



# **MANUAL DE CARACTERÍSTICAS, UTILIZACIÓN Y CONSERVACIÓN**

**PANTALLA MANTENEDORA DE  
CALOR**

**HEATER LAMP**

**PMC**

## INDICE

1. Garantía .....	pág 3
2. Descripción, características y especificaciones .....	pág 3
3. Instalación y puesta en marcha .....	pág 4
4. Riesgos y precauciones de uso .....	pág 4
5. Mantenimiento y conservación .....	pág 5

## INDEX

1. Warranty.....	page 6
2. Description, characteristics and specifications.....	page 6
3. Instalation and start-up .....	page 7
4. Risks and cautions.....	page 7
5. Maintenance and preserving.....	page 8
6. Electrical diagrams.....	page 12
7. Certification.....	page 14
8. Appendix.....	page 15

## **1.- GARANTIA**

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.

## **1.- DESCRIPCION, CARACTERISTICAS Y ESPECIFICACIONES**

El objeto para el que se ha diseñado este elemento es el de ser instalado en un buffet de autoservicio. Está especialmente concebido mejorar la presencia y las condiciones de exposición de los alimentos mediante el aporte de la iluminación necesaria o iluminación y calefacción en el caso de las pantallas de calor.

**La pantalla mantedora de calor en ningún caso sirve para calentar alimentos**, únicamente realiza una aportación de calor complementaria a la del elemento técnico inferior. En cualquier caso, los alimentos expuestos deben haber sido calentados previamente.

Esta pantalla está preparada para poder incorporar un termómetro de lectura digital de Edesa (no incluido) en el caso de haya sido instalada sobre cualquier otro elemento de la gama y desee ofrecer la temperatura de éste último a los clientes.

### ***POTENCIAS INSTALADAS***

PMC	240 W
-----	-------

### ***SISTEMAS DE FUNCIONAMIENTO INSTALADOS:***

El aporte de luz y calor mediante se realiza lámparas halógenas ECO (bajo consumo) protegidas mediante cristal pirolítico.

## **INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA**

La instalación in situ y la puesta en marcha de este mueble deben ser realizadas por personal técnico cualificado.

Evite las fuentes directas de calor, frío, humedad, rayos solares y rayos ultravioletas en la ubicación definitiva del presente elemento. Estufas, radiadores, aire acondicionado, etc. pueden influir negativamente en su correcto funcionamiento.

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 magnetotérmico y diferencial. No conecte otros aparatos alimentándolos con la misma acometida eléctrica.

Elimine el plástico protector y los residuos adhesivos que cubren el acero.

### **Instalación sobre una encimera de la propiedad:**

Anexo al presente manual encontrará los orificios que deberá practicar a la encimera para la instalación de la pantalla.

Una vez pasada la acometida eléctrica de la pantalla, proceda a su sujeción mediante los tornillos suministrados.

El encendido de la pantalla se realiza mediante el interruptor de puesta en marcha ubicado en la propia pantalla. Dicho interruptor deberá iluminarse.

## **RIESGOS Y PRECAUCIONES DE USO**

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 y limpio.

Procure que no incidan sobre el aparato fuentes externas que perjudiquen su rendimiento (calefacción, fuentes de calor 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.

Las pantallas calientes pueden alcanzar temperaturas considerables (máx. 48° C en un local a 25° C) por lo que presentan riesgo de quemadura.

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

## MANTENIMIENTO Y CONSERVACION

**EL MANTENIMIENTO TECNICO DEBE SER REALIZADO POR EL SERVICIO DE ASISTENCIA TECNICA DE SU DISTRIBUIDOR.**

### 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.

### AVERÍAS

Algunos problemas se deben a causas que se eliminan fácilmente sin necesidad de avisar al servicio técnico. Lea el cuadro adjunto atentamente:

PROBLEMA	PROCEDIMIENTO
El aparato no funciona.	Verifique que el aparato está debidamente conectado a la toma de corriente, que los fusibles están en buen estado y que no ha saltado el limitador automático de potencia.
La pantalla caliente o ilumina poco	Verifique el buen estado del fluorescente o las lámparas halógenas (según modelo). Si es preciso sustituir alguna de ellas se recomienda avisar a su Servicio de Asistencia Técnica.
Ha efectuado todas las revisiones básicas y el problema persiste.	Póngase en contacto con su distribuidor o con su Servicio de Asistencia Técnica.

## **1.- WARRANTY**

The warranty will only cover manufacturing defects, excluding any incorrect handling or use of the material by the clients or users. Labour 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 time of 24 hours after receiving the goods.

## **1.- DESCRIPTION, CHARACTERISTICS AND SPECIFICATIONS**

The purpose for which this equipment has been designed is to be built into a self-service buffet and is specially conceived to improve the presence and the display conditions of food by means of the provision of the necessary lighting or heating in the case of the heated gantries.

**The heated gantries are not suitable in any case to heat up the food**, they only provide additional heat to the lower technical element. In any event, the food displayed must have been previously heated.

This gantry is designed to include an Edesa digital thermometer (not included) in the case it has been installed on another element of the range and you want to display the temperature of the latter to the clients.

### ***POWER INSTALLED***

PMC	240 W
-----	-------

### ***INSTALLED OPERATION SYSTEMS:***

The illuminated gantries (PL) include high performance and low consumption fluorescent TL5 technology.

The heated gantries provide light and heat by means of ECO halogen lamps (low consumption) protected with pyrolytic glass.

## **INSTALLATION AND START-UP**

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

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.

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.

Remove the outside plastic and any remaining adhesive covering the steel.

### **Installation on a worktop of the owner:**

Attached to this manual you will find the holes that should be made on the worktop.

The gantry must be then fastened down with the bolts provided.

You can switch on the by pressing the start-up switch located on the itself. Said switch should light up.

## **RISKS AND USE PRECAUTIONS**

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

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 special care when handling it and cleaning the same.

The hot s can reach fairly high temperatures (maximum of 48° C in premises at 25° C) and consequently there is a risk of burns.

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

## **MAINTENANCE AND CONSERVATION**

**ANY TECHNICAL MAINTENANCE MUST BE CARRIED OUT BY YOUR DISTRIBUTOR'S TECHNICAL ASSISTANCE SERVICE.**

## **CLEANING**

In order to clean the appliance it is recommendable to firstly disconnect the same from the mains electricity supply. Do not splash water on the electric components.

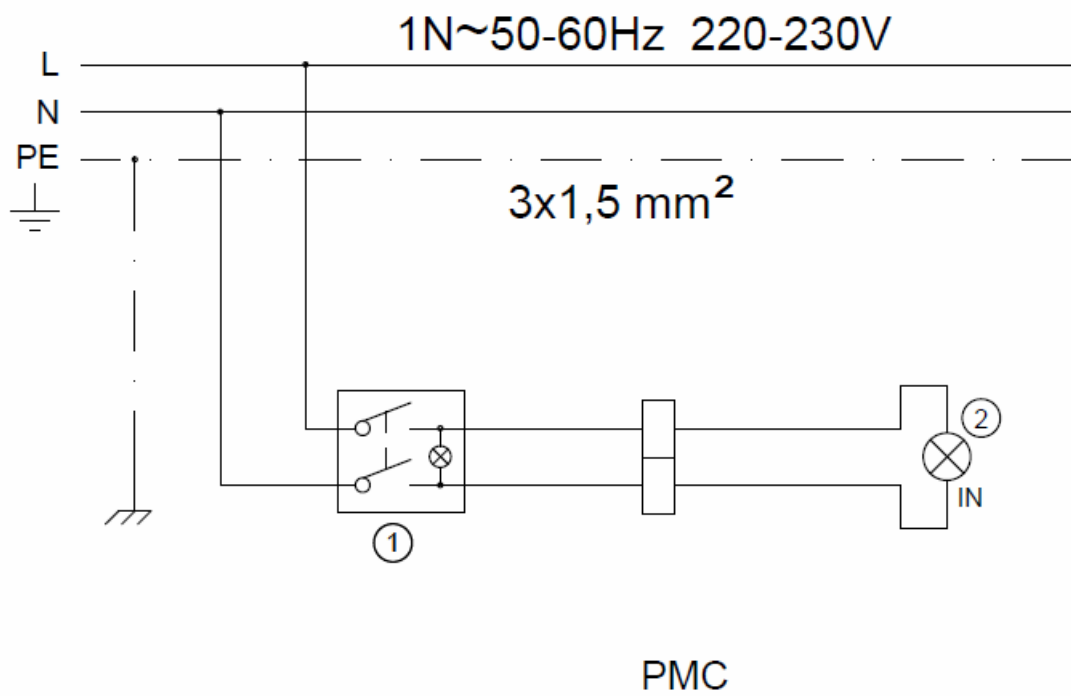
To clean the stainless steel use a sponge or cloth, tepid water and neutral soap. Do not use abrasive products, solvents, metal cleaning liquids or undiluted detergents. Dry with a cloth afterwards.

## **MALFUNCTIONING**

Some problems are due to causes that are easily resolved without having to contact the technical service. Please read the following table carefully:

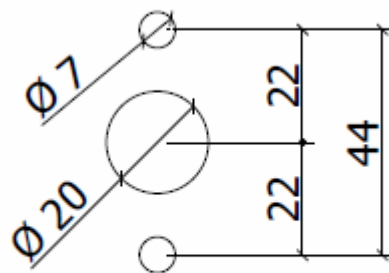
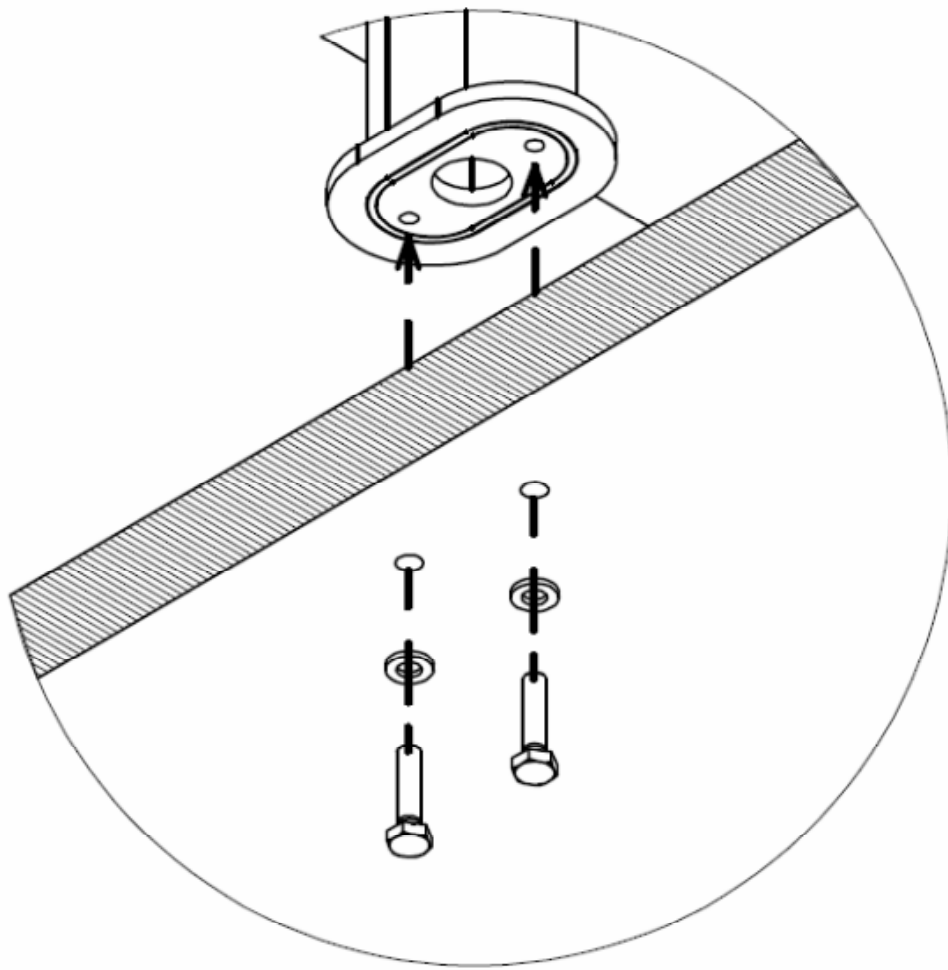
PROBLEM	PROCEDURE
The appliance does not work.	Check that it is correctly connected to the electricity socket and that the fuses are in good condition and that the automatic power limiter has not tripped.
Does not heat or heats up very little.	Check the fluorescent or the halogen lamps (depending on model). If any of them needs to be replaced, we recommend contacting the Technical Assistance Service.
All the basic checks have been carried out and the problem remains.	Contact your distributor or your Technical Assistance Service.





- ① Interruptor
- ② Halógenos 240W

ESQUEMA ELÉCTRICO DROP-IN  
CÓDIGO 07EE015



POSICIÓN Y DIMENSIONES DE LOS TALADROS

# edesa



**Edesa Hostelera S.A.**  
c/ Can Milans 13  
Pol. Ind. Can Milans  
08110 Montcada i Reixac  
España

## **DECLARACION DE CONFORMIDAD CE EC DECLARATION OF CONFORMITY**

Directiva del consejo con la que se declara conformidad:  
Council directive to which conformity is declared:

**DC/73/23/ECC, BAJA TENSION / LOW TENSION  
DC/89/336/ECC, COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA /  
ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY**

Aplicación de las Normas:  
Application of the Standards:

**EN-60335-1 Seguridad / Security  
IEC/EN-60598-1 Luminarias / Lighting**

**Tipo de equipo/Type of equipment:** Pantallas con iluminación y/o calefacción  
Foodshields with light or/and heat

**Año / Year:** 2011

**Modelos / Models:** PL-211, PL-311, PL-411, PL-511, PC-211, PC-311, PC-411, PC-511, PMC

**Edesa Hostelera S.A. declara que los equipos especificados cumplen con las Directivas y Normas mencionadas.**

**Edesa Hostelera S.A. hereby declare that equipments specified above conform to the above Directives and Standards.**