DROP IN- SELF SERVICE

FOODSHIELDS/ PANTALLAS/ PRÉSENTOIRS

Ref:	A070200009
Vers.	1

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

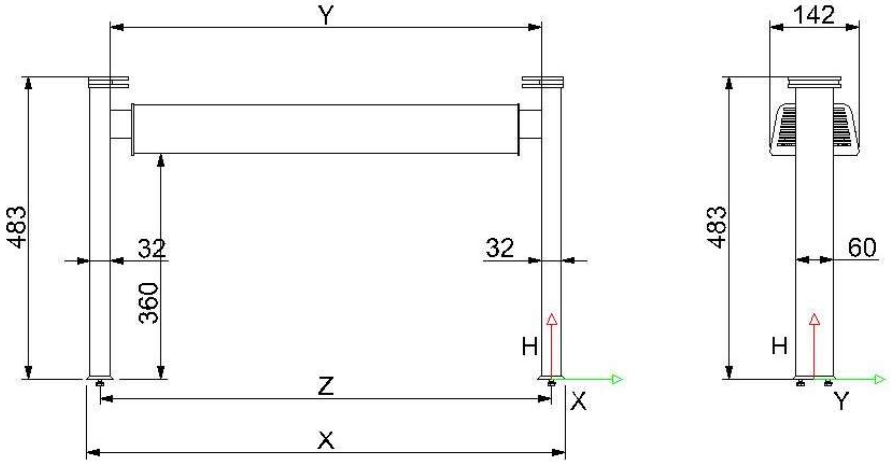
PRECAUCIÓN	TENSIÓN PELIGROSA	LEA LAS INSTRUCCIONES	TIERRA DE PROTECCIÓN	EQUIPOTENCIALIDAD
PRÉCAUTION	TENSION DANGEREUSE	LISEZ LES INSTRUCTIONS	TERRE DE PROTECTION	ÉQUIPOTENTIALITÉ
WARNING	HAZARDOUSVOLTAGE	PLEASE READINSTRUCTIONS	PROTECTIVEEARTH	EQUIPOTENTIAL BONDING

Instruction manual 26
Installation and Operation
Manual de instrucciones 31
Uso y mantenimiento
Manuel d'instructions 36
Installation et fonctionnement

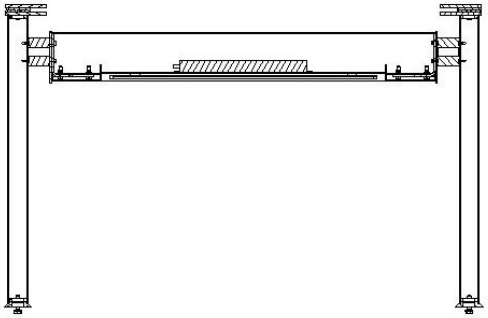
MACHINES DRAWING ELECTRICAL SITUATIONS / PLANOS TÉCNICOS EN SITUACIONES ELÉCTRICAS/ PLAN TECHNIQUE EN SITUATION ÉLECTRICITÉ

DROP IN LED LIGHT ROUND/ DROP IN LUZ REDONDO/ DROP IN LUMIÈRE LED ROND

PL-D



	X	Y	Z
2GN	764	686	720
3GN	1089	1011	1045
4GN	1414	1336	1370
5GN	1739	1661	1695
6GN	2064	1986	2020



Toma de salida eléctrica

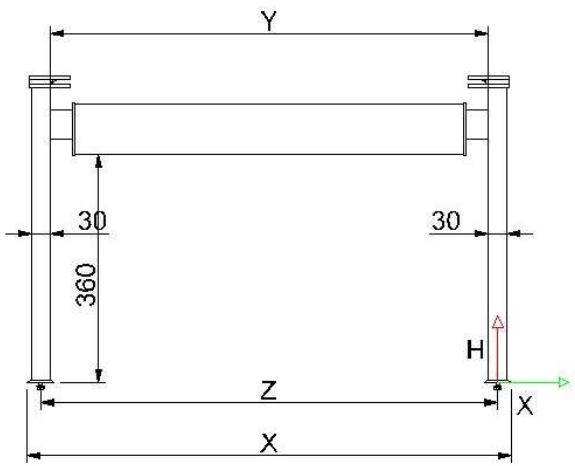
X: 0 mm

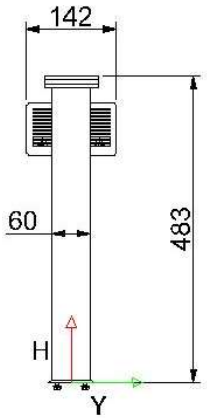
Y: 0 mm

H ● : 0 mm

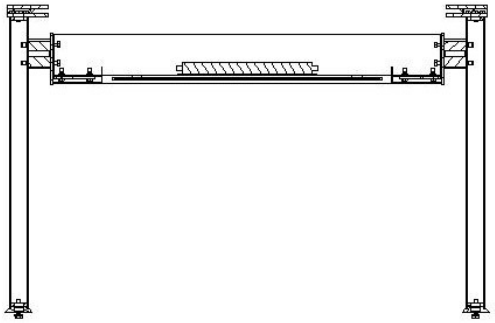
Fig 1.

DROP IN LED LIGHT SQUARE/ DROP IN LUZ CUADRADO/ DROP IN LUMIÈRE LED CARRE
PL-DIR





	X	Y	Z
2GN	764	686	720
3GN	1089	1011	1045
4GN	1414	1336	1370
5GN	1739	1661	1695
6GN	2064	1986	2020

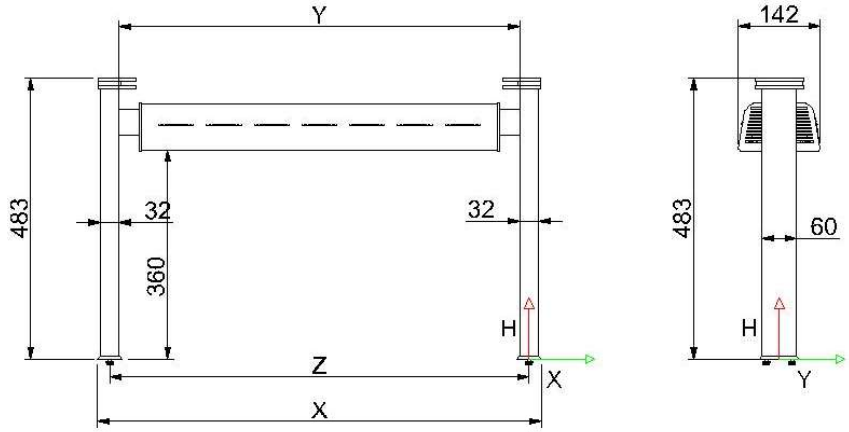


Toma de salida eléctrica

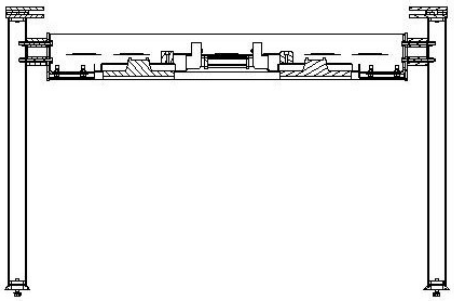
X: 0 mm
Y: 0 mm
H ● : 0 mm

Fig. 2

DROP IN HIGH TEMP.(CERAMIC) OR HALOGEN (LIGHT AND HEAT) ROUNDED/ DROP IN ALTA TEMP (CERAMICO) O HALOGENO (LUZ+ CALOR) REDONDO/ DROP IN CHAUDE CERAMIQUE OU HALOGÈNE (LÉGÈRE ET CHALEUR) ROND
PC-D /PT-DI



	X	Y	Z
2GN	764	686	720
3GN	1089	1011	1045
4GN	1414	1336	1370
5GN	1739	1661	1695
6GN	2064	1986	2020



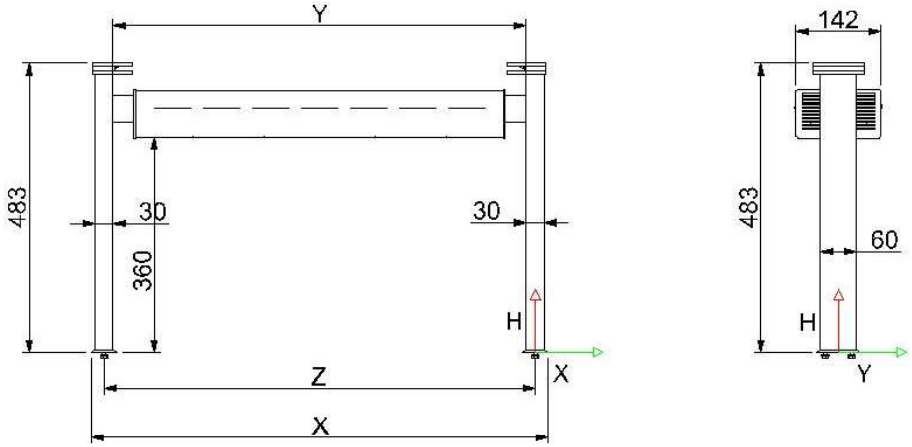
Toma de salida eléctrica

X: 0 mm
Y: 0 mm
H ● : 0 mm

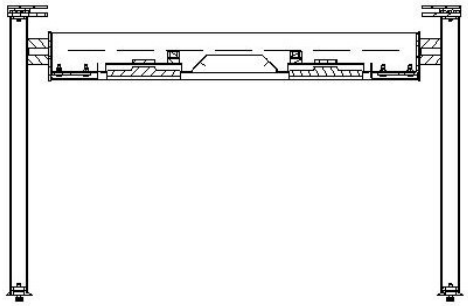
Fig 3.

PC	Halogen	Halogeno	Halogene
PT	Ceramic	Cerámico	Ceramique

DROP IN HIGH TEMP.(CERAMIC) OR HALOGEN (LIGHT AND HEAT) SQUARE/ DROP IN ALTA TEMP (CERAMICO) O HALOGENO (LUZ+ CALOR) CUADRADO/ DROP IN CHAUDE CERAMIQUE OU HALOGÈNE (LÉGÈRE ET CHALEUR) CARRE
PT-DIR/ PC-DIR



	X	Y	Z
2GN	764	686	720
3GN	1089	1011	1045
4GN	1414	1336	1370
5GN	1739	1661	1695
6GN	2064	1986	2020



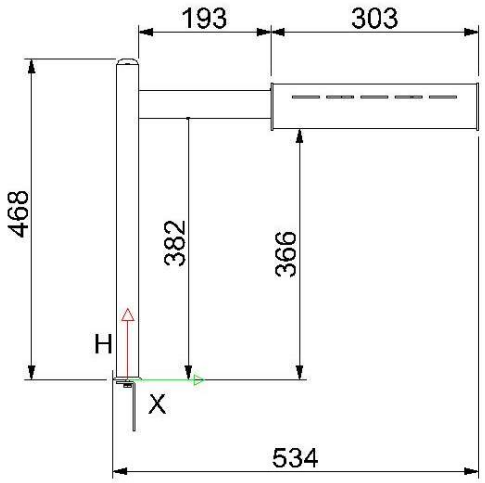
Toma de salida eléctrica

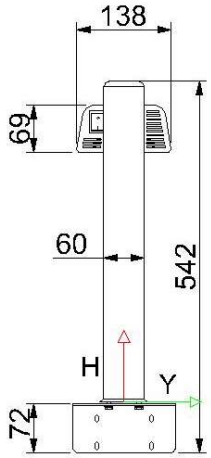
X: 0 mm
Y: 0 mm
H ●: 0 mm

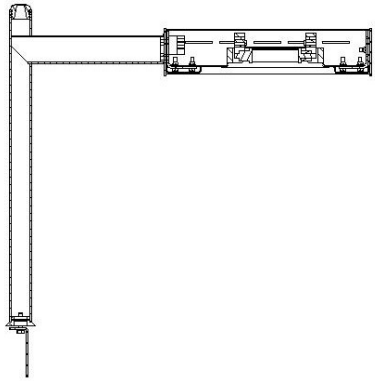
Fig 4.

PC	Halogen	Halogeno	Halogene
PT	Ceramic	Cerámico	Ceramique

DROP IN HEATING LAMP/ DROP IN- PANTALLA MANTENEDORA DE CALOR/ DROP IN- SUPPORT ET LAMPE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE
PMC-DI



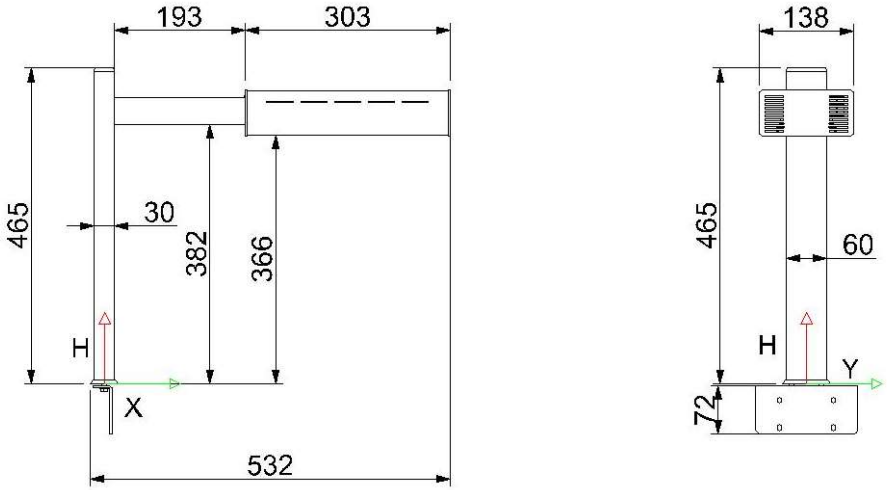


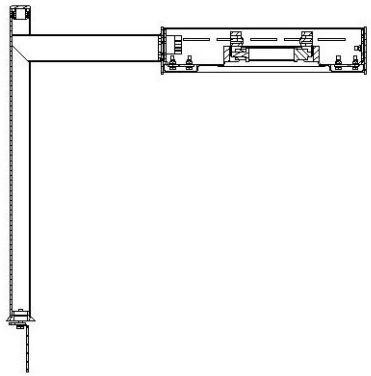


Toma de salida eléctrica

X: 0 mm
Y: 0 mm
H ● : 0 mm

PMC-DIR





Toma de salida eléctrica

X: 0 mm

Y: 0 mm

H ● : 0 mm

Fig 5.

DROP IN LED LIGHT FOR FROZEN PRODUCTS/ LUZ LED PARA CUBA DE HELADOS/ LUMIÈRE À LED POUR CUBE DE CRÈME GLACÉE
PL-MDI-4/ PLM-MDIR-4

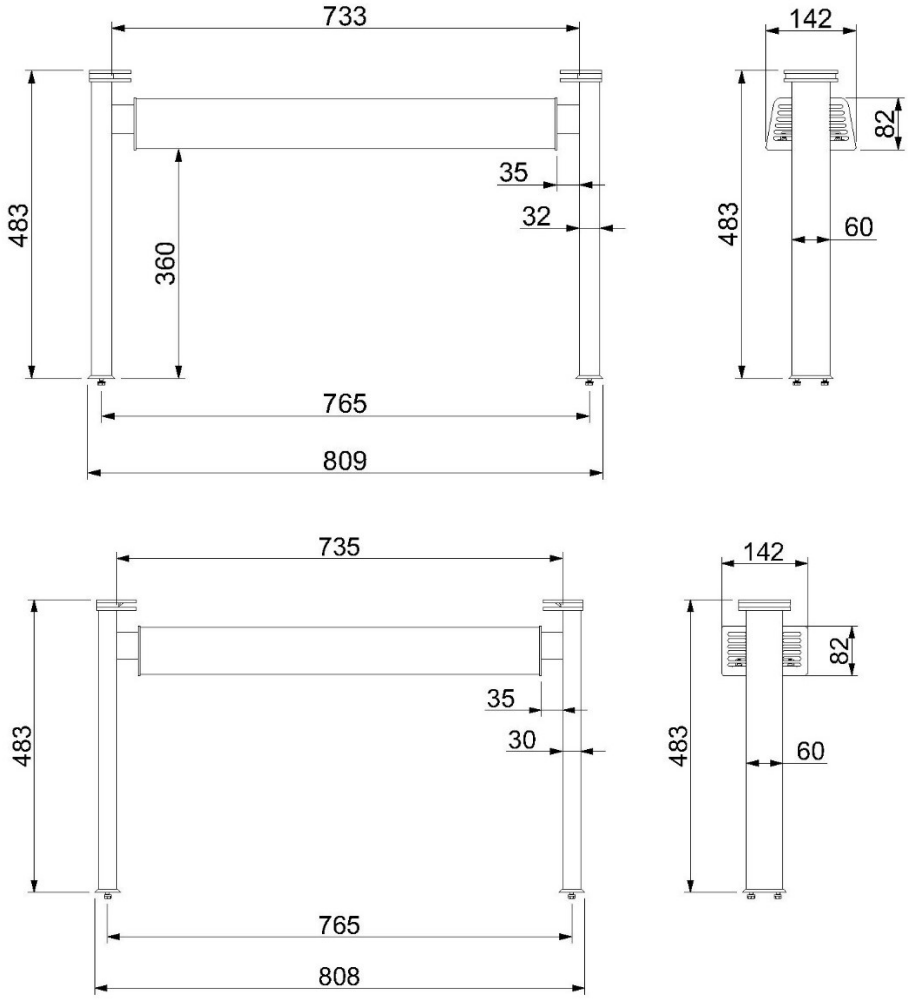
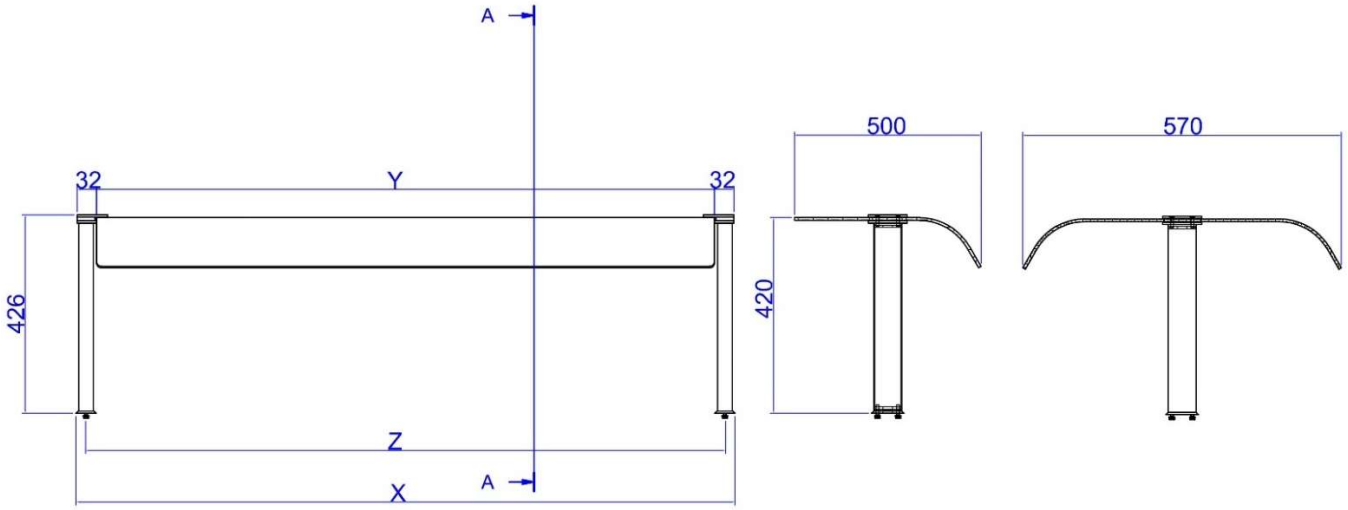


Fig.6

SELF SERVICE NEUTRAL 1 LEVEL / SELF SERVICE NEUTRO 1 NIVEL / SELF SERVICE NEUTRO 1 NIVEL
PN-S (ROUNDED/ CURVO/ ROND)/ PN-R-S (SQUARED/ CUADRADO/ CARRE)

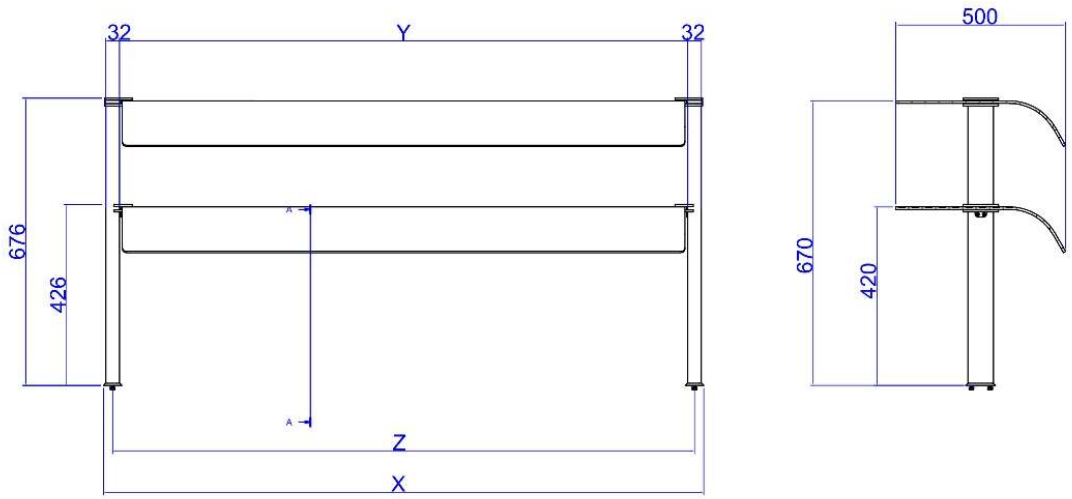


	X	Y	Z
2GN	764	686	720
3GN	1089	1011	1045
4GN	1414	1336	1370
5GN	1739	1661	1695
6GN	2064	1986	2020

Fig 7.

Glass not included in the foodshield/ Vidrio no incluido en la pantalla/ Verre non inclus dans le presentoir

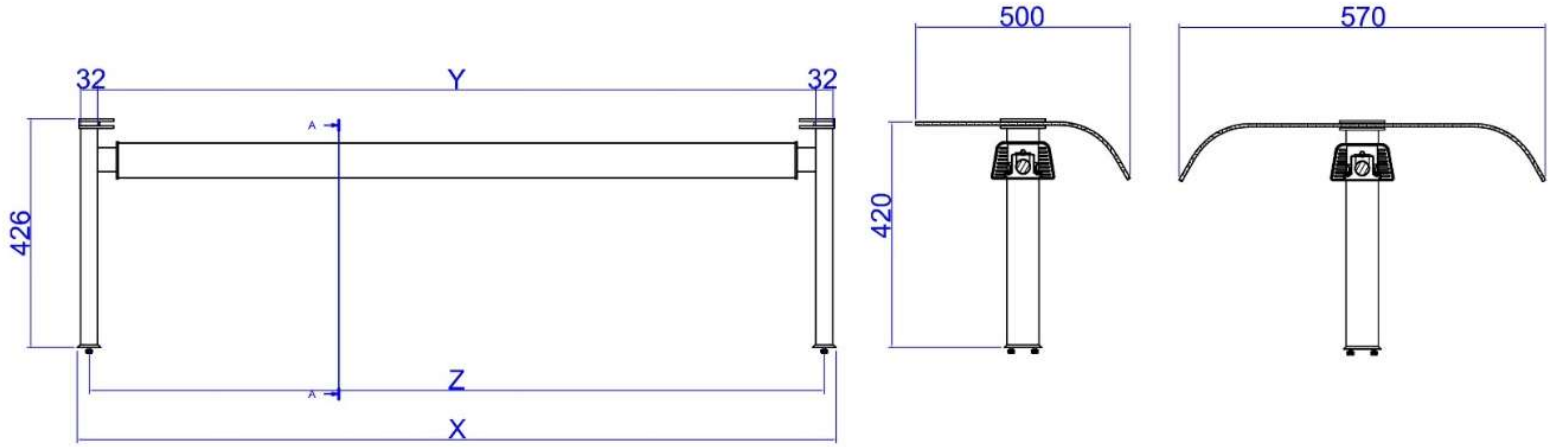
SELF SERVICE NEUTRAL 2 LEVELS / SELF SERVICE NEUTRO 2 NIVELES / SELF SERVICE NEUTRO 2 NIVELES
PN-2S (ROUNDED/ CURVO/ ROND)/ PN-R-2S (SQUARED/ CUADRADO/ CARRE)



	X	Y	Z
2GN	764	686	720
3GN	1089	1011	1045
4GN	1414	1336	1370
5GN	1739	1661	1695
6GN	2064	1986	2020

Fig 8.
Glass not included in the foodshield/ Vidrio no incluido en la pantalla/ Verre non inclus dans le presentoir

SELF SERVICE LED LIGHT / SELF SERVICE LUZ / SELF SERVICE LUMIÈRE LED
PL-S (ROUNDED/ CURVO/ ROND)/ PL-R-S (SQUARED/ CUADRADO/ CARRE)

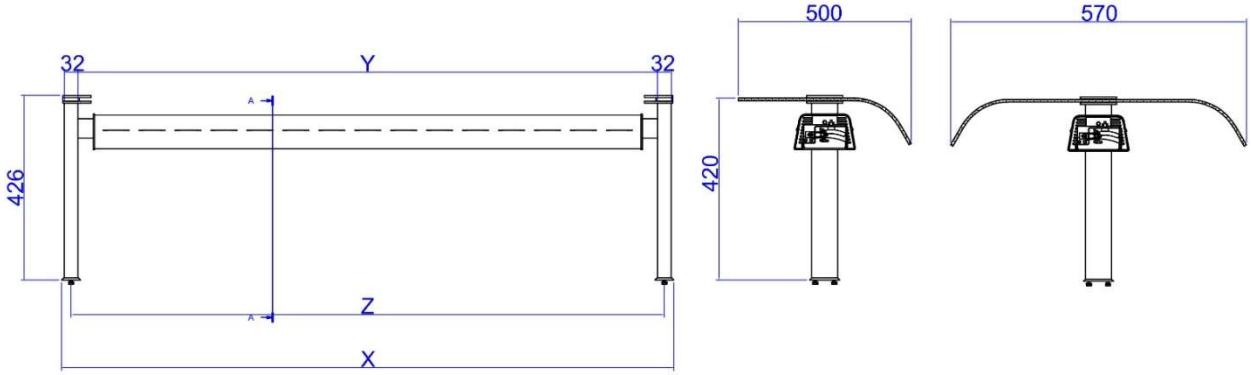


	X	Y	Z
2GN	-	-	-
3GN	1089	1011	1045
4GN	1414	1336	1370
5GN	1739	1661	1695
6GN	2064	1986	2020

Fig. 9
Glass not included in the foodshield/ Vidrio no incluido en la pantalla/ Verre non inclus dans le presentoir

SELF SERVICE HIGH TEMP.(CERAMIC) AND HALOGEN/ SELF SERVICE ALTA TEMP (CERAMICO) Y HALOGENO / SELF SERVICE CHAUDE CERAMIQUE ET HALOGENE

PC-S/ PC-S-C (ROUNDED/ CURVO/ ROND)/ PC-R-S/ PC-R-S C (SQUARED/ CUADRADO/ CARRE)



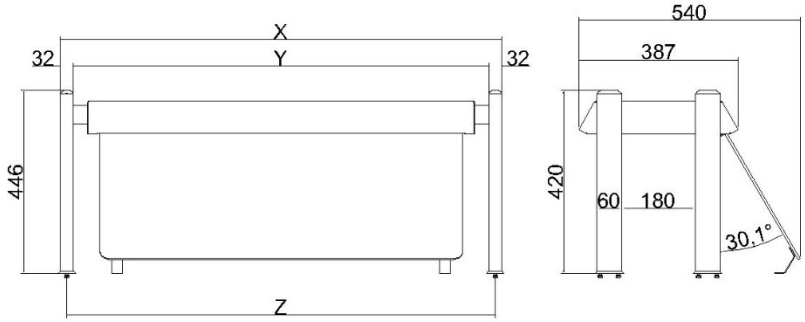
	X	Y	Z
2GN	764	686	720
3GN	1089	1011	1045
4GN	1414	1336	1370
5GN	1739	1661	1695
6GN	2064	1986	2020

Fig. 10

Glass not included in the foodshield/ Vidrio no incluido en la pantalla/ Verre non inclus dans le presentoir

PC-XX	Halogen	Halógeno	Halogene
PC-XX C	Ceramic	Cerámico	Ceramique

SELF SERVICE SHELVE WITH LIGHT AND HEAT, HALOGEN OR NEUTRAL/ SELF SERVICE ESTANTE CON LUZ Y CALOR, HALOGENO O NEUTRO / SELF SERVICE ÉTAGÈRE AVEC VITRE DE PROTECTION ET LUMIÈRE CHAUDE PAR CERÁMIQUES, HALOGÈNE OU NEUTRE
PC-E/ PN-E/ PA-E (ROUNDED/ CURVO/ ROND)/ PC-R-E/ PN-R-E/ PA-R-E (SQUARED/ CUADRADO/ CARRE)

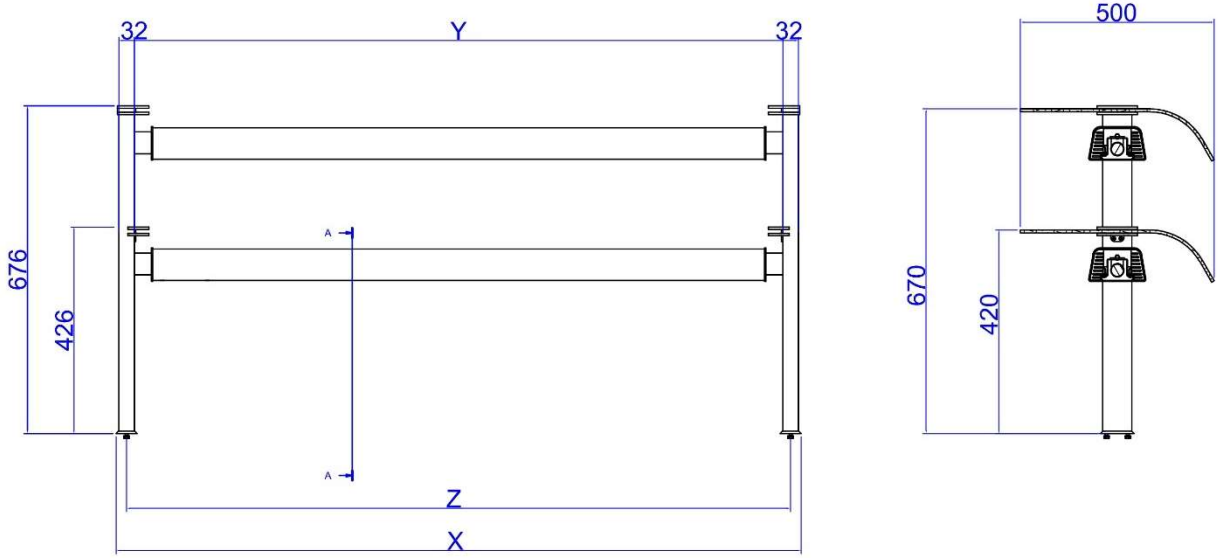


	X	Y	Z
2GN	764	686	720
3GN	1089	1011	1045
4GN	1414	1336	1370
5GN	1739	1661	1695
6GN	2064	1986	2020

Fig. 11

PC	CERAMIQUE	CERÁMICOS	CERÁMIQUE
PN	NEUTRAL	NEUTRO	NEUTRE
PA	HALOGEN	HALÓGENO	HALOGÉNE

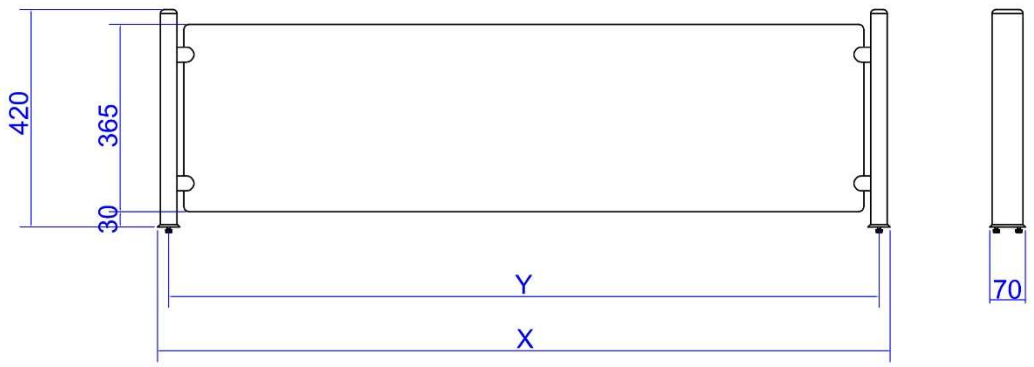
SELF SERVICE LED LIGHT 2 LEVEL / SELF SERVICE LUZ 2 NIVELES / SELF SERVICE LUMIÈRE LED À 2 NIVEAUX
PL-2S (ROUNDED/ CURVO/ ROND)/ PL-R-2S (SQUARED/ CUADRADO/ CARRE)



	X	Y	Z
2GN	-	-	-
3GN	1089	1011	1045
4GN	1414	1336	1370
5GN	1739	1661	1695
6GN	2064	1986	2020

Fig. 12

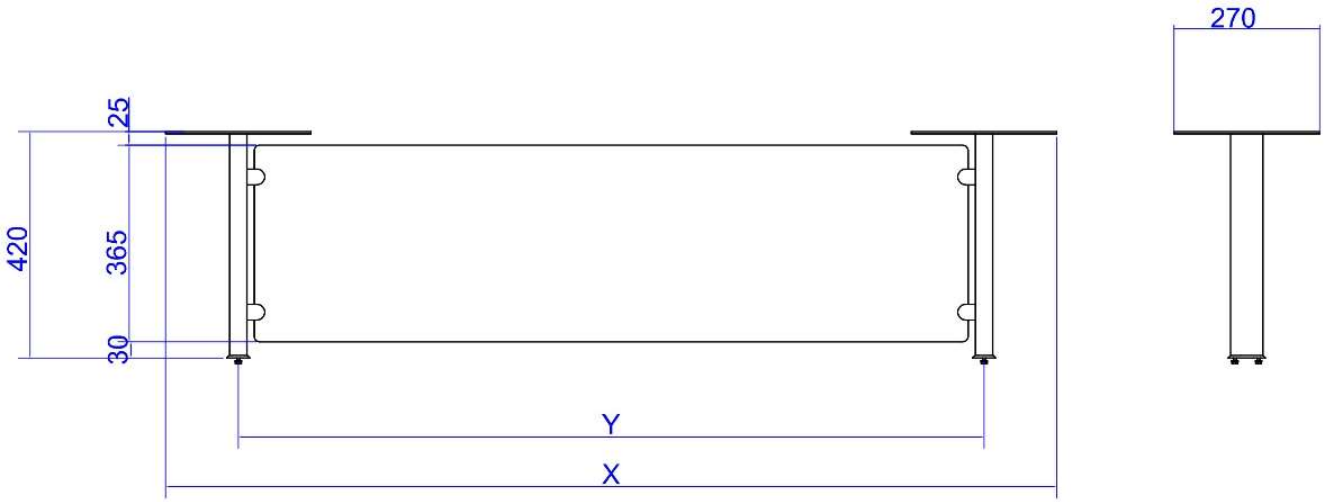
SELF SERVICE SHOWCOOKING SUPPORTS/ SOPORTE DE SERVICIO DE SHOWCOOKING/ SUPPORTS D'AFFICHAGE AUTO-SERVICE
PN-A (ROUNDED/ CURVO/ ROND)/ PN-R-A (SQUARED/ CUADRADO/ CARRE)



	X	Y
2GN	-	-
3GN	1103	1073
4GN	1428	1398
5GN	1753	1723
6GN	2078	2048

Fig. 13

SELF SERVICE SHOWCOOKING SUPPORTS/ SOPORTE DE SERVICIO DE SHOWCOOKING/ SUPPORTS D'AFFICHAGE AUTO-SERVICE
PN-AP (ROUNDED/ CURVO/ ROND) / PN-R-AP (SQUARED/ CUADRADO/ CARRE)



	X	Y
2GN	-	-
3GN	1329	1059
4GN	1654	1384
5GN	1979	1709
6GN	2304	2034

Fig. 14

TECHNICAL CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES [1]

Model/ Modelo/ Modèle	Dimensions (mm)/ Medidas (mm)/ Dimensions (mm)	Cut-Out Dimensions (mm)/ Medidas encastre (mm)/ Dimensions D'encastrement (mm)	Support number/ Número soportes/ Nombre supports
PN-S/ PN-R-S	764 (2GN)/1089 (3GN)/ 1414 (4GN)/ 1739 (5GN)/ 2064 (6GN)x500x426	720 (2GN)/ 1045 (3GN) /1370 (4GN)/ 1695 (5GN)/2020 (6GN)	2
PN-2S/ PN-R-2S	764 (2GN)/1089 (3GN)/ 1414 (4GN)/ 1739 (5GN)/ 2064 (6GN)x500x676		2
PN-A/ PN-AP/ PN-R-A/ PN-R-AP	1103 (3GN)/ 1428 (4GN)/ 1753 (5GN)/ 2078 (6 GN) x 70/270 x 420	1059 (3GN) /1384 (4GN)/ 1709 (5GN)/2034 (6GN)	2 (3 →5 & 6GN)
PC-E/PN-E/ PC-R-E/ PN-R-E	764 (2GN)/1089 (3GN)/ 1414 (4GN)/ 1739 (5GN)/ 2064 (6GN)x540x446	720 (2GN)/ 1045 (3GN) /1370 (4GN)/ 1695 (5GN)/2020 (6GN	4

Tab 1.

[1] Distance between holes to use manufacturer's standard glasses/ Distancia entre agujeros para la utilización de cristales estándares del fabricante/ Distance entre les trous pour l'utilisation des cristaux standards du fabricant

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 encastre (mm)/ Dimensions D'encastrement (mm)	Voltage/ Voltaje/ Voltage	Electrical Power (W)/ Potencia eléctrica (W)/ Puissance Électrique (W)	Light Type/ Tipo de luz/ Type Lumiére
PL-DI2/ PL-DIR2	2	764 x 142 x 483	720	230/ 1N/ 50-60 HZ	15	LED PURE WHITE 4500ºK
PL-S2/ PL-R-S2		764 x 142 x 426			15	
PL-2S2		764 x 142 x 676			30	
PC-DI2/ PC-DIR2		764 x 142 x 483			600	2 R7S 118mm HALOGEN 300W
PA-E2/ PA-R-E2		764 x 540 x 446				
PC-S2/ PC-R-S2		764 x 142 x 426				
PT-DI2/ PT-DIR2		764 x 142 x 483			600	2 CERAMIC 250W + 1 R7S 118mm HALOGEN 100W
PC-S2 C/ PC-D2/ PC-R-S2 C		764 x 142 x 426				
PC-E2/ PC-R-E2		764 x 540 x 446				
PN-S2/ PN-2S2/ PN-R-S2/ PN-R-2S2		764 x 500 x 426/ 670			na	na
PL-DI3/ PL-DIR3	3	1089 x 142 x 483	1045		25	LED PURE WHITE 4500ºK
PL-S3/ PL-R3		1089 x 142 x 426			25	
PL-2S3/ PL-R-2S3		1089 x 500 x 676			50	
PC-DI3/ PC-DIR3		1089 x 142 x 483			900	3 R7S 118mm HALOGEN 300W
PA-E3/ PA-R-E3		1089 x 540 x 446				
PC-S3 C/ PC-R-S3 C		1089 x 142 x 426				
PT-DI3/ PT-DIR3		1089 x 142 x 483			1050	

PC-S3 C/ PC-D3/ PC-R-S3 C		1089 x 142 x 426				3 CERAMIC 250W + 2 R7S 118mm HALOGEN 100W
PC-E3/ PC-R-E3		1089 x 540 x 446				
PN-S3/ PN-2S3/ PN-R-S3/ PN-R-2S3		1089 x 500 x 426/ 670			na	na
PL-DI4/ PL-DIR4	4	1414 x 142 x 483	1370		35	LED PURE WHITE 4500ºK
PL-S4/ PL-R-S4		1414 x 142 x 426			35	
PL-2S4/ PL-R-2S4		1414 x 500 x 676			70	
PC-DI4/ PC-DIR4		1414 x 142 x 483			1200	4 R7S 118mm HALOGEN
PC-S4 C/ PC-R-S4 C		1414 x 500 x 426				
PA-E3/ PA-R-E3		1414 x 540 x 446				
PT-DI4/ PT-DIR4		1414 x 142 x 483			1300	4 CERAMIC 250W + 3 R7S 118mm HALOGEN 100W
PC-S4 C/ PC-D4/ PC-R-S4 C		1414 x 142 x 426				
PC-E4/ PC-R-E4		1414 x 540 x 446				
PN-S4/ PN-2S4/ PN-R-S4/ PN-R-2S4		1414 x 500 x 426/ 670			na	na
PL-DI5/ PL-DIR5	5	1739 x 142 x 483	1695		45	LED PURE WHITE 4500ºK
PL-S5/ PL-R-S5		1739 x 142 x 426			45	
PL-2S5/ PL-R-2S5		1739 x 500 x 676			90	
PC-DI5/ PC-DIR5		1739 x 142 x 483			1500	4 R7S 118mm HALOGEN
PA-E5/ PA-R-E5		1739 x 540 x 446				
PC-S5 C/ PC-R-S5 C		1739 x 500 x 426				
PT-DI5/ PT-DIR5		1739 x 142 x 483			1650	5 CERAMIC 250W + 4 R7S 118mm HALOGEN 100W
PC-S5 C/ PC-D5/ PC-R-S5 C		1739 x 500 / 570 x 426				
PC-E5/ PC-R-E5		1739 x 540 x 446				
PN-S5/ PN-2S5/ PN-R-S5/ PN-R-2S5		1739 x 500 x 426/ 670			Na	na
PL-DI6/ PL-DIR6	6	2064 x 142 x 483	2020		55	LED PURE WHITE 4500ºK

PL-S6/ PL-R-S6		2064 x 142 x 426			55	
PL-2S6/ PL-R-2S6		2064 x 500 x 676			110	
PC-DI6/ PC-DIR6		2064 x 142 x 483			1500	6 R7S 118mm HALOGEN
PA-E6/ PA-R-E6		2064 x 540 x 446				
PC-S6 C/ PC-R-S6 C		2064 x 500 x 426				
PT-DI6/ PT-DIR6		2064 x 142 x 483			1650	5 CERAMIC 250W + 4 R7S 118mm HALOGEN 100W
PC-S6 C/ PC-D6/ PC-R-S6 C		2064 x 142 x 426				
PC-E6/ PC-R-E6		2064 x 540 x 446				
PN-S6/ PN-2S6/ PN-R-S6/ PN-2S6		2064 x 500 x 426/ 670			na	na
PMC	NA	532 x138x465	NA		300	R7S 118mm HALOGEN
PM	NA	809 x 142 x 483	795		15	LED PURE WHITE 4500ºK

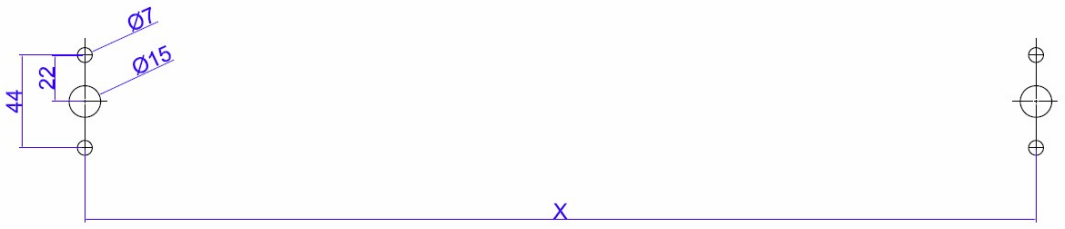
Tab 2.

(1) Dimensión including protection glass/ dimensions incluyendo el cristal protector/ dimensions y compris verre de protection

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

Fig 15.

ASSEMBLY OF THE FOODSHIELDS IN ANY WORKTOP / MONTAJE DE LA PANTALLA EN CUALQUIER ENCIMERA / MONTAGE DES PRESENTOIRS EN TOUT DESSUS



	X
2GN	720
3GN	1045
4GN	1370
5GN	1695
6GN	2020

For models PC-E & PN-E the distance between the center of the 2 holders of one side is 240mm/ para los modelos PC-E & PN-E la distancia entre el centro de los postes de un lado es de 240mm / pour modeles PC-E & PN-E la distance entre le centre des poteaux d'un côté est de 240mm

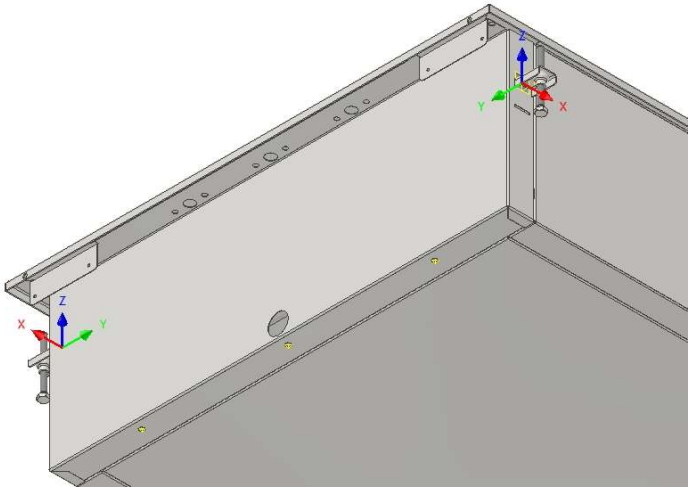


Fig 16.

ASSEMBLY OF THE GLASS ON THE FOODSHIELD / MONTAJE DEL CRISTAL EN LA PANTALLA / MONTAGE DU VERRE SUR PRESENTOIR

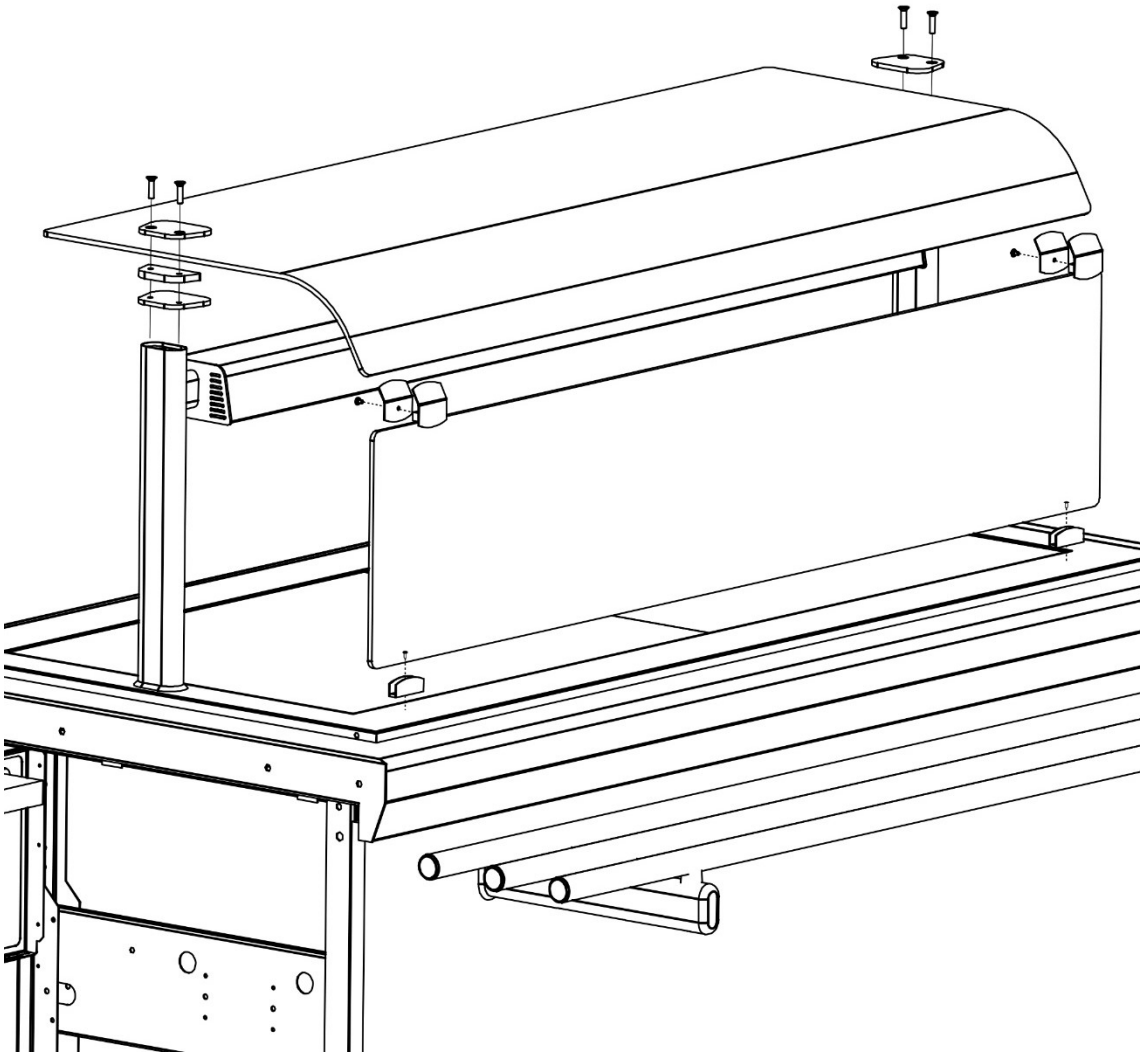


Fig 17.

ASSEMBLY OF THE FRONT GLASS TO THE FOODSHIELD / MONTAJE DEL CRISTAL FRONTAL AL PIE PANTALLA / MONTAGE DU VERRE AVANT À L'ECRAN DE PIED

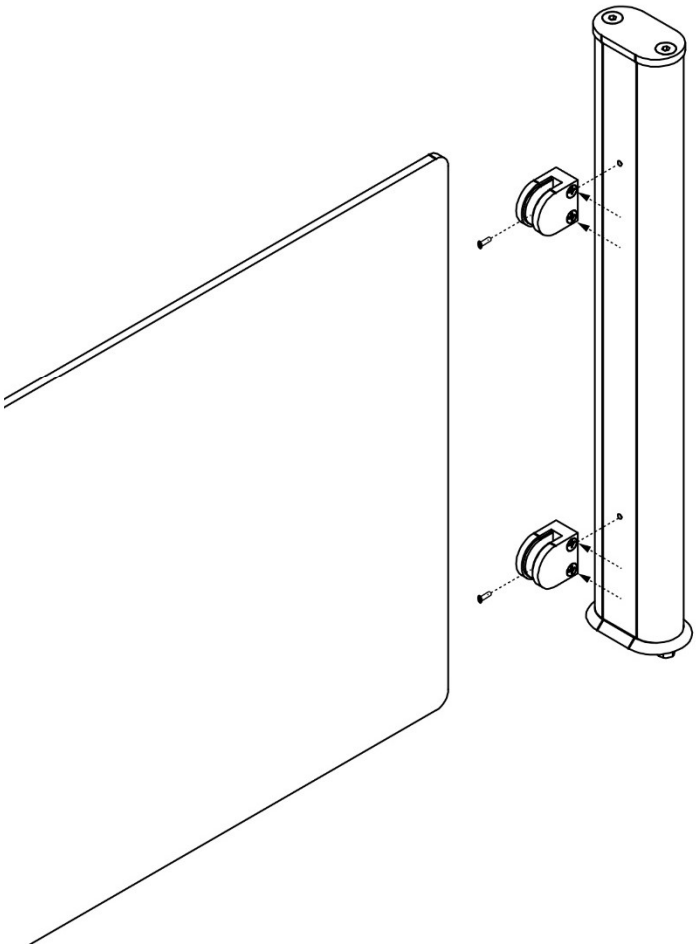


Fig 18.

ASSEMBLY OF THE THERMOMETER TO THE FOODSHIELD / MONTAJE DEL TERMOMETRO A LA PANTALLA / MONTAGE DU THERMOMÈTRE À PRESENTOIR

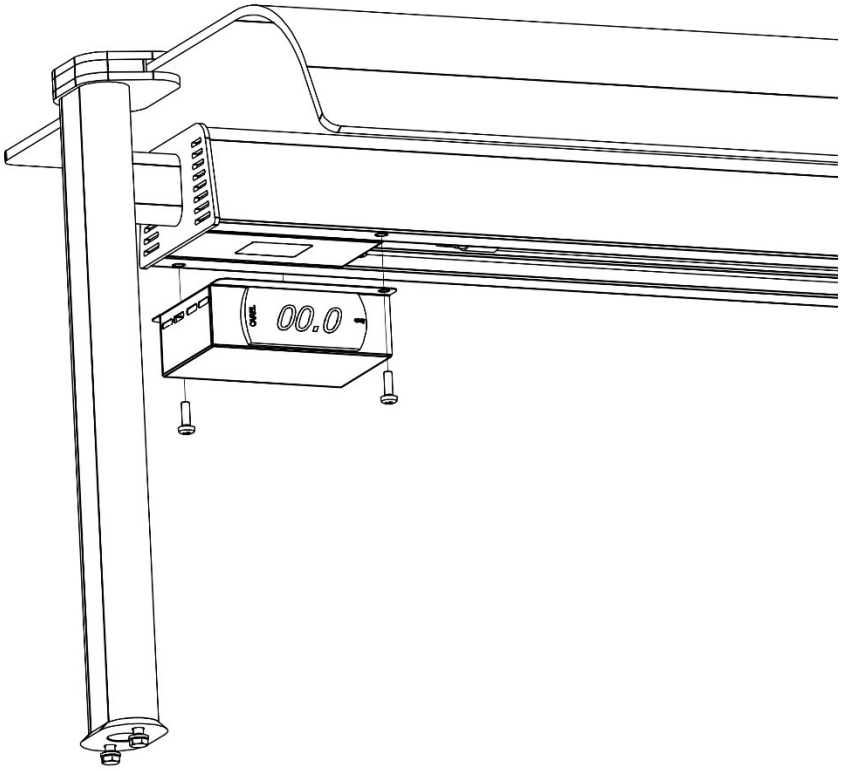


Fig 19.

1 INDEX

1 INDEX 26
2 MACHINE INTRODUCTION 27
2.1 INTRODUCTION TO MACHINE & MODELS 27
2.2 IMPORTANT SAFETY INFORMATION 27
2.3 SPECIFICATION CHART 27
3 INSTALLATION 27
3.1 GENERAL INFORMATION 27
3.2 TRANSPORT, HANDLING, UNPACKING, LOCATION 27
3.3 INTENDED USE AND RESTRICTIONS. 28
3.4 MANUFACTURER'S IDENTIFICATION LABEL DESCRIPTION 28
3.5 INSTALLATION AND ASSEMBLY 28
4 OPERATION 29
4.1 CONTROL PANEL DESCRIPTION 29
4.2 MACHINE SETTINGS AND PROGRAMS 29
5 MAINTENANCE 29
5.1 GENERAL SAFETY RULES 29
5.2 MACHINE CLEANING AND MAINTENANCE ROUTINE 29
5.3 MACHINE DISPOSAL 29
6 TROUBLESHOOTING CHART 30
6.1 TROUBLESHOOTING CHART 30

2 MACHINE INTRODUCTION

2.1 INTRODUCTION TO MACHINE & MODELS

The purpose for which this equipment has been designed is to be built into a self-service buffet, a drop in or any work top and is specially conceived to improve the presence of the food by giving the necessary lighting or heating.
The heated foodshields are not suitable in any case to heat up the food, they only provide additional heat to the lower technical element. In any case, the food displayed must have been previously heated.
The foodshields have measurements equivalent to 2, 3, 4,5 and 6 gastronorm 1/1 and are specially designed to be installed on different components of the Drop-in range (both cold and hot tops and wells).
However, they can also be mounted on any other worktop.

2.2 IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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 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 air, strong vibrations or similar).
This appliance is made of stainless sheet steel and there are risks of cutting inherent in its design. Please take extra exceptional care when handling and cleaning it.
The hot can reach elevated temperatures and consequently there is a risk of burns.
Do not allow children to handle the appliance under any circumstances.

2.3 SPECIFICATION CHART

Please check Table 1 and 2 for detailed information of the product.

3 INSTALLATION

3.1 GENERAL INFORMATION

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

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.
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 in charge 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.
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.

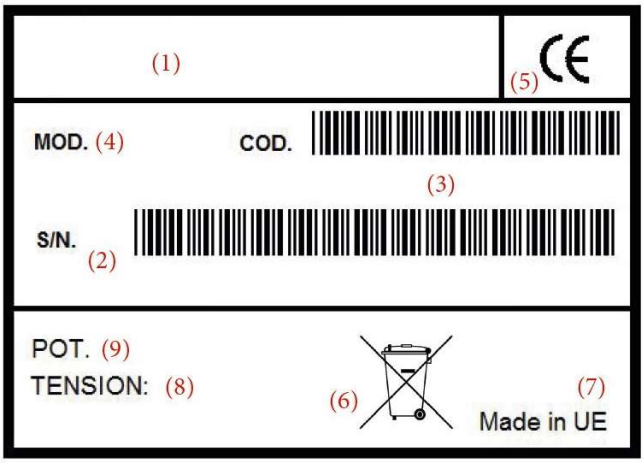
The packaging consists of a cardboard box.
For correct and safe lifting and handling operations:

- 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 going to be installed has an earth connection, as well as the necessary protection such as 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. Marca
2. Serial number (code+ year+ serial number)
3. Code:
4. Model:
5. CE symbol
6. Waste disposal symbol
7. Manufacturing site
8. Voltage:
9. Power consumption

3.5 INSTALLATION AND ASSEMBLY

INSTALLATION ON A WORKTOP OF THE OWNER:
In the figure 16 you will find the holes that should be made on the worktop and depending on the foodshield model (2, 3, 4,5 or 6 GN) you can find in Table 1 and 2 the distance between the holes for each support.

INSTALLATION ON A DROP IN RANGE:
The lower side of each device is marked with the diameters and location of the holes to be made (see Figure 15).

The foodshield must be then fastened down with the supplied screws as described in Figure 15. For assembling the glass protections on the foodshields and the temperature display please follow the instructions given in figure 17 and 19.

The electricity wires go through the foodshield food, connect them by following the electric diagram.

When foodshield is installed on a refrigerated drop in unit of the manufacturer, the complete set will have one single power cord (if required); however, for hot elements the drop in and the foodshield will have independent power cord as standard.

As shown in Figure 19, additional accessory can be assembled into the foodshield.

4 OPERATION

4.1 CONTROL PANEL DESCRIPTION

The appliance is turned on by pressing the start-up switch of the thermostat in the drop in or the self service. If the foodshield is assembled in other equipment, you should buy an additional switch on accessory.

4.2 MACHINE SETTINGS AND PROGRAMS

INSTALLED OPERATION SYSTEMS:
The illuminated foodshields include high performance and low consumption LED.
The heated foodshields provide light and heat by means of ECO halogen lamps (lower consumption than standard lamps) protected with glass.
Foodshields with light and heat with ceramic infrared glasses, provide more intense and concentrated heat.

5 MAINTENANCE

5.1 GENERAL SAFETY RULES

Remove the exterior plastic protection 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 equipment, always check this manual which gives the correct procedures and contains important 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 special 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

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.

CLEANING ADVICES

- 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.

5.3 MACHINE DISPOSAL

The product is made of metal parts. The packaging is made of 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 the appliance is correctly connected to the socket and connected to the control panel, and that the automatic power limiter has not tripped (still in ON mode).
Does not heat or lighten very little.	Check the LED, the ceramic glasses 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 ÍNDICE

1 ÍNDICE 31
2 INTRODUCCIÓN 32
2.1 INTRODUCCIÓN 32
2.2 INFORMACIÓN DE SEGURIDAD 32
2.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 32
3 INSTALACIÓN 32
3.1 INFORMACIÓN GENERAL 32
3.2 TRANSPORTE, DESEMBALAJE Y MANIPULACIÓN 32
3.3 USO PREVISTO Y RESTRICCIONES. 33
3.4 DESCRIPCIÓN DE LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN 33
3.5 INSTALACIÓN Y MONTAJE 33
4 FUNCIONAMIENTO 34
4.1 DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL 34
4.2 AJUSTES Y PROGRAMAS DE LA MÁQUINA 34
5 MANTENIMIENTO 34
5.1 NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD 34
5.2 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO RUTINARIO 34
5.3 CONSEJO DE LIMPIEZA: 34
5.4 GESTIÓN DE RESIDUOS 34
6 TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 35
6.1 TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 35

2 INTRODUCCIÓN

2.1 INTRODUCCIÓN

El objeto para el que se ha diseñado este elemento es el de ser instalado en un buffet o en un autoservicio. Está especialmente concebido para 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.
Las pantallas con calefacción en ningún caso sirven para calentar alimentos, únicamente realizan un mantenimiento de calor complementario al del elemento técnico inferior. En cualquier caso, los alimentos expuestos deben haber sido calentados previamente.
Las pantallas tienen medidas equivalentes a 2, 3, 4,5 y 6 gastronorm 1/1 y están especialmente diseñadas para ser instaladas sobre los diversos elementos de la gama Drop-in (placas y cubas calientes o frías). No obstante, también pueden montarse sobre cualquier otra encimera.

2.2 INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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 eléctrica y limpio.
Procure que no incidan sobre el aparato fuentes externas que perjudiquen su rendimiento (corrientes de aire, fuertes vibraciones etc.).
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 manipulándolo y limpiándolo.
Las pantallas calientes pueden alcanzar temperaturas considerables por lo que presentan riesgo de quemadura.
No permita, en ningún caso, que los niños manipulen el aparato.

2.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Para conocer las informaciones técnicas detalladas de su equipo consulto la Tabla 1 y 2.

3 INSTALACIÓN

3.1 INFORMACIÓN GENERAL

LOS MANTENIMIENTOS TÉCNICOS DEBEN SER LLEVADOS A CABO POR PERSONAL 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.
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.

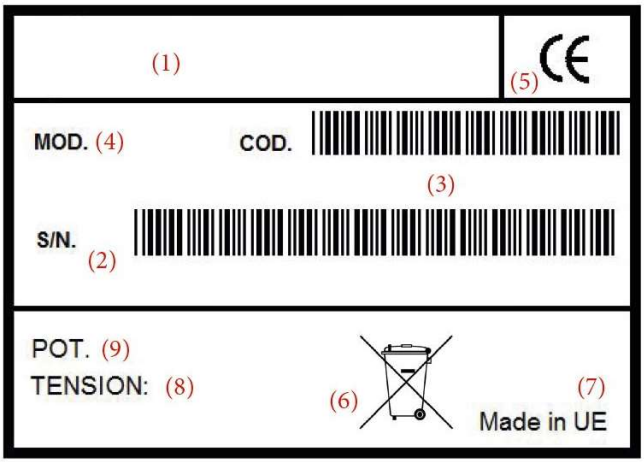
Cuando el mueble ha sido aceptado, es preferible mantenerlo embalado hasta que se ponga en servicio, a fin de protegerlo de posibles golpes mecánicos, polvo, suciedad, etc.
El embalaje se compone de una caja de cartón.
Para realizar las operaciones de elevación y manipulación de forma correcta y segura:

- 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.

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. Sitio de fabricación
8. Voltaje:
9. Consumo de energía

3.5 INSTALACIÓN Y MONTAJE

INSTALACIÓN SOBRE UNA ENCIMERA DE LA PROPIEDAD:
En la Figura 16 en el anexo del presente manual encontrará los orificios que deberá practicar a la encimera y dependiendo del modelo de pantalla (2, 3, 4, 5 o 6 GN) que se quiera instalar en la tabla 1 y 2, se especifica la distancia entre los agujeros de los soportes.

INSTALACION SOBRE UN ELEMENTOS DE LA GAMA DROP-IN:
Por la parte inferior de cada elemento están marcados los diámetros y la ubicación de los orificios a practicar (ver figura 14).

Posteriormente deberá sujetar la pantalla mediante los tornillos suministrados tal y como se explica en la Figura 17.

En la Figura 17 y 19 se indica como montar los cristales protectores y el kit termómetro.

La acometida eléctrica de la pantalla se realiza a través de la tubería de un pie, consulte el esquema eléctrico para realizar su conexionado.

Cuando la pantalla se instala sobre un elemento drop in del mismo fabricante, el conjunto tendrá una única toma de corriente. En cambio, en los elementos calientes, por defecto, la pantalla y el drop in tendrán 2 tomas independientes. Ambas configuraciones podrían ser cambiadas por un electricista en caso de que fuera necesario.

Como se muestra en la Figura 19, se puede ensamblar un accesorio adicional en la pantalla.

4 FUNCIONAMIENTO

4.1 DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

El encendido del aparato se realiza mediante el interruptor de puesta en marcha del termostato del drop in o autoservicio.
Si la pantalla esta instalada en otro tipo de equipo, debe adquirir el kit de encendido que se suministra como accesorio.

4.2 AJUSTES Y PROGRAMAS DE LA MÁQUINA

SISTEMAS DE FUNCIONAMIENTO INSTALADOS:
Las pantallas con iluminación incluyen un LED de alto rendimiento y bajo consumo.
Las pantallas con calefacción realizan el aporte de luz y calor mediante lámparas halógenas ECO (menor consumo que los halógenos estándar) protegidas mediante cristal.
Las pantallas con luz y calor mediante resistencias cerámicas infrarrojas, proporcionan un calor más intenso y concentrado.

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 técnica. IMPORTANTE: Preste mucha atención porque, después de usar el aparato, las envolventes inoxidables se mantienen calientes durante algún tiempo, incluso estando apagado (calor residual). Evite tocarlos con las manos y aleje a los niños.

5.3 CONSEJO 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.

5.4 GESTIÓN DE RESIDUOS

El producto está compuesto por piezas metálicas y plásticas. El embalaje es de 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 desechado 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	Compruebe que el aparato está correctamente conectado a la toma eléctrica y conectado al cuadro de control, y que el limitador automático de potencia se encuentre activado (ON).
No calienta o ilumina poco	Verifique el buen estado del LED, de las resistencias cerámicas o de las lámparas halógenas (según modelo). Si es preciso sustituir alguna de ellas se recomienda avisar a su Servicio de Asistencia Técnica.
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 36
2 INTRODUCTION 37
2.1 INTRODUCTION 37
2.2 INFORMATION DE SÉCURITÉ 37
2.3 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES 37
3 INSTALLATION 37
3.1 INFORMATION GÉNÉRAL 37
3.2 TRANSPORT, DÉBALLAGE, MANIPULATION 37
3.3 ÉTIQUETTES TECHNIQUES INDUSTRIELLES 38
3.4 RESTRICTION D'USAGE 38
3.5 INSTALLATION ET MONTAGE 38
4 FONCTIONNEMENT 39
4.1 DESCRIPTION DE TABLEAU DE CONTRÔLE 39
4.2 PROGRAMMATION 39
5 ENTRETIEN 39
5.1 RÈGLEMENT DE SÉCURITÉ 39
5.2 CONSERVATION ET ENTRETIEN ROUTINIER 39
5.3 TRAITEMENT DES DÉCHETS 40
6 RÉSOLUTION DE PROBLÈMES 40
6.1 TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 40

2 INTRODUCTION

2.1 INTRODUCTION

L'objet pour lequel cet élément a été conçu est celui d'être installé dans un buffet self-service. Il est particulièrement conçu pour améliorer la présence et les conditions d'exposition des aliments par l'apport de lumière nécessaire ou d'éclairage et de chauffage dans le cas des écrans de chaleur.
Les écrans avec chauffage ne servent en aucun cas à chauffer des aliments, ils réalisent uniquement un apport de chaleur complémentaire à celle de l'élément technique inférieur. En tout cas, les aliments exposés doivent avoir été préalablement chauffés.
Les écrans ont des mesures équivalent à 2, 3, 4, 5 et 6 gastronorm 1/1 et ils sont spécialement conçus pour être installés sur les divers éléments de la gamme Drop-in (plaques et cuves aussi bien froides que chaudes). Toutefois, ils peuvent également être montés sur n'importe quel autre plan de travail.

2.2 INFORMATION DE SÉCURITÉ

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.
Tenez l'appareil à l'écart de sources externes qui pourraient en affecter le rendement (Sources d'air directes 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.
Les écrans chauds peuvent atteindre des températures considérables, ils présentent donc un risque de brûlure.
Ne permettez en aucun cas que des enfants manipulent l'appareil.

2.3 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Pour connaître les informations techniques détaillés de votre appareil, consultez la Table 1 et 2.

3 INSTALLATION

3.1 INFORMATION GÉNÉRAL

L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE EFFECTUÉ POUR PERSONNEL QUALIFIÉ. VEUILLEZ CONTACTER VOTRE DISTRIBUTEUR POUR QU'IL RÉALISE LES RÉGLAGES NÉCESSAIRES.

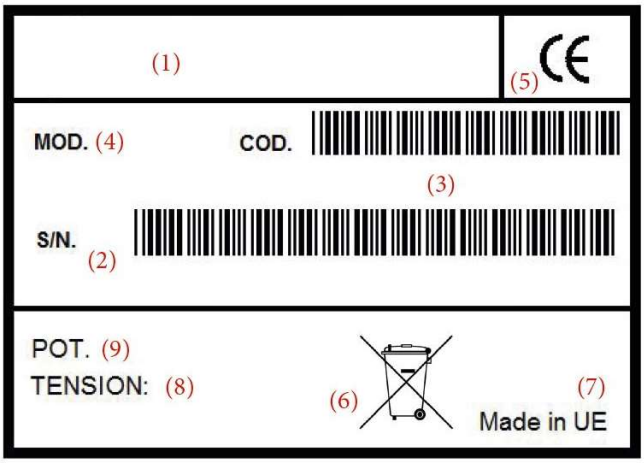
3.2 TRANSPORT, DÉBALLAGE, MANIPULATION

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'un film protecteur en plastique et de pièces d'angles en 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 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. Place de fabrication
8. Voltage
9. Consommation d'énergie

3.4 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.

3.5 INSTALLATION ET MONTAGE

INSTALLATION SUR UN PLAN DE TRAVAIL DE LA PROPRIETE :
En la figure 16 de l'annexe du présent manuel vous trouverez les trous à réaliser sur le plan de travail en fonction du modèle d'écran (2, 3, 4,5 ou 6 GN) qui veut être installé. En le tableau 1 et 2, ce spécifie la distance entre les trous des supports.

INSTALLATION SUR ÉLEMENTS DE LA GAMME DROP-IN :
Sur la partie inférieure de chaque élément sont marqués les diamètres et la position des perçages à faire (voire figure 15).

Ensuite, se devra fixer le pare-haleine par une union visée comme indiqué dans la figure 15.

En la figure 19 se montre comme installer les écrans en verre et le kit du thermomètre. En la figure 17 se montre comme installer le verre.

La connexion électrique est faite par le tube d'un des pieds, consultez l'schéma électrique pour faire le raccordement.

Une fois passé le branchement électrique de l'écran, fixez-le à l'aide des vis fournies.

Lorsque l'écran est installé sur un élément insérable du même fabricant, l'ensemble aura une seule sortie. En revanche, dans les éléments chauds, par défaut, l'écran et le menu déroulant auront 2 plans indépendants. Les deux configurations peuvent être modifiées par un électricien si nécessaire.

Comme le montre la figure 19, un accessoire supplémentaire peut être assemblé dans le presentoir.

4 FONCTIONNEMENT

4.1 DESCRIPTION DE TABLEAU DE CONTRÔLE

L'appareil s'allume au moyen de l'interrupteur de mise en marche au drop in ou self service. Si l'écran d'alimentation est assemblé dans un autre équipement, vous devez acheter un interrupteur supplémentaire sur l'accessoire.

4.2 PROGRAMMATION

SYSTÈMES DE FONCTIONNEMENT INSTALLÉS :
Les écrans avec éclairage incluent un LED à rendement élevé et faible consommation.
Les écrans avec chauffage réalisent l'apport de lumière et de chaleur à l'aide des lampes halogènes ECO (faible consommation) protégées par du verre pyrolytique.
Les lumières chaudes avec verres céramiques infrarouges, fournissent du chaleur plus intense et concentré.

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.
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.

5.2 CONSERVATION ET ENTRETIEN ROUTINIER

L'ENTRETIEN TECHNIQUE DOIT ÊTRE RÉALISÉ PAR LE SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE DE VOTRE DISTRIBUTEUR.
IMPORTANT : Attention ! Après l'utilisation de l'appareil, des présentoirs rester chaudes pendant une certaine température, même s'ils sont éteints (chaleur résiduelle). Evitez de les toucher avec les mains et ne permettez en aucun cas que des enfants sont près de l'appareil.

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 nettoyants de métaux ou de détergents non dilués. Séchez ensuite avec un chiffon.

5.3 TRAITEMENT DES DÉCHETS

Le produit est composé de pièces métalliques, verres et plastiques. L'emballage est en 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 TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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 présentoir ne fonctionne pas.	Assurez-vous que l'appareil est bien branché à la prise de courant et au panneau de contrôle, et que le limiteur automatique de puissance ne s'est pas déclenché (c'est en ON)
L'écran ne chauffe pas ou éclaire peu	Vérifier le bon état du LED, des résistances céramiques ou des lampes halogènes (suivant le modèle). S'il faut remplacer l'une d'elles il est conseillé d'avertir votre service d'assistance technique.
Vous avez effectué toutes les révisions de base et le problème persiste.	Contactez votre distributeur ou votre service d'assistance technique.