REDFOX®

# Manuel d’instructions




## Buffet à froid positif GN 6-1/1 RAL 230 V / 1N
## ES GREEN+ 6R

2026-11-16

www.rmgastro.com

# TABLE DES MATIÈRES

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ 3

2. DONNÉES TECHNIQUES 3

3. EMPLACEMENT DE L'ÉLECTRICITÉ 3

4. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE 3

5. INSTALLATION 4

6. CONNEXION DU CÂBLE ÉLECTRIQUE AU RÉSEAU 4

7. MODE D‘EMPLOI 6

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 18

## 1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Décret du Ministère de santé. 38/21 Sb. Règlement 197/26/CE - Règlement REACH, 1935/24/CE - Règlement relatif au contact alimentaire.

Les produits répondent aux exigences du §26 de la loi n° 258/2 telle qu'en vigeur. Les produits répondent aux exigences de la directive RoHS 215/863/UE, 1/211, 517/214, 215/194, 215/195.

Attention, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects résultant d'une mauvaise installation, d'interventions ou de modifications inappropriées, d'un entretien insuffisant, d'une utilisation incorrecte, ou encore d'autres causes mentionnées dans les conditions générales de vente. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel et doit être manipulé par des personnes qualifiées. Les parties qui ont été réglées et sécurisées par le fabricant ou un technicien agréé ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.

## 2. DONNÉES TECHNIQUES

L'étiquette de données techniques est située sur le panneau latéral ou arrière de l'appareil. Avant l'installation, étudiez le schéma de câblage et toutes les informations suivantes dans les instructions ci-jointes.

| Largeur nette [mm] | Profondeur nette [mm] | Hauteur nette [mm] | Poids net [kg] | Puissance électrique [kW] | Alimentation |
|---|---|---|---|---|---|
| 2144 | 1288 | 1288 | 125.00 | 0.247 | 230 V / 1N - 50 Hz |

| Profondeur brute [mm] | Profondeur de l'appareil - GN [mm] | Hauteur brute [mm] | Température ambiante maximale [° C] | Température maximale de l'appareil [° C] | Température ambiante min [° C] |
|---|---|---|---|---|---|
| 714 | 200 | 1100 | 43 | 8 | 10 |

| Température minimale de l'appareil [° C] | Nombre de GN / EN | Volume brut [m3] | Volume net [m3] | Poids brut [kg] | Largeur brute [mm] |
|---|---|---|---|---|---|
| 4 | 6 | 1.734 | 1.795 | 151.10 | 2208 |

## 3. EMPLACEMENT DE L'ÉLECTRICITÉ

Pour le bon fonctionnement et le placement de l'appareil, il est nécessaire de respecter toutes les normes prescrites suivantes pour le marché concerné. Déballez l'appareil et vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Placez l'appareil sur une surface horizontale (dénivelé maximum jusqu'à 2°). Les petites irrégularités peuvent être nivelées avec des pieds réglables. Si l'appareil est placé de manière à être en contact avec les parois des meubles, ceux-ci doivent résister à une température allant jusqu'à 60°C. L'installation, le réglage, la mise en service doivent être effectués par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles opérations, selon les normes en vigueur. L'appareil peut être installé individuellement ou en série avec d'autres appareils de notre fabrication. Une distance minimale de 10 cm doit être respectée par rapport aux matériaux inflammables. Dans ce cas, des aménagements appropriés doivent être prévus pour garantir une isolation thermique adéquate des parties inflammables. L'appareil doit être installé uniquement sur une surface ininflammable ou contre un mur ininflammable. **Les composants de l'appareil sécurisés par le fabricant ou son représentant ne doivent pas être modifiés par le personnel effectuant l'installation de l'appareil.**

## 4. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE

- l'appareil ne peut être utilisé que par des adultes
- l'appareil peut être utilisé en toute sécurité conformément aux normes suivantes :

Protection contre l'incendie dans les zones présentant un risque ou un danger particulier

Protection contre les effets de la chaleur

- l'appareil doit être placé de manière à ce qu'il repose ou soit suspendu fermement sur une surface non combustible

Les objets contenant des substances inflammables ne doivent pas être placés sur l'appareil à une distance inférieure à une distance de sécurité de celui-ci (la plus petite distance entre l'appareil et les substances inflammables est de 10 cm).

Tableau : degré d'inflammabilité des matériaux de construction inclus dans st. inflammabilité des substances et produits

| Degré d'inflammabilité | Matériaux de construction |
|---|---|
| A - ininflammable | granit, grès, béton, brique, carreaux de céramique, plâtre |
| B – Difficile à inflammer | Acumin, Héraclite, Lihnos, Itaver |
| C1 - hautement inflammable | bois, bois dur, contreplaqué, papier dur, umakart |
| C2 - modérément inflammable | panneaux de particules, solodur, panneaux de liège, caoutchouc, revêtements de sol |
| C3 - Facilement inflammable | panneaux en fibres de bois, polystyrène, polyuréthane, PVC |

- des informations sur le degré d'inflammabilité des matériaux de construction courants sont données dans le tableau ci-dessus. Les appareils doivent être installés de manière sécuritaire. Lors de l'installation, les règles de conception, de sécurité et d'hygiène pertinentes doivent également être respectées selon :
- sécurité incendie des appareils locaux et des sources de chaleur
- protection contre l'incendie dans les locaux présentant un risque ou un danger particulier
- protection contre les effets de la chaleur

## 5. INSTALLATION

**Important :** Le fabricant n'offre aucune garantie pour les défauts résultant d'une utilisation incorrecte, du non-respect des instructions contenues dans le manuel d'utilisation ci-joint et d'une mauvaise manipulation des appareils. L'installation, les modifications et les réparations des appareils pour grandes cuisines, ainsi que leur démontage en raison d'un possible dommage au raccordement de gaz, ne peuvent être effectués que sur la base d'un contrat de maintenance. Ce contrat peut être conclu avec un revendeur autorisé, tout en respectant les prescriptions techniques et les normes, ainsi que les règles concernant l'installation, l'alimentation électrique, le raccordement au gaz et la sécurité au travail. Instructions techniques d'installation et de réglage, à utiliser UNIQUEMENT par des techniciens spécialisés. Les instructions qui suivent se réfèrent à un technicien qualifié pour l'installation afin d'effectuer toutes les opérations de la manière la plus correcte et selon les normes en vigueur. Toute activité liée à la régulation, etc. doit être effectuée uniquement avec l'appareil déconnecté du réseau. S'il est nécessaire de maintenir l'appareil sous tension, il faut faire preuve de la plus grande prudence. Le type d'appareil pour l'évacuation est déclaré sur l'étiquette signalétique, il s'agit d'un appareil A1.

## 6. CONNEXION DU CÂBLE ÉLECTRIQUE AU RÉSEAU

Installation de l'alimentation électrique - cette alimentation doit être sécurisée séparément. Et ceci avec le disjoncteur correspondant du courant nominal en fonction de la puissance absorbée de l'appareil installé. Vérifiez la consommation électrique de l'appareil sur l'étiquette de production située sur le panneau arrière (ou sur le côté) de l'appareil. Le conducteur de terre connecté doit être plus long que les autres conducteurs. L'appareil doit être connecté directement au réseau, il est essentiel d'insérer un interrupteur entre l'appareil et le réseau, avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts, conforme aux normes en vigueur et à la charge. Le conducteur de mise à la terre (jaune-vert) ne doit pas être interrompu par cet interrupteur. Si l'appareil est destiné à être connecté à une prise, il doit être branché au réseau uniquement si la prise dispose d'une protection adéquate. Dans tous les cas, le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température de 50 degrés supérieure à celle de l'environnement. Avant de connecter l'appareil au réseau, il faut d'abord s'assurer que :

- le disjoncteur d'alimentation et la distribution interne peuvent supporter la charge actuelle de l'appareil (voir étiquette matricielle)

- le tableau de distribution est équipé d'une mise à terre efficace conformément aux normes et aux conditions fixées par la loi
- la prise ou l'interrupteur de l'alimentation est facilement accessible depuis l'appareil
- L'alimentation électrique de l'appareil doit être réalisée dans un matériau résistant à l'huile

**Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-respect de ces normes et en cas de violation des principes ci-dessus. Avant la première utilisation, vous devez nettoyer l'appareil, voir chapitre nettoyage et entretien. L'appareil doit être mis à la terre à l'aide d'une vis portant une marque de mise à la terre.**

- Ne branchez pas la prise d'alimentation dans la prise électrique et ne la retirez pas de la prise avec les mains mouillées ou en tirant sur le câble d'alimentation !
- N'utilisez pas de rallonges ni de prises multiples.
- **Le point de connexion du réseau doit avoir l'impédance maximale ZMAX = 0,042 + j 0,026 Ω pour les conducteurs de phase et 0,028 + j 0,017 Ω pour le conducteur neutre.**

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

L‘APPAREIL EST FOURNI SANS PRISE, QUI DOIT ÊTRE BRANCHÉE À LA LIGNE D‘ALIMENTATION. LE FABRICANT EST EXONÉRÉ DE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE CONNEXION EFFECTUÉE PAR L‘UTILISATEUR OU PAR DU PERSONNEL NON QUALIFIÉ.

- Vérifiez que le cordon d‘alimentation est intact; s‘il est endommagé, faites-le remplacer par du personnel qualifié.

- L‘alimentation électrique doit être compatible avec les informations données dans le schéma électrique de l‘appareil.

- Il doit être disponible, pour le raccordement, un interrupteur principal de type omni-polaire, qui interrompt tous les contacts, y compris le neutre, avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts ouverts, un disjoncteur magnétothermique de sécurité et raccordé à des fusibles, dimensionné ou réglé conformément à la puissance indiquée sur l‘étiquette de la machine.

- L‘interrupteur principal doit être situé sur une ligne électrique proche de l‘installation et ne doit desservir qu‘un seul appareil.

- Un système de mise à la terre efficace doit déjà être présent, auquel la machine doit être raccordée.

- Les adaptateurs, les prises multiples, les câbles de diamètre inapproprié ou dont les connexions ne répondent pas aux exigences spécifiques de la réglementation applicable doivent être exclus.

- Consultez le schéma électrique de la machine pour plus de détails sur le fonctionnement électrique.

- Le câble d‘alimentation ne doit pas être soumis à des tractions ou à une compression pendant le fonctionnement normal ou l‘entretien adéquat.

MODE D‘EMPLOI

La machine doit être démarrée 1 à 2 heures avant l‘introduction des aliments.

L‘espace chauffé doit donc être préchauffé.

Ne pas boucher les orifices d‘aération de l‘appareil.

Utiliser des bacs GN standard de 200 mm de hauteur.

Les bacs GN doivent être entièrement remplis d‘aliments.

# 7. MODE D‘EMPLOI





DOWN (couvercle)


DOWN



LED lumière Réglage


UP (couvercle)


UP


ON/STAND-BY

INTERFACE UTILISATEUR

L‘interface utilisateur se compose d‘un écran à 4 chiffres (avec virgule décimale et icônes fonctionnelles) et de 7 boutons (DOWN, SETTINGS, UP, ON/STAND-BY, LED LIGHT, boutons pour le couvercle UP et DOWN uniquement pour TRADITION + couvercle mobile).

L‘interface utilisateur possède les états de fonctionnement suivants:

- état „on“ (allumé - l‘appareil est alimenté et actif)
- état „stand-by“ (veille - l‘appareil est alimenté mais ne peut pas être utilisé) La lumière LED peut être activée/désactivée en appuyant sur le bouton correspondant pendant 5 secondes.
- état „off“ (éteint - l‘appareil n‘est pas alimenté) Aucune fonction ne peut être contrôlée.

En outre, le terme „démarrage“ désigne le passage de l‘état „veille“ à l‘état „marche“ et le terme „arrêt“ désigne le passage de l‘état „marche“ à l‘état „veille“.

Lorsque l‘appareil est mis sous tension, il affiche l‘état qui était actif au moment où l‘alimentation a été coupée.

MISE EN MARCHE / ARRÊT DE L‘APPAREIL

- Assurez-vous que le clavier n‘est pas verrouillé et qu‘aucun autre processus n‘est en cours d‘exécution
- Appuyez sur la touche ON/STAND-BY  pendant 2 secondes : l‘icône „on/stand-by“ s‘allume ou s‘éteint sur l‘écran.

Écran

Lors de la mise sous tension de l’appareil en fonctionnement normal, l’écran affiche la température dans le réservoir ainsi que l’icône de fonctionnement si elle est active.

Lors de l’arrêt de l’appareil, l’écran n’affiche que l’icône d’alimentation active. L’icône des lumières sera active si cette fonction a été activée.

VERROUILLAGE / DÉVERROUILLAGE DU CLAVIER

Verrouillage / déverrouillage du clavier:

- Assurez-vous qu'aucun autre processus n'est en cours.

- Appuyez sur le bouton DOWN  et le bouton ON/STAND-BY  pendant au moins 1 seconde : l'écran affichera « Loc » ou « UnL » pendant 1 seconde.

Si le clavier est verrouillé, il sera impossible de:

- Allumer / éteindre l'appareil à l'aide de la clé correspondante
- Modifier la valeur de fonctionnement souhaitée
- Afficher les heures de fonctionnement du compresseur
- Réinitialiser les heures de fonctionnement du compresseur

Toute tentative d'effectuer ces opérations entraînera l'affichage du message « Loc » sur l'écran pendant 1 seconde.

ATTÉNUATION DU BUZZER

L'appareil est équipé d'un avertisseur sonore. En cas d'alarme, le buzzer retentit jusqu'à ce qu'il soit éteint manuellement:

- Assurez-vous qu'aucun autre processus n'est en cours d'exécution
- Appuyez sur n'importe quel bouton (la première pression sur un bouton n'a aucun effet lié à ce bouton).

RÉGLAGE DE LA VALEUR DE FONCTIONNEMENT SOUHAITÉE

- Assurez-vous que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucun autre processus n'est en cours d'exécution.

- Appuyez et relâchez la touche SET: 

l'icône du compresseur clignote.

- Appuyez et relâchez les boutons UP  ou DOWN  dans les 15 secondes;

- Appuyez et relâchez le bouton SET 

ou laissez l'appareil inactif pendant 15 secondes : l'icône du compresseur s'éteint et l'appareil arrête le processus.

Mettre fin au processus avant que l'opération ne soit terminée:

- Laissez en mode inactif pendant 15 secondes (toutes les modifications sont sauvegardées)

HEURES DE FONCTIONNEMENT DU COMPRESSEUR

L‘appareil peut mémoriser jusqu‘à 9 999 heures de fonctionnement du compresseur, après quoi l‘écran affiche 9999 en clignotant. Affichage des heures de fonctionnement du compresseur:

• Assurez-vous que le clavier n‘est pas verrouillé et qu‘aucun autre processus n‘est en cours d‘exécution

• Appuyez et maintenez la touche DOWN  pendant 1 seconde : la première étiquette disponible apparaît sur l‘écran.

• Appuyez et relâchez la touche UP  ou DOWN  et sélectionnez l‘étiquette „CH“.

• Appuyez et relâchez la touche SET . Fin du processus:

• Appuyez et relâchez la touche SET  ou laissez-la inactive pendant 60 secondes.

• Appuyez et relâchez le bouton UP  ou DOWN , à plusieurs reprises jusqu‘à ce que la température correcte du réservoir apparaisse sur l‘écran ou laissez-le inactif pendant 60 secondes. Vous pouvez également appuyer et relâcher la touche „ON/STAND-BY“ .

Réinitialisation des heures de fonctionnement du compresseur:

• Assurez-vous que le clavier n‘est pas verrouillé et qu‘aucun autre processus n‘est en cours d‘exécution.

• Appuyez et maintenez la touche DOWN : pendant 1 seconde: le premier indicateur disponible apparaît sur l‘écran.

• Appuyez et relâchez la touche UP  ou DOWN  et sélectionnez l‘indicateur „rCH“.

• Appuyez et relâchez la touche SET .

• Appuyez et relâchez les boutons UP  ou DOWN  dans les 15 secondes et réglez la valeur sur „149“ ;

• Appuyez et relâchez la touche SET  ou laissez l‘appareil inactif pendant 15 secondes : l‘écran affichera « - - - - » clignotant pendant 4 secondes, puis l‘appareil terminera le processus.

LED LUMIÈRE

La lumière installée dans la superstructure s‘allume / s‘éteint lorsque vous appuyez et maintenez le bouton LUMIÈRE LED pendant au moins 2 secondes. 

Cette fonction peut être activée / désactivée même pendant l‘état de veille « stand-by ».

TRADITION+ LEVÉE/ABAISSEMENT DU COUVERCLE

• Appuyez sur le bouton DOWN , et maintenez-le enfoncé pour activer le mouvement d‘abaissement du couvercle.

Lorsque le bouton est relâché, le mouvement s‘arrête.

Si le couvercle dépasse, le bouton s‘arrête automatiquement.

• Appuyez sur le bouton UP , et maintenez-le enfoncé pour activer le mouvement de levage du couvercle.

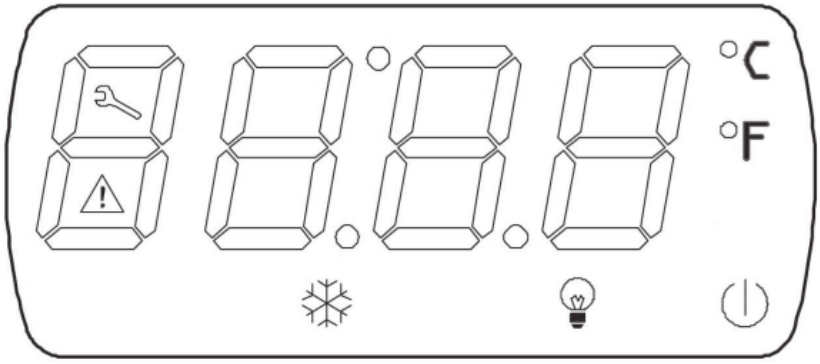
Lorsque le bouton est relâché, le mouvement s‘arrête.

Si le couvercle dépasse, le bouton s‘arrête automatiquement.

Les boutons de montée/descente ne sont disponibles que lorsque l‘appareil est allumé. Lorsque le couvercle est déplacé, „- - - - „ s‘affiche à l‘écran.

AVERTISSEMENTS ET INDICATEURS

Les icônes de fonction suivantes sont affichées sur l‘écran des buffets de restauration rapide et de repas froids:




La description des icônes fonctionnelles est la suivante:

| Icônes fonctionnelles | Description |
|---|---|
| °C | Degrés Celsius, unité de mesure de la température (indicateur standard) réglée par le paramètre. |
| °F | Degrés Fahrenheit, unité de mesure de la température, réglée par le paramètre. |
| | Si le voyant „on/stand-by“ est allumé, l‘appareil est en état de „stand-by“/veille. |
| | Si le voyant du compresseur est allumé, le compresseur est actif.<br>S‘il clignote: le processus de réglage de la valeur de fonctionnement souhaitée est actif, ou une protection peut être activée. |
| | Si la diode LED de l‘appareil est allumée, la lumière LED est allumée. |
| | Si la diode LED de l‘alarme est allumée, une alarme ou une erreur a été déclenchée et l‘avertisseur sonore est actif. |
| | LED diode de maintenance<br>Cette fonction est bloquée, mais vous pouvez la régler à l‘aide du paramètre. Si elle est allumée, une maintenance est requise. Veuillez appeler un technicien de service qualifié. |

L‘indicateur d‘erreur de la sonde du réservoir apparaît sur l‘écran avec le code „Pr1“.

UTILISATIONS PRÉVUES

Les buffets de type „Drop-in“ ou „Cold Food Buffet“ sont des installations conçues pour l‘exposition temporaire de denrées alimentaires fraîches et périssables uniquement.

Il ne s‘agit pas d‘un dispositif de réfrigération permettant de conserver des aliments pendant de longues périodes. Leur seule fonction est de maintenir une température de +4/+8°C. La durée d‘exposition de l‘aliment dépend entièrement de l‘utilisation de l‘équipement.

Le dispositif ne doit en aucun cas fonctionner pendant plus de 4 heures.

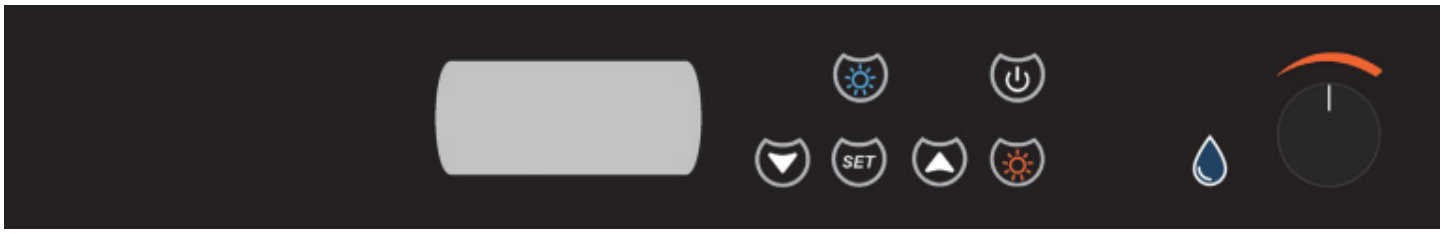
Lorsque l‘exposition des denrées alimentaires est terminée, les produits doivent être retirés de l‘appareil et conservés dans des réfrigérateurs appropriés.

Interface utilisateur pour un dispositif Drop-in et Buffet pour des plats chauds.

Soul + ed Essence +




Tradition +




 Lumière LED

 ON/STAND-BY

 DOWN



PARAMÈTRES

 UP

 INDICATEUR DE NIVEAU D'EAU

 Lumière HOT

 POTENTIOMÈTRE

INTERFACE UTILISATEUR

L'interface utilisateur se compose d'un écran à 4 chiffres (avec une virgule décimale et des icônes fonctionnelles) et de 6 boutons (LUMIÈRE LED, MARCHE/VEILLE, HAUT, RÉGLAGES, BAS, témoin de chaleur et témoin de manque d'eau). Le témoin d'eau est une fonction uniquement pour les réservoirs avec un bain chauffant pour les plats. Lors de l'assemblage du modèle TRADITION + avec l'ajout, un potentiomètre pour ajuster la puissance du témoin de chaleur est également disponible. Il est important de noter que le bouton LUMIÈRE LED est fonctionnel uniquement pour le modèle Tradition + avec l'ajout d'une lumière LED optionnelle.

L'interface utilisateur présente les états opérationnels suivants:

- État „on" (allumé - l'appareil est alimenté et actif).
- État „stand-by" (veille – l'appareil est alimenté, mais ne peut pas être utilisé) : La LED de contrôle ou le témoin HOT peut être activé/désactivé en appuyant sur le bouton correspondant pendant 5 secondes. De plus, le potentiomètre du témoin HOT sera fonctionnel.
- État „off" (éteint – l'appareil n'est pas alimenté) : Aucune fonction ne peut être contrôlée.

En outre, le terme „démarrage" désigne le passage de l'état „veille" à l'état „marche" et le terme „arrêt" désigne le passage de l'état „marche" à l'état „veille".

Lorsque l‘appareil est mis sous tension, il affiche l‘état qui serait actif au moment de la coupure de l‘alimentation.

MISE EN MARCHE / ARRÊT DE L‘APPAREIL

- Assurez-vous que le clavier n‘est pas verrouillé et qu‘aucun autre processus n‘est en cours d‘exécution

- Appuyez sur la touche ON/STAND-BY  pendant 2 secondes : l‘icône „on/stand-by“ s‘allume ou s‘éteint sur l‘écran.

AFFICHAGE

Lorsque l‘appareil est allumé en fonctionnement normal, l‘écran affiche la température et l‘icône de la fonction si elle est active.
Lorsque l‘appareil est éteint, l‘écran n‘affiche que l‘icône de marche/arrêt active. L‘icône des lumières sera active si cette fonction a été activée.

VERROUILLAGE/DÉVERROUILLAGE DU CLAVIER

Verrouiller/déverrouiller le clavier:

- Assurez-vous qu‘aucun autre processus n‘est en cours d‘exécution.

- Appuyez sur la touche DOWN  et sur la touche ON/STAND-BY  pendant au moins 1 seconde : „Loc“ ou „UnL“ apparaît sur l‘écran pendant 1 seconde. Si le clavier est verrouillé, il n‘est pas possible de l‘ouvrir :

- Allumez/Éteignez l‘appareil à l‘aide de la touche appropriée
- Réglez la valeur de fonctionnement souhaitée
- Visualisez les heures de fonctionnement du compresseur
- Effacez les heures de fonctionnement du compresseur

Toutes ces opérations font apparaître l‘indication „Loc“ sur l‘écran pendant 1 seconde.

ATTÉNUATION DU BUZZER

L‘appareil est équipé d‘un avertisseur sonore. En cas d‘alarme, le buzzer retentit jusqu‘à ce qu‘il soit éteint manuellement:

- Assurez-vous qu‘aucun autre processus n‘est en cours d‘exécution
- Appuyez sur n‘importe quel bouton (la première pression sur un bouton n‘a aucun effet lié à ce bouton).

RÉGLAGE DE LA VALEUR DE FONCTIONNEMENT SOUHAITÉE

- Assurez-vous que le clavier n‘est pas verrouillé et qu‘aucun autre processus n‘est en cours d‘exécution

• Appuyez et relâchez la touche SET 

: l'icône du compresseur clignote

• Appuyez et relâchez les boutons UP  ou DOWN  dans les 15 secondes;

• Appuyez et relâchez le bouton SET 

ou laissez l'appareil inactif pendant 15 secondes : l'icône du compresseur s'éteint et l'appareil arrête le processus.

Mettre fin au processus avant que l'opération ne soit terminée:

• Laissez en mode inactif pendant 15 secondes (toutes les modifications sont sauvegardées)

HEURES DE FONCTIONNEMENT DE LA RÉSISTANCE DU RÉSERVOIR

L'appareil peut mémoriser jusqu'à 9 999 heures de fonctionnement de la résistance, après quoi l'écran affiche 9999 en clignotant. Affichage des heures de fonctionnement de la résistance:

• Assurez-vous que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucun autre processus n'est en cours d'exécution

• Appuyez et maintenez la touche DOWN  pendant 1 seconde: la première indication disponible apparaît sur l'écran.

• Appuyez et relâchez la touche UP  ou DOWN  et sélectionnez „CH".

• Appuyez et relâchez la touche SET 

.

Fin du processus :

• Appuyez et relâchez la touche SET 

ou laissez-la inactive pendant 60 secondes.

• Appuyez et relâchez le bouton UP  ou DOWN , à plusieurs reprises jusqu'à ce que la température correcte du réservoir apparaisse sur l'écran ou laissez-le inactif pendant 60 secondes. Vous

pouvez également appuyer et relâcher le bouton ON/STAND-BY .
Efface l'horloge de fonctionnement de la résistance:

• Assurez-vous que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucun autre processus n'est en cours d'exécution.

• Appuyez et maintenez la touche DOWN  pendant 1 seconde: la première indication disponible apparaît sur l'écran.

• Appuyez et relâchez la touche UP  ou DOWN  et sélectionnez „rCH".

• Appuyez et relâchez la touche SET .

• Appuyez et relâchez les boutons UP  ou DOWN  dans les 15 secondes et réglez la valeur sur „149" ;

•Appuyez et relâchez la touche SET  ou laissez-la inactive pendant 15 secondes : l'écran affiche 4
„- - - - -" clignote pendant une seconde, puis l'appareil met fin au processus.

Lumière LED

Si une lumière LED optionnelle a été installée pour le modèle Tradition + extension, appuyez sur le bouton LUMIÈRE LED , et maintenez-le enfoncé pendant au moins 2 secondes pour activer/désactiver la lumière. Cette fonction peut également être activée/désactivée en mode veille (stand-by). Si l'option n'a pas été installée, le bouton n'est pas fonctionnel.

CONTRÔLE DE LA CHALEUR

Si des lumières HOT ont été installées pour l'extension, appuyez sur le bouton TÉMOINS HOT , et maintenez-le enfoncé pendant au moins 2 secondes pour activer/désactiver les lumières HOT de l'extension.

Si l’extension est sur le modèle TRADITION +, un potentiomètre est installé sur le panneau de commande pour ajuster (augmenter/réduire) l’intensité des lumières HOT.

• Appuyez sur le bouton HOT LIGHT , et maintenez-le enfoncé pendant au moins 2 secondes pour activer/désactiver les feux de corps HOT.

• Pour augmenter la puissance des lumières HOT , tournez le bouton du potentiomètre vers la droite.

• Pour réduire la puissance des feux HOT , tournez le bouton du potentiomètre vers la gauche.

LUMIÈRE LED + LUMIÈRE HOT

En mode „marche“ et en mode „veille“, si des lumières LED et HOT sont installés, les lumières peuvent être activés simultanément par leurs boutons spécifiques, comme décrit ci-dessus.

INDICATEUR DE BAS NIVEAU D‘EAU

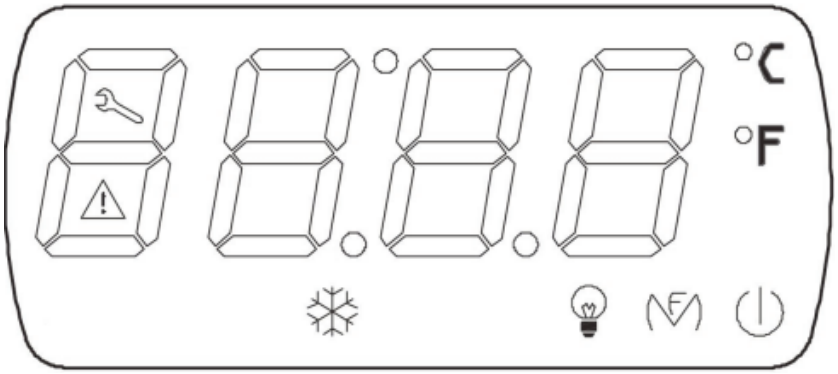
Pour le drop-in+ avec bain chauffant pour aliments, l‘indicateur de niveau d‘eau s‘allume pendant le remplissage automatique lorsque le niveau d‘eau atteint le niveau du capteur dans le réservoir. Pour les modèles Essence+ et Tradition+ Buffet où l‘eau est remplie manuellement, remplissez le réservoir d‘eau jusqu‘à ce que l‘indicateur de niveau s‘éteigne.

Indicateur éteint 

Indicateur lumineux 

AVERTISSEMENTS ET INDICATEURS

L‘écran des appareils Drop-in et Buffet pour plats chauds comporte les icônes fonctionnelles suivantes:



La description des icônes fonctionnelles est la suivante :

| Icônes fonctionnelles | Description |
|---|---|
| °C | Degrés Celsius, unité de mesure de la température (indicateur standard), définie par paramètre. |
| °F | Degrés Fahrenheit, unité de mesure de la température, définie par paramètre. |
| | Si le voyant "on/stand-by" est allumé, l'appareil est en état de "stand-by". |
| | Si la LED du chauffage est allumée, les éléments chauffants dans le réservoir sont actifs.<br>Si elle clignote : le processus de réglage de la valeur de fonctionnement souhaitée est actif ou la protection du circuit peut être activée |
| | Si la LED dans le corps est allumée, la lumière LED est allumée. SEULEMENT SI ELLE EST INSTALLÉE<br>Équipement optionnel pour l'extension du modèle TRADITION +. |
| | Si la LED de l'alarme est allumée, cela signifie qu'une alarme a été déclenchée ou qu'une erreur s'est produite, et que le buzzer est activé |
| | LED de maintenance<br>Cette fonction est verrouillée, mais peut être réglée via un paramètre. Si la LED est allumée, une maintenance est requise. Veuillez contacter un technicien qualifié. |
| | Si la LED HOT est allumée, les lumières LED HOT dans l'extension sont allumées. |

L'indicateur d'erreur de la sonde du réservoir apparaît sur l'écran avec le code „Pr1".

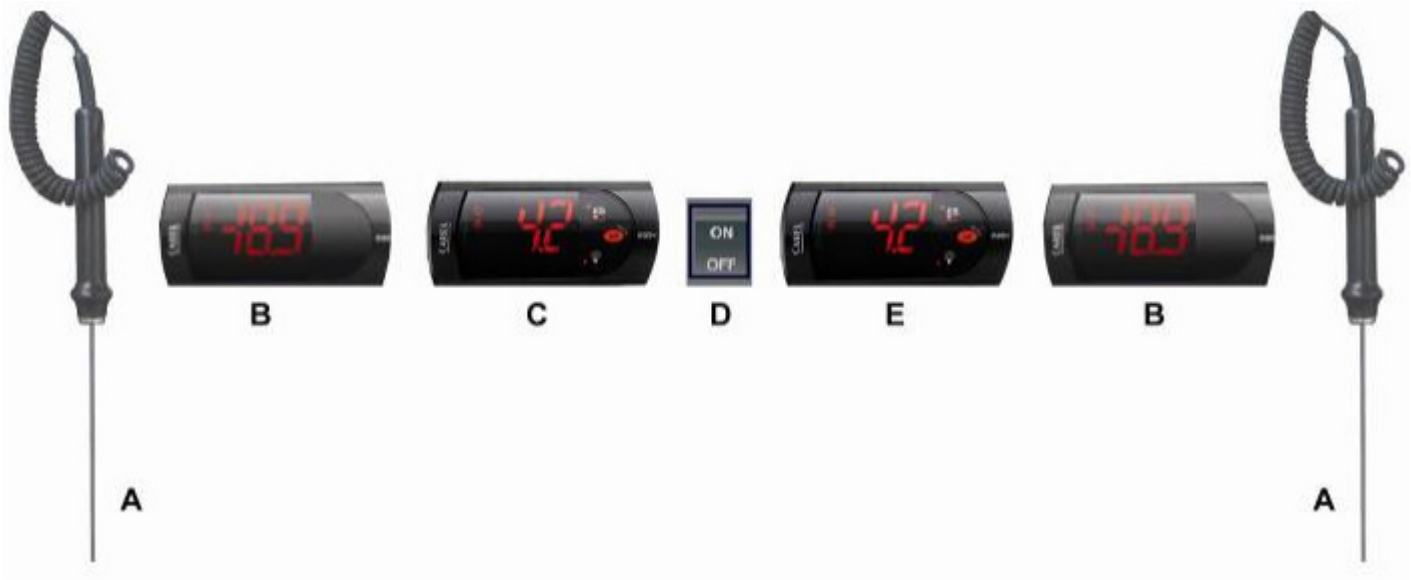
## UTILISATIONS PRÉVUES

Les buffets de type „Drop-in" ou „Hot Food Buffet" sont des installations conçues pour l'exposition temporaire de denrées alimentaires fraîches et périssables uniquement. Il ne s'agit pas d'une installation permettant de stocker des aliments pendant de longues périodes. Leur seule fonction est de maintenir une température de +30/+75°C. La durée d'exposition des aliments dépend uniquement de l'utilisation de l'équipement.

Lorsque l'exposition des aliments est terminée, les produits doivent être retirés de l'appareil et stockés dans des locaux appropriés.

## ÉCRAN DROP IN

Les modèles d'afficheurs, en plus d'afficher la température de l'espace chauffé, affichent également l'humidité.




A = SONDE DU PRODUIT
B = THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE
C = UNITÉ DE CONTRÔLE
D = INTERRUPTEUR MARCHE - ARRÊT
E = UNITÉ DE CONTRÔLE DE L‘HUMIDIFICATEUR

SONDE DU PRODUIT

Ces sondes sont nécessaires pour mesurer la température interne des aliments stockés dans l‘appareil.

THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE

Cet outil affiche la température détectée par la sonde du produit.

UNITÉ DE CONTRÔLE DE L‘HUMIDIFICATEUR

Ce dispositif permet de régler la température du bac de récupération de l‘eau, qui détermine l‘humidité générée à l‘intérieur de l‘appareil.
Plus la température reglée est élevée, plus l‘humidité produite est importante.
Plus la température reglée est basse, plus l‘humidité produite est faible.

Voir le chapitre FONCTIONNEMENT pour plus de détails.
ATTENTION!

Pour les versions RED et BROWN, la température des aliments déjà chauds, placés en vitrine, est maintenue pendant un maximum de 4 heures.
Avec les versions ORANGE, la température des aliments déjà chauds placés en vitrine est maintenue pendant un maximum de 2 heures.

N’utilisez pas l’appareil de manière continue. La durée maximale d’utilisation est de 3 heures pour les appareils de refroidissement et de 4 heures pour les appareils de maintien au chaud. Nous recommandons d’allumer l’appareil au moins 30 minutes avant son utilisation.

NETTOYAGE

NETTOYAGE DU MODULE EXTERNE

Il doit être effectué à l'aide d'un chiffon humide imbibé d'une solution d'eau et de bicarbonate ou d'autres produits de nettoyage neutres.
Le nettoyage de l'appareil se fait alors à l'aide d'un chiffon doux et sec.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR

Retirez les bacs, les supports de bacs et les conduits d'air, qui peuvent être nettoyés comme l'intérieur de l'appareil, à l'aide d'un chiffon humide avec une solution d'eau et de bicarbonate de soude ou d'autres produits de nettoyage neutres. Séchez-les avec un chiffon doux.

NETTOYAGE DU CONDENSEUR (ENTRETIEN)

Pour assurer le bon fonctionnement de la machine, il est essentiel de maintenir le condensateur propre afin de permettre une circulation d'air libre. Cette opération doit être effectuée au maximum tous les 90 jours. Il convient de le faire avec une brosse à poils doux pour éliminer toute poussière et peluches accumulées sur les ailettes du condensateur. Il est encore préférable d'utiliser un aspirateur afin d'éviter que la poussière enlevée ne se répande dans l'environnement. En cas de dépôts graisseux, il est recommandé de les retirer avec une brosse imbibée d'alcool.

## 8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est recommandé de faire vérifier l'appareil par un service professionnel au moins une fois par an. Toutes les interventions sur l'appareil ne peuvent être effectuées que par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles actions. **ATTENTION !** L'appareil ne doit pas être nettoyé avec de l'eau directe ou sous pression. Nettoyez l'appareil quotidiennement. Un entretien quotidien prolonge la durée de vie et l'efficacité de l'appareil. Toujours couper l'alimentation principale de l'appareil avant de le nettoyer. Lavez les parties en inox avec un chiffon humide et du détergent sans particules abrasives et séchez-les soigneusement. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs. Attention ! Avant d'utiliser l'appareil, il est nécessaire de retirer les films protecteurs de toute la surface, puis de le laver soigneusement avec de l'eau et du détergent à vaisselle, puis essuyez-le avec un chiffon humide. **AVERTISSEMENT** La garantie ne couvre pas les pièces d'usure soumises à l'usure normale (joints en caoutchouc, ampoules, pièces en verre et en plastique, etc.). La garantie ne s'applique pas non plus à l'appareil si l'installation n'a pas été effectuée conformément au manuel – par un technicien autorisé et selon les normes applicables, et si l'appareil a été manipulé de manière incorrecte (interventions internes, etc.) ou utilisé par du personnel non formé et en contradiction avec les instructions d'utilisation. De plus, la garantie ne couvre pas les dommages causés par des influences naturelles ou toute autre intervention extérieure. **Un contrôle par un service agréé est nécessaire 2 fois par an. Les emballages de transport et l'appareil en fin de vie doivent être remis au recyclage, conformément aux réglementations relatives à la gestion des déchets et des déchets dangereux.**