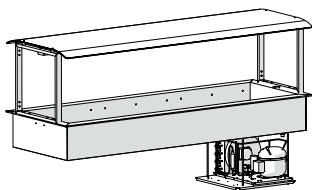


MUSIC/ DOGE/ FAST GOURMET/ DROP-IN

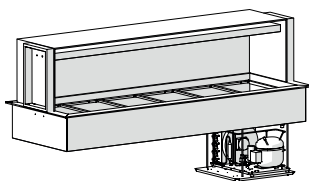
IT - Linea buffet refrigerato (RF)

EN - Refrigerated (RF) buffet line

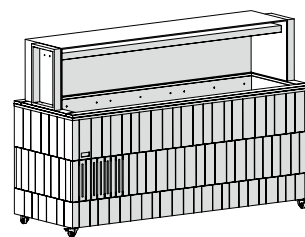
FR - Ligne Buffet Réfrigéré (RF)



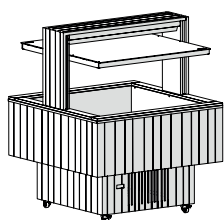
DROP-IN SOVRASTRUTTURA FISSA



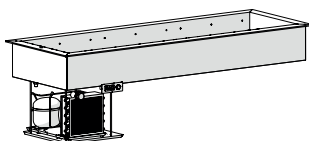
DROP-IN SERVITO



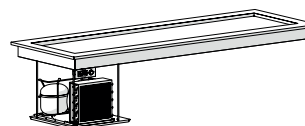
DOGE WALL



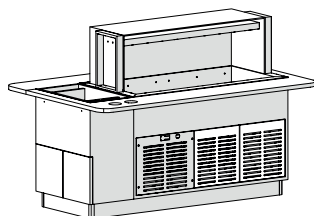
DOGE ISOLA QUADRA



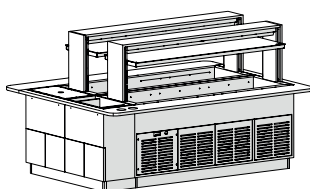
DROP-IN BASE RF - VTRF



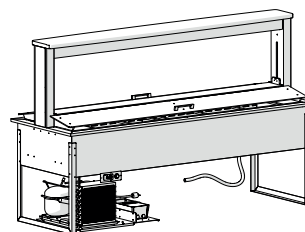
DROP-IN BASE PRF



FAST GOURMET SERVITO



FAST GOURMET DOPPIO



TANGO DROP-IN

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

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

EN - INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

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

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

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

INTRODUZIONE

Gentile Cliente,

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

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

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

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

SIMBOLOGIE UTILIZZATE NEL MANUALE E LORO SIGNIFICATO



AVVERTENZA

Per indicare informazioni particolari.



PRESTARE CAUTELA

Per indicare operazioni particolarmente importanti e delicate.



ATTENZIONE PERICOLO

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



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

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



È VIETATO

Per indicare azioni che NON DEVONO essere eseguite.

GARANZIA

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



PRESTARE CAUTELA

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

INDICE

1	Generalità	4	4	Manutenzione	20
1.1	Avvertenze generali e regole per la sicurezza	4	4.1	Regolamentazioni (periodicità)	20
1.2	Divieti	5	4.2	Pulizia esterna	20
1.3	Descrizione dell'apparecchio	6	4.3	Pulizia interna e parti speciali	20
1.4	Identificazione	6	4.3.1	<i>Pulizia della vasca</i>	20
1.5	Struttura	7	4.4	Verifiche periodiche	21
1.6	Dispositivi di sicurezza	9	4.5	Manutenzione straordinaria	21
1.7	Caratteristiche tecniche	9	4.6	Anomalie - Possibili cause - Rimedi	22
1.8	Pannello comandi	10	4.7	Servizio assistenza tecnica e parti di ricambio	23
2	Installazione	11	4.8	Smaltimento	23
2.1	Ricevimento del prodotto	11	5	Allegati	68
2.2	Dimensioni e peso	11	5.1	Schema elettrico funzionale	68
2.3	Locale di installazione	13	5.2	Dichiarazione di conformità	72
2.4	Installazione	14			
2.4.1	<i>Movimentazione</i>	14			
2.4.2	<i>Posizionamento e livellamento</i>	14			
3	Uso	15			
3.1	Operazioni preliminari	15			
3.1.1	<i>Verifiche</i>	15			
3.1.2	<i>Collegamento alla rete elettrica</i>	15			
3.2	Messa in funzione	16			
3.2.1	<i>Segnalazioni a display</i>	16			
3.2.2	<i>Modifica SET POINT di temperatura</i>	16			
3.2.3	<i>Sbrinamento</i>	17			
3.2.4	<i>Ripristino alla programmazione di fabbrica</i>	17			
3.2.5	<i>Parametri di configurazione</i>	17			
3.2.6	<i>Accensione/spengimento luci cella</i>	17			
3.2.7	<i>On/Stand-by del controllore elettronico</i>	17			
3.3	Lista dei parametri e possibilità di modifica	17			
3.4	Codici allarmi e ripristino	18			
3.5	Spegnimento	19			
3.5.1	<i>Spegnimento temporaneo</i>	19			
3.5.2	<i>Spegnimento per lunghi periodi</i>	19			
3.5.3	<i>Immagazzinamento</i>	19			

1 GENERALITÀ

1.1 Avvertenze generali e regole per la sicurezza



AVVERTENZA

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

1.2 Divieti



È VIETATO

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

1.3 Descrizione dell'apparecchio

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

1.4 Identificazione

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

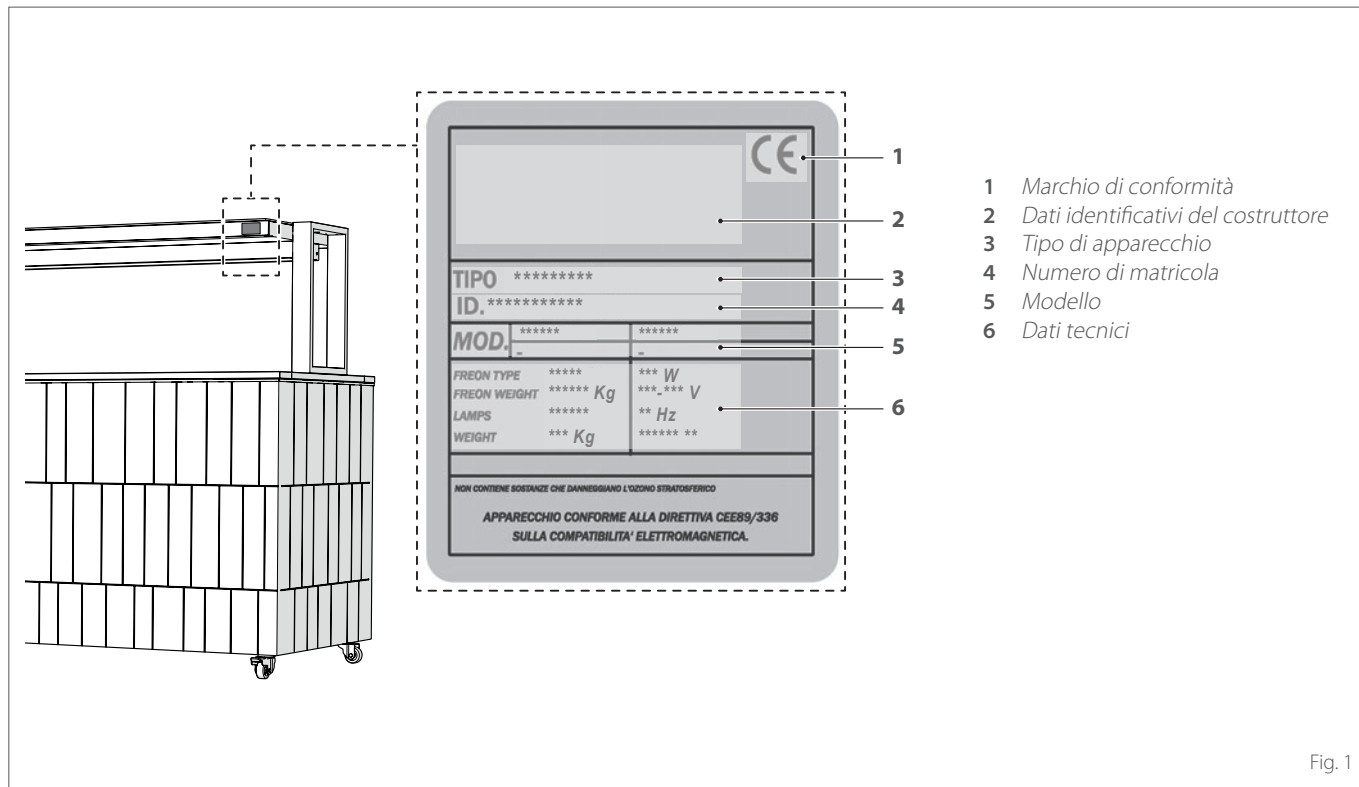


Fig. 1

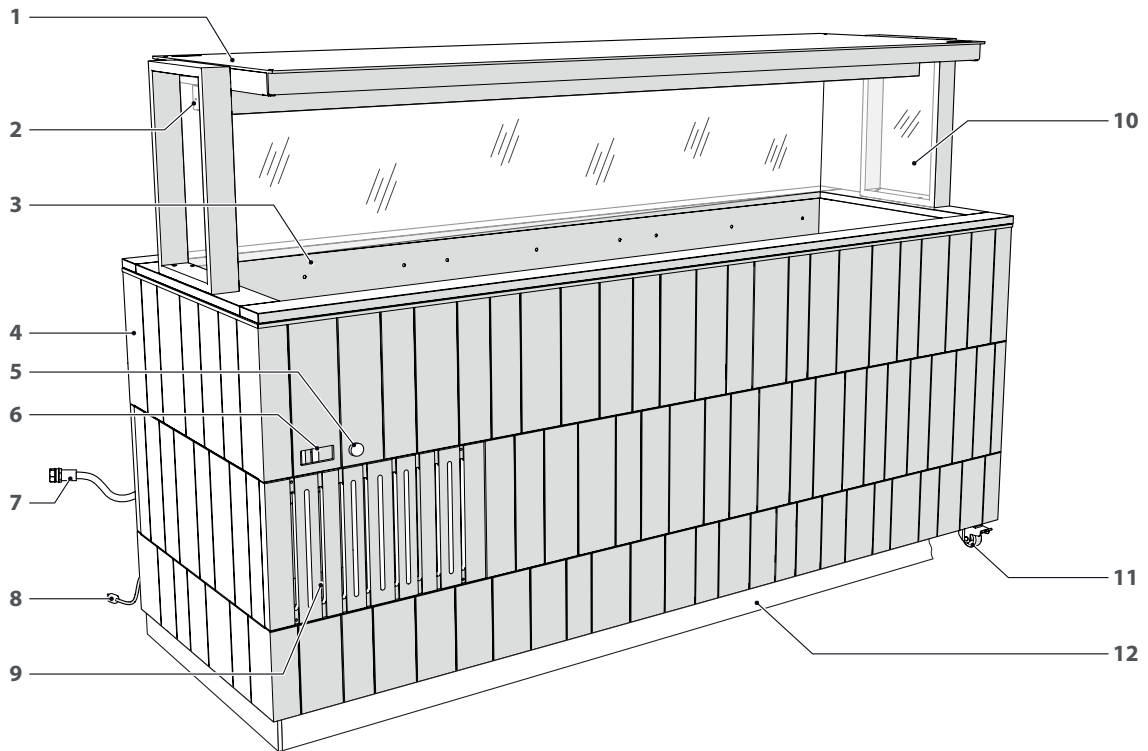


AVVERTENZA

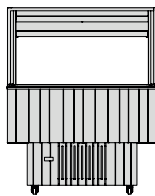
La manomissione, l'asportazione, la mancanza delle targhette di identificazione o quant'altro non permetta la sicura identificazione del prodotto, rende difficoltosa qualsiasi operazione di installazione e manutenzione.

1.5 Struttura

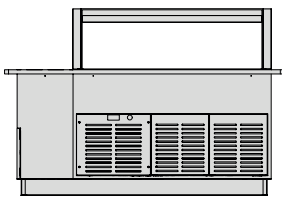
DOGE / FAST GOURMET



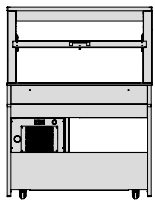
DOGE WALL



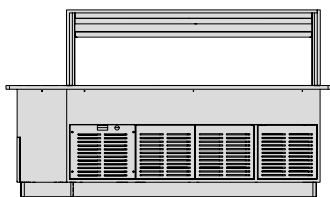
DOGE ISOLA QUADRA



**FAST GOURMET
SERVITO**



TANGO ISOLA



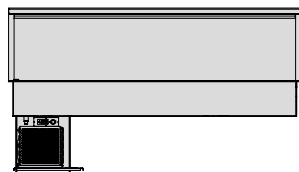
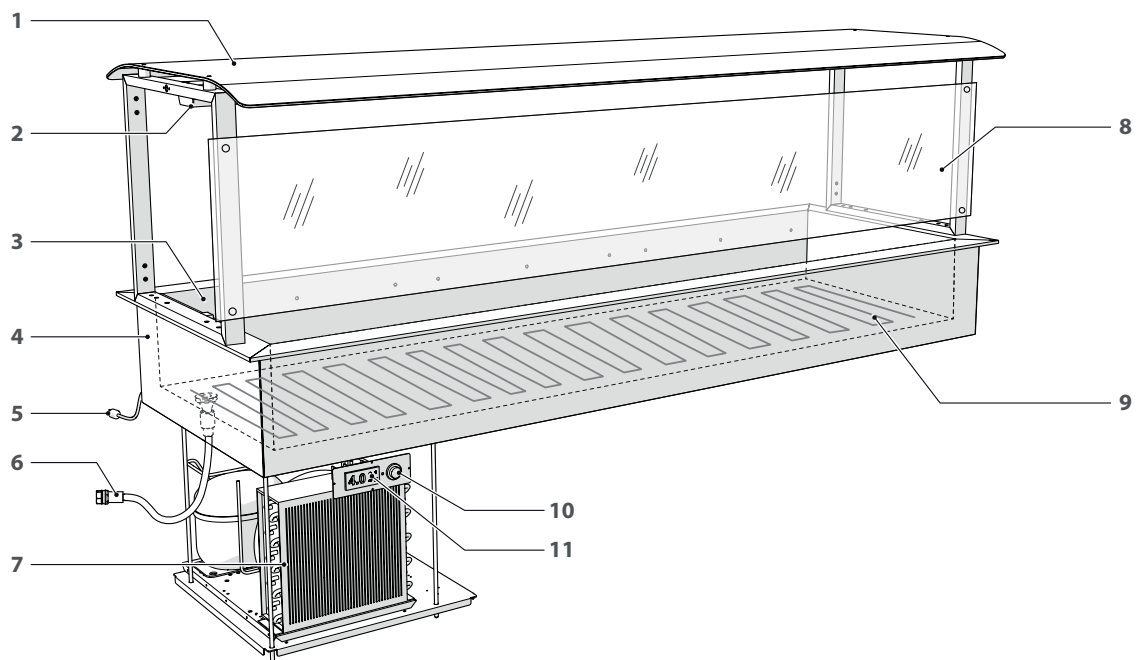
**FAST GOURMET
DOPPIO**

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

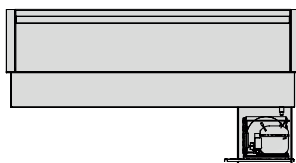
Fig. 2

DROP-IN

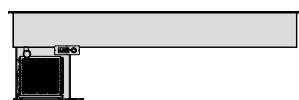
IT



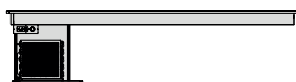
DROP-IN
SOVRASTRUTTURA FISSA



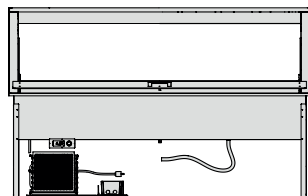
DROP-IN
SERVITO



DROP-IN
BASE RF - VTRF



DROP-IN
BASE BASE PRF



DROP-IN
TANGO

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

Fig. 3

1.6 Dispositivi di sicurezza

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

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

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



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

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

1.7 Caratteristiche tecniche

DESCRIZIONE		DOGE		
		L=1000	L=1400	L=2000
Capacità	GN	3 - 1 / 1	4 - 1 / 1	6 - 1 / 1
T.A. 25°C - U.R. 60% Classe climatica 3	°C	+4 / +18		
Potenza elettrica assorbita Qn max	RF/ PRF/ QRF	410	450	500
	RFVT	620	720	850
	QNE	10	12	20
Dati elettrici	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50		
Fluido refrigerante	Hfc	R134 / R290		

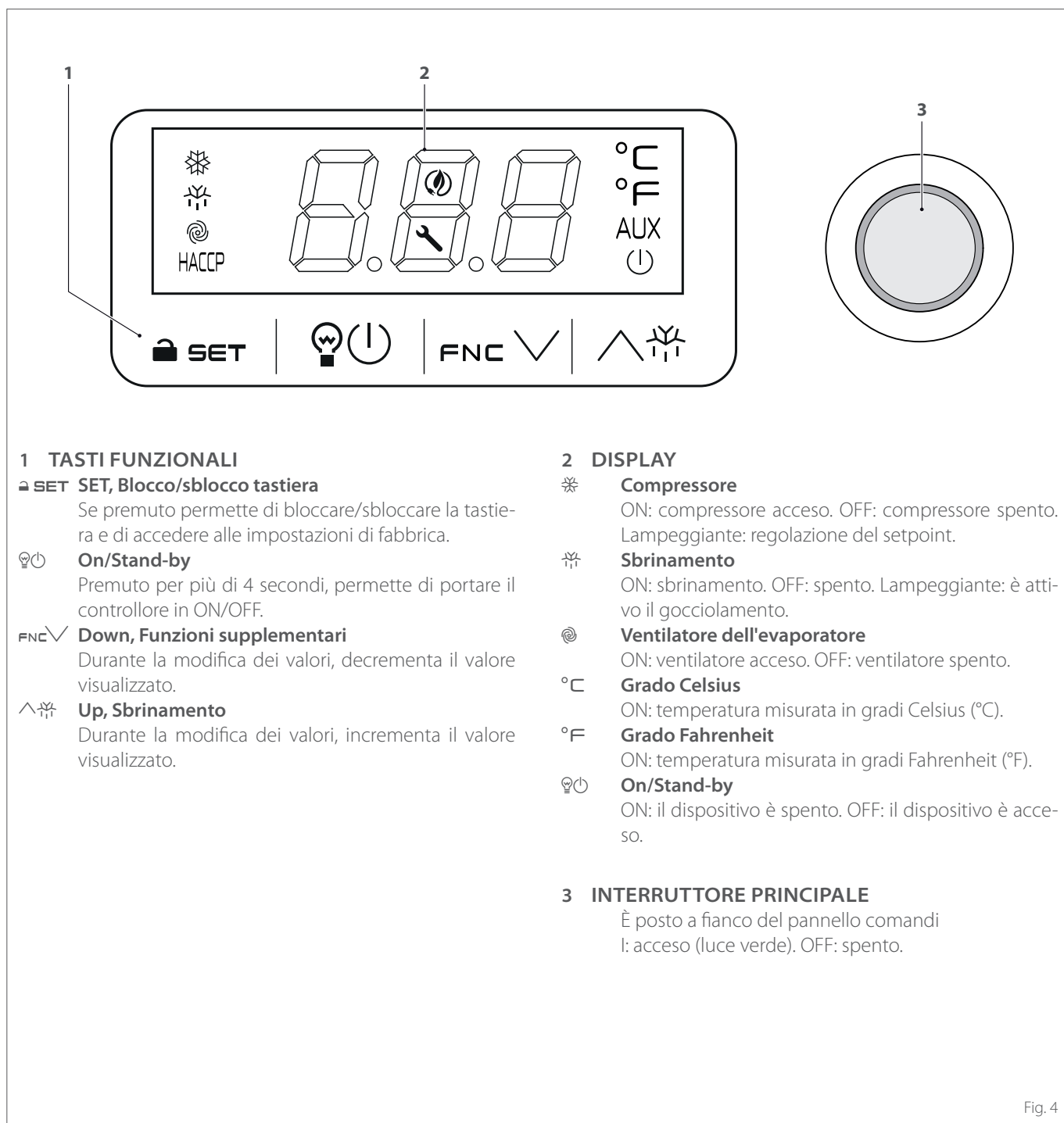
DESCRIZIONE		FAST GOURMET (Tutti i modelli escluso modello DOPPIO)		
		L=1000	L=1400	L=2000
Capacità	GN	3 - 1 / 1	4 - 1 / 1	6 - 1 / 1
T.A. 25°C - U.R. 60% Classe climatica 3	°C	+4 / +18		
Potenza elettrica assorbita Qn max	RF	420	440	520
	RFVT	620	740	820
Dati elettrici	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50		
Fluido refrigerante	Hfc	R134 / R290		

DESCRIZIONE		FAST GOURMET (Solo modello DOPPIO)		
		L=1000	L=1400	L=2000
Capacità	GN	3 - 1 / 1	4 - 1 / 1	6 - 1 / 1
T.A. 25°C - U.R. 60% Classe climatica 3	°C	+4 / +18		
Potenza elettrica assorbita Qn max	RF+RF, RF+BM	840	880	1040
	RFVT+RFVT	1240	1480	1640
	RFVT + BM	1040	1180	1340
Dati elettrici	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50		
Fluido refrigerante	Hfc	R134 / R290		

DESCRIZIONE		DROP-IN		
		L=1000	L=1400	L=2000
Capacità	GN	3 - 1 / 1	4 - 1 / 1	6 - 1 / 1
T.A. 25°C - U.R. 60% Classe climatica 3	°C	+4 / +18		
Potenza elettrica assorbita Qn max	RF	410	450	500
	RFVT	620	720	850
	QNE	10	12	20
	QPC	750	1150	1750
Dati elettrici	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50		
Fluido refrigerante	Hfc	R134 / R290		

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

1.8 Pannello comandi



1 TASTI FUNZIONALI

SET SET, Blocco/sblocco tastiera

Se premuto permette di bloccare/sbloccare la tastiera e di accedere alle impostazioni di fabbrica.

On/Stand-by

Premuto per più di 4 secondi, permette di portare il controllore in ON/OFF.

FNC Down, Funzioni supplementari

Durante la modifica dei valori, decrementa il valore visualizzato.

Up, Sbrinamento

Durante la modifica dei valori, incrementa il valore visualizzato.

2 DISPLAY

Compressore

ON: compressore acceso. OFF: compressore spento. Lampeggiante: regolazione del setpoint.

Sbrinamento

ON: sbrinamento. OFF: spento. Lampeggiante: è attivo il gocciolamento.

Ventilatore dell'evaporatore

ON: ventilatore acceso. OFF: ventilatore spento.

Grado Celsius

ON: temperatura misurata in gradi Celsius (°C).

Grado Fahrenheit

ON: temperatura misurata in gradi Fahrenheit (°F).

On/Stand-by

ON: il dispositivo è spento. OFF: il dispositivo è acceso.

3 INTERRUPTORE PRINCIPALE

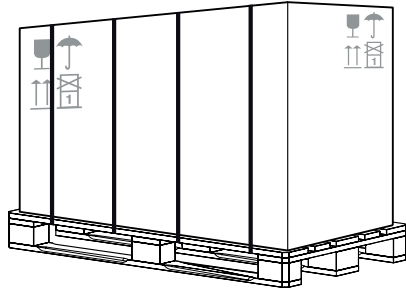
È posto a fianco del pannello comandi
I: acceso (luce verde). OFF: spento.

Fig. 4

2 INSTALLAZIONE

2.1 Ricevimento del prodotto

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



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

- Manuale di installazione, uso e manutenzione.

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

Fig. 5



È VIETATO

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

2.2 Dimensioni e peso

DOGE - FAST GOURMET

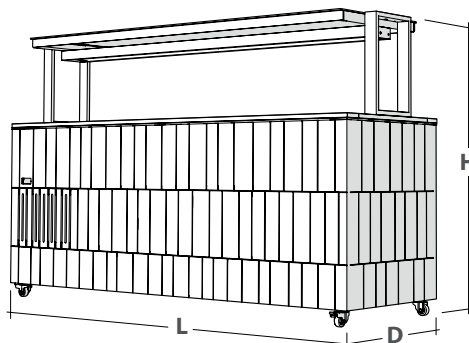


Fig. 6

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

DROP-IN

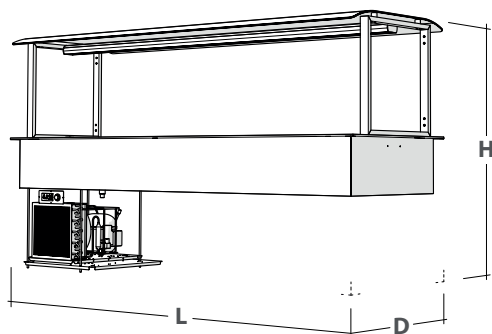


Fig. 7

DESCRIZIONE	DROP-IN				
	DROP-IN BASE	DROP-IN PIANO	DROP-IN SERVITO; DROP-IN SVT FISSA	DROP-IN DOGE ISOLA; DROP-IN DOGE WALL	DROP-IN DOGE SERVITO; DROP-IN DOGE SVT FISSA
L (mm)	L=1000	1145	1145	1145	1145
	L=1400	1470	1470	1470	1470
	L=2000	2120	2120	2120	2120
D (mm)	L=1000	730	730	730	730
	L=1400	730	730	730	730
	L=2000	730	730	730	730
H (mm)	L=1000	256 - 756	101 - 501	526	630
	L=1400	256 - 756	101 - 501	526	630
	L=2000	256 - 756	101 - 501	526	630
Peso (kg)	L=1000	50	50	80	80
	L=1400	60	60	90	90
	L=2000	90	90	110	110

2.3 Locale di installazione

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

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

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

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



AVVERTENZA

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

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



È VIETATO

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



AVVERTENZA

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

2.4 Installazione

2.4.1 Movimentazione



PRESTARE CAUTELA

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

IT



ATTENZIONE PERICOLO

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

Per movimentare l'apparecchio agire come di seguito descritto:

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

2.4.2 Posizionamento e livellamento

DOGE / FAST GOURMET

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



ATTENZIONE PERICOLO

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

DROP-IN

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



AVVERTENZA

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

3 USO

3.1 Operazioni preliminari

3.1.1 Verifiche

Prima di mettere in funzione l'apparecchio verificare che:

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



È VIETATO

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

3.1.2 Collegamento alla rete elettrica

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

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

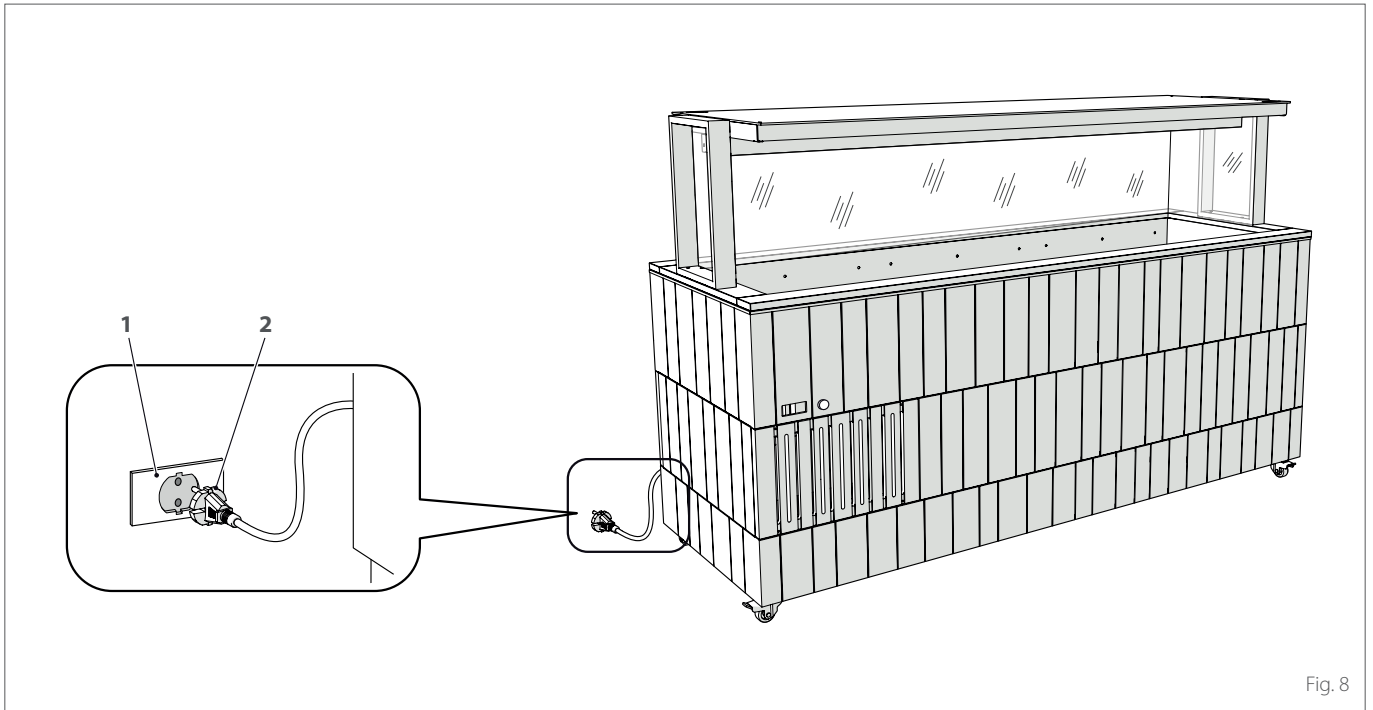


Fig. 8



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

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



È VIETATO

L'utilizzo di prolunghes o adattatori multipli.



AVVERTENZA

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

IT

3.2 Messa in funzione

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

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

Per far ciò:

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

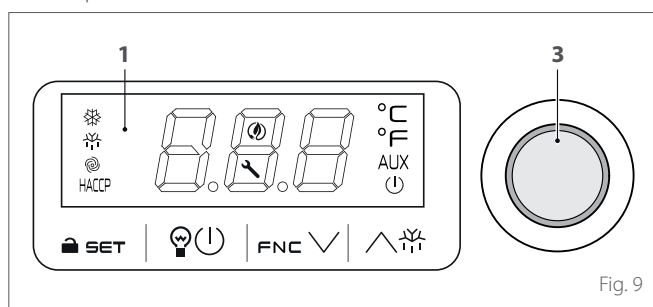


Fig. 9

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

3.2.1 Segnalazioni a display

Le segnalazioni sono messaggi che compaiono a display per informare l'utente sullo svolgimento di procedure (es. sbrinamento) o sulla conferma di impostazioni effettuate.

La tabella di seguito riportata riassume le possibili segnalazioni del display.

Led	Significato
☼	Compressore acceso
❄	Sbrinamento in corso
🌀	Ventilatore dell'evaporatore acceso
°C	La temperatura viene misurata e visualizzata in gradi Celsius
°F	La temperatura viene misurata e visualizzata in gradi Fahrenheit
⏻	Se il led è acceso, la macchina sarà spenta (stand-by)

3.2.2 Modifica SET POINT di temperatura

Per modificare il SET POINT (default=4°C):

- premere **SET**
- il led ☼ inizia a lampeggiare
- modificare la temperatura di SET POINT attraverso i tasti \wedge ❄ o \vee
- per uscire dalla procedura premere il tasto **SET** o non operare per 15 secondi
- il led ☼ si spegne.

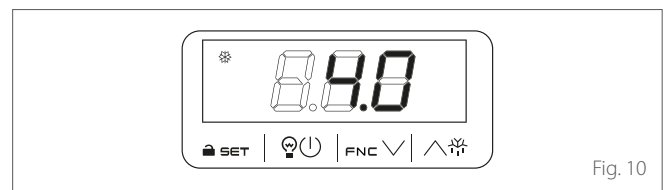



Fig. 10







In caso di necessità, si può uscire prematuramente dalla procedura premendo il tasto \circlearrowleft . Le modifiche al SETPOINT non verranno salvate.

3.2.3 Sbrinamento

Lo sbrinamento manuale viene attivato premendo il pulsante  per 4 secondi.



NOTA: secondo le impostazioni di fabbrica gli sbrinamenti vengono effettuati automaticamente in modalità ciclica.

Per modificare l'intervallo di sbrinamento:



- premere il tasto **SET** per 4 secondi
- sul display comparirà "PA"
- premere il tasto **SET**
- impostare (entro 15 secondi) il parametro "PAS" (password) tramite i pulsanti  e . Il parametro impostato di fabbrica è -19
- scorrere i parametri utilizzando i pulsanti  e  fino a quando si raggiunge il parametro d0
- premere il pulsante **SET** per visualizzare il valore preimpostato
- impostare il valore (in ore) del parametro tramite i pulsanti  e 
- toccare il pulsante **SET** o non operare per 15 secondi.

3.2.4 Ripristino alla programmazione di fabbrica

Per impostare i parametri ai valori di fabbrica (default) si deve inizialmente accedere alla procedura:







- premere il tasto **SET** per 4 secondi
- sul display comparirà la scritta "PA"
- premere nuovamente il tasto **SET**
- impostare il valore "149" utilizzando i pulsanti  e 

In seguito, per ripristinare i valori di fabbrica:


- toccare il tasto **SET** o non operare per 15 secondi fino a quando comparirà a display la scritta "DEF"
- premere nuovamente il tasto **SET**
- entro 15 secondi toccare il pulsante  e  e impostare il valore "4"
- toccare il tasto **SET**
- sul display comparirà lampeggiando "---"
- a questo punto sono stati ripristinati i valori di fabbrica e il dispositivo uscirà dalla procedura.

3.2.5 Parametri di configurazione

Per impostare i parametri di configurazione:

- premere il tasto **SET** per 4 secondi
- sul display comparirà la scritta "PA"
- premere nuovamente il tasto **SET**
- impostare (entro 15 secondi) il parametro "PAS" (password) tramite i pulsanti  e . Il parametro impostato di fabbrica è -19
- scorrere i parametri utilizzando i pulsanti  e  per selezionare il parametro di cui si vuole modificare il valore
- premere il tasto **SET**
- entro 15 secondi toccare il pulsante  e  per impostare il valore
- premere il tasto **SET**
- uscire dalla procedura premendo il tasto **SET** o non operando per 60 secondi.

3.2.6 Accensione/spegnimento luci cella

Per accendere o spegnere le luci interne toccare il tasto  (On/Stand-by).

3.2.7 On/Stand-by del controllore elettronico

Lo spegnimento (Stand-by) del controllore elettronico viene effettuato:



- premendo il pulsante  per 4 secondi
- il led  lampeggia e il controllore si spegne



ATTENZIONE







Lo spegnimento (Stand-by) è una condizione nella quale il controllore elettronico non è operativo, ma è alimentato elettricamente. In caso di necessità (manutenzione, pulizia, ecc.), è necessario togliere l'alimentazione elettrica come descritto nel paragrafo "Spegnimento".

Per accendere il controllore elettronico:

- premere il tasto  per 4 secondi
- il led  lampeggia e il controllore si accende
- compare la temperatura misurata all'interno della cella.

3.3 Lista dei parametri e possibilità di modifica

Per impostare i parametri di configurazione:

- premere il tasto **SET** per 4 secondi
- sul display comparirà "PA"
- premere il tasto **SET**
- impostare (entro 15 secondi) il parametro "PAS" (password) tramite i pulsanti  e . Il parametro impostato di fabbrica è -19
- scorrere i parametri utilizzando i pulsanti  e  per selezionare il parametro di cui si vuole modificare il valore
- premere il tasto **SET**
- entro 15 secondi toccare il pulsante  e  per impostare il valore
- premere il tasto **SET**
- uscire dalla procedura premendo il tasto **SET** o non operando per 60 secondi.

Alcuni parametri di uso frequente sono:

Parametro	Descrizione	Default	Range		U.M.
			min.	max.	
Setpoint					
SP	Set point	4	r1 (installatore)	r2 (installatore)	°C/°F
Ingressi					
P2	Unità di misura della temperatura: - 0 = gradi Celsius (°C) - 1 = gradi Farrenheit (°F)	0	0	1	---
P5	Grandezza visualizzata durante il funzionamento: - 0 = temperatura ambiente - 1 = setpoint di lavoro - 2 = valore del secondo ingresso analogico	0	0	2	---
Sbrinamento					
r0	Differenziale del setpoint di lavoro	2	0,1	15	°C/°F
d2	Temperatura dell'evaporatore di fine sbrinamento	2	-99	99	°C/°F
d7	Durata del gocciolamento	2	0	15	min
Allarmi					
A1	Temperatura ambiente al di sotto della quale viene attivato l'allarme di temperatura minima	0	0	99	°C/°F
A4	Temperatura ambiente al di sopra della quale viene attivato l'allarme di temperatura minima	40	0	99	°C/°F
A7	Ritardo allarme di temperatura minima	15	0	240	min
Ventole					
F1	Temperatura dell'evaporatore sotto o sopra la quale il ventilatore dell'evaporatore viene spento	-1	-99	99	°C/°F

3.4 Codici allarmi e ripristino

Allarme	Significato	Rimedi	Conseguenze
AL	Allarme di temperatura minima.	Verificare la temperatura ambiente tramite il parametro A1.	Il dispositivo funzionerà normalmente.
AH	Allarme di temperatura massima.	Verificare la temperatura ambiente tramite il parametro A4.	Il dispositivo funzionerà normalmente.
COH	Allarme condensatore surriscaldato.	Verificare la temperatura del condensatore (vedi parametro C6).	Il dispositivo funzionerà normalmente.
CSD	Allarme compressore bloccato.	Verificare la temperatura del condensatore (vedi parametro C7). Spegner e riaccendere l'apparecchio (paragrafo " Accensione/spegnimento luci cella "). Se la temperatura del condensatore continua ad essere maggiore di quella stabilita dal parametro C7, disconnettere l'alimentazione (paragrafo " Collegamento alla rete elettrica ") e pulire il condensatore.	Il compressore si spegnerà.
dFd	Allarme sbrinamento concluso per durata massima.	La visualizzazione normale viene ripristinata premendo un tasto qualsiasi.	Il dispositivo funzionerà normalmente.

Quando l'apparecchio avverte uno stato di funzionamento anomalo, sul display viene visualizzato un codice di allarme lampeggiante.

Il normale funzionamento della macchina viene ripristinato automaticamente nel momento in cui scompare la causa che ha provocato l'allarme.

Gli allarmi che necessitano di un intervento manuale sono:

- **CSD** (allarme compressore bloccato): spegnere il dispositivo o disconnettere l'alimentazione
- **dFd** (allarme sbrinamento concluso per durata massima): premere un tasto qualsiasi



ATTENZIONE

Nel caso in cui l'allarme continua a persistere, contattare il rivenditore dell'apparecchio.

3.5 Spegnimento

3.5.1 Spegnimento temporaneo

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

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

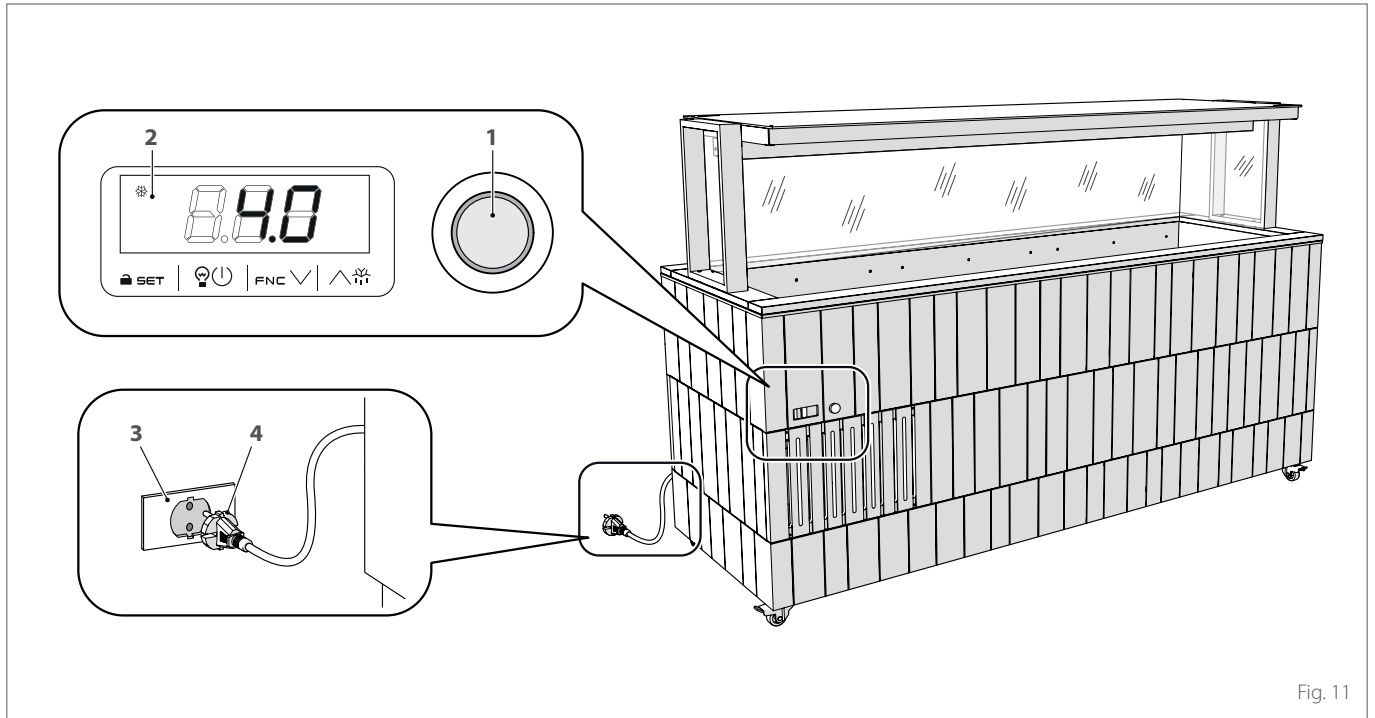


Fig. 11

3.5.2 Spegnimento per lunghi periodi

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

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

3.5.3 Immagazzinamento

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

4 MANUTENZIONE

4.1 Regolamentazioni (periodicità)

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

4.2 Pulizia esterna

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



PRESTARE CAUTELA

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



È VIETATO

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

4.3 Pulizia interna e parti speciali



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

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



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

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



È VIETATO

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

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

4.3.1 Pulizia della vasca



PRESTARE CAUTELA

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

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

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

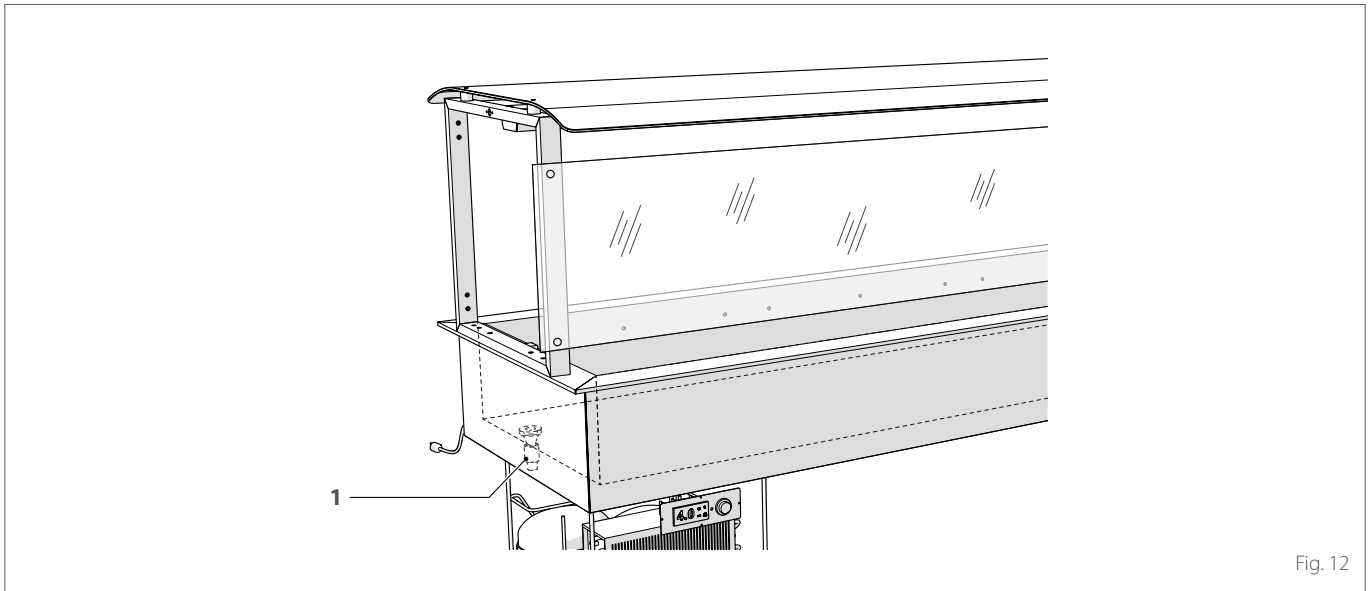


Fig. 12

4.4 Verifiche periodiche

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

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

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

4.5 Manutenzione straordinaria

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



AVVERTENZA

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



È VIETATO

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

4.6 Anomalie - Possibili cause - Rimedi

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

Anomalia	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio non si accende	La spina non è stata inserita correttamente nella presa di corrente	Inserire correttamente la spina
	Il cavo di alimentazione è danneggiato	Verificare lo stato del cavo. Nel caso non sia integro contattare un tecnico qualificato per la sua sostituzione
	L'interruttore bipolare di rete è disinserito	Inserire correttamente l'interruttore
	L'interruttore generale dell'apparecchio è spento	Inserire l'interruttore generale dell'apparecchio
L'apparecchio si accende ma l'impianto frigorifero non parte	C'è un'interruzione di corrente nel pannello di comando	Verificare lo stato del pannello di comando. Se necessario rivolgersi ad un tecnico qualificato per ripristinare la corrente
	Il controllo elettronico non è correttamente impostato	Verificare che la procedura di " Messa in funzione " sia stata eseguita correttamente
		Effettuare la procedura di RESET seguendo le indicazioni riportate al paragrafo " Ripristino alla programmazione di fabbrica "
	Il controllo elettronico è in modalità "OFF"	Premere il tasto  per 4 secondi
	È in corso la procedura di sbrinamento automatico (accensione sul display dell'icona )	Attendere che la procedura termini (spegnimento sul display dell'icona )
	All'interno della vasca si è raggiunto il set di temperatura impostato	-
	Le resistenze e/o termici di sicurezza non funzionano	Contattare il rivenditore autorizzato
Sonda di rilevazione guasta o non calibrata	Contattare il rivenditore autorizzato	
L'apparecchio si accende ma l'illuminazione non funziona	Sistema di illuminazione spento	Toccare il tasto 
	Sistema di illuminazione danneggiato	Contattare il rivenditore autorizzato
La temperatura all'interno della vasca non è sufficientemente fredda	Il controllo elettronico non è impostato correttamente	Verificare che la procedura di " Modifica SET POINT di temperatura " sia stata eseguita correttamente
	L'apparecchio è installato vicino ad una sorgente di calore	Spostare l'apparecchio e seguire le indicazioni riportate al paragrafo " Locale di installazione "
	La griglia del ventilatore è ostruita	Liberare la griglia del ventilatore
	Il ventilatore è guasto	Contattare il rivenditore autorizzato
	C'è un'interruzione nel circuito riscaldante	Contattare il rivenditore autorizzato
	Sonda di rilevazione guasta o non calibrata	Contattare il rivenditore autorizzato
La temperatura all'interno della vasca è troppo fredda	Il controllo elettronico non è impostato correttamente	Verificare che la procedura di " Modifica SET POINT di temperatura " sia stata eseguita correttamente
Presenza eccessiva di ghiaccio sull'evaporatore	È stata impostata una temperatura troppo bassa	Modificare la temperatura seguendo la procedura di " Modifica SET POINT di temperatura "
	Intervallo tra uno sbrinamento a l'altro troppo lungo	Effettuare uno sbrinamento manuale seguendo la procedura di " Sbrinamento "
Presenza costante di acqua sul fondo della vasca	Il sistema di scarico è pieno	Svuotare l'acqua agendo sul rubinetto di scarico
	Lo scarico dell'acqua è ostruito	Rimuovere l'eventuale impurità dal foro di scarico
La calotta è bloccata o difficile da azionare (nei modelli con calotta apribile)	Il sistema che sostiene la sovrastruttura è danneggiato	Contattare il rivenditore autorizzato
	Le cordine in acciaio che sorreggono la sovrastruttura sono danneggiate	Contattare il rivenditore autorizzato



AVVERTENZA

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

4.7 Servizio assistenza tecnica e parti di ricambio

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



AVVERTENZA

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

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

4.8 Smaltimento



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

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

INTRODUCTION

Dear Customer,

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

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

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

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

EN

SYMBOLS USED IN THIS MANUAL AND THEIR MEANINGS



IMPORTANT!

Indicates particularly important information.



CAUTION!

Indicates particularly important or delicate operations.



WARNING!

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



WARNING! RISK OF ELECTROCUTION!

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



STOP!

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

WARRANTY

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



CAUTION!

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

CONTENTS

1	General	26	4	Maintenance	42
1.1	General warnings and safety precautions	26	4.1	Good practice	42
1.2	Forbidden actions	27	4.2	External cleaning	42
1.3	Description of the appliance	28	4.3	Cleaning the interior and important parts	42
1.4	Identification	28	4.3.1	<i>Cleaning the well</i>	42
1.5	Structure	29	4.4	Regular checks	43
1.6	Safety devices	31	4.5	Extraordinary maintenance	43
1.7	Technical specifications	31	4.6	Problems - Possible causes - Solutions	44
1.8	Control panel	32	4.7	Technical assistance and spare parts	45
2	Installation	33	4.8	Disposal	45
2.1	Receiving the product	33	5	Appendices	68
2.2	Dimensions and weight	33	5.1	Functional electrical diagram	68
2.3	Place of installation	35	5.2	Declaration of conformity	72
2.4	Installation	36			
2.4.1	<i>Moving</i>	36			
2.4.2	<i>Positioning and levelling</i>	36			
3	Operation	37			
3.1	Preliminary steps	37			
3.1.1	<i>Checks</i>	37			
3.1.2	<i>Connecting to the electricity supply</i>	37			
3.2	Putting into service	38			
3.2.1	<i>Display indications</i>	38			
3.2.2	<i>Changing the temperature SETPOINT</i>	38			
3.2.3	<i>Defrosting</i>	39			
3.2.4	<i>Restoring default settings</i>	39			
3.2.5	<i>Configuration parameters</i>	39			
3.2.6	<i>Turning cabinets lights on/off</i>	39			
3.2.7	<i>Electronic controller On/Stand-by</i>	39			
3.3	List of parameters and possible modifications	39			
3.4	Alarm codes and resetting	40			
3.5	Switching off	41			
3.5.1	<i>Switching off temporarily</i>	41			
3.5.2	<i>Switching off for extended periods</i>	41			
3.5.3	<i>Storage</i>	41			

1 GENERAL

1.1 General warnings and safety precautions



IMPORTANT!

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

1.2 Forbidden actions



STOP!

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

1.3 Description of the appliance

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

1.4 Identification

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

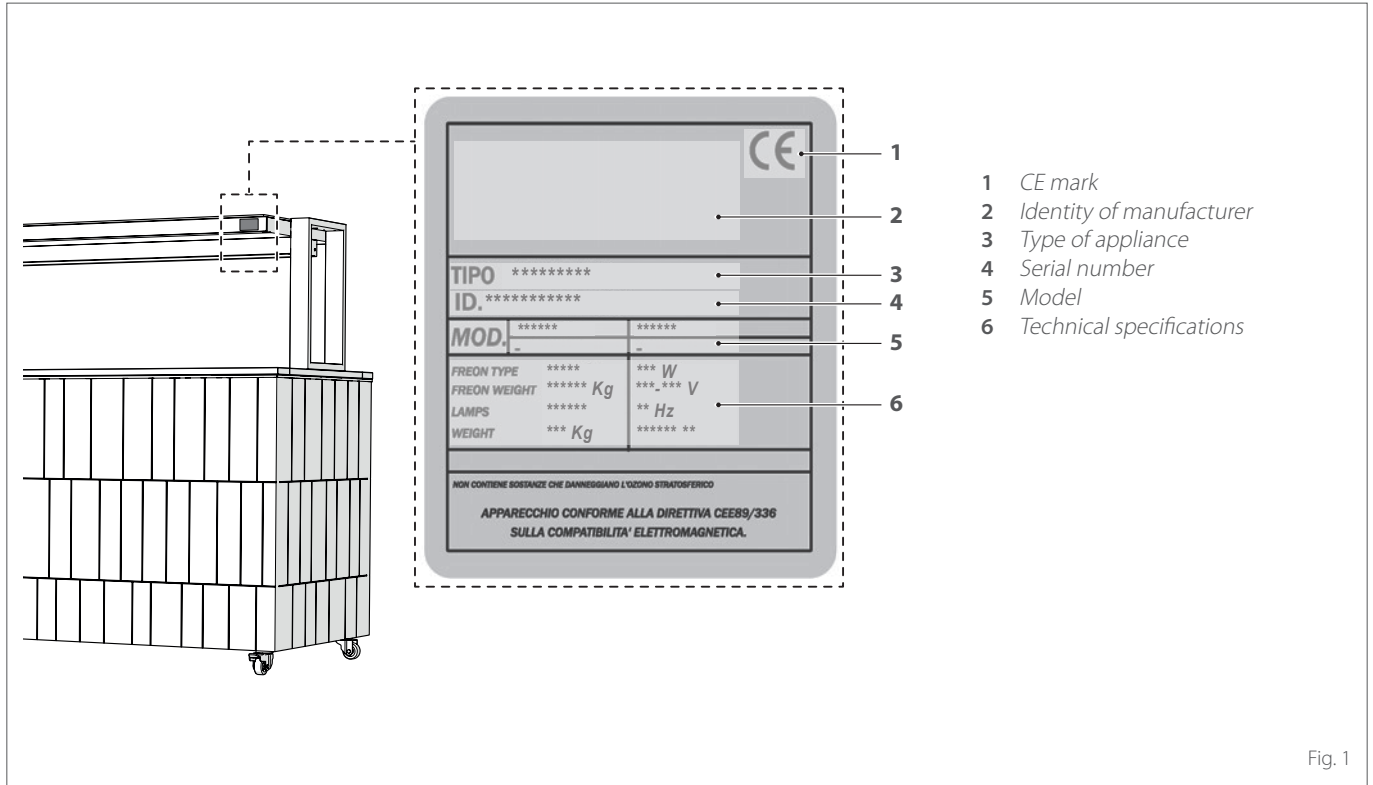


Fig. 1

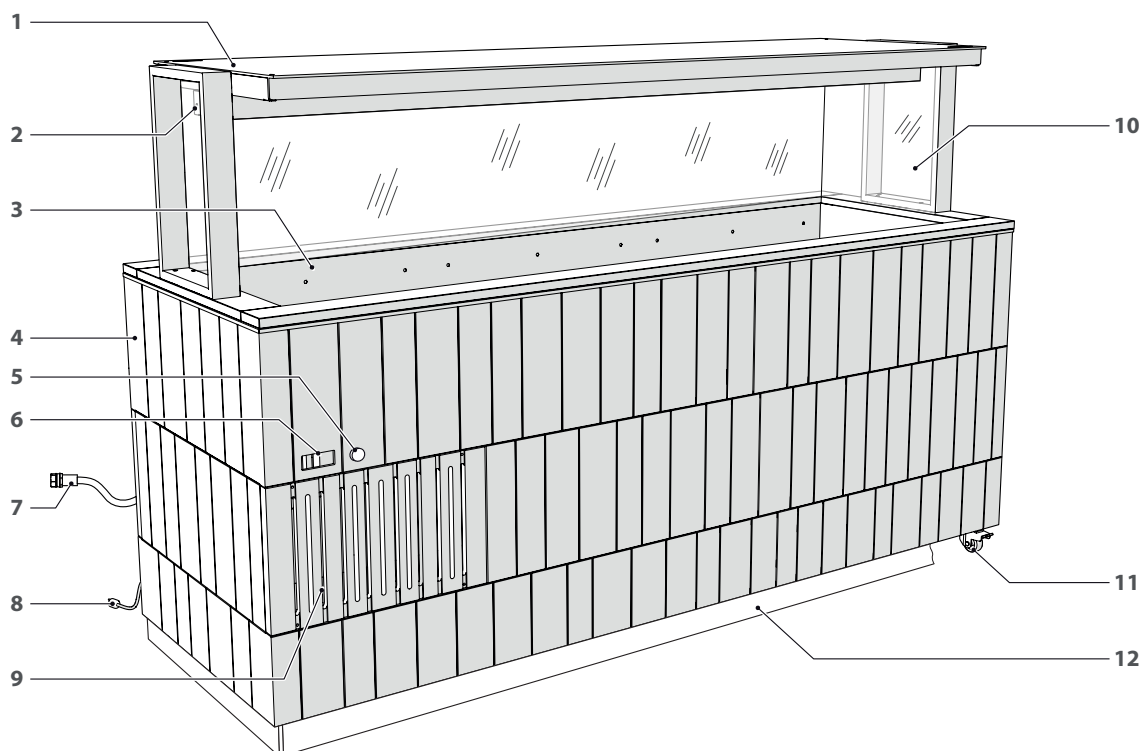


IMPORTANT!

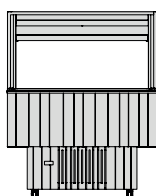
If the nameplate or any other identifying information is defaced, removed or missing, correct installation and maintenance of the appliance may be compromised.

1.5 Structure

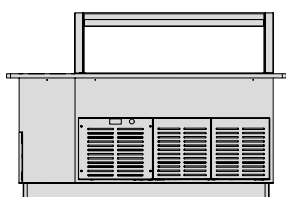
DOGE / FAST GOURMET



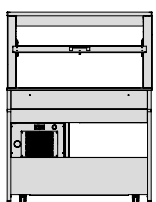
DOGE WALL



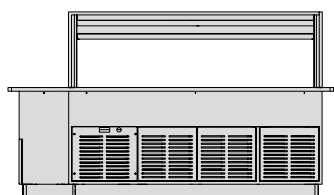
DOGE ISOLA QUADRA



**FAST GOURMET
SERVITO**



TANGO ISOLA



**FAST GOURMET
DOPPIO**

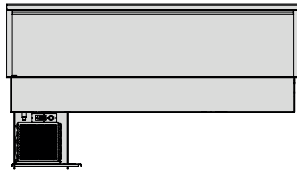
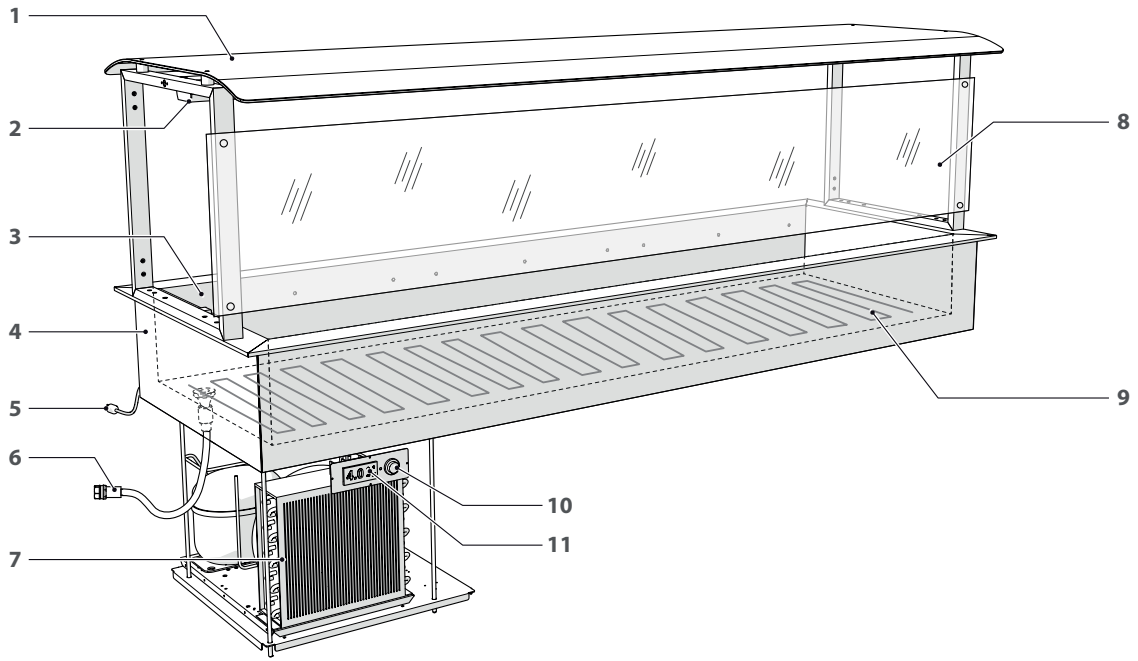
- 1 Superstructure
- 2 LED lighting with switch
- 3 Stainless-steel well
- 4 Wooden base
- 5 Main switch
- 6 Control panel
- 7 Water drain pipe
- 8 Power cable and plug
- 9 Fan cover
- 10 Tempered glass
- 11 Braked castors (model **DOGE**)
- 12 Plinth (model **FAST GOURMET**)

EN

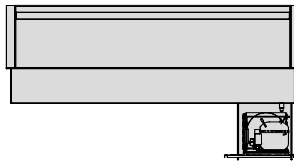
Fig. 2

DROP-IN

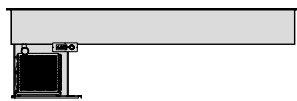
EN



DROP-IN
SOVRASTRUTTURA FISSA



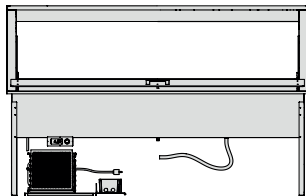
DROP-IN
SERVITO



DROP-IN
BASE RF - VTRF



DROP-IN
BASE BASE PRF



DROP-IN
TANGO

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

Fig. 3

1.6 Safety devices

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

REFRIGERATED BUFFET appliances incorporate the following design solutions and safety devices:

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



WARNING! RISK OF ELECTROCUTION!

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

EN

1.7 Technical specifications

DESCRIPTION		DOGE		
		L=1000	L=1400	L=2000
Capacity	GN	3 - 1 / 1	4 - 1 / 1	6 - 1 / 1
A.T. 25°C - R.H. 60% Climate class = 3	°C	+4 / +18		
Consumption at Qn max	RF/ PRF/ QRF	410	450	500
	RFVT	620	720	850
	QNE	10	12	20
Electrical data	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50		
Refrigerant	Hfc	R134 / R290		

DESCRIPTION		FAST GOURMET (All models except the DOPPIO model)		
		L=1000	L=1400	L=2000
Capacity	GN	3 - 1 / 1	4 - 1 / 1	6 - 1 / 1
A.T. 25°C - R.H. 60% Climate class = 3	°C	+4 / +18		
Consumption at Qn max	RF	420	440	520
	RFVT	620	740	820
Electrical data	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50		
Refrigerant	Hfc	R134 / R290		

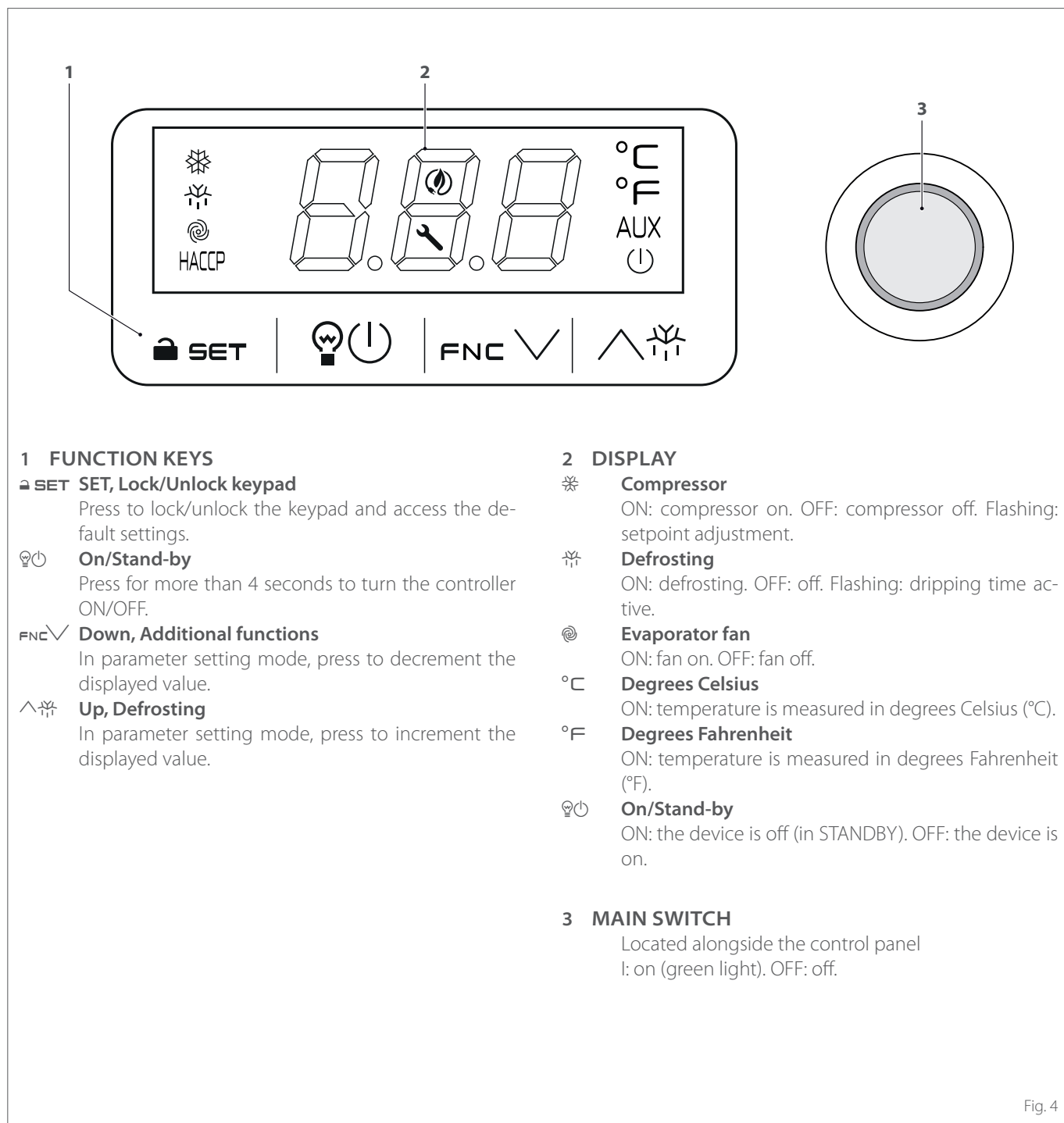
DESCRIPTION		FAST GOURMET (DOPPIO model only)		
		L=1000	L=1400	L=2000
Capacity	GN	3 - 1 / 1	4 - 1 / 1	6 - 1 / 1
A.T. 25°C - R.H. 60% Climate class = 3	°C	+4 / +18		
Consumption at Qn max	RF+RF, RF+BM	840	880	1040
	RFVT+RFVT	1240	1480	1640
	RFVT + BM	1040	1180	1340
Electrical data	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50		
Refrigerant	Hfc	R134 / R290		

DESCRIPTION		DROP-IN		
		L=1000	L=1400	L=2000
Capacity	GN	3 - 1 / 1	4 - 1 / 1	6 - 1 / 1
A.T. 25°C - R.H. 60% Climate class = 3	°C	+4 / +18		
Consumption at Qn max	RF	410	450	500
	RFVT	620	720	850
	QNE	10	12	20
	QPC	750	1150	1750
Electrical data	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50		
Refrigerant	Hfc	R134 / R290		

EN

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

1.8 Control panel



1 FUNCTION KEYS

- SET** **SET, Lock/Unlock keypad**
Press to lock/unlock the keypad and access the default settings.
- Lightbulb icon** **On/Stand-by**
Press for more than 4 seconds to turn the controller ON/OFF.
- FNC** **Down, Additional functions**
In parameter setting mode, press to decrement the displayed value.
- Up** **Up, Defrosting**
In parameter setting mode, press to increment the displayed value.

2 DISPLAY

- Compressor**
ON: compressor on. OFF: compressor off. Flashing: setpoint adjustment.
- Defrosting**
ON: defrosting. OFF: off. Flashing: dripping time active.
- Evaporator fan**
ON: fan on. OFF: fan off.
- Degrees Celsius**
ON: temperature is measured in degrees Celsius (°C).
- Degrees Fahrenheit**
ON: temperature is measured in degrees Fahrenheit (°F).
- On/Stand-by**
ON: the device is off (in STANDBY). OFF: the device is on.

3 MAIN SWITCH

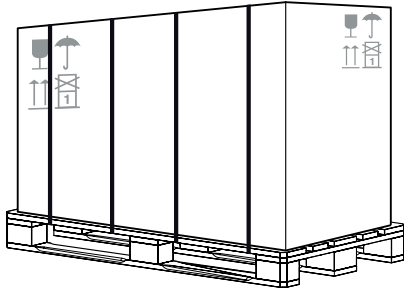
Located alongside the control panel
I: on (green light). OFF: off.

Fig. 4

2 INSTALLATION

2.1 Receiving the product

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



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

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

Fig. 5



STOP!

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

2.2 Dimensions and weight

DOGE - FAST GOURMET

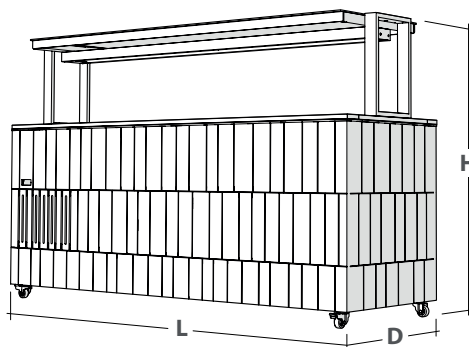


Fig. 6

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

DROP-IN

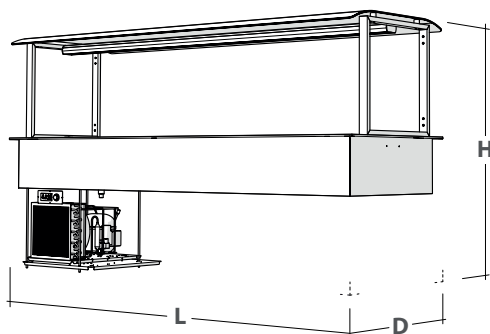


Fig. 7

DESCRIPTION	DROP-IN				
	DROP-IN BASE	DROP-IN PIANO	DROP-IN SERVITO; DROP-IN SVT FISSA	DROP-IN DOGE ISOLA; DROP-IN DOGE WALL	DROP-IN DOGE SERVITO; DROP-IN DOGE SVT FISSA
L (mm)	L=1000	1145	1145	1145	1145
	L=1400	1470	1470	1470	1470
	L=2000	2120	2120	2120	2120
D (mm)	L=1000	730	730	730	730
	L=1400	730	730	730	730
	L=2000	730	730	730	730
H (mm)	L=1000	256 - 756	101 - 501	526	630
	L=1400	256 - 756	101 - 501	526	630
	L=2000	256 - 756	101 - 501	526	630
Weight (kg)	L=1000	50	50	80	80
	L=1400	60	60	90	90
	L=2000	90	90	110	110

2.3 Place of installation

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

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

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

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



IMPORTANT!

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

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

EN



STOP!

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



IMPORTANT!

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

2.4 Installation

2.4.1 Moving



CAUTION!

Employ the greatest care and attention when moving the buffet.



WARNING!

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

EN

Proceed as follows to move the buffet:

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

2.4.2 Positioning and levelling

DOGE / FAST GOURMET

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



WARNING!

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

DROP-IN

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



IMPORTANT!

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

3 OPERATION

3.1 Preliminary steps

3.1.1 Checks

Before switching the appliance on, perform the following checks:

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



STOP!

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

3.1.2 Connecting to the electricity supply

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

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

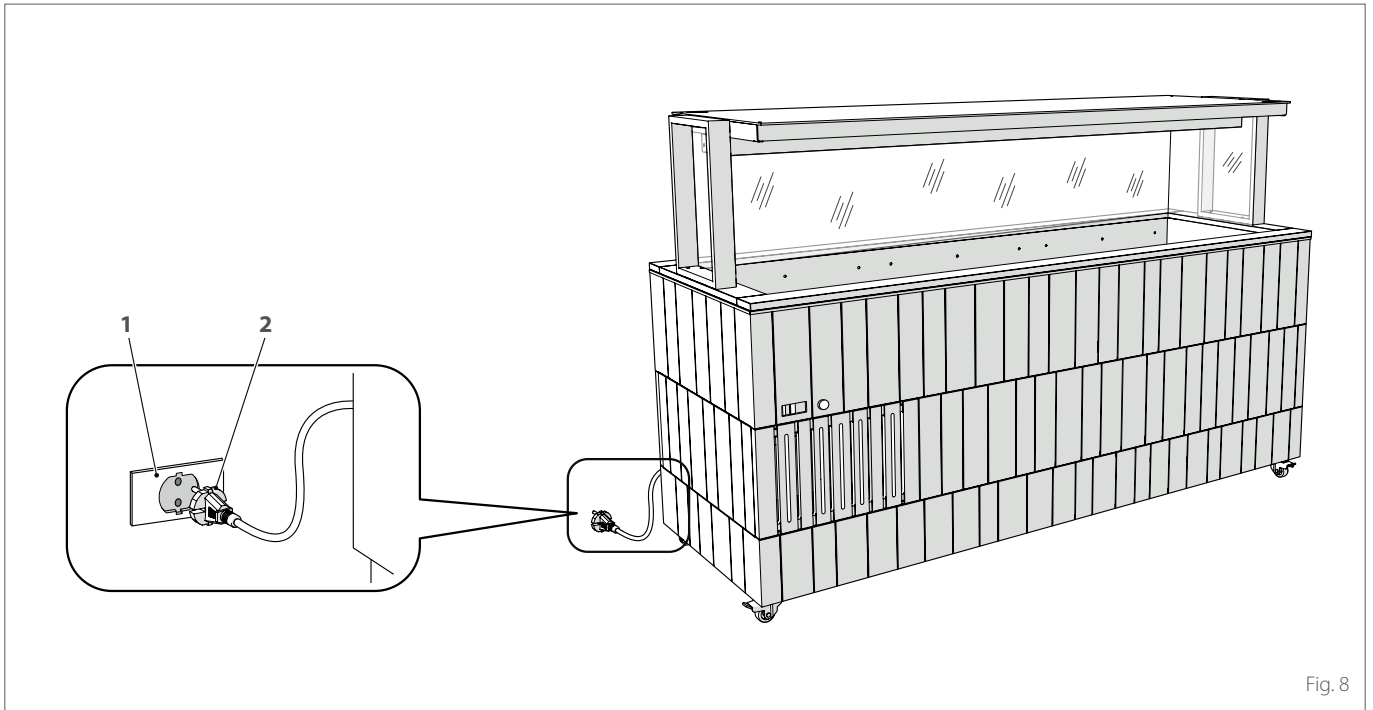


Fig. 8



WARNING! RISK OF ELECTROCUTION!

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



STOP!

Do not use extension cables or multi-socket adapters.



IMPORTANT!

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

EN

3.2 Putting into service

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

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

Proceed as follows:

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

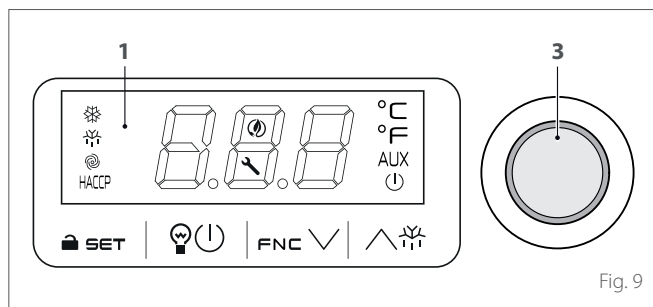


Fig. 9

NOTE: If the display reads out an error code (e.g. CSd), refer to the "**Alarm codes and resetting**" section.

3.2.1 Display indications

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

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

Led	Meaning
❄	Compressor on
❄	Defrost procedure running
⊙	Evaporator fan on
°C	Temperature is measured and displayed in degrees Celsius
°F	Temperature is measured and displayed in degrees Fahrenheit
⏻	If this LED is lit, the appliance is off (in stand-by mode)

3.2.2 Changing the temperature SETPOINT

To change the SETPOINT (default=4°C):

- press **SET**
- the ❄ LED starts to flash
- change the SETPOINT temperature using the ^❄ or ∨ keys
- to exit the procedure, press the **SET** key or wait for 15 seconds
- The ❄ LED goes out.

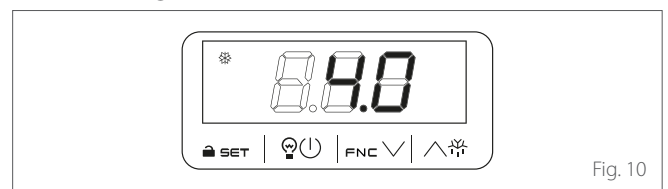


Fig. 10

If necessary, you can exit the procedure early by pressing the ⏻ key. Changes to the SETPOINT will not be saved.

3.2.3 Defrosting

To begin manual defrosting, press the \wedge SET key for 4 seconds.
NOTE: depending on the default settings, defrosting cycles may be performed automatically.

Proceed as follows to change the defrost interval:

- press the SET key for 4 seconds
- the display reads out "PA"
- press the SET key
- within 15 seconds, enter the parameter "PAS" (password) using the \wedge SET and \vee keys. The default value is -19
- scroll through the parameters using the \wedge SET and \vee keys until you get to parameter d0
- press the SET key to display the setting
- set the value of the parameter (in hours) using the \wedge SET and \vee keys
- press the SET key or wait for 15 seconds.

3.2.4 Restoring default settings

To restore parameters to their default (factory) settings, first access the procedure:

- press the SET key for 4 seconds
- the display reads out "PA"
- press the SET key again
- enter the value "149" using the \wedge SET and \vee keys

Then proceed as follows to restore the default values:

- Press the SET key or wait for 15 seconds until the display reads out "DEF"
- press the SET key again
- within 15 seconds, press the \wedge SET e \vee key and enter the value "4"
- press the SET key
- "--" will flash on the display
- the default settings have now been restored and the controller exits the procedure.

3.2.5 Configuration parameters

Proceed as follows to set the configuration parameters:

- press the SET key for 4 seconds
- the display reads out "PA"
- press the SET key again
- within 15 seconds, enter the parameter "PAS" (password) using the \wedge SET and \vee keys. The default value is -19
- scroll through the parameters using the \wedge SET and \vee keys until you reach the parameter you want to change
- press the SET key
- within 15 seconds, press the \wedge SET and \vee keys to set the value
- press the SET key
- to exit the procedure, press the SET key or wait for 60 seconds.

3.2.6 Turning cabinets lights on/off

To switch the cabinet lights on or off, press the ON/OFF (On/Stand-by) key.

3.2.7 Electronic controller On/Stand-by

Proceed as follows to turn the electronic controller off (Stand-by mode):

- press the ON/OFF key for 4 seconds
- the ON/OFF LED flashes and the controller switches off



WARNING

In STAND-BY mode, the electronic controller does not function but it is still powered on. If maintenance or cleaning, etc. has to be performed, switch off electrical power as instructed in "Switching off".

EN

To turn the electronic controller on:

- press the ON/OFF key for 4 seconds
- the ON/OFF LED flashes and the controller switches on
- the temperature measured inside the cabinet is displayed.

3.3 List of parameters and possible modifications

Proceed as follows to set the configuration parameters:

- press the SET key for 4 seconds
- the display reads out "PA"
- press the SET key
- within 15 seconds, enter the parameter "PAS" (password) using the \wedge SET and \vee keys. The default value is -19
- scroll through the parameters using the \wedge SET and \vee keys until you reach the parameter you want to change
- press the SET key
- within 15 seconds, press the \wedge SET and \vee keys to set the value
- press the SET key
- to exit the procedure, press the SET key or wait for 60 seconds.

The following parameters are the most frequently used:

Parameter	Description	Default	Range		U.M.
			min.	max.	
Setpoint					
SP	Setpoint	4	r1 (installer)	r2 (installer)	°C/°F
Inputs					
P2	Unit of measure of temperature: - 0 = degrees Celsius (°C) - 1 = degrees Fahrenheit (°F)	0	0	1	---
P5	Quantity displayed during functioning: - 0 = ambient temperature - 1 = operating setpoint - 2 = value of second analogue input	0	0	2	---
Defrosting					
r0	Operating setpoint differential	2	0,1	15	°C/°F
d2	Evaporator temperature at end of defrosting	2	-99	99	°C/°F
d7	Duration of dripping time	2	0	15	min
Alarms					
A1	Ambient temperature below which minimum temperature alarm is activated	0	0	99	°C/°F
A4	Ambient temperature above which minimum temperature alarm is activated	40	0	99	°C/°F
A7	Minimum temperature alarm delay	15	0	240	min
Fans					
F1	Evaporator temperature under or over which the evaporator fan is switched off	-1	-99	99	°C/°F

3.4 Alarm codes and resetting

Alarm	Meaning	Solutions	Consequences
AL	Minimum temperature alarm.	Check ambient temperature from parameter A1.	The device will function normally.
AH	Maximum temperature alarm.	Check ambient temperature from parameter A4.	The device will function normally.
COH	Condenser overheating alarm.	Check condenser temperature (see parameter C6).	The device will function normally.
CSd	Compressor blocked alarm.	Check condenser temperature (see parameter C7).	The compressor will switch off.
		Turn the appliance off and on again (section " Turning cabinets lights on/off "). If condenser temperature remains above that set in parameter C7, switch off electric power (section " Connecting to the electricity supply ") and clean the condenser.	
dFd	Defrost ended for maximum time alarm.	Press any key to restore the normal display.	The device will function normally.

If the appliance detects a malfunction, an alarm code flashes on the display.

Normal function is restored automatically when the cause of the alarm is removed.

The alarms that require manual intervention are:

- **CSd** (compressor blocked alarm): turn the device off or disconnect the mains power
- **dFd** (defrost finished for maximum time alarm): press any key



WARNING

If an alarm persists, contact the dealer who sold the appliance.

3.5 Switching off

3.5.1 Switching off temporarily

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

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

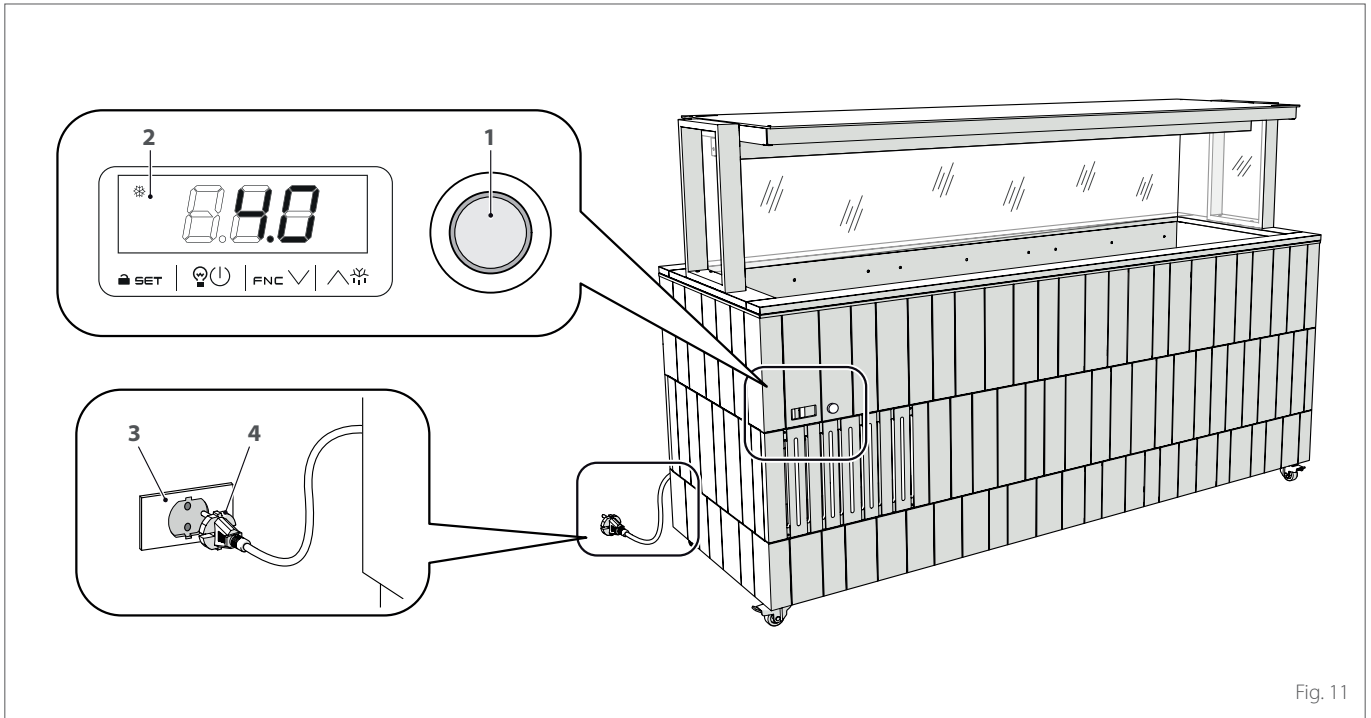


Fig. 11

3.5.2 Switching off for extended periods

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

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

3.5.3 Storage

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

4 MAINTENANCE

4.1 Good practice

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

4.2 External cleaning

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



CAUTION!

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



STOP!

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

4.3 Cleaning the interior and important parts



WARNING! RISK OF ELECTROCUTION!

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



WARNING! RISK OF ELECTROCUTION!

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



STOP!

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

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

4.3.1 Cleaning the well



CAUTION!

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

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

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

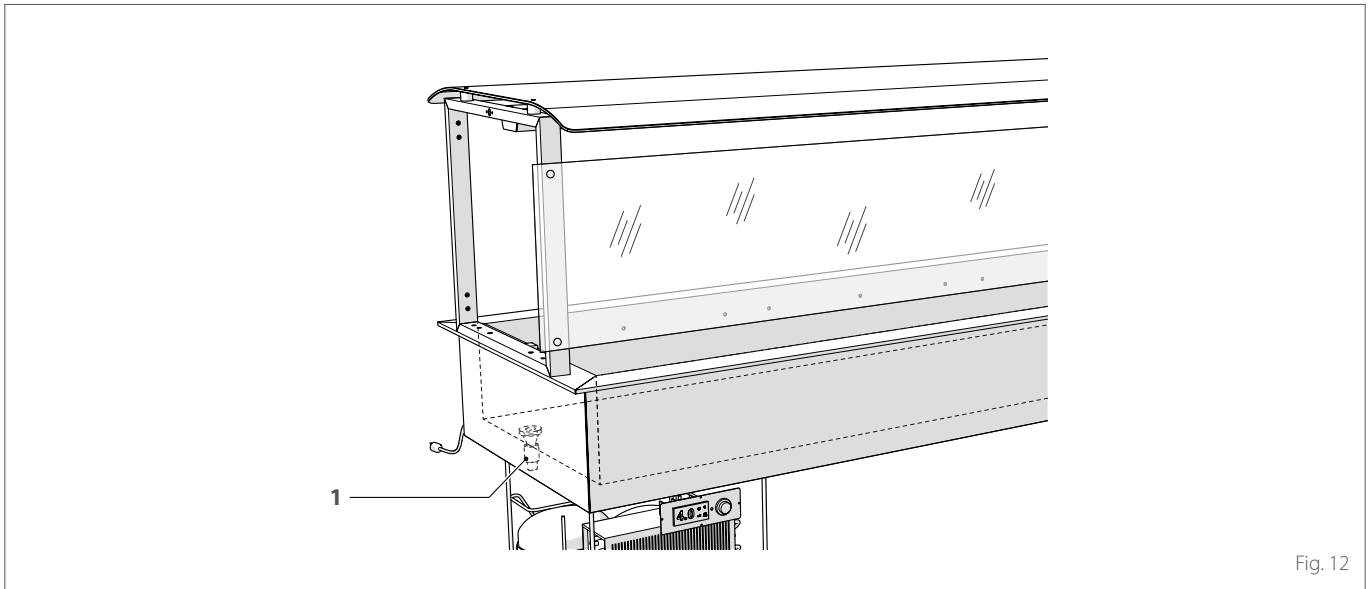


Fig. 12

4.4 Regular checks

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

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

4.5 Extraordinary maintenance

REFRIGERATED BUFFET buffets do not require any extraordinary maintenance.



IMPORTANT!

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



STOP!

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

4.6 Problems - Possible causes - Solutions

The following table lists the most common problems and solutions.

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not switch on	The plug has not been correctly inserted in the power socket	Insert the plug correctly
	The power cable is damaged	Check the condition of the power cable. If the cable is damaged, contact a qualified electrician to have it replaced
	The double pole switch of the mains supply is turned off	Turn the switch on
	The buffet is turned off at the main switch	Turn the buffet on at the main switch
The appliance switches on but the refrigeration system does not work	There is a power switch in the control panel	Check the condition of the control panel. If necessary call a qualified technician to restore power
	The electronic controller has not been programmed correctly	Check that the "Putting into service" procedure has been carried out correctly Perform a RESET as instructed in "Restoring default settings"
	The electronic controller is in STANDBY	Press the  key for 4 seconds
	The automatic defrost procedure is running (the  icon is visible on the display)	Wait for the procedure to finish (the  icon disappears from the display)
	The temperature setpoint has already been reached inside the well	-
	The heating elements and/or thermal safety switches are not working	Contact an authorised dealer
	The temperature measurement sensor is faulty or incorrectly calibrated	Contact an authorised dealer
The appliance switches on but the lighting does not work	The lighting system is switched off	Press the  key
	The lighting system is damaged	Contact an authorised dealer
Well temperature is too high	The electronic controller has not been programmed correctly	Check that the "Changing the temperature SET-POINT" procedure has been carried out correctly
	The appliance has been installed near a source of heat	Move the appliance and proceed as instructed in "Place of installation"
	The fan grille is blocked	Unblock the fan grille
	The fan is faulty	Contact an authorised dealer
	The heating circuit is broken	Contact an authorised dealer
	The temperature measurement sensor is faulty or incorrectly calibrated	Contact an authorised dealer
Well temperature is too low	The electronic controller has not been programmed correctly	Check that the "Changing the temperature SET-POINT" procedure has been carried out correctly
Too much ice on the evaporator	An excessively low temperature has been set	Change the temperature setpoint as instructed in "Changing the temperature SETPOINT"
	Time between defrosts is too long	Perform a manual defrost as instructed in "Defrosting"
Water remains in the bottom of the well.	The drain system is full	Open the drain tap to drain the water
	The water drain is blocked	Remove any dirt from the drain hole.
The canopy is stuck or difficult to move (models with opening canopies)	The canopy support system is damaged	Contact an authorised dealer
	The steel cables that support the canopy are damaged	Contact an authorised dealer



IMPORTANT!

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

4.7 Technical assistance and spare parts

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



IMPORTANT!

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

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

EN

4.8 Disposal



Dispose of all packaging material in conformity to applicable law.

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

INTRODUCTION

Cher client,

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

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

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

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

SYMBOLES ET SIGNIFICATION UTILISÉS DANS LE MANUEL

FR



AVERTISSEMENT

Pour apporter des informations particulières.



SOYEZ PRUDENTS

Pour désigner des opérations particulièrement importantes et délicates.



ATTENTION DANGER

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



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

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



INTERDICTION

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

GARANTIE

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



SOYEZ PRUDENTS

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

INDEX

1	Généralités	48	4	Entretien	64
1.1	Avertissements généraux et règles pour la sécurité	48	4.1	Règles (périodicité)	64
1.2	Interdictions	49	4.2	Nettoyage extérieur	64
1.3	Description de l'appareil	50	4.3	Nettoyage intérieur et parties spéciales	64
1.4	Identification	50	4.3.1	<i>Nettoyage de la cuve</i>	64
1.5	Structure	51	4.4	Contrôles périodiques	65
1.6	Dispositifs de sécurité	53	4.5	Entretien extraordinaire	65
1.7	Caractéristiques techniques	53	4.6	Anomalies - Causes possibles - Solutions	66
1.8	Panneau de commandes	54	4.7	Service d'assistance technique et pièces de rechange	67
2	Installation	55	4.8	Élimination	67
2.1	Réception du produit	55	5	Annexes	68
2.2	Dimensions et poids	55	5.1	Schéma électrique fonctionnel	68
2.3	Lieu d'installation	57	5.2	Déclaration de conformité	72
2.4	Installation	58			
2.4.1	<i>Manutention</i>	58			
2.4.2	<i>Positionnement et mise à niveau</i>	58			
3	Utilisation	59			
3.1	Opérations préliminaires	59			
3.1.1	<i>Vérifications</i>	59			
3.1.2	<i>Raccordement au réseau électrique</i>	59			
3.2	Mise en fonction	60			
3.2.1	<i>Signalisations sur afficheur</i>	60			
3.2.2	<i>Modification du POINT DE CONSIGNE de température</i>	60			
3.2.3	<i>Dégivrage</i>	61			
3.2.4	<i>Réinitialisation à la programmation d'usine</i>	61			
3.2.5	<i>Paramètres de configuration</i>	61			
3.2.6	<i>Allumage/extinction de l'éclairage de la cellule</i>	61			
3.2.7	<i>On/Stand-by du contrôleur électronique</i>	61			
3.3	Liste des paramètres et possibilités de modification	61			
3.4	Codes d'alarmes et réinitialisation	62			
3.5	Arrêt	63			
3.5.1	<i>Arrêt temporaire</i>	63			
3.5.2	<i>Arrêt pour de longues périodes</i>	63			
3.5.3	<i>Stockage</i>	63			

1 GÉNÉRALITÉS

1.1 Avertissements généraux et règles pour la sécurité



AVERTISSEMENT

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

1.2 Interdictions



INTERDICTION

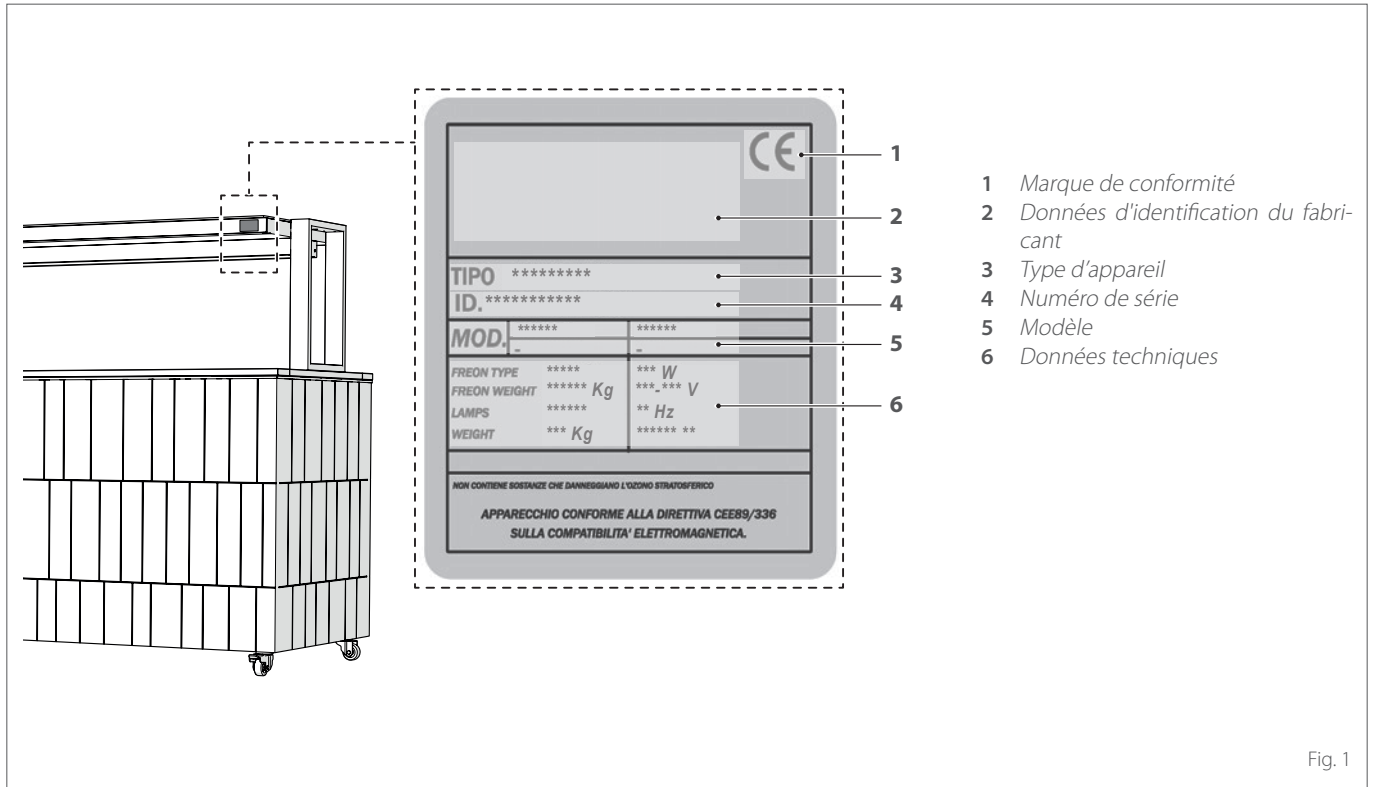
- D'apporter des modifications au produit et/ou tenter de le réparer. Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Stocker des matières inflammables ou des substances explosives (par exemple des produits aérosols contenant un propulseur inflammable) à l'intérieur ou à proximité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

1.3 Description de l'appareil

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

1.4 Identification

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

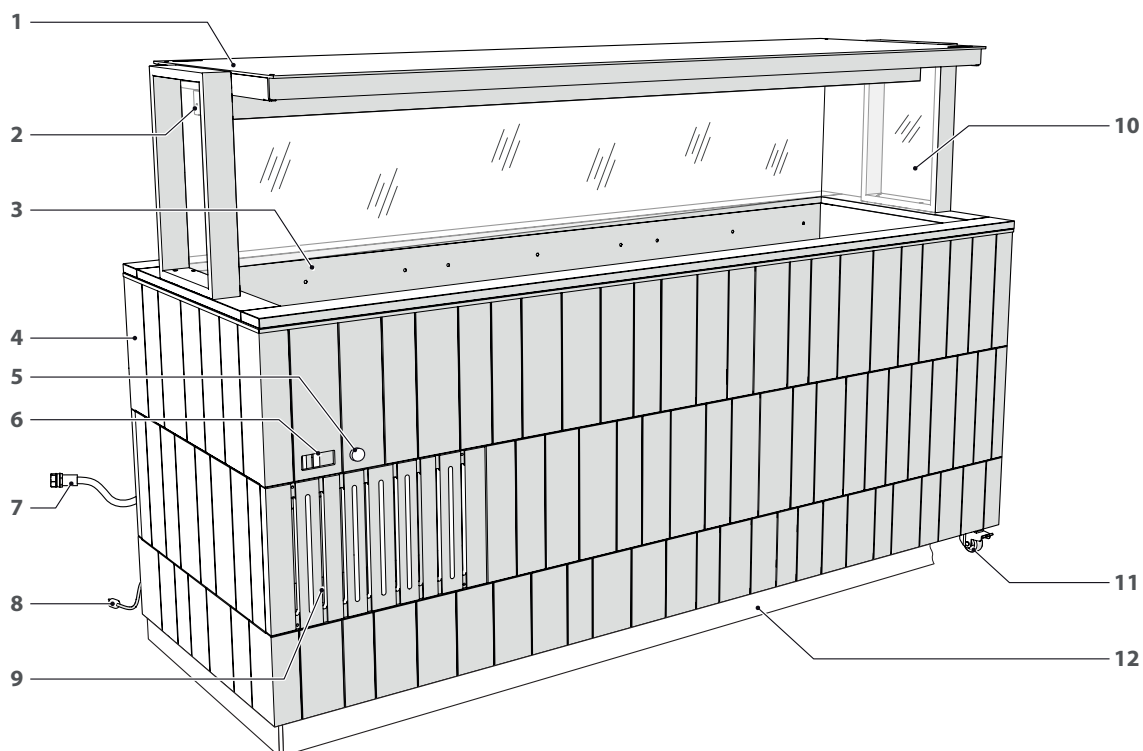


AVERTISSEMENT

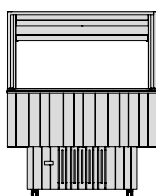
La modification, le retrait et l'absence des plaques d'identification ou autre ne permet pas d'identifier le produit avec certitude, et complique toute opération d'installation et d'entretien.

1.5 Structure

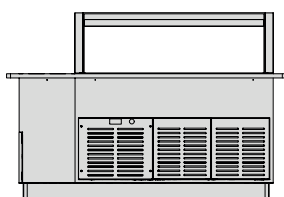
DOGE / FAST GOURMET



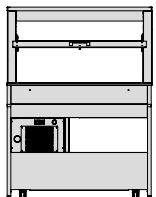
DOGE WALL



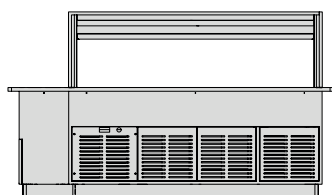
DOGE ISOLA QUADRA



FAST GOURMET
SERVITO



TANGO ISOLA

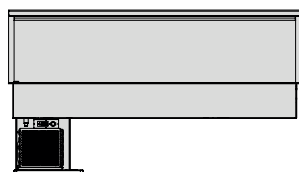
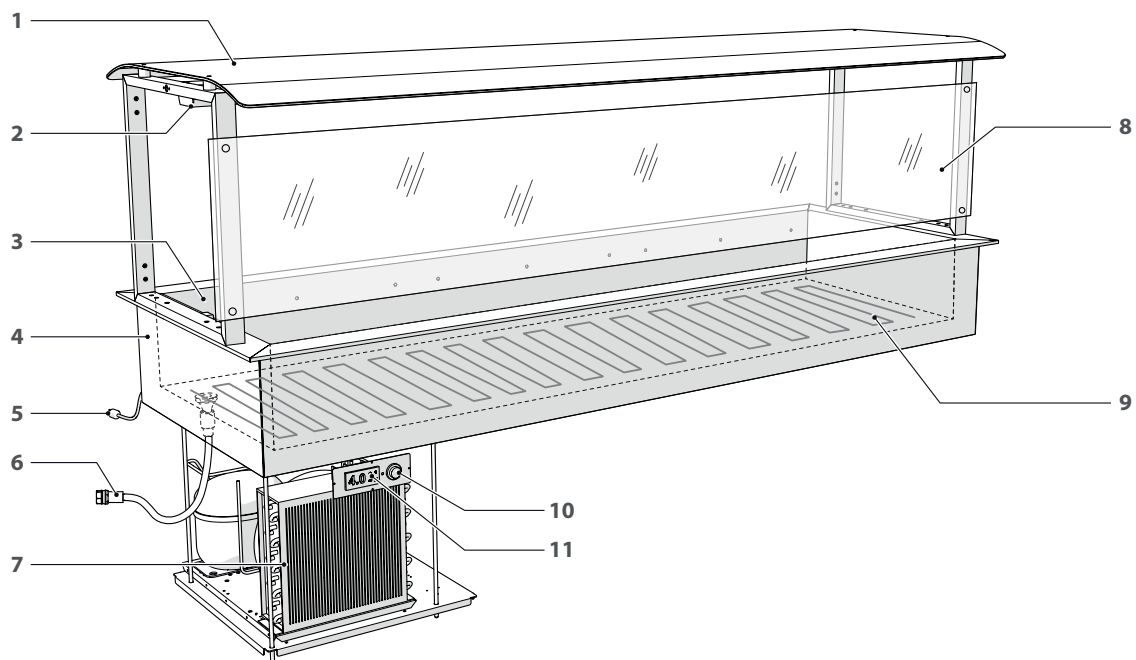


FAST GOURMET
DOPPIO

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

FR

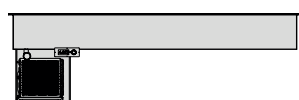
DROP-IN



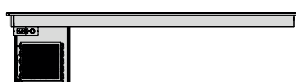
DROP-IN
SOVRASTRUTTURA FISSA



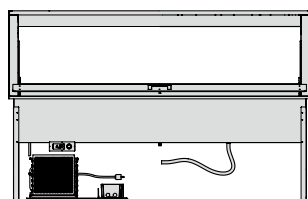
DROP-IN
SERVITO



DROP-IN
BASE RF - VTRF



DROP-IN
BASE BASE PRF



DROP-IN
TANGO

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

Fig. 3

1.6 Dispositifs de sécurité

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

Les appareils **BUFFET RÉFRIGÉRÉ** sont équipés des dispositifs de construction et de sécurité suivants:

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



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

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

FR

1.7 Caractéristiques techniques

DESCRIPTION		DOGE		
		L=1000	L=1400	L=2000
Capacité	GN	3 - 1 / 1	4 - 1 / 1	6 - 1 / 1
T.A. 25°C - H.R. 60% Classe climatique 3	°C	+4 / +18		
Puissance électrique absorbée Qn max	RF/ PRF/ QRF	410	450	500
	RFVT	620	720	850
	QNE	10	12	20
Données électriques	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50		
Fluide frigorigène	Hfc	R134 / R290		

DESCRIPTION		FAST GOURMET (Tous les modèles sauf le modèle DOPPIO)		
		L=1000	L=1400	L=2000
Capacité	GN	3 - 1 / 1	4 - 1 / 1	6 - 1 / 1
T.A. 25°C - H.R. 60% Classe climatique 3	°C	+4 / +18		
Puissance électrique absorbée Qn max	RF	420	440	520
	RFVT	620	740	820
Données électriques	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50		
Fluide frigorigène	Hfc	R134 / R290		

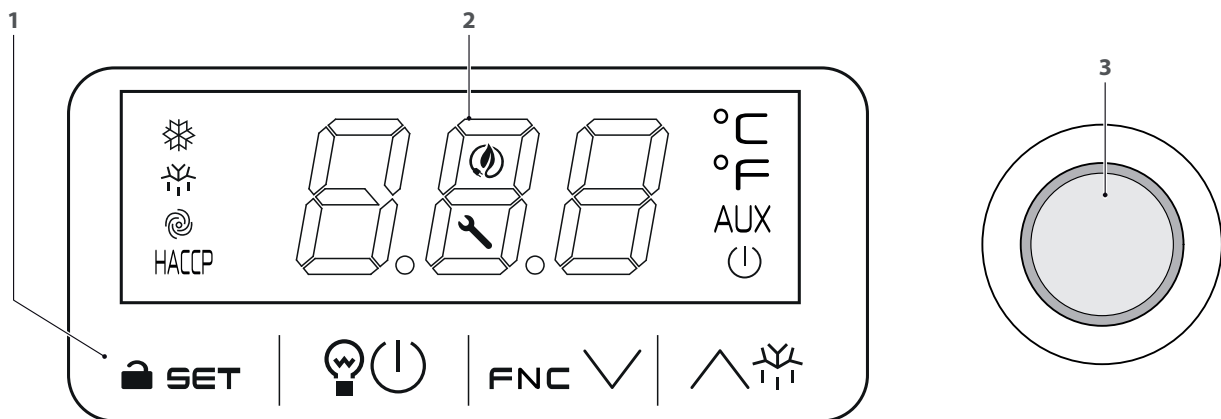
DESCRIPTION		FAST GOURMET (modèle DOPPIO uniquement)		
		L=1000	L=1400	L=2000
Capacité	GN	3 - 1 / 1	4 - 1 / 1	6 - 1 / 1
T.A. 25°C - H.R. 60% Classe climatique 3	°C	+4 / +18		
Puissance électrique absorbée Qn max	RF+RF, RF+BM	840	880	1040
	RFVT+RFVT	1240	1480	1640
	RFVT + BM	1040	1180	1340
Données électriques	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50		
Fluide frigorigène	Hfc	R134 / R290		

DESCRIPTION		DROP-IN		
		L=1000	L=1400	L=2000
Capacité	GN	3 - 1 / 1	4 - 1 / 1	6 - 1 / 1
T.A. 25°C - H.R. 60% Classe climatique 3	°C	+4 / +18		
Puissance électrique absorbée Qn max	RF	410	450	500
	RFVT	620	720	850
	QNE	10	12	20
	QPC	750	1150	1750
Données électriques	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50		
Fluide frigorigène	Hfc	R134 / R290		

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

FR

1.8 Panneau de commandes



1 TOUCHES DE FONCTION

SET SET, Bloquer/débloquer les touches

Si elle est maintenue enfoncée, elle permet de verrouiller/déverrouiller le clavier et d'accéder aux paramètres d'usine.

On/Stand-by

Maintenue enfoncée pendant plus 4 secondes, elle met le contrôleur sur ON/OFF.

FNC En bas, Fonctions supplémentaires

Lors de la modification des valeurs, la valeur affichée diminue.

En haut, Dégivrage

Lors de la modification des valeurs, la valeur affichée augmente.

2 AFFICHEUR

Compresseur

ON: compresseur allumé. OFF: compresseur éteint. Clignotant: réglage du point de consigne.

Dégivrage

ON: dégivrage. OFF: éteint. Clignotant: l'écoulement est activé.

Ventilateur de l'évaporateur

ON: ventilateur allumé. OFF: ventilateur éteint.

Degré Celsius

ON: température mesurée en degrés Celsius (°C).

Degré Fahrenheit

ON: température mesurée en degrés Fahrenheit (°F).

On/Stand-by

ON: dispositif éteint. OFF: dispositif allumé.

3 INTERRUPTEUR PRINCIPAL

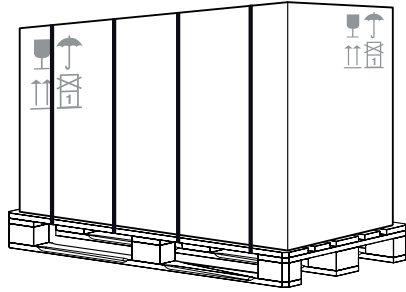
Il est situé à côté du panneau de commandes I : allumé (lumière verte). OFF : éteint.

Fig. 4

2 INSTALLATION

2.1 Réception du produit

Les appareils **BUFFET RÉFRIGÉRÉ** sont fournis en un seul colis protégé par un emballage en carton.



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

- Manuel d'installation, utilisation et entretien.

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

Fig. 5

FR



INTERDICTION

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

2.2 Dimensions et poids

DOGE - FAST GOURMET

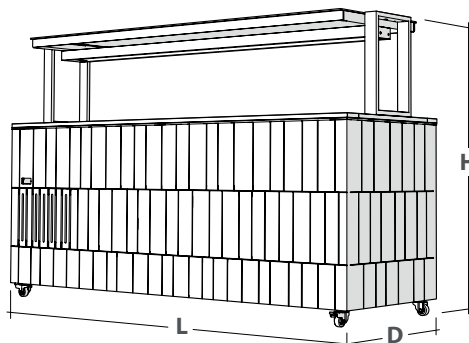


Fig. 6

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

DROP-IN

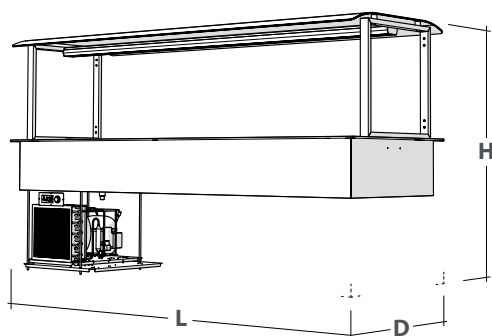


Fig. 7

FR

DESCRIPTION	DROP-IN				
	DROP-IN BASE	DROP-IN PIANO	DROP-IN SERVITO; DROP-IN SVT FISSA	DROP-IN DOGE ISOLA; DROP-IN DOGE WALL	DROP-IN DOGE SERVITO; DROP-IN DOGE SVT FISSA
L (mm)	L=1000	1145	1145	1145	1145
	L=1400	1470	1470	1470	1470
	L=2000	2120	2120	2120	2120
D (mm)	L=1000	730	730	730	730
	L=1400	730	730	730	730
	L=2000	730	730	730	730
H (mm)	L=1000	256 - 756	101 - 501	526	630
	L=1400	256 - 756	101 - 501	526	630
	L=2000	256 - 756	101 - 501	526	630
Poids (kg)	L=1000	50	50	80	80
	L=1400	60	60	90	90
	L=2000	90	90	110	110

2.3 Lieu d'installation

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

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

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

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



AVERTISSEMENT

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

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

FR



INTERDICTION

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



AVERTISSEMENT

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

2.4 Installation

2.4.1 Manutention



SOYEZ PRUDENTS

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



ATTENTION DANGER

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

Pour manipuler l'appareil, procédez comme suit:

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

FR

2.4.2 Positionnement et mise à niveau

DOGE / FAST GOURMET

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



ATTENTION DANGER

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

DROP-IN

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



AVERTISSEMENT

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

3 UTILISATION

3.1 Opérations préliminaires

3.1.1 Vérifications

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

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



INTERDICTION

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

3.1.2 Raccordement au réseau électrique

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

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

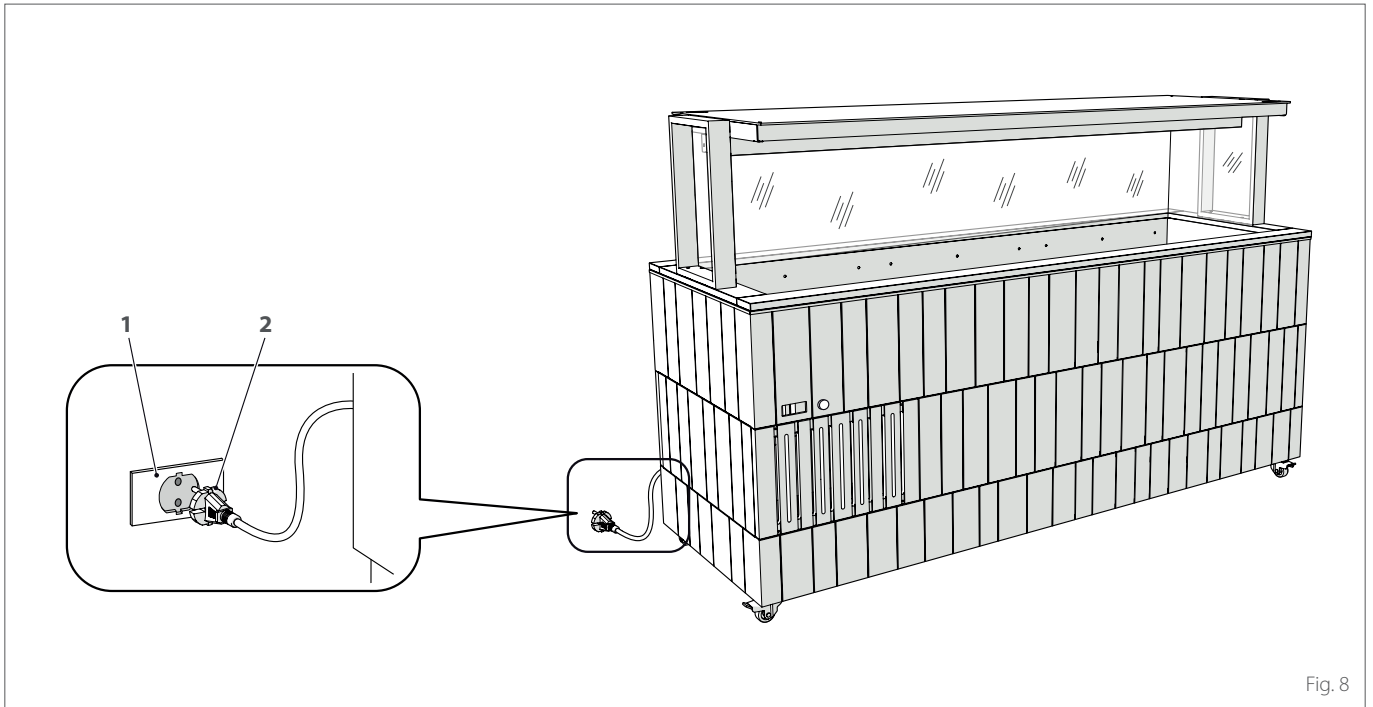


Fig. 8



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

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



INTERDICTION

D'utiliser des rallonges ou des multiprises.



AVERTISSEMENT

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

FR

3.2 Mise en fonction

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

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

Pour ce faire :

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

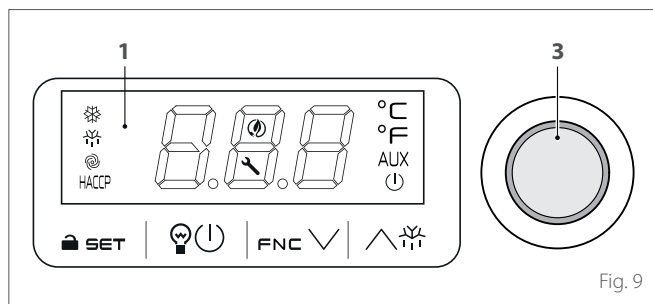


Fig. 9

NOTE: Si l'afficheur indique un code d'erreur (ex. CSd), consultez le paragraphe spécifique « **Codes d'alarmes et réinitialisation** ».

3.2.1 Signalisations sur afficheur

Les signalisations sont des messages qui apparaissent sur l'afficheur pour informer l'utilisateur sur le déroulement des procédures (ex. dégivrage) ou sur la confirmation des réglages effectués.

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

Led	Signification
☼	Compresseur allumé
☼	Dégivrage en cours
⊙	Ventilateur de l'évaporateur allumé
°C	La température est mesurée et affichée en degrés Celsius
°F	La température est mesurée et affichée en degrés Fahrenheit
⏻	Si la LED est allumée, la machine est éteinte (stand-by)

3.2.2 Modification du POINT DE CONSIGNE de température

Pour modifier le POINT DE CONSIGNE (défaut=4 °C):

- appuyez sur **SET**
- la LED ☼ commence à clignoter
- modifiez la température du POINT DE CONSIGNE à l'aide des touches **▲** ou **▼**
- pour quitter la procédure, appuyez sur la touche **SET** ou ne faites aucune opération pendant 15 secondes
- la LED ☼ s'éteint.

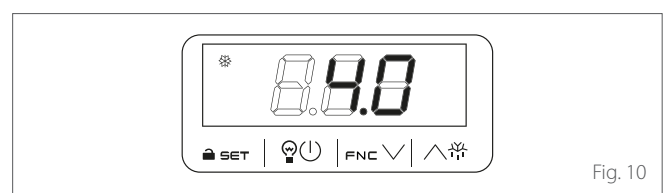



Fig. 10











Si nécessaire, vous pouvez quitter la procédure plus tôt en appuyant sur la touche **⏻**. Les modifications du POINT DE CONSIGNE ne seront pas enregistrées.

3.2.3 Dégivrage

Le dégivrage manuel est activé en appuyant sur la touche  pendant 4 secondes.




NOTE: les paramètres d'usine prévoient des dégivrages automatiques en mode cyclique.

Pour modifier l'intervalle de dégivrage:






- appuyez sur la touche  SET pendant 4 secondes
- l'afficheur indique «PA»
- appuyez sur la touche  SET
- réglez (dans les 15 secondes) le paramètre «PAS» (mot de passe) à l'aide des touches  et . Le paramètre réglé en usine est -19
- Faites défiler les paramètres à l'aide des touches  et  jusqu'à ce que vous atteigniez le paramètre d0
- appuyez sur la touche  SET pour afficher la valeur pré-réglée
- réglez la valeur (en heures) du paramètre à l'aide des touches  et 
- effleurez la touche  SET ou ne faites aucune opération pendant 15 secondes.

3.2.4 Réinitialisation à la programmation d'usine

Pour régler les paramètres aux valeurs d'usine (par défaut), vous devez d'abord accéder à la procédure:












- appuyez sur la touche  SET pendant 4 secondes
- l'afficheur indique «PA»
- appuyez à nouveau sur la touche  SET
- réglez la valeur sur «149» à l'aide des touches  et 

Ensuite, pour rétablir les valeurs d'usine:

- effleurez la touche  SET ou ne faites aucune opération pendant 15 secondes jusqu'à ce que la mention «DEF» apparaisse sur l'afficheur
- appuyez à nouveau sur la touche  SET
- dans les 15 secondes qui suivent, effleurez la touche  ou  et réglez la valeur sur «4»
- effleurez la touche  SET
- la mention «- - -» clignote sur l'afficheur
- à ce stade, les valeurs d'usine ont été rétablies et le dispositif quitte la procédure.

3.2.5 Paramètres de configuration

Pour régler les paramètres de configuration:

- appuyez sur la touche  SET pendant 4 secondes
- l'afficheur indique «PA»
- appuyez à nouveau sur la touche  SET
- réglez (dans les 15 secondes) le paramètre «PAS» (mot de passe) à l'aide des touches  et . Le paramètre réglé en usine est -19
- faites défiler les paramètres à l'aide des touches  et  pour sélectionner le paramètre dont vous souhaitez modifier la valeur
- appuyez sur la touche  SET
- effleurez les touches  et  dans les 15 secondes pour régler la valeur
- appuyez sur la touche  SET
- pour quitter la procédure, appuyez sur la touche  SET ou ne faites aucune opération pendant 60 secondes.

3.2.6 Allumage/extinction de l'éclairage de la cellule

Pour allumer ou éteindre l'éclairage intérieur, effleurez la touche (On/Stand-by).

3.2.7 On/Stand-by du contrôleur électronique

Le contrôleur électronique s'éteint (Stand-by) comme suit:



- en appuyant sur la touche  pendant 4 secondes
- La LED  clignote et le contrôleur s'éteint



ATTENTION












Lorsque le contrôleur électronique est éteint (Stand-by), il n'est pas opérationnel, mais reste alimenté électriquement. Si nécessaire (maintenance, nettoyage, etc.), l'alimentation électrique doit être coupée comme décrit dans le paragraphe «Arrêt».

Le contrôleur électronique s'allume comme suit:

- appuyez sur la touche  pendant 4 secondes
- la LED  clignote et le contrôleur s'éteint
- la température mesurée à l'intérieur de la cellule s'affiche.

3.3 Liste des paramètres et possibilités de modification

Pour régler les paramètres de configuration:

- appuyez sur la touche  SET pendant 4 secondes
- l'afficheur indique «PA»
- appuyez sur la touche  SET
- réglez (dans les 15 secondes) le paramètre «PAS» (mot de passe) à l'aide des touches  et . Le paramètre réglé en usine est -19
- faites défiler les paramètres à l'aide des touches  et  pour sélectionner le paramètre dont vous souhaitez modifier la valeur
- appuyez sur la touche  SET
- effleurez les touches  et  dans les 15 secondes pour régler la valeur
- appuyez sur la touche  SET
- pour quitter la procédure, appuyez sur la touche  SET ou ne faites aucune opération pendant 60 secondes.

Voici certains paramètres fréquemment utilisés:

Paramètre	Description	Défaut	Plage		H.M.
			min.	max.	
Point de consigne					
SP	Point de consigne	4	r1 (installateur)	r2 (installateur)	°C/°F
Entrées					
P2	Unité de mesure de la température: - 0 = degrés Celsius (°C) - 1 = degrés Fahrenheit (°F)	0	0	1	---
P5	Grandeur affichée pendant le fonctionnement: - 0 = température ambiante - 1 = point de consigne de travail - 2 = valeur de la deuxième entrée analogique	0	0	2	---
Dégivrage					
r0	Différentiel du point de consigne de travail	2	0,1	15	°C/°F
d2	Température de l'évaporateur en fin de dégivrage	2	-99	99	°C/°F
d7	Durée de l'écoulement	2	0	15	min
Alarmes					
A1	Température ambiante au-dessous de laquelle l'alarme de température minimale est activée	0	0	99	°C/°F
A4	Température ambiante au-dessus de laquelle l'alarme de température minimale est activée	40	0	99	°C/°F
A7	Délai de l'alarme de température minimale	15	0	240	min
Ventilateur					
F1	Température de l'évaporateur au-dessous ou au-dessus de laquelle le ventilateur de l'évaporateur est arrêté	-1	-99	99	°C/°F

FR

3.4 Codes d'alarmes et réinitialisation

Alarme	Signification	Solutions	Conséquences
AL	Alarme de température minimale.	Vérifiez la température ambiante à l'aide du paramètre A1.	Le dispositif fonctionnera normalement.
AH	Alarme de température maximale.	Vérifiez la température ambiante à l'aide du paramètre A4.	Le dispositif fonctionnera normalement.
COH	Alarme du condenseur en surchauffe.	Vérifiez la température du condenseur (voir paramètre C6).	Le dispositif fonctionnera normalement.
Csd	Alarme du compresseur bloqué.	Vérifiez la température du condenseur (voir paramètre C7). Éteignez et rallumez l'appareil (chapitre « Allumage/extinction de l'éclairage de la cellule »). Si la température du condenseur continue à être supérieure à celle fixée par le paramètre C7, débranchez l'alimentation électrique (paragraphe « Raccordement au réseau électrique ») et nettoyez le condenseur.	Le compresseur s'arrêtera.
dFd	Alarme de dégivrage terminé car durée maximale atteinte.	Appuyez sur n'importe quelle touche pour rétablir l'affichage normal.	Le dispositif fonctionnera normalement.

Lorsqu'un état de fonctionnement anormal est détecté sur l'appareil, l'afficheur indique un code d'alarme clignotant.

Le fonctionnement normal de la machine est automatiquement rétabli dès que la cause de l'alarme disparaît.

Les alarmes qui nécessitent une intervention manuelle sont les suivantes:

- **Csd** (alarme compresseur bloqué): éteignez le dispositif ou débranchez l'alimentation électrique
- **dFd** (alarme de dégivrage terminé car durée maximale): appuyez sur n'importe quelle touche



ATTENTION

Au cas où une alarme persisterait, contactez le revendeur de l'appareil.

3.5 Arrêt

3.5.1 Arrêt temporaire

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

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

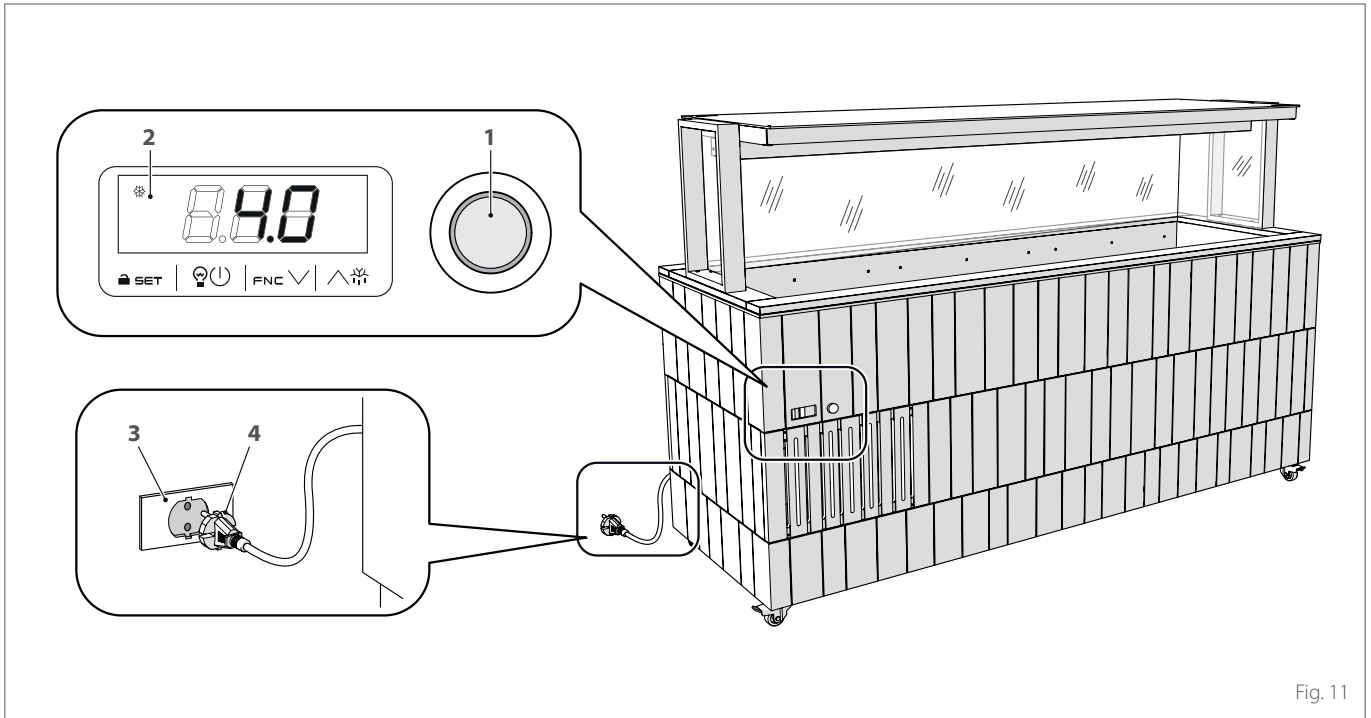


Fig. 11

3.5.2 Arrêt pour de longues périodes

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

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

3.5.3 Stockage

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

4 ENTRETIEN

4.1 Règles (périodicité)

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

4.2 Nettoyage extérieur

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



SOYEZ PRUDENTS

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

FR



INTERDICTION

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

4.3 Nettoyage intérieur et parties spéciales



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

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



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

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



INTERDICTION

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

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

4.3.1 Nettoyage de la cuve



SOYEZ PRUDENTS

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

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

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

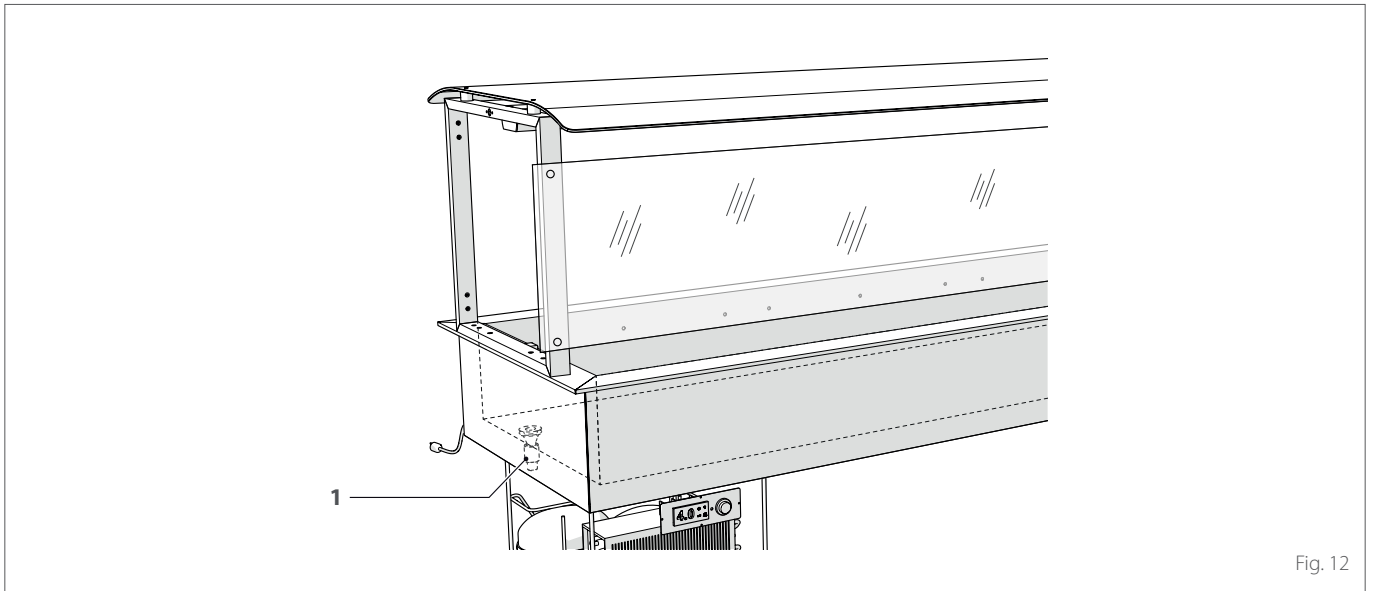


Fig. 12

FR

4.4 Contrôles périodiques

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

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

4.5 Entretien extraordinaire

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



AVERTISSEMENT

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



INTERDICTION

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

4.6 Anomalies - Causes possibles - Solutions

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

Anomalie	Cause possible	Solution
L'appareil ne s'allume pas	La fiche n'a pas été insérée correctement dans la prise de courant	Insérez la fiche correctement
	Le câble d'alimentation est endommagé	Vérifiez l'état du câble. S'il n'est pas intact, contactez un technicien qualifié pour le remplacer
	L'interrupteur bipolaire de réseau est déconnecté	Connectez l'interrupteur correctement
	L'interrupteur principal de l'appareil est éteint	Allumez l'interrupteur principal de l'appareil
L'appareil est allumé, mais le groupe frigorifique ne démarre pas	Il y a un interrupteur de courant sur le panneau de commande	Vérifiez l'état du panneau de commande. Le cas échéant, faites appel à un électricien qualifié pour rétablir le courant
	Le contrôle électronique n'est pas réglé correctement	Vérifiez que la procédure de « Mise en service » ait été correctement exécutée Effectuez la procédure de RÉINITIALISATION en suivant les indications reportées au paragraphe « Réinitialisation à la programmation d'usine »
	Le contrôle électronique est en mode « OFF »	Appuyez sur la touche  pendant 4 secondes
	La procédure de dégivrage automatique est en cours (l'icône  s'allume sur l'afficheur)	Attendez que la procédure soit terminée (l'icône  disparaît de l'afficheur)
	La température pré-réglée a été atteinte à l'intérieur de la cuve	-
	Les résistances et/ou les disjoncteurs thermiques de sécurité ne fonctionnent pas	Contactez le revendeur agréé
	Sonde de détection en panne ou non calibrée	Contactez le revendeur agréé
L'appareil s'allume, mais l'éclairage ne fonctionne pas	Système d'éclairage éteint	Effleurez la touche 
	Système d'éclairage endommagé	Contactez le revendeur agréé
La température à l'intérieur de la cuve n'est pas assez basse	Le contrôle électronique n'est pas réglé correctement	Vérifiez que la procédure de « Modification du POINT DE CONSIGNE de température » a été correctement exécutée
	L'appareil est installé à proximité d'une source de chaleur	Déplacez l'appareil et suivez les indications figurant au paragraphe « Lieu d'installation »
	La grille du ventilateur est obstruée	Libérez la grille du ventilateur
	Le ventilateur est en panne	Contactez le revendeur agréé
	Il y a une interruption dans le circuit de chauffe	Contactez le revendeur agréé
	Sonde de détection en panne ou non calibrée	Contactez le revendeur agréé
La température à l'intérieur de la cuve est trop basse	Le contrôle électronique n'est pas réglé correctement	Vérifiez que la procédure de « Modification du POINT DE CONSIGNE de température » a été correctement exécutée
Présence excessive de glace sur l'évaporateur	Une température trop basse a été réglée	Modifiez la température en suivant la procédure décrite dans « Modification du POINT DE CONSIGNE de température »
	Intervalle trop long entre deux dégivrages	Effectuez un dégivrage manuel en suivant la procédure décrite dans « Dégivrage »
Présence constante d'eau au fond de la cuve	Le système d'évacuation est plein	Vidangez l'eau en utilisant le robinet d'évacuation
	L'orifice d'évacuation de l'eau est obstrué	Éliminez les impuretés de l'orifice d'évacuation
Le couvercle est bloqué ou difficile à manœuvrer (sur les modèles à couvercle ouvrable)	Le système qui supporte la superstructure est endommagé	Contactez le revendeur agréé
	Les câbles d'acier qui soutiennent la superstructure sont endommagés	Contactez le revendeur agréé



AVERTISSEMENT

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

4.7 Service d'assistance technique et pièces de rechange

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



AVERTISSEMENT

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

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

FR

4.8 Élimination



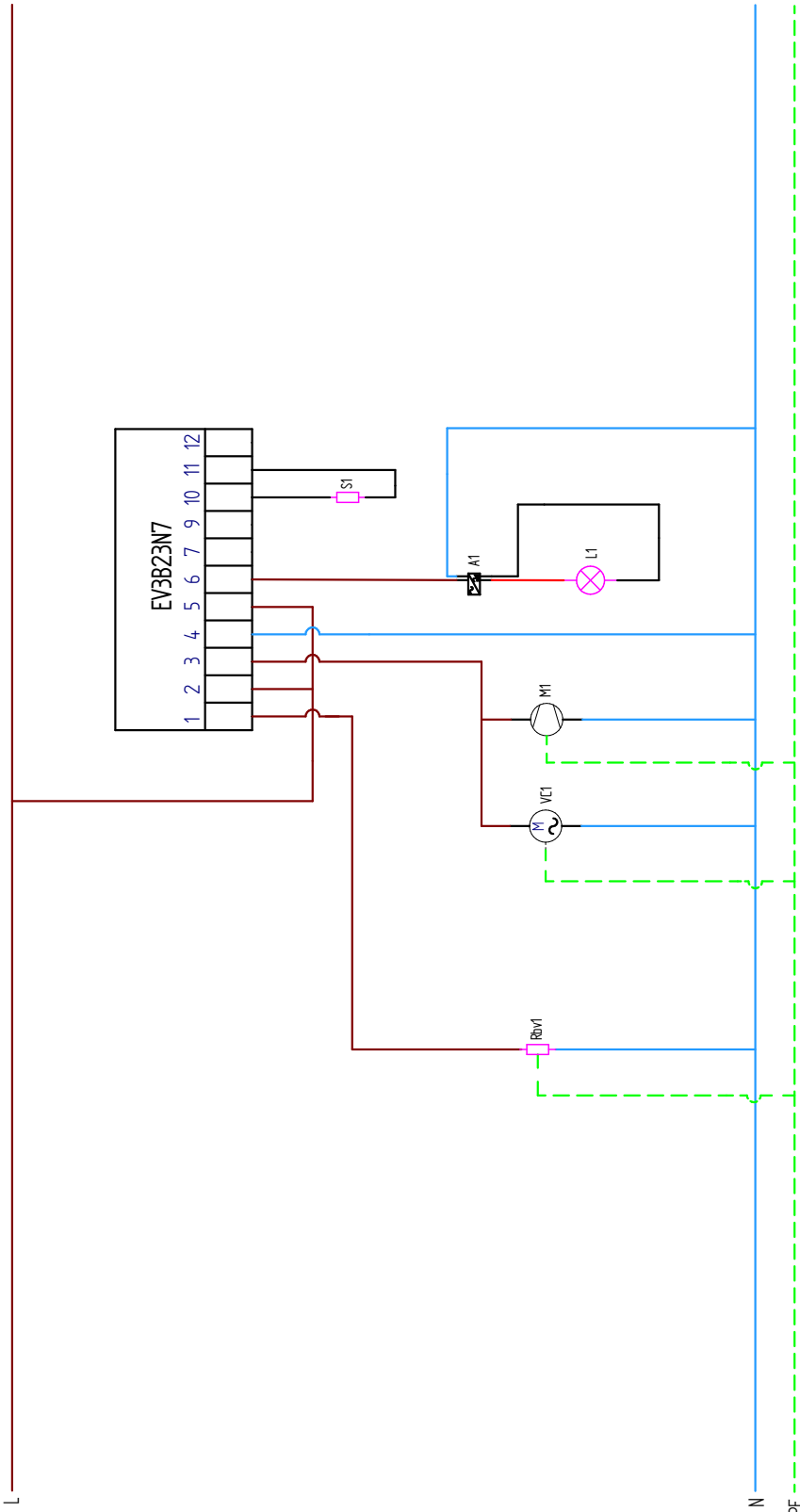
Veillez tout particulièrement à ce que tous les composants de l'emballage soient éliminés correctement.

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

5 ALLEGATI - APPENDICES - ANNEXES

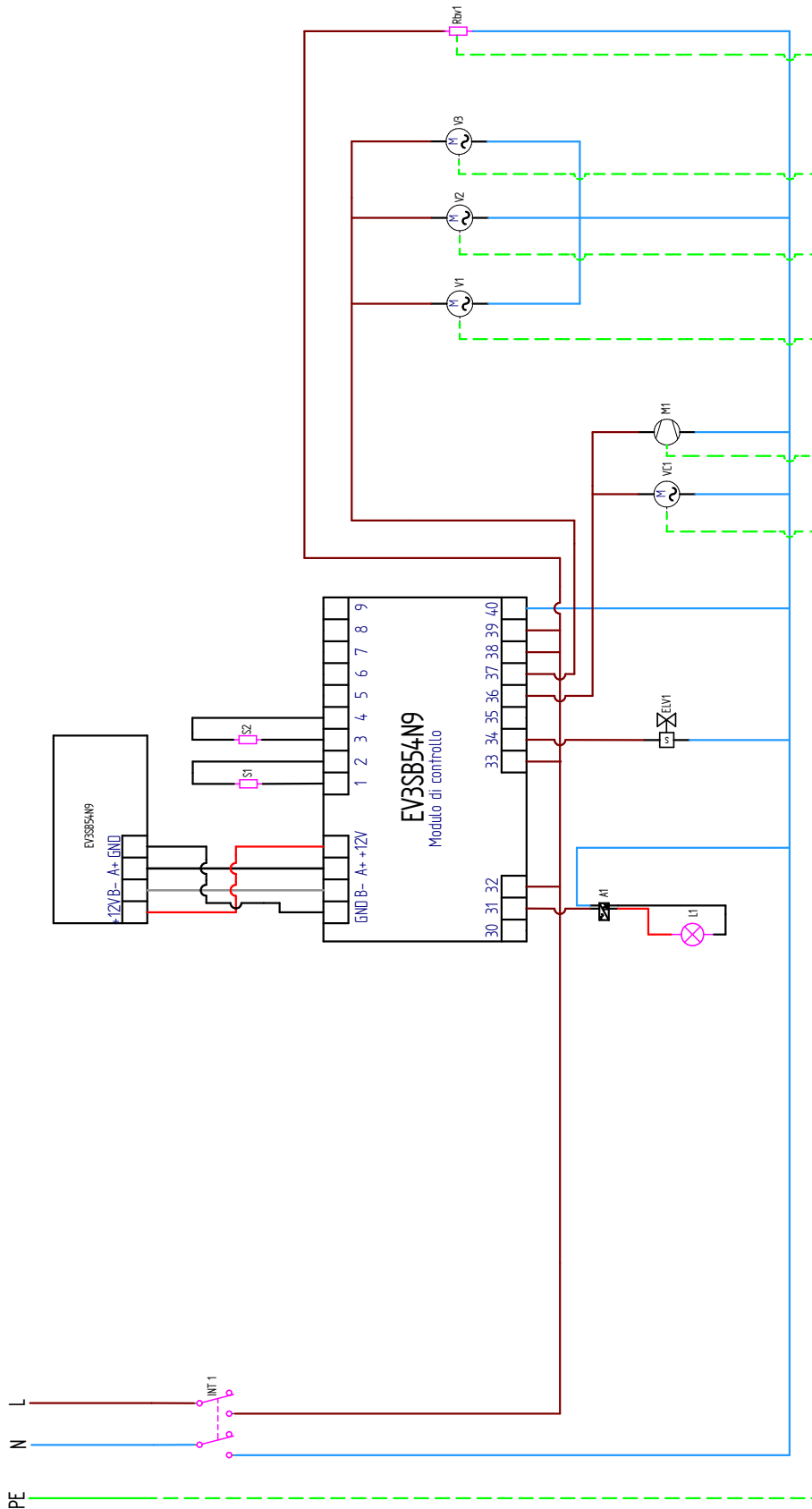
5.1 Schema elettrico funzionale - Functional electrical diagram - Schéma électrique fonctionnel

DOGE / FAST GOURMET / DROP IN - RF / PRF



Simbolo	ITALIANO	ENGLISH	FRANCAIS	DEUTSCH	ESPAÑOL
Rv1	RESISTENZA BORDO VASCA	TANK EDGE RESISTANCE	RÉSISTANCE DE BORD DE RÉSERVOIR	WIDERSTAND AN DER BAUEWÄNNE	RESISTENCIA AL BORDE DEL TANQUE
VCI	VENTOLA CONDENSATORE	CONDENSER FAN	VENTILATEUR CONDENSATEUR	VERFLÜSSIGER VENTILATOR	VENTILADOR DE CONDENSADOR
M1	COMPRESSORE	COMPRESSOR	COMPRESSEUR	KOMPRESSOR	COMPRESOR
L1	LED	LED	LED	LED	LED
A1	ALIMENTAZIONE	POWER PACK	BLOC D'ALIMENTATION	NETZTEIL	FUENTE DE ALIMENTACIÓN
S1	SONDA DI TEMPERATURA	TEMPERATURE PROBE	SONDE DE TEMPERATURE	TEMPERATURUSONDE	SONDA DE TEMPERATURA
PE	TERRA	EARTH	TERRE	ERDCONTACT	MASA
N	NEUTRO	NEUTRAL	NEUTRE	NEUTRAL	NEUTRO
L	LINEA	LINE	LIGNE	LINE	LINEA
INT. CTRL.	TERMOREGOLATORE	THERMIREGULATOR	THERMIRÉGULATEUR	THERMIREGULATOR	THERMIREGULADOR

DOGE / FAST GOURMET / DROP IN - RF 1000 VT RF



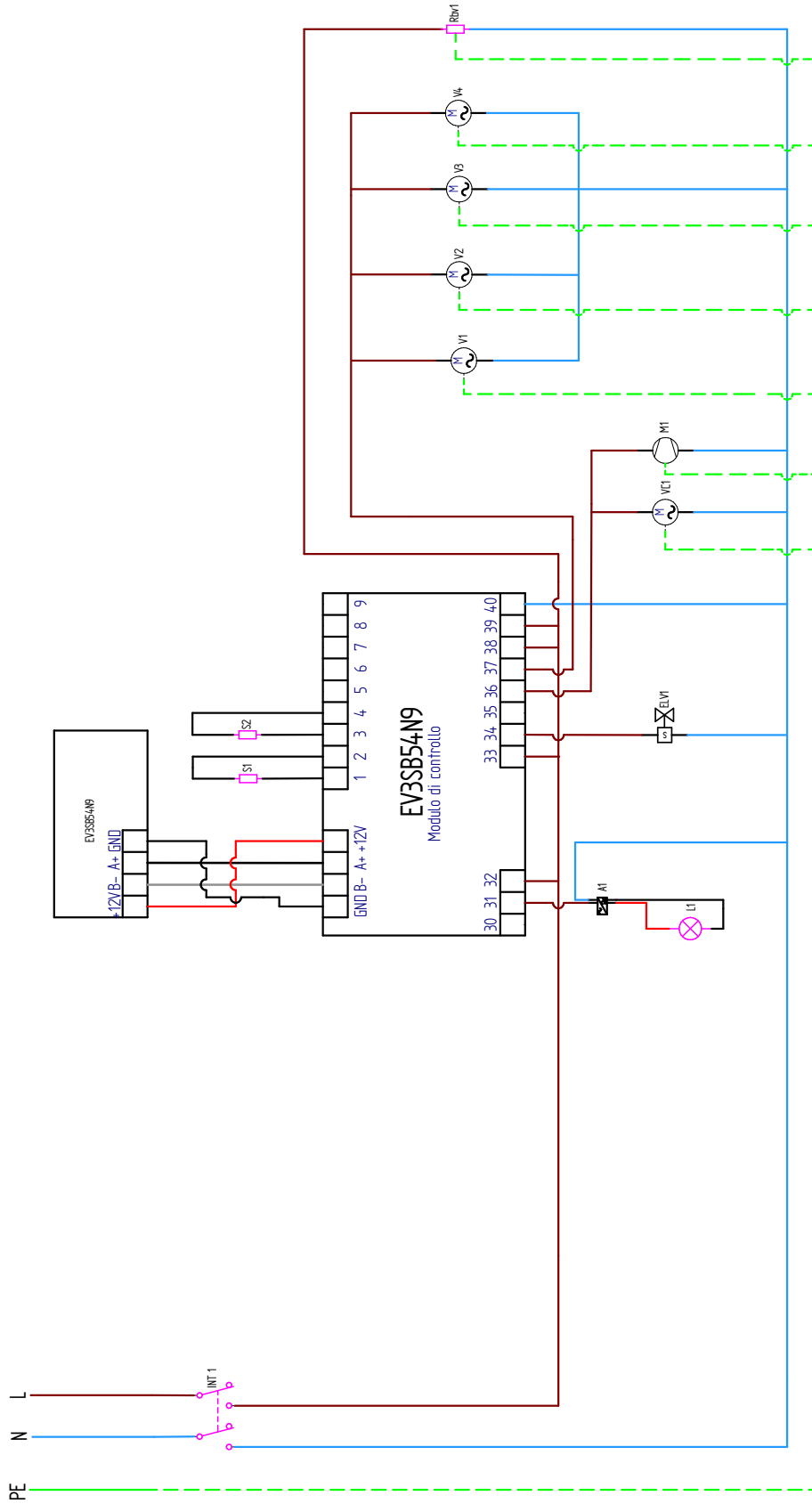
Simbolo	ITALIANO	ENGLISH	FRANÇOIS	DEUTSCH	ESPAÑOL
S1, S2	SONDA DI TEMPERATURA	TEMPERATURE PROBE	SONDE DE TEMPERATURE	TEMPERATURSONDE	SONDA DE TEMPERATURA
Rov1	RESISTENZA BORDO INERZA	TANK EDGE RESISTANCE	RÉSISTANCE DE BORDO DE INERZANCE	WIDERSTAND AM BORD DER WÄRMENÄHE	RESISTENCIA AL BORDE DEL TANQUE
INT CTRL	INTERFACCIA DI CONTROLLO	CONTROL INTERFACE	INTERFACE DE COMMANDE	STEUERGERÄTE	INTERFAC DE CONTROL
INT1	INTERUTTORE 2-VIE	SWITCH 2-WAYS	INTERRUPTEUR 2-VOIES	2-WEIG-SCHALTER	INTERRUPTOR DE 2 VÍAS
L1	LED	LED	LED	LED	LED
A1	ALIMENTATORE	POWER PACK	BLOC D'ALIMENTATION	NETZTEIL	FUENTE DE ALIMENTACION
VCT	VENTILCOIL CONDENSATORE	CONDENSER FAN	VENTILATEUR CONDENSATOR	KONDENSATOR VENTILATOR	VENTILADOR DE CONDENSADOR
M1	COMPRESSORE	COMPRESSOR	COMPRESSEUR	KOMPRESSOR	COMPRESOR
V1, V2, V3	VENTILCOIL	FAN	VENTILATEUR	VENTILATOR	VENTILADOR
ELV1	ELECTRONVALVOLA	SOLENOID VALVE	ELECTROVANNE	SOLENOIDVENTIL	VALVULA DE SOLENOIDE
L	LINEA	LINE	LENE	LEINE	LINEA
N	NEUTRO	NEUTRAL	NEUTRE	NEUTRAL	NEUTRO
PE	TERRA	EARTH	TERRE	FREIENSTRIK	PAGA

IT

EN

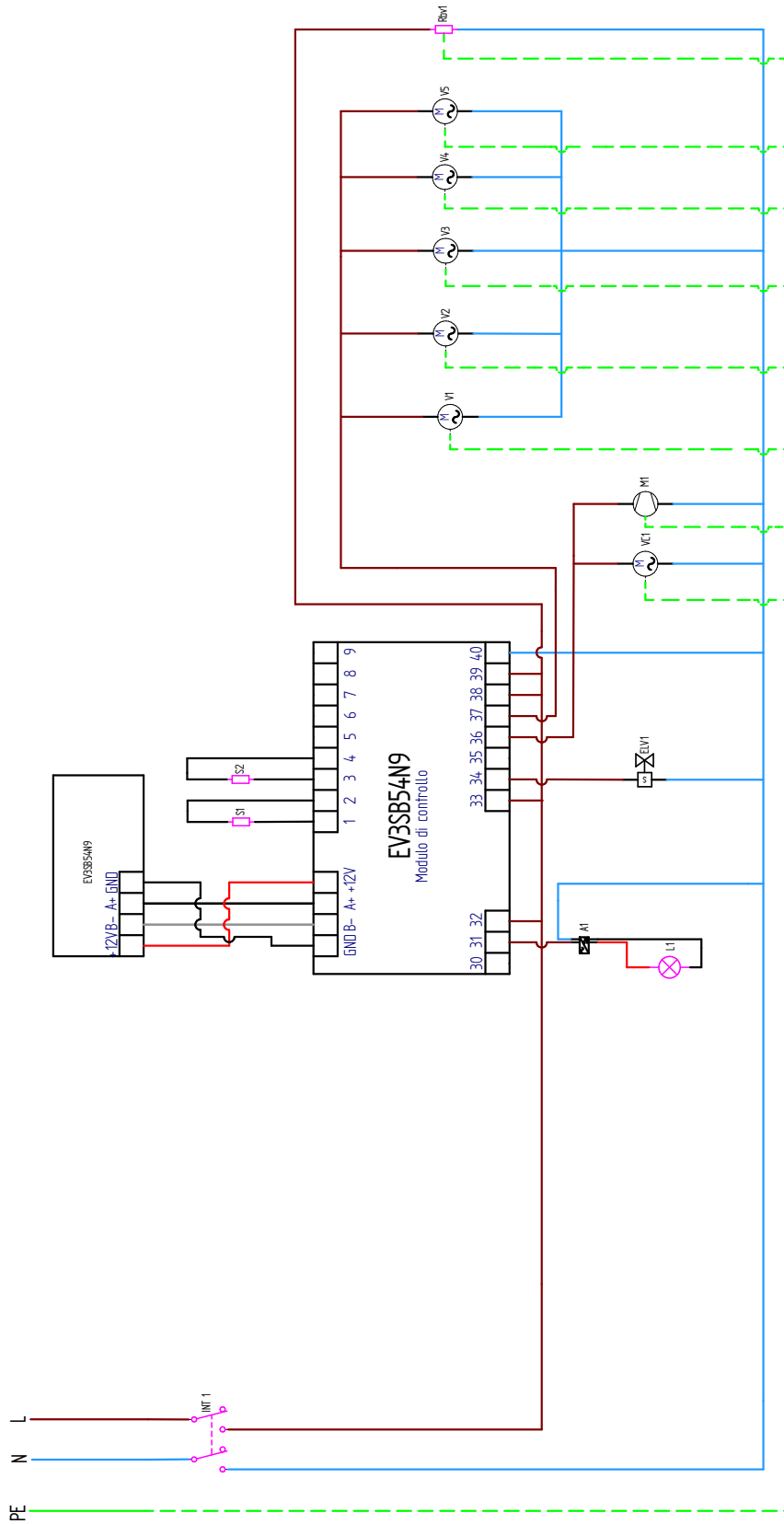
FR

DOGE / FAST GOURMET / DROP IN - RF 1400 VT RF



SYMBOL	ITALIANO	ENGLISH	FRANCAIS	DEUTSCH	ESPAÑOL
RV1	RESISTENZA BORDO NG5A	TANK GDE RES INAKE	RESISTANCE DE BORD DE RESINOR	WIDERSTAND AUF DER BAUEINHEIT	RESISTENCIA AL BORDE DEL TANQUE
INT CTRL	INTERFACCIA DI CONTROLLO	CONTROL INTERFACE	INTERFACE DE COMMANDE	STEUERBEREICH	INTERFAZ DE CONTROL
V1, V2, V3, V4	VENTILAZIONE	FAN	FAN	VENTILATOR	VENTILADOR
S1, S2	SONDA DI TEMPERATURA	TEMPERATURE PROBE	SONE DE TEMPERATURE	TEMPERATURSONDE	SONDA DE TEMPERATURA
M1	COMPRESSORE	COMPRESSOR	COMPRESSEUR	KOMPRESSOR	COMPRESOR
VC1	VENTILAZIONE CONDENSATORE	CONDENSER FAN	VENTILATOR CONDENSATOR	VERBÜRSTETER VENTILATOR	VENTILADOR DE CONDENSADOR
A1	ALIMENTAZIONE	POWER PACK	BLOC D'ALIMENTATION	NETZTEL	FUENTE DE ALIMENTACION
L1	LED	LED	LED	LED	LED
PE	TERRA	EARTH	TERRE	ERDCONTACT	MASA
N	NEUTRO	NEUTRAL	NEUTRE	NEUTRAL	NEUTRO
L	LINEA	LINE	LINE	LINE	LINEA
S1, S2	ELETTROVALVOLA	SOLENOID VALVE	ELECTROVANNE	SOLENOIDVENTIL	VÁLVULA DE SOLENOIDE
VC1	INTERUTTORE 2-VAE	SWITCH 2-WAYS	INTERUTEUR 2-VOIES	2-WEGE-SCHALTER	INTERUTTOR DE 2 VÍAS

DOGE / FAST GOURMET / DROP IN - RF 2000 VT RF



SPRACH	ITALIANO	ENGLISH	FRANCAIS	DEUTSCH	ESPAÑOL
Rev1	ASSISTENZA BORDO VASCA	TANK EDGE RESISTANCE	RESSISTANCE BORD DE BASSIN	RESISTENZIALE AM BORD DEL BADEWANNEN	RESISTENCIA AL BORDE DEL TANQUE
INT. CTRL	INTERFACCIA DI CONTROLLO	CONTROL INTERFACE	INTERFACE DE COMMANDE	STEUERBELEGUNG	INTERF. DE CONTROL
V1, V2, V3, V4, V5	VENTOLA	FAN	FAN	VENTILATOR	VENTILADOR
S1, S2	SONDA DI TEMPERATURA	TEMPERATURE PROBE	SONDE DE TEMPERATURE	TEMPERATURSÖNDE	SONDA DE TEMPERATURA
M1	COMPRESSORE	COMPRESSOR	COMPRESSEUR	KOMPRESSOR	COMPRESOR
M2	VENTOLA CONDENSATORE	CONDENSER FAN	VENTILATEUR CONDENSATEUR	VERFLÜSSIGER VENTILATOR	VENTILADOR DE CONDENSADOR
M3	ALIMENTATORE	POWER PACK	BLOC D'ALIMENTATION	NETZTEIL	FUENTE DE ALIMENTACION
L1	LED	LED	TERRE	LED	LED
PE	TERRA	EARTH	TERRA	ELEDONDUCT	TIERRA
N	NEUTRO	NEUTRAL	NEUTRE	NEUTRAL	NEUTRO
L	LINEA	LINE	LINEA	LINE	LINEA
SV1	ELETTROVALVOLA	SOLENOID VALVE	ELECTROVALVE	SOLENOIDVENTIL	VALVULA DE SOLENOIDE
INT1	INTERRUTTORE 2-VAE	SWITCH 2-WAYS	INTERUPTEUR 2-VOIES	2-WEGE-SCHALTER	INTERRUPTOR DE 2 VÍAS

5.2 Dichiarazione di conformità - Declaration of conformity - Déclaration de conformité

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

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

Rev 05 03/17

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



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

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

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

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

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

Codice Fiscale Ditta/Manufacturer's identify number/Identifizierungsnummer des Herstellers
 Numéro d'identification de la Société/Número de identificación de la Empresa

00813890282

IT

EN

FR

IT

EN

FR

IT

EN

FR



www.enofrigo.com

Enofrigo S.p.A.

Via dell'Industria, 9/a

Tel. +39 049 5798041

Fax +39 049 5798806

info@enofrigo.com

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

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

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