

NOTICE
D'UTILISATION
ET D'ENTRETIEN

INSTRUCTIONS
FOR USE AND
MAINTENANCE

BEDIENUNGS-UND
WARTUNGSANLEITUNG

INSTRUCCIONES
DE USO Y
MANTENIMIENTO

ISTRUZIONI PER
L'USO E PER LA
MANUTENZIONE

HANDLEIDING MET
BETREKKING TOT
GEBRUIK EN
ONDERHOUD

ARMOIRES DE REMISE EN TEMPÉRATURE «CARCE'ROLL»

CARCE'ROLL REHEATING FOOD TROLLEYS

REGENERIERSCHRÄNKE „CARCE'ROLL“

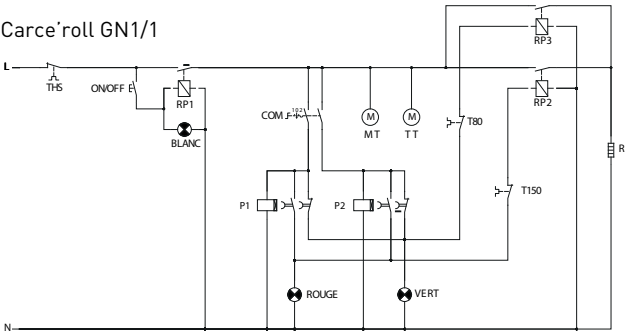
ARMARIOS DE REGENERACIÓN «CARCE'ROLL»

**CARRELLI ARMADIATI DI RIMESSA IN TEMPERATURA
«CARCE'ROLL»**

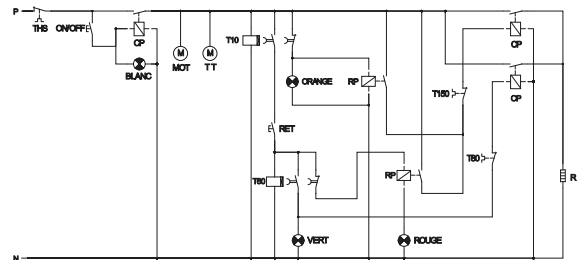
HERVERWARMINGSKASTEN “CARCE'ROLL”



Carce'roll GN1/1



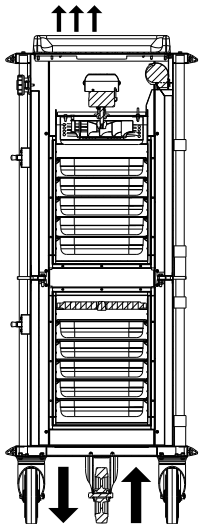
Carce'roll GN2/1



THS	Thermostat de sécurité / Safety thermostat / Sicherheitsthermostat / Termostato de seguridad / Termostato di sicurezza / Veiligheidsthermostaat
RP1	Relais de puissance 1 / Power relays 1 / Leistungsrelais 1 / Relé de potencia 1 / Relè di potenza 1 / Stroomrelais 1
RP2	Relais de puissance 2 / Power relays 2 / Leistungsrelais 2 / Relé de potencia 2 / Relè di potenza 2 / Stroomrelais 2
RP3	Relais de puissance 3 / Power relays 3 / Leistungsrelais 3 / Relé de potencia 3 / Relè di potenza 3 / Stroomrelais 3
COM	Commutateur 3 positions / Three-position switch / 3-Positions-Wahlschalter / Conmutador 3 posiciones / Commutatore a 3 posizioni / Schakelaar 3 posities
P1	Programme 1 / Programme 1 / Programm 1 / Programa 1 / Programma 1 / Programma 1
P2	Programme 2 / Programme 2 / Programm 2 / Programa 2 / Programma 2 / Programma 2
MT	Moteur / Motor / Motor / Motor / Motore / Motor
TT	Turbine de refroidissement / Cooling fan / Kühl turbine / Turbina de enfriamiento / Ventola di raffreddamento / Turbine voor koeling
R	Résistance de chauffe / Heating element/Heizelement / Resistencia de calentamiento / Resistenza calore / Ioplwarmweerstand
T80	Régulation maintien en température (80°C) / Temperature holding regulation system (80°C) / Temperaturerhaltungsregelung (80°C) / Regulación de mantenimiento de temperatura (80 °C) / Regolazione mantenimento in temperatura (80°C) / Regeling temperatuurbestand (80°C)
T150	Régulation maintien en température (150°C) / Temperature holding regulation system (150°C) / Temperaturerhaltungsregelung (150°C) / Regulación de mantenimiento de temperatura (150 °C) / Regolazione mantenimento in temperatura (150°C) / Regeling temperatuurbestand (150°C)

THS	Thermostat de sécurité / Safety thermostat / Sicherheitsthermostat / Termostato de seguridad / Termostato di sicurezza / Veiligheidsthermostaat
ON/OFF	Bouton marche/arrêt / On/Off switch / Ein/Aus Taste / Botón de encendido/apagado / Pulsante Start/Stop / Aan-/Uitknop
MT	Moteur / Motor / Motor / Motor / Motore / Motor
TT	Turbine tangentielle / Tangential turbine / Querstromturbine / Turbina tangencial / Ventola tangenziale / Tangentiële turbine
T10	Relais temporisé 10 minutes / Ten-minute timed relay / 10 Minuten Zeitrelais / Relé temporizado 10 minutos / Tijdsvertragsrelais 10 minuten
T60	Relais temporisé 60 minutes / 60-minute timed relay / 60 Minuten Zeitrelais / Relé temporizado 60 minutos / Relé temporizzato 60 minuti / Tijdsvertragsrelais 60 minuten
RET	Bouton remise en température / Reheating button / Regeneriertaste / Botón de regeneración / Pulsante di rimessa in temperatura / Knop herverwarming
CP	Contacteurs puissance tripolaires / Contactor / Schütz / Interruptor / Contattore / Contacter
R	Résistance de chauffe / Heating element/Heizelement / Resistencia de calentamiento / Resistenza calore / Ioplwarmweerstand
BLANC ORANGE ROUGE VERT	Voyants à DEL / LED indicators / LED Leuchten / Pilotos LED / Spie LED / LED-indicatoren
T80	Régulation maintien en température (80°C) / Temperature holding regulation system (80°C) / Temperaturerhaltungsregelung (80°C) / Regulación de mantenimiento de temperatura (80 °C) / Regolazione mantenimento in temperatura (80°C) / Regeling temperatuurbestand (80°C)
T150	Régulation maintien en température (150°C) / Temperature holding regulation system (150°C) / Temperaturerhaltungsregelung (150°C) / Regulación de mantenimiento de temperatura (150 °C) / Regolazione mantenimento in temperatura (150°C) / Regeling temperatuurbestand (150°C)
RP	Relais de puissance / Power relays / Leistungsrelais / Relé de potencia / Relè di potenza / Stroomrelais

Schéma 1
Diagram 1
Schema 1
Esquema 1
Schema 1
Schema 1



INSTALLATION

- Mise en place de l'armoire :

L'armoire mobile est installée de préférence sur un sol plan et horizontal. Les orifices pour les entrées et sorties des flux d'air nécessaires au fonctionnement de l'armoire sont situés sous l'enceinte. Ne pas obstruer le passage de l'air au niveau des roulettes et bandages pare-chocs. Ne pas obstruer le tube d'évacuation supérieur du modèle GN2/1 (voir schéma 1 page 2).

- Branchement électrique :

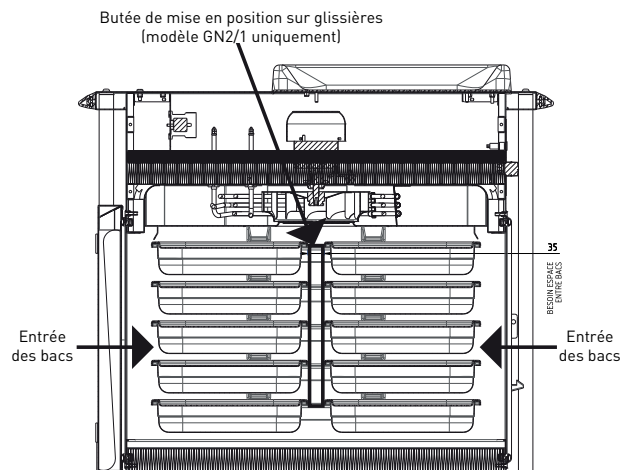
L'armoire doit toujours être éteinte par le bouton marche/arrêt central de l'interface H-M avant branchement et débranchement.

L'armoire est équipée d'une socle de connecteur mâle de type Hypra pour une alimentation monophasée 230V pour le modèle GN1/1 et triphasée 400V pour le modèle GN2/1, disposée sur le côté de l'armoire.

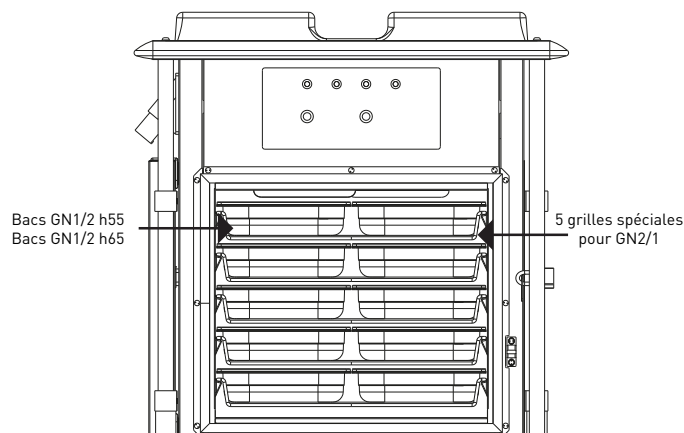
L'embout d'une prise électrique femelle appairée est fournie avec le produit. Cette prise doit être câblée par un agent habilité. Le câblage doit être réalisé en monophasé 16A avec ligne de terre pour le modèle GN1/1, triphasé 32A 3P+N+T pour le modèle GN2/1. L'armoire doit être raccordée sous la dépendance d'un dispositif différentiel haute sensibilité et protégée contre les surintensités. Le raccordement électrique est nécessaire seulement pour le fonctionnement de l'enceinte supérieure de remise et maintien en température. Le maintien en liaison froide de l'enceinte inférieure se faisant de manière passive à l'aide de plaques eutectiques rechargeables.

FONCTIONNEMENT

- Cet appareil sert dans un processus de liaison froide : remise et maintien en température en chaud et maintien en température en froid. **Il ne peut être utilisé pour du ré-chauffage, de la cuisson ou de la réfrigération.**
- Suivant la réglementation en vigueur, les plats introduits dans l'armoire doivent être à une température comprise entre 0°C et +8°C pour une utilisation en liaison froide suivant la norme AC D40-008 (norme relative aux chariots de distribution).
- Les fonctions sont communes à tous les modèles de la gamme de produit «Carce'Roll ».
- Cet appareil est certifié par la norme EN631-2 garantissant la compatibilité de celui-ci avec les bacs gastronorme conformes à la norme EN631-1. Ce produit est donc conçu pour accueillir seulement des bacs gastronorme au format 1/1 et 1/2, avec ou sans couvercle, ainsi que des barquettes en polypropylène GN1/6 disposées sur des grilles en acier inoxydables prévues à cet effet. **Pour l'utilisation de barquettes GN1/6 polypropylène, seul le programme « mi-charge » doit être utilisé.**



Utilisation de grilles spéciales avec bacs GN1/2 (modèle GN2/1 uniquement)



- Cet appareil est conçu pour fonctionner en froid passif avec des accumulateurs thermiques froids -12°C dits « plaques eutectiques ». Après chaque service, ces accumulateurs doivent être retirés de l'armoire. Lors du lancement d'une phase de maintien froid, des accumulateurs rechargés à cœur doivent être préalablement installés dans l'armoire.
- Toute utilisation sortant du cadre cité ci-dessus, ainsi que toute modification dans les conceptions originales conduiraient à dégager la responsabilité du fabricant.
- La marque Hygiène Alimentaire certifie la conformité au référentiel NF 031, accessible sur www.marque-nf.com. Caractéristiques certifiées : aptitude au nettoyage et aux performances thermiques. Organisme certificateur : AFNOR CERTIFICATION – 11 avenue Francis de Pressensé – 93571 St Denis La Plaine Cedex.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

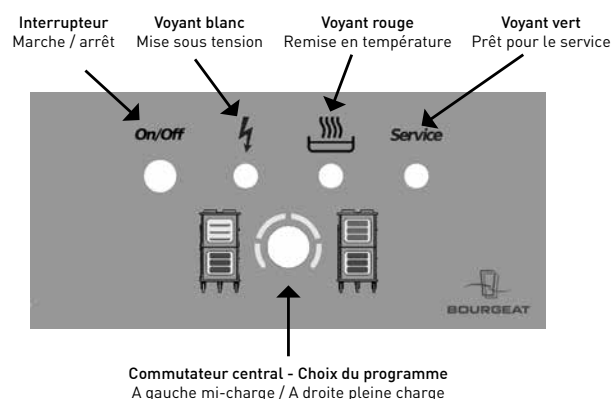
Modèles	GN 1/1	GN 2/1
Capacité de chargement en bacs inox	10 GN1/1 ou 20 GN 1/2 H65mm	20 GN1/1 ou 40 GN 1/2 H65mm
Capacité de chargement en barquettes polypropylène	60 GN 1/6 (30 compartiment chaud et 30 compartiment neutre)	120 GN 1/6 (60 compartiment chaud et 60 compartiment neutre)
Sens d'entrée des bacs	Entrée 325 mm	Entrée 530 mm
L x P x H extérieur	690 x 852 x 1705 mm	860 x 988 x 1820 mm
L x P x H intérieur	Enceinte chaude 330 x 676 x 400 mm Enceinte neutre 330 x 676 x 454 mm	Enceinte chaude 535 x 786 x 447 mm Enceinte neutre 535 x 786 x 524 mm
Volume extérieur	1 m ³ ou 1002 litres	1,6 m ³ ou 1609 litres
Volume intérieur utile	Chaud 96 litres / Neutre 100 litres	Chaud 195 litres / Neutre 222 litres
Poids à vide	162 kg	214 kg
Charge maximale d'aliments	18 kg	36 kg
Puissance	3600 W	8600 W
Tension	230 V monophasé 50 Hz	400 V triphasé 3P+N 50 Hz
Ampérage	15,5 A	12,5 A
IP (Indice de protection)	45	45
Dimensions des roues	Ø 200 mm	Ø 200 mm
Fonctionnement du programme	1h de remise en température puis maintien en température	1h de remise en température puis maintien en température

Marquage CE - Ces armoires sont conformes aux normes EN 60335-1 et EN 60335-2-4.

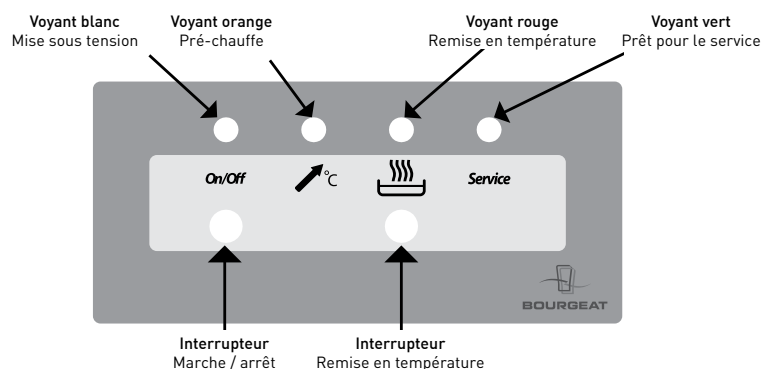
ELEMENT DE COMMANDE

- **Mise en route** : Brancher un cordon d'alimentation depuis la prise sur le côté de l'armoire sur une prise femelle adaptée, sous la dépendance d'un dispositif différentiel haute sensibilité et protégé contre les surintensités. Toutes les fonctions et informations de l'armoire sont accessibles depuis le plastron de l'interface H-M.

Interface GN1/1



Interface GN2/1



- Cette armoire est conçue pour assurer dans son enceinte une remise en température supérieure à +150°C ventilée. Au choix du programme (pré-chauffe, mi-charge ou pleine-charge), la remise en température est automatiquement mise en fonctionnement.

- Pour le service, les aliments doivent être à une température supérieure à +65°C. Pour le modèle GN1/1, le temps de pré-chauffage de l'armoire (environ 5 minutes) est compris dans les programmations, qui sont respectivement de 50 minutes (5'+45'') et 1 heure 05 (5'+60''). Pour le modèle GN2/1, le programme de remise en température est de 60 minutes.
- Choisir le mode désiré pour le maintien en température selon les aliments :
Mode mi-charge : jusqu'à une charge de moitié des bacs H65 :
 - Charge de 9kg maximum dans l'enceinte sur les modèles GN1/1
 - Charge de 400g maximum par barquettes en polypropylène GN1/6Mode pleine charge : pour une utilisation avec une charge complète des bacs H65 :
 - Charge de 18kg maximum dans l'enceinte sur les modèles GN1/1
 - Charge de 36kg maximum dans l'enceinte sur les modèles GN2/1
 - Ne convient pas pour l'utilisation de barquettes en polypropylène.

PROCESSUS D'UTILISATION DU MODÈLE GN1/1

- Introduire la plaque eutectique froide complètement chargée (après congélation) dans le logement en haut de l'enceinte inférieure.
- Placer à l'intérieur des enceintes les composantes des repas en bacs ou barquettes. Composantes chaudes dans l'enceinte supérieure, composantes froides dans l'enceinte inférieure.
- Appuyer sur le bouton On/Off pour allumer l'armoire. Le voyant blanc s'éclaire pour indiquer la mise sous tension du matériel. La ventilation de l'armoire se met en route.
- Via le commutateur central, choisir le programme d'utilisation (mi-charge ou pleine charge). Le voyant rouge de chauffe s'éclaire pour indiquer le démarrage de la remise en température.
- A la fin de la remise en température, le voyant rouge s'éteint automatiquement et le voyant vert «service» s'allume. Celui-ci indique que le maintien en température des composantes chaudes est enclenché. Le service des repas peut se faire.
- Après le service, pour éteindre l'armoire, choisir la position neutre (au milieu) du commutateur central et appuyer sur le bouton On/Off. Tous les voyants de l'interface sont alors éteints.

PROCESSUS D'UTILISATION DU MODÈLE GN2/1

- Introduire les 2 plaques eutectiques froides complètement chargées dans le logement en haut de l'enceinte inférieure.
- Appuyer sur le **bouton On/Off** pour allumer l'armoire. Le **voyant blanc** s'éclaire pour indiquer la mise sous tension du matériel. La ventilation de l'armoire se met en route.
- Le **voyant de pré-chauffe orange** s'allume automatiquement. Après 10 minutes de pré-chauffage, celui-ci s'éteint signalant que l'armoire est prête à accueillir les composantes à remettre en température.
- Placer à l'intérieur des enceintes les composantes des repas en bacs ou barquettes. Composantes chaudes dans l'enceinte supérieure, composantes froides dans l'enceinte inférieure.
- Appuyer sur le **bouton de remise en température**. Le **voyant rouge** de chauffe s'éclaire pour indiquer le démarrage de la remise en température.
- A la fin du temps de remise en température, le **voyant rouge** s'éteint automatiquement et le **voyant vert «service»** s'allume. Celui-ci indique que le maintien en température des composantes chaudes est enclenché. Celles-ci sont disponibles à la distribution.
- Après service, pour éteindre le matériel, appuyer sur le **bouton de remise en température** pour désactiver la programmation puis sur le **bouton On/Off**. Tous les voyants de l'interface sont alors éteints.

PRECAUTIONS D'EMPLOI

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'enceinte supérieure est très chaude et peut provoquer des brûlures.
- Attention, cet appareil est un équipement électrique sous tension. Les personnes sans habilitation électrique ne doivent pas démonter ni intervenir au niveau des parties actives de celui-ci.

ENTRETIEN

AVANT TOUT NETTOYAGE DEBRANCHER ELECTRIQUEMENT L'APPAREIL

- Attendre que l'armoire soit refroidie avant de réaliser le nettoyage.
- L'extérieur et l'intérieur peuvent être nettoyés au jet basse pression.
- Généralités sur l'acier inoxydable : La dénomination « acier inoxydable » peut prêter à confusion. C'est un acier qui «résiste» à la corrosion sous certaines conditions.

Tout type d'acier inoxydable peut se corroder :

- austénitique. Exemple « inox 304 » autrement appelé 18/10.
- ferritique. Exemples : « F17 » ou « F18TNb ».

La résistance à la corrosion des aciers inoxydables est liée à l'existence d'une couche passive d'oxyde de chrome qui se reconstitue spontanément au contact de l'air. Tout phénomène contrariant la création de cette couche peut provoquer de la corrosion.

C'est pour cette raison qu'il faut débarrasser périodiquement la surface de l'inox des salissures diverses qui peuvent être à l'origine d'une dégradation du niveau de résistance de la couche passive et également veiller au bon respect des étapes d'entretien. (Préparation au nettoyage / nettoyage / rinçage / désinfection / rinçage / séchage).

Un entretien régulier avec rinçage prolongé à l'eau est le meilleur moyen de reconstituer et maintenir la couche passive.

Chacune des étapes liées à l'entretien présente des risques de détérioration de la couche passive : utilisation d'eau dure / surdosage des produits d'entretien / utilisation de détergents chlorés / résidus alimentaires sur les produits / rinçage insuffisant

Pour tout cas de corrosion, il convient d'identifier quel est l'élément ou l'étape qui en est à l'origine.

Conseils :

- maintenir les surfaces en acier inoxydable propres et sèches. Laisser l'air circuler.
- faire un nettoyage quotidien pour éliminer le tartre, les graisses et tous résidus d'aliments. La corrosion peut se former sous ces couches par manque d'arrivée d'air.
- le nettoyage quotidien peut être réalisé avec un chiffon humide. Si nécessaire :
 - * utiliser de l'eau savonneuse, des produits de nettoyage pauvres en chlorure, des détergents non javellisés, des dégraissants pour vitrages.
 - * enlever les saletés coriaces avec une brosse non métallique (matière plastique, soies naturelles ou laine d'acier inoxydable).
- ne pas rayer les surfaces avec des métaux autres que l'acier inoxydable. En particulier, ne pas utiliser de brosses en fer.
- les taches de rouille fraîches peuvent être enlevées par des agents abrasifs doux ou de la toile émeri fine.
- pour des taches plus importantes, utiliser de l'acide oxalique chaud concentré à 2-3%. Si nécessaire, faire un traitement avec de l'acide nitrique concentré à 10%.

Après tout traitement, laver abondamment à l'eau et essuyer.

L'utilisation d'acide est réservée aux personnes formées et sous le respect des réglementations.

Produits à proscrire :

- l'eau de javel et les dérivés chlorés
- l'acide chlorhydrique
- les poudres abrasives à l'oxyde de fer.

MAINTENANCE

**AVANT TOUTE MAINTENANCE DÉBRANCHER ELECTRIQUEMENT L'APPAREIL.
LE CHANGEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION ET TOUTE OPÉRATION DE MAINTENANCE
DOIVENT ETRE RÉALISÉS PAR UN SERVICE APRES-VENTE AGRÉÉ.**



Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément aux directives 2002/95/CE et 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En fin de vie, l'appareil doit être recyclé en respectant la réglementation en vigueur dans le pays d'installation.

INSTALLATION

• Setting up the trolley :

The trolley should preferably be set up on a flat and horizontal surface. The openings for the air flow inlets and outlets required for the trolley to operate are located beneath it. Do not obstruct the air flow around the wheels and bumper strips. Do not obstruct the upper vent pipe on the GN2/1 model (see Diagram 1 on Page 2).

• Electrical connection :

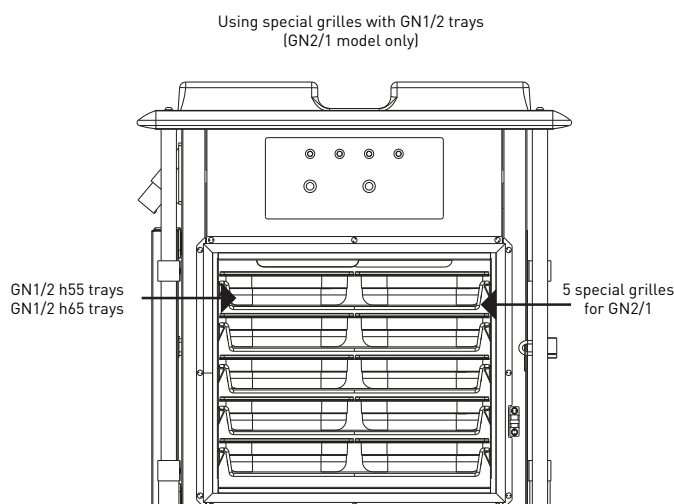
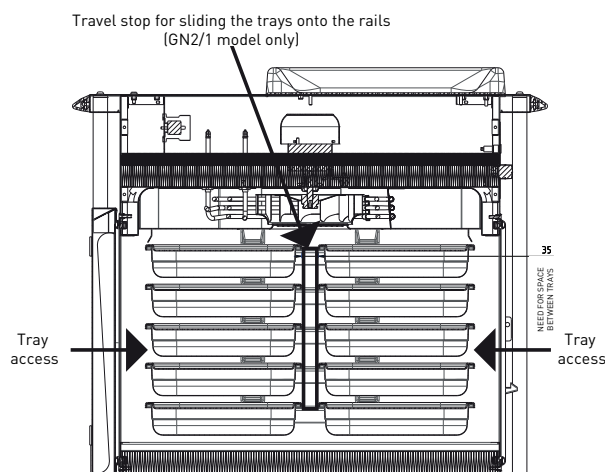
The trolley must always be switched off using the central On/Off switch on the Human-Machine Interface before connecting and disconnecting it.

The trolley is equipped with a Hypra type male power connector located on the side of the trolley, for a 230V single phase supply for the GN1/1 model and a three phase 400V supply for the GN2/1 model.

A matching female electric power connector is supplied with the product. This connector must be wired by a suitably qualified person. The wiring should use a single phase 16A line with earth for the GN1/1 model and a three phase 32A 3P+N+Earth line for the GN2/1 model. The trolley should be connected to a line that is protected by a high sensitivity residual-current device and protected against overvoltages. The electric power connection is only required to operate the upper enclosure for reheating and maintaining the temperature of food. Cooling in the lower part of the trolley is ensured using rechargeable eutectic plates.

OPERATION

- This appliance is used as part of a process for keeping food cold and for heating and keeping food hot or cold. **It cannot be used to reheat, cook or refrigerate food.**
- In line with applicable regulations, food placed in this trolley must be at a temperature of 0°C to +8°C for use in cold storage applications in line with standard AC D40-008 (the standard that applies to food delivery trolleys).
- Functions are common to all "Carce'Roll" range products.
- This appliance is certified by the EN631-2 standard guaranteeing its compatibility with standard food trays compliant with standard EN631-1. This product is therefore only designed to use gastronome model 1/1 and ½ size trays, with or without lids, as well as polypropylene GN1/6 trays placed on stainless steel grilles provided for this purpose. **When using polypropylene GN1/6 trays, only the "half load" programme should be used.**



- This appliance is designed to work in passive cooling mode using cold thermal accumulators at -2°C, so-called "eutectic" plates. After every serving, these accumulators must be removed from the trolley. When starting a phase where food is kept cold, fully charged accumulators must first be installed in the trolley.
- Using this appliance in any way other than that described above, and making any change to its original design will release the manufacturer from any liability.
- The Food Hygiene mark certifies compliance with NF 031 standards, accessible from www.marque-nf.com. Certified characteristics: The ability to be cleaned and to meet thermal performance standards. Certifying body: AFNOR CERTIFICATION – 11 avenue Francis de Pressensé – 93571 St Denis La Plaine Cedex - France.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

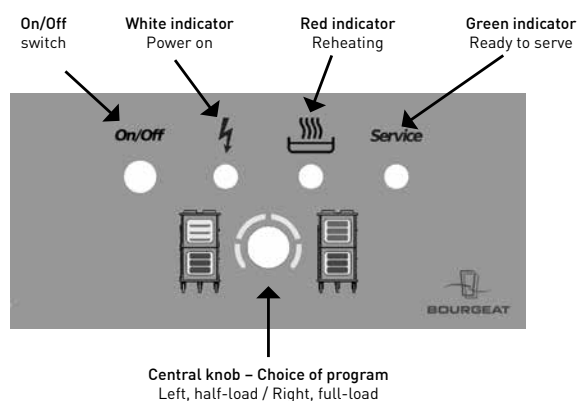
Models	GN 1/1	GN 2/1
Stainless steel tray capacity	10 GN1/1 or 20 GN 1/2 H65mm	20 GN1/1 or 40 GN 1/2 H65mm
Polypropylene container capacity	60 GN 1/6 (30 in heating compartment and 30 in neutral compartment)	120 GN 1/6 (60 in heating compartment and 60 in neutral compartment)
Tray insertion direction	325 mm opening	530 mm opening
Exterior l x w x h	690 x 852 x 1705 mm	860 x 988 x 1820 mm
Interior l x w x h	Heating compartment 330 x 676 x 400 mm Neutral compartment 330 x 676 x 454 mm	Heating compartment 535 x 786 x 447 mm Neutral compartment 535 x 786 x 524 mm
Overall cubage	1 m³ or 1002 litres	1,6 m³ or 1609 litres
Capacity	Heated 96 litres / Neutral 100 litres	Heated 195 litres / Neutral 222 litres
Net weight	162 kg	214 kg
Maximum food load	18 kg	36 kg
Power	3600 W	8600 W
Voltage	230 V single phase 50 Hz	400 V three-phase 3P+N 50 Hz
Amperage	15,5 A	12,5 A
IP (Protection index)	45	45
Wheels - 2 with brakes	Ø 200 mm	Ø 200 mm
Program operation	1h reheating temperature then holds the temperature level	1h reheating temperature then holds the temperature level

CE marking – These cabinets are compliant with EN 60335-1 and EN 60335-2-4 standards.

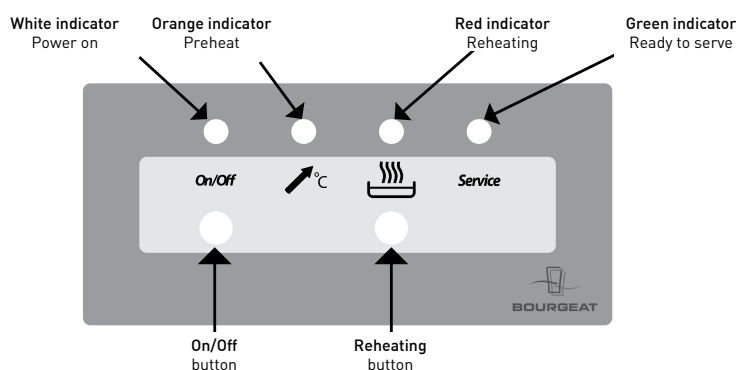
CONTROL UNIT

- **Starting** : Connect a power lead from the socket on the side of the trolley to a suitable female power outlet protected by a high sensitivity residual-current device and protected against overvoltages.
All of the trolley functions and information indications are accessible from the human-machine interface panel.

GN1/1 Interface



GN2/1 Interface



- This trolley is designed to be able to bring food up to a temperature in excess of 150°C in its ventilated inside compartment. Depending on the programme chosen (preheat, half-load or full-load), the heating function is automatically switched on.

- When ready to serve, food should be at a temperature of over 65°C. For the GN1/1 model, the trolley preheating time (approx. 5 minutes) is included in the programmed times which are 50 minutes (5'+45') and 1 hour and 5 minutes (5'+60') respectively. For the GN2/1 model, the reheating program takes 60 minutes.
- Choose the required mode for maintaining the temperature depending on the food:
Half load mode : Up to half of the H65 trays are loaded:
 - A maximum load of 9kg of food within the trolley for GN1/1 models
 - A maximum load of 400g per polypropylene GN1/6 containerFull load mode : For use with a full load of H65 trays:
 - A maximum load of 18kg in the enclosure for GN1/1 models
 - A maximum load of 36kg in the enclosure for GN2/1 models
 - Not suitable for using polypropylene containers.

PROCESS FOR USING THE GN1/1 MODEL

- Insert the fully charged, cold, eutectic plate (after freezing) in the location at the top of the lower enclosure.
- Place the meal components in trays or containers inside the enclosures. Hot components in the upper enclosure, cold components in the lower enclosure.
- **Press the On/Off button** to switch the trolley on. The **White indicator** lights to show that the equipment is powered up. Trolley ventilation switches on.
- Using the **central knob**, choose the program to use (half-load or full-load). The read heating indicator cones on to show that the reheating temperature process has started.
- Once reheating temperature, the **red indicator** goes out automatically and the **green "Ready to serve" indicator** comes on. It shows that function to keep the hot food components at temperature is switched on. The meal service can then start.
- Once the meals are served, choose the neutral position (in the centre) on the **central knob** and press the **On/Off button** to switch the trolley off. All of the interface indicator lights will then go out.

PROCESS FOR USING THE GN2/1 MODEL

- Insert the two fully charged, cold, eutectic plates into the location at the top of the lower enclosure.
- Press the **On/Off button** to switch the trolley on. The **White indicator** lights to show that the equipment is powered up. Trolley ventilation switches on.
- The **Orange pre-heat indicator** lights automatically. After a ten minute preheat cycle, it goes out. This means that the trolley is ready for the meal components for reheating.
- Place the meal components in trays or containers inside the enclosures. Hot components in the upper enclosure, cold components in the lower enclosure.
- **Press the reheating button**. The **Red indicator** lights to show that the heat to temperature cycle has started.
- Once the food is heated to temperature, the **Red indicator** goes out automatically and the **Green "Ready to serve" indicator** comes on. This shows that the temperature hold function for hot meal components is now operating. The meals are ready to be served.
- Once the meals are served, press the **reheating button** to disable the programming then press the **On/Off button**. All of the indicator lights on the interface will then go out.

PRECAUTIONS FOR USE

- This device is not intended to be used by people (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or by people with no experience or knowledge, unless they are supervised or have been given prior instructions on how to use the unit, by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the unit.
- The upper arera is very hot and can cause burns.
- Caution, this device is an energised electrical device. Persons who do not have electrical authorisation must not dismount or intervene at the rear of the unit.

MAINTENANCE

BEFORE ANY MAINTENANCE, DISCONNECT THE ELECTRICITY FROM THE UNIT

- Wait until the unit has cooled down before cleaning.
- Exterior and interior can be washed with low-pressure jet.
- General information on stainless steel: The words «stainless steel» can be misleading. This is a steel that «resists» corrosion under certain conditions.
 Any type of stainless steel can become corroded:
 - austenitic. Example «stainless steel 304» also called 18/10.
 - ferritic. Examples: «F17» or «F18TNb».
 The resistance to corrosion of stainless steels is linked to the existence of a passive layer of chromium oxide that is reconstituted spontaneously in contact with the air. Any phenomenon that is contrary to the creation of this layer can cause corrosion.
 It is for this reason that the surface of stainless steel must be periodically cleared of various grime that can be at the origin of a degradation in terms of the resistance of the passive layer and also ensure that the maintenance steps are properly complied with. (Preparation for cleaning / cleaning / rinsing / disinfection / rinsing / drying).
 Regular maintenance with prolonged rinsing with water is the best way to reconstitute and maintain the passive layer. Each of the steps linked to maintenance has risks of deteriorating the passive layer: using hard water / overdosing cleaning products / use of chlorinated detergents / food residue on the products / insufficient rinsing...
 For any case of corrosion, the element or the step that is the source of this must be identified.

Recommendations :

- keep stainless steel surfaces clean and dry. Allow the air to circulate.
- clean on a daily basis to remove tarter, grease and all food residue. Corrosion can form under these layers due to a lack of air.
- daily cleaning can be done with a wet cloth. If necessary:
 - * use soapy water, cleaning products with low chloride content, non-bleach detergents, degreasers for windows.
 - * remove difficult grime with a non-metal brush (plastic material, natural silk or stainless steel wool).
- do not scratch the surfaces with metals other than stainless steel. In particular, do not use iron brushes.
- fresh rust stains can be removed with gentle abrasive agents or with a fine grade of emery cloth.
- for larger stains, use hot oxalic acid at a concentration of 2-3%. If necessary, treat with nitric acid at a concentration of 10%.

After any treatment, wash with plenty of water and wipe. The use of acid is reserved for those trained and in compliance with regulations.

Products to be avoided :

- bleach and chlorine derivatives
- hydrochloric acid
- abrasive powders with iron oxide.

MAINTENANCE

BEFORE ANY MAINTENANCE, DISCONNECT THE ELECTRICITY FROM THE UNIT.

**CHANGING THE CABLE AND ANY MAINTENANCE OPERATION MUST BE CARRIED OUT BY AN APPROVED
AFTER-SALES SERVICE DEPARTMENT**



This device bears the recycling symbol in accordance with the directives 2011/65/EU and 2012/19/EU concerning the Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). At the end of its life, the device must be recycled in accordance with the regulations in effect in the country of installation.

INSTALLATION

• Aufstellen des Schrankes :

Der fahrbare Schrank sollte vorzugsweise auf einer festen und geraden Oberfläche aufgestellt werden. Die Öffnungen für die Einlässe und Auslässe der für den Betrieb des Schrankes nötigen Luftströme befinden sich unter dem Abteil. Den Luftdurchlass im Bereich der Rollen und Stoßleisten nicht abdecken. Das obere Ableitungsrohr des Modells GN2/1 (siehe Schema 1 Seite 2) nicht abdecken.

• Elektrischer Anschluss :

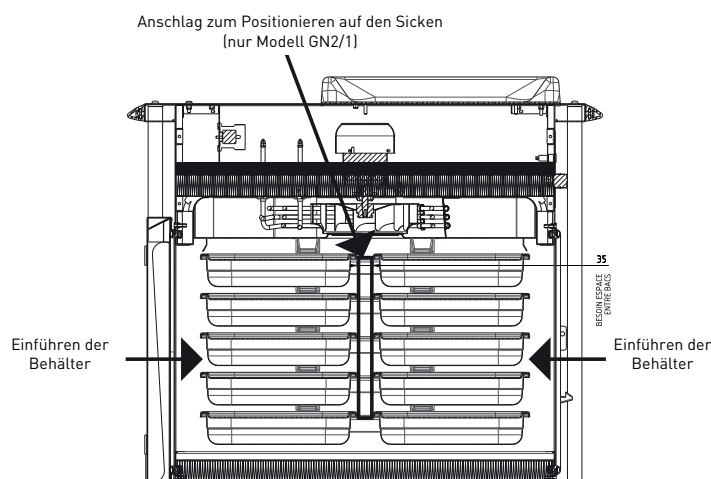
Der Schrank muss vor dem Anstecken oder Abziehen des Kabels stets mit der Ein/Aus Taste in der Mitte der HMI Benutzeroberfläche ausgeschaltet werden.

Der Schrank ist mit einem Steckersockel des Typs Hypra für eine einphasige 230V Stromversorgung des Modells GN1/1 und einer dreiphasigen 400V Stromversorgung des Modells GN2/1 ausgestattet, der seitlich am Schrank angebracht ist.

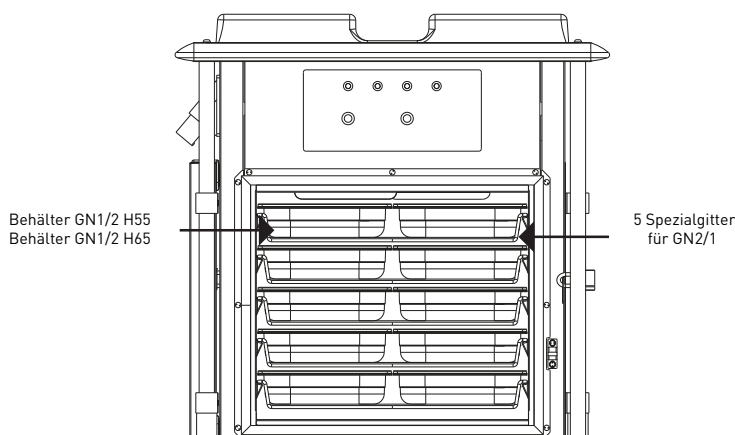
Der passende Buchsensteckverbinder ist im Lieferumfang des Produkts enthalten. Dieser Stecker ist von einem qualifizierten Mitarbeiter zu verdrahten. Die Verdrahtung hat einphasig mit 16A und einer Erdleitung für das Modell GN1/1, und dreiphasig mit 32A 3P+N+T für das Modell GN2/1 zu erfolgen. Der Schrank ist mit einem hochsensiblen Fehlerstrom-Schutzschalter anzuschließen und gegen Überstrom zu schützen. Der elektrische Anschluss wird nur für den Betrieb des oberen Abteils zum Regenieren und zur Temperaturerhaltung benötigt. Denn die Kühlhaltung der Speisen im unteren Abteil erfolgt in passiver Form mithilfe ladbarer eutektischer Kältespeicherplatten.

FONCTIONNEMENT

- Dieses Gerät wird zum Kühltransfer eingesetzt: Regenerierung und Warmhalten, sowie zum Kühlhalten. **Es kann nicht zum Aufwärmen, Kochen und Kühlen verwendet werden.**
- Entsprechend den geltenden Rechtsvorschriften müssen die Speisen, die in den Schrank eingebracht werden, eine Temperatur zwischen 0°C und +8°C zum Kühlhalten gemäß der Norm AC D40-008 (Norm für Speisenverteilungswagen) aufweisen.
- Die Funktionen sind in allen Modellen der Produktreihe „Carce Roll“ dieselben.
- Dieses Gerät entspricht der Norm EN631-2 zur Gewährleistung der Vereinbarkeit desselben mit den Gastronorm-Behältern gemäß der Norm EN631-1. Dieses Produkt ist somit gestaltet, um nur die Gastronorm-Behälter im Format 1/1 und 1/2, mit oder ohne Deckel, sowie die Schalen aus Polypropylen GN1/6 aufzunehmen, die auf den Gittern aus rostfreiem Stahl angeordnet sind, die zu diesem Zweck vorgesehen sind. **Zur Verwendung der Schalen GN1/6 aus Polypropylen darf nur das Programm „halb voll“ verwendet werden.**



Verwendung der Spezialgitter mit den Behältern GN1/2
(nur Modell GN2/1)



- Dieses Gerät wurde für einen Betrieb zur passiven Kühlung mit Kältespeicherplatten auf -12°C gestaltet, die „eutektische Platten“ genannt werden. Nach jeder Verwendung sind die Platten aus dem Schrank zu entfernen. Vor dem Start einer Phase zur Kühlhaltung sind die durchgehend aufgeladenen Kühlplatten in den Schrank einzusetzen.
- Jede Verwendung des Geräts, die nicht der oben genannten entspricht, sowie jedwede Änderung der Originalgestaltung setzt jegliche Haftung des Herstellers außer Kraft.
- Die Markierung für Lebensmittelhygiene bestätigt die Konformität in Bezug auf die Zertifizierung NF 031, die auf www.marque-nf.com eingesehen werden kann. Zertifizierte Merkmale: eignet sich zur Reinigung und für thermische Leistungen. Zertifizierungsstelle: AFNOR CERTIFICATION – 11 avenue Francis de Pressensé – 93571 St Denis La Plaine Cedex.

TECHNSCHE MERKMALE

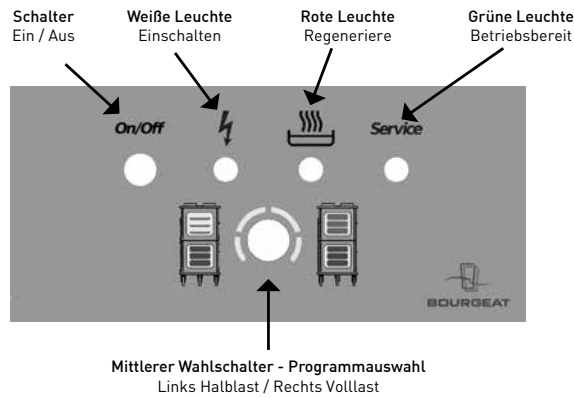
Modelle	GN 1/1	GN 2/1
Kapazität zum Laden von Edelstahl-Behältern	10 GN1/1 oder 20 GN 1/2 H65mm	20 GN1/1 oder 40 GN 1/2 H65mm
Kapazität zum Laden von Schalen aus Polypropylen	60 GN 1/6 (30 Abteil für warme Speisen und 30 neutrales Abteil)	120 GN 1/6 (60 Abteil für warme Speisen und 60 neutrales Abteil)
Einführrichtung der Behälter	Einlass 325 mm	Einlass 530 mm
L x T x H aussen	690 x 852 x 1705 mm	860 x 988 x 1820 mm
L x T x H innen	Warmhalteabteil 330 x 676 x 400 mm Neutrales Abteil 330 x 676 x 454 mm	Warmhalteabteil 535 x 786 x 447 mm Neutrales Abteil 535 x 786 x 524 mm
Gesamtvolumen	1 m³ oder 1002 Liter	1,6 m³ oder 1609 Liter
Innenvolumen	Warm 96 Liter / Neutral 100 Liter	Warm 195 Liter / Neutral 222 Liter
Leergewicht	162 kg	214 kg
Max. Lebensmittellast	18 kg	36 kg
Leistung	3600 W	8600 W
Spannung	230 V einphasig 50 Hz	400 V dreiphasig 3P+N 50 Hz
Absicherung	15,5 A	12,5 A
IP [Schutzindex]	45	45
Radabmessungen	Ø 200 mm	Ø 200 mm
Betrieb des Programms	1h zum Regenerieren und danach zum Temperaturerhalten	1h zum Regenerieren und danach zum Temperaturerhalten

CE Kennzeichnung - Diese Schränke entsprechen den Normen EN 60335-1 und EN 60335-2-4.

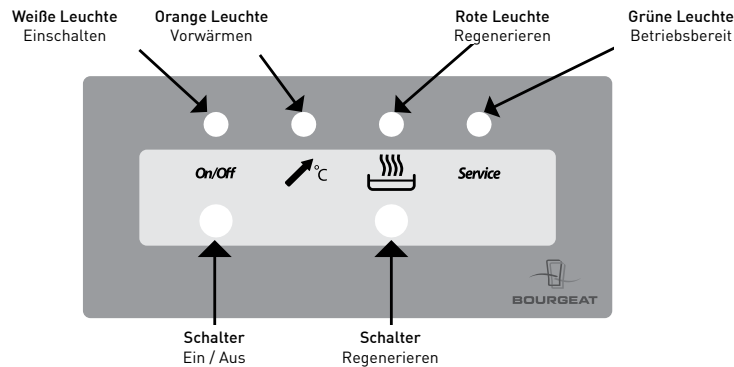
BEDIENELEMENT

- Einschalten : Die Stromversorgung anhand des Stromversorgungskabels seitlich am Schrank und einer geeigneten Steckdose herstellen und dabei mit einem hochsensiblen Fehlerstrom-Schutzschalter gegen Überstrom schützen. Sämtliche Funktionen und Informationen über den Schrank können an der Blende der HMI Benutzeroberfläche eingesehen werden.

Benutzeroberfläche GN1/1



Benutzeroberfläche GN2/1



- Dieser Schrank wurde gestaltet, um in seinem Abteil eine Regenerierung auf einer Temperatur von über +150°C mit Umluft durchzuführen. Bei der Programmauswahl (Vorwärmen, Halblast oder Volllast), wird das Regenerieren automatisch in Betrieb genommen.

- Beim Service müssen die Lebensmittel eine Temperatur von über +65°C aufweisen. Beim Modell GN1/1 ist die Vorwärmzeit des Schanks (etwa 5 Minuten) in den Programmen enthalten, die jeweils 50 Minuten (5'+45') und 1 Stunde 05 (5'+60') betragen. Beim Modell GN2/1 beträgt das Regenerierungsprogramm 60 Minuten.
- Den gewünschten Modus für die Temperaturerhaltung je nach Lebensmitteln auswählen:
Halblastmodus : bis zum Laden der Hälfte der Behälter H65 :
 - Laden von höchstens 9kg im Abteil in den Modellen GN1/1
 - Laden von höchstens 400g je Schale aus Polypropylen GN1/6Volllastmodus : für eine Verwendung mit einer Volllast der Behälter H65 :
 - Laden von höchstens 18kg im Abteil in den Modellen GN1/1
 - Laden von höchstens 36kg im Abteil in den Modellen GN2/1
 - Eignet sich nicht für die Verwendung von Schalen aus Polypropylen.

NUTZUNGSVERFAHREN BEIM MODELL GN1/1

- Die kalte und vollständig geladene eutektische Platte (nach Tiefkühlung) in die Aufnahme oben im unteren Abteil einführen.
- Die Speisen in den Behältern oder Schalen in die Abteile einschieben. Warme Speisen in das obere Abteil, kalte Speisen in das untere Abteil.
- Auf die **Taste Ein/Aus drücken**, um den Schrank einzuschalten. Die **weiße Leuchte** leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist. Die Lüftung des Schanks läuft an.
- Mithilfe des mittleren Wahlschalters das Betriebsprogramm (Halblast oder Volllast) auswählen. Die **rote Leuchte** leuchtet auf, um den Start der Regenerierung anzuzeigen.
- Am Ende der Regenerierung erlischt die **rote Leuchte** automatisch und die **grüne Leuchte „Service“** leuchtet auf. Diese zeigt an, dass die Temperaturerhaltung der warmen Speisen ausgelöst wurde. Die Speisen können nun serviert werden.
- Zum Ausschalten des Schanks nach dem Service wählt man die neutrale Position (in der Mitte) des mittleren Wahlschalters an und drückt dann auf die **Taste Ein/Aus**. Sämtliche Leuchten der Bedienoberfläche gehen aus.

NUTZUNGSVERFAHREN BEIM MODELL GN2/1

- Die beiden kalten und vollständig geladenen eutektischen Platte (nach Tiefkühlung) in die Aufnahme oben im unteren Abteil einführen.
- Auf die **Taste Ein/Aus drücken**, um den Schrank einzuschalten. Die **weiße Leuchte** leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist. Die Lüftung des Schanks läuft an.
- Die **orange Vorwärmleuchte leuchtet** automatisch auf. Nach einer 10-minütigen Vorwärmzeit geht diese aus und zeigt somit an, dass der Schrank bereit zur Aufnahme der zu regenerierenden Speisen ist.
- Die Speisen in den Behältern oder Schalen in die Abteile einschieben. Warme Speisen in das obere Abteil, kalte Speisen in das untere Abteil.
- Auf den Knopf zum **Regenerieren drücken**. Die **rote Leuchte** leuchtet auf, um den Start der Regenerierung anzuzeigen.
- Am Ende der Regenerierungszeit geht die **rote Leuchte** automatisch aus und die **grüne Leuchte „Service“** leuchtet auf. Diese zeigt an, dass die Temperaturerhaltung der warmen Teile ausgelöst wurde. Die Speisen können nun serviert werden.
- Zum Ausschalten des Schanks nach dem Service drückt man auf die Regenerierungstaste zum Abwählen des Programms und danach auf die **Taste Ein/Aus**. Sämtliche Leuchten der Bedienoberfläche gehen aus.

PRECAUTIONS FOR USE

- Dieses Gerät darf nicht von Personen (auch nicht von Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelndem Wissen und Erfahrung verwendet werden, es sei denn sie werden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, überwacht oder haben vorab Anweisungen zur Verwendung des Gerätes erhalten. Kinder müssen überwacht werden, damit sichergestellt ist, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Hinweis ! die obige Abteilung ist sehr heiß und kann Verbrennungen auslösen.
- Achtung, dieses Gerät ist ein unter Spannung stehendes Elektrogerät. Personen ohne elektrische Kompetenz und Zulassung dürfen das Gerät weder zerlegen, noch an dessen Rückseite tätig werden.

PFLEGE

VOR JEDER PFLEGE-EINHEIT IST DAS GERÄT VON DER STROMQUELLE ZU TRENNEN

- Vor Beginn der Reinigungsarbeiten ist abzuwarten, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Die Außen- sowie die Innenseite können mit Niederdruck-Wasserstrahl gereinigt werden.
- Allgemeines über rostfreien Edelstahl: Die Bezeichnung „rostfreier Stahl“ für Edelstahl kann für Verwirrung sorgen. Es handelt sich dabei um einen Stahl, der unter bestimmten Bedingungen gegen Korrosion „geschützt“ ist. Jede Art von rostfreiem Stahl kann jedoch korrodieren:
 - austenitischer Stahl. Beispiel „Edelstahl 304“ oder auch 18/10 genannt.
 - ferritischer Stahl. Beispiele: „F17“ oder „F18TNb“.
 Die Korrosionsbeständigkeit von Edelstahl ist auf das Vorhandensein einer Passivschicht aus Chromoxid zurückzuführen, die sich spontan beim Kontakt mit der Luft bildet. Jedes Phänomen, das die Bildung dieser Schicht verhindert, kann zu Korrosion führen.
 Aus diesem Grund ist die Edelstahloberfläche in regelmäßigen Abständen von diversen Verschmutzungen zu befreien, die zur Verminderung der Schutzeigenschaften der Passivschicht beitragen, und die verschiedenen Pflegeschritte sind unbedingt zu befolgen. (Reinigungsvorbereitung / Reinigen/ Spülen/ Desinfektion/ Spülen/ Trocknen).
 Eine regelmäßige Pflege samt verlängerter Spülung mit Wasser ist das beste Mittel zur Wiederherstellung und Beibehaltung dieser Passivschicht.
 Jeder Schritt, der mit der Instandhaltung zu tun hat, birgt die Gefahr in sich, die Passivschicht zu beschädigen: Verwendung von hartem Wasser / Überdosierung von Reinigungsmitteln / Verwendung von chlorhaltigen Pflegemitteln / Lebensmittele Rückstände auf den Produkten / unzureichendes Spülen

Bei Auftreten von Korrosion sollte ermittelt werden, welches Element oder welcher Schritt dafür verantwortlich ist.

Tipps :

- die Edelstahlflächen stets sauber und trocken halten. Stets für entsprechende Durchlüftung sorgen.
- eine tägliche Reinigung durchführen, um Kalkspuren, Fett und Lebensmittelreste zu entfernen. Die Korrosion kann unter solchen Schichten aufgrund mangelnder Durchlüftung entstehen.
- die tägliche Reinigung kann mithilfe eines feuchten Lappens erfolgen. Bei Bedarf:
 - * Seifenwasser, Reinigungsmittel mit geringem Chloridgehalt, chlorfreie Putzmittel oder Glasreiniger verwenden.
 - * hartnäckige Verunreinigungen mit einer nicht metallischen Bürste (Kunststoff, Naturseide oder rostfreie Stahlwolle) entfernen.
- die Oberflächen nicht mit anderen Metallen als Edelstahl ankratzen. Es sollten vor allem keine Eisenbürsten verwendet werden.
- frische Rostflecken können mit sanften Schleifmitteln oder feinem Schmiergelpapier entfernt werden.
- bei größeren Flecken sollte warme Oxalsäure in einer Konzentration von 2-3% verwendet werden. Nehmen Sie bei Bedarf eine Behandlung mit 10%-iger Salpetersäure vor.

Die Oberfläche ist nach jeder Behandlung mit viel Wasser abzuwaschen und zu trocknen. Die Verwendung von Säure ist lediglich ausgebildeten Personen unter Einhaltung der geltenden Richtlinien gestattet.

Verbotene Produkte :

- Bleichlauge und Chloride
- Salzsäure
- Scheuerpulver aus Eisenoxid.

WARTUNG

**VOR BEGINN DER WARTUNGSARBEITEN DAS GERÄT VON DER STROMVERSORGUNG TRENNEN.
DER AUSTAUSCH DES VERSORGUNGSKABELS UND SÄMTLICHE WARTUNGSARBEITEN SIND VON
EINEM ZUGELASSENEN KUNDENDIENST DURCHFÜHREN.**



Dieses Gerät trägt das Recycling-Symbol gemäß den Richtlinien 2011/65/EU und 2012/19/EU hinsichtlich der Elektro- und Elektronik-Altgeräte (DEEE oder WEEE). Altgeräte sind unter Einhaltung der Vorschriften zu recyceln, die in dem Land gelten, in dem das Gerät verwendet wird.

INSTALACIÓN

• Colocación del armario :

El armario móvil se instala preferentemente en un suelo plano y horizontal. Los orificios para las entradas y salidas de los flujos de aire necesarios para el funcionamiento del armario se sitúan bajo la cámara. No obstruya el paso del aire a nivel de las ruedas y los paragolpes. No obstruya el tubo de evacuación superior del modelo GN2/1 (ver esquema 1 página 2).

• Conexión eléctrica :

El armario se debe apagar siempre mediante el botón de encendido/apagado central de la interfaz H-M antes de la conexión y la desconexión.

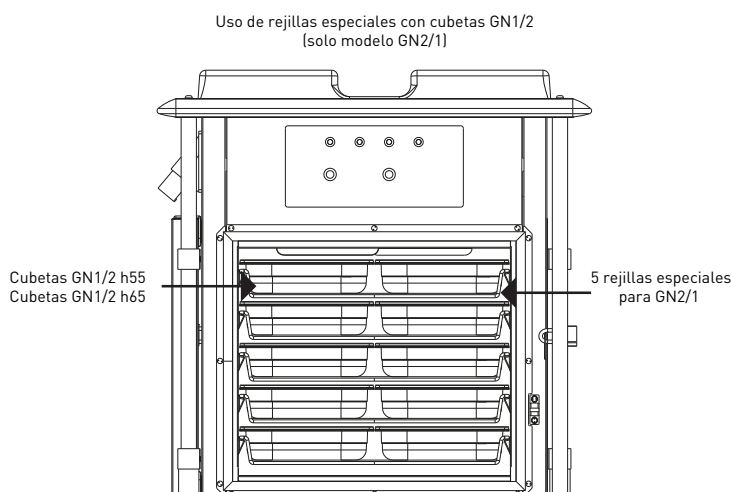
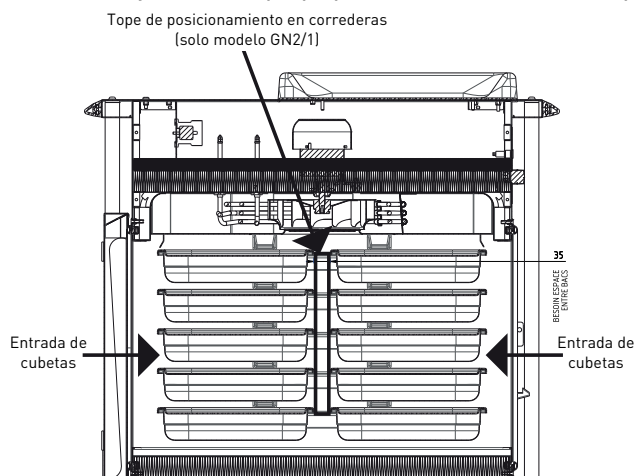
El armario está equipado con una base de conector macho de tipo Hypra para una alimentación monofásica de 230 V para el modelo GN1/1 y trifásica de 400 V para el modelo GN2/1, dispuesta a un lado del armario.

Con el producto se incluye el conector de una toma eléctrica hembra. Esta toma se debe cablear por un agente autorizado.

El cableado se debe realizar en monofásico de 16 A con una línea de tierra para el modelo GN1/1 y en trifásico de 32 A 3P+N+T para el modelo GN2/1. El armario se debe conectar bajo la dependencia de un dispositivo diferencial de alta sensibilidad y protegido contra la sobreintensidad. La conexión eléctrica solo es necesaria para el funcionamiento de la cámara superior de recalentamiento y mantenimiento de la temperatura. El mantenimiento en línea fría de la cámara inferior se realiza de manera pasiva con la ayuda de placas eutécticas recargables.

FUNCIONAMIENTO

- Este aparato se utiliza en un proceso de línea fría: recalentamiento y mantenimiento de temperatura en caliente y mantenimiento de temperatura en frío. **No se puede utilizar para el recalentamiento, la cocción o la refrigeración.**
- Según la reglamentación en vigor, los platos introducidos en el armario deben estar a una temperatura comprendida entre 0 °C y +8 °C para un uso en línea fría según la norma AC D40-008 (norma relativa a los carros de distribución).
- Las funciones son comunes para todos los modelos de la gama de producto «Carce'Roll».
- Este aparato está certificado por la norma EN631-2 que garantiza la compatibilidad de este con las cubetas gastronorma conformes a las normas EN631-1. Por lo tanto, este producto está diseñado para alojar solo cubetas gastronorma en formato 1/1 y 1/2, con o sin tapa, así como bandejas de polipropileno GN1/6 dispuestas en rejillas de acero inoxidable previstas con este fin. **Para el uso de bandejas GN1/6 de polipropileno, solo se debe utilizar el programa «media carga».**



- Este aparato está diseñado para funcionar en frío pasivo con acumuladores térmicos fríos -12 °C denominados «placas eutécticas». Después de cada servicio, estos acumuladores se deben retirar del armario. Durante el inicio de una fase de mantenimiento en frío, los acumuladores recargados se deben instalar previamente en el armario.
- Cualquier uso fuera del marco citado con anterioridad, así como cualquier modificación en los diseños originales eximirán de responsabilidad al fabricante.
- La marca Hygiène Alimentaire certifica la conformidad con el referencial NF 031, accesible en www.marque-nf.com. Características certificadas: facilidad de limpieza y rendimiento térmico. Entidad certificadora: AFNOR CERTIFICATION – 11 avenue Francis de Pressensé – 93571 St Denis La Plaine Cedex.

ARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

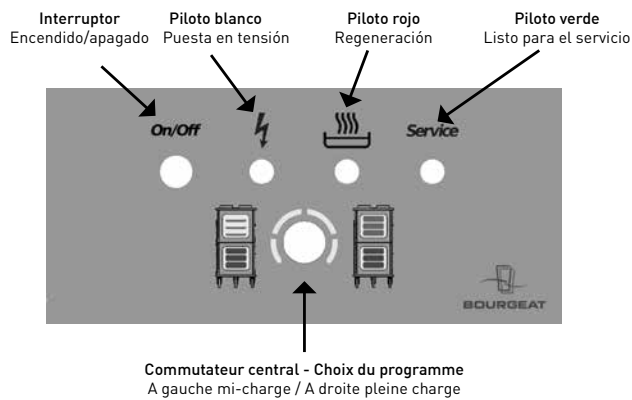
Modelos	GN 1/1	GN 2/1
Capacidad de carga en cubetas de acero inoxidable	10 GN1/1 o 20 GN 1/2 H65mm	20 GN1/1 o 40 GN 1/2 H65mm
Capacidad de carga en bandejas de polipropileno	60 GN 1/6 (30 compartimento caliente y 30 compartimento neutro)	120 GN 1/6 (60 compartimento caliente y 60 compartimento neutro)
Sentido de entrada de las cubetas	Entrada 325 mm	Entrada 530 mm
L x P x A exterior	690 x 852 x 1705 mm	860 x 988 x 1820 mm
L x P x A interior	Cámara caliente 330 x 676 x 400 mm Cámara neutra 330 x 676 x 454 mm	Cámara caliente 535 x 786 x 447 mm Cámara neutra 535 x 786 x 524 mm
Volumen exterior	1 m³ ou 1002 litres	1,6 m³ ou 1609 litres
Volumen interior útil	Caliente 96 litros / Neutra 100 litros	Caliente 195 litros / Neutra 222 litros
Peso neto	162 kg	214 kg
Carga máxima de alimentos	18 kg	36 kg
Potencia	3600 W	8600 W
Tensión	230 V monofásico 50 Hz	400 V trifásico 3P+N 50 Hz
Amperaje	15,5 A	12,5 A
IP (Índice de protección)	45	45
Dimensiones de las ruedas	Ø 200 mm	Ø 200 mm
Funcionamiento del programa	1h de regeneración y después mantenimiento de temperatura	1h de regeneración y después mantenimiento de temperatura

Marca CE - Estos armarios cumplen con las normas EN 60335-1 y EN 60335-2-4.

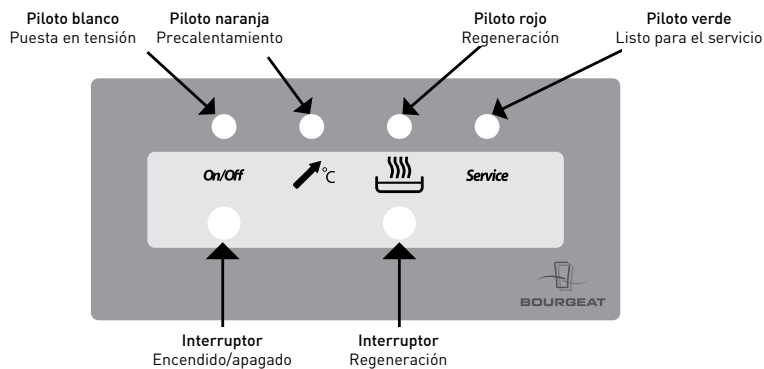
ELEMENTO DE CONTROL

- **Puesta en marcha** : Conecte un cable de alimentación desde la toma situada a un lado del armario a una toma hembra adaptada, bajo la dependencia de un dispositivo diferencial de alta sensibilidad y protegido contra la sobreintensidad. Todas las funciones y las informaciones del armario son accesibles desde el frontal de la interfaz H-M.

Interfaz GN1/1



Interfaz GN2/1



- Este armario está diseñado para asegurar en su cámara un recalentamiento superior a +150 °C ventilado. En la elección del programa (precalentamiento, media carga o carga completa), el recalentamiento se pone en funcionamiento automáticamente.

- Para el servicio, los alimentos deben estar a una temperatura superior a +65 °C. Para el modelo GN1/1, el tiempo de precalentamiento del armario (aprox. 5 minutos) se incluye en las programaciones, que son respectivamente de 50 minutos (5'+45') y 1 hora 05 (5'+60'). Para el modelo GN2/1, el programa de recalentamiento es de 60 minutos.

- Seleccione el modo deseado para el mantenimiento de temperatura según los alimentos:

Modo carga media : hasta una carga de la mitad de las cubetas H65 :

- Carga de 9 kg máximo en la cámara en los modelos GN1/1
- Carga de 400 g máximo por bandejas de polipropileno GN1/6

Modo carga completa : para un uso con una carga completa de las cubetas H65 :

- Carga de 18 kg máximo en la cámara en los modelos GN1/1
- Carga de 36 kg máximo en la cámara en los modelos GN2/1
- No es apropiado para el uso de bandejas de polipropileno.

PROCESO DE USO DEL MODELO GN1/1

- Introduzca la placa eutéctica fría completamente cargada (después de la congelación) en el compartimento superior de la cámara inferior.
- Coloque en el interior de las cámaras los componentes de comida en cubetas o bandejas. Componentes calientes en la cámara superior, componentes fríos en la cámara inferior.
- Pulse el **botón On/Off** para encender el armario. El **piloto blanco** se ilumina para indicar la puesta en tensión del equipo. La ventilación del armario se pone en marcha.
- Mediante el **conmutador central**, seleccione el programa de uso (carga media o carga completa). El **piloto rojo** de calentamiento se ilumina para indicar el inicio del regeneración.
- Al final del regeneración, el **piloto rojo** se apaga automáticamente y el **piloto verde «servicio»** se enciende. Esto indica que el mantenimiento de la temperatura de los componentes calientes se pone en marcha. Se puede realizar el servicio de comidas.
- Después del servicio, para apagar el armario, elija la posición neutra (en el centro) del **conmutador central** y pulse el **botón On/Off**. Entonces, se apagan todos los pilotos de la interfaz.

PROCESO DE USO DEL MODELO GN2/1

- Introduzca las 2 placas eutécticas frías completamente cargadas en el compartimento superior de la cámara inferior.
- Pulse el **botón On/Off** para encender el armario. El **piloto blanco** se ilumina para indicar la puesta en tensión del equipo. La ventilación del armario se pone en marcha.
- El **piloto de precalentamiento naranja** se enciende automáticamente. Después de 10 minutos de precalentamiento, este se apaga indicando que el armario está listo para alojar los componentes por recalentar.
- Coloque en el interior de las cámaras los componentes de comida en cubetas o bandejas. Componentes calientes en la cámara superior, componentes fríos en la cámara inferior.
- Pulse el **botón de regeneración**. El **piloto rojo** de calentamiento se ilumina para indicar el inicio del recalentamiento.
- Al final del tiempo de recalentamiento, el **piloto rojo** se apaga automáticamente y el **piloto verde «servicio»** se enciende. Esto indica que el mantenimiento de la temperatura de los componentes calientes se pone en marcha. Estos están disponibles para la distribución.
- Después del servicio, para apagar el equipo, pulse el **botón de regeneración** para desactivar la programación y después el **botón On/Off**. Entonces, se apagan todos los pilotos de la interfaz.

PRECAUTIONS D'EMPLOI

- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas ni por personas que carezcan de experiencia o conocimientos, excepto si gozan de supervisión o han recibido instrucciones previas sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Es conveniente vigilar a los niños y asegurarse de que no juegan con el aparato.
- El recinto superior es muy caliente y puede provocar quemaduras.
- Atención: este aparato es un equipo eléctrico bajo tensión. Las personas sin autorización para el manejo de dispositivos eléctricos no deben desmontarlo ni trabajar en su parte posterior.

MANTENIMIENTO

ANTES DE REALIZAR CUALQUIER MANTENIMIENTO, DESCONECTAR EL APARATO DE LA ELECTRICIDAD

- Antes de proceder a su limpieza, esperar a que el aparato se enfríe.
- Las partes externas e internas pueden limpiarse con un chorro baja presión.
- Generalidades sobre el acero inoxidable. La denominación «acero inoxidable» puede llevar a confusión. Se trata de un acero que «resiste» la corrosión en ciertas condiciones.
Todos los tipos de acero inoxidable pueden corroerse:
- Austenítico. Ejemplo: «acero inoxidable 304», también conocido como 18/10.
- Ferrítico. Ejemplos: «F17» o «F18TNb».

La resistencia a la corrosión de los aceros inoxidables está ligada a una capa pasiva de óxido de cromo que se reconstituye espontáneamente en contacto con el aire. Cualquier fenómeno que impida la creación de esta capa puede provocar la corrosión.

Por ello hay que eliminar periódicamente de la superficie del acero inoxidable la suciedad que pueda originar una degradación del nivel de resistencia de la capa pasiva, además de procurar que se respeten las etapas de mantenimiento (preparación para la limpieza/limpieza/enjuague/desinfección/enjuague/secado).

El mantenimiento regular mediante enjuagues prolongados bajo el agua es el mejor método de reconstitución y mantenimiento de la capa pasiva.

Cada una de las etapas de mantenimiento supone un riesgo de deterioro de la capa pasiva: uso de agua dura, uso excesivo de productos de mantenimiento, uso de detergentes clorados, residuos alimentarios sobre los productos, enjuague insuficiente, etc.

Siempre que haya corrosión es conveniente identificar el elemento o la etapa que la han originado.

Consejos :

- Mantener las superficies de acero inoxidable limpias y secas. Permitir que circule el aire.
- Limpiar diariamente para eliminar incrustaciones, grasas y restos de comida. La corrosión puede afectar a estas capas por la falta de aire.
- La limpieza diaria puede realizarse con un paño húmedo. Si es necesario:
 - * Utilizar agua jabonosa, productos de limpieza bajos en cloro, detergentes sin lejía y desengrasantes para cristales.
 - * Retirar la suciedad persistente con un cepillo no metálico (material plástico, cerdas naturales o lana de acero inoxidable).
- No rayar las superficies con metales distintos del acero inoxidable, especialmente cepillos de hierro.
- Las manchas de óxido frescas pueden eliminarse con agentes abrasivos suaves o tela esmerilada fina.
- Para manchas más grandes, utilizar ácido oxálico caliente a una concentración del 2-3 %. Si es necesario, realizar un tratamiento con ácido nítrico concentrado al 10 %.

Tras realizar un tratamiento, lavar con agua abundante y secar. El uso de ácidos está reservado a personas con formación y en cumplimiento de la normativa.

Productos que deben evitarse :

- Lejía y derivados clorados
- Ácido clorhídrico
- Polvos abrasivos con óxido de hierro.

MANTENIMIENTO

**ANTES DE REALIZAR CUALQUIER MANTENIMIENTO, DESCONECTAR EL APARATO DE LA ELECTRICIDAD.
EL CAMBIO DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN Y CUALQUIER OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO
DEBEN SER REALIZADOS POR UN SERVICIO POSVENTA CERTIFICADO.**



Este aparato lleva el símbolo de reciclaje conforme a las Directivas 2011/65/UE y 2012/19/UE sobre residuos de equipos eléctricos y electrónicos (DEEE o WEEE). Al final de su vida útil, el dispositivo debe reciclarse respetando la reglamentación vigente en el país de instalación.

INSTALLAZIONE

• Installazione del carrello armadiato :

Il carrello armadiato va collocato preferibilmente su un pavimento piano e orizzontale. Le aperture di ingresso e uscita dei flussi d'aria, necessari per il funzionamento dell'apparecchio, sono situate nella parte inferiore del vano. Non ostruire il passaggio dell'aria a livello delle ruote e delle fasce paracolpi. Non ostruire il tubo di scarico superiore del modello GN2/1 (vedi schema 1 pag. 2).

• Collegamento elettrico :

Il carrello armadiato va sempre spento usando il pulsante Start/Stop dell'interfaccia UM prima di collegarlo/scollegarlo alla corrente.

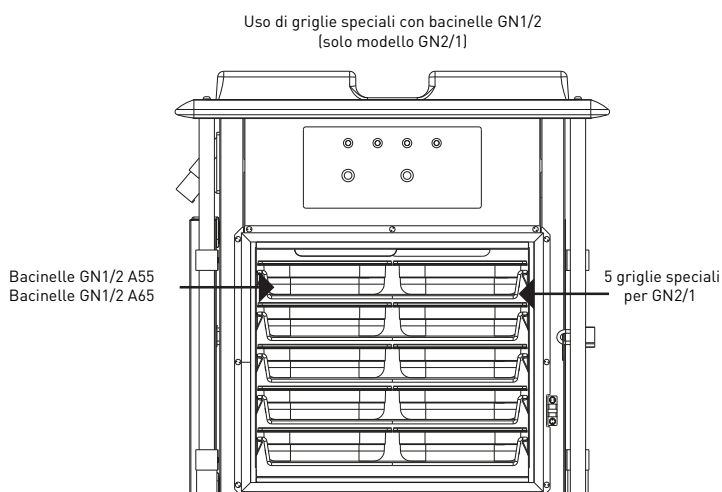
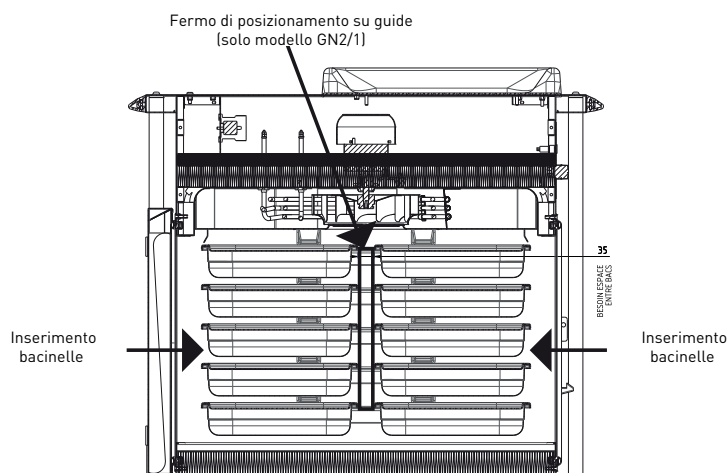
Il carrello armadiato è dotato di una presa di corrente maschio di tipo Hypra per alimentazione monofase 230V sul modello GN1/1 e trifase 400V sul modello GN2/1, collocata sul fianco dell'apparecchio.

L'attacco di una presa elettrica femmina abbinata è fornito assieme al prodotto. Questa presa deve essere cablata da un tecnico abilitato. Il cablaggio deve essere effettuato in monofase 16A con linea di terra per il modello GN1/1, trifase 32A 3P+N+T per il modello GN2/1.

Il carrello armadiato deve essere collegato ad un interruttore differenziale ad alta sensibilità per la protezione da sovratensioni. Il collegamento elettrico è necessario solo per il funzionamento del vano superiore di rimessa e mantenimento in temperatura. Il mantenimento in legame freddo del vano inferiore è realizzato in modo passivo tramite piastre eutettiche ricaricabili.

FUNZIONAMENTO

- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in un processo di legame freddo: rimessa e mantenimento in temperatura (caldo) e mantenimento in temperatura (freddo). **Non può essere utilizzato per riscaldare, cuocere o refrigerare.**
- Ai sensi della vigente normativa, i piatti inseriti nel carrello armadiato devono avere una temperatura compresa tra 0 °C e +8 °C per l'utilizzo in legame freddo secondo la norma AC D40-008 (norma relativi ai carrelli per la distribuzione).
- Le funzioni sono comuni a tutti i modelli della gamma di prodotti «Carce'Roll».
- Questo apparecchio è certificato secondo la norma EN631-2 che garantisce la compatibilità dello stesso con le bacinelle Gastronorm conformi alla norma EN631-1. Questo prodotto è stato quindi studiato per contenere soltanto le bacinelle Gastronorm formato 1/1 e 1/2, con o senza coperchio, e per vaschette in polipropilene GN1/6 disposte su apposite griglie di acciaio inossidabile. **Per l'uso con le vaschette GN1/6 in polipropilene, deve essere utilizzato soltanto il programma «mezzo carico».**



- Questo apparecchio è stato progettato per funzionare in freddo passivo con accumulatori di freddo a -12°C chiamati «piastre eutettiche». Dopo ogni servizio, gli accumulatori devono essere tolti dal carrello armadiato. Prima dell'avvio di una fase di mantenimento freddo, devono essere collocati nell'apparecchio degli accumulatori ricaricati a fondo.
- L'uso dell'apparecchio al di fuori dell'ambito sopra descritto, nonché qualsiasi modifica alla progettazione originale, libera il costruttore da ogni responsabilità.
- Il marchio Hygiène Alimentaire (Igiene alimentare) certifica la conformità al referenziale NF 031, consultabile su www.marque-nf.com. Caratteristiche certificate: attitudine alla pulizia e alle prestazioni termiche. Organismo certificatore: AFNOR CERTIFICATION, 11 avenue Francis de Pressensé, 93571 St Denis La Plaine Cedex, Francia.

ARATTERISTICHE TECNICHE

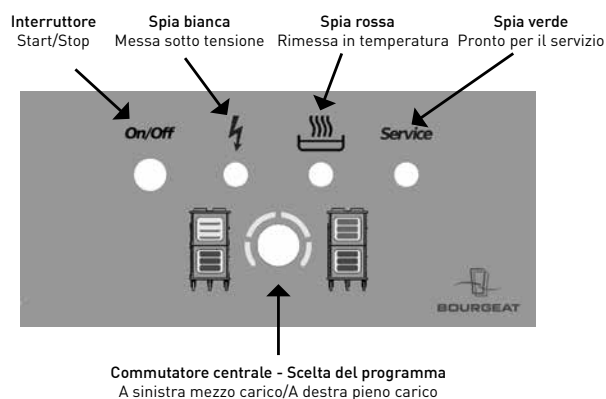
Modelli	GN 1/1	GN 2/1
Capacità di carico bacinelle inox	10 GN1/1 o 20 GN 1/2 H65mm	20 GN1/1 o 40 GN 1/2 H65mm
Capacità di carico vaschette polipropilene	60 GN 1/6 (30 scomparto caldo e 30 scomparto neutro)	120 GN 1/6 (60 scomparto caldo e 60 scomparto neutro)
Senso di inserimento bacinelle	Inserimento 325 mm	Inserimento 530 mm
LxPxA esterno	690 x 852 x 1705 mm	860 x 988 x 1820 mm
LxPxA interno	Vano caldo 330 x 676 x 400 mm Vano neutro 330 x 676 x 454 mm	Vano caldo 535 x 786 x 447 mm Vano neutro 535 x 786 x 524 mm
Volume esterno	1 m³ o 1002 litri	1,6 m³ o 1609 litri
Volume interno utile	Caldo 96 litri/Neutro 100 litri	Caldo 195 litri/Neutro 222 litri
Peso a vuoto	162 kg	214 kg
Carico massimo di alimenti	18 kg	36 kg
Potenza	3600 W	8600 W
Tensione	230 V monofase 50 Hz	400 V trifase 3P+N 50 Hz
Amperaggio	15,5 A	12,5 A
IP (indice di protezione)	45	45
Dimensioni ruote	Ø 200 mm	Ø 200 mm
Funzionamento del programma	1 ora di rimessa in temperatura poi mantenimento in temperatura	1 ora di rimessa in temperatura poi mantenimento in temperatura

Marcatura CE - Questi armadi sono conformi alle norme EN 60335-1 e EN 60335-2-4.

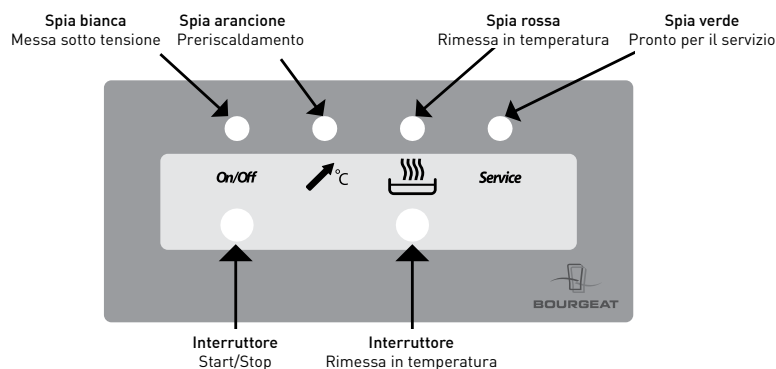
PANNELLO DI COMANDO

- **Messa in servizio** : collegare con un cavo di alimentazione la presa sul fianco del carrello armadiato ad una presa femmina adatta, collegata ad un interruttore differenziale ad alta sensibilità per la protezione da sovratensioni. Tutte le funzioni e le informazioni del carrello armadiato sono accessibili dal pannello dell'interfaccia UM.

Interfaccia GN1/1



Interfaccia GN2/1



- Questo carrello armadiato è destinato a garantire nel suo vano una rimessa in temperatura superiore a +150 °C ventilato. Quando si sceglie il programma (preriscaldamento, mezzo carico o pieno carico), la rimessa in temperatura si attiva automaticamente.

- Per la distribuzione, gli alimenti devono essere ad una temperatura superiore a +65 °C. Per il modello GN1/1, il tempo di preriscaldamento del carrello armadiato (circa 5 minuti) è compreso nelle programmazioni, che sono rispettivamente di 50 minuti (5'+45') e 1 ora e 5 minuti (5'+60'). Per il modello GN2/1, il programma di rimessa in temperatura è di 60 minuti.
- Scegliere il modello desiderato per il mantenimento in temperatura a seconda degli alimenti:
Modalità mezzo carico : fino ad un carico di metà delle bacinelle A65 :
 - Carico di max 9kg nel vano per i modelli GN1/1
 - Carico di max 400g per le vaschette in polipropilene GN1/6Modalità pieno carico : per l'uso con un carico completo di bacinelle A65:
 - Carico di max 18kg nel vano per i modelli GN1/1
 - Carico di max 36kg nel vano per i modelli GN2/1
 - Non adatta per l'uso di vaschette in polipropilene.

PROCEDURA D'USO DEL MODELLO GN1/1

- Inserire la piastra eutettica fredda completamente caricata (dopo congelamento) nell'alloggiamento in alto nel vano inferiore.
- Collocare all'interno dei vani i componenti dei pasti in bacinelle o vaschette: componenti caldi nel vano superiore, componenti freddi nel vano inferiore.
- Premere il **pulsante On/Off** per accendere il carrello armadiato. La **spia bianca** si illumina ad indicare la messa sotto tensione dell'apparecchio. La ventilazione dell'apparecchio si mette in funzione.
- Con il **commutatore centrale**, scegliere programma da impostare (mezzo carico o pieno carico). La **spia rossa** di riscaldamento si illumina ad indicare l'avvio della rimessa in temperatura.
- Alla fine della rimessa in temperatura, la **spia rossa** si spegne automaticamente e si accende la **spia verde «service»**, ad indicare che il mantenimento in temperatura dei componenti caldi è attivato e si può procedere alla distribuzione dei pasti.
- Dopo la distribuzione, per spegnere l'apparecchio, portare il **commutatore centrale** sulla posizione neutra (al centro) e premere il **pulsante On/Off**. Tutte le spie dell'interfaccia si spengono.

PROCEDURA D'USO DEL MODELLO GN2/1

- Inserire le 2 piastre eutettiche fredde completamente caricate nell'alloggiamento in alto nel vano inferiore.
- Premere il **pulsante On/Off** per accendere il carrello armadiato. La **spia bianca** si illumina ad indicare la messa sotto tensione dell'apparecchio. La ventilazione dell'apparecchio si mette in funzione.
- La **spia di preriscaldamento** arancione si accende automaticamente. Dopo 10 minuti di preriscaldamento, la spia si spegne ad indicare che il carrello armadiato è pronto per contenere i componenti da rimettere in temperatura.
- Collocare all'interno dei vani i componenti dei pasti in bacinelle o vaschette: componenti caldi nel vano superiore, componenti freddi nel vano inferiore.
- Premere il **pulsante di rimessa in temperatura**. La **spia rossa** di riscaldamento si illumina ad indicare l'avvio della rimessa in temperatura.
- Alla fine della rimessa in temperatura, la **spia rossa** si spegne automaticamente e si accende la **spia verde «service»**, ad indicare che il mantenimento in temperatura dei componenti caldi è attivato e si può procedere alla distribuzione dei pasti.
- Dopo la distribuzione, per spegnere l'apparecchio, premere il pulsante di rimessa in temperatura per disattivare la programmazione e poi il **pulsante On/Off**. Tutte le spie dell'interfaccia si spengono.

PRECAUZIONI PER L'USO

- Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza o conoscenze, a meno che non siano sorvegliate o istruite all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- La camera superiore è molto calda e può provocare delle bruciature.
- Attenzione: questo apparecchio è un apparecchio elettrico sotto tensione. Le persone senza qualifica elettrica non devono né smontarlo né intervenire sul retro dell'apparecchio.

PULIZIA

PRIMA DELLA PULIZIA, SCOLLEGARE L'APPARECCHIO DALLA CORRENTE ELETTRICA

- Aspettare che l'apparecchio si sia raffreddato prima di pulirlo.
- L'esterno e l'interno possono essere puliti con uno getto d'acqua a bassa pressione.
- Informazioni generali sull'acciaio inossidabile: la denominazione «acciaio inossidabile» può prestarsi a fraintendimenti. Si tratta di un acciaio che «resiste» alla corrosione in certe condizioni.
Qualsiasi tipo di acciaio inossidabile può tuttavia corrodersi:
 - austenitico. Esempio: «inox 304» chiamato anche 18/10.
 - ferritico. Esempi: «F17» o «F18TNb».La resistenza alla corrosione degli acciai inossidabili dipende dalla presenza di uno strato passivo di ossido di cromo che si ricostituisce spontaneamente al contatto con l'aria. Qualsiasi fenomeno che contrasti la creazione dello strato passivo può provocare corrosione.
È per questo motivo che bisogna togliere periodicamente dalla superficie dell'acciaio inox lo sporco perché può causare un deterioramento del grado di resistenza dello strato passivo ed anche fare attenzione a rispettare le fasi della pulizia (preparazione alla pulizia/pulizia/risciacquo/disinfezione/risciacquo/asciugatura).
Una pulizia regolare con risciacquo prolungato con acqua è il modo migliore per ricostituire e conservare lo strato passivo. Ciascuna fase della pulizia presenta dei rischi di deterioramento dello strato passivo: uso di acqua dura/uso eccessivo di prodotti detergenti/uso di detergenti clorurati/residui alimentari sui prodotti/risciacquo insufficiente, ecc.
Per qualsiasi caso di corrosione, è opportuno identificare qual è stato l'elemento o la fase che l'ha causata.

Consigli :

- mantenere le superfici in acciaio inossidabile pulite e asciutte. Lasciar circolare l'aria.
- fare una pulizia quotidiana per eliminare il calcare, il grasso e tutti i resti di alimenti. La corrosione può formarsi su questi strati perché non circola aria.
- per la pulizia quotidiana si può usare un panno umido. Se necessario:
 - * utilizzare acqua e sapone, prodotti detergenti a basso contenuto di cloro, detergenti senza candeggina, sgrassanti per vetri.
 - * togliere lo sporco più resistente con una spazzola non di metallo (di plastica, con fibre di seta naturale o pagliette in filo di acciaio inossidabile).
- non strofinare le superfici con metalli diversi dall'acciaio inossidabile. In particolare, non utilizzare spazzole di ferro.
- le macchie nuove di ruggine possono essere tolte con agenti abrasivi delicati o con tela abrasiva fine.
- per macchie più grosse, utilizzare dell'acido ossalico caldo in concentrazione 2-3%. Se necessario, fare un trattamento con dell'acido nitrico in concentrazione 10%.

Dopo qualsiasi trattamento, lavare con abbondante acqua e asciugare. L'uso di acido va lasciato a persone esperte e deve essere utilizzato nel rispetto delle normative.

Prodotti da evitare :

- candeggina e derivati clorurati
- acido cloridrico
- polveri abrasive all'ossido di ferro.

MANUTENZIONE

**PRIMA DELLA MANUTENZIONE, SCOLLEGARE L'APPARECCHIO DALLA CORRENTE ELETTRICA.
LA SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE E TUTTE LE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE
DEVONO ESSERE EFFETTUATE DA UN SERVIZIO ASSISTENZA AUTORIZZATO.**



Questo apparecchio è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio in conformità con le direttive 2011/65/UE e 2012/19/UE riguardanti i Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE o WEEE). A fine vita, l'apparecchio deve essere riciclato rispettando la normativa vigente nel paese dove è installato.

INSTALLATIE

Plaatsing van de kast :

De mobiele kast wordt bij voorkeur op een vlak en horizontaal vloeroppervlak geplaatst. De gaten voor de in- en uitgangen van de luchtstroom, die nodig zijn voor de werking van de kast, bevinden zich onder de inrichting. Zorg ervoor dat de luchtdoorgang op het niveau van de wielen en de stootbanden niet wordt belemmerd. De bovenste afvoerbuys van model GN2/1 mag niet worden belemmerd (zie schema 1 pagina 2).

Elektrische aansluiting :

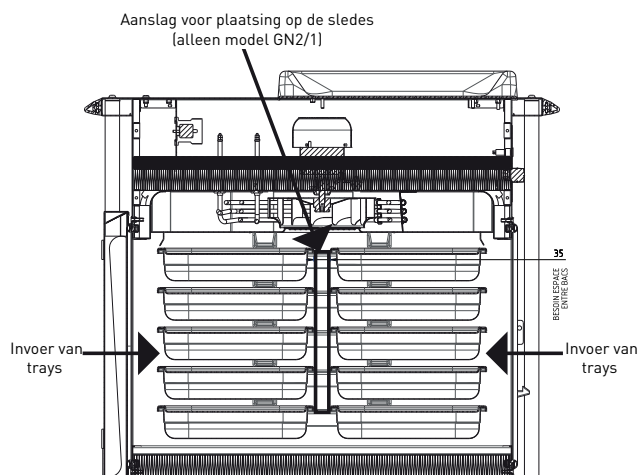
De kast dient steeds eerst te worden uitgeschakeld met de centrale aan-/uitknop van de H-M-interface voorafgaand aan de aansluiting en afsluiting.

De kast is uitgerust met een mannelijke contactdoos van het type Hypra voor een 1-fasige 230V-voeding voor het model GN1/1 en 3-fasig 400 V voor het model GN2/1, aangebracht aan de zijkant van de kast.

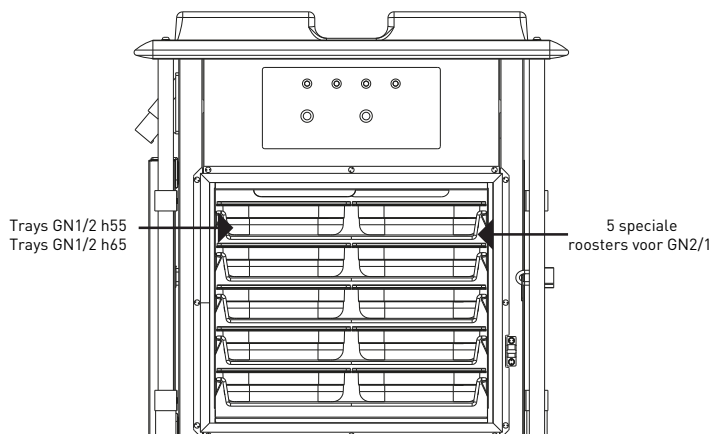
Het eindstuk van een vrouwelijk elektrisch stopcontact wordt met het product geleverd. Dit stopcontact dient te worden aangesloten door een bevoegd persoon. De bedrading dient 1-fasig 16A te worden uitgevoerd met een aardegeleider voor het model GN1/1, 3-fasig 32A 3P+N+T voor het model GN2/1. De kast dient te worden aangesloten in correlatie met een hoge gevoeligheidsaardlekschakelaar en te worden beschermd tegen overstroom. De elektrische aansluiting is alleen nodig voor de werking van de bovenste inrichting voor herverwarming en temperatuurbewoud. Het temperatuurbewoud voor een koude lijn verloopt op een passieve wijze via de oplaadbare eutectische platen.

WERKING

- Dit apparaat wordt gebruikt in een koude lijnprocedure: herverwarming en temperatuurbewoud voor warme gerechten en temperatuurbewoud voor koude gerechten. **Het kan niet worden gebruikt voor opwarming, koken of koeling.**
- Volgens de geldende voorschriften dienen de gerechten die in de kast worden geplaatst een temperatuur te hebben tussen 0°C tot 8°C voor gebruik in de koude lijn volgens de AC D40-008 norm (norm met betrekking tot karren voor maaltijdistributie).
- De functies zijn gemeenschappelijk voor alle modellen van de productlijn 'Carce Roll'.
- Dit apparaat is gecertificeerd volgens de EN631-2 norm voor het waarborgen van de verenigbaarheid ervan met de trays met eetwaar die voldoen aan de EN631-1 normen. Dit product is hierdoor dus ontworpen voor de ontvangst van trays met eetwaar van alleen het formaat 1/1 en 1/2, met of zonder deksel, alsook de polypropyleen bakken GN1/6 aangebracht op de hiertoe voorziene roestvrij stalen roosters. **Voor het gebruik van de GN1/6 polypropyleen bakken mag alleen het programma 'mi-charge' (halve lading) worden gebruikt.**



Gebruik van speciale roosters met trays GN1/2 (alleen model GN2/1)



- Dit apparaat is ontworpen om te functioneren in passieve koude met koude warmte-accumulatoren -12°C de zgn. 'eutectische platen'. Na elke dienst dienen deze accumulatoren uit de kast te worden gehaald. Bij het starten van een fase op koud dienen de volledig opgeladen accumulatoren vooraf in de kast te worden geplaatst.
- Elk ander gebruik als hierboven genoemd, alsook eventuele wijzigingen in de originele ontwerpen geven aanleiding tot vrijwaring van de aansprakelijkheid van de fabrikant.
- Het merk Hygiène Alimentaire certificeert de conformiteit volgens het referentiesysteem NF 031, toegankelijk op www.marque-nf.com. Gecertificeerde eigenschappen: reinigbaarheid en thermische prestaties. Certificeringsinstantie: AFNOR CERTIFICATION – 11 avenue Francis de Pressensé – F-93571 St Denis La Plaine Cedex.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

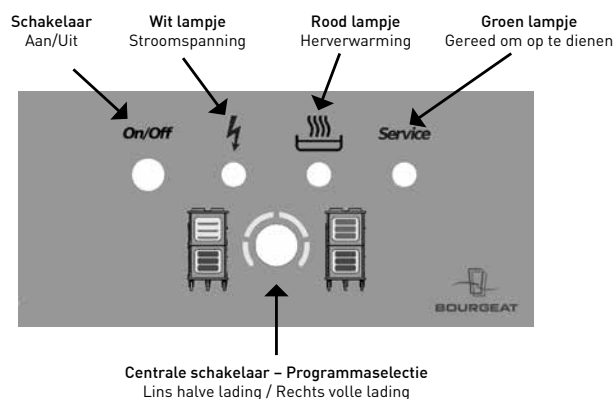
Modellen	GN 1/1	GN 2/1
Laadvermogen in rvs trays	10 GN1/1 of 20 GN 1/2 H65mm	20 GN1/1 of 40 GN 1/2 H65mm
Laadvermogen in polypropyleen trays	60 GN 1/6 (30 compartiment warm en 30 compartiment neutraal)	120 GN 1/6 (60 compartiment warm en 60 compartiment neutraal)
Invoerrichting van trays	Invoer 325 mm	Invoer 530 mm
BxDxH buitenkant	690 x 852 x 1705 mm	860 x 988 x 1820 mm
BxDxH binnenkant	Warmte-inrichting 330 x 676 x 400 mm Neutraal-inrichting 330 x 676 x 454 mm	Warmte-inrichting 535 x 786 x 447 mm Neutraal-inrichting 535 x 786 x 524 mm
Volume buitenkant	1 m ³ of 1002 liter	1,6 m ³ of 1609 liter
Nuttig volume aan binnenkant	Warm 96 liter / Neutraal 100 liter	Warm 195 liter / Neutraal 222 liter
Leeggewicht	162 kg	214 kg
Maximale belasting met voedsel	18 kg	36 kg
Vermogen	3600 W	8600 W
Voltage	230 V enkelfase 50 Hz	400 V 3-fasig 3P+N 50 Hz
Stroomsterkte	15,5 A	12,5 A
IP (beschermingsindex)	45	45
Afmeting van wielen	Ø 200 mm	Ø 200 mm
Werking van het programma	1u herverwarming, vervolgens op temperatuurbehoud	1u herverwarming, vervolgens op temperatuurbehoud

CE-markering - Deze kasten voldoen aan normen de EN 60335-1 en EN 60335-2-4.

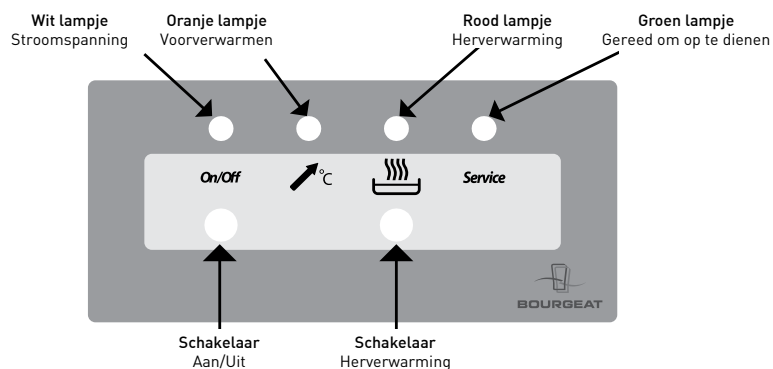
BEDIENINGSELEMENT

- **Inbedrijfstelling** : sluit een stekker vanaf het stopcontact aan de zijkant van de kast aan op een daartoe bestemd vrouwelijk stopcontact, in correlatie met een hoge gevoeligheidsaardlekschakelaar en beschermd tegen overstroom. Alle functies en informatie van de kast zijn toegankelijk vanaf de frontplaat van de H-M-interface.

Interface GN1/1



Interface GN2/1



- Deze kast is ontworpen om binnen zijn inrichting een temperatuurregeneratie van hoger dan +150°C met ventilatie. Volgens de programmaselectie (voorverwarmd, halve lading of volle lading) wordt de herverwarming automatisch in werking gesteld.

- Voorafgaand aan het opdienen dient het voedsel op een temperatuur van +65°C te zijn. Voor het model GN1/1 is de tijd van het voorverwarmen van de kast (circa 5 minuten) opgenomen in het programma, respectievelijk 50 minuten (5' + 45') en 1 uur 05 (5' + 60'). Voor het model GN2/1 duurt het programma voor herverwarming 60 minuten.
- Selecteer de gewenste modus voor temperatuurbehoud volgens het voedsel:
Modus halve lading : tot een halve lading van de H65-trays :
 - Lading van maximaal 9kg in de inrichting voor de modellen GN1/1
 - Lading van maximaal 400g per bak in polypropyleen GN1/6Modus volle lading : voor gebruik met een volle lading van de H65-trays :
 - Lading van maximaal 18kg in de inrichting voor de modellen GN1/1
 - Lading van maximaal 36kg in de inrichting voor de modellen GN2/1
 - Niet geschikt voor gebruik in polypropyleen trays.

PROCEDURE VOOR HET GEBRUIK VAN MODEL GN1/1

- Voer de koude eutectische plaat volledig geladen (na bevriezing) in de behuizing boven de onderste inrichting.
- Plaats in de binnenkant van de inrichtingen de maaltijdbestanddelen in trays of bakken. Warme bestanddelen in de bovenste inrichting, koude bestanddelen in de onderste inrichting.
- Druk op de **On/Off-knop** om de kast in te schakelen. Het witte controlelampje gaat aan om aan te geven dat het toestel onder spanning staat. De ventilatie van de kast treedt in werking.
- Kies vanaf de centrale schakelaar het gewenste programma (halve lading of volle lading). De **rode warmte-indicator** gaat aan om het begin van de herverwarming aan te geven.
- Aan het einde van de herverwarming gaat het rode lampje automatisch uit en het **groene 'service' lampje** gaat aan. Dit geeft aan dat het op temperatuur houden van warme bestanddelen is ingeschakeld. De maaltijden kunnen worden opgediend.
- Kies om de kast na de dienst uit te zetten de neutrale stand (midden) van de centrale schakelaar en druk op de **On/Off-knop**. Alle lampjes op de interface zijn vervolgens uitgeschakeld.

PROCEDURE VOOR HET GEBRUIK VAN MODEL GN2/1

- Voer de 2 koude eutectische platen volledig geladen in de behuizing boven de onderste inrichting.
- Druk op de **On/Off-knop** om de kast in te schakelen. Het witte controlelampje gaat aan om aan te geven dat het toestel onder spanning staat. De ventilatie van de kast treedt in werking.
- Het **oranje controlelampje voor de voorverwarming** gaat automatisch aan. Na 10 minuten voorverwarming gaat het uit en geeft daarmee aan dat de kast gereed is voor de ontvangst van de bestanddelen die op temperatuur gebracht moeten worden.
- Plaats in de binnenkant van de inrichtingen de maaltijdbestanddelen in trays of bakken. Warme bestanddelen in de bovenste inrichting, koude bestanddelen in de onderste inrichting.
- Druk op de **knop 'herverwarming'**. Het **rode controlelampje** voor de herverwarming gaat aan om het starten van de herverwarming aan te geven.
- Aan het einde van de herverwarmingstijd, gaat het **rode controlelampje** automatisch uit en het **groene 'service' lampje** gaat aan. Dit geeft aan dat het op temperatuur houden van warme bestanddelen is ingeschakeld. De maaltijden zijn gereed voor opdiening.
- Om het toestel, na de dienst uit te zetten, drukt u de **knop 'herverwarming'** in om het programma uit te schakelen en vervolgens op de **On/Off-knop**. Alle lampjes op de interface zijn vervolgens uitgeschakeld.

VOORZORGSMAATREGELEN

- Dit toestel is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, toezicht of instructie hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat. Wees oplettend met kinderen en voorkom dat ze met het apparaat spelen.
- Het plaatwerk van het compartiment en de omliggende onderdelen zijn zeer warm en kunnen brandwonden veroorzaken.
- Waarschuwing, dit is een elektrisch apparaat dat onder stroom staat. Mensen zonder elektrotechnische kennis mogen het apparaat niet demonteren of aanpassingen doen aan de achterkant.

ONDERHOUD

VOORDAT U HET APPARAAT SCHOONMAAKT, MOET U DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT HALEN

- Wacht tot het toestel is afgekoeld.
- De buiten- en binnenkant kunnen met een straal water met lage druk schoongemaakt worden.
- Algemene informatie over roestvrij staal : De benaming 'roestvrij staal' kan tot verwarring leiden. Het is staal dat 'weers-taalt' aan corrosie onder bepaalde omstandigheden.

Elke soort roestvrij staal kan corroderen:

- Austenitisch. Voorbeeld 'inox 304' of ook wel 18/10 genoemd.
- Ferritisch. Voorbeelden: 'F17' of 'F18TNb'.

De weerstand tegen corrosie van roestvrij staal is gelinkt aan het bestaan van een passieve laag chroomoxide die zich spontaan opnieuw vormt bij aanraking met lucht. Elk fenomeen die het aanmaken van die laag tegenwerkt kan corrosie veroorzaken.

Het is daarom dat u regelmatig het inox oppervlak moet vrijmaken van allerlei vuil dat aan de basis kan liggen van een vermindering van het niveau van weerstand van de passieve laag en u moet er ook op letten dat u de onderhoudsetappes goed naleeft. (Vorbereiding op het schoonmaken / schoonmaken / spoelen / desinfecteren / spoelen / drogen).

Regelmatig onderhoud met langdurig spoelen met water is de beste manier om de passieve laag opnieuw te vormen en te onderhouden.

Elk van de stappen van het onderhoud vormt een risico op vermindering van de passieve laag: gebruik van hard water / overdosering van onderhoudsproducten / gebruik van detergenten met chloor / voedingsresten op de producten / onvolgende spoelen ...

Voor elk geval van corrosie is het nodig om te identificeren welk element of welke stap er aan de oorsprong ligt.

Adviezen :

- De oppervlakken in roestvrij staal proper en droog houden. Laat de lucht circuleren.
- Dagelijks reinigen om kalkaanslag, vet en allerlei voedselresten te verwijderen. De corrosie kan zich vormen onder die lagen door gebrek aan luchtaanvoer.
- De dagelijkse reiniging kan uitgevoerd worden met een vochtige vod. Indien nodig :
 - * zeepsop gebruiken, reinigingsproducten die weinig chloride bevatten, detergents zonder javel , ontvetters voor ramen.
 - * het hardnekkig vuil verwijderen met een borstel zonder metaal (plastic, natuurlijke zijde of wol van roestvrij staal).
- de oppervlakken niet bekrassen met metalen die geen roestvrij staal zijn. U mag in het bijzonder geen ijzerborstels gebruiken.
- de verse roestplekken kunnen verwijderd worden met zachte schuurmiddelen of met fijn schuurlinen.
- voor de grotere plekken gebruikt u warm oxaalzuur geconcentreerd op 2 - 3 %. Indien nodig voert u een behandeling uit met salpeterzuur geconcentreerd op 10 %.

Na elke behandeling rijkelijk spoelen met water en afdrogen.

Het gebruik van zuur is voorbehouden voor bekwame personen en mits het naleven van de reglementering.

• Verboden producten :

- javelwater en afgeleiden met chloor
- zoutzuur
- schuurpoeders met ijzeroxide.

ONDERHOUD

**ALVORENS ENIG ONDERHOUD UIT TE VOEREN, HET APPARAAT ELEKTRISCH AFSLUITEN.
DE VERVANGING VAN DE VOEDINGSKABEL EN ELKE ANDERE ONDERHOUDSHANDELING
DIENT UITGEVOERD TE WORDEN DOOR EEN ERKENDE SERVICEDIENST.**



Dit apparaat draagt het recyclagesymbool conform de richtlijnen 2002/95/EG en 2002/96/EG met betrekking tot de Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten(AEEA). Op het einde van zijn levensduur moet het apparaat worden gerecycleerd volgens de reglementering die van kracht is in het land van installatie.

