

En premier lieu, toute l'équipe de **SAYL BARCELONE** vous remercie de la confiance que vous nous accordez en achetant nos matériels réfrigérés, tous nos efforts ayant pour but de vous satisfaire avec nos produits.

Avec notre politique continuellement améliorée et du suivi avec le client final, nous serions heureux de recevoir de votre part quelques suggestions concernant le matériel que vous venez d'acquérir ou autres matériels, services, ou nouveaux produits qui pourraient vous intéresser. Vous pouvez nous écrire à **info@saylbarcelona.com**

Les instructions d'utilisation suivantes ont été réalisées avec l'idée de préserver la sécurité de l'utilisateur et d'assurer une utilisation et un fonctionnement corrects de son appareil, celles ci devant être conservé conjointement avec le matériel.

Nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel avant de mettre en fonctionnement votre matériel.

En cas de perte, demandez un duplicata en indiquant le modèle de série et date d'achat.

Avant de réaliser une opération quelle qu'elle soit, le technicien installateur comme l'utilisateur du matériel doivent avoir connaissance des points expliqués dans ce manuel.



**saylbarcelona.com**

Avant d'ouvrir l'emballage de la vitrine, vous devez vous assurer que le carton est en bon état et qu'il n'a pas été retourné.

Procéder à l'ouverture du colis et vérifier qu'il n'y a pas de casse ni d'avarie AVANT DE SIGNER LE BON DE LIVRAISON. Dans ce cas noter sur le bon de livraison qu'il y a casse ou autre.

Sinon, décoller les protections des portes arrières, de l'acier ainsi que sur les plastiques, ne pas utiliser d'objets tranchants qui pourraient abîmer le matériel.

Installer la machine dans le lieu désiré en la mettant à niveau.

Concernant le premier nettoyage, se servir d'un chiffon propre et humide non abrasif avec de l'eau et du savon neutre pour ne pas rayer les plastiques et l'acier. NE PAS UTILISER DE PRODUITS DÉTERGENTS OU PRODUITS ABRASIFS, et ne pas mouiller les parties électriques.

Ne pas utiliser d'outils ou éléments qui pourraient rayer ou abîmer la machine. Pour les plastiques et l'ACIER INOXYDABLE ne pas utiliser d'éponge en fer, nickel ou objets ferreux.

Ne pas démonter les éléments mobiles sans avoir au préalable déconnecté la vitrine de la prise de courant.

Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec le matériel.

Tout l'habitacle, où sont déposés les aliments, a été fabriqué avec des matériels non toxiques.

L'équipement frigorifique a été fabriqué pour fonctionner avec du gaz réfrigérant écologique, agréé par les normes actuelles CE.

Les matériels et les pièces sont garantis un an à partir de la date de vente de l'usine, sauf s'il y a une mauvaise utilisation de l'appareil par le client final.

Durant la garantie, les pièces seront expédiées en port dû.

La garantie ne sera pas prise en compte si des avaries ou casse de pièces se produisent en soumettant le matériel à des conditions de travail différentes de celles établies dans le manuel d'utilisation.

Le fabricant décline toutes responsabilités dans les cas suivants :

- Incidents motivés par les transports ou mauvaise manipulation de l'appareil dans le lieu d'utilisation.
- Non exécution des instructions.
- Utilisation de pièces de rechange non conformes à celles du fabricant.
- Modifications ou interventions non autorisées.
- Défectuosité de l'alimentation électrique.
- Casse de vitres.
- Installation non effectuée selon les procédés décrits dans le manuel.

S'assurer d'avoir retiré toutes les protections plastiques, carton et polystyrène de l'intérieur de la machine.

Avant de connecter la machine, vérifier la tension et la fréquence du réseau électrique qui doivent coïncider avec celles indiquées sur la plaque des caractéristiques de l'appareil.

ATTENTION : l'installation électrique doit être pourvue d'une prise de terre ainsi que de la protection magnéto-thermique et différentiel.

Le réseau d'alimentation électrique doit avoir la section adéquate à la consommation de l'appareil.

Les interrupteurs sont dotés d'une signalisation 0 et I, 0 indiquant la position d'arrêt et I indiquant la position de marche.

### POUR LES VITRINES CHAUDES BAIN-MARIE

Avant de connecter la vitrine au réseau électrique, il faut mettre de l'eau à l'intérieur de la cuve.

Dans les modèles 4 bacs il faut 4,5 litres d'eau, dans les modèles 6 bacs il faut 7,5 litres d'eau.

Une fois le remplissage d'eau fait, installer les bacs gastronorm sans les plastiques protecteurs, et avec l'interrupteur en position I la vitrine commencera à travailler et chauffera jusqu'à la température de consigne programmée.

Il est recommandé de laisser chauffer la machine quelques minutes avant d'y introduire les aliments.

De même que pour toutes les vitrines d'exposition, pour raison de salubrité et d'hygiène, il convient d'arrêter la vitrine tous les jours après le service, en retirant les bacs et procéder au nettoyage de la machine selon le paragraphe nettoyage.

### POUR LES VITRINES CHALEUR SÈCHE (SAHARA)

Après s'être assuré que la machine n'a plus les plastiques de protection, avec l'interrupteur mis sur I la vitrine commencera à travailler et chauffera jusqu'à la température de consigne programmée.

Il est recommandé de laisser chauffer la machine quelques minutes avant d'y introduire les aliments.

**ATTENTION !**  
**Dans les vitrines Chaudes Bain-Marie**  
**il doit toujours y avoir de l'eau recouvrant la résistance.**  
**Dans le cas contraire la résistance risque de griller.**

Chaque matériel est dessiné et programmé en fabrique par un rang déterminé de températures, ayant un thermostat pour pouvoir modifier ces températures selon les produits à exposer dans les limites de l'appareil.

La température doit être sélectionnée en fonction du type de produit à conserver, température ambiante et fréquence des ouvertures de portes.

La charge des produits autorisée par bac est de 2 kg dans la zone du bas et de 5 kg sur les étagères.

#### RECOMMANDATIONS :

- Il est recommandé d'attendre que la vitrine atteigne la température de travail avant d'y installer les aliments.
- Ne pas mettre des aliments froids.
- Éviter dans la mesure du possible l'ouverture continue des portes et ne pas les laisser ouvertes.
- Il est recommandé d'effectuer un arrêt journalier de la vitrine après le service, retirer les aliments restants et procéder à son nettoyage.
- Si l'appareil doit rester éteint pendant une longue période de temps :
  - o Retirer les produits de son intérieur
  - o Déconnecter la vitrine
  - o Nettoyer exhaustivement l'appareil et laisser les portes ouvertes pour permettre la circulation de l'air et éviter les mauvaises odeurs.

Eteindre la machine et la déconnecter du réseau électrique.

NE JAMAIS UTILISER DE DÉTERGENTS, DISSOLVANTS, POUVRE OU PRODUITS ABRASIFS. Se servir d'un chiffon propre et humide non abrasif avec de l'eau et du savon neutre pour ne pas rayer les plastiques et l'acier. Ne pas mouiller les parties électriques.

Ne pas utiliser d'outils ou éléments qui pourraient rayer ou abîmer la machine. Pour les plastiques et l'ACIER INOXYDABLE ne pas utiliser d'éponge en fer, nickel ou objets ferreux.

Pour nettoyer la vitrine il faut retirer la vitre abattable de devant et TOUJOURS la poser sur le comptoir ou table, les charnières ne supportant pas le poids de la vitre ouverte.

**Respecter les temps de refroidissement de la vitrine pour éviter de se brûler et s'assurer que la résistance blindée est froide avant de procéder à son nettoyage.**



# UNIQUEMENT POUR LES VITRINES CHAUDES AVEC CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

## PROGRAMMATION TEMPÉRATURE DÉSIRÉE



Appuyer "P" et relâcher  
Le display visualisera Sp  
(Set Point)



Appuyer "UP" (monter)  
ou "DOWN" (descendre)  
pour atteindre la valeur désirée



Appuyer "P" pour confirmer la  
valeur

## FONCTION DU CLAVIER

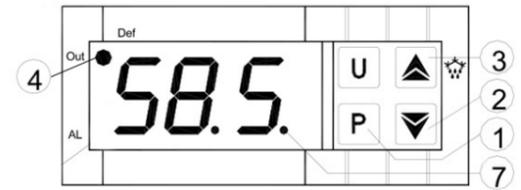
- **Touche 1** : Permet de programmer le Set point et les paramètres de fonctionnement.

- **Touche 2** : Permet de diminuer les valeurs de programmation et sélectionner les paramètres.

- **Touche 3** : Permet d'augmenter les valeurs de programmation, de sélectionner les paramètres.

- **Led 4** : Si elle est active, cela indique que la résistance est active, la vitrine chaude est en train d'atteindre sa température.

- **Led 5** : Indique que cela est dans la modalité de programmation et le niveau de programmation des paramètres. Il indique aussi que la machine est en état de Stand-By.



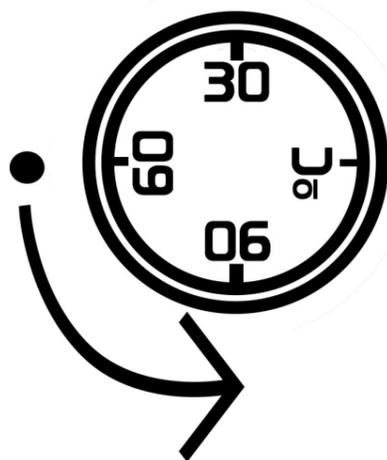
# POUR VITRINES CHAUDES AVEC THERMOSTAT MÉCANIQUE

Connecter l'interrupteur de mise en marche ainsi que le thermostat à la température désirée, et en quelques minutes de fonctionnement l'eau de la cuve chauffera et sera à point pour pouvoir y déposer les bacs garnis d'aliments à exposer.

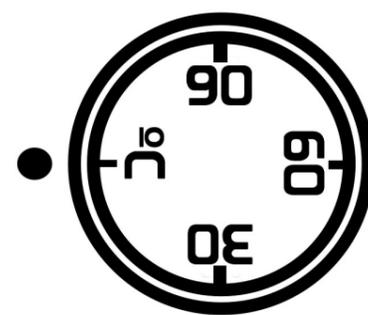
Pour sélectionner la température requise il faut tourner le bouton du thermostat (voir graphique), et sélectionner la température correspondant au produit à exposer.

Il est recommandé de travailler entre des températures de 60°C-90°C dépassant les 75°C dans les aliments, afin de ne pas créer une prolifération bactérienne.

## FONCTIONNEMENT RECOMMANDÉ



## ARRÊT DE LA RÉSISTANCE



## VÉRIFICATIONS AVANT D'APPELER LE SERVICE TECHNIQUE

Avant de solliciter l'intervention d'un technicien spécialisé, nous recommandons de faire les vérifications suivantes :

Si le matériel ne fonctionne pas :

- Vérifier que la prise est bien connectée et que le courant arrive bien à la machine.

Si la température intérieure est trop basse et les aliments froids :

- Vérifier que la température de consigne désirée est celle programmée sur le thermostat (appuyer la touche P une fois et relâchez la) puis monter la température de consigne sur le thermostat.

Si la température intérieure est trop haute et les aliments trop chauds :

- Vérifier que la température de consigne désirée est celle programmée sur le thermostat (appuyer la touche P une fois et relâchez la) puis baisser la température de consigne sur le thermostat.

Si la machine n'arrive pas à atteindre la température de consigne :

- Vérifier que la température de consigne désirée entre dans les limites pour lesquelles est dessinée la machine.  
- Vérifier qu'il n'a pas été mis des aliments froids dans la vitrine.

Si les leds ne fonctionnent pas :

- Vérifier que l'interrupteur de mise en route des leds est en position ON.  
- Vérifier que la prise des leds est bien connecté et réalise un bon contact.  
- Un installateur agréé devra déterminer si la faille vient du driver ou des leds, dans n'importe quel cas, celui-ci doit être remplacé par un qui ait les mêmes caractéristiques.

S'il se forme de la condensation sur les vitres :

- Vérifier dans les modèles Bain-Marie que les bacs sont bien placés et qu'il ne sort pas de vapeur d'eau d'aucune jointure.

## ENTRETIEN

Avant de réaliser une opération d'entretien quelle qu'elle soit, il faut positionner l'interrupteur sur OFF et déconnecter la vitrine du courant électrique.

### ATTENTION

L'entretien doit être réalisé par un installateur agréé.

Pour réaliser les opérations décrites ci-dessous, il faut déconnecter la vitrine de la prise de courant.

### CÂBLE D'ALIMENTATION

L'état du câble d'alimentation doit être vérifié périodiquement. Si le câble flexible de l'alimentation de l'appareil est abîmé, se mettre en contact avec le service technique pour procéder à son changement.

### CHANGEMENT DU THERMOSTAT :

Il est recommandé de vérifier au bon fonctionnement du thermostat ainsi que de la sonde de celui-ci. Dans le cas où le thermostat se mettrait en avarie, prendre contact avec le service technique pour procéder à son changement.

**ATTENTION :** Le thermostat doit être fourni par le fabricant. N'importe quel autre thermostat ne peut être mis à la place car il n'est pas préparé pour les fonctions spécifiques de la machine qui a été dessinée et programmée.

Par conséquent, le fabricant décline toutes responsabilités dans les cas où ces avertissements ne seraient pas pris en considération.

## IDENTIFICATION

L'identification de la machine se fait par une plaque d'immatriculation située sur tous les appareils.

Ceci est un exemple d'information que vous pouvez trouver sur une plaque d'immatriculation :

DESCRIPTION DE L'ARTICLE - N° SÉRIE - N° LOT - INFORMATION ÉLECTRIQUE