

12/2017

Mod: CTH10-EK

Production code: HTB-10



Diamond
catering equipment



MANUAL DE INSTRUCCIONES: CARROS CALIENTES CTH



Manual de instalación, utilización y mantenimiento

Carros Calientes Thermik

CTH10-EK, CTH20-EK, CTH40-EK

Garantía

El FABRICANTE exime la responsabilidad derivada de un mal uso de la máquina.

El manual se ha realizado con el máximo cuidado. El FABRICANTE no asume responsabilidad de errores en el manual o una malinterpretación del mismo.

El FABRICANTE no se responsabiliza de daños o problemas derivados del uso de repuestos no suministrados por el mismo.

El FABRICANTE se reserve el derecho para cambiar las especificaciones o la lista de repuestos sin previo aviso.



LEA DETENIDAMENTE EL MANUAL ANTES DE EMPEZAR A OPERAR LA MÁQUINA



LA MÁQUINA ES DE USO PROFESIONAL POR LO QUE DEBE SER OPERADO POR PERSONAL CUALIFICADO.

Descripción

La familia de carros calientes “Thermik” ha sido concebida para las cocinas y caterings que requieren de un carro mantenedor de temperatura con una contrastada calidad. El fin del carro caliente es mantener la temperatura del alimento antes de ser servido al cliente. El carro dispone de ruedas que permiten su desplazamiento desde la zona de preparación del alimento a la zona de distribución del mismo.

Cada elemento del carro, ha sido analizado y probado cuidadosamente para ofrecer el máximo rendimiento de temperatura en el interior, teniendo presentes las necesidades más importantes que son: facilidad de uso, mínimo mantenimiento y facilitar las tareas de limpieza.

Especificaciones

- Temperatura de trabajo entre +30°C a +90°C.
- Control de temperatura y 4 niveles de humedad por termostato de lectura digital.
- Cierre puerta provisto de llave.
- Carros contruidos totalmente en acero inoxidable.
- Dotados de 4 ruedas giratorias, 2 de ellas con freno y parachoques de goma no marcante.
- Teclado de membrana y display digital.
- Puerta con apertura 270°

Funcionamiento

Antes de conectar el aparato a la toma de corriente, comprobar que la tensión y la frecuencia de la red coinciden con la placa de características del aparato. Es imprescindible que la instalación eléctrica donde se vaya a conectar el aparato disponga de toma de tierra, así como de la debida protección de magneto térmico y diferencial. Es muy importante no taponar las tomas de aire.

Conectar a la red eléctrica:

Encender el carro mediante el interruptor general E1. Se encenderá el led y el display correspondiente y se visualizará la temperatura interior de la cámara.

Tecla flecha de incremento (E2). Tecla para incrementar la temperatura.

Tecla flecha de decremento (E3). Tecla para decrementar la temperatura.

Para activar la humedad asegurarse **de que exista agua en la bandeja interior**. Pulsar la tecla on/off de humedad (E4): interruptor para activar/desactivar la función de humedad con led indicador de puesta en funcionamiento.

Tecla flecha de incremento (E6) de humedad: tecla para incrementar el tiempo de ciclo de funcionamiento de la resistencia que genera la humedad.

Tecla flecha de decremento (E5) de humedad: tecla para decrementar el tiempo de ciclo de funcionamiento de la resistencia que genera la humedad. Si el pulsador E4 está en off no actuará ni E5 ni E6.

Pulsando simultáneamente E5 y E6 durante 3 segundos se bloqueará la posibilidad de cambiar la consigna y en el display durante 3 segundos se visualizará "bloc". Pulsando ambos botones nuevamente, se podrá desbloquear esta función. Si en estado de bloqueo alguien pulsase algún valor de configuración en pantalla aparecerá "bloc". En estado "bloc" se puede apagar la máquina pero si se enciende nuevamente se seguirá en estado "bloc".

Para parar la máquina pulsar la tecla E1 y se apagará el led correspondiente.



No utilizar para productos químicos corrosivos o medicamentos.

El rendimiento puede sufrir algunas variaciones dependiendo de la cantidad de aperturas de puerta y la duración de las mismas.

Tener especial cuidado de que siempre haya agua en la bandeja interior, cuando se vaya a activar el pulsador E4 y revisar cada cierto tiempo. **En caso de no utilización de la máquina evacuar el agua y posibles restos que hayan quedado en el fondo para evitar dañar este. La máquina tiene una válvula en el fondo interior para evacuar líquidos.**

Si el equipo no va a ser utilizado durante un periodo largo, asegúrese que está vacío, limpio y desconectado del suministro de electricidad.

Mantenga la puerta cerrada durante su funcionamiento.

El equipo debe estar fuera del alcance de los niños

Errores

"Err1" Sonda de medición de temperatura en cortocircuito o cortado. Desconectar la máquina de la red y comprobar conexión y estado de la sonda de temperatura.

"Err2" Error de teclado por no estar conectado o roto. Desconectar la máquina de la red y comprobar conexiones teclado

"AH" Exceso de temperatura AH, exceso de temperatura por encima de 120°, Se debe desconectar la máquina y avisar al servicio técnico.

-La máquina no funciona:

Comprobar que la máquina está conectada a la red y el Led del pulsador E1 encendido.

Comprobar temperatura display es superior a la temperatura interior de la cámara.

Comprobar que el termostato limitador no haya cortado por exceso de temperatura. Para volver a funcionar la máquina hay que rearmar de forma manual.

Ruido Excesivo en funcionamiento. Compruebe que el equipo está en una superficie lisa. Compruebe el anclaje de todos los elementos que puedan estar sueltos.

Mantenimiento

Antes de realizar cualquier operación de limpieza ó mantenimiento, hay que proceder a desconectar el aparato de la toma de corriente y colocar el interruptor general en posición apagado.

- La primera limpieza se debe de realizar al desembalar el aparato y antes de conectarlo.
- La limpieza se debe realizar con agua y detergente neutro.
- La limpieza del mueble, que recomendamos sea realizada a diario después de cada servicio, se debe efectuar con un trapo húmedo y siguiendo el sentido de esmerilado del acero.
- No se deben utilizar elementos que puedan producir incisiones ó depositar herrumbre en la superficie del mueble.
- No utilizar nunca sustancias abrasivas o con contenido en cloro.
- Enjuagar con agua limpia, evitando los chorros, ya que pueden llegar a las partes eléctricas y perjudicar su buen funcionamiento.
- Una vez limpio y seco, introducir los accesorios en los lugares adecuados, según preferencias.

PRECAUCIONES

Atención: Debido a ser este un mueble destinado a calentar, la cuba y todo el interior de los muebles con reserva son zonas de **alta temperatura. Evitar el contacto directo** y extremarse las precauciones.

Para cualquier manipulación del sistema calefactor el mueble deberá estar desconectado de la red eléctrica.

En el momento de retirar los alimentos del interior de la cámara, prestar atención a la temperatura interior.

Para cualquier operación a realizar (personal cualificado):

DESECHADO DE LA MÁQUINA

El equipo esta fabricado en acero y el embalaje en madera. Para cada parte del equipo tenga en cuenta que:

- Al final del ciclo de vida del producto, asegurese de un buen reciclado del mismo.
- Cada parte tiene que seleccionarse y desecharse individualmente según sus características (metal, plastico, goma, madera, etc).
- Tenga en cuenta la legislación vigente de cada país (pública o privada) al desechar el producto.
- Un desechado incorrecto de la máquina puedo tener unas consecuencias negativas en la naturaleza y en los humanos.
- Un desechado inadecuado puede incurrir en penalizaciones según la legislacion local.

Esquema eléctrico

