.1 INFORMACJE OGÓLNE.

Aby uzyskać optymalną wydajność i długą żywotność urządzenia, postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji. Urządzenie powinno być rozpakowane, zainstalowane i przetestowane przez wykwalifikowany personel techniczny.

2.2 TRANSPORT, PODNOSZENIE, ROZPAKOWANIE,



PRZECHOWYWANIE.

Drewniane opakowanie sprawia, że zapakowane urządzenie jest bardzo ciężkie. Zachowaj ostrożność w trakcie transportu, przenoszenia i instalacji urządzenia.

Klient jest zobowiązany dokładnie sprawdzić towar w czasie rozładunku. Jeżeli przesyłka dotarła do Kupującego w stanie wskazującym na uszkodzenie mechaniczne podczas transportu, należy w obecności kuriera / kierowcy dokonać jej sprawdzenia i spisać protokół opisujący zniszczenia. Wyłącznie taki protokół podpisany przez przewoźnika stanowi podstawę reklamacji.

Wszelkie uwagi dotyczące jakości produktów, sposobu obsługi i niezgodności między stanem faktycznym a fakturą, Kupujący powinien zgłosić w formie pisemnej w ciągu 24 godzin od dostawy. Uszkodzone urządzenia, zwrócone do producenta bez wcześniejszego uzgodnienia, nie zostaną przyjęte.

Nie zaleca się wyrzucania opakowania urządzenia (karton, paleta), ponieważ może okazać się potrzebne w czasie przeprowadzki lub wysyłki do punktu serwisowego.

Aby prawidłowo i bezpiecznie przenieść urządzenie:

- zabezpiecz plac manewrowy przed niepowołanym wtargnięciem na niego innych osób;
- sprawdź czy na pewno ładunek jest poprawnie zabezpieczony;
- upewnij się, że podczas podnoszenia nie spadną żadne nieumocowane komponenty;
- staraj się manewrować w pionie w celu uniknięcia obtłuczeń;
- podczas przenoszenia urządzenia staraj się operować na możliwie najniższym poziomie.



PRODUCENT NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA POŚREDNIE I BEZPOŚREDNIE SZKODY LUDZKIE LUB STRATY MATERIALNE POWSTAŁE NA SKUTEK NIEWŁAŚCIWEJ INSTALACJI, UŻYTKOWANIA LUB INGERENCJI UŻYTKOWNIKA W URZĄDZENIE.

2.3 PRZEZNACZENIE I OGRANICZENIA.

Sprawdź, czy napięcie w sieci elektrycznej odpowiada napięciu wskazanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.

Bardzo ważne jest, aby instalacja elektryczna w pomieszczeniu, w którym urządzenie będzie podłączone posiadała przewód uziemiający i prawidłowe zabezpieczenie z wyłącznikiem magneto-termicznym i różnicowo-prądowym. Nie należy podłączać innych urządzeń do tego samego gniazda elektrycznego.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za niewłaściwe użytkowanie produktu..

2.4 WYGLĄD I OPIS NAKLEJKI ZNAMIONOWEJ PRODUCENTA.

		İNÖNÜ MAHALLESİ BALÇIK YOLU ÜZERİ 41400 - Gebze Turkey Tlfno 262 751 1031 Fax 262 751 1032	
MOD	XXX-20	SN	8100371825 2014/11
220V 50/60Hz		1N	9,5A
Sogütma Refrig. Capacity	0	Lamba Lamp	0
ısıtıcı Heater	0	Defrost Defrost	
net ağırlığı Net Weight	100 KG	İklim Sınıfı Climate Class	CO2
Ekipman Equipment		Üfleme maddesi Blowing Agent	Kondansasy Condensation
	Sogütücü Refrigerant	soğutma ağırlığı Refrig. Weight	0
		sıcaklık Temp.	+30+90

Dane na tabliczce znamionowej:

- Nr seryjny (kod+rok+nr seryjny)
 - Kod: 19XXXXXX
- Model: XXX-10/20/40
 - CE symbol
 - Symbol utylizacji
 - Zakład produkcyjny
 - Rok produkcji YYYY
 - Klasa klimatyczna: N
- Zakres temperatury: 30°C/90°C
 - Zasilanie: 220-230V
 - Napięcie: 50/60Hz
- Pobór mocy 2000W-2000W-3500W

2.5 INSTALACJA I MONTAŻ.

Należy unikać ustawienia urządzenia w pobliżu bezpośredniego źródła ciepła, zimna, wilgoci, światła słonecznego i promieni ultrafioletowych. Kaloryfery, grzejniki, klimatyzacja, itd. mogą mieć negatywny wpływ na prawidłową pracę urządzenia.

Urządzenie musi być eksploatowane i przechowywane w pomieszczeniach ogrzewanych w trakcie zimy.

Urządzenie powinno być rozpakowane, zainstalowane i przetestowane przez personel posiadający odpowiednie przeszkolenie w zakresie serwisowania profesjonalnych urządzeń gastronomicznych.

Upewnij się, że podłoga jest pozioma, zapobiegając w ten sposób wibracjom i hałasom.

Do utrzymania odpowiedniej wilgotności potraw i uniknięcia wysuszenia wózki wyposażone są w tacę na wodę. Przed włączeniem urządzenia upewnij się czy taca jest wypełniona wodą.

2.6 PODŁĄCZENIE URZĄDZENIA.

Wózek grzewczy posiada dwie lub trzy grzałki.

Grzałki wózka (1 szt. w XXX-10 i XXX-20 oraz 2 szt. pracujące jednocześnie w XXX-40) wytwarzają ciepło, które jest dystrybuowane w komorze za pomocą wentylatora o mocy 41 W.

Dodatkowo każde urządzenie wyposażone jest w jedną grzałkę przy pojemniku z wodą, która generuje parę w komorze. Grzałka ta wykonana jest z silikonu i posiada moc 500W.

Wózek grzewczy wyposażony jest w termostat bezpieczeństwa, który odłącza główne zasilanie w przypadku gdy temperatura przekroczy 120°C.

Resetowanie termostatu jest manualne.

Urządzenie zasilane jest napięciem jednofazowym, co ułatwia podłączenie go w każdej lokalizacji.

3. OBSŁUGA

3.1 INFORMACJE OGÓLNE.

Połączenie elektryczne musi być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka. Podłączenie urządzenia do zasilania innego niż podane na tabliczce znamionowej może poważnie uszkodzić system.

Obwód elektryczny jest wyposażony we wszystkie urządzenia bezpieczeństwa wymagane, aby zagwarantować prawidłowe działanie oraz pełne bezpieczeństwo użytkownika.

Podłącz urządzenie do odpowiedniego źródła zasilania, jak opisano szczegółowo w dalszej części tej instrukcji.

Za pomocą pokrętki termostatu nastaw żadaną temperaturę. Specyficzne ustawienia opisane są w dalszej części tej instrukcji.

Instalacja, podłączenie, konserwacja i naprawy urządzenia mogą być przeprowadzone przez personel posiadający odpowiednie przeszkolenie w zakresie serwisowania profesjonalnych urządzeń gastronomicznych, wyposażony w odpowiedni sprzęt ochrony osobistej (obuwie robocze, rękawice, okulary, kombinezony, etc.) oraz narzędzia.

3.2WAŻNE CZĘŚCI URZĄDZENIA

Rysunek 1 znajdujący się na początku instrukcji (str. iii), pokazuje budowę urządzenia

1. *Drzwi: podwójne drzwi z poliuretanową, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacją termiczną o gęstości 40kg/m³, wolną od CFC.*
2. *Ścianki: doskonała izolacja wpływa na wysoką energooszczędność urządzenia oraz na maksymalne ograniczenie ewentualnych strat ciepła.*
3. *Panel kontrolny: kontrola temperatury sterowana termostatem w zakresie od 0 do 90 °C.*
4. *Tłoczony panel sterujący znajduje się w miejscu najbardziej odpornym na wstrząsy.*
5. *Kółka: cichobieżne o średnicy 160mm, w tym dwa z hamulcem zapewniają łatwe i bezpieczne przemieszczanie urządzenia.*
6. *System prowadnic: demontowany system prowadnic ułatwiający czyszczenie*
7. *Przegroda środkowa (tylko model XXX-40): system optymalizujący przestrzeń wewnątrz wózka.*
8. *Taca na wodę: do utrzymania odpowiedniej wilgotności potraw i uniknięcia ich wysuszenia.*
9. *Odbojnik: trwały i wytrzymały, zamocowany naokoło wózka, chroni przed wszelkimi uderzeniami.*
10. *Grzałka elektryczna z wymuszonym nawiewem (1 w XXX-10/20 i 2 w XXX-40). Zapewnia równomierne rozprowadzenie ciepła w komorze przy pomocy wentylatora. Grzałki wyposażone w system ochrony w przypadku kiedy ich praca nie jest poprawna.*
11. *Komora: Wewnętrzny układ umożliwia cyrkulację gorącego powietrza poprzez całą komorę wózka oraz pomiędzy pojemnikami z żywnością.*

3.3 TRYBY PRACY I KONFIGURACJA URZĄDZENIA.

1. *Podłącz urządzenie do przewodu zasilającego 230V 50Hz lub 120V, koniecznie z uziemieniem.*
2. *Włącz urządzenie za pomocą wyłącznika „0”-„I” na panelu sterowania.*
3. *Za pomocą pokrętki termostatu nastaw żądaną temperaturę.*
4. *Zapalenie się lampki kontrolnej oznacza, że elementy grzejne są włączone.*
5. *Dla prawidłowego funkcjonowania zaleca się podłączenie urządzenia do sieci i pozostawienie go z drzwiczkami zamkniętymi, aż się zagrzeje, 30 minut przed wprowadzeniem produktu.*
6. *Aby otrzymać większą wilgotność w komorze urządzenia, należy wypełnić wodą pojemnik znajdujący się w głębi urządzenia.*
7. *Kontrola nastawionej temperatury odbywa się za pomocą termometru analogowego na panelu sterowania.*
8. *W celu prawidłowego rozprowadzenia ciepła, zaleca się użycie rusztów (GN 2/1), gdzie talerze i pojemniki zawierające wcześniej przygotowane posiłki mogą być przechowywane w odpowiedniej temperaturze.*
9. *Wydajność urządzenia może być zmienna w zależności od częstotliwości i czasu otwarcie drzwi.*

4. KONSERWACJA

4.1 OGÓLNE WYMOGI BEZPIECZEŃSTWA.

Usuń folię ochronną ze wszystkich metalowych powierzchni.

Wyczyść dokładnie przed pierwszym użyciem zgodnie z instrukcjami podanymi poniżej.

UWAGA !!!

Konserwacja urządzenia może być przeprowadzona tylko przez przeszkolony i wyspecjalizowany personel techniczny wyposażony w odpowiednią odzież ochronną (odpowiednie obuwie, rękawice, okulary ochronne, etc.), narzędzia, przyrządy, przybory pomocnicze.

Przed podjęciem jakichkolwiek prac na urządzeniu lub jego napraw, zawsze zapoznaj się uprzednio z instrukcją obsługi, która podaje odpowiednie procedury oraz zawiera informacje istotne dla bezpieczeństwa.

4.2 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA DORAŻNA URZĄDZENIA.

UWAGA!



W ŻADNYM WYPADKU NIE MYJ URZĄDZENIA STRUMIENIEM WODY, CO GROZI USZKODZENIEM URZĄDZENIA.

1. Wyłącz urządzenie przyciskiem ON/OFF..
2. Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.

ZANIM ROZPOCZNIESZ CZYSZCZENIE, ZACZEKAJ, AŻ WÓZEK OSTYGNIE, PONIEWAŻ WNEŹTRZE SZAFY JEST GORĄCE I MOŻE DOPROWADZIĆ DO POPARZENIA.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA

- Korzystanie z wody i mydła do czyszczenia jest wystarczające, nie używaj proszku do szorowania, ani rysujących powierzchnie detergentów,
- Do mycia uciążliwych zabrudzeń należy używać profesjonalnych środków do przypaleń, oraz wilgotnej szmatki,
- Po umyciu przetrzyj urządzenie suchą szmatką .
- Zaleca się częste czyszczenie wewnątrz urządzenia, aby zachować wysoki poziom higieny.
- Jeśli wózek jeździ po nierównej, chropowatej powierzchni należy okresowo sprawdzić i ewentualnie dokręcić wszystkie śruby i nakrętkiw takich elementach jak uchwyty, zawiasy drzwiowe i elementy mocujące kółek.



4.3 UTYLIZACJA URZĄDZENIA.

Po zakończeniu okresu użytkowania sprzęt musi być przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu w celu recyklingu. Potwierdzają to symbole na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu.

W drodze recyklingu i innych sposobów przetwarzania odpadów, można znacznie przyczynić się do ochrony środowiska.

Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby uzyskać więcej informacji o najbliższym punkcie zbiórki.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

5.1 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW – PRZEWODNIK.

WAŻNE !!!

Wymiana podzespołów elektrycznych może być wykonana tylko i wyłącznie przez pracownika autoryzowanego serwisu. Zasadą jest, że przy każdej wymianie komponentów elektrycznych, kabel zasilający urządzenia należy bezwzględnie odłączyć od źródła zasilania.

Typowe usterki mogące pojawić się w urządzeniu, związane z instalacją elektryczną, wymienione są poniżej i powinny być usunięte przez wykwalifikowany personel techniczny.

PROBLEM	PROCEDURA
The appliance does not work.	<p>Sprawdź czy urządzenie jest poprawnie podłączone do zasilania.</p> <p>Sprawdź, czy napięcie w sieci elektrycznej odpowiada napięciu wskazanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.</p> <p>Sprawdź bezpieczniki.</p>
Wysoki poziom hałasu w trakcie działania	<p>Upewnij się, że urządzenie jest poprawnie wy poziomowane.</p> <p>Sprawdź czy śruby i nakrętki się nie poluzowały. Dokręć je.</p>

Gwarancji nie podlegają :

Żarówki, elementy gumowe, elementy grzejne zniszczone poprzez działanie kamienia kotłowego, szyby, elementy ulegające naturalnemu zużyciu np.: palniki, ruszty, uszczelnienia pomp, oraz wszelkiego rodzaju uszkodzenia mechaniczne urządzeń i ich elementów, jak również uszkodzenia wynikłe z nieprawidłowego użytkowania urządzenia, niezgodnego z powyższą instrukcją.

Czynności obsługowe takie jak odkamienianie i dbałość o czystość urządzenia nie są wykonywane przez serwis w ramach gwarancji.

W celu zapewnienia poprawnego i niezawodnego działania urządzenia, oraz dopełnienia warunków gwarancji, należy przynajmniej raz w roku przeprowadzić płatny przegląd techniczny urządzenia wraz z adnotacją o dacie wykonania przeglądu w kar

MANUEL D'INSTRUCTIONS

Français

1. Informations du produit	1
1.1 Informations des machines et modèles	
1.2 Avertissements de sécurité	
1.3 Tableau des spécifications	
2. Installation	2
2.1 Information générale	
2.2 Transport, manipulation, déballage et mise en place	
2.3 Normes d'utilisation et restrictions	
2.4 Description de la plaque d'immatriculation du fabricant.	
2.5 Montage	
2.6 Branchement	
3. Fonctionnement	4
3.1 Information générale	
3.2 Parties importantes de la machine	
3.3 Paramétrage de la machine	
4. Maintenance	6
4.1 Normes générales de sécurité	
4.2 Routine de nettoyage et de maintenance de la machine.	
4.3 Élimination de la machine.	
5. Résolutions de problèmes	7
5.1 Résolutions des problèmes	

Information pertinente dans le manuel

Lisez attentivement le manuel avant de commencer à travailler avec la machine.

- Ce manuel fait partie de l'équipement que vous venez d'acquérir. Conservez le manuel pour une future utilisation.
- Avant de commencer à faire fonctionner la machine, lisez attentivement le manuel.
- Contactez le FABRICANT si vous ne comprenez pas quelque chose dans ce manuel ! Vos commentaires nous serviront pour y effectuer des améliorations.
- N'utilisez pas l'équipement si vous y voyez un quelconque défaut.
- L'installation, l'utilisation et la maintenance de l'équipement doit être réalisée par un personnel formé. L'entreprise propriétaire est responsable de la formation de l'opérateur.
- Si l'équipement était vendu ou transféré, n'oubliez pas de donner aussi le manuel.

Il se peut que sur certaines images, l'équipement soit dépourvu des moyens de sécurité pour faciliter la formation. Il est totalement interdit de faire fonctionner la machine sans ces sécurités.

Le FABRICANT décline toute responsabilité issue d'un mauvais usage de la machine.

Le manuel a été réalisé avec le plus grand soin. Le FABRICANT n'est pas tenu responsable des erreurs dans le manuel ou d'une mauvaise interprétation de celui-ci.

Le FABRICANT décline toute responsabilité pour les dommages ou problèmes issus de la mauvaise utilisation des pièces de rechange non fournies par lui.

Le FABRICANT se réserve le droit de changer les spécifications ou la liste des pièces de rechange sans préavis.



LISEZ ATTENTIVEMENT LE MANUEL AVANT DE COMMENCER À UTILISER LA MACHINE.



LA MACHINE EST DESTINÉE À UN USAGE PROFESSIONNEL ELLE DOIT DONC ÊTRE UTILISÉE PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ.

1. INFORMATIONS DU PRODUIT

1.2 INFORMATIONS DE LA MACHINE ET DES MODÈLES

Le chariot chauffant est conçu pour garder la température des aliments avant d'être servis au client. Le chariot est doté de 4 roues permettant le déplacement depuis la zone de préparation de l'aliment vers la zone où il est distribué.

Caractéristiques :

- *Le repas peut être déposé sur le chariot sur des assiettes sur des grilles ou dans des cuves Gastronorm.*
- *Les chariots peuvent avoir une capacité pour 10, 20 ou 40 plateaux GN2/1 (selon le modèle) avec 60 mm de séparation entre les glissières.*
- *Double paroi avec polyuréthane écologique injecté CFC de 40 kg/m³ de densité. En raison des parois injectées, les pertes de chaleur sont très réduites ce qui permet d'obtenir de nettes réductions d'énergie.*
- *Le chauffage est obtenu au moyen d'un système de résistances ventilées qui permettent une répartition uniforme de la chaleur dans le corps. Le design de l'intérieur et des glissières permet de créer une atmosphère uniforme de chaleur et d'humidité qui permet de maintenir l'aliment toujours dans les meilleures conditions possibles.*
- *Système d'humidification qui permet de contrôler le niveau d'humidité en cabine en évitant que l'aliment ne sèche.*
- *Contrôle thermostatique de température permettant de réguler celle-ci entre 0° et 90°.*
- *Fermeture confortable d'ouverture et de fermeture de porte.*
- *Dispositif automatique de fermeture et fixation de l'ouverture à 90°, pour réduire les pertes de chaleur et améliorer le rendement de l'équipement.*
- *Quatre (4) roues antibruit de diamètre 160 mm dont deux avec un frein pour une manipulation sûre et aisée. Pare-chocs anti-marque sur tout le périmètre de la machine protégeant l'équipement contre les coups.*
- *Poignées horizontales sur le côté pour une manipulation aisée de l'équipement.*
- *Système de fermeture de porte doté de clé.*
- *Fabriqué en acier inoxydable.*
- *Les grilles et cuves Gastronorm ne sont pas incluses, elles doivent être demandées séparément.*

1.2 AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ



L'équipement doit être uniquement réparé par un personnel qualifié.

Si l'équipement ne va pas être utilisé pendant une longue période, assurez-vous qu'il est vide, propre et débranché de l'alimentation d'électricité.

La température ambiante et l'emplacement de l'équipement peut avoir une influence sur la température de fonctionnement de l'équipement. Assurez-vous que les éléments externes n'affectent pas le fonctionnement de l'équipement.

Les conditions extérieures optimales pour le fonctionnement de l'équipement sont comprises entre +16°C à +32°C, qui correspondent à la classe N de température. Si la température dépasse 32°C, la bonne aération de l'équipement n'est pas garantie.

L'équipement est fabriqué en acier inoxydable, avec risque de coupure. Accordez une attention particulière lors de la manipulation et du nettoyage de l'équipement.

La partie interne de l'équipement présente des dangers intrinsèques comme des risques électriques, coupures, températures et mouvements du ventilateur.

Maintenez la porte fermée pendant son fonctionnement.

L'équipement doit être hors de portée des enfants.

1.3 TABLEAU DES SPÉCIFICATIONS

MODÈLE	CAPACITÉ	DIMENSIONS (mm)	TENSION (V)	PUISSANCE (W)	PUISSANCE (Kg)
XXX-10	10 GN 2/1	799 x 876 x 1190	220-230V 50/60Hz	2000	90
XXX-20	20 GN 2/1	799 x 876 x 1640		2000	114
XXX-40	40 GN 2/1	1489 x 876 x 1640		3500	204
XXX-10	10 GN 2/1	799 x 901 x 1190	110V 60Hz	2000	92
XXX-20	20 GN 2/1	799 x 901 x 1640		2000	116
XXX-40	40 GN 2/1	1489 x 901 x 1640		3500	206

2. INSTALLATION

2.1 Information générale.

Pour une utilisation optimale et prolongée de l'équipement, suivez rigoureusement les instructions du manuel. La machine doit être déballée, installée et testée par une équipe qualifiée.

2.2 Transport, manipulation, déballage et installation



L'équipement avec son emballage en bois est un paquet lourd. Faites attention durant son transport, sa manipulation et son installation.

Lors de la réception de l'équipement assurez-vous qu'il n'a subi aucun dommage issu du transport. S'il y a un quelconque défaut veuillez le signaler au fournisseur ou au FABRICANT.

Il est conseillé de ne pas déballer l'équipement jusqu'à sa mise en fonctionnement pour éviter n'importe quel coup, qu'il se salisse, etc...

L'emballage de l'équipement est totalement recyclable.

Pour une décharge correcte de la machine :

- Préparer une bonne surface plane pour décharger la machine et sa manipulation.
- Utilisez des moyens adéquates en caractéristiques et capacité.
- Assurez-vous que la charge est stable ;
- Manipulez la machine de manière adéquate et maintenez-la le plus près du sol possible.



LE FABRICANT N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR UN QUELCONQUE DOMMAGE PERSONNEL ET MATÉRIEL RÉSULTANT D'UNE INSTALLATION NON CORRECTE PROVOQUÉE POUR NE PAS RESPECTER LES SPÉCIFICATIONS DU FABRICANT.

2.3 Normes d'utilisation et restrictions.



L'équipement est conçu pour maintenir les aliments dans les conditions de température et d'humidité adéquates. L'équipement n'augmentera pas la température des aliments mais il les maintiendra dans les mêmes conditions dans lesquelles ils ont été introduits dans la machine.

Vérifiez que l'alimentation d'énergie (tension et fréquence) est celle adéquate et coïncide avec celle de la plaque d'immatriculation de l'équipement.

Il est essentiel que la source d'alimentation soit connectée à la terre et avec les protections adéquates. Ne branchez pas différents équipements sur la même prise.

Le fabricant décline toute responsabilité pour un usage inapproprié.

2.4 Description de la plaque d'immatriculation du fabricant.

CE			
 		INÖNÜ MAHALLESİ BALÇIK YOLU ÜZERİ 41400 - Gebze Turkey Tlfno 262 751 1031 Fax 262 751 1032	
MOD	XXX-20	SN	8100371825 2014/11
220V 50/60Hz		1N	9,5A
Sogütma Refrig. Capacity	0	Lamba Lamp	0
ısıtıcı Heater	0	Defrost Defrost	
net ağırlığı Net Weight	100 KG	İklim Sinifi Climate Class	ısaklık Temp. +30+90
Ekipman Equipment		üfleme maddesi Blowing Agent	Kondansasy Condensation
	Sogütucu Refrigerant		soğutma ağırlığı Refrig. Weight
			0

Information de la plaque d'immatriculation :

- Numéro de série (code + année + n° de série)
- Code : 19XXXXXX
- Modèle : XXX-10/20/40
- Symbole CE
- Symbole des déchets
- Adresse du fabricant
- Date de fabrication YYYY
- Classe climatique : N
- Gamme de fonctionnement : 30°C/90°C
- Tension : 220-230V
- Fréquence : 50/60Hz
- Consommation électrique 2000W-2000W-3500W

2.5 Montage

Évitez de placer l'équipement près d'une source de chaleur, froid, humidité, soleil et de rayons ultraviolets. Chauffages, radiateurs, climatisation, etc. peuvent avoir une influence négative sur le fonctionnement de l'équipement, par conséquent évitez de l'installer près de ceux-ci.

Veillez à ce qu'il soit installé sur une sol lisse pour éviter des vibrations et des bruits.

Assurez-vous que la cuve dispose d'eau si vous voulez utiliser la machine avec de l'humidité.

2.6 Branchement

En fonction du modèle, la machine dispose de 2 ou 3 résistances.

Résistance de chauffage (1 unité dans le XXX-10 et XXX-20 et 2 unités qui travaillent simultanément dans le XXX-40) : qui génère de la chaleur répartie dans la cabine à l'aide d'un ventilateur de 41 W.

Résistance d'humidité (1 unité sur tous les modèles) qui chauffe l'eau de la cuve et génère l'humidité nécessaire. Ces résistances sont en silicone de 500W.

Par sécurité, la machine est dotée d'un thermostat limiteur qui agit à 120° au cas où la machine aurait une quelconque anomalie. Le thermostat limiteur se réinitialise manuellement.

La machine est branchée a une source d'approvisionnement monophasée.

3. FONCTIONNEMENT.

3.1 Information générale.

Brancher la machine à une source d'électricité différente de celle spécifiée peut endommager sérieusement l'équipement.

L'installation électrique doivent avoir toutes les sécurités pour garantir un bon fonctionnement de l'équipement et protéger l'utilisateur.

Réglez l'équipement à la température requise au moyen du contrôle analogique. Le paramétrage de l'équipement est détaillé plus loin dans ce manuel.

Les travaux de maintenance doivent être réalisés par un technicien spécialisé doté des EPI correspondants (bottes de sécurité, gants, lunettes, etc.), outils, etc...

3.2 Parties importantes de la machine

Figure 1 au début du manuel (page iii), sont présentées les parties les plus importantes de l'équipement et elles sont indiquées par des numéros.

Les parties suivantes sont les plus importantes et celles auxquelles il est fait référence :

23. Porte : double paroi avec injection de polyuréthane écologique CFC de 40 kg/m³ de densité.
24. Paroi : injectée réduisant les pertes de chaleur et par conséquent améliorant le rendement de la machine.
25. Panneau de contrôle : dispose d'un thermostat qui permet de régler la température sur une gamme de 30 à 90°.
26. Panneau avant avec emboutissage : protégé pour éviter n'importe quel impact.
27. Roues : antibruit et de 160 mm de diamètre, dont deux ont un frein pour une manipulation sûre.
28. Système de glissières : faciles à retirer pour faciliter un nettoyage rapide.
29. Plateau central (uniquement sur le modèle XXX-40) : système pour optimiser l'espace intérieur du chariot. 20 plateaux centraux sont fournis, sur lesquels il est possible de stocker huit assiettes au maximum d'un diamètre maximal de 300 mm par niveau, pour arriver à un total de 160 assiettes.
30. Conteneur d'évaporation : pour générer de l'humidité dans la cabine pour éviter le séchage du produit.
31. Pare-chocs : robuste sur le périmètre de la machine pour protéger celui-ci des impacts.
32. Résistances ventilées (1 pour le XXX-10/20 et 2 pour XXX-40). Garantit une température uniforme dans l'équipement grâce à son ventilateur. Systèmes de sécurité en cas de fonctionnement anormal des radiateurs.
33. Compartiment intérieur : design spécial pour une libre circulation de l'air.

3.3 Paramétrage de la machine

18. Branchez l'équipement à la source d'énergie (230 V ou 120 V selon le modèle). Le branchement à la terre est obligatoire.
19. Allumez la machine au moyen de l'interrupteur on/off sur le panneau de commandes.
20. Au moyen du thermostat de température, réglez la température à laquelle vous voulez conserver l'aliment.
21. Le voyant indique quand la résistance est en train de fonctionner.
22. Pour un bon fonctionnement de la machine, il est conseillé d'allumer l'équipement quand les portes sont fermées et de laisser l'équipement en train de fonctionner à vide pendant 30 minutes avant d'introduire les aliments dans l'équipement.
23. Pour avoir de l'humidité, remplir le conteneur de l'intérieur du compartiment avec de l'eau.
24. Le système anti-vagues de l'intérieur du conteneur d'humidité évite de renverser de l'eau pendant le transport.
25. Pour une bonne répartition de la chaleur il est conseillé d'utiliser des grilles (GN 2/1) sur lesquelles il sera possible de déposer des assiettes et des cuves de repas préalablement cuisinés.
26. Contrôlez la température de l'intérieur avec le thermostat. Au minimum, établissez le contrôle de la température à laquelle vous souhaitez servir l'aliment.

4. MAINTENANCE

4.1 Normes générales de sécurité

Retirez le film protecteur de toutes les surfaces en acier inoxydable. Nettoyez l'équipement avant de l'utiliser en suivant les instructions qui sont détaillées ci-après.

Avant d'utiliser l'équipement, lisez attentivement le manuel pour utiliser l'équipement de manière adéquate.

4.2 Routine de nettoyage et de maintenance de la machine.

PRÉCAUTION



NE PAS NETTOYER L'ÉQUIPEMENT AVEC DE L'EAU SOUS PRESSION OU SEMBLABLE.

1. Éteignez l'équipement au moyen de l'interrupteur on/off.
2. Débranchez l'équipement de la source d'alimentation.

ATTENDRE QUE LA TEMPÉRATURE DE L'ÉQUIPEMENT DESCENDE AVANT DE LE NETTOYER POUR ÉVITER DES BRÛLURES.

RECOMMANDATIONS DE LAVAGE

- Utilisez un chiffon ou une éponge pour nettoyer l'acier à l'eau ou avec un savon neutre. N'utilisez pas de produits abrasifs, de solvants, liquides pour nettoyer les aciers ou de détergents dilués.
- Séchez l'équipement avec un linge sec.
Il est conseillé de nettoyer l'intérieur de la machine périodiquement pour maintenir les niveaux d'hygiène minimaux.
- L'équipement est conçu pour être facile à entretenir. Avec une utilisation normale, le nettoyage est le seul besoin de maintenance de l'équipement.
- Si le chariot se déplace sur une surface rugueuse, il est conseillé périodiquement de vérifier le serrage des vis, écrous, etc. et de les serrer si nécessaire. En particulier les charnières, poignées et les roues

4.3 Élimination de la machine.

L'équipement est fabriqué en acier et l'emballage en bois. Pour chaque partie de l'équipement tenez compte que :

- à la fin du cycle de vie du produit, assurez-vous d'un bon recyclage de celui-ci.
- Chaque partie doit être sélectionnée et jetée individuellement selon ses caractéristiques (métal, plastique, caoutchouc, bois, etc.).
- Tenez compte de la législation en vigueur (publique ou privée) lorsque vous jetez le produit.
- Une élimination incorrecte de la machine peut avoir des conséquences négatives sur la nature et sur les humains.
- Une élimination inadéquate peut entraîner des sanctions selon la législation locale.

5. RÉOLUTIONS DES PROBLÈMES

5.1 Résolutions des problèmes

Certains problèmes sont faciles à résoudre sans avoir à appeler le service technique. Lisez le tableau suivant :

<i>PROBLÈME</i>	<i>PROCÉDURE</i>
<i>L'équipement ne fonctionne pas.</i>	<i>Vérifiez que l'équipement est correctement branché à la source d'énergie et que le fusible est dans de bonnes conditions.</i>
<i>Bruit excessif en fonctionnement.</i>	<i>Vérifiez que l'équipement est sur une surface lisse. Vérifiez l'ancrage de tous les éléments qui peuvent bouger s'ils sont desserrés.</i>
<i>Toutes les vérifications ont été réalisées et le problème persiste.</i>	<i>Contactez votre distributeur ou le service d'assistance technique.</i>