

Muebles Baño María / Bain Marie Furniture

**Manual de instalación, utilización
y mantenimiento / Installation,
use and maintenance manual**



Manual de instalación, utilización y mantenimiento

MUEBLES BAÑO MARÍA

SSBM-12, SSBMR-12

SSBM-16, SSBMR-16

➤ GARANTÍA:

Se responsabilizará únicamente de los defectos de fabricación, quedando excluidos 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 máximo 24 horas después de recibir la mercancía.

➤ ESPECIFICACIONES:

- **Los muebles baño María para la distribución de comidas han sido concebidos para mantener alimentos a una temperatura predeterminada, regulable por termostato.**
- El rango de temperatura se sitúa entre +30°C y +90°C.
- Cuba baño María embutida con esquinas redondeadas.
- Cuba con capacidad para 3 cubetas Gastronorm 1/1 de profundidad 200mm en los modelos 12 y de 4 cubetas 1/1 de profundidad 200 en los modelos 16.
- Cubetas Gastronorm no incluidas en dotación.
- Parte superior baño María con agua.
- Regulación de la temperatura del baño María mediante termostato. En modelos con reserva regulación de la temperatura del baño María y de la reserva mediante termostatos independientes.
- En modelos con reserva, calefacción de la reserva por aire forzado.
- Equipado con termómetro digital.
- Grifos para la entrada y desagüe del agua incorporados.
- Patas robustas con altura regulable.
- Puertas correderas en los modelos con reserva.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable.
- **Importante: al poner en funcionamiento el baño María, la cuba siempre debe contener agua.**

SSBM-12, SSBM-16

Resistencias: 3 de 700W

Consumo: 9.5A

SSBMR-12, SSBMR-16

Resistencias (cuba): 3 de 700W

Resistencias (reserva): 1 de 1400W

Consumo: 16A

➤ INSTALACIÓN:

- Situar el aparato sobre una superficie plana y comprobar que esté nivelado.
- Conectar el aparato a la red eléctrica (230V II 50 – 60 Hz ó 230V y 400V III 50 – 60 Hz según modelo). Los modelos 16 salen de fábrica preparados para funcionar a 400V. En caso de necesidad de transformar a 230V, se suministra una bolsa con el material necesario.
- La conexión con tierra es obligatoria.

(Ver diagramas)

➤ **FUNCIONAMIENTO:**

Encender el aparato mediante el **interruptor general**.

Seleccionar la temperatura de trabajo mediante el **termostato**.

Para un mejor funcionamiento se recomienda conectar el aparato y dejarlo calentar al régimen deseado durante al menos 30 minutos antes de introducir el producto (con las puertas cerradas en los modelos con reserva inferior caliente).

Nunca cubrir las ranuras de salida del aire caliente situadas en el fondo interior en el lado opuesto del ventilador en la reserva inferior caliente.

PRECAUCIONES

Atención: Debido a ser este un aparato destinado a calentar, **la cuba y todo el interior de los muebles con reserva son zonas de alta temperatura**. Evitar el contacto directo y **extremarse las precauciones**.

Para cualquier manipulación del sistema calefactor **el aparato deberá estar desconectado de la red eléctrica**.

En el momento de retirar los alimentos del interior de la cámara, prestar atención a la temperatura interior.

RECICLABILIDAD Y ELIMINACION DE APARATOS ANTIGUOS

RECICLAJE DEL EMBALAJE

Reciclaje para el embalaje de este producto puede estar formado por:

- Palet de madera.
- Cartón.
- Fleje de polipropileno.
- Polietileno expandido.

Todos los embalajes utilizados en el empaquetado de este aparato deberían ser reciclados, ya que con la correcta eliminación de estos productos se contribuirá a la conservación del medio ambiente.

Deseche estos materiales con arreglo a las normas vigentes.

RECICLAJE DEL PRODUCTO



La norma Europea 2012/2019/EU sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, indican que los electrodomésticos no deben ser eliminados de la misma manera que los desechos sólidos urbanos.

Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar el porcentaje de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente.

El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada. Para mayor información sobre la correcta eliminación de los electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

Los aparatos eléctricos y electrónicos antiguos pueden ser entregados para su gestión medioambiental según indique la legislación vigente, en caso de que se encuentren en España la gestión será a cargo de Onnera Refrigeration SA. Es fundamental tener en cuenta que, si su dispositivo almacena datos personales, debe asegurarse de borrar dicha información antes de devolver el aparato.

Contacto para la información y/o gestión: sostenibilidad@onneragroup.com

Installation, use and maintenance manual

Bain Marie Furniture

SSBM-12, SSBMR-12

SSBM-16, SSBMR-16

➤ WARRANTY:

The company will only be responsible for manufacturing defects, excluding incorrect handling or use of the material by the client or user. Labor and transportation services are always at the client's expense. All responsibility is declined for defects attributable to transport, provided that the claim is not made within 24 hours after receiving the merchandise.

➤ SPECIFICATIONS :

- **The Bain Marie furniture for food distribution has been designed to maintain food at a predetermined temperature, adjustable by thermostat.**
- The temperature range is between +30°C and +90°C.
- Embedded bain-marie tank with rounded corners.
- Tank with capacity for 3 Gastronorm 1/1 bowls with a depth of 200mm in models 12 and 4 1/1 bowls with a depth of 200 in models 16.
- Gastronorm buckets not included in the supply.
- Upper part of a bain-marie with water.
- Regulation of the temperature of the water bath using a thermostat. In models with reserve, regulation of the temperature of the bain-marie and the reserve by means of independent thermostats.
- In models with reserve, forced air reserve heating.
- Equipped with digital thermometer.
- Taps for water entry and drainage incorporated.
- Robust legs with adjustable height.
- Sliding doors in models with reserve.
- Interior and exterior construction in stainless steel.
- **Important: when putting the bain-marie into operation, the tank must always contain water.**

SSBM-12, SSBM-16

Resistors: 3 de 700W

Consumption: 9.5A

SSBMR-12, SSBMR-16

Resistors (cuba): 3 de 700W

Resistors (reserva): 1 de 1400W

Consumption: 16A

➤ INSTALLATION:

- Place the device on a flat surface and check that it is level.
- Connect the device to the electrical network (230V II 50 – 60 Hz or 230V and 400V III 50 – 60 Hz depending on the model). Models 16 leave the factory prepared to operate at 400V. In case of need to transform to 230V, a bag with the necessary material is supplied.
- Ground connection is mandatory.

(Ver diagramas)

➤ OPERATION:

Turn on the appliance using the main switch.

Select the working temperature through the thermostat.

For better operation, it is recommended to connect the appliance and let it heat up at the desired temperature for at least 30 minutes before introducing the product (with the doors closed in models with a hot bottom reserve).

Never cover the hot air outlet slots located in the interior bottom on the opposite side of the fan in the lower hot reservoir.

PRECAUTIONS

Attention: Because this is a device intended for heating, **the tank and the entire interior of the furniture with reserve are high temperature areas.** Avoid direct contact and take **extreme precautions.**

For any manipulation of the heating system, **the device must be disconnected from the electrical grid.**

When removing food from inside the chamber, pay attention to the interior temperature.

RECYCLABILITY AND DISPOSAL OF OLD APPLIANCES

PACKAGING RECYCLING

Recycling for this product's packaging may include:

- *Wooden pallet.*
- *Cardboard.*
- *Polypropylene strapping.*
- *Expanded polyethylene.*

All packaging used in this appliance should be recycled, as proper disposal of these products will contribute to environmental protection.

Dispose of these materials in accordance with current regulations.

PRODUCT RECYCLING



European Regulation 2012/2019/EU on the disposal of electrical and electronic equipment indicates that household appliances should not be disposed of in the same manner as solid urban waste.

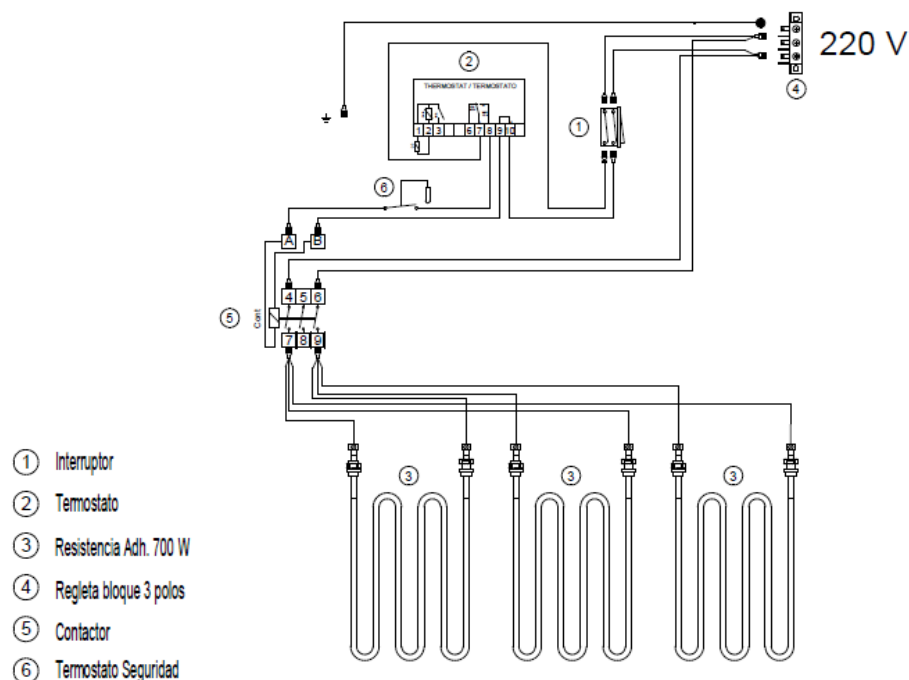
Unused appliances must be collected separately to optimize the recovery and recycling rate of their constituent materials and prevent potential harm to health and the environment. The crossed-out trash can symbol is located on all products as a reminder of the obligation to collect them separately. For more information on the proper disposal of household appliances, owners can contact the responsible public service or resellers.

Old electrical and electronic appliances can be handed over for environmental management in accordance with current legislation. If they are located in Spain, this management will be handled by Onnera Refrigeration SA. It is essential to keep in mind that if your device stores personal data, you must ensure that this information is erased before returning the device.

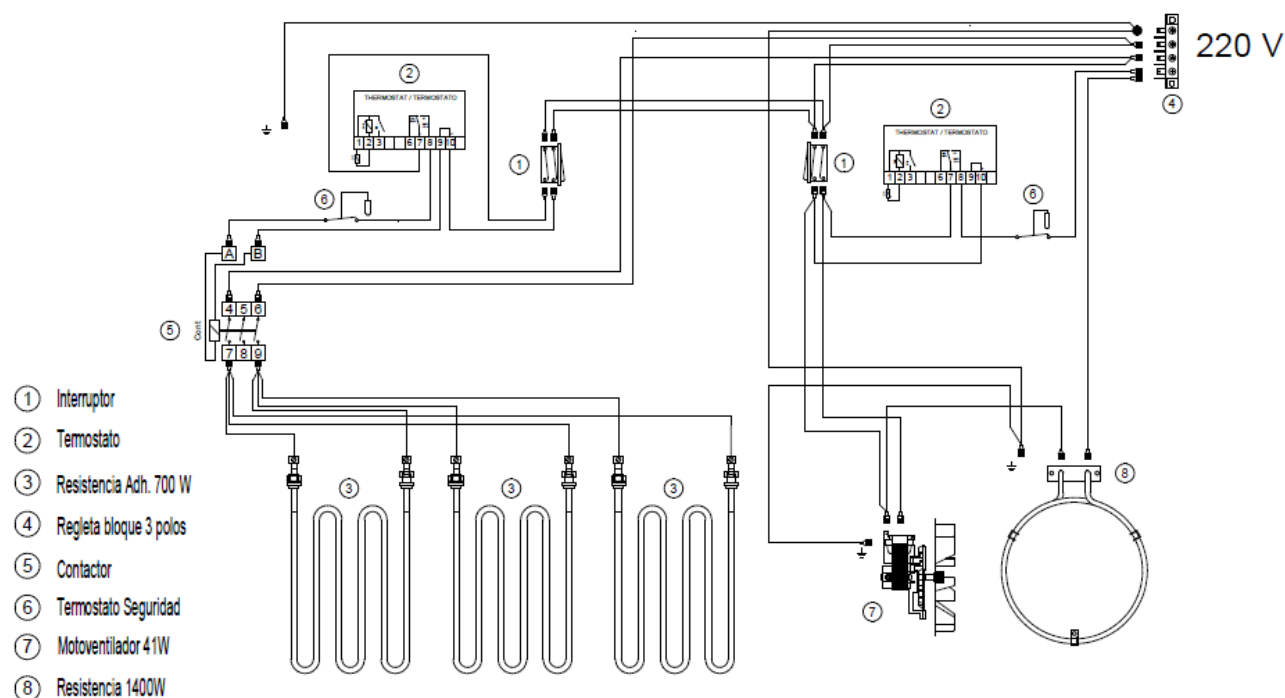
Contact for information and/or management: sostenibilidad@onneragroup.com

➤ **ESQUEMAS ELÉCTRICOS / ELECTRIC SCHEMES:**

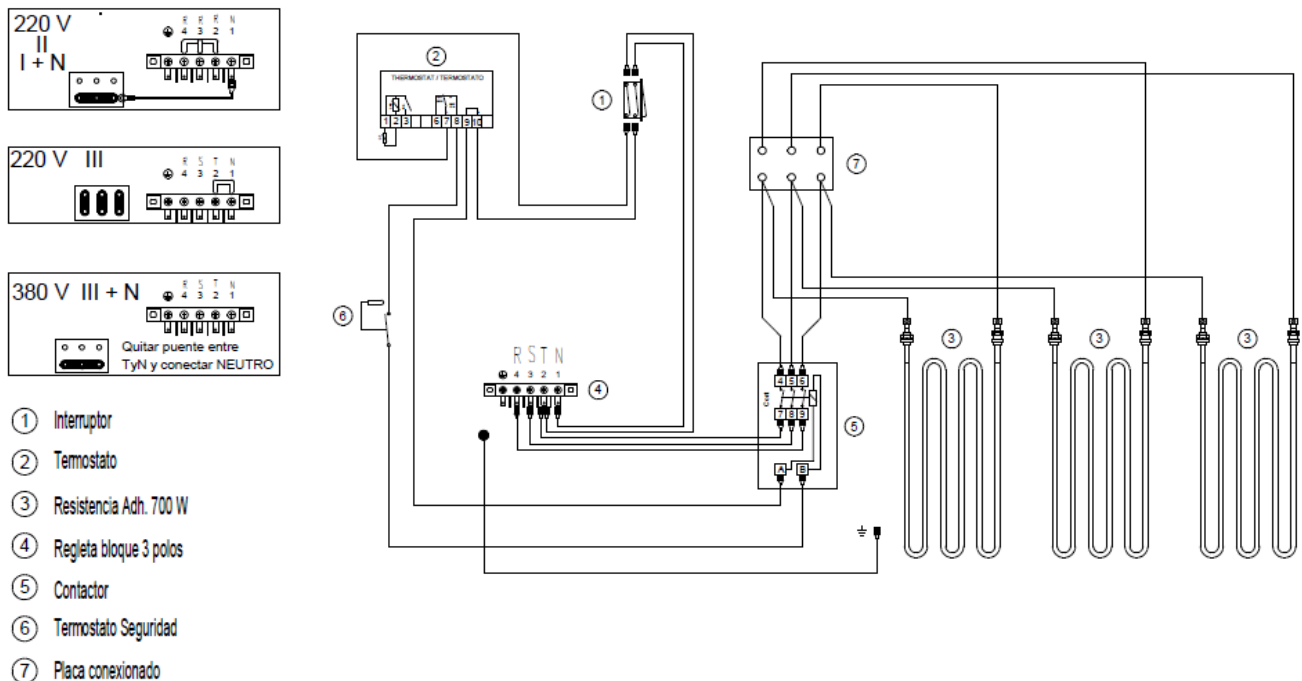
ESQUEMA ELECT.SSBM-12



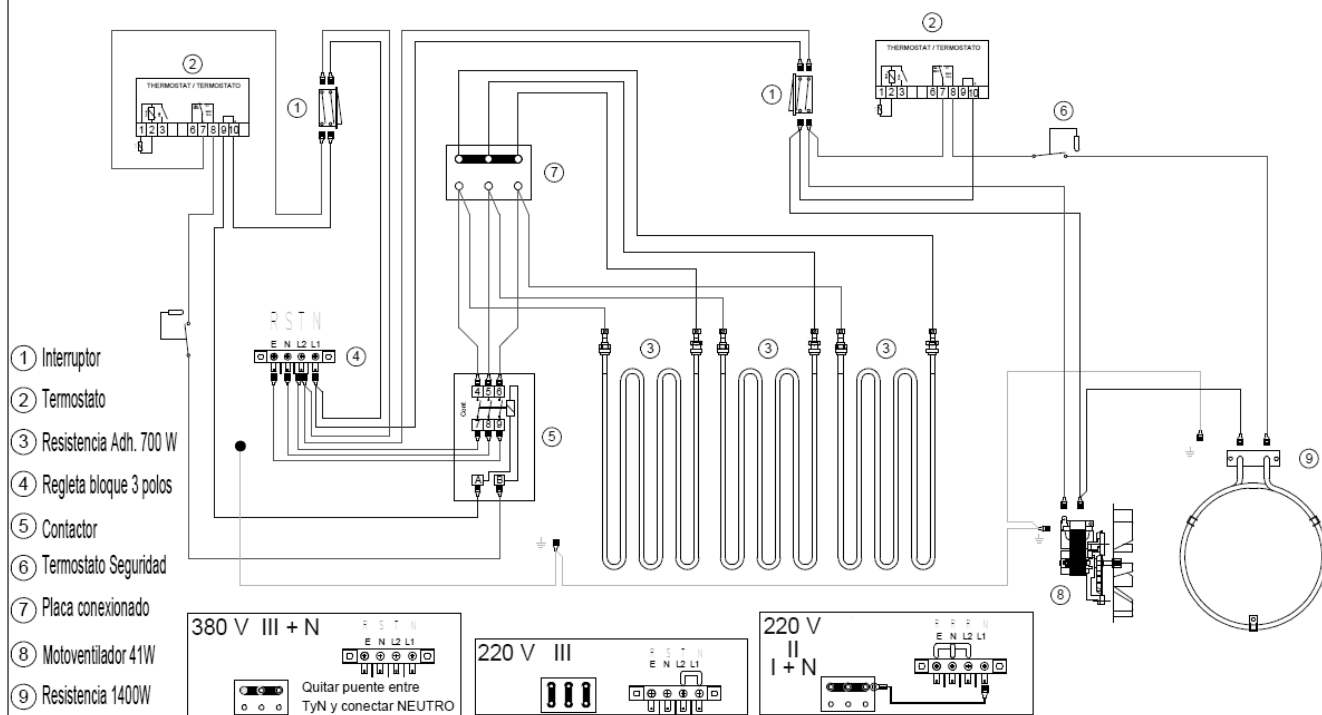
ESQUEMA ELECT.SSBMR-12



ESQUEMA ELECT.SSBM-16



ESQUEMA ELECT.SSBMR-16



➤ **DIMENSIONES / DIMENSIONS:**

