

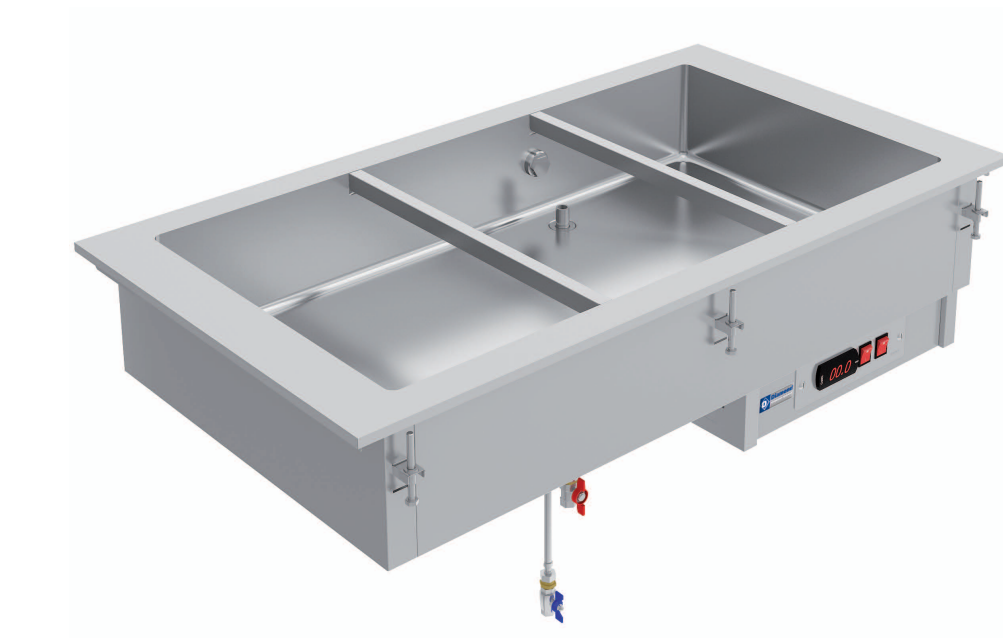
04/2019

Mod: IN/BX18-P

Production code: 19043197

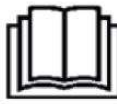
DROP IN

WET BAIN-MARIE WELL / CUBA BAÑO MARIA CON AGUA / BAIN MARIE À L'EAU



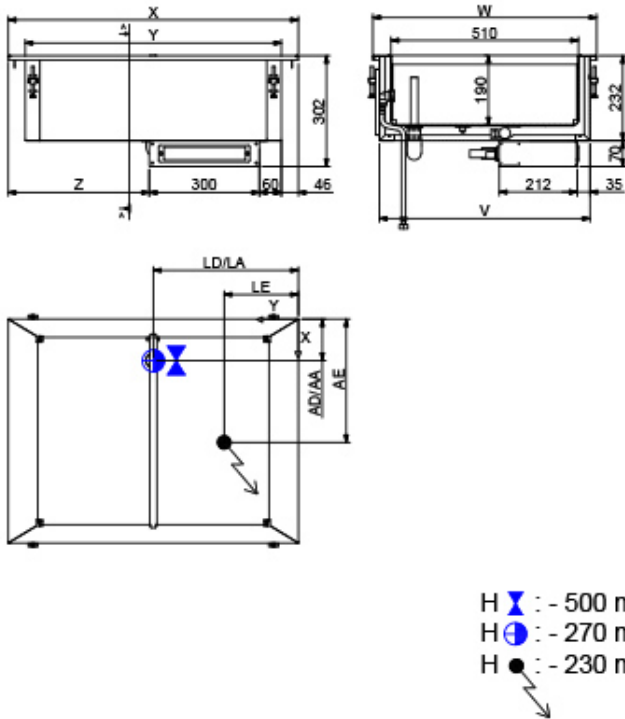
Ref:	A070200011
Vers.	0

Please check your equivalent model in the equivalent table
Consulte su modelo equivalente en la tabla de equivalencias
Consultez votre modèle équivalent dans le tableau d'équivalences

				
PRECAUCIÓN	TENSIÓN PELIGROSA	LEA LAS INSTRUCCIONES	TIERRA DE PROTECCIÓN	EQUIPOTENCIALIDAD
PRÉCAUTION	TENSION DANGEREUSE	LISEZ LES INSTRUCTIONS	TERRE DE PROTECTION	ÉQUIPOTENTIALITÉ
WARNING	HAZARDOUS VOLTAGE	PLEASE READ INSTRUCTIONS	PROTECTIVE EARTH	EQUIPOTENTIAL BONDING

Manuel d'instructions
Installation et fonctionnement

BAIN MARIE 1-6 GN 1/1 MANUAL WATER FILLING/ BAÑO MARIA 1-6 GN 1/1 CON LLENADO MANUAL/ BAIN MARIE 1-6 GN 1/1 REMPLISSAGE MANUEL D'EAU



W = 610 mm	W = 720 mm
LA/LD : 395 mm LE : 140 mm	LA/LD : 395 mm LE : 140 mm
AA/AD : 115 mm AE : 335 mm	AA/AD : 165 mm AE : 450 mm

				W = 610 mm	W = 720 mm
	X	Y	Z	V	V
1GN	515	423	109	573	683
2GN	790	698	384	573	683
3GN	1115	1023	709	573	683
4GN	1440	1348	1034	573	683
5GN	1765	1673	1359	573	683
6GN	2090	1998	1684	573	683

Fig 2.

BAIN MARIE 1-6 GN 1/1 AUTOMATIC WATER FILLING/ BAÑO MARIA 1-6 GN 1/1 CON LLENADO AUTOMÁTICA/ BAIN MARIE 1-6 GN 1/1 REMPLISSAGE AUTOMATIQUE D'EAU

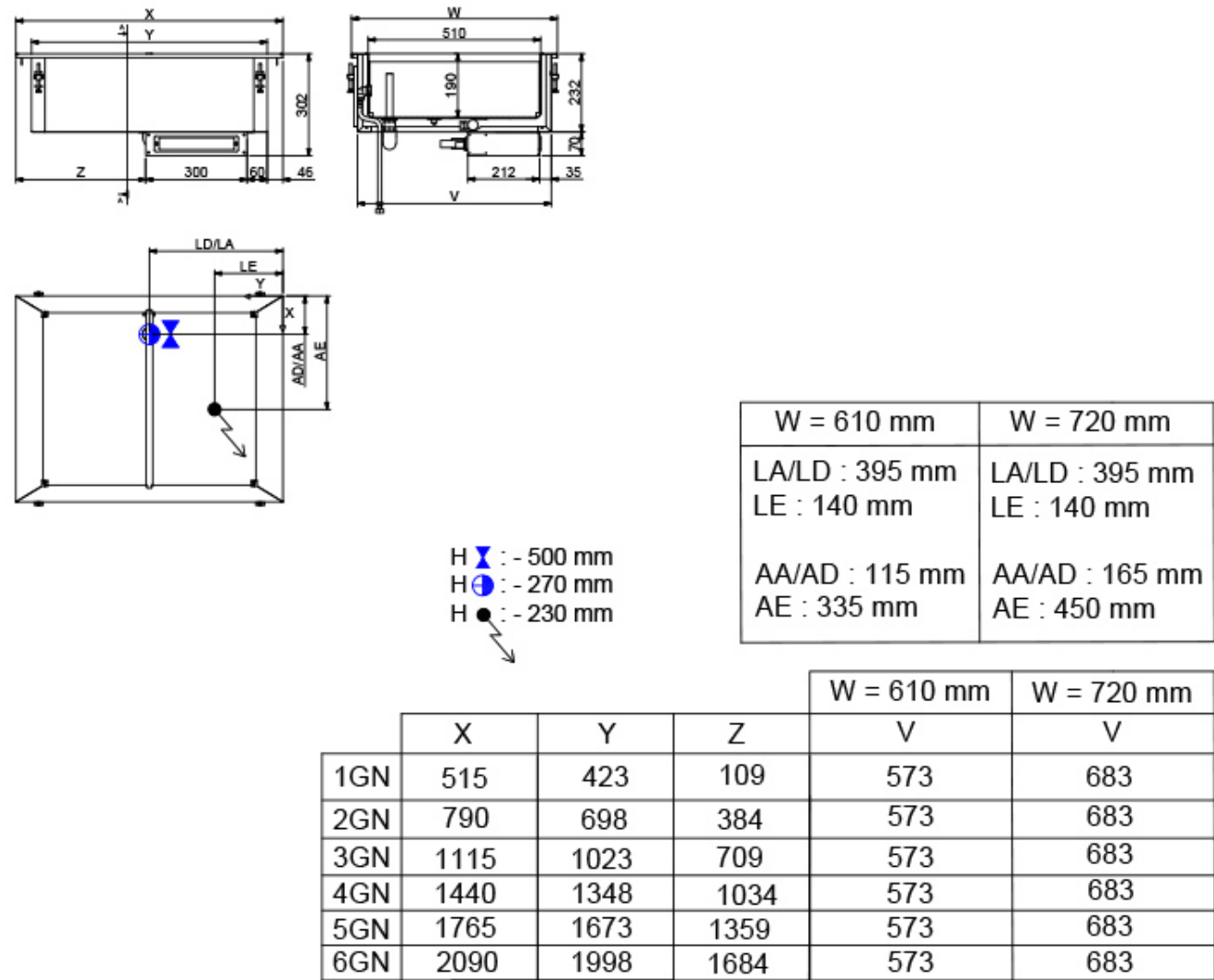


Fig 3.

TECHNICAL CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Model/ Modèle	Modelo/ Modelo	Capacity (GN)/ Capacidad (GN)/ Capacité (GN)	Dimensions (mm)/ Medidas (mm)/ Mesures (mm)	Cut-out dimensions (mm)/ Medidas encastre (mm)/ Mesures Encastrées (mm)	Voltage/ Voltaje/ Voltage	Electrical Power (W)/ Potencia eléctrica (W)/ Puissance Électrique (W)	Weight(Kg)/ Peso (kg)/ Poids (Kg)	Work Temperature (°C)/ Temperatura de trabajo (°C)/ Température de travail (°C)
DC6-BA1		1	465x610x295	440x585	230/ I / 50-60 HZ	1005/ 1025	30	+30°C / +90°C
DC6-BA2/ DC6-BAA2		2	790x610x295	765x585		1505/ 1525	38	
DC6-BA3/ DC6-BAA3		3	1115x610x295	1090x585		2005/ 2025	44	
DC6-BA4/ DC6-BAA4		4	1440x610x295	1415x585		2535/ 2555	50	
DC6-BA5/ DC6-BAA5		5	1765x610x295	1740x585		3035/ 3055	56	
DC6-BA6/ DC6-BAA6		6	2090x610x295	2065x585		3330 /3350		
DC7-BA1/ DC7-BAA1		1	465x720x295	440x690		1005/ 1025		
DC7-BA2/ DC7-BAA2		2	790x720x295	765x690		1505/ 1525		
DC7-BA3/ DC7-BAA3		3	1115x720x295	1090x690		2005/ 2025		
DC7-BA4/ DC7-BAA4		4	1440x720x295	1415x690		2535/ 2555		
DC7-BA5/ DC7-BAA5		5	1765x720x295	1740x690		3035/ 3055		
DC7-BA6/ DC7-BAA6		6	2090x720x295	2065x690		3330 /3350		

Tab 1.

DROP IN ASSEMBLY / MONTAJE DEL DROP IN / ASSEMBLAGE D'ENCASTREMENT

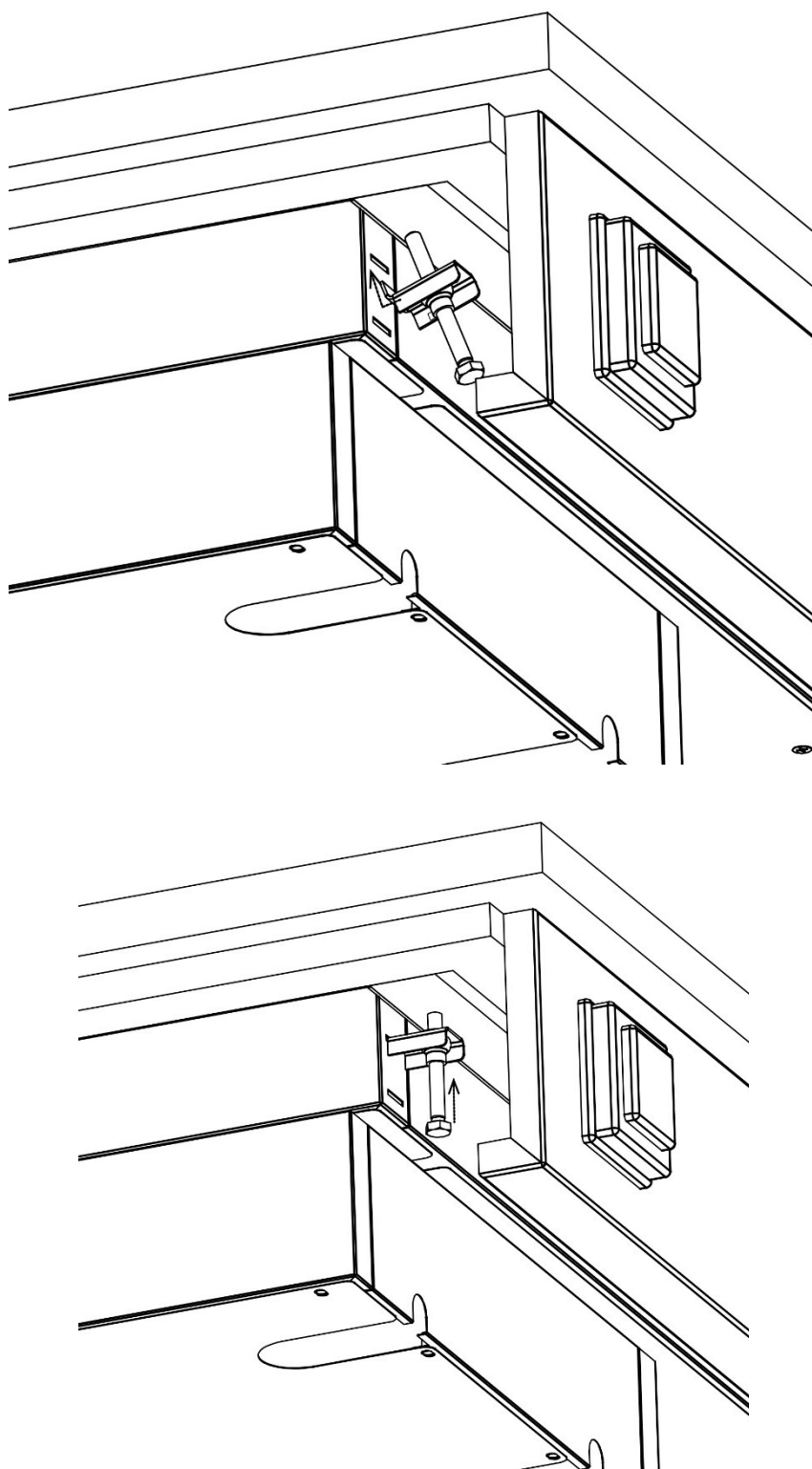


Fig 4.

DROP IN DISASSEMBLY / DESMONTAJE DEL DROP IN / DÉMONTAGE D'ENCASTREMENT

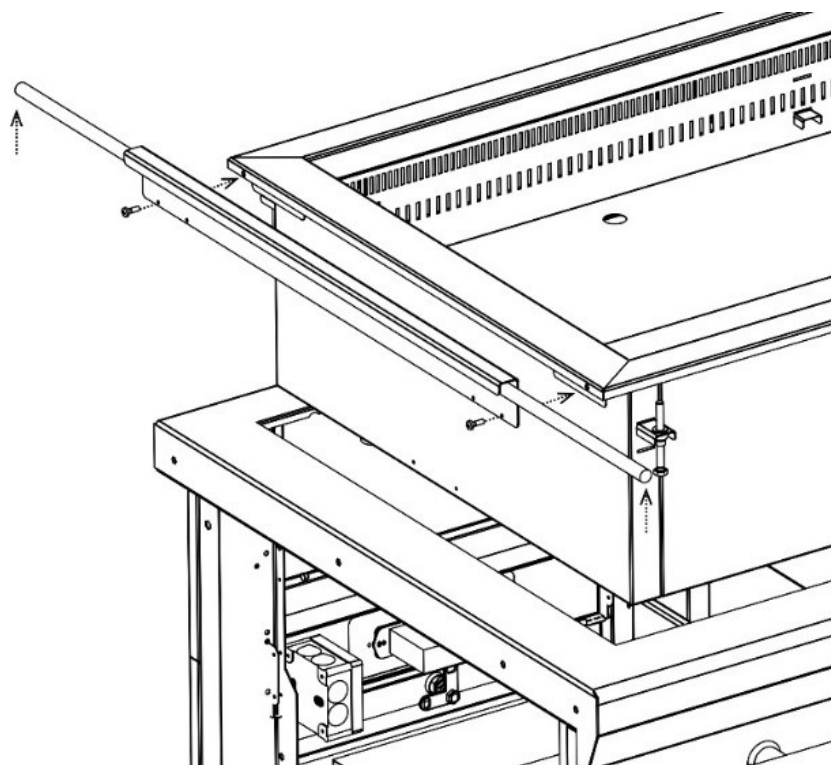


Fig 5.

CONTROL PANEL SCROLLING/ DESPLAZAMIENTO PANEL DE CONTROL/ PANNEAU DE
COMMANDE DÉFILEMENT

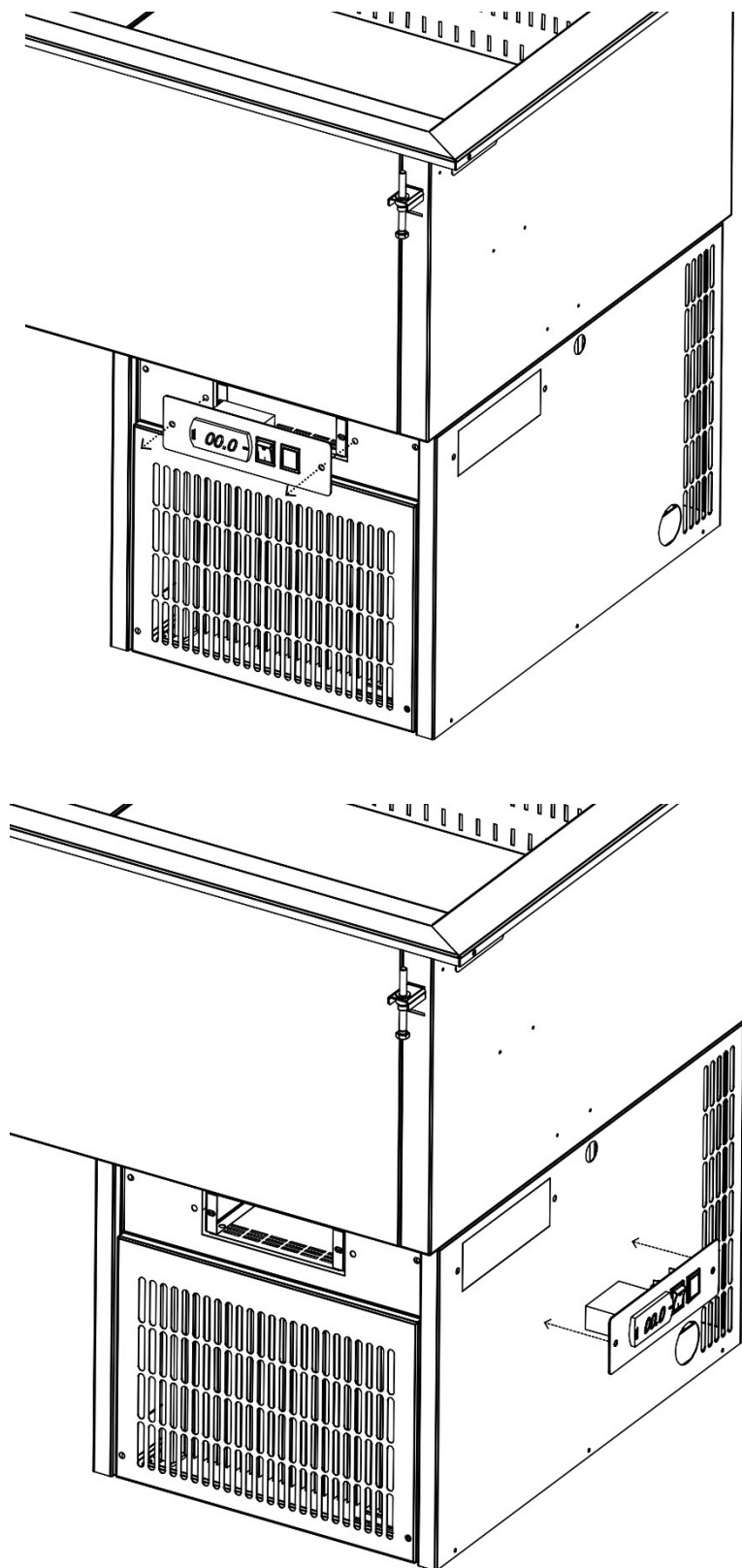


Fig. 6

WATER INLET AND DRAINAGE FOR MANUAL FILLING BAIN MARIE/ ENTRADA DE AGUA Y
DESAGUE PARA BAÑO MARIA DE LLENADO MANUAL/ ENTRÉE D'EAU ET DRAINAGE POUR
REPLISSAGE MANUEL BAIN MARIE

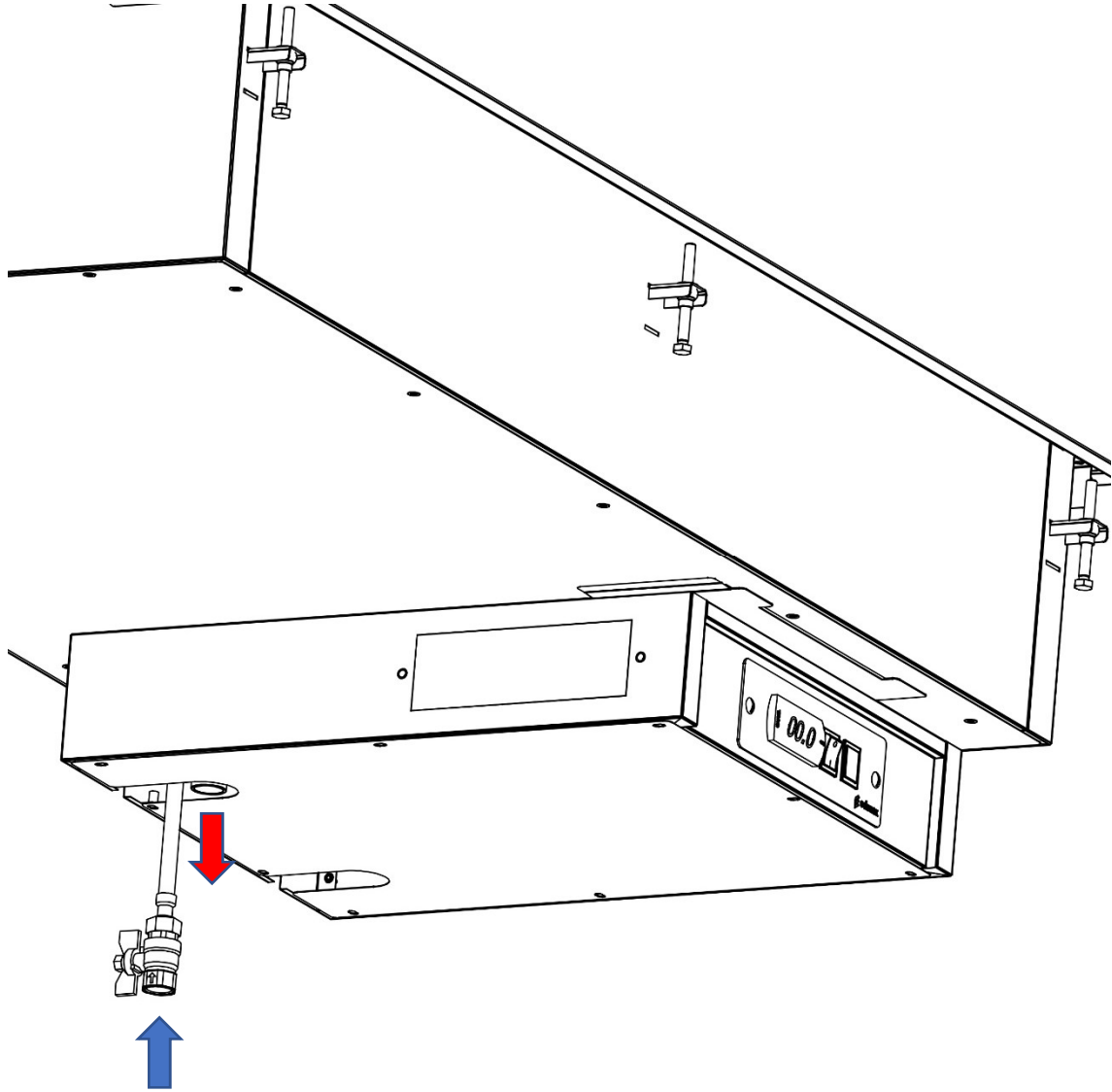


Fig. 7

WATER INLET AND DRAINAGE FOR AUTOMATIC FILLING BAIN MARIE/ ENTRADA DE AGUA Y
DESAGUE PARA BAÑO MARIA DE LLENADO AUTOMÁTICO/ ENTRÉE D'EAU ET DRAINAGE POUR
REPLISSAGE AUTOMATIQUE BAIN MARIE

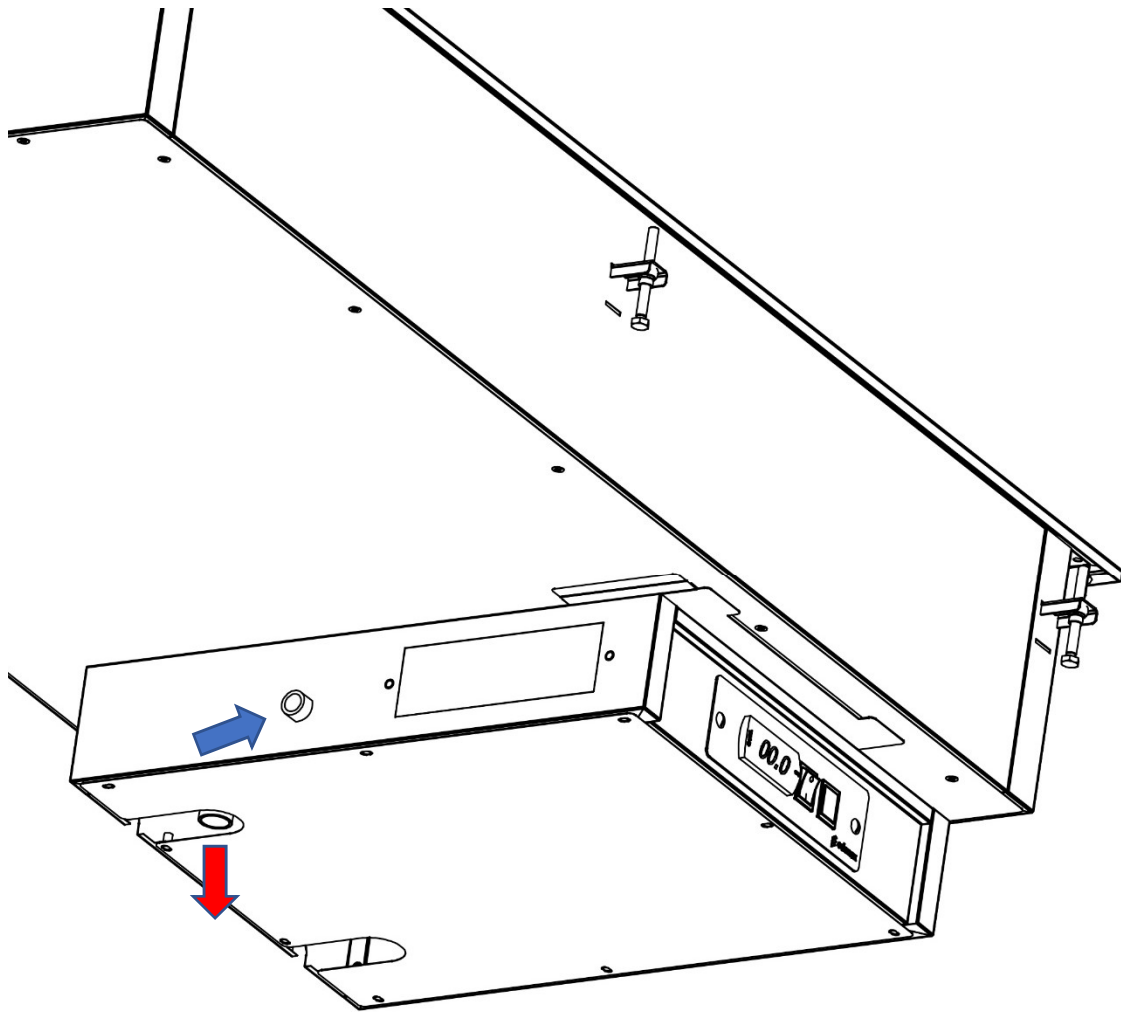


Fig. 8

CONTROL PANEL / PANEL DE MANDOS / PANNEAU DE COMMANDE

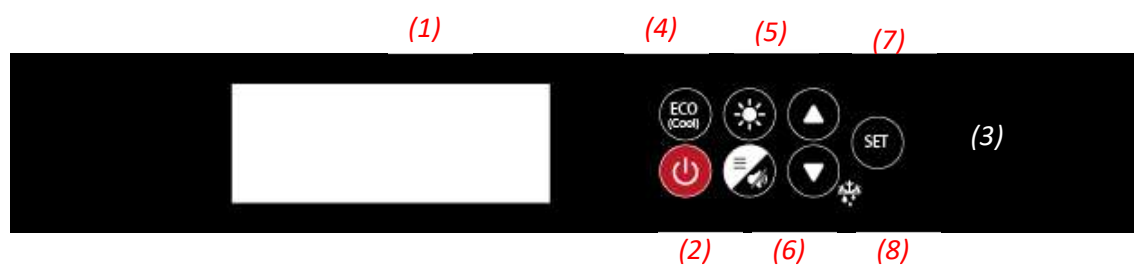


Fig. 9

HOLE TO ASSEMBLY THE CONTROL PANEL / AGUJERO PARA INSTALAR EL PANEL DE MANDOS /
LE TROU POUR ASSEMBLER LE PANNEAU DE COMMANDE

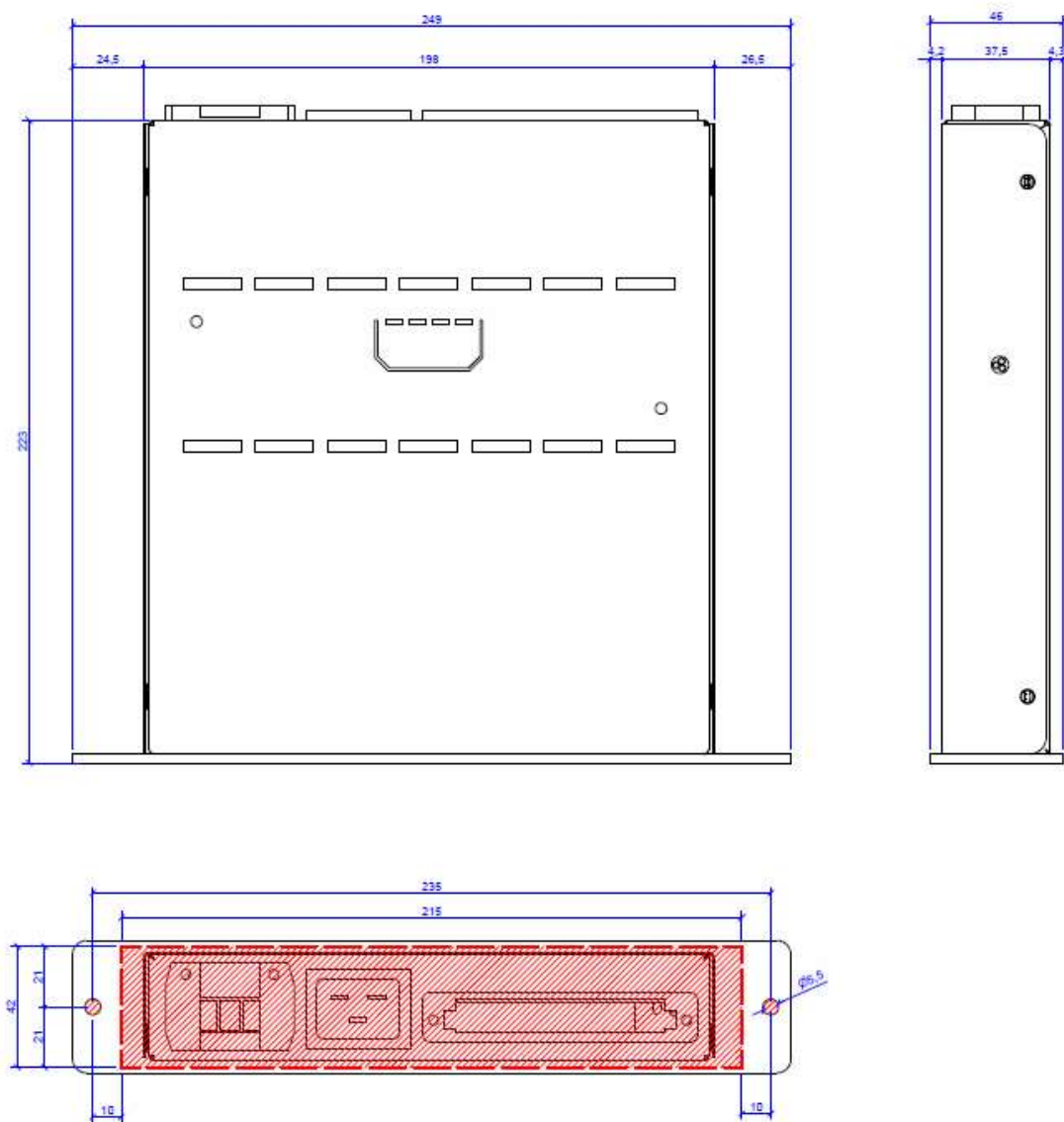


Fig. 10

1 ÍNDICE

1	ÍNDICE.....	20
2	INTRODUCCIÓN.....	21
2.1	INTRODUCCIÓN.....	21
2.2	INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.....	21
2.3	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	21
3	INSTALACIÓN.....	21
3.1	INFORMACIÓN GENERAL.....	21
3.2	TRANSPORTE, DESEMBALAJE Y MANIPULACIÓN.....	21
3.3	USO PREVISTO Y RESTRICCIONES.....	22
3.4	DESCRIPCIÓN DE LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN.....	22
3.5	INSTALACIÓN Y MONTAJE.....	22
3.6	CONEXIONES.....	22
4	FUNCIONAMIENTO.....	23
4.1	INFORMACIÓN GENERAL.....	23
4.2	DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL.....	23
4.3	AJUSTES Y PROGRAMAS DE LA MÁQUINA.....	25
5	MANTENIMIENTO.....	25
5.1	NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD.....	25
5.2	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO RUTINARIO.....	25
5.3	GESTIÓN DE RESIDUOS.....	25
6	TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	26
6.1	TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	26

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.

Las cubas se podrán alojar recipientes gastronorm de hasta 150 mm de profundidad de 1, 2, 3, 4, 5 o 6 GN 1/1 según el modelo.

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

2.2 INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Evite tocar la envolvente de la cuba durante su 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 bajo 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.

3.4 DESCRIPCIÓN DE LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN

(1)		(5) 
MOD. (4)	COD.	
S/N. (2)		
POT. (13)	CLASE CLIMÁTICA: (10)	 (6) (1) (7) Made in UE
TENSION: (12)	Tª TRABAJO: (11)	
GAS REFRIG. (8)		
CARGA: (9)		

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, así evitará vibraciones y ruidos.

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 la Figura 4.

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) como se puede observar en figura 6. 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 una puerta). Consulte Figura 10 para consultar la extraibilidad del mando y las dimensiones donde encastrar el termostato.

El latiguillo flexible terminado con una llave de paso de 1/2" o la electroválvula de 1/2" (dependiendo de si el equipo es de llenado manual o automático) debe conectarse a la toma de agua que se haya previsto. La versión de 1GN no tienen entrada de agua y la cuba se debe llenar con una manguera externa/ balde, etc.

Excepto el modelo de 1GN, el equipo está provisto de un rebosadero, que permite un vaciado del equipo. Para conectar el desagüe, previamente deberá roscar el tubo rígido que se suministra junto al aparato (que incorpora llave de paso de 3/4") a la válvula de desagüe de la cuba, que es accesible por la ranura abierta para tal fin en el fondo inferior de la caja técnica. En las figuras 7-8 se observa las entradas de agua como los desagües.

4 FUNCIONAMIENTO

4.1 INFORMACIÓN GENERAL

La regulación se realiza mediante termostato electrónico de lectura digital, permitiendo ajustar las distintas temperaturas de trabajo del aparato. En la figura 9 puede consultar el teclado del panel de mandos.

4.2 DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

1. Display
2. On-Off general (excepto iluminación)
3. Set
4. Función ECO
5. On-Off Iluminación
6. Programación y desactivación de sonido/alarma
7. Cursor (arriba) ▲
8. Cursor (abajo) ▼ , desescarche manual (sólo en refrigeración)

El encendido y apagado del aparato se realiza mediante el pulsador de puesta en marcha integrado en el termostato (fig. 9) pulsando el botón de **ON/OFF** (2) durante 5 segundos. Para intervenciones de mantenimientos, cortar la tensión eléctrica para no dañar el sistema, si sólo se apaga, el aparato permanece en stand-by.

La regulación se realiza mediante termostato electrónico de lectura digital, permitiendo ajustar las distintas temperaturas de trabajo del aparato:

Al pulsar el comando **SET** (3) durante 1 segundo, se activa el punto de consigna para llegar al valor deseado de temperatura que se visualiza en el Display (1). Para ello, apretar los cursores (8 o 9) ▲▼ hasta alcanzar la temperatura deseada. Una vez alcanzada, mantener pulsado el comando SET (3) durante 1 segundo, para fijar el valor adquirido.

Es posible activar la modalidad **ECO** (5) de ahorro energético pulsando durante 3 segundos esta tecla. Al activarla aparecerá en el display (1) la palabra ECO. Para volver al estado normal, realizar el mismo ejercicio. De esta forma aparecerá la palabra NOR en el display (1).

Es posible activar o desactivar la salida de luz pulsando durante 1 segundo el comando LUZ (6). Para acceder al programa **sonidos y alarmas** (7), mantener pulsando durante más de 5 segundos. Aparecerá en el display (1) el menú configuración de parámetros frecuentes (F) o en caso de alarmas, silencia la alarma acústica, desactivando el relé alarma.

Pulsando simultáneamente este comando (7) y el comando ▲(8) durante más de 5 segundos, se procede a restablecer todas las alarmas.

Pulsando simultáneamente este comando (7) y el comando **SET** (3) durante más de 5 segundos, se accede al menú configuración de parámetros (C)

Para modificar los parámetros C o F una vez dentro del menú elegido, moverse por los parámetros con los cursores ▲(8) y ▼(9) hasta alcanzar el parámetro a modificar o bien desde la tecla sonidos y alarmas (7) que permite visualizar el menú completo para alcanzar la categoría más rápidamente. Pulsando SET (3) se selecciona la categoría o el parámetro a modificar y se modifican mediante ▲(8) y ▼(9). Una vez modificados todos los parámetros deseados, estos se memorizan presionando el comando sonidos y alarmas (7) durante más de 5 segundos. Si no se presiona nada en 60 segundos, se sale del menú C o F perdiendo los datos que no se hayan guardado.

Pulsando simultáneamente este comando ▲ (8) y el comando SET (3) durante más de 5 segundos, se activa la impresión del informe.

PARÁMETROS BÁSICOS MODIFICABLES POR EL USUARIO.

“Pro”

Pw (Password): Valor por defecto 22.

/5 (Selección °C o °F): Valor por defecto °C.

“CtL”

St (Punto de consigna): Valor por defecto según modelo. Modificar si procede.

“ALM”

AL (Activación alarma baja temperatura): Valor por defecto 0 (deshabilitada).

AH (Activación alarma alta temperatura): Valor por defecto 0 (deshabilitada).

Cód.	Parámetro	Modelos	U.M.	Tipo	Min	Máx	Pred.
AL	Umbral de alarma de baja temperatura	MSYF	°C/°F	F	-50	200	0.0
AH	Umbral de alarma de alta temperatura	MSYF	°C/°F	F	-50	200	0.0

“CnF”

H2 (Deshabilitación teclado): Valor por defecto 1.

H2	Deshabilitación teclado/ir										
Parámetro "H2"	LUZ	ON/OFF	AUX	HACCP	PRG/MUTE (mute)	UP/CC (ciclo continuo)	DOWN/DEF (desescarche)	SET	Modificación parámetros F	Modific. punto de consigna	Modific. desde telecom.
0									•	•	
1											
2									•	•	•
3											•
4		•				•	•		•		
5		•				•	•		•	•	
6						•	•		•	•	
Funcionalidad teclado "•" = Deshabilitado											

4.3 AJUSTES Y PROGRAMAS DE LA MÁQUINA

Previamente a la puesta en marcha deberá realizar el llenado de la cuba accionando la llave de paso 1/2".

SISTEMA DE CALEFACCIÓN:

El agua 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 en las propias resistencias que las desconecta en el caso de que el termostato de control se averíe o que la temperatura de las mismas aumente excesivamente (por ej. por quedarse sin agua en la cuba).

TEMPERATURAS DE TRABAJO RECOMENDADAS: Consúltase Tabla 1.

Para cualquier otra información, siga las instrucciones indicadas en el manual del controlador electrónico. 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**.

5 MANTENIMIENTO

5.1 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.

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.

En la figura 5 se indica como extraer el elemento técnico para realizar labores de mantenimiento o reparación.

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 a la caja de mandos
No calienta o calienta poco	Revise la regulación del termostato y/o la incidencia de fuentes directas de frío sobre la cuba. Avise a su Servicio de Asistencia Técnica por si alguna resistencia está estropeada.
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.