



edenox

VENTILATED DRY BAIN MARIE TANKS

CBMS-311, CBMS-411, CBMS-511



EN

Manual instructions
Installation and Operation

ES

Manual de instrucciones
Uso y mantenimiento

FR

Manuel d'instructions
Installation et fonctionnement

CIRCUIT DIAGRAM

CBMS-311, CBMS-411

1N~50-60Hz 220-230V

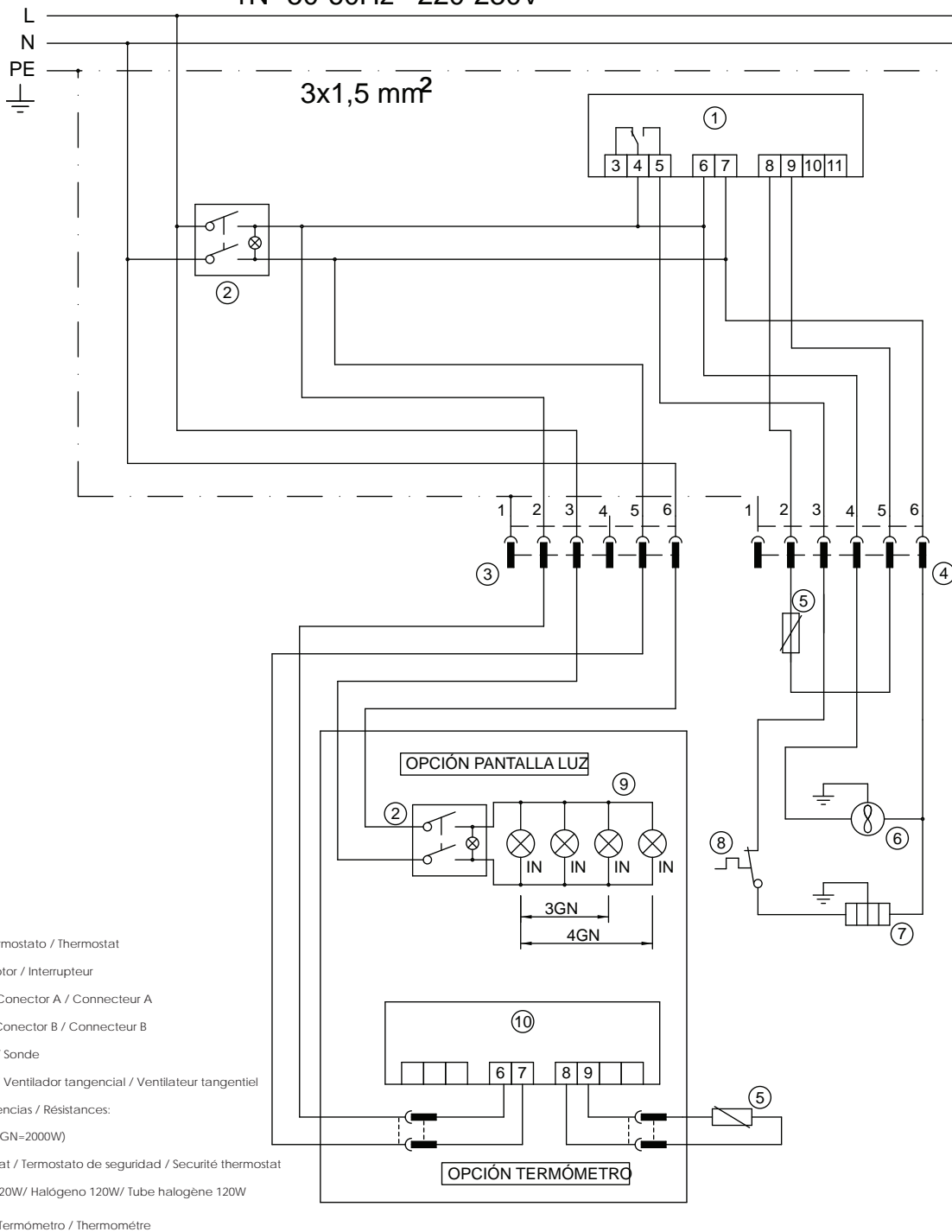


DIAGRAMA ELÉCTRICO/ SCHÉMA ÉLECTRIQUE

CBMS-311, CBMS-411

CIRCUIT DIAGRAM

CBMS-511

1N~50-60Hz 220-230V

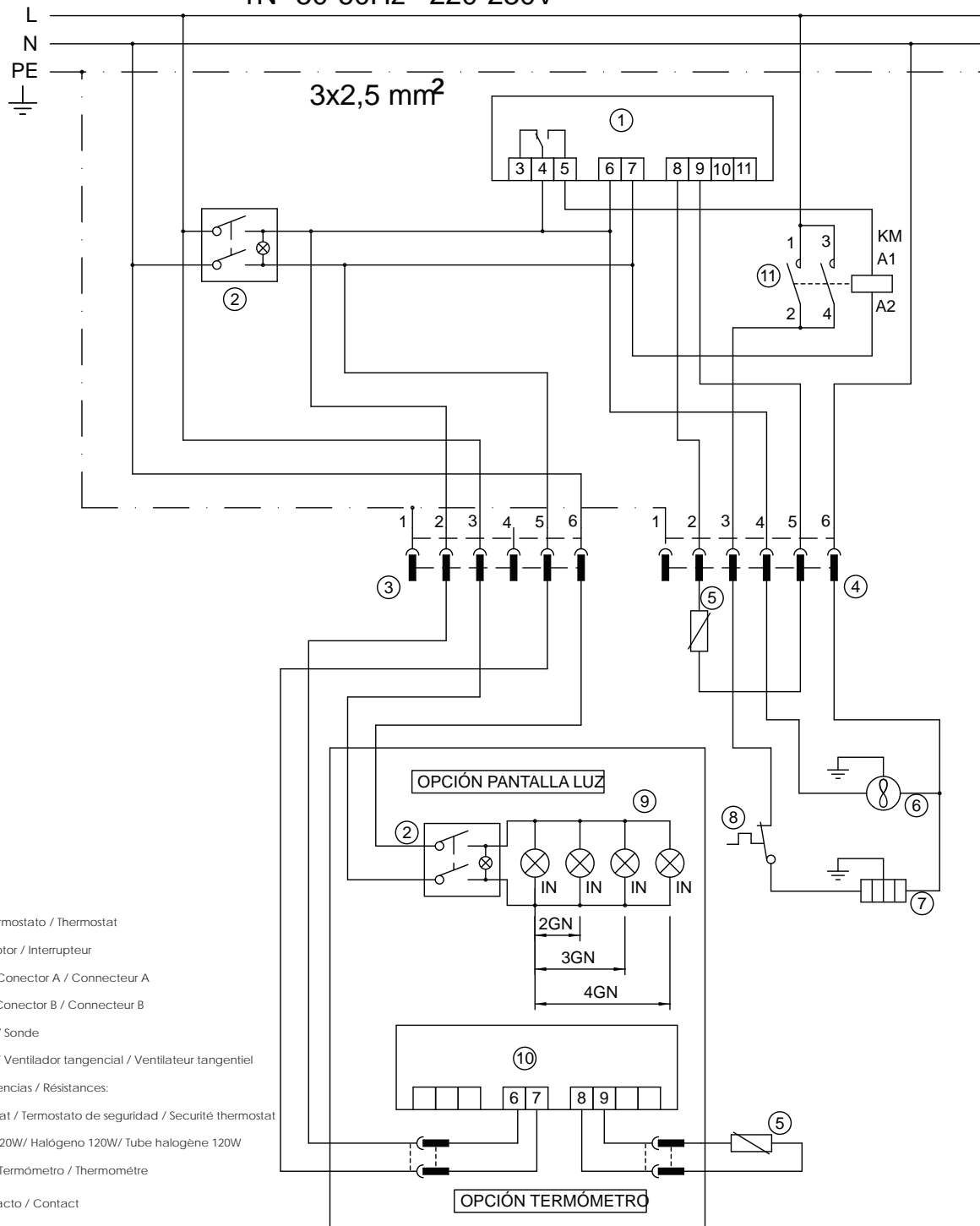
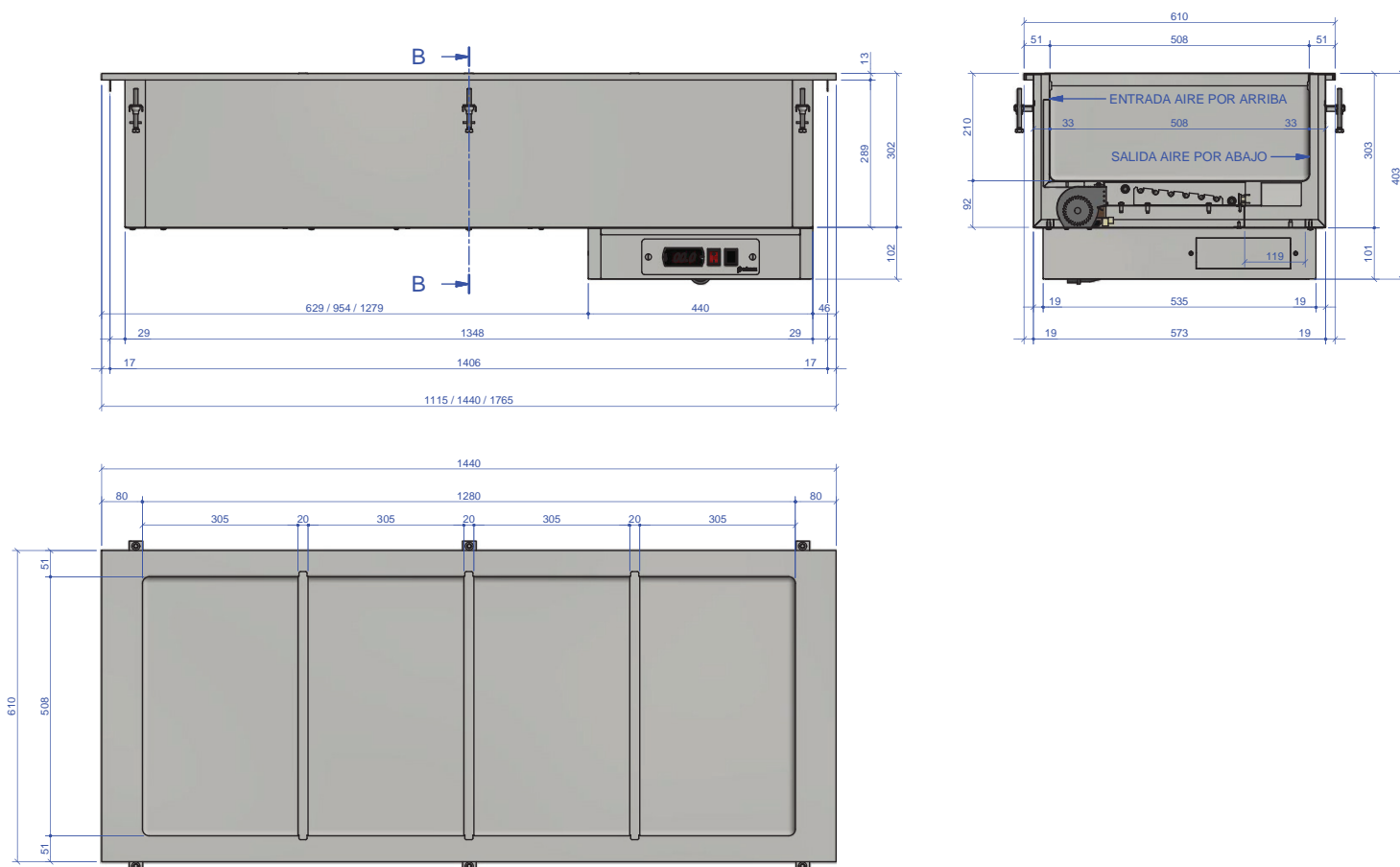


DIAGRAMA ELÉCTRICO/ SCHÉMA ÉLECTRIQUE

CBMS-511

MACHINES DRAWING ELECTRICAL & DRAIN OR GAS SITUATIONS

CBMS-311, CBMS-411, CBMS-511



PLANOS TÉCNICOS EN SITUACIONES ELÉCTRICAS, DRENAJE O GAS/
 PLAN TECHNIQUE EN SITUATION DU GAZ, ÉLECTRICITÉ OU DRAINAGE

CBMS-311, CBMS-411, CBMS-511

MANUAL INSTRUCTION INDEX / MANUAL DE INSTRUCCIONES

ENGLISH

1. INTRODUCTION	1
1.1 Introduction to machine	
1.2 Important safety information	
1.3 Specifications Chart	
2. INSTALLATION	3
2.1 General information.	
2.2 Transport, handling, unpacking, location.	
2.3 Intended use and restrictions.	
2.4 Manufacturer's identification label description.	
2.5 Installation and assembly.	
2.6 Connections (electric, gas, water)	
3. OPERATION	5
3.1 General information	
3.2 Control panel description	
3.3 Machine settings and programs.	
4. MAINTENANCE	7
4.1 General safety rules.	
4.2 Machine cleaning and maintenance routine.	
4.3 Machine disposal.	
5. TROUBLESHOOTING CHART	8
5.1 Troubleshooting guide chart	

ESPAÑOL

1. INTRODUCCIÓN	1
1.1 Introducción	
1.2 Información de seguridad	
1.3 Especificaciones técnicas	
2. INSTALACIÓN	3
2.1 Información general	
2.2 Transporte, desembalaje y manipulación	
2.3 Restricciones de uso	
2.4 Etiqueta de identificación del fabricante	
2.5 Instalación y montaje	
2.6 Conexiones (electricidad, gas, agua)	
3. FUNCIONAMIENTO	5
3.1 Información general	
3.2 Descripción del panel de control	
3.3 Programación	
4. MANTENIMIENTO	7
4.1 Normas de seguridad	
4.2 Limpieza y mantenimiento rutinario	
4.3 Gestión de residuos.	
5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	8

MANUAL INSTRUCTION INDEX / MANUAL DE INSTRUCCIONES/ MANUEL D'INSTRUCTIONS

FRANÇAIS

1. INTRODUCTION	1
1.1 Introduction	
1.2 Information de sécurité	
1.3 Spécifications techniques	
2. INSTALLATION	3
2.1 Information général.	
2.2 Transport, déballage, manipulation	
2.3 Restriction d'usage.	
2.4 Étiquettes techniques industrielles	
2.5 Installation et montage	
2.6 Branchements(électricité, gaz, eau)	
3. FONCTIONNEMENT	5
3.1 Information général.	
3.2 Description de tableau de contrôle	
3.3 Programmation	
4. ENTRETIEN	6
4.1 Règlement de sécurité	
4.2 Conservation et entretien routiniers	
4.3 Traitement des déchets	
5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES	7

1. MACHINE INTRODUCTION

1.1 Introduction to machine

1.2 Important safety information

1.3 Specifications Chart

1.1 INTRODUCTION TO MACHINE & MODELS

The purpose for which this equipment has been designed is to be built into a self-service buffet and is specially conceived for the display and service of hot food, maintaining the food in the best temperature condition during the period of time of the service. Said conditions will depend on the initial temperature of the products when displayed and the environmental conditions of the premises. In no case can this technical appliance be used to heat food.

The trays can house gastronomic food pans of up to 150 mm in depth of 3, 4 or 5 GN 1/1 depending on the model.

The technical cabinet located on the lower part includes the electricity panel, which includes the adjustment thermostat.

1.2 IMPORTANT SAFETY INFORMATION

The in-situ installation and start-up of this appliance must be carried out by qualified technical personnel.

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

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

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

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

The inside of the technical cabinet has intrinsic risks such as electricity, cutting, and burns.

- Do not allow children to handle the appliance under any circumstances.
- Keep to the recommendations made by the food manufacturers.



1.3 SPECIFICATION CHART

Model	Capacity (GN)	Dimensions (mm)	Cut-Out Dimensions (mm)	Voltage	Electrical Power (W)	Gross weight (Kg)
CBMS-311	3	1115x610x405	1090x585	230/1 / 50-60 HZ	1550	50
CBMS-411	4	1440x610x405	1415x585	230/1 / 50-60 HZ	2050	56
CBMS-511	5	1765x610x405	1740x585	230/1 / 50-60 HZ	3050	62

Model	Work Temperature (°C)
CBMS-311	+30°C / +120°C
CBMS-411	+30°C / +120°C
CBMS-511	+30°C / +120°C

2. INSTALLATION

- 2.1 General information.
- 2.2 Transport, handling, unpacking, location.
- 2.3 Intended use and restrictions.
- 2.4 Manufacturer's identification label description.
- 2.5 Installation and assembly.
- 2.6 Connections (electric, gas, water)

2.1 GENERAL INFORMATION

The use instructions of the digital thermostat are attached to this manual. However, WE DO NOT RECOMMEND THE ADJUSTMENT OF THE THERMOSTAT BY UNQUALIFIED PERSONNEL. Please, CONTACT YOUR DISTRIBUTOR IN ORDER TO HAVE THE NECESSARY ADJUSTMENTS CARRIED OUT.

2.2 TRANSPORT, HANDLING, UNPACKING, LOCATION

On receiving the device, make sure that it has not suffered any damage in transport. Otherwise, make all pertinent claims to your supplier or to our company.
When the device has been accepted, it is preferable to keep it unpacked until it is put into service in order to protect it from any possible mechanical knocks, dust, dirt, etc....
The packaging consists of a wooden cardboard box.

The warranty will only cover manufacturing defects, excluding any incorrect handling or use of the material by the clients or users. Labour costs and travelling expenses are always on the account of the client. Any responsibility for defects attributable to transport will not be accepted, unless the relevant claim is placed within a maximum period of time of 24 hours after receiving the goods.

For correct and safe lifting and handling operations:

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

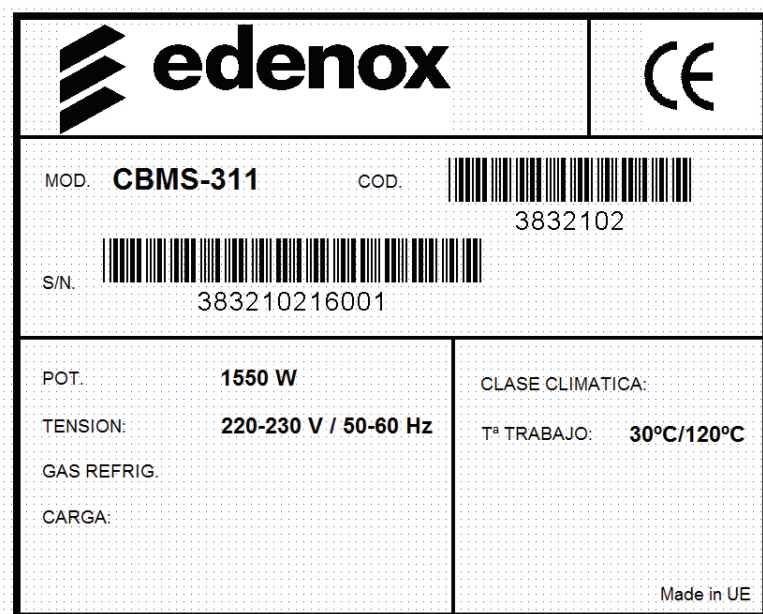
2.3 INTENDED USE AND RESTRICTIONS.

Check that the voltage and frequency of the electricity supply network coincide with those described in the characteristics plaque. It is essential that the electricity installation where the appliance is to be installed has an earth connection, as well as the necessary protection of a thermal magnetic switch and a circuit breaker. Do not connect other appliances in the same electric socket.










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



2.4 MANUFACTURER'S IDENTIFICATION LABEL DESCRIPTION.



Data in the identification label:

-  Serial number (code+year+serialnumber)
-  Code: 38321XX
-  Model: CBMS
-  CE symbol
-  Waste disposal symbol
-  Manufacturing site
-  Working range temperature: 30°C/120°C
-  Voltage: 220-230V
-  Power consumption

2.5 INSTALLATION AND ASSEMBLY

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

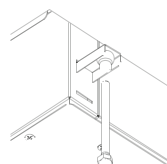
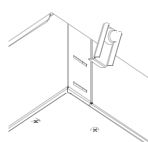
Make sure the floor is level, in this way preventing any vibration or noise.

2.6 CONNECTIONS (ELECTRIC, GAS, WATER)

Once the tray has been fitted into the hole in the furniture destined for this purpose, the anchoring is carried out by means of the anchoring supplied as shown in the illustration below:

The control box located on the lower part of the appliance can easily be moved to the side of the technical cabinet if required (for example in the case of having the front access of the appliance closed due construction reasons of the furniture housing it).

At the same time, it can be removed from its technical cabinet and installed in any other panel (for example, at the buffet front in order to operate and regulate the appliance without having to open the door).



3. OPERATION

3.1 General information.

3.2 Control panel description.

3.3 Machine settings and programs.

3.1 GENERAL INFORMATION

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

Machine maintenance operations must only be carried out by specialized Technicians provided with suitable personal protection equipment.

3.2 CONTROL PANEL DESCRIPTION

The appliance is turned on by pressing the start-up switch located on the front part of the controls. The switch will light up when pressed. The appliance should then start up the heating process immediately, without any type of delay.

The regulation is carried out by means of a digital electronic thermostat, allowing adjusting the different working temperatures of the appliance depending on the existing environmental conditions.

The use instructions of the digital thermostat are attached to this manual. However, WE DO NOT RECOMMEND THE ADJUSTMENT OF THE THERMOSTAT BY UNQUALIFIED PERSONNEL. Please, CONTACT YOUR DISTRIBUTOR IN ORDER TO HAVE THE NECESSARY ADJUSTMENTS CARRIED OUT.

3.3 MACHINE SETTINGS AND PROGRAMS

HEATING SYSTEM:

The hot air circuit is generated by means of a tangential fan and a heating element (two heating elements for CBMS-511).

The tray also has an automatic resetting safety system using Klixons disconnecting the heating element in the event of thermostat or fan malfunctioning.

WORKING TEMPERATURES: Between 30°C and 120°C

4. MAINTENANCE

4.1 General safety rules.

4.2 Machine cleaning and maintenance routine.

4.3 Machine disposal.

4.1 GENERAL SAFETY RULES

Remove the outside plastic and any remaining adhesive covering the steel.

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

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

4.2 MACHINE CLEANING AND MAINTENANCE ROUTINE

*Any technical maintenance must be carried out by your distributor's technical assistance service.
IMPORTANT: Take special care after using the appliance since the stainless steel remains hot for some time, even when it is switched off (residual heat). Please avoid touching the tray with bare hands and keep away from children.*

For a better conservation of the appliance it is important for it to remain empty and clean during the time when it is not being used.

In order to clean the appliance it is recommendable to firstly disconnect the same from the mains electricity supply.

- Do not splash water on the electric components.
- To clean the stainless steel use a sponge or cloth, tepid water and neutral soap.
- Do not use abrasive products, solvents, metal cleaning liquids or undiluted detergents.
- Dry with a cloth afterwards

4.3 MACHINE DISPOSAL

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

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

5. TROUBLESHOOTING CHART

5.1 Troubleshooting Chart

5.1 TROUBLESHOOTING CHART

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

Problem	Procedure
The appliance does not work	Check that the appliance is correctly connected to the electricity socket.
Does not heat or heats up very little.	Check the regulation of the thermostat and/or influence or direct sources of heat on the tray. Contact your technical Assistance Service in the event that the heating element is broken.
All the basic checks have been carried out and the problem remains	Contact your distributor or your Technical Assistance Service.

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Introducción

1.2 Información de seguridad

1.3 Especificaciones técnicas

1.1 INTRODUCCIÓN

El objeto para el que se ha diseñado este elemento es el de ser encastrado en un buffet de autoservicio y está especialmente concebido para la exposición y el servicio de alimentos calientes, manteniendo estos últimos en las mejores condiciones de temperatura durante el periodo de tiempo que dura el servicio. Dichas condiciones dependerán de la temperatura inicial de los productos en el momento de su exposición y de las condiciones ambientales del local. En ningún caso este elemento técnico sirve para calentar alimentos.

Las cubas se podrán alojar recipientes gastronorm de hasta 150 mm de profundidad de 3, 4 ó 5 GN 1/1 según el modelo.

El armario técnico situado en la parte inferior acoge el cuadro eléctrico, el cual incorpora el termostato de regulación.

1.2 INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

La instalación in situ y la puesta en marcha de este mueble deben ser realizadas por personal técnico cualificado.

El aparato debe ser reparado únicamente por personal cualificado. Antes de cualquier manipulación, avise a su distribuidor.

Si no va a usar el aparato durante largos periodos de tiempo, procure que se quede desconectado de la red, vacío y limpio.

Las temperaturas de trabajo del aparato pueden verse afectadas por la temperatura ambiente y su localización.

Procure que no incidan sobre el aparato fuentes externas que perjudiquen su rendimiento (fuentes de frío directas o similares).

Todo el aparato está construido mediante chapas de acero inoxidable por lo que presenta riesgos de corte inherentes a su diseño y a su construcción con chapas de pequeños espesores. Extreme la precaución manipulándolos y limpiándolos.

El interior del armario técnico presenta riesgos intrínsecos tales como riesgo eléctrico, de corte, y de quemadura.

- No permita que los niños manipulen el aparato bajo ninguna circunstancia.
- Respete las recomendaciones de los fabricantes de alimentos.



1.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Capacidad (GN)	Medidas (mm)	Medidas Encastre (mm)	Voltaje	Potencia Eléctrica (W)	Peso bruto (Kg)
CBMS-311	3	1115x610x405	1090x585	230/ I / 50-60HZ	1550	50
CBMS-411	4	1440x610x405	1415x585	230/ I / 50-60HZ	2050	56
CBMS-511	5	1765x610x405	1740x585	230/ I / 50-60HZ	3050	62

Modelo	Temperatura de trabajo(°C)
CBMS-311	+30°C / +120°C
CBMS-411	+30°C / +120°C
CBMS-511	+30°C / +120°C

2. INSTALACIÓN

2.1 Información general.

2.2 Transporte, manipulación, desembalaje, ubicación.

2.3 Uso y restricciones previsto

2.4 Descripción etiqueta de identificación del fabricante

2.5 Instalación y montaje

2.6 Conexiones (electricidad, gas, agua)

2.1 INFORMACIÓN GENERAL

Encontrará las instrucciones de uso del termostatos digital junto a este manual. No obstante, NO SE RECOMIENDA LA MANIPULACION DEL TERMOSTATO POR PERSONAL NO CUALIFICADO. Por favor, AVISE A SU DISTRIBUIDOR PARA QUE REALICE LOS AJUSTES NECESARIOS POR USTED.

2.2 TRANSPORTE, DESEMBALAJE Y MANIPULACIÓN

Al recibir el mueble, asegúrese de que no ha sufrido ningún daño durante el transporte. De lo contrario, formule las correspondientes reclamaciones a su distribuidor.

Cuando el mueble ha sido aceptado, es preferible mantenerlo embalado hasta que se ponga en servicio, a fin de protegerlo de posibles golpes mecánicos, polvo, suciedad, etc ...

El embalaje se compone de una caja de cartón.

Para realizar las operaciones de elevación y manipulación de forma correcta y segura:

Organizar una zona adecuada con piso plano para operaciones de descarga de la máquina y de manipulación.

Utilizar el tipo de equipo más adecuado para las características y la capacidad.

Asegúrese de que la carga es estable para manejar el mueble, manteniéndolo a una altura mínima desde el suelo.

Se responsabilizará únicamente de los defectos de fabricación, quedando excluidas la manipulación o utilización incorrecta del material por parte del cliente o usuario. El servicio de la mano de obra y los desplazamientos son siempre por cuenta del cliente. Se declina toda responsabilidad por los defectos imputables al transporte, siempre que no se realice la reclamación oportuna en un máximo de 24 horas después de recibir la mercancía.

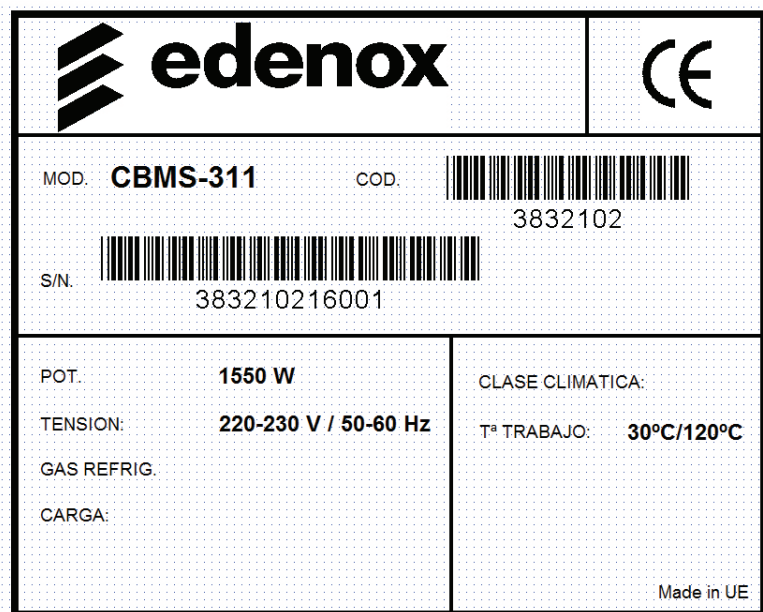
2.3 USO PREVISTO Y RESTRICCIONES.

Compruebe que la tensión y la frecuencia de la red coinciden con las descritas en la placa de características. Es imprescindible que la instalación eléctrica donde se vaya a conectar el aparato disponga de toma tierra, así como de la debida protección de magneto térmico y diferencial. No conecte otros aparatos alimentándolos con la misma acometida eléctrica.










El fabricante declina toda responsabilidad por el uso indebido del producto .



2.4 DESCRIPCIÓN DE LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN



Datos en la etiqueta de identificación:

-  Número de serie (código+año+número de serie)
-  Código: 38321XX
-  Modelo: CBMS
-  CE symbol
-  Símbolo de eliminación de residuos
-  Sitio de fabricación
-  Temperatura de trabajo: 30°C/120°C
-  Voltaje: 220-230V
-  Consumo de energía

2.5 INSTALACIÓN Y MONTAJE

Evite las fuentes directas de calor, frío, humedad, rayos solares y rayos ultravioletas en la ubicación definitiva del presente aparato. Estufas, radiadores, aire acondicionado, etc. pueden influir negativamente en su correcto funcionamiento.

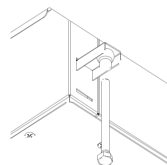
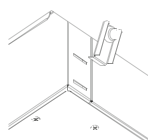
Asegúrese de que el suelo está bien nivelado, así evitará vibraciones y ruidos.

2.6 CONEXIONES

Una vez encastrada la cuba en el orificio del mueble destinado a tal fin, la fijación se realiza mediante los anclajes suministrados tal como se muestra en el croquis.

La caja de mandos ubicada en la parte inferior del aparato puede moverse fácilmente al lateral del armario técnico si fuese necesario (por ej. en el caso de tener cerrado el acceso frontal al aparato por motivos constructivos del mueble que lo aloja).

Así mismo, puede ser extraída de su armario técnico e instalada en cualquier otro panel (por ej. en el frente del buffet para poder accionar y regular el aparato sin necesidad de abrir un puerta).



3. FUNCIONAMIENTO

3.1 Información general

3.2 Descripción del panel de control

3.3 Ajustes y programas de la máquina

3.1 INFORMACIÓN GENERAL

Las conexiones eléctricas sólo deben ser realizadas por un electricista cualificado.

Las operaciones de mantenimiento de la máquina sólo deben ser realizadas por técnicos especializados provistos de un equipo adecuado de protección personal (calzado de seguridad , guantes, gafas, etc) , herramientas, utensilios y medios auxiliares

3.2 DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

El encendido del aparato se realiza mediante el interruptor de puesta en marcha ubicado en el frontal de mandos, el cual deberá iluminarse. El aparato deberá iniciar el calentamiento de forma inmediata, sin ningún tipo de retardo.

La regulación se realiza mediante termostato electrónico de lectura digital, permitiendo ajustar las distintas temperaturas de trabajo del aparato en función de las condiciones ambientales existentes.

Para cualquier otra información , siga las instrucciones indicadas en el manual del controlador electrónico . No obstante, NO SE RECOMIENDA LA MANIPULACION DEL TERMOSTATO POR PERSONAL NO CUALIFICADO. Por favor, AVISE A SU DISTRIBUIDOR PARA QUE REALICE LOS AJUSTES NECESARIOS POR USTED.

3.3 AJUSTES Y PROGRAMAS DE LA MÁQUINA

SISTEMA DE CALEFACCIÓN:

El circuito de aire caliente se genera mediante un ventilador tangencial y una resistencia (dos resistencias en el caso de CBMS-511)

La cuba posee a su vez un sistema de seguridad mediante klixon de rearme automático que desconecta la resistencia en el caso de que el ventilador o el termostato se averíen.

TEMPERATURAS DE TRABAJO: Entre 30°C y 120°C.

4. MANTENIMIENTO

4.1 Normas generales de seguridad

4.2 Limpieza y mantenimiento rutinario

4.3 Gestión de residuos

4.1 NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD

Elimine el plástico protector y los residuos adhesivos que cubren el acero.

Limpie cuidadosamente antes de usar siguiendo las instrucciones específicas que se detallan más adelante en este manual. Antes de realizar cualquier operación en la máquina, siempre consulte el manual que contiene los procedimientos correctos y contiene información importante sobre seguridad.

Para una mejor conservación del aparato es importante que permanezca vacío y limpio durante los periodos que no esté en servicio.

4.2 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO RUTINARIO

Cualquier mantenimiento técnico debe ser llevado a cabo por su distribuidor de servicio de asistencia técnica. IMPORTANTE: Preste mucha atención porque después de usar el aparato, el acero inoxidable se mantiene caliente durante algún tiempo, incluso estando apagado (calor residual). Evite tocar la cuba con las manos y aleje a los niños.

CONSEJOS DE LIMPIEZA

- Para realizar las labores de limpieza del aparato es recomendable desconectarlo previamente de la red. No salpique agua a los componentes eléctricos.
- Para limpiar el acero inoxidable utilice una esponja o bayeta, agua tibia y jabón neutro. No utilice productos abrasivos, disolventes, limpiadores de metales o detergentes no diluidos. Seque posteriormente con un paño.

4.3 GESTIÓN DE RESIDUOS

El producto está compuesto por piezas metálicas y plásticas. El embalaje es de madera, plástico y cartón. Para cualquier pieza de su aparato, por favor, tenga en cuenta que:

- Al final del ciclo de vida del producto, asegúrese de que no se deshecha en el medio ambiente.
- Cada parte debe estar recogida y desechado por separado, de acuerdo con sus diferentes características (por ejemplo, metales, plásticos, caucho, etc.)
- Se tendrá en cuenta la legislación local prevista para la recogida de residuos.
- El aparato puede contener sustancias peligrosas: el uso inadecuado o la eliminación incorrecta puede tener efectos negativos sobre la salud humana y sobre el medio ambiente.
- En caso de un desecho ilegal de los residuos eléctricos y electrónicos, están previstas sanciones establecidas por la legislación local.

5. TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

5.1 Tabla de resolución de problemas

5.1 TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Algunos problemas se deben a causas que se resuelven fácilmente sin tener que contactar con el servicio técnico. Por favor, lea atentamente la siguiente tabla :

Problema	Solución
El aparato no funciona	Verifique que el aparato está debidamente conectado a la toma de corriente.
No calienta o calienta poco	Revise la regulación del termostato y/o la incidencia de fuentes directas de calor sobre la cuba. Avise a su Servicio de Asistencia Técnica por si el sistema de calefacción está estropeado.
Todos los controles básicos se han llevado a cabo y el problema permanece	Póngase en contacto con su distribuidor o con su Servicio de Asistencia Técnica .



1. INTRODUCTION

1.1 Introduction

1.2 Information de sécurité

1.3 Spécifications techniques

1.1 INTRODUCTION

Cet élément d'exposition et de libre-service a été conçu pour être encastré dans un buffet de self-service, et pour conserver les aliments chauds dans les meilleures conditions de température tout au long de la durée du service. Ces conditions dépendent aussi de la température initiale des produits au moment de leur exposition et des conditions ambiantes de la pièce. Cet élément technique ne sert en aucun cas à chauffer les aliments.

Les dimensions des cuves sont équivalentes à 3, 4 et 5 Gastronorm 1/1

L'armoire technique située dans la partie du bas accueille le tableau électrique, le thermostat de réglage.

1.2 INFORMATION DE SÉCURITÉ

L'installation sur place et la mise en service de ce meuble doivent être réalisées par un technicien qualifié.

L'appareil doit uniquement être réparé par un personnel qualifié. Avant toute manipulation, veuillez informer votre distributeur.

Si vous prévoyez de ne pas utiliser le meuble pendant une période prolongée, videz-le, nettoyez-le et débranchez-le du secteur.

La température ambiante et l'emplacement de l'appareil peuvent avoir des effets sur les températures de travail.

Tenez l'appareil à l'écart de sources externes qui pourraient en affecter le rendement (Sources de froid directes ou semblables).

L'ensemble de l'appareil est construit avec des tôles en acier inoxydable. En raison de sa conception et de sa fabrication avec de fines tôles, il existe donc des risques de coupure. Prenez des précautions lorsque vous les manipulez et nettoyez.

L'intérieur de l'armoire technique, présente des risques intrinsèques tels que le risque électrique, de coupure, de brûlure.

- Respectez les recommandations des fabricants d'aliments.
- Ne permettez en aucun cas que des enfants manipulent l'appareil.



1.3 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	Capacité (GN)	Dimensions (mm)	Dimensions d'encastrement (mm)	Voltage	Puissance Électrique (W)	Poid brute (Kg)
CBMS-311	3	1115x610x405	1090x585	230/ I / 50-60HZ	1550	50
CBMS-411	4	1440x610x405	1415x585	230/ I / 50-60HZ	2050	56
CBMS-511	5	1765x610x405	1740x585	230/ I / 50-60HZ	3050	62

Modèle	Température de travail(°C)
CBMS-311	+30°C / +120°C
CBMS-411	+30°C / +120°C
CBMS-511	+30°C / +120°C

2. INSTALLATION

2.1 Information général.

2.2 Transport, déballage, manipulation

2.3 Restriction d'usage

2.4 Étiquettes techniques industrielles

2.5 Installation et montage

2.6 Branchements (électricité, gaz, eau)

2.1 INFORMATION GÉNÉRAL

Vous trouverez les instructions d'utilisation du thermostat numérique avec ce manuel.

LA MANIPULATION DU THERMOSTAT PAR UN PERSONNEL NON QUALIFIÉ N'EST TOUTEFOIS PAS RECOMMANDÉE. VEUILLEZ CONTACTER VOTRE DISTRIBUTEUR POUR QU'IL RÉALISE LES RÉGLAGES NÉCESSAIRES.

2.2 TRANSPORT, DÉBALLAGE, MANIPULATION

Le meuble et son emballage en bois constituent une marchandise lourde. Faites attention lors des opérations de transport, de manipulation et de mise en place.

Lors de la réception du meuble, assurez-vous qu'il n'a subi aucun dommage durant le transport. Sinon, effectuez les réclamations correspondantes à votre distributeur.

La garantie porte uniquement sur les défauts de fabrication, toute manipulation ou utilisation erronée du matériel de la part du client ou de l'utilisateur étant exclue. Le service de main d'œuvre et les déplacements sont toujours à la charge du client. Toute responsabilité concernant les défauts liés au transport est déclinée, sauf si la réclamation opportune est réalisée dans un délai maximum de 24 heures à compter de la réception de la marchandise.

Une fois que le meuble a été accepté il est préférable de le garder emballé jusqu'à sa mise en service, afin de le protéger de possibles coups mécaniques, de la poussière, de la saleté, etc...

L'emballage est composé d'un film protecteur en plastique et de pièces d'angles en carton. Tous les matériaux sont recyclables.

Pour réaliser les opérations de levage et de manipulation correctement et en toute sécurité : organiser une zone adéquate avec un sol plane pour les opérations de déchargement de la machine et de manipulation.

Utiliser le type d'équipement le plus approprié pour les caractéristiques et la capacité.

Assurez-vous que la charge est stable pour manipuler le meuble, en le maintenant à une hauteur minimale depuis le sol.

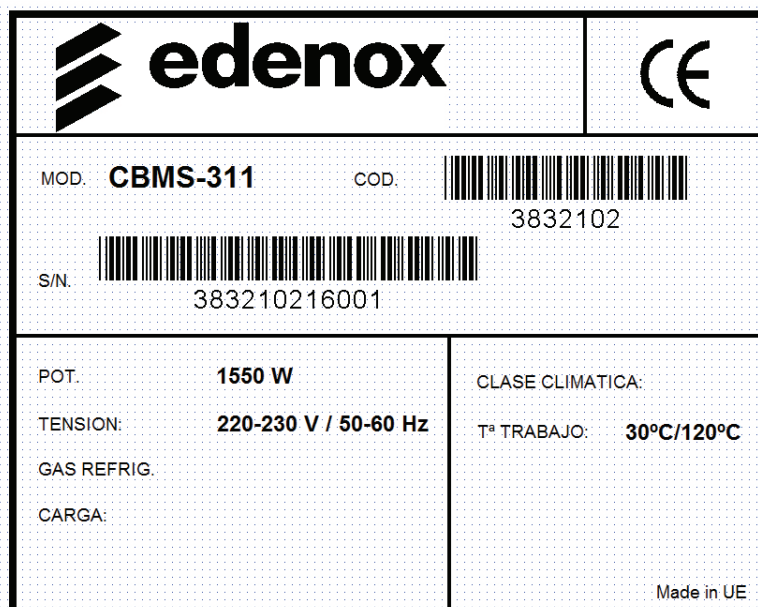
2.3 RESTRICTION D'USAGE

Veillez à ce que la tension et la fréquence du secteur correspondent aux indications de la plaque signalétique. L'installation électrique auquel est raccordé l'appareil doit impérativement être dotée d'une prise de terre et disposer d'une protection magnétothermique et différentielle. Ne branchez pas d'autres appareils pour les alimenter avec le même raccordement électrique.










Le fabricant décline toute responsabilité pour l'usage inapproprié du produit.



2.4 ÉTIQUETTES TECHNIQUES INDUSTRIELLES



Étiquette technique industrielle:

-  Nombre de série (code+année+nombre de série)
-  Code: 38321XX
-  Modèle: CBMS
-  CE symbol
-  Symbole d'élimination des déchets
-  Place de fabrication
-  Temperature de travail: 30°C/120°C
-  Voltage: 220-230V
-  Consommation d'énergie

2.5 INSTALLATION ET MONTAGE

Évitez d'installer l'appareil à proximité des sources directes de chaleur, de froid, d'humidité ou dans un endroit exposé aux rayons solaires et ultraviolets. Les radiateurs de tout type, l'air conditionné, etc. peuvent avoir des effets négatifs sur son fonctionnement.

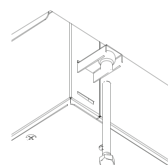
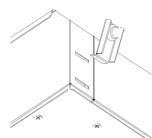
Vérifiez le bon nivellement du sol afin d'éviter les vibrations et les bruits.

2.6 BRANCHEMENTS (ÉLECTRICITÉ, GAZ, EAU)

Une fois la plaque ou la cuve encastrée dans l'orifice du meuble destiné à cette fin, la fixation s'effectue grâce aux éléments d'ancrage fournis, comme indiqué sur la figure.

En cas de besoin, le boîtier de commandes situé dans la partie basse de l'appareil peut facilement être déplacé sur le côté de l'armoire technique (par exemple, lorsque l'accès avant de l'appareil est fermé en raison des caractéristiques constructives du meuble qui l'accueille).

On peut également l'extraire de l'armoire technique pour l'installer sur n'importe quel panneau (par exemple, devant le buffet pour pouvoir actionner et régler l'appareil sans avoir à ouvrir une porte).



3. FONCTIONNEMENT

3.1 Information général

3.2 Description de tableau de contrôle

3.3 Programmation

3.1 INFORMATION GÉNÉRAL

Les branchements électriques doivent uniquement être réalisés par un électricien qualifié.

Les opérations de maintenance de la machine doivent uniquement être réalisées par des techniciens spécialisés dotés d'un équipement de protection personnelle approprié (chaussures de sécurité, gants, lunettes, etc.), outils, ustensiles et moyens auxiliaires.

3.2 DESCRIPTION DE TABLEAU DE CÔNTROLE

L'appareil s'allume au moyen de l'interrupteur de mise en marche situé sur la partie avant du boîtier de commandes. Ces interrupteurs doivent s'éclairer et le moteur doit démarrer immédiatement.

La régulation est réalisée au moyen d'un thermostat électronique à lecture numérique, permettant d'ajuster les différentes températures de travail de l'appareil en fonction des conditions environnementales existantes.

*Vous trouverez les instructions d'utilisation du thermostat numérique avec ce manuel.
LA MANIPULATION DU THERMOSTAT PAR UN PERSONNEL NON QUALIFIÉ N'EST TOUTEFOIS PAS RECOMMANDÉE. VEUILLEZ CONTACTER VOTRE DISTRIBUTEUR POUR QU'IL RÉALISE LES RÉGLAGES NÉCESSAIRES.*

3.3 PROGRAMMATION

SYSTÈME DE CHAUFFAGE.

Le circuit d'air chaud est généré par un ventilateur tangentiel et une résistance (deux résistances pour CBMS-511).

La cuve possède à son tour un système de sécurité par klixon de réarmement automatique qui éteint la résistance au cas où le ventilateur ou le thermostat tomberaient en panne.

TEMPÉRATURES DE TRAVAIL: Entre 30°C et 120°C.

4. ENTRETIEN

4.1 Règlement de sécurité

4.2 Conservation et entretien routinier

4.3 Traitement des déchets

4.1 RÈGLEMENT DE SÉCURITÉ

Éliminez le plastique de protection et les résidus adhésifs qui recouvrent l'acier.

Nettoyer soigneusement avant d'utiliser en suivant les instructions spécifiques qui sont détaillées plus loin dans ce manuel. Avant de réaliser toute opération sur la machine, consultez toujours le manuel qui contient les bonnes procédures et des informations importantes sur la sécurité.

Pour une meilleure conservation de l'appareil il est important qu'il reste vide et propre pendant les périodes où il n'est pas en service.

4.2 CONSERVATION ET ENTRETIEN ROUTINIER

L'ENTRETIEN TECHNIQUE DOIT ÊTRE RÉALISÉ PAR LE SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE DE VOTRE DISTRIBUTEUR.

IMPORTANT : Attention! Après l'utilisation de l'appareil, des presentoirs PMC et PC rester chaudes pendant un certain temps, même s'ils sont éteints (chaleur résiduelle). Évitez de les toucher avec les mains et ne permettez en aucun cas que des enfants sont près de l'appareil.

CONSEILS DE NETTOYAGE:

- Pour réaliser les opérations de nettoyage de l'appareil, il est recommandé de le débrancher au préalable du secteur. Évitez les projections d'eau sur les composants électriques.
- Pour nettoyer l'acier inoxydable, utilisez une éponge ou une lavette avec de l'eau tiède et du savon neutre. N'utilisez pas de produits abrasifs, de solvants, de nettoyeurs de métaux ou de détergents non dilués. Séchez ensuite avec un chiffon.

4.3 TRAITEMENT DES DÉCHETS

Le produit est composé de pièces métalliques et plastiques. L'emballage est en plastique et carton. Pour n'importe quelle pièce de votre appareil, veuillez tenir compte que :

- À la fin du cycle de vie du produit, assurez-vous que celui-ci n'est pas jeté dans l'environnement.
- Chaque partie doit être collectée et jetée séparément, conformément à leurs différentes caractéristiques (par exemple, métaux, plastiques, caoutchouc, etc.)
- Il faudra tenir compte de la législation locale pour la collecte des déchets.
- L'appareil peut contenir des substances dangereuses : l'utilisation inadéquate ou l'élimination incorrecte peut avoir des effets négatifs sur la santé humaine et sur l'environnement.
- Si des déchets électriques et électroniques sont jetés illégalement, des sanctions établies par la législation locale sont prévues.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

5.1 Résolution de problèmes

5.1 TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Certains problèmes sont dus à des causes faciles à éliminer sans avoir à informer le service technique. Lisez attentivement le tableau suivant :

Problème	Procédure
Le meuble ne fonctionne pas.	Assurez-vous que l'appareil est bien branché à la prise de courant.
Ne chauffe pas ou chauffe peu.	Contrôlez le réglage du thermostat et/ou les effets de sources directes de chaleur sur le cuve. Veillez à ce que le élément chauffante soit complètement propre.
Vous avez effectué toutes les révisions de base et le problème persiste.	Contactez votre distributeur ou votre service d'assistance technique.

**EDENOX**

Ctra. Artasona, Camino el Tejar, s/n
22270 Almudevar (Huesca)
Spain

**DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE
EC DECLARATION OF CONFORMITY**

Directive du conseil avec laquelle la conformité est déclarée:
Directiva del consejo con la que se declara conformidad:
Council directive to which conformity is declared:

**DC/73/23/ECC, BASSE TENSION/BAJA TENSIÓN / LOW TENSION
DC/89/336/ECC, COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNÉTIQUE/
COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA / ELECTROMAGNETIC
COMPATIBILITY**

Application des normes:
Aplicación de las Normas:
Application of the Standards:

**EN-60335-1 Sécurité / Seguridad / Security
EN-60335-2-89 Exigences particulières / Requisitos particulares / Particular
requirements**

Type d'équipement /Tipo de equipo/Type of equipment: Éléments chauffants encastrables de buffet
Elementos calientes de buffet
encastrables
Drop-in heating elements for buffets

Année / Año / Year: 2016

Modèles / Modelos / Models: CBMS-311, CBMS-411, CBMS-511

EDENOX déclare que les équipements spécifiés sont en conformité avec les directives et les normes mentionnées.

EDENOX declara que los equipos especificados cumplen con las Directivas y Normas mencionadas.

EDENOX hereby declare that equipments specified above conform to the above Directives and Standards.

José Manuel Conde Villaverde
Product Manager



EDENOX

Ctra. Artasona, Camino el Tejar, s/n
22270 Almudevar, Huesca

edenox@edenox.com