

FESTIVO
BUFFET LINE

BUFFET PRO



**ASENNUS- JA KÄYTTÖOHJE
INSTALLATIONS- OCH BRUKSANVISNING
INSTALLATION AND OPERATION MANUAL**

TÄMÄ OHJE ON FESTIVO BUFFET PRO TARJOILUKALUSTEILLE.

TUTUSTU HUOLELLA ASENNUS- JA KÄYTTÖOHJEISIIN ENNEN KUIN KÄYTÄT LAITETTA ENSIMMÄISEN KERRAN.

SÄILYÄ KÄYTTÖOHJE MYÖHEMPÄÄ TARVETTA JA MUITA KÄYTTÄJIÄ VARTEN.

NOUDATTAMALLA VALMISTAJAN OHJEITA VARMISTAT LAITTEEN MOITTEETTOMAN TOIMINNAN JA PITKÄN KESTOÄN. SAMALLA SAAT LAITTEESTASI PARHAAN MAHDOLLISEN HYÖDYN JA VÄLTYY TURHILTA HUOLTOKUSTANUKSILTA.

LAITTEEN TAKUUEHDOT OVAT SIVULLA 8.

SISÄLLYSLUETTELO

Vastaanotto	2
Asennus ja käyttöönotto	2-3
Käyttö: Vesilämpöhaude	3
päävirtakytkin	3
valokytkin led-valolle tai lämpölampulle	3
termostaatti	3
Käyttö: Kylmäallas	4
päävirtakytkin	4
valokytkin led-valolle	4
termostaatti	4
Ylätason valot ja lämpölamput	4
Käyttö: Lautas-, tarjotin- ja korijakelimet	4-5
Kylmävesijakelin	5
vesiliitännät	5
sähköliitännät	5
Optinen annostelija	6
tunnistusetäisyyden säätö	6
virtaama-ajan säätö	6
roskasiivilän puhdistus	6
Puhdistus, josta huolehtii käyttäjä	6-7
Jos laite ei toimi	7
haudeallas tai lämpöpöytä ei lämpene	7
kylmäkoneisto ei käynnisty	7
kylmäallas ei kylmene	7
allas ei tyhjene	7
Takuuehdot	8
Takuuaikaiset huollot	8
Laitteen hävittäminen	8

VASTAANOTTO

Tarkasta laite ennen kuin otat sen vastaan. Mikäli havaitset laitteen vaurioituneen kuljetuksessa, tee merkintä rahtikirjaan ja ilmoita asiasta välittömästi kuljettajalle ja myyjälle.

Valmistajan myöntämä takuu EI korvaa kuljetusvahinkoja!

ASENNUS JA KÄYTTÖÖNOTTO

Pura pakkaus asennuspaikan lähellä. Poista kalusteen ulkopinnoilla olevat suojakalvot. Noudata pakkauksen hävittämisessä yleisiä lajitteluohjeita.

Käyttöympäristön lämpötilan on oltava välillä +5°C...+25°C.

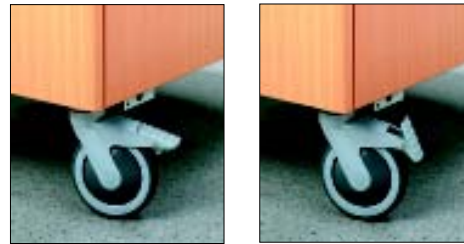
Suojaa kylmäkaluste suoralta auringonvalolta ja lämpöä tuottavilta laitteilta.

Sijoita pyörillä varustettu kaluste kovalle ja suoralle lattiapinnalle.

Epätasainen lattia saattaa aiheuttaa rungon vääntymisen ja kalusteiden välisiä korkeuseroja.

Lukitse jarrulliset pyörät, kun kaluste on sijoitettu paikoilleen.

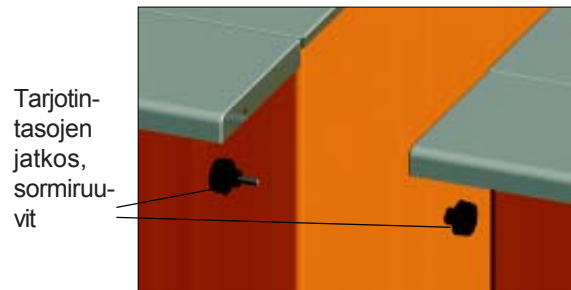
Varmista, että kaikki pyörät ottavat kiinni lattiaan.



Jarru pois päältä

Jarru päällä

Asenna jalallinen kaluste vaakasuoraan säätöjalkojen ja vesivaa'an avulla. Varmista että kaikki jalat ottavat kiinni lattiaan.



Nosta tarjotintasot käyttöasentoon ja liitä kalusteet toisiinsa mukana tulevien jatkostarvikkeiden avulla. Jatkostarvikepakkauksessa on tarjotintasojen sormiruuvit.

Tarjotintasojen päissä on reiät sormiruuveille.

Lämpöhauteeseen saa lisätarvikkeena vesitäyttöhanaan.

Liitä hana kiinteistön lämminvesiputkistoon.

Kalusteeseen saa lisätarvikkeena ruostumattomat terässokkelit. rungon päädyissä om kiinteät sokkelit. Edessä ja takana olevat sokkelit kiinnitetään sormiruuveilla.



Puhdista kaluste huolellisesti ennen käyttöönottoa miedolla pesuaineella, esimerkiksi astianpesuaineliuksella.

Älä käytä hankausjauhetta!

Talvella kylmästä ulkoilmasta asennuspaikalle tuodun kalusteen pinoille tiivistyy kosteutta. **Älä liitä kalustetta sähköverkkoon ennen kuin pinnat ovat kuivat ja huoneenlämpöiset!**

Liitä kalusteen liitäntäjohto 230 V / 50 Hz maadoitettuun, omalla 10 A sulakkeella suojattuun pistorasiaan.

Kalustetta ei saa käyttää ulkoilmassa eikä sitä saa altistaa sateelle!

Älä aseta tarjotintasolle yli 20kg:n kuormaa. Ylikuormitus saattaa kaataa yksittäisen kalusteen!

Tarjoiluvälineet ja astiat saattavat naarmuttaa teräsoja. Neutraalikalusteen pöytätasolle levitetty kangas- tai paperiliina vähentää naarmuuntumista ja teräspinta pysyy kauemmin siistinä.

KÄYTTÖ: VESILÄMPÖHAUDE

Buffet PRO lämpökaluksheet on tarkoitettu lämpimän ruuan tarjoiluun.

Kaada altaaseen kuumaa, noin +65°C vettä. Lisää vettä enintään altaan päädyssä olevaan täyttöraja-merkkiin, jolloin altaassa on vettä noin 3 cm kerros.

Altaan lämmittäminen kuivana saattaa vahingoittaa lämmitysvastuksia. Huolehdi, ettei vesi pääse loppumaan käytön aikana. Valmistajan myöntämä takuu ei korvaa kuivakäytön aiheuttamia vahinkoja!

Älä koskaan aseta vesilämpöhauteen pohjalle kattilaa tai vastaavaa astiaa, joka ottaa kiinni altaan pohjaan ja syrjäyttää veden. Altaan vastukset vioittuvat nopeasti, jos lämpö ei pääse siirtymään suoraan veteen!

Valmistajalta voi tilata lisätarvikkeena käyttöön tarkoitetun korokepohjan, joka estää kattiloiden kosketuksen haudealtaan pohjaan!

Vesi saavuttaa käyttölämpötilan nopeasti, jos allas on peitetty kansilla.

Valmistaja suosittelee käytettäväksi GN -tarjoilukantta, joka hidastaa ruoan jäähtymistä ja ruoan pinnan kuivumista.

Kalusteen päävirtakytkin, valokytkin ja termostaatti sijaitsevat alatilan vasemmanpuoleisen oven takana.

Päävirtakytkin:

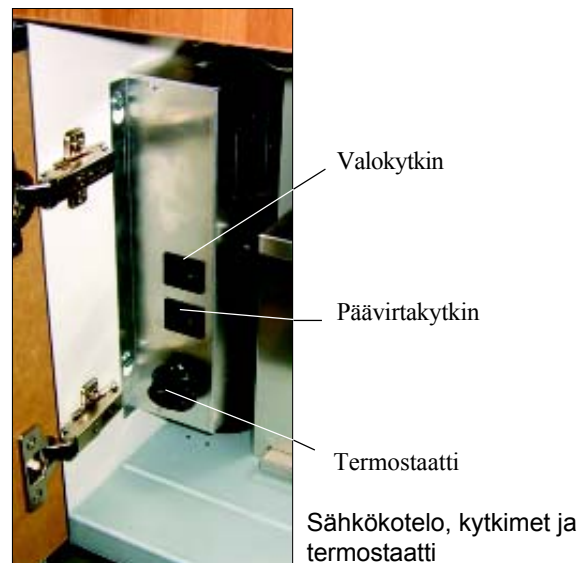
Kytke kaluste päälle, jolloin kytkimen merkkivalo syttyy ja vastukset kytkeytyvät päälle.

Kun ruuan tarjoilu on päättynyt, kytke kaluste pois päältä, jolloin kytkimen merkkivalo sammuu.

Valokytkin led-valoille tai lämpölamppuille

Termostaatti:

Säädä termostaatilla veden lämpötila sopivaksi. Myötapäivään käännettäessä veden lämpötila nousee ja vastapäivään käännettäessä veden lämpötila laskee.



KÄYTTÖ: KYLMÄALLAS

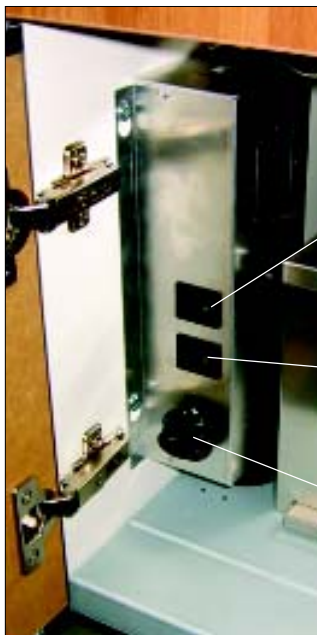
Buffet PRO kylmäkalusteet on tarkoitettu kylmän, valmiiksi jäädytetyn ruuan tarjoiluun. Kalusteen päävirtakytkin, valokytkin ja termostaatti sijaitsevat alatilán vasemmanpuoleisen oven takana.

Päävirtakytkin:

Kytke kaluste päälle, jolloin kytkimen merkkivalo syttyy ja kylmäkoneisto käynnistyy. Kun ruuan tarjoilu on päättynyt, kytke jäädytys pois päältä, jolloin kytkimen merkkivalo sammuu.

Valokytkin**Termostaatti:**

Säädä termostaatilla altaan lämpötila sopivaksi. Myötapäivään käännettäessä lämpötila laskee ja vastapäivään käännettäessä lämpötila nousee.



Sähkökotelo, kytkimet ja termostaatti

YLÄTASON VALOT JA LÄMPÖLAMPUT

Buffet PRO lämpö- ja kylmäkalusteiden ylätässä on vakiona pitkäikäinen 7,5 W led-valaisin.

Ylätason pituus/valaisimien määrä:

- 45 / 1 kpl
- 80 / 2 kpl
- 120 / 2 kpl
- 160 / 3 kpl

Lämpöhaudealtaaseen saa led-valaisimen tilalle lisävarusteena valaisevan lämpölamppun.

Varo kuumia lämpölamppuja!

Valaisimen vikatilanteessa ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

KÄYTTÖ: LAUTAS-, TARJOTIN- JA KORIJAKELIMET

Buffet PRO jakelimet on tarkoitettu tarjoiluastioiden lämmittämiseen ja jakeluun.

Älä työnnä kättä tyhjän jakelimen sisään. Kuumat rakenteet saattavat aiheuttaa palovamman!

Lämpimien jakelimen käyttökytkin sijaitsee tarjotintason alapuolella. Termostaatti sijaitsee kalusteen alla.

Kytke jakelin päälle, jolloin kytkimen merkkivalo syttyy ja vastukset kytkeytyvät päälle.

Valmistaja on esisäätänyt lämpötilan noin +50°C:een. Lämpötilaa voi lisätä kääntämällä termostaatin nuppia myötapäivään. Lämpötilaa vähennetään kääntämällä termostaatin nuppia vastapäivään.



Termostaatin säätönappi

Lautasjakelin on tarkoitettu ø22-28cm tai ø28-32cm lautasille.

Ohjaintangot



Lautaspinon korkeus ei saa ylittää ohjaintankojen yläreunaa. Liikatäyttö vahingoittaa lautashissiä ja ilman tukea olevat lautaset saattavat pudota jakelimesta.

Säädä lautasten ohjaintangot halutulle lautaskoolle. Tarkista että jokaisen ohjaintangon alapäässä oleva säätötappi on samassa kohdassa. Epäkeskeinen kuorma saattaa vahingoittaa lautashissiä ja heikentää sen toimivuutta.



Säätötappi

Hissin liikettä säätelevät jouset. Lisää tai vähennä jousia kun vaihdat lautaskokoa. Jousen irrottamiseen tarvitsset suippokärkiset pihdit. Toimi varovasti sillä jousilangan päät ovat teräviä.



Jouset

KYLMÄVESIJAKELIN

Kylmävesijakelin on tarkoitettu juomaveden jäädyttämiseen ja annosteluun.

Kylmäkoneiston termostaatti on säädetty valmiiksi +5°C:een.

Vesijakelimissa on vakiona lasilla painettava annosteluhana.

Työnnä lasilla hanan vipua, jolloin venttiili aukeaa ja lasi täyttyy vedellä.

Jakelimiin saa myös optisen hanan, jolloin lasi asetetaan alustalle ja venttiili aukeaa automaattisesti.

Venttiilin aukioloajan voi säätää lasin koon mukaan.

Vesiliitännät:

Koneiston saa liittää vain juomavesiverkon vesipisteeseen, jossa on sulkuventtiili (1).

Vesijohtoverkon paine vaihtelee välillä 4-7 bar. Vedenjäähdyttimen suosituspaine on 2,5 bar, joten laitteen mukana tulee paineentasausventtiili (2).

Voit liittää tulovesiputken ja annostelijan kumpaankin tahansa jäädytyskoneiston vesiliitäntään (3).

Veden virtausnopeuden on oltava vähintään 3,5 litraa minuutissa.

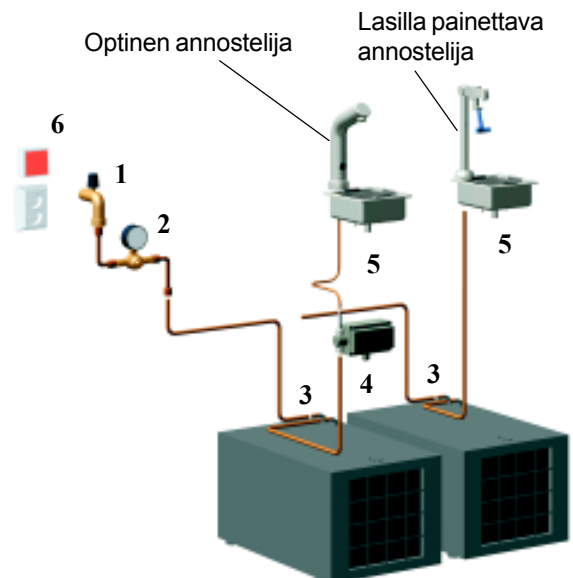
Optisessa Electra -annostelijassa on elektroninen ohjainkeskus kylmäkoneiston ja annostelijan välissä (4).

Johda annostelijan vedenkeräilyastian poistoletku lattiakaivoon tai kiinteään viemäriin (5).

Sähköliitännät:

Liitä kylmäkoneiston liitäntäjohto 230V / 50Hz maa- ja suojattuun pistorasiaan, omalla 10A sulakkeella.

Pistorasiassa on oltava oma käyttökytkin, josta laite voidaan kytkeä päälle ja pois päältä (6).



OPTINEN ANNOSTELIJA

Tunnistusetäisyyden säätö:**Electra –allashanan huolto- ja säätötyöt saa tehdä vain tehtävään opastettu henkilö!**

Valmistaja on esisäätänyt optisen annostelijan tunnistusetäisyyden.

Tarvittaessa voit muuttaa tunnistusetäisyyttä seuraavasti:

- irrota ohjauslaatikon kansi.
- paina kerran näppäintä A.
- aseta valkoinen paperi hanan eteen etäisyydelle, josta se **ei saa reagoida** liikkeeseen.
- pidä paperia paikallaan noin 30 sekuntia, jolloin vesi alkaa virrata. **Poista paperi vasta vedentulon loputtua!**

Kun hana on sulkeutunut, tunnistusetäisyys on säädetty ja arvo on tallennettu mikroprosessorin muistiin.

Jos etäisyys ei ole tyydyttävä, voit säätää hanan uudelleen samalla tavalla muuttamalla paperin paikkaa. Arvo säilyy muistissa sähkökatkoista huolimatta. Asenna ohjauslaatikon kansi paikoilleen.

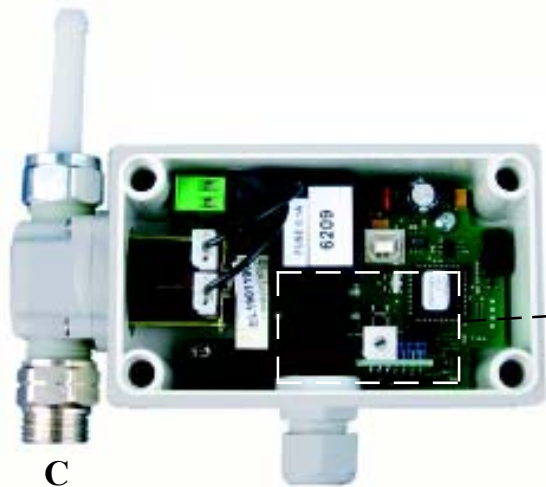
Virtaama-ajan säätö:

Juomaveden määrää on mahdollista muuttaa virtaama-aikaa säätämällä (0,25 – 4 dl), ¼ dl askelin. Irrota kaluste pistorasiasta ja poista ohjauslaatikon kansi.

Lisää virtaama-aikaa kääntämällä kiertokytkintä B yksi askel myötäpäivään.

Vähennä virtaama-aikaa kääntämällä kiertokytkintä B yksi askel vastapäivään.

Kun virtaama-aika on sopiva, sulje laatikon kansi ja kytke kaluste pistorasiaan.



Oras-allashanan säätöyksikkö

Roskasiivilän puhdistus:

Roskasiivilän likaantuminen saattaa heikentää vedentuloa.

- kytke kaluste pois päältä päävirtakytkimestä
- sulje vedentulo hanalle ja irrota kytkentäletku ohjauslaatikosta.
- irrota liitosnipa C magneettiventtiilistä.
- poista nipan sisällä oleva roskasiivilä ja puhdista se juoksevan veden alla.
- kokoa päinvastaisessa järjestyksessä.

PUHDISTUS, JOSTA HUOLEHTII KÄYTTÄJÄ

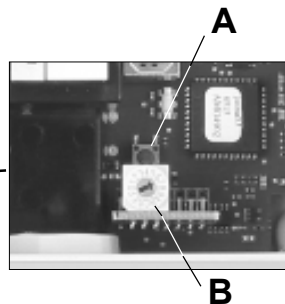
Kytke kaluste pois päältä päävirtakytkimestä. Tyhjennä ja puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen.

Älä jätä lämpöhauteeseen vettä yön yli.

Älä irrota altaan pohjassa olevaa sihtiä ennenkuin olet poistanut isot ruuantähteet altaasta.

Hauteen tyhjennysventtiili on oven takana. Kuvan asennossa venttiili on suljettu. Venttiili on täysin auki kun vipu on pystyasennossa.

Sulkuventtiili





Lauhdeilman suodatin

Puhdista ruostumattomat teräspinnat veteen sekoitettavalla miedolla pesuaineella, esimerkiksi astianpesuaineliuksella tai muulla tarkoitukseen soveltuvalla puhdistusaineella.

Älä käytä hankausjauhetta!

Puhdista puuosat veteen kastetulla nihkeällä liinalla ja miedolla astianpesuaineliuksella. Kuivaa puuosat huolellisesti.

Puhdista jäähdytyskoneiston lauhdeilman suodatin (ks kuva) noin kaksi kertaa kuukaudessa tai tarpeen mukaan.

Irrota suodatin paikaltaan ja huuhtelee se juoksevilla vedellä.

Ravista irtovesi suodattimesta ja asenna se takaisin paikalleen.

Älä käytä juoksevaa vettä kylmäkoneiston puhdistukseen!

JOS LAITE EI TOIMI

Jos haudeallas tai lämpöpöytä ei lämpene

- tarkista, että virtajohto on kytketty pistorasiaan.
- tarkista, että pistorasian sulake on ehjä.
- tarkista, että termostaatti on säädetty riittävän kuumalle.

Jos kylmäkoneisto ei käynnisty

- tarkista, että virtajohto on kytketty pistorasiaan.
- tarkista, että pistorasian sulake on ehjä.
- tarkista, että termostaatti on säädetty riittävän kylmälle.

Jos kylmäallas ei kylmene

- tarkista, että virtajohto on kytketty pistorasiaan.
- tarkista, että pistorasian sulake on ehjä.
- tarkista, että termostaatti on säädetty riittävän kylmälle.
- puhdista jäähdytyskoneiston lauhdutin.

Jos allas ei kylmene vaikka olet tarkistanut ylläolevan vikalistan mukaiset asiat, pyydä valtuutettu huoltoliike tarkastamaan ja korjaamaan vika.

Jos allas ei tyhjene

- tarkista, ettei altaan sihti ole tukossa
- tarkista, ettei poistoletku ole tukossa tai liitistynyt.

TAKUUEHDOT

Tehdastakuu on voimassa yhden vuoden ostopäivästä lukien ja se kattaa materiaali- ja valmistusvirheet.

Takuun voimassaolo edellyttää, että kalustetta käytetään ainoastaan käyttöohjeessa määriteltyyn tarkoitukseen.

Valmistajalla ei ole takuuvuoroa, mikäli asiakas toimii asennus-, huolto- ja käyttöohjeiden vastaisesti.

Noudatamme Suomen Kylmäliikkeiden Liiton yleisiä takuehtoja (KYLA 05).

Takuu ei kata

- vikoja, jotka ovat aiheutuneet asennusvirheestä.
- vikoja, jotka johtuvat käyttäjän huolto- ja puhdistustoimenpiteiden laiminlyönneistä.
- vikoja, jotka johtuvat normaalista kulumisesta.
- vikoja, jotka johtuvat laitteen väärästä käytöstä.
- säätöjä, korjauksia tai varaosien vaihtoa, jotka ovat aiheutuneet käyttäjän huolimattomuudesta tai laiminlyönneistä
- vikoja, jotka johtuvat muun kuin valtuutetun huoltoyhtiön tekemistä huolloista ja korjauksista.

TAKUUAIKAISET HUOLLOT

FESTIVO HUOLTO

Puhelin 03 553 8681

Ilmoita takuuasioissa laitteen tyyppikyltissä oleva valmistusnumero sekä ostopäivä. Tyyppikyltti on liimattu kalusteen rungon sisäpuolelle vasemman puoleisen oven taakse.

LAITTEEN HÄVITTÄMINEN

Käytöstä poistettua laitetta ei saa laittaa kaatopaikkajätteisiin, koska se sisältää SER-jätettä. Laite on hävitettävä jätelain muutoksen 13.8.2005 mukaisesti SER-jätteenä.

DESSA ANVISNINGAR GÄLLER BUFFET PRO SERVERINGSUTRUSTNINGAR.

LÄS BRUKANVISNINGEN NOGA INNAN PRODUKTEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN.

SPARA BRUKSANVISNINGEN FÖR EVENTUELLT SENARE BEHOV OCH ANDRA ANVÄNDARE.

GENOM ATT FÖLJA TILLVERKARENS ANVISNINGAR FÖRSÄKRAR DU DIG ATT PRODUKTEN KOMMER ATT FUNGERA FRIKTIONSFRITT MED LÄGSTA MÖJLIGA DRIFTKOSTNADER SAMT UNDVIKER ONÖDIGA SERVICEKOSTNADER.

GARANTIVILLKOR FINNS PÅ SIDAN 15.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Mottagning	sida 9
Installation och driftsättning	9-10
Användning: Vattenbad	10
strömbrytare för led-armatur eller värmelampor	10
huvudströmbrytare	10
termostat	10
Användning: Kyldisk	11
strömbrytare för led-armatur	11
huvudströmbrytare	11
termostat	11
Överdelens belysning och värmelampor	11
Användning:	
Tallriks-, brick- och korgdispenser	11-12
Kallvattendispenser	12
vattenanslutningar	12
elanslutningar	12
Optisk doseringsautomat	13
reglering av sensorkänsligheten	13
reglering av flödesmängden	13
rengöring av vattenfilter	13
Rengöring för brukaren	13-14
Driftstörningar	14
om vattenbadet eller värmeriet ej blir varmt	14
om kylmaskinen ej startar	14
om driftstemperaturen ej uppnås	14
om vattenbadets brunn ej blir tömd	14
Garanti	15
Service under garantitiden	15
Skrotning av produkten	15

MOTTAGNING

Besigtiga produkten noga vid mottagandet. Om produkten är transportskadad skall detta omedelbart noteras på fraktsedeln samt påpekas för transportörens förare alt. senast inom sju dagar från att godset mottagits. Kontakta därefter Porkka Skandinavia AB, 0156-348 40 gällande transportsador.

Tillverkarens garanti omfattar INTE transportsador!

INSTALLATION OCH DRIFTSÄTTNING

Packa upp produkten så nära den tänkta installationsplatsen som möjligt.

Ta bort skyddsfolier på produktens utsida.

Förpackningsmaterial skall om möjligt återvinnas enligt gällande avfallshantering.

Lokaltemperaturen skall vara mellan +5°C ... +25°C.

Skydda produkten mot solljus och värmeavgivande produkter.

Produkter utrustad med hjul måste stå på fast och jämnt underlag.

Försäkra dig om att alla hjul når ner till golvet.

Ojämnt golv kan förorsaka att stommen blir skev och att driftproblem uppkommer.



inte bromsad



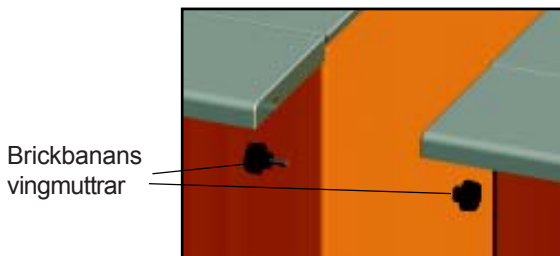
bromsad

Lås alltid hjulen med broms när apparaten har installerats på platsen.

Kontrollera att produkten står vågrätt med hjälp dess justerbara fötter och ett vattenpass. Försäkra dig om att alla fötterna når ner till golvet.

Lyft brickbanan till användningsplats och koppla samman med medleverare beslag som bifogats med produkten.

I leveransen finns brickbanans vingmuttrar och täckproppar för skarvhålen. I brickbanornas ändrar finns hål för vingmuttrar.



Som extra tillbehör kan även socklar av rostfritt stål beställas. Stommens gavlar har fasta socklarna. Fram- och baksocklarna monteras med fingerskruvar.



Rengör produkten noggrant innan den används första gången med t.ex. ljummet vatten och mildt diskmedel. **Använd aldrig rengöringsmedel innehållande slipmedel!**

Om produkten är kall vid transport i varm lokal, kan kondens fälla ut på dess ytor. **Före elanslutning måste man försäkra sig om att ytorna är torra och har rumstemperatur!**

Anslut produkten till ett 230 V / 50 Hz skyddsjordat eluttag med egen avsäkring på 10 A. Produkten får ej användas utomhus eller utsätas för regn!

Sätt inte lasten som överskider 20 kg på brickplanen. Överbelastningen kan välta omkull ett enskilt skåp!

Uppläggningsfat och bestick kan skapa stålytor. Spridd en duk eller pappersduk på ytan av neutralskåpet för att undvika detta. Då stannar stålytan proper längre.

Som extra tillbehör kan en påfyllnadskran för vattenbadet beställas. **Anslut kranen till fastighetens varmvattensystem.**

ANVÄNDNING: VATTENBAD

Buffet PRO värnehållningsutrustningar är avsedda för servering av varma produkter.

Fyll på med varmt vatten i vattenbadets brunn. Fyll endast upp till påfyllningsgränsen som är markerad i brunnens gavel, vilket är ca. 3 cm upp från brunnens botten.

Att värma brunnen utan att fylla på vatten skadar uppvärmningselementet. Se även till att vattnet inte tar slut under användningen. Tillverkarens garanti omfattar inte skador förorsakade av torrkokning!

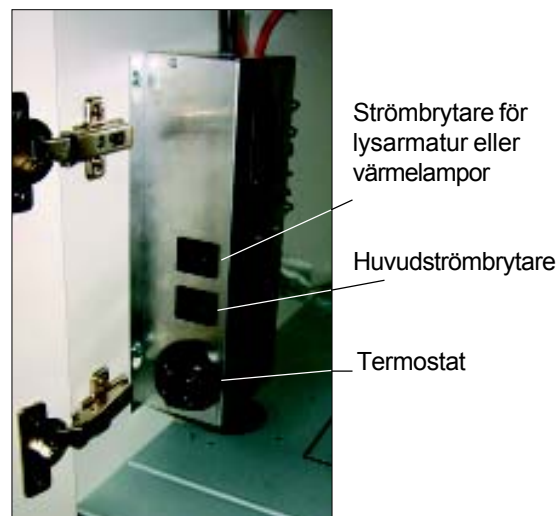
Ställ aldrig ner en kastrull eller liknande direkt mot brunnens botten. Vatten måste alltid finnas i brunnens botten annars skadas uppvärmningselementet!

Som extra tillbehör kan en separat botten beställas från tillverkaren som hindrar t.ex. kastruller att få kontakt med brunnens botten.

Vattnets temperatur går snabbt upp till användningstemperatur om brunnen är täckt med t.ex. kanner.

Tillverkaren rekommenderar ett GN-serveringslock som fördröjer matens avsvanande och uttorkning.

Produktens huvudströmbrytare, belysningsströmbrytare och termostat finns i nedre utrymmet bakom den vänstra dörren.



Huvudströmbrytare kopplar på produkten, varvid strömbrytarens driftindikering lyser och värmaren kopplas på.

Termostaten justerar vattentemperaturen till önskad temperatur. När man vrider medsols, stiger vattnets temperatur. När man vrider motsols, sjunker temperaturen.

ANVÄNDNING: KYLDISK

Buffet PRO kylutrustningar är avsedda för servering av kalla, redan nedkylda produkter.

Produktens huvudströmbrytare, belysningsströmbrytare och termostat finns i nedre utrymmet bakom den vänstra dörren.

Huvudströmbrytare:

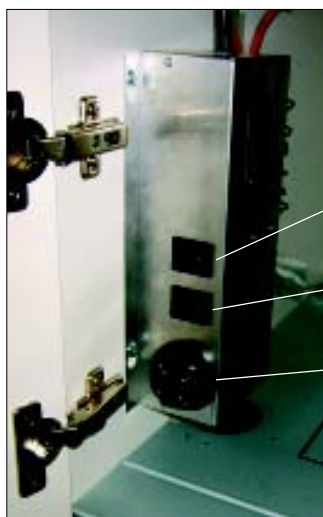
Huvudströmbrytare kopplar på produkten, varvid strömbrytarens driftindikering lyser och kylkompressorn startar.

Efter att maten har serverats, stäng av produkten varvid strömbrytarens driftindikering slocknar.

Strömbrytare för lysarmatur

Termostat:

Justera kylbrunnen till önskad temperatur.
För lägre temperatur (kallare) vrid medsols.
För högre temperatur (varmare) vrid motsols.



Strömbrytare för lysarmatur

Huvudströmbrytare

Termostat

ÖVERDELENS BELYSNING OCH VÄRMELAMPOR

Buffet PRO värme- och kylda vagnars överdelar har led-lampor som standard.

Led-lampor har mycket lång livslängd, effekt 7,5 W.

Överdelens längd / antal av led

- 45 / 1 st
- 80 / 2 st
- 120 / 2 st
- 160 / 3 st

Som extra tillbehör kan värmelampa för vattenbadet beställas i stället för led-lampor.

Varning för heta värmelampor!

Vid defekt måste servicetekniker tillkallas.

ANVÄNDNING: TALLRIKS-, BRICK- OCH KORGDISPENSER

Buffet PRO dispenser är avsedda för värmning och distribution av uppläggningsfat.

Stoppa inte ner handen in i en tom dispenser. Heta delar kan förorsaka brännskador!

Varma dispensers drivkoppling finns ovanför dörren. Termostaten finns under produkten.

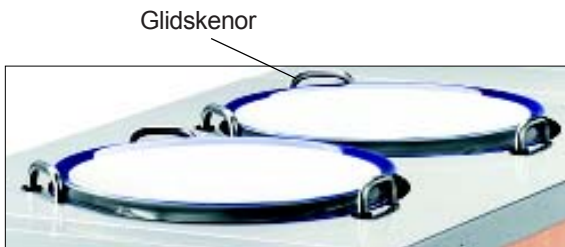
Starta dispensern, varvid knappens driftindikering tänds och värmaren kopplas på.

Temperaturen är i fabriken inställt på ca. +50°C. Du kan höja eller sänka temperaturen genom att vrida termostatens tapp med- eller motsols.



Termostatens tapp

Tallriksdispenser är avsådda för tallrikar med $\varnothing 22-28$ cm eller $\varnothing 28-32$ cm.



Stapel med tallrikar får inte överskrida glidskenornas övre kant. Överfyllningen skadar tallrikshissen och utan stöd kan tallrikar ramla ner.

Justera tallrikarnas glidskenor för den önskade tallrikstorleken. Kolla att regler-tappen på underändan av varje glidskena är på samma ställe. En excentrisk tallrikslast kan skada tallrikshissen och försämra dess funktion.



Reglertapp

Hissens rörelse är reglerad av fjädrar. När tallrikstorleken förändras, måste fjädrarna justeras. För att justera fjädern behövs spetstång. **Varning! Fjädertrådens ändrar är vassa.**



Fjädrar

KALLVATTENDISPENSER

Kallvattendispenser är avsådda för doserat avkylt dricksvatten.

Kylmaskinens termostat är i fabriken inställt på $+5^{\circ}\text{C}$.

Vattendispensern har en med glaset tryckbar doseringskran som standardutrustning.

Tryck glaset mot spaken, varvid ventilen öppnar och fyller glaset med kylt vatten.

En optisk kran för dispenser finns som extra tillbehör att beställa. Optisk kran öppnar ventilen automatiskt och fyller glaset när detta ställs på underlaget. Flödesmängden kan regleras efter glasets volym.

Vattenanslutningar:

Maskinen får endast anslutas i drickvattennätets tappställe med avstängningsventilen (1).

Vattenledningsnätet tryck varierar normalt mellan 4-7 bar. Därför en tryckutjämningsventil (2) på 2,5 bar levereras med produkten, vilket är det rekommenderat arbetstryck för kallvattendispenser.

Vattentillförselspipen och doseringsanordningen kan anslutas till vilken vattenanslutning som helst av kylmaskinen (3).

Flödesmängden bör vara minst 3,5 liter per minut.

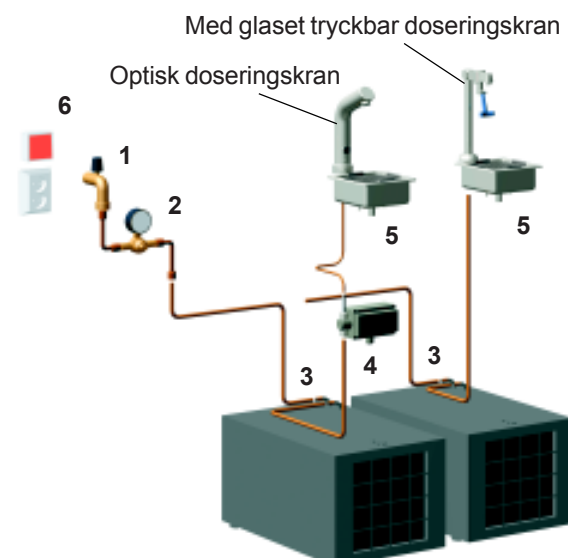
Den optiska Electra-doseringsanordningen har en elektronisk styrenhet mellan kylmaskinen och doseringsanordningen (4).

Anslut doseringsanordningens vattenuppsamlingsbassängs avloppsledning till en golvbrunn eller fast avlopp (5).

Elanslutningar:

Anslut produkten till ett 230 VAC / 50Hz skyddsjordat eluttag med egen avsäkring på 10 A.

Eluttaget skall ha en egen huvudströmbrytare genom vilken produkten kan kopplas på och av (6).



OPTISK DOSERINGSAUTOMAT

Reglering av sensorkänsligheten:

Service och inreglering av Electra-doseringsautomatik får endast utföras av en montör/ett företag med nödvändiga kunskaper!

Doseringsautomatens sensorkänslighet är inställt i fabriken.

Sensorkänsligheten kan justeras enligt följande:

- demontera elektronikboxens täcklock
- tryck in knappen A
- håll ett vitt papper framför blandarens fotocell vid det avstånd där blandaren **ej får reagera** på rörelsen.
- papperet skall hållas på samma avstånd framför blandaren tills vatten börjar rinna. Håll kvar papperet tills blandaren stänger av sig själv. **När vattnet slutat att rinna kan papperet tas bort och sensorkänsligheten är nu inställd på önskat regleravstånd.**

Sensorkänsligheten är lagrad i blandarens programvara och raderas inte vid strömavbrott.

Om man inte är nöjd med sensorkänsligheten, kan den justeras på nytt på samma sätt genom att ändra papperets placering.

Återmontera elektronikboxens täcklock.

Reglering av flödesmängden:

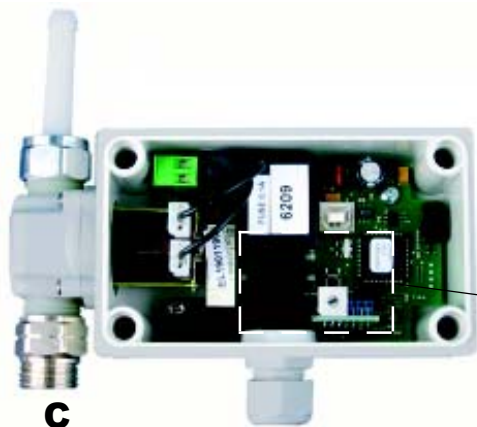
Det är möjligt att justera dricksvattnets kvantitet genom att reglera flödesmängden (0,25 - 4 dl) med steg av ¼ dl.

Lösgör apparaten från väggkontaktet och ta bort styrenhetens lock.

Öka flödesmängden genom att vrida vridströmbrytaren B ett steg medsols.

Minska flödesmängden genom att vrida vridströmbrytaren B ett steg motsols.

När flödesmängden är justerad, återmontera styrenhetens lock och anslut åter produkten till vägguttaget.



Rengöring av vattenfilter:

Om vattenflödet har blivit sämre kan orsaken vara att smutsfiltret är igensatt.

- se till att produkten är spänningslös.
- stäng av vattentillförseln till produkten och demontera vattenanslutningen.
- skruva ur anslutningsnippeln C från magnetventilen. Ta bort smutsfiltret innanför anslutningsnippeln och rengör silen under rinnande vatten.
- montera tillbaka delarna i omvänd ordning.

RENGÖRING FÖR BRUKAREN

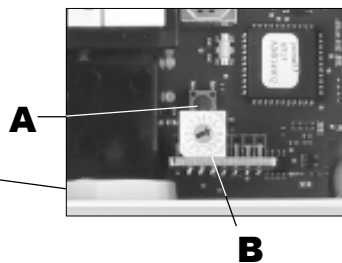
Stäng av produkten med huvudströmbrytaren.

Töm och rengör produkten varje gång efter användandet.

Låt inte vatten stå kvar i brunnen över natten.

Öppna inte ventilen för tömning förrän större matreser avlägsnats från brunnen.

Ventilen för tömning av brunnen finns bakom dörren. På bilden är ventilen stängt läge. Ventilen är fullt öppen när vredet är upprätt.





Kondensluftfilter

Rengör rostfria ytor med vattenlösligt mildt tvättmedel, t.ex. diskmedelslösning eller liknande. **Använd aldrig rengöringsmedel med slipmedel!**

Rengör trädetaljer med fuktig trasa och mild diskmedelslösning. Torka trädetaljerna ordentligt.

Rengör kylmaskinens kondensluftfilter ca. två gånger i månaden, eller efter behov.

Ta bort filtret och skölj av det under rinnande vatten.

Låt filtret torka innan det monteras tillbaka.

Använd aldrig rinnande vatten för att rengöra kylmaskinen!

DRIFTSTÖRNINGAR

Om vattenbadet eller värmeriet ej blir varmt

- kontrollera att det anslutna vägguttagets spänning överensstämmer med produktens märkskylt.
- kontrollera att vägguttagets säkring är hel.
- kontrollera att termostaten är rätt inställd.

Om kylmaskinen ej startar

- kontrollera att det anslutna vägguttagets spänning överensstämmer med produktens märkskylt.
- kontrollera att vägguttagets säkring är hel.
- kontrollera att termostaten är rätt inställd.

Om kyldisken ej blir kallt

- kontrollera att det anslutna vägguttagets spänning överensstämmer med produktens märkskylt.
- kontrollera att vägguttagets säkring är hel.
- kontrollera att termostaten är rätt inställd.
- kontrollera att kondensorn ej är igensatt samt att omgivande lufttemperatur ej är för hög.

Om kyldisken ej blir kall efter att du har kontrollerat alla punkter på fellistan, kontakta ett auktoriserat serviceföretag.

Om vattenbadets brunn ej blir tömd

- kontrollera att brunnens sil inte är blockerad.
- kontrollera att avloppsledningen in är blockerad.

GARANTI

Garantin gäller för fabrikations- och materialfel 1 (ett) år från inköpsdagen. Garantin täcker kostnader för reservdelar och reparationer.

Garantin omfattar inte fel som förorsakats av

- transport
- användarens oaktsamhet eller överbelastning
- köparens / användarens underlåtande att följa bruksanvisning, genomföra underhåll eller service
- reparationer eller förändringar i konstruktionen som utförs av annan än av tillverkaren godkänt serviceföretag.

Garantin täcker heller inte

- obetydliga fel såsom reparation av skönhetsfel t.ex. mindre ytrepor och som inte inverkar på produktens funktion

Garantireparationer utförs inom rimlig och under normal arbetstid. Om brukaren önskar att reparationen skall utföras genast eller efter arbetstid, kan detta orsaka tilläggskostnader som beställaren kan bli skyldig att reglera direkt mot serviceföretaget.

SERVICE UNDER GARANTITIDEN

Om det behövs service under garantitiden, ta kontakt på din lokal servicefirma.

Vid beställning av garantireparation måste tillverknings- / serienummer som finns angivet på typskylten anges. Typskylten är monterad på produktens stomme, i övre vänstra sidan bakom dörren.

SKROTNING AV PRODUKTEN

Produkt som ej skall brukas mer får inte lämnas bland vanliga sopor för den innehåller WEEE-avfall. Produkten måste skrotas som WEEE-avfall enligt gällande regler för dessa avfall.

THE FOLLOWING INSTRUCTIONS ARE TO BE USED WITH THE FESTIVO BUFFET PRO UNIT.

IT IS STROGLY ADVISED THAT THESE INSTRUCTIONS BE READ CAREFULLY PRIOR TO THE INSTALLATION AND OPERATION OF YOUR NEW BUFFET PRO UNIT.

ALSO, PLEASE KEEP THESE INSTRUCTIONS IN SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE OR USE BY ANOTHER OPERATOR.

BY FOLLOWING THESE INSTRUCTIONS YOU CAN IMPROVE THE PRODUCTS PERFORMANCE AND REDUCE UNNECESSARY REPAIR COSTS. PLEASE NOTE IT IS IMPORTANT TO HAVE YOUR EQUIPMENT REGULARLY MAINTAINED BY A PROFESSIONAL ENGINEER.

THE CONDITIONS OF GUARANTEE FOR THE PRODUCT ARE DETAILS ON PAGE 22.

CONTENTS

Installation and commissioning	page
Installation and use of product	16
Using the Bain Marie	16-17
light switch for led-light or infra-red lamps	17
main switch	17
thermostat	17
Using the cold well	18
light switch	18
main switch	18
thermostat	18
Lighting or infra-red lamps on gantry	18
Using the hot plate, tray and glass rack dispenser	18-19
Chilled water dispenser	19
water connections	19
electrical connections	19
Automatic chilled water dispenser	20
adjusting the recognition distance for optical dispenser	20
adjusting the flow time	20
cleaning the waste filter	20
Routine cleaning	20-21
Trouble shooting	21
should the bain marie of the heated table top fail to heat	21
should the cooling machine fail to start	21
should the cold well fail to become cold	21
should the bain-marie fail to empty of water	21
Conditions of guarantee	22
Service under guarantee period	22
Disposal of unit at the end of its working life	22

INSTALLATION AND COMMISSIONING

Check the unit upon receipt. If it is noted that the unit has suffered from any form of damage during transit, you must indicate this on the delivery documents and advice Porkka U.K. Ltd. immediately via fax (attaching a copy of the delivery docket).

The manufacturer's guarantee DOES NOT cover damages whilst in transit!

INSTALLING AND USE OF PRODUCT

Position unit as close as possible to where the unit is to be installed.

Remove packaging and protective covering from the surfaces of the equipment.

Conform to local authorities guidelines for safe and responsible disposal of packaging material and recycle where at all possible.

Ambient temperature for efficient operation must be between +5 ... +25°C.

Do not position the equipment in direct sunlight or in the immediate vicinity of a radiator, stove or other heat source.

Ensure that equipment fitted with castors is placed on a suitable level surface. Ensure that all castors are touching the floor surface.

Note! Uneven surface level may distort the equipments chassis, which would not be covered by the guarantee.



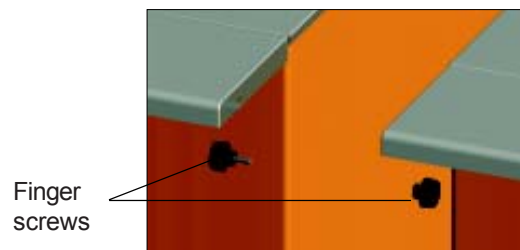
Unlocked castor



Locked castor

Lock the locking castors once the unit is in position. When positioning multiple units ensure they are horizontal by using a spirit level.

Lift tray slides if fitted ensuring they are level and join the tray slides together with finger screws.



There is an option to purchase a water filling tap to be used with the bain marie. **If is required please connect to the hot water system of the building.**

Stainless steel skirt assemblies can also be supplied as an accessory. Side skirts are positioned in slots provided whilst front and back skirts are fixed with with finger screws.



Clean the unit carefully prior to use with a suitable mild detergent such as washing up liquid.

Do not use scouring products or abrasive materials for cleaning. Note! Chlorine based products such as bleach should not be used especially on stainless steel.

If the unit has been outside and is then brought inside for any period there will be condensate water on the unit's surface. **Do not connect the machine to an electric inlet before the surfaces are dry and the surface has reached room temperature!**

Connect the unit to an earthed electrical socket of 230 V / 50 Hz this being protected by an independent fuse of a 10 amp rating.

This unit is NOT designed for use out of doors. Neither must it be exposed to any of the elements (i.e. rain, frost, snow...).

Do not load tray slides with more than 20 kg at any one time, exceeding this could cause the equipment to tip over and cause damage and possible injury.

Serving trays and dishes might score the steel tops. Spread the table top of the neutral cabinet with a cloth or with a paper to avoid scratches so the steel top will stay neat longer.

USING THE BAIN MARIE

Buffet PRO Bain Marie's equipment is designed display and serve food that has already been cooked at and serving temperature.

Fill the Bain Marie with warm water at approx. +65°C to a level of 3 cm. Note do not exceed the maximum fill level as they may damage the equipment.

Never operate the Bain Marie without adding water to the required level. The guarantee will be invalidated if damage occurs due to non-filling of the Bain Marie with required water.

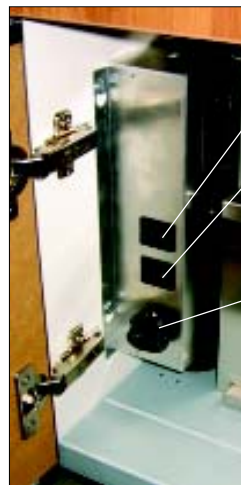
Items i.e. sauce pans should never be placed in direct contact with the base of the Bain Marie.

It is possible to purchase a spacing device to be placed at the bottom of Bain Marie should you require.

Water will reach required operating temperature more rapidly if the Bain Marie is covered.

The manufacturer recommends the use of GN containers and lids. The lids keep the food warm and prevent drying out.

The mains power switch, light switch and thermostat of the unit is fitted behind the lower left hand side door.



Light switch for light or infra-red lamps

Main switch

Turn on power switch. Signal lamp will be illuminated. After serving period turn the power off.

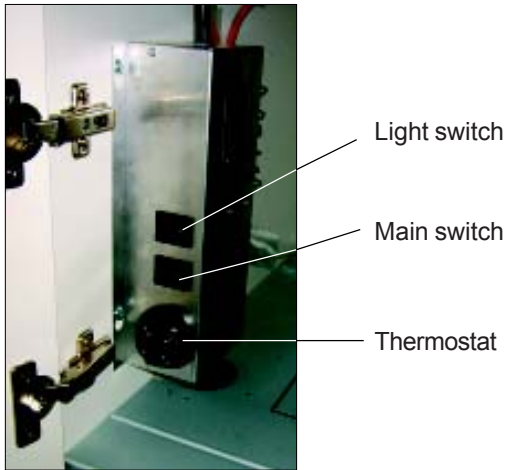
Thermostat

Set desired temperature using the thermostat provided. Turn clockwise for hotter and counter-clockwise for cooler temperature.

USING THE COLD WELL

Buffet PRO cooling units are designed to be used to serve chilled, pre-cooled food.

The main switch, light switch and the thermostat of the unit are situated behind the left-side door in the lower space.



Main switch:

Switch the unit on whereafter the signal light of the switch is lit and the coolingmachine starts.

After the food has been served switch the cooling off and the signal light of the switch goes out.

Thermostat:

Set the desired temperature for the well. You can increase or decrease the temperature by turning the thermostat clockwise or counter-clockwise.

LIGHTING AND INFRA-RED LIGHTS ON GANTRY

There can be either LED-lights or infra-red lighting assemblies on the Buffet PRO gantry.

Be careful when operating and using infrared heated lamps treat as hot surface!

Led-lights on gantry:

Standard lights are long-life 7,5 W led-lights.

Length of the gantry/quantity of led-lights:

- 45 / 1
- 80 / 2
- 120 / 2
- 160 / 3

If the lighting doesn't work, please contact PORKKA U.K. Ltd.

USING THE HOT PLATE, TRAY AND GLASS RACK DISPENSERS

Buffet PRO plate dispensers are designed for heating and dispensing of serving plates.

Note! Do not put your hands into a hot plate dispenser because hot surfaces can cause burns.

The main switch is situated above the door, beneath the tray slide.

The thermostat is positioned at the base of the unit.

Switch the plate warmer on and the signal light is illuminated.

At the factory the temperature has been set at approx. +50°C.

You can increase or decrease the temperature by turning the thermostat clockwise or anticlockwise.



Thermostat's pin

Buffet PRO plate dispensers are designed to accept plates with ø22-28 cm or ø28-32 cm. Select at time of ordering.

Guide bars



The height of the stack of plates must not exceed the upper edge of the guide bars. Excess filling damages the elevator system and plates might fall off the dispenser without support.

Adjust the guide bars for the plates for the required plate size. Check that the adjusting pivot in the end of each guide bar is in the same position. Note a non-central plate load could damage the plate elevator and weaken its operation.



Adjusting pivot

The elevator movement is adjusted by springs. You can increase or decrease the amount of springs say when you change the size and or weight of plates being used. To release a spring you will require a pair of pointed pliers. Be careful when releasing or reattaching a spring because the ends are very sharp.



Springs

CHILLED WATER DISPENSER

The chilled water dispenser is designed for the cooling and portioning of drinking water.

The factory setting of the cooling equipment is +5°C. The water dispensers are fitted with a portion control tap to which a glass is pushed against a valve opens and chilled water dispensed to the required level.

There is an optional optical dispensing system available where the glass is on plate and the glass is automatically filled. The dispensed volume can be adjusted to suit the size of the glass.

Water connections:

Dispensers can only be connected to a potable water supply fitter with a water inlet valve (1).

Water supply pressure must not exceed a maximum of 7 bar with a minimum requirement of 2.5 bar. For pressures exceeding 2.5 bar a balancing valve (2) is fitted to the unit.

The inlet pipe and the dispensing pipe can be connected to either of water connections of the cooling machine (3).

The water flow speed has to be at least 3.5 litres/minute.

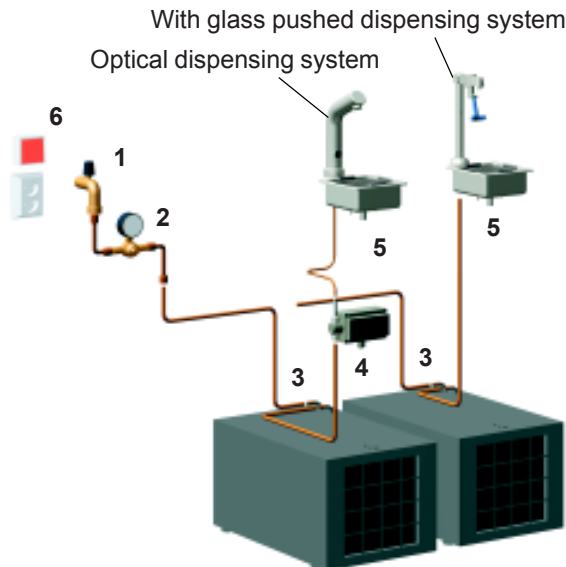
The optical portion dispensing equipment has an electronic control unit between the cooling machine and the dispenser (4).

Water collection tray must be connected to a suitable turn / open vented type drain for disposal of spillage water, using the tube provided (5).

Electrical connections:

The equipment must be connected to either a switched electrical socket or fused switched electrical spur. Electricity supply 230 V / 50 Hz / single phase with a 10 amp fuse.

The socket must have a switch with which the unit can be switched on and off (6).



AUTOMATIC CHILLED WATER DISPENSER

Adjusting the recognition distance for optical dispenser:

Servicing and adjustment must only be undertaken by an authorized company or personnel.

The sensing range has been set present at the factory.

If necessary, it can be adjusted as follows:

- remove the control box cover
- push button A once
- position a piece of paper (e.g. the installation instructions) vertically in front of the faucet **at the distance at which the photocell is intended to react.**
- hold the paper at this distance. Water will start to flow after about 30 seconds. **Pull the paper away after the water flow has stopped!**

The sensing range is now set and stored.

Should the distance prove unsatisfactory, simply readjust by changing the position of the piece of paper. This information will not be lost from memory due to a power failure.

Replace the control box cover.

Adjusting the flow time:

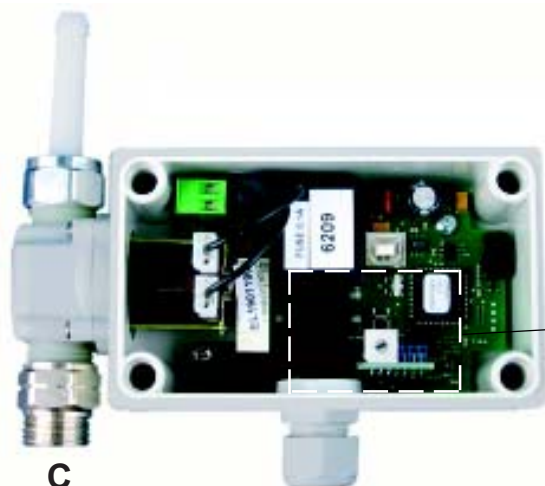
It is possible to change the amount of drinking water by adjusting the flow time (0.25...4 dl), with steps of ¼ dl.

Pull off the plug from the socket and remove the control box cover.

Add the flow time by turning the rotation switch B one step clockwise.

Decrease the flow time by turning the rotation switch B one step counterclockwise.

When the flow time is suitable, replace the control box cover and push the plug into the socket.



ROUTINE CLEANING

Cleaning the waste filter:

If the water flow has decreased, this may be because the filter is clogged.

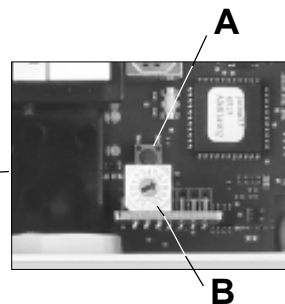
- shut off the water supply to the faucet and remove the connecting hose from the control box.
- unscrew the connecting nipple C from the magnet valve. Remove the strainer from the nipple. Clean the strainer under running water.
- reassemble the parts in reverse order.

Disconnect the unit from the power supply before cleaning.

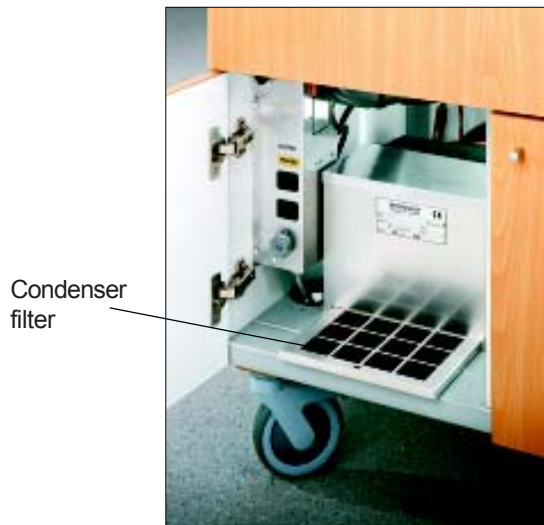
Empty and clean the equipment after each service. Remove water from Bain Marie each day. Do not leave water in well overnight.

Do not remove water filter/sieve before removing large particles of food debris to avoid blocking drainage pipe.

The outlet valve for the Bain Marie is behind the door. In the picture it is in closed position. The valve is fully open when the lever is in the upright position.



TROUBLE SHOOTING



Clean the stainless steel surfaces using mild water soluble detergent example washing up liquid or other suitable cleaner.

Do not use scouring or abrasive products or chlorine based products such as bleach.

Clean the wooden parts with a damp cloth and mild washing up liquid. Dry the wooden parts carefully. Clean the condenser filter and the condenser on the cooling unit using soft brush and or vacuum cleaner about twice a month or as required.

Remove the dust filter and rinse under running water to remove dirt sake excess water off and replace. Shake the water off the filter and put it back.

Do not use running water / hose or pressure cleaner near the cooling unit.

Should the Bain Marie or heated top fail to heat

- check that the electrical cable is connected correctly to the socket.
- check that the fuse of the socket is not damaged.
- check that the thermostat has been set to the correct temperature.

Should the cooling machine fail to start

- check that the electrical cable is connected correctly to the socket.
- check that the fuse of the socket is not damaged.
- check that the thermostat has been set to the correct temperature.

Should the cold basin fail to become cold

- check that the electrical cable is connected correctly to the socket.
- check that the fuse of the socket is not damaged.
- check that the thermostat has been set to the correct temperature.
- clean the condenser of the cooling machine.

Should the basin not become cold after checking all items on the fault list, please, contact an authorized service company and ask them to investigate and repair the fault.

Should the basin fail to empty of water

- check that the sieve or drain is not blocked.
- check that the outlet tube is not blocked or crushed.

CONDITIONS OF GUARANTEE

12 month parts only warranty. In addition a 12 month labour and maintenance contract can be provided by your service agent if required.

The guarantee does not cover faults caused by:

- transportation
- overloading or user's negligence
- negligence due to not reading manuals, proper care and maintenance
- modifications or repairs performed by an unauthorized service agent
- use of parts not supplied and approved by the manufacturer

The guarantee does not cover:

- incidental scratches/marks or other minor faults caused when unpacking or during installation that do not effect operation or performance of the equipment.

The manufacturer or his selling agent is not at any circumstances liable for food loss howsoever it occurs.

All goods are supplied under our terms and conditions of sale, a copy of which may be obtained upon request.

SERVICE UNDER GUARANTEE PERIOD

In addition a 12 month labour and maintenance contact can be provided by your service agent if required. When claiming guarantee work, please provide the manufacturer's model number which can be found on the name plate. This name plate has been attached to the inner frame of the unit behind the left-hand side door.

DISPOSAL OF UNIT AT THE END OF ITS WORKING LIFE

Once the Buffet PRO unit is no longer required and requires disposal it may not be just thrown away as the unit does contain WEEE-waste.

FESTIVO

Festivo Finland
Ravitie 3
FIN-15860 HOLLOLA
Finland
Tel. +358 (0)3 553 8600
Fax +358 (0)3 553 8668
myynti@festivo.fi
www.festivo.fi

Oikeudet muutoksiin pidätetään
Rätt till ändringar förbehålles
All rights reserved