

# DROP IN

CARVING STATIONS / TRINCHANTE / STATION DE DÉCOUPAGE



Ref:	A070200034
Vers.	1

# TABLAS DE EQUIVALENCIAS EQUIVALENCES TABLE TABLEAU DES ÉQUIVALENCES

TRINCHANTE

CARVING STATION

STATION DE DÉCOUPAGE

TRDC6-BA1: TRCBMA6-1  
TRDC6-BA2: TRCBMA6-2  
TRDC6-BAA1: TRCBMAA6-1  
TRDC6-BAA2: TRCBMAA6-2  
TRDC7-BA1: TRCBMA7-1  
TRDC7-BA2: TRCBMA7-2  
TRDC7-BAA1: TRCBMAA7-1  
TRDC7-BAA2: TRCBMAA7-2

**ONNERA** GROUP

				
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>	18
Uso y mantenimiento	
<b>Manuel d'instructions</b>	24
Installation et fonctionnement	

MACHINES DRAWING ELECTRICAL & DRAIN / PLANOS TÉCNICOS EN SITUACIONES ELÉCTRICAS O DRENAJE / PLAN  
 TECHNIQUE EN SITUATION DU ÉLECTRICITÉ OU VIDANGE  
 TRINCHANTE CON LLENADO MANUAL / CARVING STATION MANUAL FILLING / STATION DE DÉCOUPAGE REMPLISSAGE  
 MANUEL  
 TRDC6/7-BA

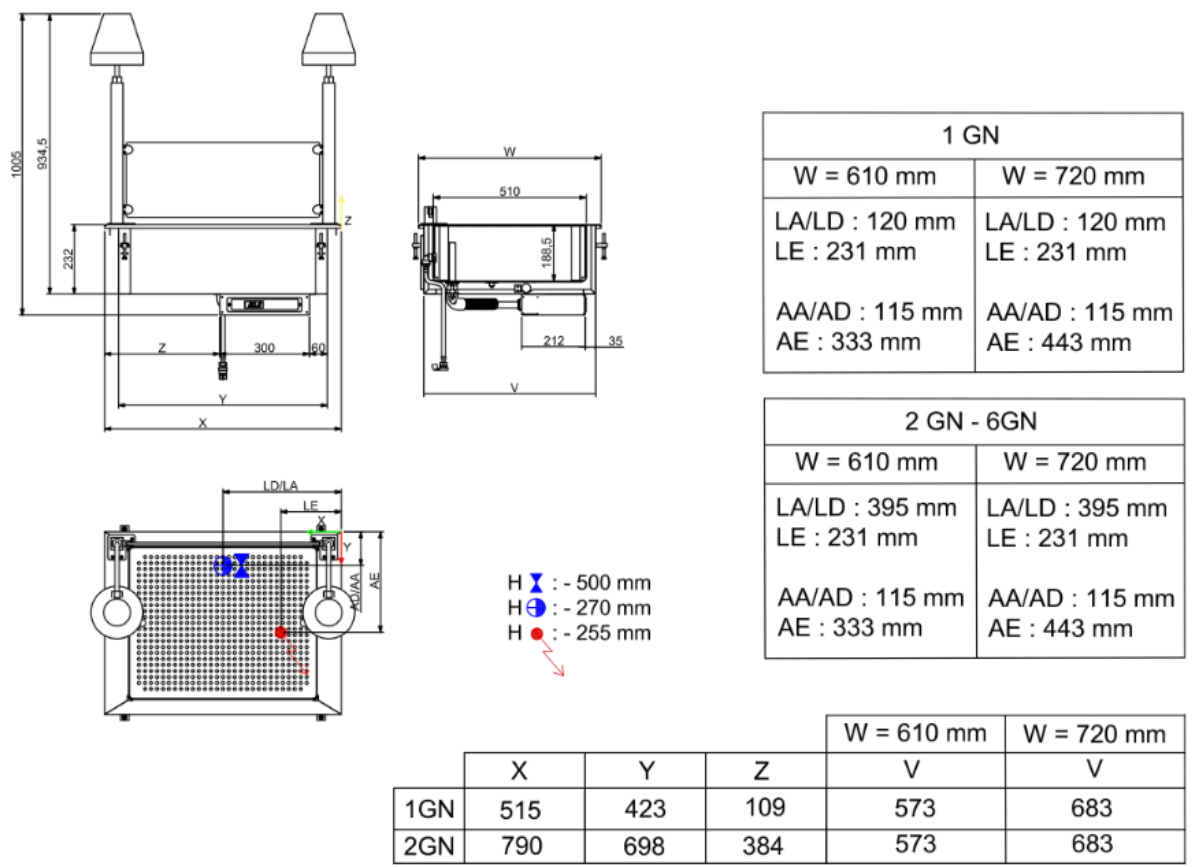


Fig 1.

TRINCHANTE CON LLENADO AUTOMÁTICO / CARVING STATION AUTOMATIC FILLING / STATION DE DÉCOUPAGE  
REPLISSAGE AUTOMATIQUE  
DC6/7-BAA

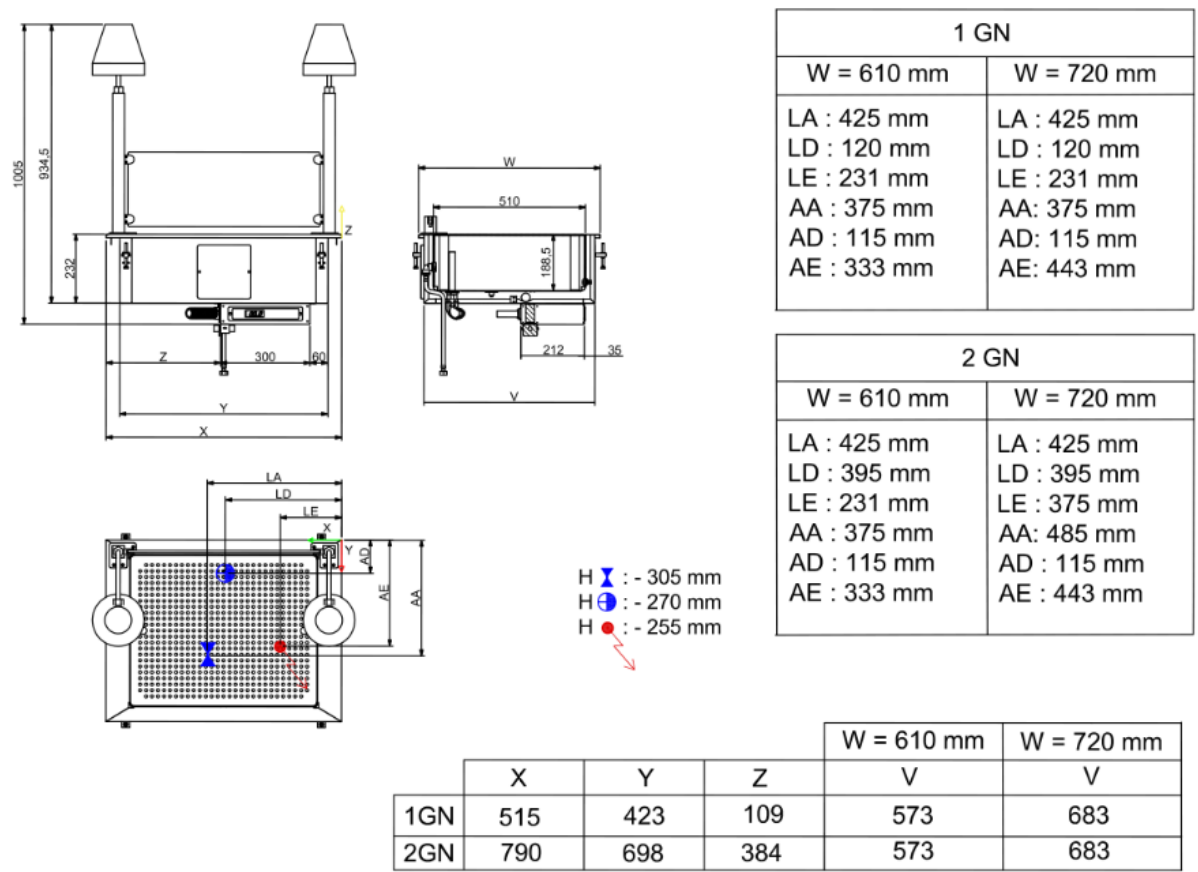


Fig 2.

TECHNICAL CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Model/ Modelo/ Modèle	Capacity (GN)/ Capacidad (GN)/ Capacité (GN)	Dimensions (mm)/ Medidas (mm)/ Mesures (mm)	Cut-out dimensions (mm)/ Medidas encastre (mm)/ Mesures Encastrées (mm)	Voltage/ Voltaje/ Voltage	Electrical Power (W)/ Potencia eléctrica (W)/ Puissance Électrique (W)	Nº of lamps/ Nº de lámparas/ Nº lampes	Work Temperature (°C)/ Temperatura de trabajo (°C)/ Température de travail (°C)
TRDC6-BA1	1	515 x 610 x 1005	490 x 585	230 V 1N 50/60 Hz	1285	1	+30 °C/ +90°C
TRDC6-BA2	2	790 x 610 x 1005	490 x 585		2560	2	
TRDC7-BA1	1	515 x 720 x 1005	490 x 690		1300	1	
TRDC7-BA2	2	790 x 610 x 1005	490 x 690		2575	2	
TRDC6-BAA1	1	515 x 610 x 1005	490 x 585		1285	1	
TRDC6-BAA2	2	790 x 610 x 1005	490 x 585		2560	2	
TRDC7-BAA1	1	515 x 720 x 1005	490 x 690		1300	1	
TRDC7-BAA1	2	790 x 720 x 1005	490 x 690		2575	2	

Tab 1.

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

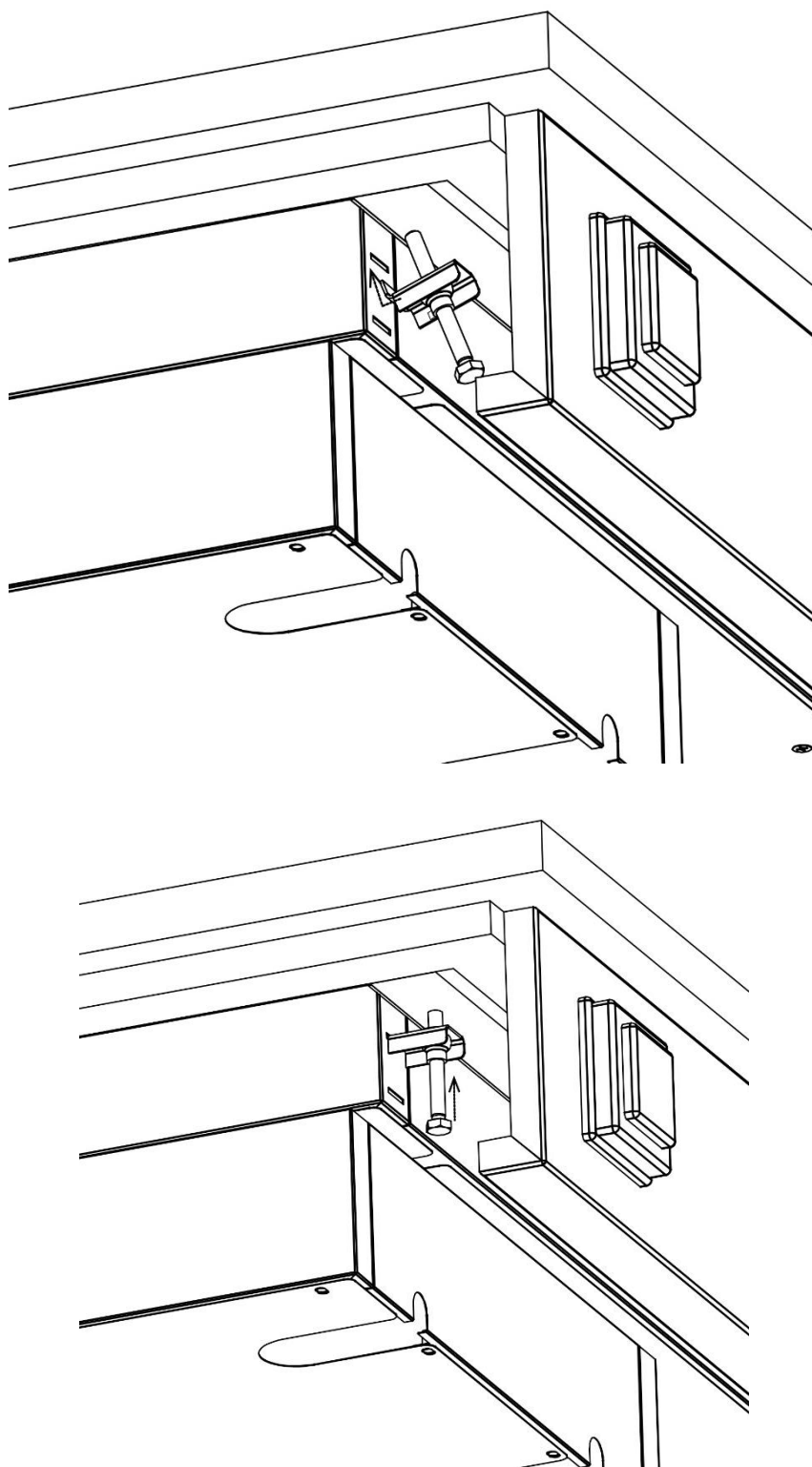


Fig 3.

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

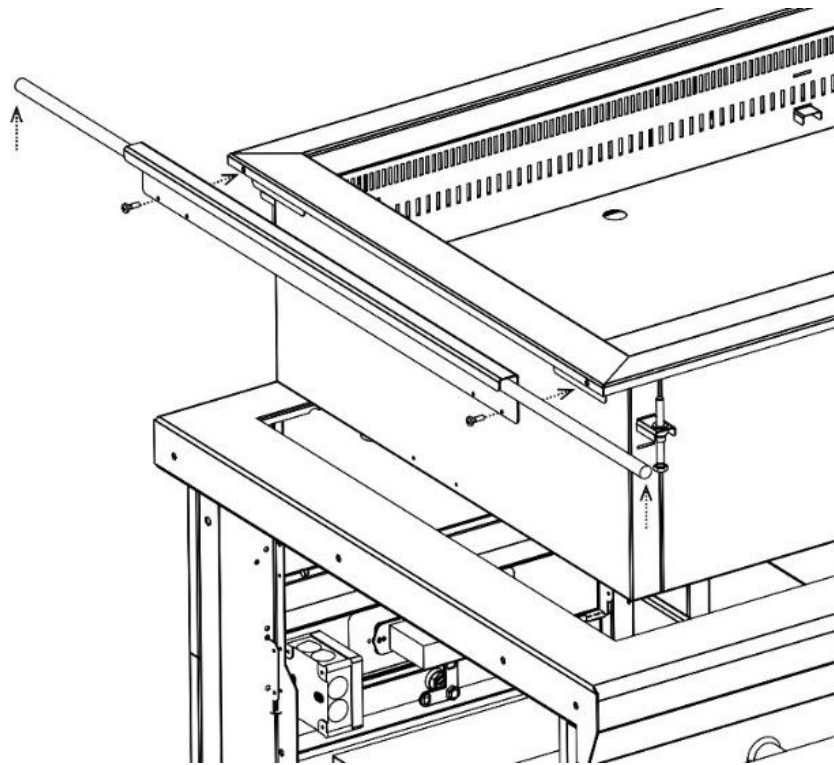


Fig 4.



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

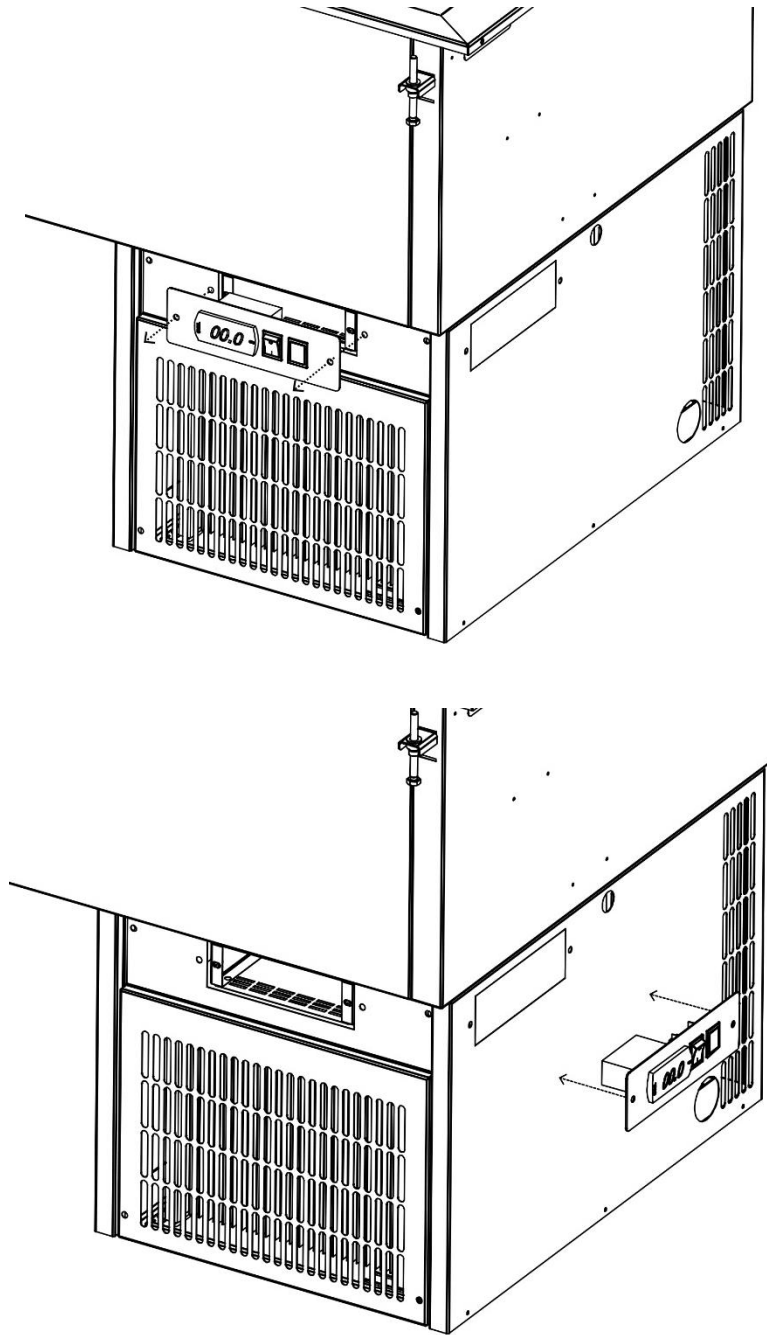
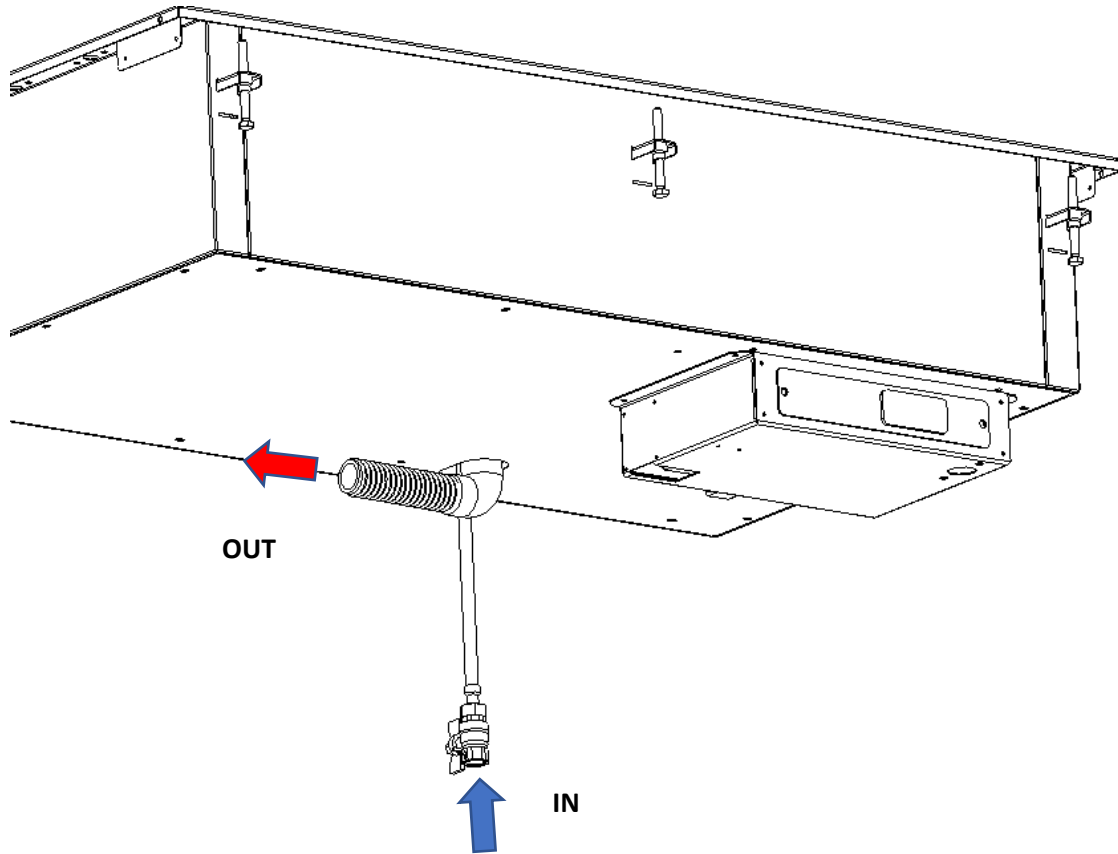


Fig. 5

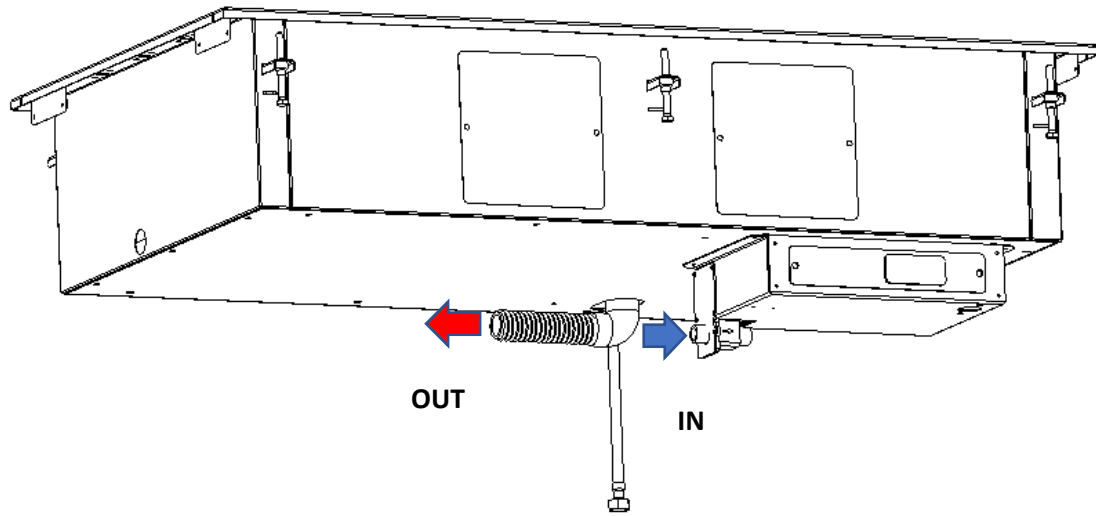
WATER INLET AND DRAINAGE FOR MANUAL FILLING BAIN MARIE/ ENTRADA DE AGUA Y  
DESAGUE PARA BAÑO MARIA DE LLENADO MANUAL/ ENTRÉE D'EAU ET DRAINAGE POUR  
REMPLISSAGE MANUEL BAIN MARIE



OUT	Drainage minimum diameter: 34mm Diámetro mínimo del desagüe: 34mm Diamètre minimum du vidange: 34mm
IN	Connection of 1/2" (F) Entrada de agua de 1/2" (H) Entrée d'eau 1/2" (F)

Fig. 6

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



OUT	Drainage minimum diameter: 34 mm Diámetro mínimo del desagüe: 34 mm Diamètre minimum du vidange: 34 mm
IN	Connection of ½" to the electrovalve (M) Electroválvula de entrada de agua de ½" (M) Electrovanne d'entrée d'eau ½" (M)

Fig. 7

CONTROL PANEL / PANEL DE MANDOS / PANNEAU DE COMMANDE

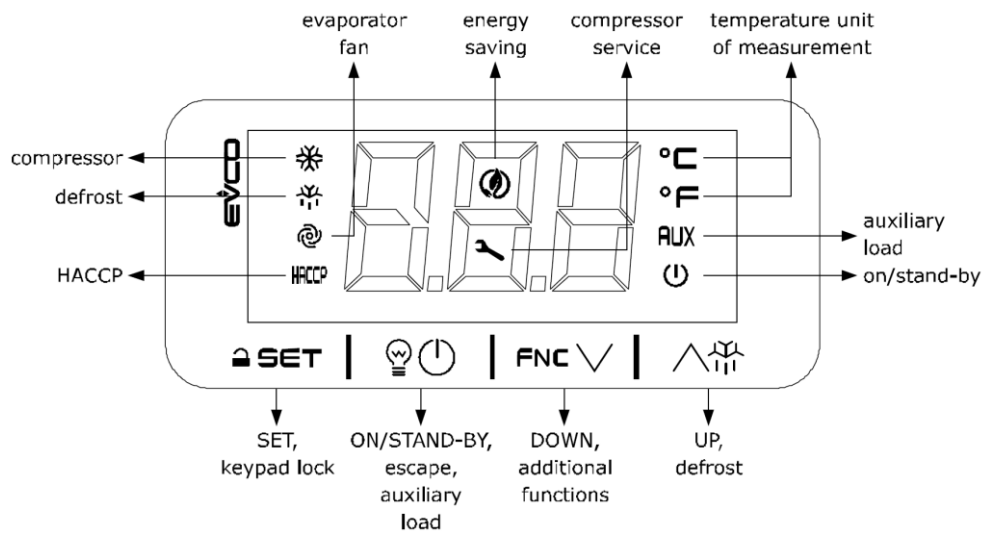


Fig. 8

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

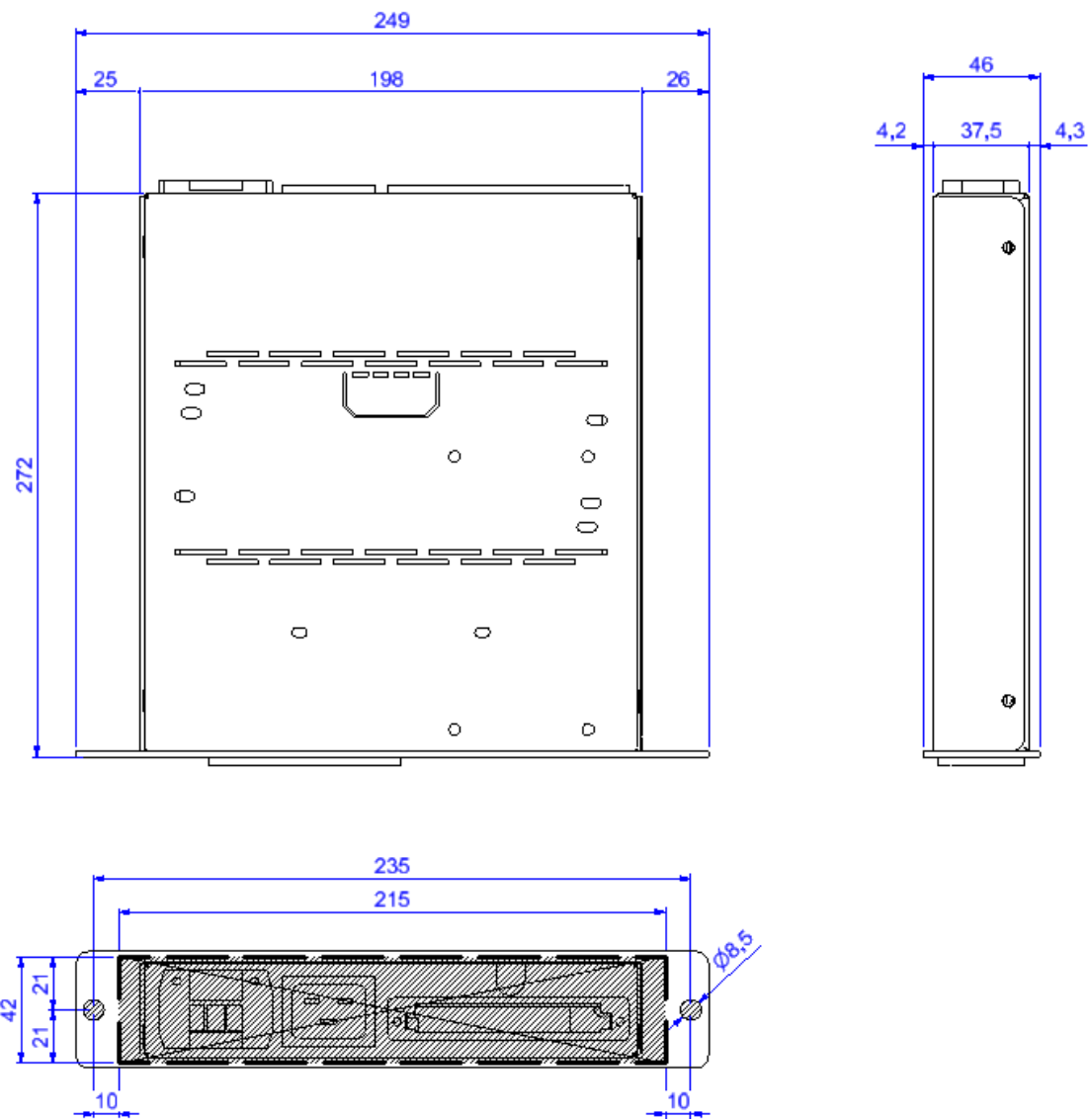


Fig. 9

# 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 .....	13
3	INSTALLATION .....	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	OPERATION .....	15
4.1	GENERAL INFORMATION.....	15
4.2	CONTROL PANEL DESCRIPTION .....	16
4.3	MACHINE SETTINGS AND PROGRAMS .....	16
5	MAINTENANCE .....	16
5.1	GENERAL SAFETY RULES.....	16
5.2	MACHINE CLEANING AND MAINTENANCE ROUTINE.....	16
5.3	MACHINE DISPOSAL .....	17
6	TROUBLESHOOTING CHART .....	17
6.1	TROUBLESHOOTING CHART .....	17

## 2 MACHINE INTRODUCTION



### 2.1 INTRODUCTION TO MACHINE & MODELS

The purpose for which this equipment has been designed is to hold, display, carve and serve warm food (e.g. roast beef, ham, turkey breast, etc.) in show-cooking stations, keeping displayed product at optimum temperatures during service time. Those conditions will depend on the initial temperature of the products when displayed and the environmental conditions of the premises. By no means, this technical appliance can be used to heat food.

Heat sources in the lower (base with water bain marie) and upper part (lamp with ceramic heat) of the carving station. Base heated by water bain-marie, maintaining the product humidity, preventing it from drying out to guarantee extended service times. Lamp with ceramic light by high-efficiency infrared. Ceramic elements provide a more intense and concentrated heat, creating a warm wrap around the entire surface of the product, without drying or discoloring it, to guarantee an effective and uniform distribution of heat.

The technical cabinet located on the lower part includes the plumbing inlets and the electricity panel, which includes the thermostat to adjust temperature.

### 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>

Avoid touching the tray cover when the product is working.

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. 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.

- Do not allow children to handle the appliance under any circumstances.
- Keep to the recommendations made by the food manufacturers.

### 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 cardboard box.

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:

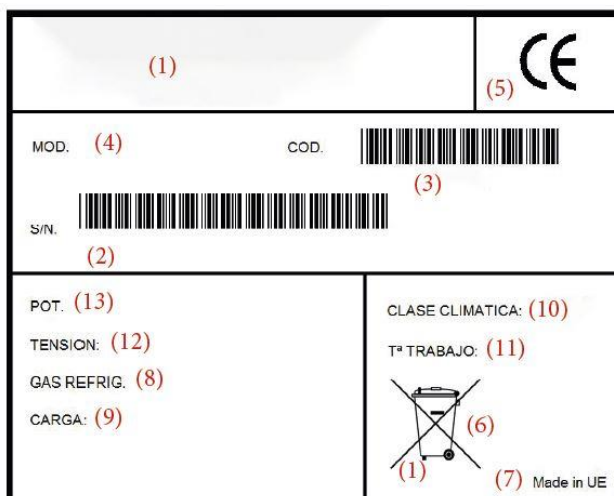
- Arrange a suitable area with flat floor for machine unloading and handling operations.
- Use the type of equipment most suitable for characteristics and capacity
- Make sure the load is stable.
- Handle the machine, keeping it at minimum height from the ground.

### 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.

Make sure the floor is level, in this way preventing any vibration or noise.

### **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 3.

The control box located on the lower part of the appliance can easily be moved to the side of the technical cabinet if required (for example in the case of having the front access of the appliance closed due construction reasons) as shown in figure 5.

At the same time, it 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 9 where the hole size is described.

The electro valve or the ball valve of 1/2" (depending on if the device is with automatic or manual filling) should be connected to the water supply (1GN has no inlet water valve, it must be filled manually). If the device has automatic filling, the sensor will detect the water level and will put water in the well, whereas with the manual system the user should fill the well by turning the ball valve.

The device is equipped with an overflow pipe (except 1GN models) which must be removed to make a complete drainage of the well. The well should be connected to the drainage with a minimum inner diameter of 34mm where the drain pipe of the machine will be connected. Check Figure 6 and 7 for details.

## **4 OPERATION**

---

### **4.1 GENERAL INFORMATION**

---

The temperature control is carried out by a digital electronic thermostat, allowing to adjust the different working temperatures of the appliance depending on the existing environmental conditions. See figure 8 for the thermostat information.

Operating procedures

1. Turn on the equipment and set the temperature of the equipment. Fill with water first if the machine has a manual filling.
2. Keep the machine running till it reaches the requested temperature.
3. Transfer the hot food to the equipment.

Hot product must be at proper internal temperature before transferring to equipment. Use a thermometer to measure the internal temperature of the products being held. Adjust the temperature of the equipment 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 68 ° C or more.

## 4.2 CONTROL PANEL DESCRIPTION

---



For a detailed information of the digital thermostat read the instruction manual carefully.

## 4.3 MACHINE SETTINGS AND PROGRAMS

---

Prior to the start-up, the well should be filled up by opening the ball valve (when the filling is manual) or just by turning on the machine (in automatic devices) till it reaches the appropriate water level.

### HEATING SYSTEM:

The water is heated up by means of hidden heating elements in the lower part of the tray. The well also has a safety system using thermostat in the heating elements that disconnects the machine in the event of control thermostat malfunctioning or when the temperature increases excessively (for example if there is no water in the well).

RECOMMENDED WORKING TEMPERATURES: check table I.

The instruction manual of the digital thermostat is 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.

# 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 after using the appliance since the stainless steel remains hot for some time, even when it is switched off (residual heat). Please avoid touching the well 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.

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

In figure 4 it is explained how to move out the device from the furniture if maintenance or repair is required.

### 5.3 MACHINE DISPOSAL

The product is made up of metal parts and stone 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 distinct 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 and to the control box.
Does not heat or heats up very little.	Check the regulation of the thermostat and/or the influence of direct sources of cold on the tray. Contact your technical Assistance Service if the heating element is broken.
	The lampshade lamp is burned out or off
All the basic checks have been carried out and the problem remains	Contact your distributor or your Technical Assistance Service.
Water does not stop entering	The solenoid valve or the water inlet tap is damaged
	The level detector is clogged or broken

# 1 ÍNDICE

---

1	ÍNDICE.....	18
2	INTRODUCCIÓN.....	19
2.1	INTRODUCCIÓN.....	19
2.2	INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.....	19
2.3	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	19
3	INSTALACIÓN.....	20
3.1	INFORMACIÓN GENERAL.....	20
3.2	TRANSPORTE, DESEMBALAJE Y MANIPULACIÓN.....	20
3.3	USO PREVISTO Y RESTRICCIONES.....	20
3.4	DESCRIPCIÓN DE LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN.....	20
3.5	INSTALACIÓN Y MONTAJE.....	21
3.6	CONEXIONES.....	21
4	FUNCIONAMIENTO.....	21
4.1	INFORMACIÓN GENERAL.....	21
4.2	DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL.....	21
4.3	AJUSTES Y PROGRAMAS DE LA MÁQUINA.....	22
5	MANTENIMIENTO.....	22
5.1	NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD.....	22
5.2	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO RUTINARIO.....	22
5.3	GESTIÓN DE RESIDUOS.....	23
6	TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	23
6.1	TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	23

## 2 INTRODUCCIÓN



### 2.1 INTRODUCCIÓN

El propósito para el que ha sido diseñado este equipo es mantener, exhibir, trincar y servir alimentos calientes (por ejemplo, rosbif, jamón, pechuga de pavo, etc.) en estaciones de show cooking, manteniendo el producto expuesto a temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio. Esas condiciones dependerán de la temperatura inicial de los productos cuando se exhiban y de las condiciones ambientales del local. De ningún modo, este aparato técnico se puede utilizar para calentar alimentos.

Fuentes de calor en la parte inferior (base con agua a baño maría) y en la parte superior (lámpara con calor de cerámica) de la estación de trinchado. Base calentada al baño María, manteniendo la humedad del producto, evitando que se seque para garantizar tiempos de servicio prolongados. Lámpara con luz cerámica por infrarrojos de alta eficiencia. Los elementos cerámicos proporcionan un calor más intenso y concentrado, creando una cálida envoltura alrededor de toda la superficie del producto, sin secarlo ni decolorarlo, para garantizar una distribución eficaz y uniforme del calor.

El armario técnico situado en la parte inferior incluye las tomas de fontanería y el cuadro eléctrico, que incluye el termostato para regular la temperatura.

### 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>

Evite tocar la envolvente de la cuba durante su funcionamiento. La instalación in situ y la puesta en marcha de este mueble deben ser realizadas por personal técnico cualificado. Los parámetros técnicos indicados en este manual no están sujetos a contrato y podrían variar sin previo aviso. El aparato debe ser reparado únicamente por personal cualificado. Antes de cualquier manipulación, avise a su distribuidor.

Si no va a usar el aparato durante largos periodos de tiempo, procure que se quede desconectado de la red, vacío y limpio. Las temperaturas de trabajo del aparato pueden verse afectadas por la temperatura ambiente y su localización.

Procure que no incidan sobre el aparato fuentes externas que perjudiquen su rendimiento (fuentes de frío directas o similares).

Todo el aparato está construido mediante chapas de acero inoxidable por lo que presenta riesgos de corte inherentes a su diseño y a su construcción con chapas de pequeños espesores. Extreme la precaución manipulándolos y limpiándolos.

El interior del armario técnico presenta riesgos intrínsecos tales como riesgo eléctrico, de corte, y de quemadura.

- Respete las recomendaciones de los fabricantes de alimentos.
- No permita que los niños manipulen el aparato en ninguna circunstancia.

### 2.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Para conocer las informaciones técnicas detalladas de su equipo consulte la Tabla 1.

## 3 INSTALACIÓN

### 3.1 INFORMACIÓN GENERAL

Encontrará las instrucciones de uso del termostato digital junto a este manual. No obstante, **NO SE RECOMIENDA LA MANIPULACIÓN DEL TERMOSTATO POR PERSONAL NO CUALIFICADO**. Por favor, **AVISE A SU DISTRIBUIDOR PARA QUE REALICE LOS AJUSTES NECESARIOS POR USTED**.

### 3.2 TRANSPORTE, DESEMBALAJE Y MANIPULACIÓN

Al recibir el mueble, asegúrese de que no ha sufrido ningún daño durante el transporte. De lo contrario, formule las correspondientes reclamaciones a su distribuidor.

Cuando el mueble ha sido aceptado, es preferible mantenerlo embalado hasta que se ponga en servicio, a fin de protegerlo de posibles golpes mecánicos, polvo, suciedad, etc.

El embalaje se compone de una caja de cartón.

Para realizar las operaciones de elevación y manipulación de forma correcta y segura:





- Organizar una zona adecuada con piso plano para operaciones de descarga de la máquina y de manipulación.
- Utilizar el tipo de equipo más adecuado para las características y la capacidad.
- Asegúrese de que la carga es estable para manejar el mueble, manteniéndolo a una altura mínima desde el suelo.

El fabricante se responsabilizará únicamente de los defectos de fabricación, quedando excluidas la manipulación o utilización incorrecta del material por parte del cliente o usuario. El servicio de la mano de obra y los desplazamientos son siempre por cuenta del cliente. Se declina toda responsabilidad por los defectos imputables al transporte, siempre que no se realice la reclamación oportuna en un máximo de 24 horas después de recibir la mercancía.

### 3.3 USO PREVISTO Y RESTRICCIONES.

Compruebe que la tensión y la frecuencia de la red coinciden con las descritas en la placa de características. Es imprescindible que la instalación eléctrica donde se vaya a conectar el aparato disponga de toma tierra, así como de la debida protección de magneto-térmico y diferencial. No conecte otros aparatos alimentándolos con la misma acometida eléctrica. El fabricante declina toda responsabilidad por el uso indebido del producto.

### 3.4 DESCRIPCIÓN DE LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN

(1)		(5) 
MOD. (4)	COD. 	(3)
S/N. 	(2)	
POT. (13)	CLASE CLIMÁTICA: (10)	(6) 
TENSION: (12)	Tº TRABAJO: (11)	
GAS REFRIG. (8)	(7) Made in UE	
CARGA: (9)		

Datos en la etiqueta de identificación:

1. Marca
2. Número de serie (código+ año+ número de serie)
3. Código:
4. Modelo:
5. Símbolo CE
6. Símbolo de eliminación de residuos
7. País de fabricación
8. Gas refrigerante (si procede)
9. Carga de gas (gr) (si procede)
10. Clase climática (si procede)
11. Temperatura de trabajo:
12. Voltaje:
13. Consumo de energía

### **3.5 INSTALACIÓN Y MONTAJE**

---

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

Asegúrese de que el suelo está bien nivelado, así evitará vibraciones y ruidos.

### **3.6 CONEXIONES**

---

Una vez encastrada la cuba en el orificio del mueble destinado a tal fin, la fijación se realiza mediante los anclajes suministrados tal como se muestra en la Figura 3.

La caja de mandos ubicada en la parte inferior del aparato puede moverse fácilmente al lateral del armario técnico si fuese necesario (por ej. en el caso de tener cerrado el acceso frontal al aparato por motivos constructivos del mueble que lo aloja) como se puede observar en figura 5. Así mismo, puede ser extraída de su armario técnico e instalada en cualquier otro panel (por ej. en el frente del buffet para poder accionar y regular el aparato sin necesidad de abrir una puerta). Consulte Figura 9 para consultar la extraibilidad del mando y las dimensiones donde encastrar el termostato.

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

Excepto el modelo de 1GN, el equipo está provisto de un rebosadero, que permite un vaciado del equipo. El desagüe de la instalación debe tener como mínimo un diámetro interior de 34mm para poner dirigir la manguera de desagüe que lleva la máquina. En las figuras 6-7 se observa las entradas de agua como los desagües.

## **4 FUNCIONAMIENTO**

---

### **4.1 INFORMACIÓN GENERAL**

---

El control de la temperatura se realiza mediante un termostato electrónico digital, que permite ajustar las diferentes temperaturas de trabajo del aparato en función de las condiciones ambientales existentes. Consulte la figura 8 para obtener información sobre el termostato.

Procedimientos de operación

1. Encienda el equipo y ajuste la temperatura del equipo. Llene con agua primero si la máquina tiene un llenado manual.
2. Mantenga la máquina en funcionamiento hasta que alcance la temperatura solicitada.
3. Transfiera la comida caliente al equipo.

El producto caliente debe estar a la temperatura interna adecuada antes de transferirlo al equipo. Use un termómetro para medir la temperatura interna de los productos que se mantienen. Ajuste la temperatura del equipo para proporcionar la mejor configuración general en función de 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 rango de temperatura correcto.

4. Comprueba la temperatura de los alimentos

Dado que el rango de temperatura adecuado depende del tipo de productos y las cantidades que se contengan, es necesario usar periódicamente un termómetro para verificar cada artículo y asegurarse de que se mantengan las temperaturas correctas. Las regulaciones sanitarias locales pueden variar con respecto a las temperaturas mínimas de servicio. El rango de temperatura adecuado es de 68 ° C o más.

### **4.2 DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL**

---



Para una información detallada del termostato digital lea atentamente el manual de instrucciones.

### 4.3 AJUSTES Y PROGRAMAS DE LA MÁQUINA

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

SISTEMA DE CALEFACCIÓN:

El agua se calienta mediante resistencias ocultas instaladas en la parte inferior de la cuba.

La cuba posee a su vez un sistema de seguridad mediante termostato en las propias resistencias que las desconecta en el caso de que el termostato de control se averíe o que la temperatura de las mismas aumente excesivamente (por ej. por quedarse sin agua en la cuba).

TEMPERATURAS DE TRABAJO RECOMENDADAS: Consúltese Tabla 1.

Para cualquier otra información, siga las instrucciones indicadas en el manual del controlador electrónico. No obstante, **NO SE RECOMIENDA LA MANIPULACIÓN DEL TERMOSTATO POR PERSONAL NO CUALIFICADO**. Por favor, **AVISE A SU DISTRIBUIDOR PARA QUE REALICE LOS AJUSTES NECESARIOS POR USTED**.

## 5 MANTENIMIENTO

### 5.1 NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD

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

Limpie cuidadosamente antes de usar siguiendo las instrucciones específicas que se detallan más adelante en este manual. Antes de realizar cualquier operación en la máquina, siempre consulte el manual que contiene los procedimientos correctos y contiene información importante sobre seguridad.

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

### 5.2 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO RUTINARIO

Cualquier mantenimiento técnico debe ser llevado a cabo por su distribuidor de servicio de asistencia técnico. **IMPORTANTE:** Preste mucha atención porque después de usar el aparato, el acero inoxidable se mantiene caliente durante algún tiempo, incluso estando apagado (calor residual). Evite tocar la cuba con las manos y aleje a los niños

CONSEJOS DE LIMPIEZA

- Para realizar las labores de limpieza del aparato es recomendable desconectarlo previamente de la red. Procure no salpicar agua a los componentes eléctricos.
- Para limpiar el acero inoxidable utilice una esponja o bayeta, agua tibia y jabón neutro. No utilice productos abrasivos, disolventes, limpiadores de metales o detergentes no diluidos. Seque posterior mente con un paño.
- Para una mejor conservación del aparato es importante que permanezca vacío y limpio durante los periodos que no esté en servicio.

En la figura 4 se indica como extraer el elemento técnico para realizar labores de mantenimiento o reparación.



### 5.3 GESTIÓN DE RESIDUOS

El producto está compuesto por piezas metálicas y plásticas. El embalaje es de madera, plástico y cartón.

Para cualquier pieza de su aparato, por favor, tenga en cuenta que:

- Al final del ciclo de vida del producto, asegúrese de que no se deshecha en el medio ambiente.
- Cada parte debe estar recogido y desechado por separado, de acuerdo con sus diferentes características (por ejemplo, metales, plásticos, caucho, etc )
- Se tendrá en cuenta la legislación local prevista para la recogida de residuos.
- El aparato puede contener sustancias peligrosas: el uso inadecuado o la eliminación incorrecta puede tener efectos negativos sobre la salud humana y sobre el medio ambiente.
- En caso de un desecho ilegal de los residuos eléctricos y electrónicos, están previstas sanciones establecidas por la legislación local.

## 6 TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### 6.1 TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Algunos problemas se deben a causas que se resuelven fácilmente sin tener que contactar con el servicio técnico. Por favor, lea atentamente la siguiente tabla:

Problema	Solución
El aparato no funciona	Verifique que el aparato está debidamente conectado a la toma de corriente y a la caja de mandos
No calienta o calienta poco	Revise la regulación del termostato y/o la incidencia de fuentes directas de frío sobre la cuba. Avise a su Servicio de Asistencia Técnica por si alguna resistencia está estropeada.
	La lámpara de la pantalla esta fundida o apagada
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.
No para de entrar agua	La electroválvula o el grifo de entrada de agua está estropeado
	El detector de nivel esta obstruido o roto

# 1 INDICE

---

1	INDICE.....	24
2	INTRODUCTION.....	25
2.1	INTRODUCTION.....	25
2.2	INFORMATION DE SÉCURITÉ.....	25
2.3	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	25
3	INSTALLATION.....	26
3.1	INFORMATION GÉNÉRAL.....	26
3.2	TRANSPORT, DÉBALLAGE, MANIPULATION.....	26
3.3	RESTRICTION D'USAGE.....	26
3.4	ÉTIQUETTES TECHNIQUES INDUSTRIELLES.....	26
3.5	INSTALLATION ET MONTAGE.....	27
3.6	BRANCHEMENTS.....	27
4	FONCTIONNEMENT.....	27
4.1	INFORMATION GÉNÉRAL.....	27
4.2	DESCRIPTION DE TABLEAU DE CONTRÔLE.....	28
4.3	PROGRAMMATION.....	28
5	ENTRETIEN.....	28
5.1	RÈGLEMENT DE SÉCURITÉ.....	28
5.2	CONSERVATION ET ENTRETIEN ROUTINIER.....	29
5.3	TRAITEMENT DES DÉCHETS.....	29
6	RÉSOLUTION DE PROBLÈMES.....	29
6.1	TABLEAU DE RÉOLUTION DE PROBLÈMES.....	29

## 2 INTRODUCTION



### 2.1 INTRODUCTION

Le but pour lequel cet équipement a été conçu est de contenir, d'exposer, de découper et de servir des aliments chauds (par ex. Rôti de bœuf, jambon, poitrine de dinde, etc.) dans les stations de cuisson ouverte, en maintenant le produit exposé à des températures optimales pendant le temps de service. Ces conditions dépendront de la température initiale des produits lors de l'exposition et des conditions environnementales des locaux. En aucun cas, cet appareil technique ne peut être utilisé pour chauffer des aliments.

Sources de chaleur dans la partie inférieure (base avec bain marie à eau) et la partie supérieure (lampe à chaleur céramique) de la station de sculpture. Base chauffée au bain-marie à eau, maintenant l'humidité du produit, l'empêchant de se dessécher pour garantir des temps de service prolongés. Lampe avec lumière en céramique par infrarouge à haute efficacité. Les éléments en céramique fournissent une chaleur plus intense et concentrée, créant un enveloppement chaud sur toute la surface du produit, sans ne le dessécher ni le décolorer, pour garantir une répartition efficace et uniforme de la chaleur.

L'armoire technique située sur la partie inférieure comprend les entrées de plomberie et le panneau électrique, qui comprend le thermostat pour régler la température.

### 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>

Évitez de toucher des surfaces sur la cuve, lorsqu'elle est en service.

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 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.

- 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

---

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.  
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 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.

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.

### 3.3 RESTRICTION D'USAGE

---

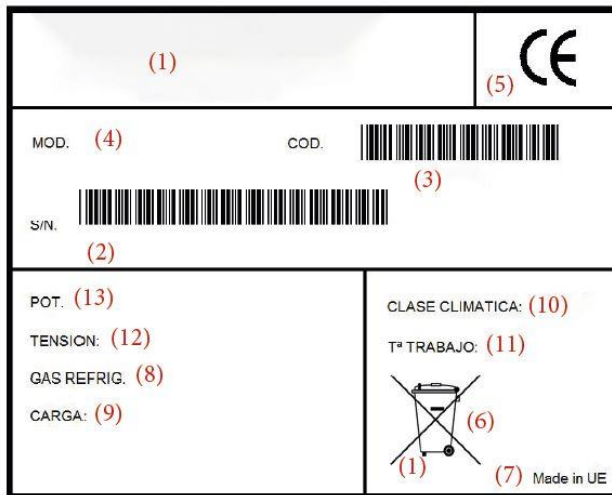
Veillez à ce que la tension et la fréquence du secteur correspondent aux indications de la plaque signalétique.

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, etc. peuvent avoir des effets négatifs sur son fonctionnement. Vérifiez le bon nivellement du sol afin d'éviter les vibrations et les bruits.

### 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 3.

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) comme indiqué sur la figure 5.

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). Consultez la figure 9 pour voir l'extraction du panneau de commande, où se trouve les dimensions de l'encastre du thermostat.

Le tuyau flexible terminé par un robinet d'arrêt de ½" ou l'électrovalve de ½" (dépendant si l'équipe est prévue avec un système de remplissage manuel ou automatique) doit être raccordé à la prise d'eau qui aura été prévue. La version de 1 bac GN1/1 n'avait pas entrée d'eau et la cuve doit être rempli avec l'aide des éléments externes tuyau/seau, etc.

Excepte pour le modèle 1 GN1/1, l'équipe est prévu d'un tube surverse qui permette le vidange de l'équipe. Le drain de l'installation doit avoir au moins un diamètre intérieur de 34mm pour mettre directement le tuyau de vidange qui porte la machine. En les figures 6-7 se observa les entrées de l'eau en tant que desagües.

## 4 FONCTIONNEMENT

### 4.1 INFORMATION GÉNÉRAL

Le contrôle de la température est effectué par un thermostat électronique numérique, permettant de régler les différentes températures de fonctionnement de l'appareil en fonction des conditions environnementales existantes. Voir la figure 8 pour les informations sur le thermostat.

Modes opératoires :

1. Allumez l'équipement et réglez la température de l'équipement. Remplir d'eau d'abord si la machine a un remplissage manuel.
2. Laissez la machine fonctionner jusqu'à ce qu'elle atteigne la température demandée.
3. Transférez les aliments chauds dans l'équipement.

Le produit chaud doit être à la bonne température interne avant d'être transféré dans l'équipement. Utilisez un thermomètre pour mesurer la température interne des produits conservés. Ajustez la température de l'équipement pour fournir le meilleur réglage global en fonction de la température interne du produit. Si un produit n'est pas à la bonne température de service, utilisez un four de cuisson et de maintien pour chauffer le produit dans la bonne plage de température.

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 article afin de s'assurer que les températures correctes sont maintenues. Les réglementations sanitaires locales peuvent varier en ce qui concerne les températures de service minimales. La plage de température appropriée est de 68 ° C ou plus.

## 4.2 DESCRIPTION DE TABLEAU DE CONTRÔLE



Pour des informations détaillées sur le thermostat numérique, lisez attentivement le manuel d'instructions.

## 4.3 PROGRAMMATION

Avant la mise en marche, il faudra remplir la cuve en actionnant le robinet d'arrêt 1/2".

SYSTÈME DE CHAUFFAGE:

L'eau est chauffée par des résistances cachées installées dans la partie inférieure de la cuve.

La cuve possède à son tour un système de sécurité par de thermostat dans les résistances elles-mêmes qui les déconnecte si le thermostat de contrôle tombe en panne ou que leur température augmente excessivement (par ex. s'il n'y a plus d'eau dans la cuve).

TEMPÉRATURES DE TRAVAIL RECOMMANDÉES : Voir Tableau 1.

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.

# 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 : Faites spéciale attention après l'usage parce que l'acier inox maintient la chaleur pendant un temps, même si ce n'est pas en marche (chaleur résiduelle). Évitez de toucher directement la cuve avec les mains et éloignez les enfants.

### 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 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.

Dans la figure 4 se montre la façon d'extraire l'élément technique pour faire des réparations ou d'entretien.

## 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 RÉOLUTION 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 et au boîtier de commandes.
Ne chauffe pas ou chauffe peu	Vérifiez la régulation du thermostat et/ou l'incidence des sources directes de chaleur sur la cuve. Prévenez votre Service d'assistance technique si une résistance est endommagée.
	La lampe de l'abat-jour est grillée ou éteinte
Vous avez effectué toutes les révisions de base et le problème persiste.	Contactez votre distributeur ou votre service d'assistance technique.
L'eau n'arrête pas d'entrer	L'électrovanne ou le robinet d'arrivée d'eau est endommagé
	Le détecteur de niveau est bouché ou cassé