

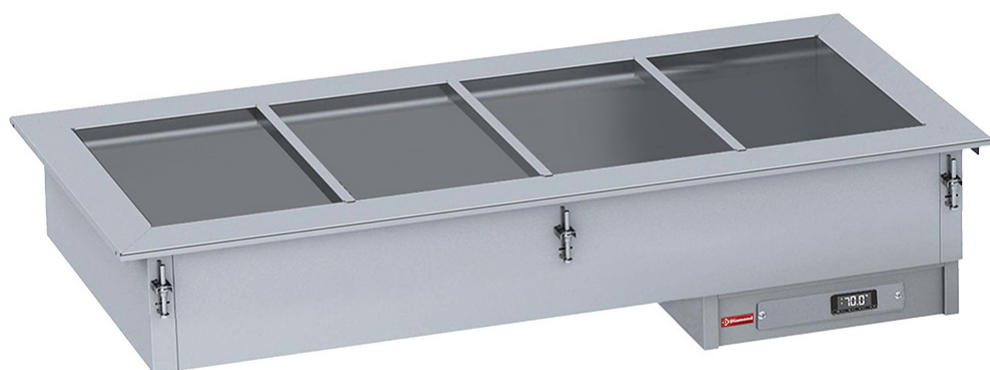


MOD : IN/BX18-PSCX

Production code : 19109826

DROP IN

CUBA BAÑO MARIA SECO



Ref:	A070200077
Vers.	1

Consulte su modelo equivalente en la tabla de equivalencias

				
PRECAUCIÓN	TENSIÓN PELIGROSA	LEA LAS INSTRUCCIONES	TIERRA DE PROTECCIÓN	EQUIPOTENCIALIDAD
PRÉCAUTION	TENSION DANGEREUSE	LISEZ LES INSTRUCTIONS	TERRE DE PROTECTION	ÉQUIPOTENTIALITÉ
WARNING	HAZARDOUSVOLTAGE	PLEASE READINSTRUCTIONS	PROTECTIVEEARTH	EQUIPOTENTIAL BONDING

Manual de instrucciones
 Uso y mantenimiento

PLANOS TÉCNICOS EN SITUACIONES ELÉCTRICAS O DRENAJE (DC6/ DC7)

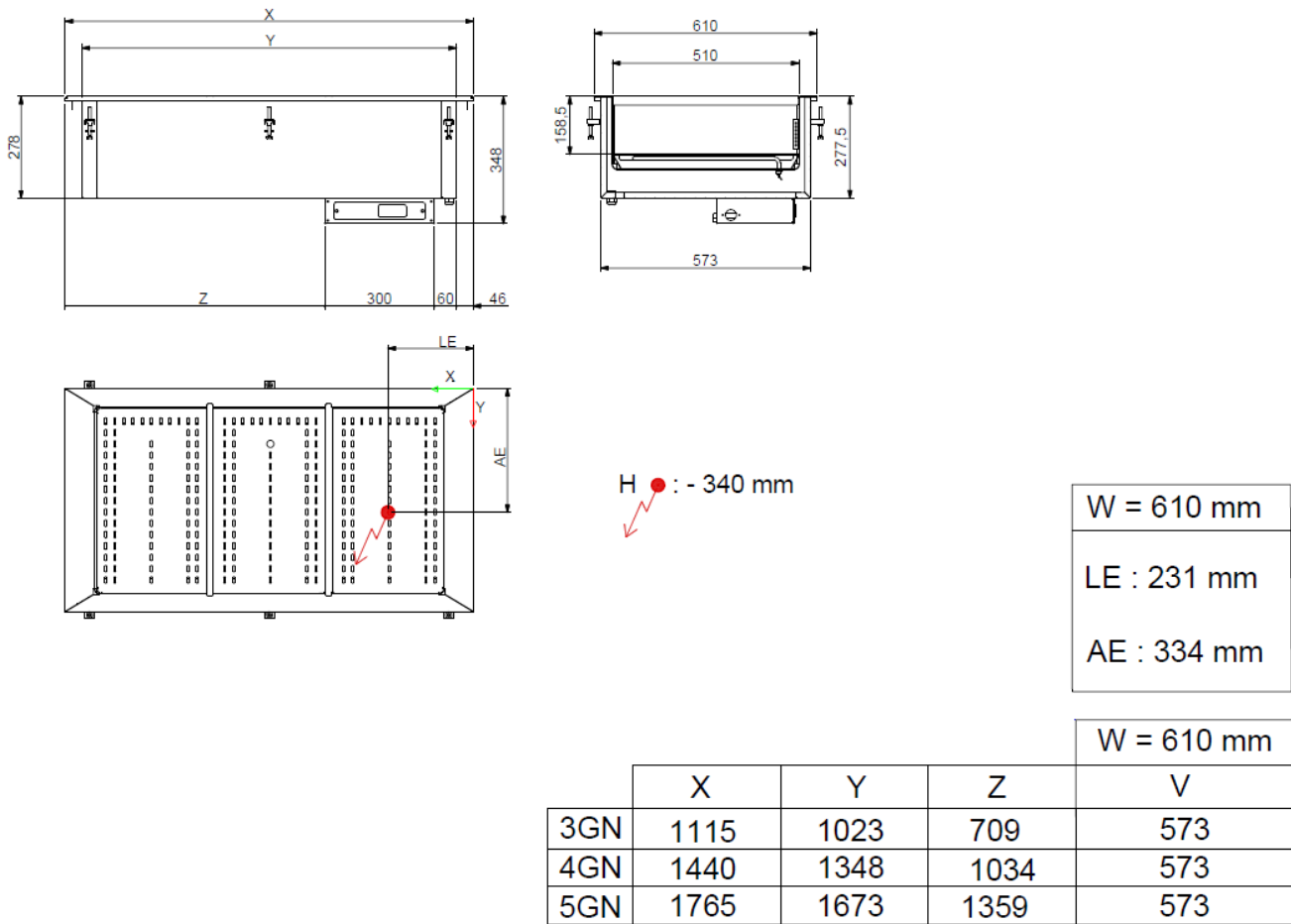


Fig 1.

PLANOS TÉCNICOS EN SITUACIONES ELÉCTRICAS O DRENAJE (DC16)

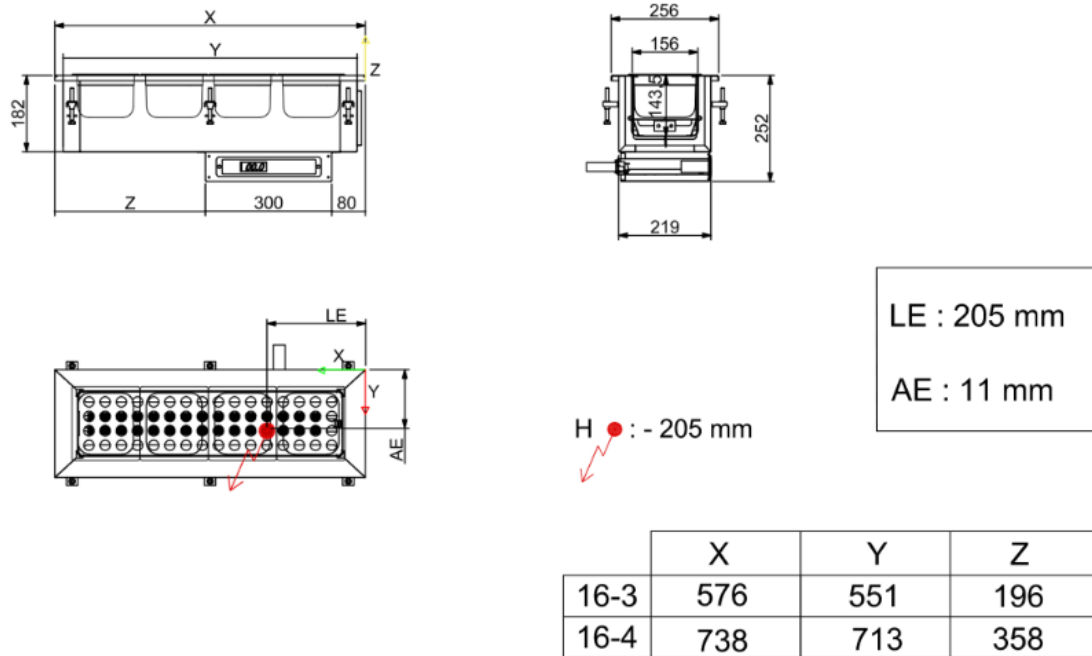


Fig 2

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo/	Capacidad (GN)/	Medidas (mm)	Medidas Encastre (mm)	Voltaje	Potencia Eléctrica (W)	Temperatura de trabajo (°C)
DDC6-BST3	3	1115x610x348	1090x585	230/ I /50-60 HZ	1805	+30°C / +100°C
DDC6-BST4	4	1440x610x348	1415x585		2405	
DDC6-BST5	5	1765x610x348	1740x585		3030	

Modelo/	Capacidad (GN 1/6)	Medidas (mm)	Medidas Encastre (mm)	Voltaje	Potencia Eléctrica (W)	Temperatura de trabajo (°C)
DC16-BS3	3	576x256x252	551x227	230/ I /50-60 HZ	860	+30°C / +100°C
DC16-BS4	4	738x256x252	713x227		1210	

Tab 1.

MONTAJE DEL DROP IN

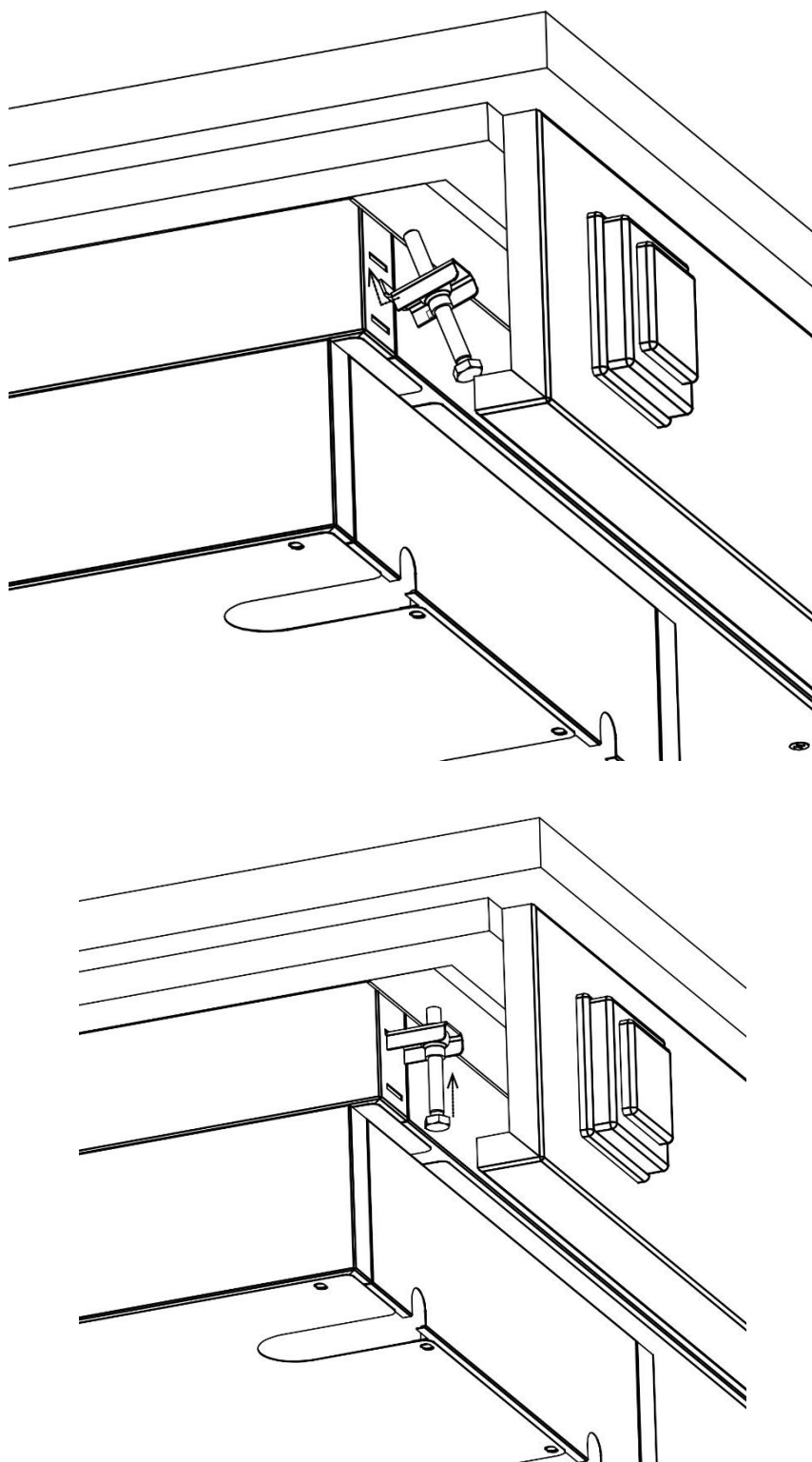


Fig 3.

DESMONTAJE DEL DROP IN

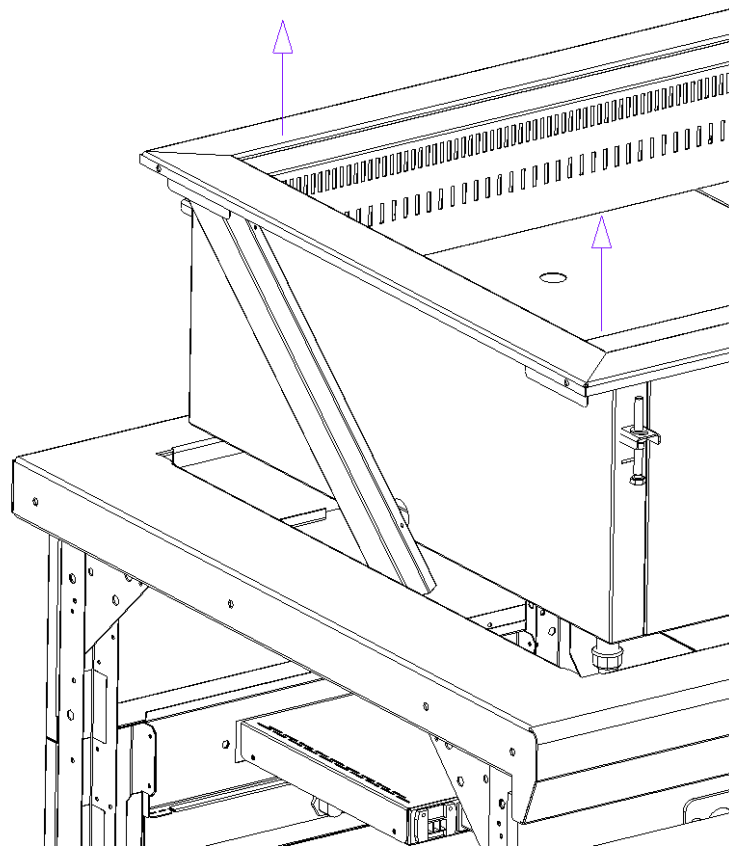


Fig 4.

DESPLAZAMIENTO PANEL DE CONTROL

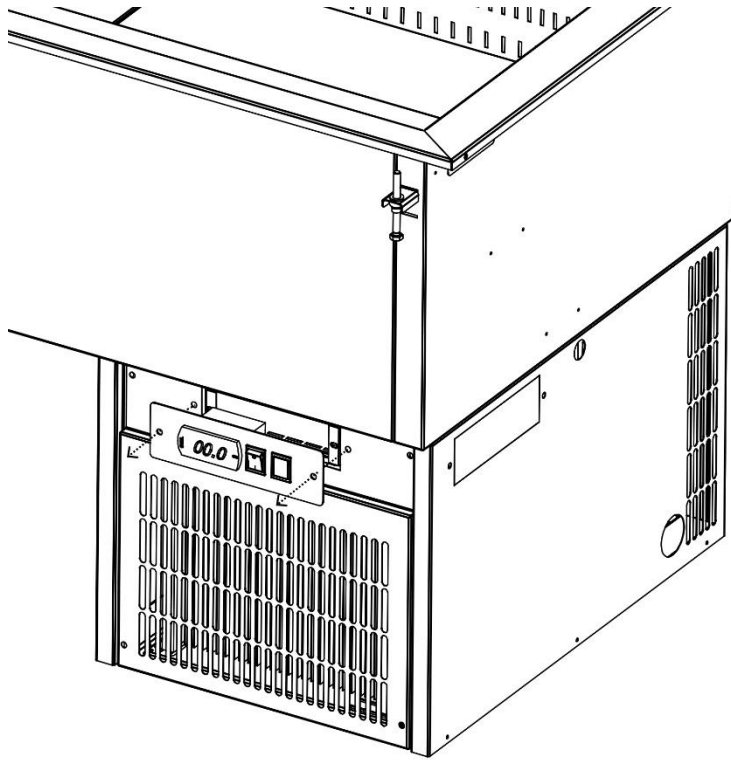


Fig. 5

PANEL DE MANDOS

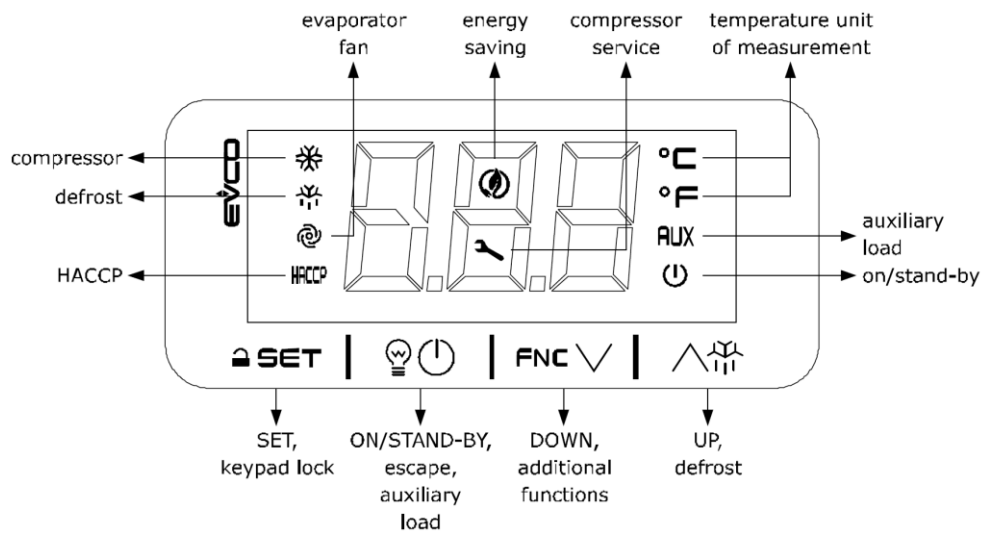


Fig. 6

AGUJERO PARA INSTALAR EL PANEL DE MANDOS

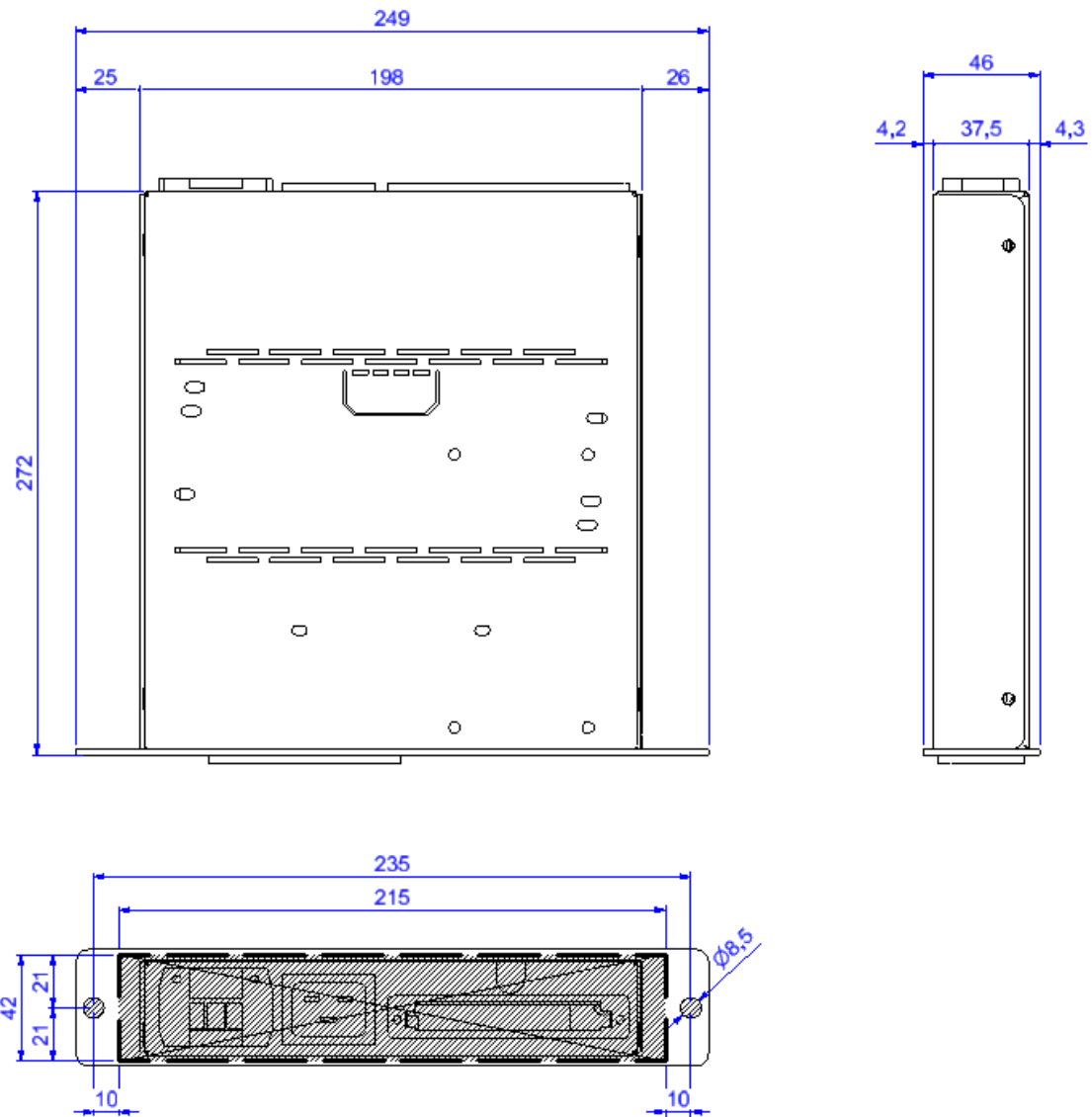


Fig. 7

1 ÍNDICE

1	ÍNDICE.....	16
2	INTRODUCCIÓN.....	17
2.1	INTRODUCCIÓN.....	17
2.2	INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.....	17
2.3	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	17
3	INSTALACIÓN.....	18
3.1	INFORMACIÓN GENERAL.....	18
3.2	TRANSPORTE, DESEMBALAJE Y MANIPULACIÓN.....	18
3.3	USO PREVISTO Y RESTRICCIONES.....	18
3.4	DESCRIPCIÓN DE LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN.....	19
3.5	INSTALACIÓN Y MONTAJE.....	19
3.6	CONEXIONES.....	19
4	FUNCIONAMIENTO.....	19
4.1	INFORMACIÓN GENERAL.....	19
4.2	DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL.....	20
4.3	AJUSTES Y PROGRAMAS DE LA MÁQUINA.....	20
5	MANTENIMIENTO.....	20
5.1	NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD.....	20
5.2	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO RUTINARIO.....	21
5.3	GESTIÓN DE RESIDUOS.....	21
6	TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	21
6.1	TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	21

2 INTRODUCCIÓN

2.1 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.

Los DC16-BS están especialmente diseñados para mantener, exponer y servir salsas calientes en estaciones de tipo show-cooking.

Los modelos DDC6-BST podrán alojar recipientes gastronorm de hasta 150 mm de profundidad de 3 a 5 GN 1/1 según el modelo.

Los DC16-BS podrán alojar recipientes gastronorm de hasta 100mm de profundidad de 3 a 4 GN 1/6 dependiendo del modelo

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

2.2 INFORMACIÓN DE SEGURIDAD



Para evitar lesiones físicas graves y daños materiales:
Utilice siempre un sistema de protección para las manos cuando el equipo esté en funcionamiento. Las piezas metálicas del equipo se calientan en gran medida cuando el equipo está en funcionamiento.

La instalación in situ y la puesta en marcha de este mueble deben ser realizadas por personal técnico cualificado. Los parámetros técnicos indicados en este manual no están sujetos a contrato y podrían variar sin previo aviso.

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.

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

2.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Para conocer las informaciones técnicas detalladas de su equipo consulte la Tabla 1.

3 **INSTALACIÓN**

3.1 **INFORMACIÓN GENERAL**

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

3.2 **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.

El fabricante 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.

3.3 **USO PREVISTO Y RESTRICCIONES.**

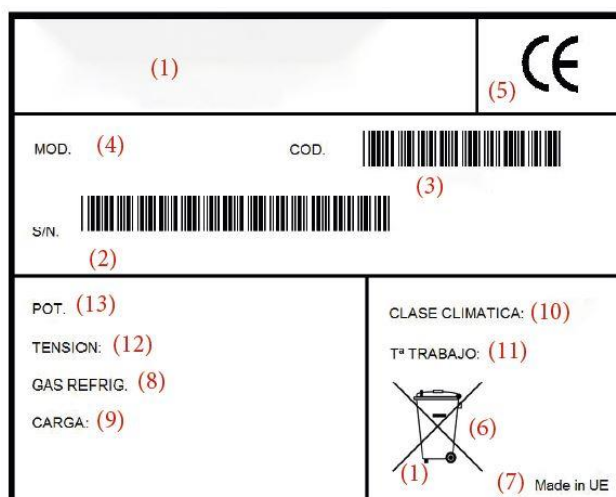
Compruebe que la tensión y la frecuencia de la red coinciden con las descritas en la placa de características.

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.

Para tener una temperatura óptima de los productos almacenados, es necesario no dejar ningún recipiente vacío en la máquina desde donde puede escapar el calor.

3.4 DESCRIPCIÓN DE LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN



Datos en la etiqueta de identificación:

1. Marca
2. Número de serie (código+ año+ número de serie)
3. Código:
4. Modelo:
5. Símbolo CE
6. Símbolo de eliminación de residuos
7. País de fabricación
8. Gas refrigerante (si procede)
9. Carga de gas (gr) (si procede)
10. Clase climática (si procede)
11. Temperatura de trabajo:
12. Voltaje:
13. Consumo de energía

3.5 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.

Siga las instrucciones indicadas en la figura 1 y 4 para montar el producto en el lugar seleccionado y realizar las conexiones oportunas.

3.6 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. Consulte figura 2 para más información.

La caja de mandos ubicada en la parte inferior del aparato 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 una puerta). Consulte figura 4 para consultar la extraibilidad del mando. El panel como máximo se puede desplazar un máximo de 1,6 metros. En la figura 3 se indica como extraer el elemento técnico para realizar labores de mantenimiento o reparación.

Al mismo tiempo, el panel de control se puede montar en otros muebles, para ello el agujero descrito en la figura 7 debe hacerse en el panel.

4 FUNCIONAMIENTO

4.1 INFORMACIÓN GENERAL

El control de la temperatura se realiza mediante un termostato electrónico digital, que permite ajustar las diferentes temperaturas de trabajo del aparato en función de las condiciones ambientales existentes. Consulte la figura 6 para obtener información sobre el termostato.

Procedimientos de operación

1. Encienda el equipo y ajuste la temperatura del equipo.
2. Mantenga la máquina en funcionamiento hasta que alcance la temperatura solicitada.
3. Transfiera la comida caliente al equipo.

El producto caliente debe estar a la temperatura interna adecuada antes de transferirlo al equipo. Use un termómetro para medir la temperatura interna de los productos que se mantienen. Ajuste la temperatura del equipo para proporcionar la mejor configuración general en función de la temperatura interna del producto. Si algún producto no está a la temperatura adecuada para servir, use un horno de cocción y mantenimiento para calentar el producto dentro del rango de temperatura correcto.

4. Comprueba la temperatura de los alimentos

Dado que el rango de temperatura adecuado depende del tipo de productos y las cantidades que se contengan, es necesario usar periódicamente un termómetro para verificar cada artículo y asegurarse de que se mantengan las temperaturas correctas. Las regulaciones sanitarias locales pueden variar con respecto a las temperaturas mínimas de servicio. El rango de temperatura adecuado es de 68 ° C o más.

4.2 DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



Para una información detallada del termostato digital lea atentamente el manual de instrucciones.

4.3 AJUSTES Y PROGRAMAS DE LA MÁQUINA

SISTEMA DE CALEFACCIÓN:

El aire se calienta mediante resistencias ocultas instaladas en la parte inferior de la cuba.

La cuba posee a su vez un sistema de seguridad mediante termostato que la desconecta las resistencias en el caso de que el termostato de control se averíe o que la temperatura de las mismas aumente excesivamente.

TEMPERATURAS DE TRABAJO RECOMENDADAS: Consulte tabla 1.

5 MANTENIMIENTO

5.1 NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD

Elimine el plástico protector que cubre 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.

5.2 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO RUTINARIO

Cualquier mantenimiento técnico debe ser llevado a cabo por su distribuidor de servicio de asistencia técnico. **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. Procure no salpicar 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.
- Para una mejor conservación del aparato es importante que permanezca vacío y limpio durante los periodos que no esté en servicio.

5.3 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 recogido 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.

6 TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

6.1 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 y al cuadro de control.
No calienta o calienta poco	Revise la regulación del termostato y/o la incidencia de corrientes de aire. Avise a su Servicio de Asistencia Técnica por si el sistema de calefacción está estropeado.
	No están todas las cubetas GN montadas sobre el mueble y el calor escapa por la zona libre
Todos los controles básicos se han llevado a cabo y el problema persiste.	Póngase en contacto con su distribuidor o con su Servicio de Asistencia Técnica.