

# DROP IN

GLASS CERAMIC DISPLAY / VITRINA CALIENTE CON PLACA Y ESTANTE DE VITROCERÁMICA / VITRINES CHAUDES



DC6-V3: VVC6-3	DC6-VM3: VVCM6-3	DC6-VCE3: VCC6-CE-3
DC6-V4: VVC6-4	DC6-VM4: VVCM6-4	DC6-VCE4: VCC6-CE-4
DC6-V5: VVC6-5	DC6-VM5: VVCM6-5	DC6-VCE5: VCC6-CE-5
DC6-V6: VVC6-6	DC6-VM6: VVCM6-6	DC6-VCE6: VCC6-CE-6
DC7-V3: VVC7-3 : 7495.0390	DC7-VM3: VVCM7-3 : 7495.0360	DC7-VCE3: VCC7-CE-3
DC7-V4: VVC7-4 : 7495.0395	DC7-VM4: VVCM7-4 : 7495.0365	DC7-VCE4: VCC7-CE-4
DC7-V5: VVC7-5 : 7495.0400	DC7-VM5: VVCM7-5 : 7495.0370	DC7-VCE5: VCC7-CE-5
DC7-V6: VVC7-6	DC7-VM6: VVCM7-6	DC7-VCE6: VCC7-CE-6
DC6-VM3: VVCM6-3	DC6-VCW3: VCC6-3-W	DC6-VCEW3: VCC6-CE-3-W
DC6-VM4: VVCM6-4	DC6-VCW4: VCC6-4 -W	DC6-VCEW4: VCC6-CE-4 -W
DC6-VM5: VVCM6-5	DC6-VCW5: VCC6-5-W	DC6-VCEW5: VCC6-CE-5-W
DC6-VM6: VVCM6-6	DC6-VCW6: VCC6-6-W	DC6-VCEW6: VCC6-CE-6 -W
DC7-VM3: VVCM7-3 : 7495.0420	DC7-VCW3: VCC7-3-W : 7495.0345	DC7-VCEW3: VCC7-CE-3-W
DC7-VM4: VVCM7-4 : 7495.0425	DC7-VCW4: VCC7-4-W : 7495.0350	DC7-VCEW4: VCC7-CE-4 -W
DC7-VM5: VVCM7-5 : 7495.0430	DC7-VCW5: VCC7-5-W : 7495.0355	DC7-VCEW5: VCC7-CE-5-W
DC7-VM6: VVCM7-6	DC7-VCW6: VCC7-6-W	DC7-VCEW6: VCC7-CE-6-W
DC6-VW3: VVC6-3-W	DC6-VMW3: VVCM6-3-W	DC6-VE3: VVC6-CE-3
DC6-VW4: VVC6-4 -W	DC6-VMW4: VVCM6-4-W	DC6-VE4: VVC6-CE-4
DC6-VW5: VVC6-5-W	DC6-VMW5: VVCM6-5-W	DC6-VE5: VVC6-CE-5
DC6-VW6: VVC6-6-W	DC6-VMW6: VVCM6-6-W	DC6-VE6: VVC6-CE-6
DC7-VW3: VVC7-3-W : 7495.0405	DC7-VMW3: VVCM7-3-W : 7495.0375	DC7-VE3: VVC7-CE-3
DC7-VW4: VVC7-4-W : 7495.0410	DC7-VMW4: VVCM7-4-W : 7495.0380	DC7-VE4: VVC7-CE-4
DC7-VW5: VVC7-5-W : 7495.0415	DC7-VMW5: VVCM7-5-W : 7495.0385	DC7-VE5: VVC7-CE-5
DC7-VW6: VVC7-6-W	DC7-VMW6: VVCM7-6-W	DC7-VE6: VVC7-CE-6
DC6-VMW3: VVCM6-3-W	DC6-VC3: VCC6-3	DC6-VEW3: VVC6-CE-3-W
DC6-VMW4: VVCM6-4-W	DC6-VC4: VCC6-4	DC6-VEW4: VVC6-CE-4 -W
DC6-VMW5: VVCM6-5-W	DC6-VC5: VCC6-5	DC6-VEW5: VVC6-CE-5-W
DC6-VMW6: VVCM6-6-W	DC6-VC6: VCC6-6	DC6-VEW6: VVC6-CE-6-W
DC7-VMW3: VVCM7-3-W : 7495.0435	DC7-VC3: VCC7-3 : 7495.0330	DC7-VEW3: VVC7-CE-3-W
DC7-VMW4: VVCM7-4-W : 7495.0440	DC7-VC4: VCC7-4 : 7495.0335	DC7-VEW4: VVC7-CE-4 -W
DC7-VMW5: VVCM7-5-W : 7495.0445	DC7-VC5: VCC7-5 : 7495.0340	DC7-VEW5: VVC7-CE-5-W
DC7-VMW6: VVCM7-6-W	DC7-VC6: VCC7-6	DC7-VEW6: VVC7-CE-6-W

Ref:	A070200015
Vers.	2

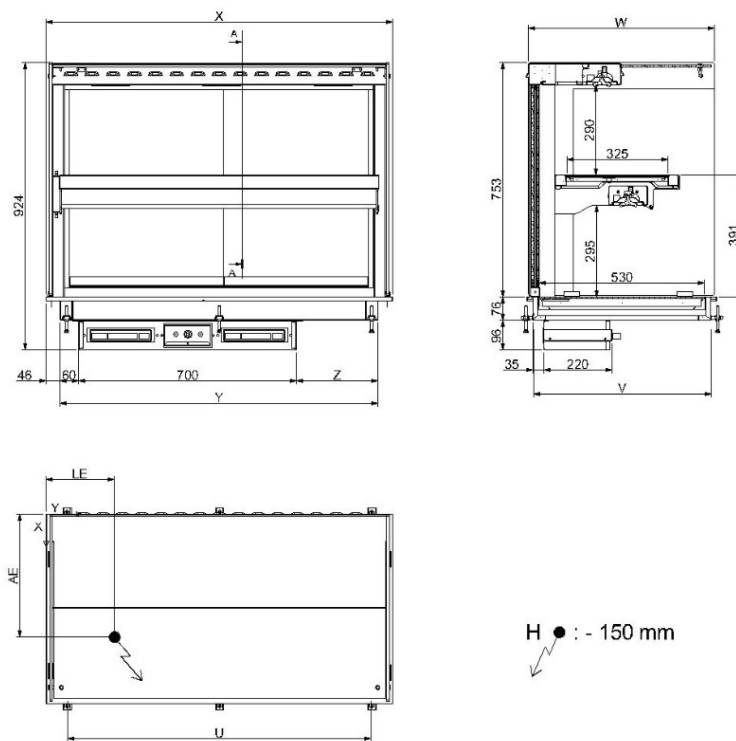
Please check your equivalent model in the equivalent table  
Consulte su modelo equivalente en la tabla de equivalencias  
Consultez votre modèle équivalent dans le tableau d'équivalences

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

<b>Instruction manual</b>	12
Installation and Operation	
<b>Manual de instrucciones</b>	19
Uso y mantenimiento	
<b>Manuel d'instructions</b>	27
Installation et fonctionnement	

MACHINES DRAWING ELECTRICAL & DRAIN SITUATIONS / PLANOS TÉCNICOS EN SITUACIONES ELÉCTRICAS O DRENAJE / PLAN TECHNIQUE EN SITUATION DU ÉLECTRICITÉ OU VIDANGE

DC-VC



U=Longitud placa vitro nivel 0

CRISTALES	
2GN	1 de 2 GN
3GN	1 de 3 GN
4GN	2 de 2 GN
5GN	1 de 2 GN+1 de 3 GN
6GN	2 de 3 GN

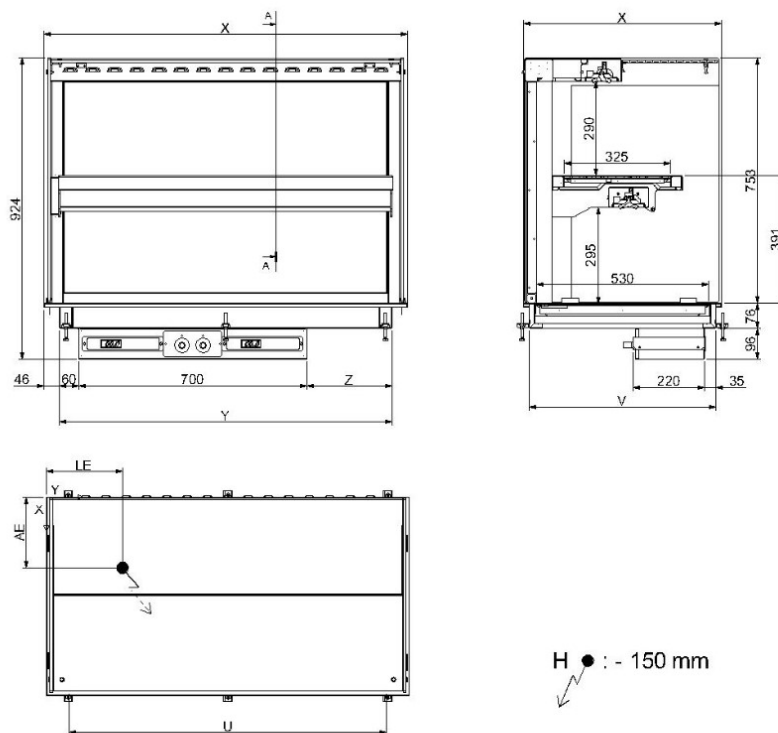
W = 610 mm	W = 720 mm
LE : 580 mm	LE : 580 mm
AE : 550 mm	AE : 600 mm

	W = 610 mm	W = 720 mm
	V	V
2GN	-	-
3GN	573	683
4GN	573	683
5GN	573	683
6GN	573	683

	X	Y	Z	U
2GN	-	-	-	-
3GN	1115	1023	263	975
4GN	1440	1348	578	1300
5GN	1765	1673	913	1625
6GN	2090	1998	1238	1950

Fig 1.

Wall type/ Mural/ Portes coulissantes/ mural  
DC-VCM



U=Longitudad placa vitro nivel 0

CRISTALES	
2GN	1 de 2 GN
3GN	1 de 3 GN
4GN	2 de 2 GN
5GN	1 de 2 GN+1 de 3 GN
6GN	2 de 3 GN

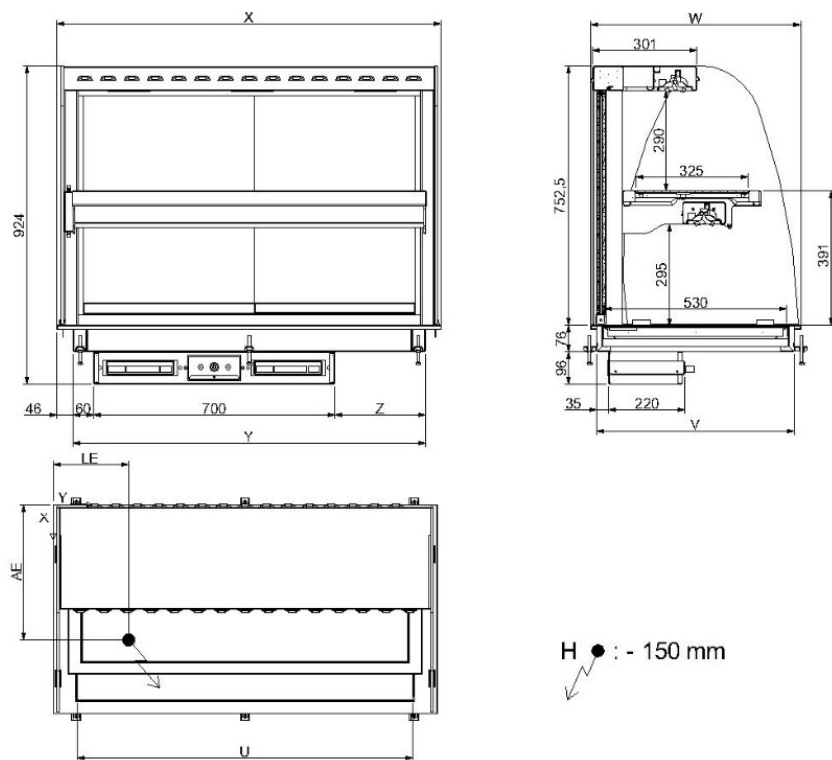
W = 610 mm	W = 720 mm
LE : 580 mm	LE : 580 mm
AE : 114 mm	AE : 170 mm

	W = 610 mm	W = 720 mm
	V	V
2GN	-	-
3GN	573	683
4GN	573	683
5GN	573	683
6GN	573	683

	X	Y	Z	U	V	V
2GN	-	-	-	-	-	-
3GN	1115	1023	263	975	573	683
4GN	1440	1348	578	1300	573	683
5GN	1765	1673	913	1625	573	683
6GN	2090	1998	1238	1950	573	683

Fig 2.

DC-V



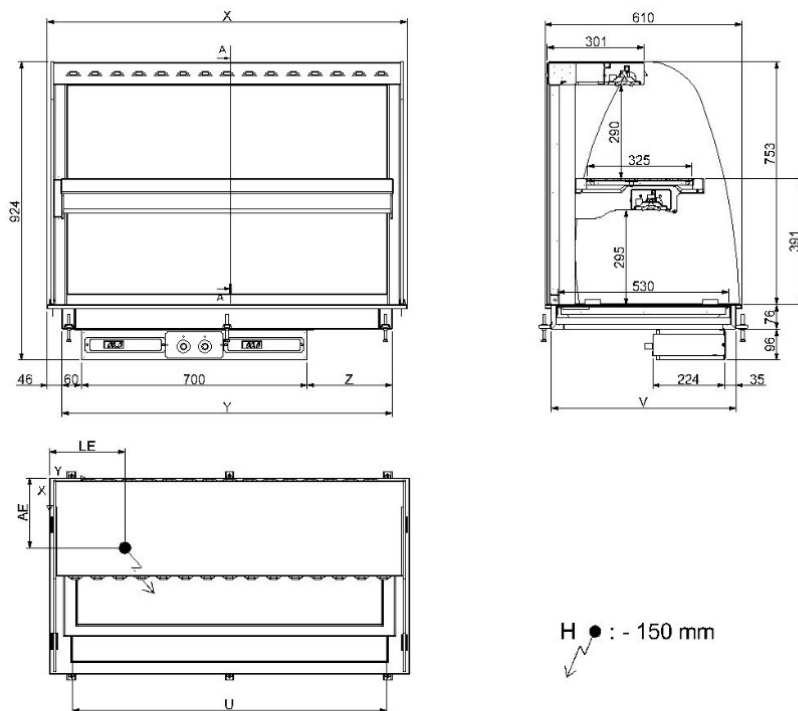
CRISTALES	
2GN	1 de 2 GN
3GN	1 de 3 GN
4GN	2 de 2 GN
5GN	1 de 2 GN+1 de 3 GN
6GN	2 de 3 GN

W = 610 mm	W = 720 mm
LE : 580 mm	LE : 580 mm
AE : 550 mm	AE : 600 mm

					W = 610 mm	W = 720 mm
	X	Y	Z	U	V	V
2GN	-	-	-	-	-	-
3GN	1115	1023	263	975	573	683
4GN	1440	1348	578	1300	573	683
5GN	1765	1673	913	1625	573	683
6GN	2090	1998	1238	1950	573	683

Fig 3.

Wall type/ Mural/ Portes coulissantes/ mural  
DC-VM



CRISTALES	
2GN	1 de 2 GN
3GN	1 de 3 GN
4GN	2 de 2 GN
5GN	1 de 2 GN+1 de 3 GN
6GN	2 de 3 GN

W = 610 mm	W = 720 mm
LE : 580 mm	LE : 580 mm
AE : 114 mm	AE : 170 mm

	X	Y	Z	U	W = 610 mm V	W = 720 mm V
2GN	-	-	-	-	-	-
3GN	1115	1023	263	975	573	683
4GN	1440	1348	578	1300	573	683
5GN	1765	1673	913	1625	573	683
6GN	2090	1998	1238	1950	573	683

Fig.4

TECHNICAL CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Model/ Modelo/ Modèle	Capacity (GN)/ Capacidad (GN)/ Capacité (GN)	Dimensions(mm) / Medidas (mm) / Dimensions (mm)	Cut-Out Dimensions (mm) / Medidas de encastre (mm) / Dimensions d'encastrement (mm)	Voltage/ Volaje/ Voltage	Electrical Power (W)/ Potencia electrica (W)/ Puissance Électrique (W)	Work Temperature(°C)/ Temperatura de trabajo (°C)/ Température de travail(°C)	Light Type/ Luz Tipo/ Lumière Type
DC6-(VC/ VCW/ VE) (+W) 3	3	1115x610x970	1090x585	400V / 3N/	4025	+30°C/ +120°C	R7S HALOGEN
DC7-(VC/ VCW/ VE) (+W) 3		1115x720x970	1090x690		4700		
DC6-(VC/ VCW/ VE) (+W) 4	4	1440x610x970	1415x585	50-60 HZ	4700		
DC7-(VC/ VCW/ VE) (+W) 4		1440x720x970	1415x690		6035		
DC6-(VC/ VCW/ VE) (+W) 5	5	1765x610x970	1740x585		6035		
DC7-(VC/ VCW/ VE) (+W) 5		1765x720x970	1740x690		7450		
DC6-(VC/ VCW6/ VE) (+W) 6	6	2090x610x970	2065x585		7450		
DC7-(VC6-VCW6/ VE) (+W) 6		2090x720x970	2065x690		4025		
DC6-VCM3/ DC6-VCMW3 (+W)	3	1115x610x970	1090x585		4025		
DC7-VCM3/ DC7-VCMW3 (+W)		1115x720x970	1090x690		4700		
DC6-VCM4/ DC6-VCMW4 (+W)	4	1440x610x970	1415x585		4700		
DC7-VCM4/ DC7-VCMW4 (+W)		1440x720x970	1415x690		6035		
DC6-VCM5/ DC6-VCMW5 (+W)	5	1765x610x970	1740x585		6035		
DC7-VCM5/ DC7-VCMW5 (+W)		1765x720x970	1740x690		7450		
DC6-VCM6/ DC6-VCMW6 (+W)	6	2090x610x970	2065x585		7450		
DC7-VCMW6/ DC7-VCMW6 (+W)		2090x720x970	2065x690				

Tab 1.



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

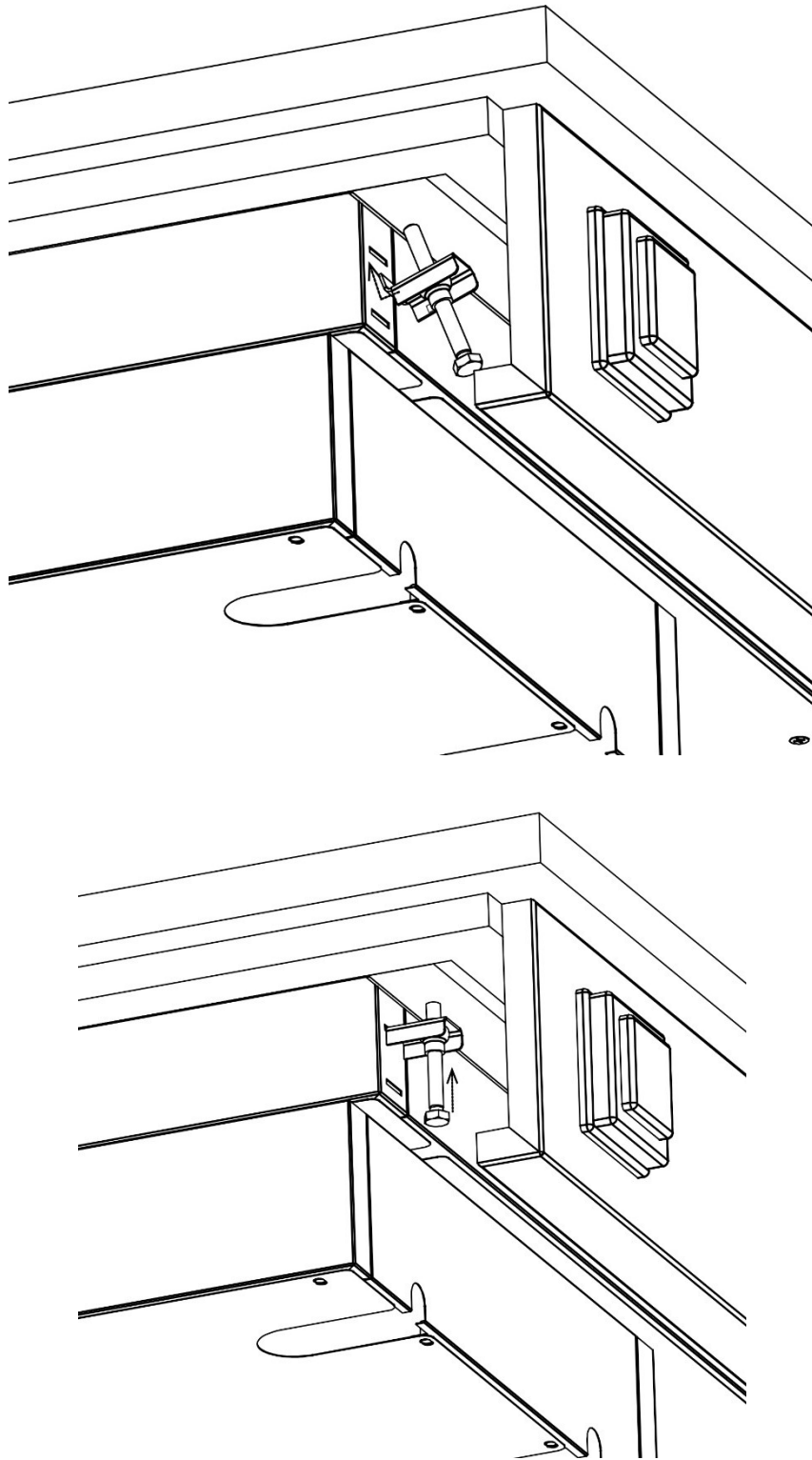


Fig 4.

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

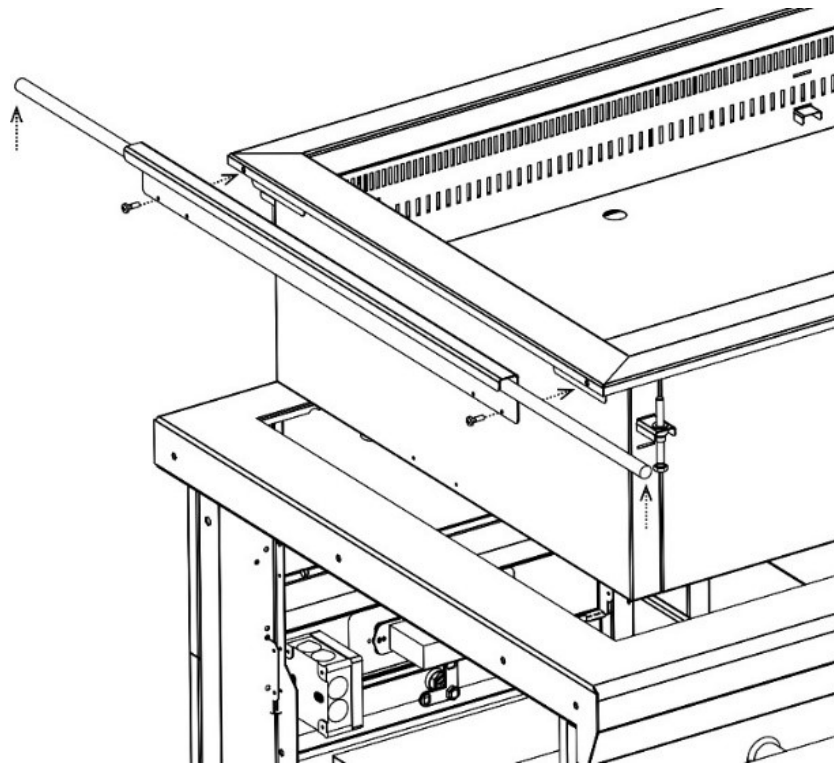


Fig 5.

CONTROL PANEL / PANEL DE MANDOS / PANNEAU DE COMMANDE  
*Thermostat for the vitroceramique / Termostato para la vitrocerámica/ Thermostat pour vitrocéramique*

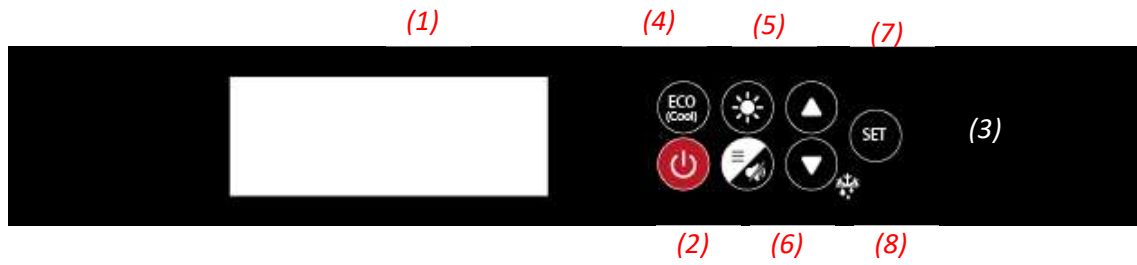


Fig. 6

*Regulator for the shelves/ Regulador para los estantes/ Régulateur pour étagères*

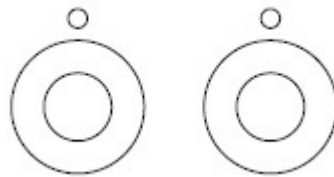


Fig. 7

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

*Thermostat for the vitroceramique / Termostato para la vitrocerámica/ Thermostat pour  
vitroc eramique*

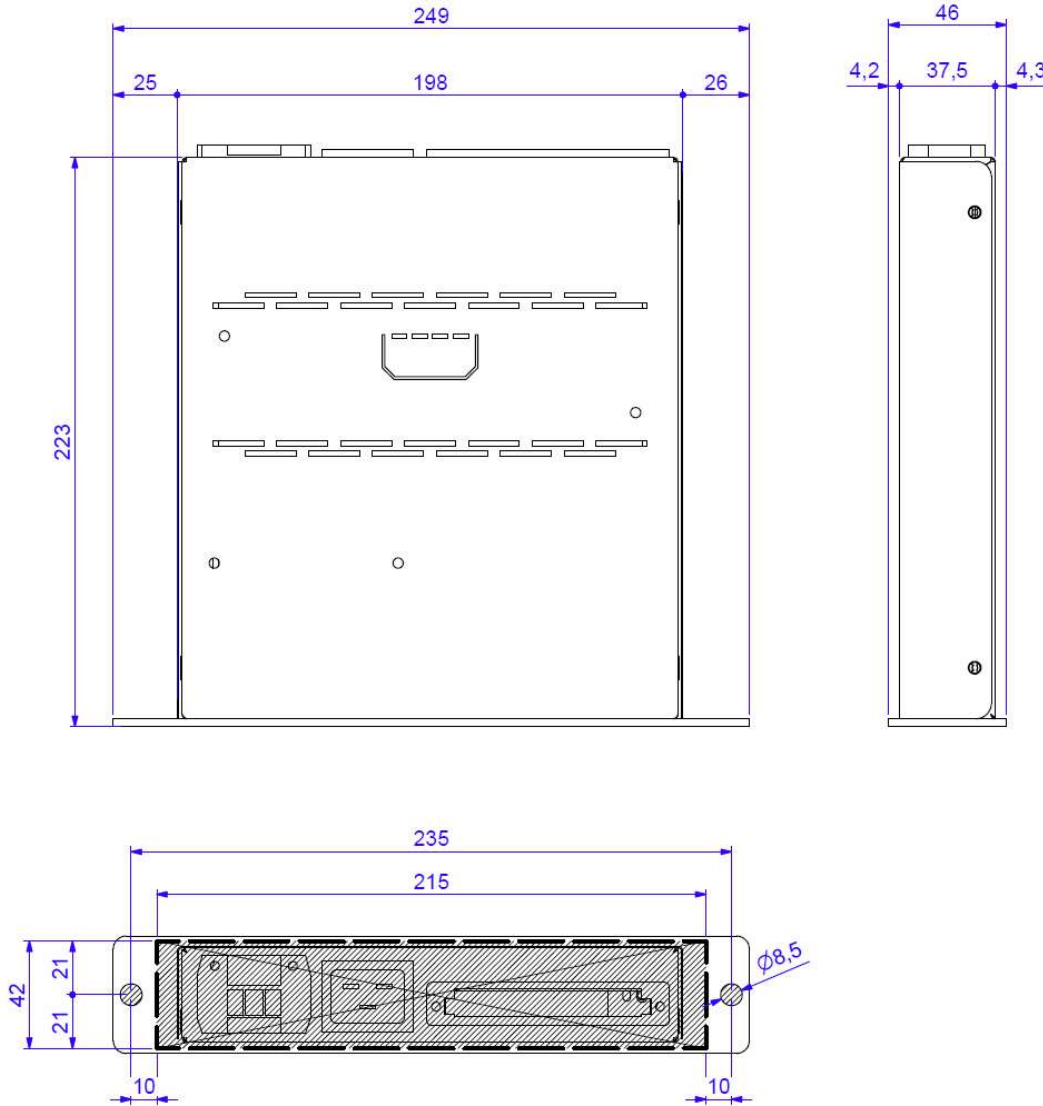


Fig 8.

*Regulator for the shelves/ Regulador para los estantes/ R gulateur pour  tag eres*

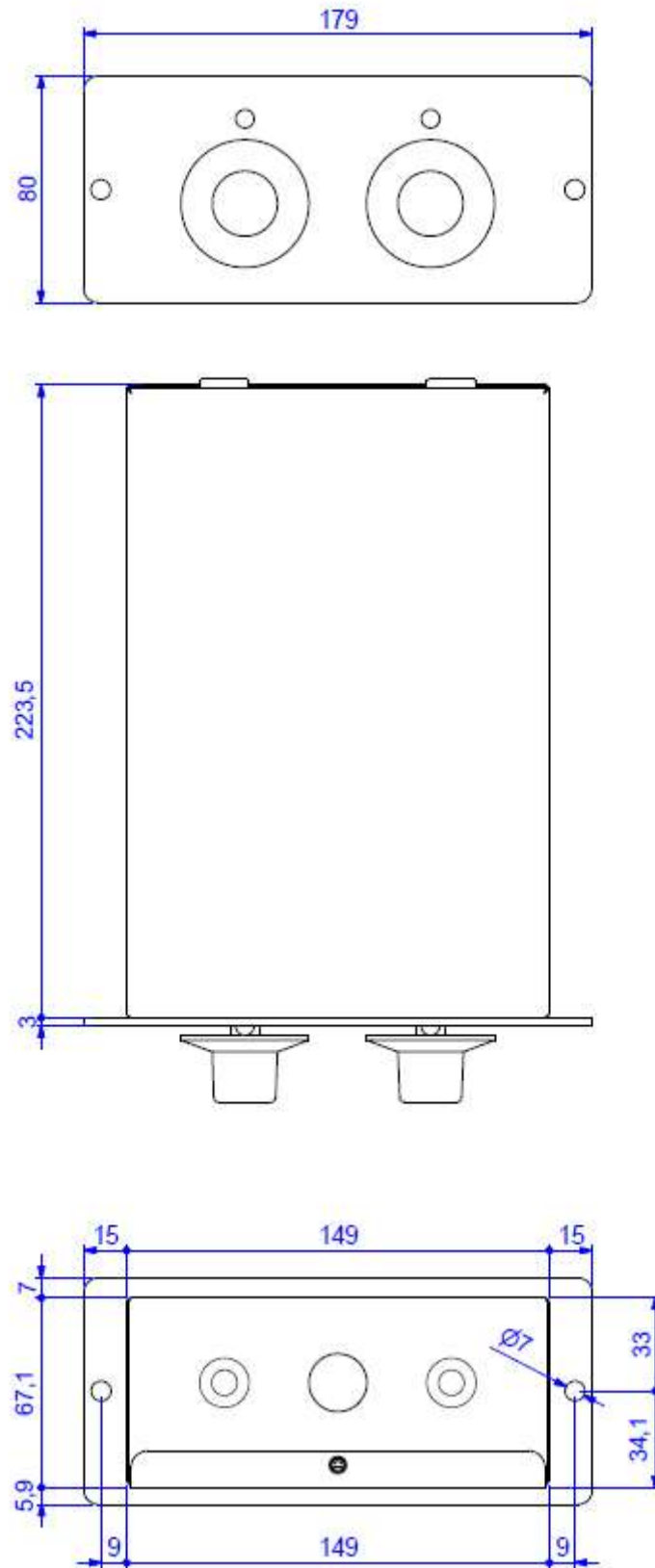


Fig. 9

# 1 INDEX

---



1	INDEX.....	12
2	MACHINE INTRODUCTION .....	13
2.1	INTRODUCTION TO MACHINE & MODELS .....	13
2.2	IMPORTANT SAFETY INFORMATION .....	13
2.3	SPECIFICATION CHART .....	14
3	<b>INSTALLATION</b> .....	14
3.1	GENERAL INFORMATION.....	14
3.2	TRANSPORT, HANDLING, UNPACKING, LOCATION .....	14
3.3	INTENDED USE AND RESTRICTIONS. ....	14
3.4	MANUFACTURER'S IDENTIFICATION LABEL DESCRIPTION .....	14
3.5	INSTALLATION AND ASSEMBLY .....	15
3.6	CONNECTIONS.....	15
4	<b>OPERATION</b> .....	15
4.1	GENERAL INFORMATION.....	15
4.2	CONTROL PANEL DESCRIPTION .....	16
4.3	MACHINE SETTINGS AND PROGRAMS .....	16
5	MAINTENANCE .....	17
5.1	GENERAL SAFETY RULES.....	17
5.2	MACHINE CLEANING AND MAINTENANCE ROUTINE.....	18
5.3	MACHINE DISPOSAL .....	18
6	TROUBLESHOOTING CHART .....	18
6.1	TROUBLESHOOTING CHART .....	18

## 2 MACHINE INTRODUCTION

### 2.1 INTRODUCTION TO MACHINE & MODELS

- Sliding glass back doors, providing easy access for staff to product at any time (DC-V models).
- Heated display built with a flat hot plate made of glass ceramic for displaying, holding and serving hot dishes.
- Shelf is made of a structure with glass ceramic surface.
- Glass ceramic heating system using hidden silicon resistors attached to the bottom of the plate which improve heating performance, ensure temperature uniformity and reduce electrical consumption.
- Elevated temperature heating system on the shelf and top plate, produced by ceramic infrared elements and light by halogens.

### 2.2 IMPORTANT SAFETY INFORMATION

	<p>To avoid serious physical injury and property damage: Always wear a hand protection system when the equipment is in operation. The metal parts of the equipment become very hot when the equipment is in operation</p>
	<p>Danger of contamination of food and cuts. The heat source used in this equipment is coated to prevent it from shattering. A heat source broken into pieces can injure personnel and contaminate food served on this equipment.</p>

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

The technical parameters inside this manual are subject to change without notification.

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 extended periods of time, make sure it is empty, cleaned and disconnected from the mains electricity supply.

The appliance working temperatures may be affected by the ambient temperature and the location of the appliance.

Make sure that external sources do not influence the appliance that may prejudice its performance (direct sources of cold or similar).

This appliance is made of stainless sheet steel and there are risks of cutting inherent in its design and to being made of thin sheet steel. Please take extra exceptional care when handling it and cleaning the same.

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



Never place cold food or containers straight from the fridge or freezer on the hot plate, as the glass may be damaged due to thermal shock.

Keep to the recommendations made by the food manufacturers

The vitro- ceramic glass is very resistant, but it is not unbreakable and can be damaged by hard or sharp objects that are pressed on the surface with force. In the event of noticing any chipping, cracks, fracture or other damage to the glass do not use the appliance and contact your distributor Technical Assistance Service.

Do not allow children to handle the appliance under any circumstances.

---

## **2.3 SPECIFICATION CHART**

---

Please check Table 1 for detailed information of the product.

# **3 INSTALLATION**

---

## **3.1 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 TO HAVE THE NECESSARY ADJUSTMENTS CARRIED OUT.

## **3.2 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 to protect it from any possible mechanical knocks, dust, dirt, etc.

The packaging consists of a wooden palette, a plastic surround and wooden/cardboard corner pieces, all recyclable materials.

The warranty will only cover manufacturing defects, excluding any incorrect handling or use of the material by the clients or users. Labor 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 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.

## **3.3 INTENDED USE AND RESTRICTIONS.**

---

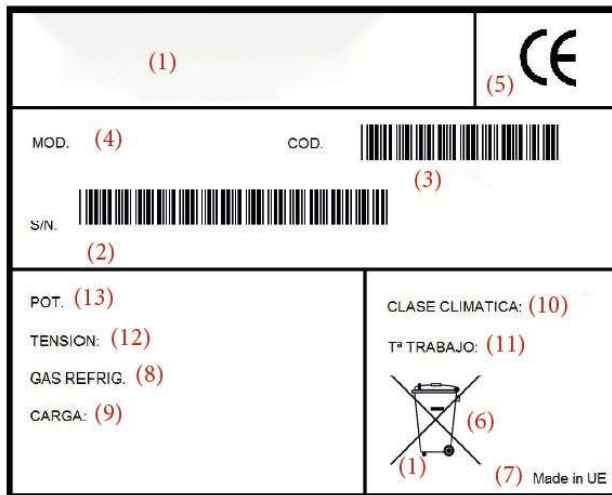
Check that the voltage and frequency of the electricity supply network coincide with those described in the characteristics plaque. It is essential that the electricity installation where the appliance is to be installed has an earth connection, as well as the necessary protection of a thermal magnetic 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.

## **3.4 MANUFACTURER'S IDENTIFICATION LABEL DESCRIPTION**

---





Data in the identification label:

1. Brand
2. Serial number (code+ year+ serial number)
3. Code:
4. Model:
5. CE symbol
6. Waste disposal symbol
7. Manufacturing site
8. Gas Type
9. Gas quantity (gr)
10. Climatic class
11. Working range temperature:
12. Voltage:
13. Power consumption

### 3.5 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.

### 3.6 CONNECTIONS

Once the device has been fitted into the hole of the furniture destined for this purpose, the anchoring is carried out by means of the anchoring system supplied as shown in the Figure 4. The control box located on the lower part of the appliance can be removed from the device and installed in any other panel (for example, in the front of buffet to operate and regulate the appliance without need to open the door). The control panel can be moved a maximum of 1.6m from the original position. This is explained in Figure 8-9.

In figures 5 it is explained how to move out the device from the furniture if maintenance or repair is required.

## 4 OPERATION

### 4.1 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.

Operating procedures

1. Set the thermostat temperature

Turn on the equipment and adjust the temperature of the glass ceramic display.

2. Preheat the glass ceramic display

Preheat the glass ceramic display for a minimum of 30 minutes.

3. Transfer the hot food to the glass ceramic display

Hot product must be at proper internal temperature before transferring to glass ceramic display. Use a thermometer to measure the internal temperature of the products being held. Adjust the temperature of the glass ceramic display to provide the best overall setting based on the internal

temperature of the product. If any product is not at the proper serving temperature, use a cook and hold oven to heat the product within the correct temperature range.

#### 4. Check the temperature of the food

Since the proper temperature range depends on the type of products and the amounts being held, it is necessary to periodically use a thermometer to check each item to make sure the correct temperatures are being maintained. Local health regulations may vary regarding minimum serving temperatures. The suitable temperature range is 60 ° C to 71 ° C or more.

## 4.2 CONTROL PANEL DESCRIPTION

The control panel has two (2) energy controllers for infrared heating and two (2) digital thermostats for the vitroceramic 's temperature control. This provides the best heating effect on the food. Check Figure 6 and 7 for the controllers.

## 4.3 MACHINE SETTINGS AND PROGRAMS

### HEATING SYSTEM:

The heating is generated by means of hidden heating elements installed in the lower part of the vitro-ceramic glass and with the foodshields on the top of each vitro-ceramic.

WORKING TEMPERATURES: Please check table 1.

For adjusting the parameters and any other information, follow the instructions manuals of the thermostat supplied with the machine.

The vitroceramique thermostat (figure 6) has following buttons:

- 1- Display
- 2- Main On-Off button (except light)
- 3- Set
- 4- ECO function
- 5- Light On-Off
- 6- Programing and disconnect sound/ alarm
- 7- Up ▲
- 8- Down ▼, manual defrosting (only in refrigeration)

The machine is switched on by pushing the on-off button of the thermostat for 5 seconds. For maintenance operations, disconnect the machine from the mains, because the machine is in stand-by situation when it is switch off.

The regulation is made by electronic thermostat with a digital display, allowing to adjust the different working temperatures of the machine:

Pressing the **SET** (3) command for 1 second activates the set point to reach the desired temperature value displayed on the Display (1). To do this, press the cursors (8 or 9) ▲ ▼ until the desired temperature is reached. Once reached, press and hold the SET (3) command for 1 second to set the acquired value.

It is possible to activate the **ECO** mode (5) energy saving by pressing for 3 seconds this key. When activated, ECO will appear in the display (1). To return to the normal state, perform the same operation. This will display the word NOR in the display (1).

It is possible to activate or deactivate the light output by pressing the **LIGHT** (6) command for 1 second.

To access the **sounds and alarms** program (7), press and hold for more than 5 seconds. The parameter setting menu (F) will appear in the display (1) or in case of alarms, the alarm will be silenced and the alarm relay will be deactivated.

Pressing this command (7) and command ▲ (8) simultaneously for more than 5 seconds, all alarms are reset.

Pressing this command (7) and the **SET** (3) command for more than 5 seconds simultaneously accesses the parameter setting menu (C)

To change the parameters C or F once within the selected menu, move through the parameters with the cursors ▲ (8) and ▼ (9) until you reach the parameter to be modified or the sound and alarms key (7) to display the menu complete to reach the category more quickly. Pressing SET (3) selects the category or parameter to modify and is modified by ▲ (8) and ▼ (9). Once all the desired parameters are modified, they are memorized by pressing the sounds and alarms command (7) for more than 5 seconds. If nothing is pressed in 60 s you lose the Co F menu by losing data that has not been saved.

Pressing this command ▲ (8) and the SET (3) command simultaneously for more than 5 seconds activates the printout of the report.

**BASIC PARAMETERS MODIFIED BY THE USER.**

**"Pro"**

Pw (Password): Default value 22.

/ 5 (Selection °C or °F): Default value °C.

**"CtL"**

St (Setpoint): Default value per model. Modify if applicable.

**"ALM"**

AL (Low temperature alarm activation): Default value 0 (disabled).

AH (High temperature alarm activation): Default value 0 (disabled).

Code	Parameter	Models	UOM	Type	Min	Max	Def.
AL	Low temperature alarm threshold	MSYF	°C/°F	F	-50	200	0.0
AH	High temperature alarm threshold	MSYF	°C/°F	F	-50	200	0.0

**"CnF"**

H2 (Keyboard Disable): Default value 1.

H2	Disable keypad/IR
	Parameter "H2"
	LIGHT
	ON/OFF
	AUX
	HACCP
	PRG/MUTE (mute)
	UP/CC
	DOWN/DEF
	SET
	Parameter F modification
	Set point modification
	Remote control modif.
0	
1	
2	
3	
4	•
5	•
6	•

Keypad function "•" = Disabled

The control of the ceramic infrared elements and halogens are by means of some power regulator easily adjustable as shown in figure 7.

## 5 MAINTENANCE

### 5.1 GENERAL SAFETY RULES

Remove the exterior 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 valuable information on safety.

## 5.2 MACHINE CLEANING AND MAINTENANCE ROUTINE

Any technical maintenance must be carried out by your distributor's technical assistance service.

**IMPORTANT:** Take exceptional care as after using the appliance as the stainless steel remains hot for some time, even when it is switched off (residual heat). Please try not to touch it 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.

### CLEANING ADVICES

- To clean the appliance, it is recommendable firstly to disconnect it from the main 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.
- To clean the vitro-ceramic glass use specific products recommended for this purpose and do not use scrapers, metal sponges or similar that may scratch or damage it.

## 5.3 MACHINE DISPOSAL

The product is made up of metal 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 distinctive 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.

# 6 TROUBLESHOOTING CHART

## 6.1 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 it is correctly connected to the electricity socket.
Does not heat or heats up very little.	Check the regulation of the thermostat and/or the influence of direct sources of air on the display. Contact your technical Assistance Service if any resistor or probe is broken.
All the basic checks have been carried out and the problem remains	Contact your distributor or your Technical Assistance Service.

# 1 ÍNDICE

---


1	ÍNDICE.....	19
2	INTRODUCCIÓN.....	20
2.1	INTRODUCCIÓN.....	20
2.2	INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.....	20
2.3	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	21
3	<b>INSTALACIÓN</b> .....	21
3.1	INFORMACIÓN GENERAL.....	21
3.2	2.2 TRANSPORTE, DESEMBALAJE Y MANIPULACIÓN.....	21
3.3	USO PREVISTO Y RESTRICCIONES.....	21
3.4	DESCRIPCIÓN DE LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN.....	21
3.5	INSTALACIÓN Y MONTAJE.....	22
3.6	CONEXIONES.....	22
4	<b>FUNCIONAMIENTO</b> .....	22
4.1	INFORMACIÓN GENERAL.....	22
4.2	DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL.....	23
4.3	AJUSTES Y PROGRAMAS DE LA MÁQUINA.....	23
5	<b>MANTENIMIENTO</b> .....	25
5.1	NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD.....	25
5.2	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO RUTINARIO.....	25
5.3	GESTIÓN DE RESIDUOS.....	25
6	<b>TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b> .....	25
6.1	TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	25


## 2 INTRODUCCIÓN

### 2.1 INTRODUCCIÓN

- La parte posterior cuenta con puertas correderas para la reposición del producto (en modelos DC-V).
- Placa lisa caliente para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos calientes.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicona adheridas por su parte inferior que permiten obtener una temperatura regular en toda la superficie, así como un ahorro de energía.
- Estante intermedio con superficie en cristal vitrocerámico para garantizar una alta temperatura.
- Iluminación superior mediante halógenos.
- Iluminación superior mediante halógenos y calentamiento en alta temperatura mediante elementos cerámicos infrarrojos.

### 2.2 INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

	<p>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.</p>
--	--

	<p>Peligro de contaminación de los alimentos y cortes. El foco de calor que se usa en este equipo viene recubierto para evitar que se haga pedazos. Un foco de calor roto en pedazos puede provocar lesiones en el personal y contaminar los alimentos que se sirven en este equipo.</p>
---	--

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 pre 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.



El cristal vitrocerámico de la placa es muy resistente pero no irrompible y puede ser dañado por objetos duros o afilados que pudieran incidir con cierta fuerza

sobre su superficie. Si observa roturas, grietas, fisuras u otros deterioros del cristal no use más el aparato y contacte con el Servicio de Asistencia Técnica de su distribuidor.

Durante su funcionamiento, no apoyar nunca contenedores o comida fría de la nevera o del congelador sobre la placa caliente, se podría dañar el cristal debido al choque térmico.

Respete las recomendaciones de los fabricantes de alimentos.

No permita, en ningún caso, que los niños manipulen el aparato.

## **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 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.

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.

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 un pallet de madera, film protector de plástico y piezas de esquina de madera / cartón. Todos los materiales son reciclables.

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.

## **3.3 USO PREVISTO Y RESTRICCIONES.**

---

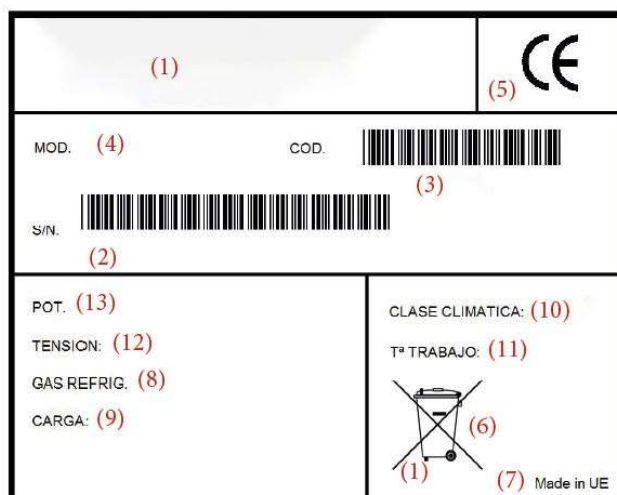
Compruebe que la tensión y la frecuencia de la red coinciden con las descritas en la placa de características.

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**

---



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.

### 3.6 CONEXIONES

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.

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

En la Figura 5 se explica cómo sacar el producto de su ubicación para realizar las tareas de mantenimiento y la Figura 8-9 explica, en caso de ser necesario, como desplazar el panel de mandos de su ubicación actual a la requerida. El panel como máximo se puede desplazar un máximo de 1,6 metros.

## 4 FUNCIONAMIENTO

### 4.1 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.

Procedimientos de operación

1. Ajuste la temperatura del termostato

Encienda el equipo y ajuste la temperatura de la vitrina caliente.

2. Precaliente de la vitrina caliente

Precaliente la vitrina caliente durante un mínimo de 30 minutos.

3. Transfiera los alimentos calientes a la vitrina caliente

El producto caliente debe estar a la temperatura interna adecuada antes de transferirlo a la vitrina caliente. Use un termómetro para medir la temperatura interna de los productos que se



mantengan. Ajuste la temperatura de la vitrina caliente para ofrecer la mejor configuración general en base a 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 margen de temperatura correcto.

#### 4. Revise la temperatura de los alimentos

Ya que el margen de temperatura adecuado depende del tipo de productos y de las cantidades que se mantengan, es necesario usar en forma periódica un termómetro para verificar cada artículo y asegurarse de que se mantengan las temperaturas correctas. Las normas de salud locales pueden variar con respecto a las temperaturas mínimas para servir. El margen de temperatura adecuado es de 60 °C a 71 °C o más.

## 4.2 DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

El panel de mandos consta de 2 reguladores de energía para el calentamiento de los infrarrojos y 2 termostatos digitales para el control de temperatura de la superficie vitrocerámica. Consiguiendo de esta forma una óptima incidencia de calentamiento en los alimentos. Puede chequear los controles en las figuras 8-9.

## 4.3 AJUSTES Y PROGRAMAS DE LA MÁQUINA

SISTEMA DE CALEFACCIÓN:

El calentamiento de la vitrocerámica se realiza mediante resistencias ocultas instaladas en la parte inferior.

TEMPERATURAS DE TRABAJO: Consulte la tabla 1.

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

El termostato de la vitrocerámica (Figura 6) tiene los siguientes botones:

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. 19) 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											

El control de los elementos infrarrojos cerámicos y los halógenos son fácilmente ajustables mediante unos potenciómetros como se aprecia en la figura 7.

## **5 MANTENIMIENTO**

---

### **5.1 NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD**

---

Retire toda la película protectora de piezas y superficies de acero inoxidable expuestas. 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.

### **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, la placa caliente y el acero inoxidable del marco se mantienen calientes durante algún tiempo, incluso estando apagado (calor residual). Evite tocarlos con las manos y aleje a los niños.

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

#### **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.
- Para la limpieza del cristal vitrocerámico utilice productos específicamente indicados y no use
- estropajos, esponjas metálicas o similares que puedan rayarlo o deteriorarlo.

### **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 eliminan fácilmente sin necesidad de avisar al servicio técnico.

Lea el cuadro adjunto atentamente:

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 corrientes directas de aire sobre la vitrina. Avise a su Servicio de Asistencia Técnica por si alguna resistencia o sonda 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 .

# 1 INDICE

---



1	INDICE.....	27
2	INTRODUCTION.....	28
2.1	INTRODUCTION.....	28
2.2	INFORMATION DE SÉCURITÉ.....	28
2.3	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	29
3	INSTALLATION.....	29
3.1	INFORMATION GÉNÉRAL.....	29
3.2	TRANSPORT, DÉBALLAGE, MANIPULATION.....	29
3.3	RESTRICTION D'USAGE.....	29
3.4	ÉTIQUETTES TECHNIQUES INDUSTRIELLES.....	30
3.5	INSTALLATION ET MONTAGE.....	30
3.6	BRANCHEMENTS.....	30
4	FONCTIONNEMENT.....	30
4.1	INFORMATION GÉNÉRALE.....	30
4.2	DESCRIPTION DE TABLEAU DE CONTRÔLE.....	31
4.3	MISE EN MARCHÉ ET PROGRAMMATION.....	32
5	ENTRETIEN.....	33
5.1	RÈGLEMENT DE SÉCURITÉ.....	33
5.2	NETTOYAGE ET ENTRETIEN PÉRIODIQUES.....	33
5.3	TRAITEMENT DES DÉCHETS.....	33
6	RÉSOLUTION DE PROBLÈMES.....	34
6.1	TABLEAU DE RÉOLUTION DE PROBLÈMES.....	34

## 2 INTRODUCTION

### 2.1 INTRODUCTION

- La partie arrière dispose de portes coulissantes pour remettre du produit (pour modèles DC-V).
- Plaque lisse chaude pour le service, la présentation et le maintien d'aliments chauds.
- Système de réchauffement du verre vitrocéramique par l'intermédiaire de résistances de silicone adhérentes par leur partie inférieure, permettant d'obtenir une température régulière sur toute la surface, ainsi que des économies d'énergie.
- Étagère intermédiaire avec surface en verre vitrocéramique pour garantir une température élevée.
- Éclairage supérieur par l'intermédiaire d'halogènes.
- Réchauffement supérieur à température élevée dans l'étagère et la plaque de base produit par des éléments céramiques infrarouges.

### 2.2 INFORMATION DE SÉCURITÉ

	<p>Pour éviter des blessures graves et des dommages matériels: Portez toujours un système de protection des mains lorsque l'équipement est en fonctionnement. Les parties métalliques de l'équipement deviennent très chaudes lorsque l'équipement est en fonctionnement.</p>
	<p>Risque de contamination des aliments et des coupures. La source de chaleur utilisée dans cet équipement est enduite pour éviter qu'elle ne se brise. Une source de chaleur brisée peut blesser le personnel et contaminer les aliments servis sur cet équipement.</p>

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

Les paramètres usine et les données techniques sont fournis à titre non contractuel et peuvent être modifiés sans préavis.

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 courants d'air 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.



Le verre vitrocéramique de la plaque est très résistant mais pas incassable et il peut être endommagé par des objets durs ou tranchants qui pourraient affecter

sa surface avec une certaine force. Si vous observez des cassures, crevasses, fissures ou d'autres détérioration du verre n'utilisez plus l'appareil et contactez le Service d'assistance technique de votre distributeur.

Ne jamais appuyer de conteneurs ou d'aliments froids du réfrigérateur ou du congélateur sur la plaque chaude, cela pourrait endommager le verre en raison du choc thermique.

Respectez les recommandations des fabricants d'aliments.

Ne permettez en aucun cas que des enfants manipulent l'appareil.

## **2.3 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES**

---

Pour connaître les informations techniques détaillées de votre appareil, consultez la Table 1.

# **3 INSTALLATION**

---

## **3.1 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.

## **3.2 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'une palette en bois, d'un film protecteur en plastique et de pièces d'angles en bois / 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.

## **3.3 RESTRICTION D'USAGE**

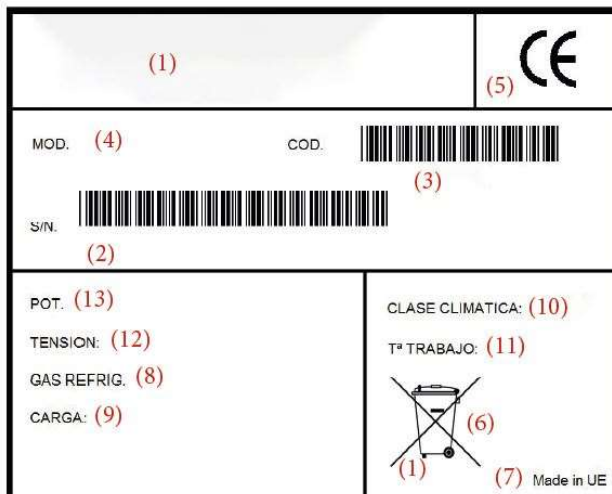
---

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.

### 3.4 ÉTIQUETTES TECHNIQUES INDUSTRIELLES



Étiquette technique industrielle :

1. Marque
2. Nombre de série (code+ année+ nombre de série)
3. Code
4. Modèle
5. CE symbole
6. Symbole d'élimination des déchets
7. Manufacturing site
8. Gaz réfrigérant (néant)
9. Charge de gaz (gr) (néant)
10. Classe climatique (néant)
11. Temperature de travail
12. Voltage
13. Consommation d'énergie

### 3.5 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, courants d'air etc., peuvent avoir des effets négatifs sur son fonctionnement.

### 3.6 BRANCHEMENTS

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 4.

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).

## 4 FONCTIONNEMENT

### 4.1 INFORMATION GÉNÉRALE

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.

Procédures d'exploitation

1. Réglez la température du thermostat

Allumez l'équipement et ajustez la température de la vitrine chaude.

2. Préchauffez la vitrine chaude

Préchauffez la vitrine chaude pendant au moins 30 minutes.

3. Transférez les aliments chauds à la vitrine chaude.

Le produit chaud doit être à la température interne appropriée avant d'être transféré sur la vitrine chaude. Utilisez un thermomètre pour mesurer la température interne des produits



retenus. Ajustez la température de a vitrine pour fournir le meilleur réglage global basé sur la température interne du produit. Si un produit n'est pas à la bonne température de service, utilisez un four à cuisson et maintien pour chauffer le produit dans la plage de température correcte.

#### 4. Vérifiez la température des aliments

Étant donné que la plage de température appropriée dépend du type de produits et des quantités conservées, il est nécessaire d'utiliser périodiquement un thermomètre pour vérifier chaque élément afin de s'assurer que les températures correctes sont maintenues. Les réglementations sanitaires locales peuvent varier concernant les températures minimales de service. La plage de température appropriée est de 60 ° C à 71 ° C ou plus.

## 4.2 DESCRIPTION DE TABLEAU DE CONTRÔLE

Le panneau de commande dispose de 2 régulateur d'énergie pour le réchauffement infrarouge et 2 thermostat digitale pour le contrôle de la température de la surface vitrocéramique. Obtenant ainsi l'optime incidence de la chaleur à la nourriture.

Le thermostat vitrocéramique (Figure 6) comporte les boutons suivants :

- 1- Display
- 2- On-Off bouton (à l'exception de l'éclairage)
- 3- Set
- 4- Fonction ECO
- 5- On-Off éclairage
- 6- Programmation et désamorçage du de son//alarme
- 7- UP ▲
- 8- DOWN ▼ dégivrage manuel (seulement en réfrigération)

L'allumage et l'extinction de l'appareil est réalisé au moyen du bouton de mise en fonctionnement intégré dans le thermostat (fig. 19) en appuyant sur le bouton d'ON/OFF (2) durant 5 secondes. Pour des interventions de maintenance, couper la tension électrique pour ne pas abîmer le système, s'elle s'éteint, l'appareil reste dans stand-by.

La régulation est réalisée au moyen d'un thermostat électronique de lecture digitale, en permettant d'ajuster les températures de travail de l'appareil :

Après avoir appuyé sur le bouton SET (3) durant 1 seconde, le point de consigne s'active pour arriver à la valeur désirée de température qui est visualisée dans le Display (1). Pour cela, appuyer sur les curseurs (8 ou 9) ▲ ▼ jusqu'à atteindre la température désirée. Une fois atteinte, maintenir appuyé le commando SET (3) pendant 1 seconde, pour fixer la valeur acquise.

Il est possible d'activer la modalité ECO (5) d'économies d'énergie en appuyant sur cette touche pendant 3 secondes. Après l'avoir activée le mot ECO apparaîtra dans le display (1). Pour revenir à l'état normal, on doit réaliser le même exercice. De cette forme le mot NOR apparaîtra dans le display.

Il est possible d'activer ou de désactiver la sortie de lumière en appuyant sur le commando LUMIÈRE (6) pendant 1 seconde. Pour accéder au programme de sons et alarmes (7), maintenir en appuyant sur ce commando durant plus de 5 secondes. Il apparaîtra dans le display (1), le menu de configuration de paramètres fréquents (F) ou en cas des alarmes, elle étouffe l'alarme acoustique, en désactivant le relais alarme.

En appuyant simultanément sur ce commando (7) et le commando ▲ (8) pendant plus de 5 seconds(secondes), on procède à rétablir tous les alarmes.

En appuyant simultanément sur ce commando (7) et le commando SET (3) durant plus de 5 seconds(secondes), on accède au menu la configuration de paramètres (C).

Pour modifier les paramètres C ou F une fois à l'intérieur du menu choisi, on peut nous déplacer par les paramètres avec les curseurs ▲ (8) y ▼ (9) jusqu'à atteindre le paramètre à modifier ou bien depuis la touche de sons et alarmes (7) qui permet de visualiser le menu complet pour atteindre la catégorie plus rapidement. En appuyant sur le bouton SET (3) se sélectionne la catégorie ou le paramètre à modifier et ils sont modifiés au moyen de ▲ (8) y ▼ (9)). Quand tous les paramètres désirés sont modifiés, ils peuvent être mémorisés en appuyant sur le commando de sons et alarmes (7) pendant plus de 5 secondes. Si rien n'est appuyé dans 60 secondes, on sort du menu Co F en perdant les données qui ne se sont pas gardées.

En appuyant sur le commande UP ▲ (8) et le commando SET (3) simultanément pendant plus de 5 secondes, s'active l'impression du rapport.

## PARAMETRES BASIQUES MODIFICABLES PAR L'UTILISATEUR.

### "Pro"

Pw (Password) : Valeur par défaut 22.

/5 (Sélection °C o °F) : Valeur par défaut °C.

### "CtL"

St (Point de consigne) : Valeur par défaut selon modèle. Modifier si nécessaire.

### "ALM"

AL (Activation alarme basse température) : Valeur par défaut 0 (désactivé).

AH (Activation alarme haute température) : Valeur par défaut 0 (désactivé).

Cod.	Paramètre	Modèles	U.M.	Type	Min	Max	Déf.
AL	Seuil alarme de basse température	MSYF	°C/°F	F	-50	200	0.0
AH	Seuil alarme haute température	MSYF	°C/°F	F	-50	200	0.0

### "CnF"

H2 (Désactivation clavier) : Valeur par défaut 1.

Parametro "Hz"	LUCE	ON/OFF	AUX	HACCP	PRG/MUTE (moute)	UP/CC	DOWN/DEF	SET	Modifica parametri F	Modifica set point	Modifica da telecomando
0									•	•	
1											
2									•	•	•
3										•	
4	•					•	•		•		
5	•					•	•		•	•	
6						•	•		•	•	

Funzionalità tastiera "•" = Disabilitati

Le contrôle des éléments infrarouges en céramique et de l'halogène est facilement réglable au moyen de potentiomètres comme le montre la figure 7.

## 4.3 MISE EN MARCHE ET PROGRAMMATION

### SYSTÈME DE CHAUFFAGE :

Le chauffage est réalisé par des résistances cachées installées dans la partie inférieure du verre vitrocéramique.

TEMPÉRATURES DE TRAVAIL : voir tableau 1.

Pour plusieurs informations, suivre les instructions indiquées dans la notice du contrôleur électronique.

## 5 ENTRETIEN

### 5.1 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.

### 5.2 NETTOYAGE ET ENTRETIEN PÉRIODIQUES

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

**IMPORTANT :** Attention! Après l'utilisation de l'appareil, des panneaux PVP et DV 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 soient près de l'appareil.

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.

#### 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.
- Pour nettoyer la vitre vitrocéramique utilisez des produits spécifiquement indiqués et n'utilisez pas de tampons à récurer, éponges métalliques ou similaires qui pourraient rayer ou le détériorer.

### 5.3 TRAITEMENT DES DÉCHETS

Le produit est composé de pièces métalliques et plastiques. L'emballage est en bois, 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.

## 6 RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

### 6.1 TABLEAU DE RÉOLUTION DE PROBLÈMES

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 courants d'air. Contactez votre distributeur ou votre service d'assistance technique si le sonde ou la résistance ne fonctionne pas.
Vous avez effectué toutes les révisions de base et le problème persiste.	Contactez votre distributeur ou votre service d'assistance technique.