

TABLAS DE EQUIVALENCIAS EQUIVALENCES TABLE TABLEAU DES ÉQUIVALENCES

PLACAS VITROCERÁMICAS CALIENTES

HOT CERAMIC PLATES

PLAQUE VITROCÉRAMIQUE CHAUFFANTE

DC6-P2 : PV6-2 DC6-P3 : PV6-3 DC6-P4 : PV6-4 DC6-P5 : PV6-5 DC6-P6 : PV6-6 DC6-PW2 : PV6-2-W DC6-PW3 : PV6-3-W DC6-PW4 : PV6-4-W DC6-PW5 : PV6-5-W DC6-PW6 : PV6-6-W DC7-P2 : PV7-2 DC7-P3 : PV7-3 DC7-P4 : PV7-4 DC7-P5 : PV7-5 DC7-P6 : PV7-6 DC7-PW2 : PV7-2-W DC7-PW3 : PV7-3-W DC7-PW4 : PV7-4-W DC7-PW5 : PV7-5-W DC7-PW6 : PV7-6-W DC6-PP2 : PVP6-2 DC6-PPW2 : PVP6-2-W	DC7-PP2 : PVP7-2 DC7-PPW2 : PVP7-2-W DC3-P2: PV3-2 DC3-P3: PV3-3 DC3-P4: PV3-4 DC3-P5: PV3-5 DC3-PW2: PV3-2-W DC3-PW3: PV3-3-W DC3-PW4: PV3-4-W DC3-PW5: PV3-5-W DC-530: PVEP-530 DC11-P2: PVE11-2 DC11-P3: PVE11-3 DC11-P4: PVE11-4 DC11-P5: PVE11-5 DC11-P6: PVE11-6 DC11-PW2: PVE11-2-W DC11-PW3: PVE11-3-W DC11-PW4: PVE11-4-W DC11-PW5: PVE11-5-W DC11-PW6: PVE11-6-W
---	--

ONNERA GROUP

DROP IN

GLASS CERAMIC PLATE (+WITH HALOGEN LAMP) / PLACA
VITROCERÁMICA (+CON PANTALLA DE CALOR) / PLAQUE
VITROCÉRAMIQUE CHAUFFANTE (AVEC LAMP CHAUFFANTE)



Ref:	A070200014
Vers.	2

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

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

Instruction manual	13
Installation and Operation	
Manual de instrucciones	20
Uso y mantenimiento	
Manuel d'instructions	28
Installation et fonctionnement	

MACHINES DRAWING ELECTRICAL & DRAIN SITUATIONS / PLANOS TÉCNICOS EN SITUACIONES ELÉCTRICAS O DRENAJE / PLAN TECHNIQUE EN SITUATION DU ÉLECTRICITÉ OU VIDANGE
DC6-P/ DC7-P/ DC3-P

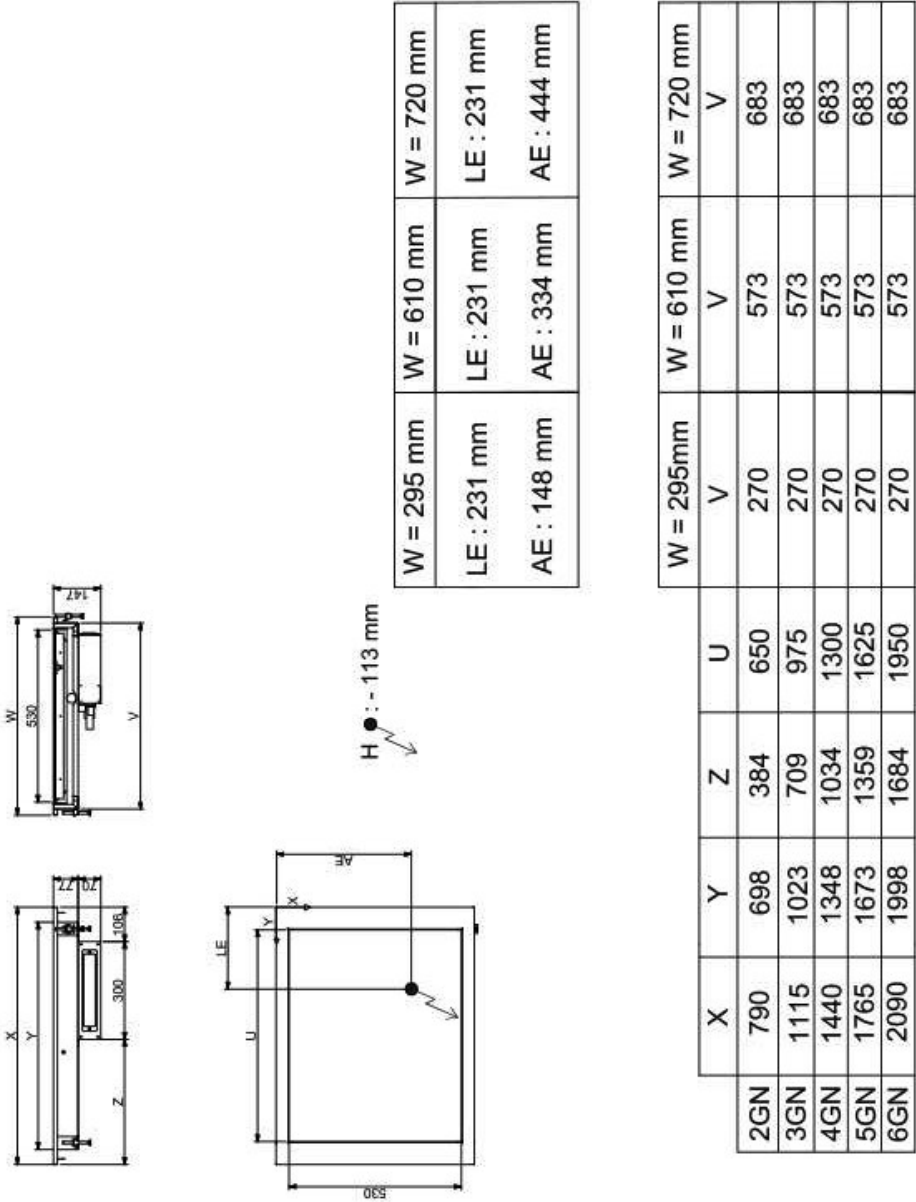


Fig 1.

DC6-PP/ DC7-PP

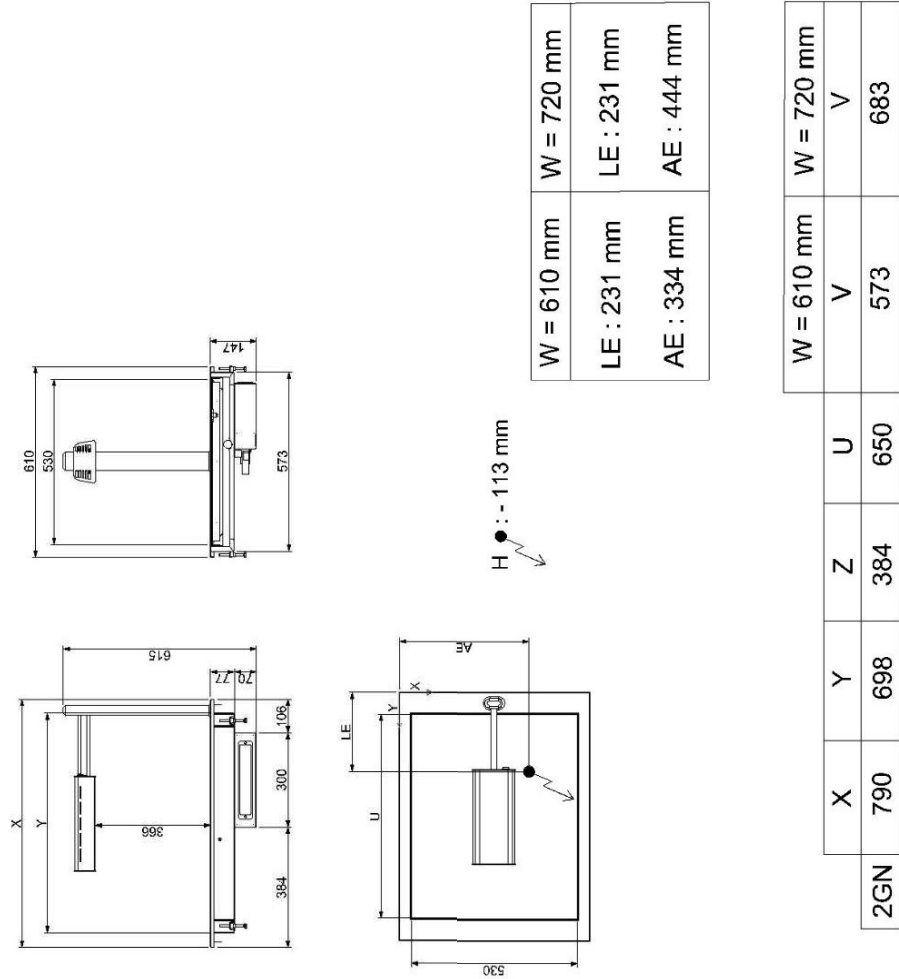


Fig 2.



[4]

DC11-P

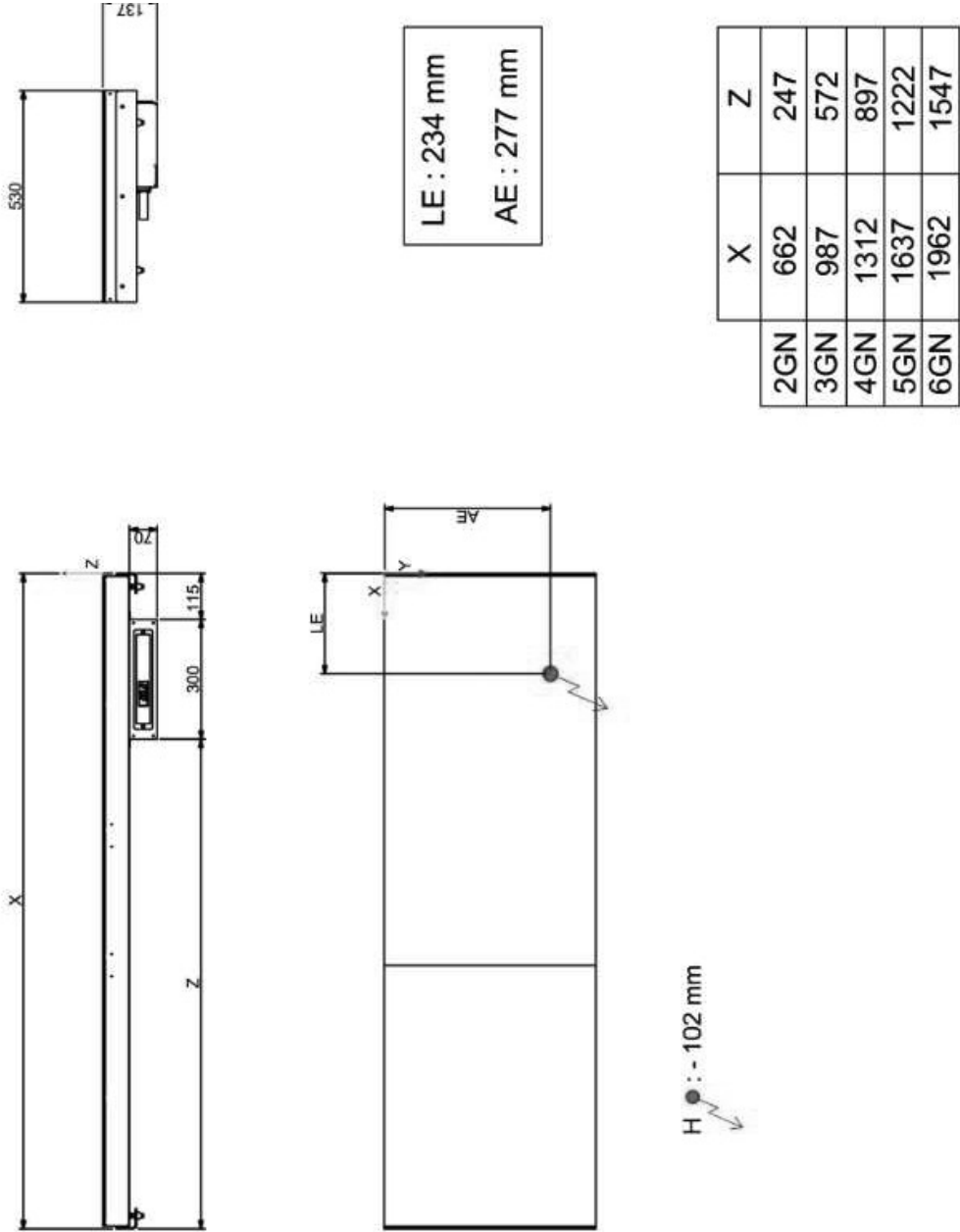


Fig 4.

TECHNICAL CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Model/ Modèle	Modelo/ Modèle	Capacity (GN)/ Capacidad (GN)/ Capacité (GN)	Dimensions (mm)/ Medidas (mm)/ Dimensions (mm)	Cut-Out (mm)/ encastre Dimensions d'encastrement (mm)	Voltage/ Voltage/ Voltage	Electrical Power (W)/ Potencia eléctrica (W)/ Puissance Électrique (W)	Work T ^a (°C)/ T ^a de trabajo (°C)/ T ^a de travail(°C)
DC6-P2/ DC6-PW2		2	790x610x147	765x585	230/ I / 50-60HZ	905	+30°C / +120°C
DC6-P3/ DC6-PW3		3	1115x610x147	1090x585		1355	
DC6-P4/ DC6-PW4		4	1440x610x147	1415x585		1805	
DC6-P5/ DC6-PW5		5	1765x610x147	1740x585		2255	
DC6-P6/ DC6-PW6		6	2090x610x147	2065x585		2710	
DC7-P2/ DC7-PW2		2	790x720x147	765x690		905	
DC7-P3/ DC7-PW3		3	1115x720x147	1090x690		1355	
DC7-P4/ DC7-PW4		4	1440x720x147	1415x690		1805	
DC7-P5/ DC7-PW5		5	1765x720x147	1740x690		2255	
DC7-P6/ DC7-PW6		6	2090x720x147	2065x690		2710	
DC6-PP2/ DC6-PPW2		2	790x610x675	765x585		1205	
DC7-PP2/ DC7-PPW2		2	790x720x675	765x690		1205	
DC3-P2/DC3-PW2		2	790x295x147	765x282		260	
DC3-P3/DC3-PW3		3	1115x295x147	1090x282		360	
DC3-P4/DC3-PW4		4	1440x295x147	1415x282		510	
DC3-P5/DC3-PW5		5	1765x295x147	1740x282		610	
DC530		ø530	ø630x580	ø605		935	
DC11-P2/ DC11-PW2		2	662x530x137	-		905	
DC11-P3/ DC11-PW3		3	987x530x137	-		1355	
DC11-P4/ DC11-PW4		4	1312x530x137	-		1805	
DC11-P5/ DC11-PW5		5	1637x530x137	-		2255	
DC11-P6/ DC11-PW6		6	1962x530x137	-		2710	

Tab 1.

DROP IN ASSEMBLY WITH FRAME / MONTAJE DEL DROP IN CON MARCO / ASSEMBLAGE
D'ENCASTREMENT AVEC CADRE

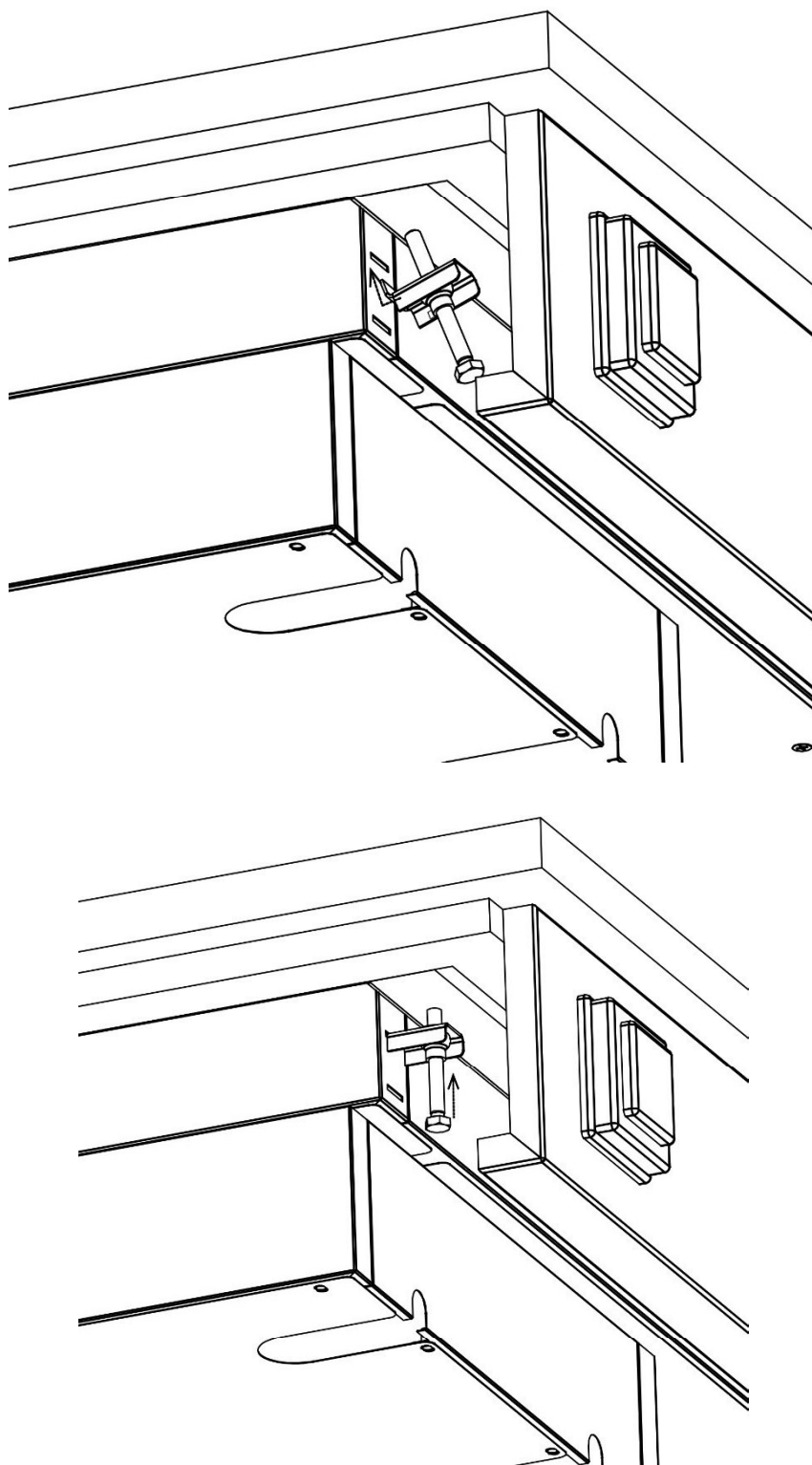
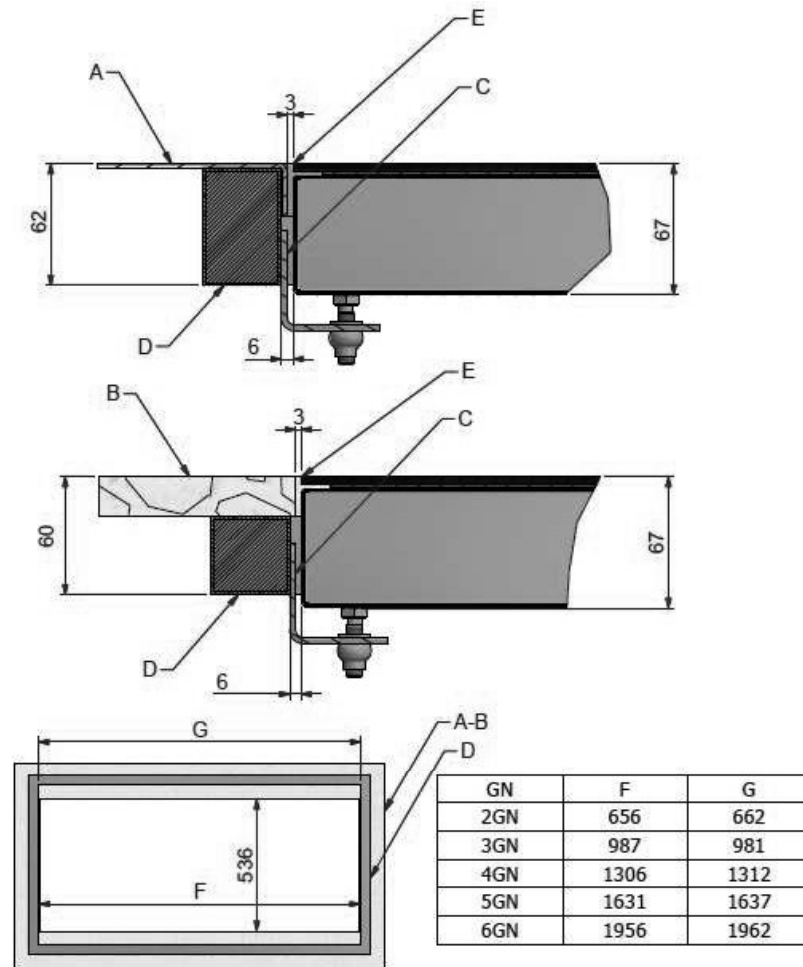


Fig 5.

DROP IN ASSEMBLING WITHOUT FRAME /MONTAJE DE DROP IN SIN MARCO/ MONTAGE DROP IN SANS CADRE



	EN	ES	FR
A	Stainless Steel top	Encimera de chapa	Dessus en acier inoxydable
B	Corian, stone, wood top (data for thickness 20mm)	Encimera Corian, Madera, piedra (datos para espesor de 20mm)	Corian, pierre, plateau en bois (données pour une épaisseur de 20 mm)
C	Weld or fasten the support of the drop in to the furniture chasis	Soldar o atornillar el soporte del drop in a la estructura del mueble	Souder ou visser la suspension à la structure du meuble
D	Chasis of the furniture (not supplied)	Estructura de mueble (no suministrada)	Cadre de meuble (non fourni)
E	Fill the gap with high temperature silicone (not supplied). No pores to avoid leakage.	Rellenar junta con silicona de alta temperatura (no suministrada). Sin poros para que no haya filtraciones.	Remplissez l'espace avec du silicone haute température (non fourni). Pas de pores pour éviter les fuites.
F	Hole lenght of the top. Width is 536mm	Longitud del agujero en encimera. El ancho es 536mm.	Longueur du trou du haut. La largeur est de 536 mm.
G	Inner lenght of the chasis	Distancia interior estructura soporte (no suministrada)	Longueur intérieure du chasis

Fig 6.

DROP IN DISASSEMBLY WITH FRAME/ DESMONTAJE DEL DROP IN CON MARCO/ DÉMONTAGE
D'ENCASTREMENT AVEC CADRE

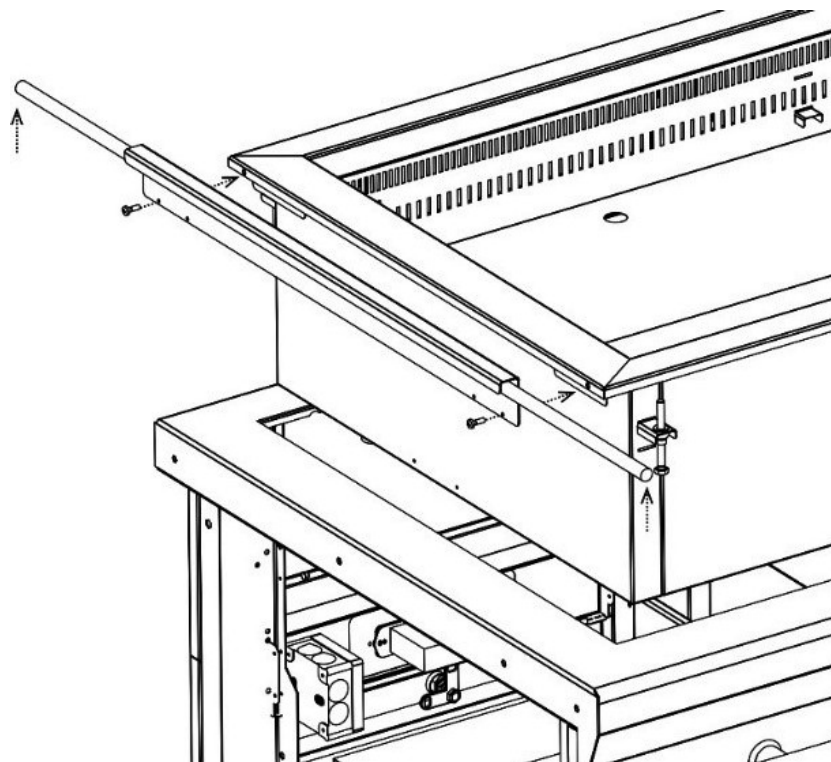
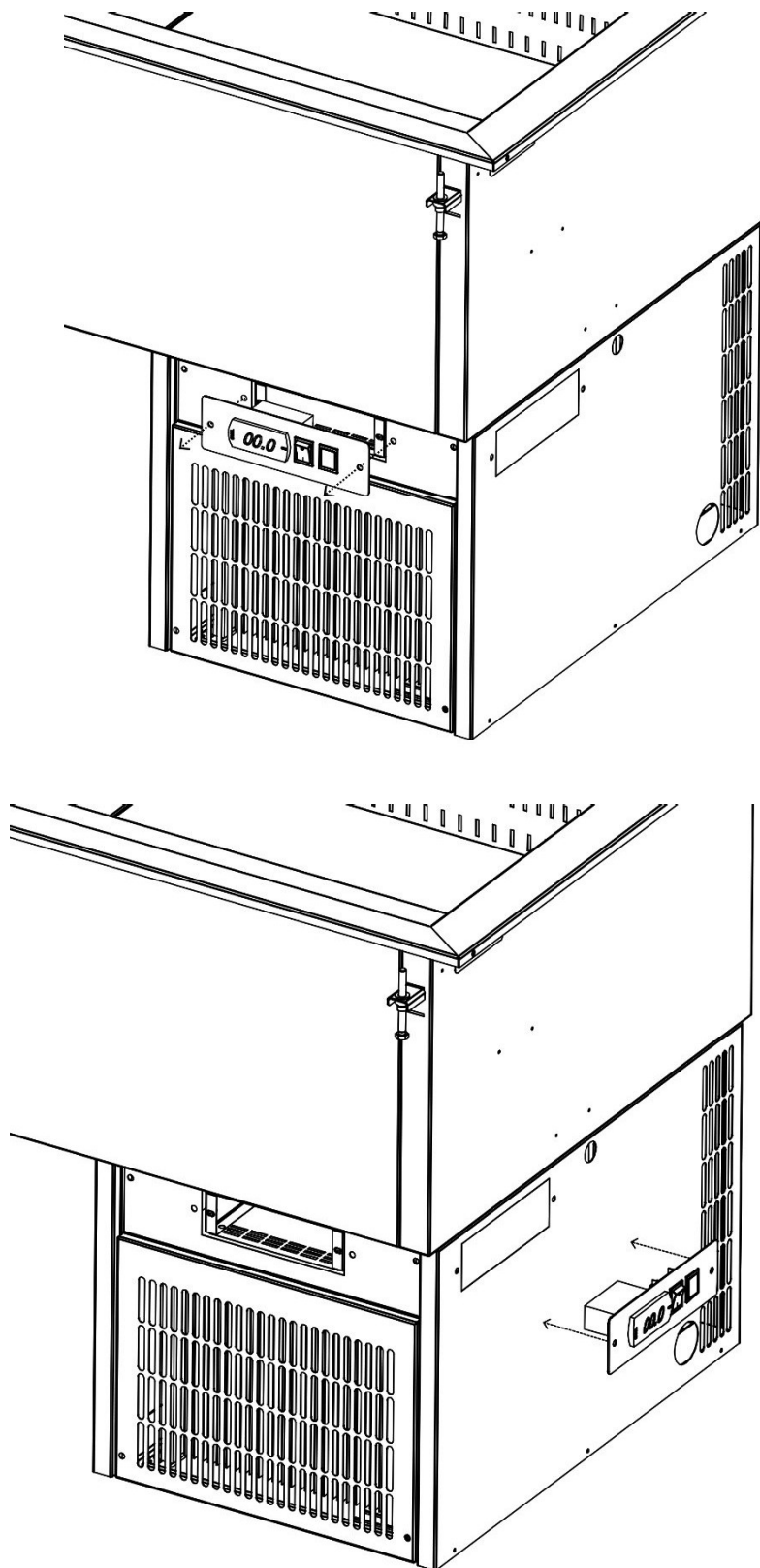


Fig 7.

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



es ok ?

Fig. 8

CONTROL PANEL / PANEL DE MANDOS / PANNEAU DE COMMANDE

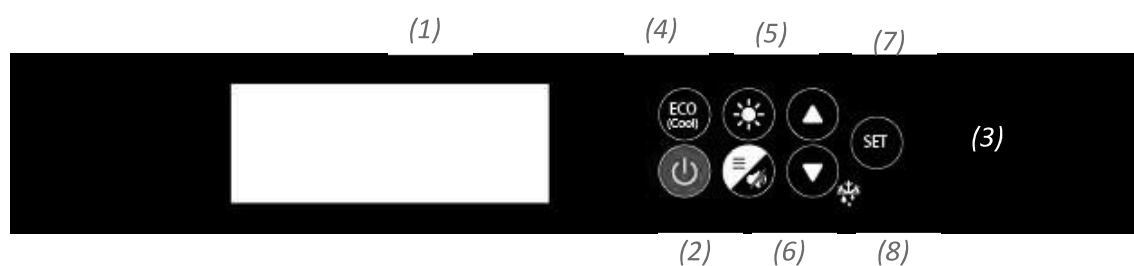


Fig. 9

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

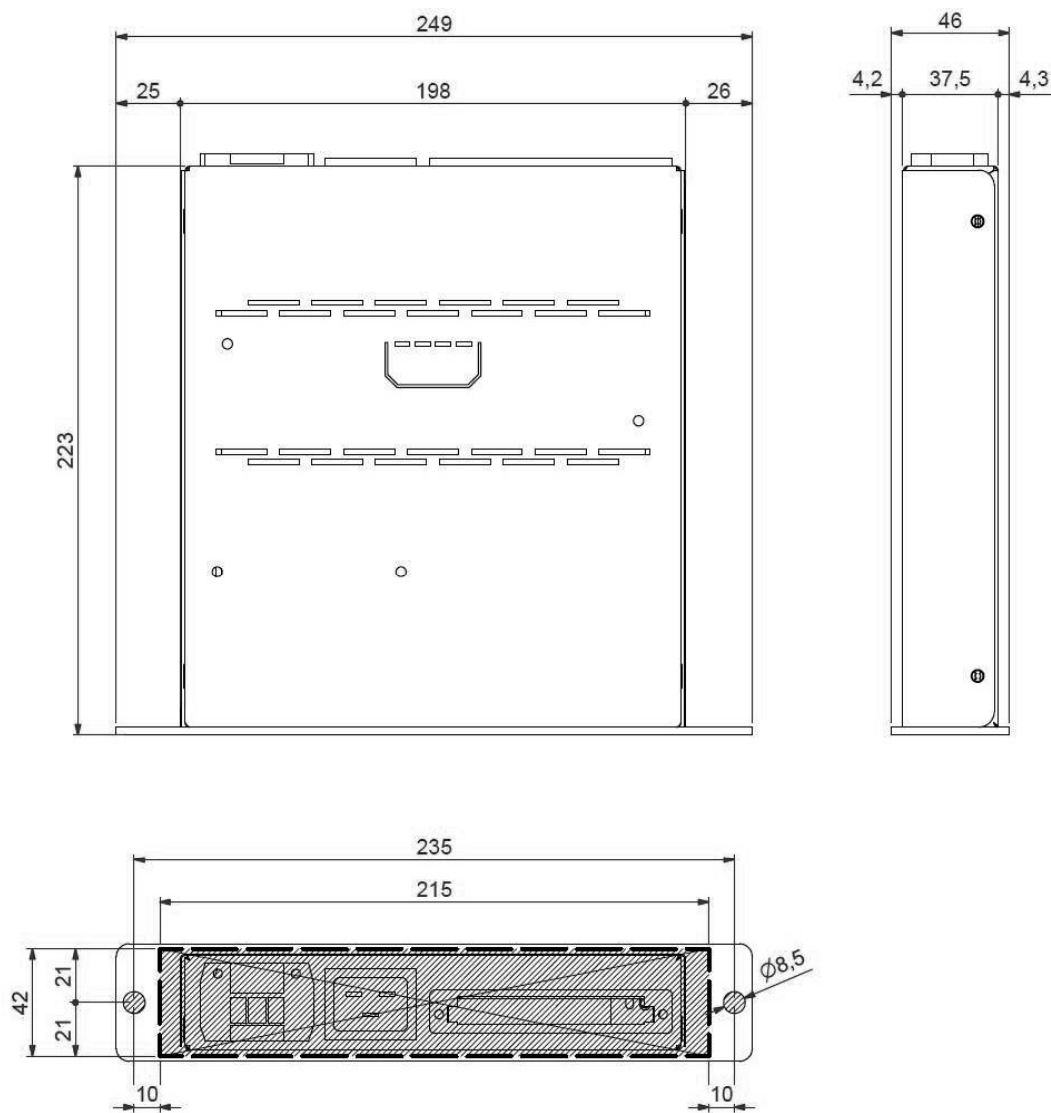


Fig. 10

1 INDEX

1	INDEX.....	13
2	MACHINE INTRODUCTION	14
2.1	INTRODUCTION TO MACHINE & MODELS	14
2.2	IMPORTANT SAFETY INFORMATION	14
2.3	SPECIFICATION CHART	15
3	INSTALLATION	15
3.1	GENERAL INFORMATION.....	15
3.2	TRANSPORT, HANDLING, UNPACKING, LOCATION	15
3.3	INTENDED USE AND RESTRICTIONS.	15
3.4	MANUFACTURER'S IDENTIFICATION LABEL DESCRIPTION	16
3.5	INSTALLATION AND ASSEMBLY	16
3.6	CONNECTIONS.....	16
4	OPERATION	16
4.1	GENERAL INFORMATION.....	16
4.2	CONTROL PANEL DESCRIPTION	17
4.3	MACHINE SETTINGS AND PROGRAMS	18
5	MAINTENANCE	18
5.1	GENERAL SAFETY RULES.....	18
5.2	MACHINE CLEANING AND MAINTENANCE ROUTINE.....	19
5.3	MACHINE DISPOSAL	19
6	TROUBLESHOOTING CHART	19
6.1	TROUBLESHOOTING CHART	19

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 and is specially conceived for the display and service of hot food, maintaining the food in the best temperature condition during the period of the service. Those conditions will depend on the initial temperature of the products when displayed and the environmental conditions of the premises. In no case can this technical appliance be used to heat food.

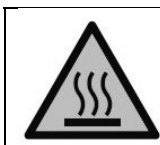
The ceramic tops have dimensions equivalent to 2, 3, 4, 5 and 6 GN 1/1 depending on the model and some models of 2 GN 1/1 have a heating foodshield.

DC530 model is designed to hold, display and serve hot food presented on paella pans.

DC6, DC7, DC3 and DC530 models, include a stainless-steel frame making a robust structure with a 13 mm thick overlap, DC11 models drop into the worktop level.

The glass panel is vitro-ceramic, providing unbeatable physical qualities such as mechanical resistance, resistance to stress and thermal fatigue, and an almost inexistent thermal dilatation. The technical cabinet in the lower part includes the electricity panel, which includes the regulating thermostat.

2.2 IMPORTANT SAFETY INFORMATION



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



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.

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, air currents or similar).

This appliance is made of stainless sheet steel and there are risks of cutting inherent in its design and to being made of thin sheet steel. Please take extra exceptional care when handling it and cleaning the same. The inside of the technical cabinet has intrinsic risks such as electricity, cutting, and burns.



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

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

2.3 SPECIFICATION CHART

Please check Table 1 for detailed information of the product.

3 INSTALLATION

3.1 GENERAL INFORMATION

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 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.

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:

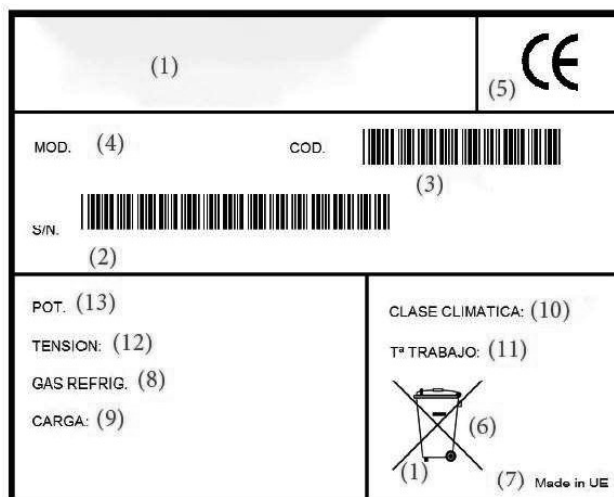
- Arrange a suitable area with flat floor for machine unloading and handling operations.
- Use the type of equipment most suitable for characteristics and capacity
- Make sure the load is stable;
- Handle the machine, keeping it at minimum height from the ground.

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 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, air currents etc. can have a negative influence on the correct operation of the same.

3.6 CONNECTIONS

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

Follow the instructions shown in figure 1 to 4 to install the product in the selected place and do the required connections.

In figures 5 and 6, it is described how to assembly the product depending on whether it has a frame.

In figure 7 it is described how to take out the product of the installed place to do maintenance (only for the products with frame) and the figures 8 and 10 describe, if necessary, how to displace the control panel from its current position to the desired position. It can't be relocated further than 1,6m.

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.

Operating procedures

1. Set the thermostat temperature

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

2. Preheat the glass ceramic plate

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

3. Transfer the hot food to the glass ceramic plate

Hot product must be at proper internal temperature before transferring to the glass ceramic plate. Use a thermometer to measure the internal temperature of the products being held. Adjust the temperature of the glass ceramic plate to provide the best overall setting based on the internal temperature of the product. If any product is not at the proper serving temperature, use a cook and hold oven to heat the product within the correct temperature range.

4. Check the temperature of the food

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

4.2 CONTROL PANEL DESCRIPTION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BASIC PARAMETERS MODIFIED BY THE USER.**"Pro"**

Pw (Password): Default value 22.

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

"CtL"

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

"ALM"

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

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

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

"CnF"

H2 (Keyboard Disable): Default value 1.

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

4.3 MACHINE SETTINGS AND PROGRAMS**HEATING SYSTEM:**

The heating is generated by means of hidden heating elements installed in the lower part of the vitro-ceramic glass.

In the case of model DC6/7-PP2/ DC6/7-PPW2 and DC530, the foodhshield includes an ECO halogen lamp (energy saving) which provides light and heat to the food displayed in the top part as a supplement to the heating of the panel.

WORKING TEMPERATURES: described in table 1.

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. 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.

5.2 MACHINE CLEANING AND MAINTENANCE ROUTINE

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

IMPORTANT: Take exceptional care as after using the appliance as the stainless steel remains hot for some time, even when it is switched off (residual heat). Please try not to touch it with bare hands and keep away from children.

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.
- To clean the vitro-ceramic glass use specific products recommended for this purpose and do not use scrapers, metal sponges or similar that may scratch or damage it.

5.3 MACHINE DISPOSAL

The product is made up of metal parts 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 distinctive characteristics (e.g. metals, plastic, rubber, etc.)
- The public or private waste collection systems defined by local legislation must be considered.
- The equipment may contain hazardous substances: the improper use or incorrect disposal may have negative effects on human health and on the environment;
- In the event of illegal disposal of electrical and electronic waste, penalties are specified by local waste disposal legislation.

6 TROUBLESHOOTING CHART

6.1 TROUBLESHOOTING CHART

Some problems are due to causes that are easily resolved without having to contact the technical service.

Please read the following table carefully:

Problem	Procedure
The appliance does not work	Check that it is correctly connected to the electricity socket and the control panel.
Does not heat or heats up very little	Check the regulation of the thermostat and/or the influence of direct sources of air on the panel. Contact your technical Assistance Service if any element is broken or if the probe is broken or not in place
All the basic checks have been carried out and the problem remains	Contact your distributor or your Technical Assistance Service.

1 ÍNDICE

1	ÍNDICE.....	20
2	INTRODUCCIÓN	21
2.1	INTRODUCCIÓN	21
2.2	INFORMACIÓN DE SEGURIDAD	21
2.3	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	22
3	INSTALACIÓN	22
3.1	INFORMACIÓN GENERAL	22
3.2	TRANSPORTE, DESEMBALAJE Y MANIPULACIÓN	22
3.3	USO PREVISTO Y RESTRICCIONES.....	22
3.4	DESCRIPCIÓN DE LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN.....	23
3.5	INSTALACIÓN Y MONTAJE	23
3.6	CONEXIONES	23
4	FUNCIONAMIENTO	23
4.1	INFORMACIÓN GENERAL	23
4.2	DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL	24
4.3	AJUSTES Y PROGRAMAS DE LA MÁQUINA	25
5	MANTENIMIENTO	26
5.1	NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD.....	26
5.2	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO RUTINARIO	26
5.3	GESTIÓN DE RESIDUOS.....	26
6	TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	26
6.1	TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	26

2 INTRODUCCIÓN

2.1 INTRODUCCIÓN

El objeto para el que se ha diseñado este elemento es el de ser encastrado en un buffet de autoservicio y está especialmente concebido para la exposición y el servicio de alimentos calientes, manteniendo estos últimos en las mejores condiciones de temperatura durante el periodo de tiempo que dura el servicio. Dichas condiciones dependerán de la temperatura inicial de los productos en el momento de su exposición y de las condiciones ambientales del local. En ningún caso este elemento técnico sirve para calentar alimentos.

Las placas tienen dimensiones equivalentes a 2, 3, 4,5 y 6 GN 1/1 según el modelo y la placa con pantalla de calor a 2 GN 1/1.

El modelo DC530 está diseñado para contener, exponer y servir alimentos calientes presentados en paelleras.

Los modelos DC6, DC7, DC3 y DC530, incluyen un marco de acero inoxidable que crea una estructura robusta con una superposición de 13 mm de espesor, los modelos DC11 caen hasta el nivel de la encimera.

El vidrio que incorpora la placa es vitrocerámico, lo que le profiere unas cualidades físicas inmejorables en cuanto a resistencia mecánica, resistencia a esfuerzos y fatiga térmica, y una casi nula dilatación térmica.

El armario técnico situado en la parte inferior acoge el cuadro eléctrico, el cual incorpora el termostato de regulación.

2.2 INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

	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.
	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.

La instalación in situ y la puesta en marcha de este mueble deben ser realizadas por personal técnico cualificado. Los parámetros técnicos indicados en este manual no están sujetos a contrato y podrían variar sin pre aviso.

El aparato debe ser reparado únicamente por personal cualificado. Antes de cualquier manipulación avise a su distribuidor.

Si no va a usar el aparato durante largos periodos de tiempo procure que se quede desconectado de la red, vacío y limpio.

Las temperaturas de trabajo del aparato pueden verse afectadas por la temperatura ambiente y su localización.

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

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

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



El cristal vitrocerámico de la placa es muy resistente pero no irrompible y puede ser dañado por objetos duros o afilados que pudieran incidir con cierta fuerza sobre su superficie. Si observa roturas, grietas, fisuras u otros deterioros del cristal no use más el aparato y contacte con el Servicio de Asistencia Técnica de su distribuidor.

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

Respete las recomendaciones de los fabricantes de alimentos.

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

2.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

3 INSTALACIÓN

3.1 INFORMACIÓN GENERAL

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.

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.

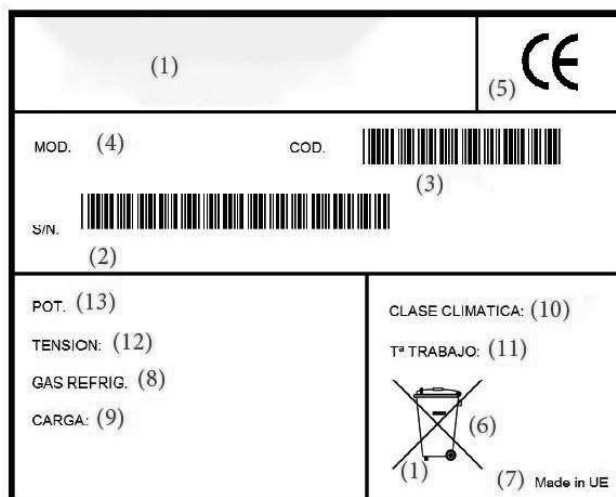
3.3 USO PREVISTO Y RESTRICCIONES.

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. 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, corrientes de aire etc. pueden influir negativamente en su correcto funcionamiento.

3.6 CONEXIONES

Asegúrese de que el suelo esté nivelado, evitando así vibraciones o ruidos.

Siga las instrucciones que se muestran en las figuras 1 a 4 para instalar el producto en el lugar seleccionado y realizar las conexiones necesarias.

En las figuras 5 y 6 se describe cómo montar el producto en función de si dispone de marco.

En la figura 7 se describe cómo sacar el producto del lugar instalado para realizar el mantenimiento (solo para los productos con marco) y las figuras 8 y 10 describen, si es necesario, cómo desplazar el cuadro de control de su posición actual a la posición deseada. No se puede reubicar a más de 1,6 m.

4 FUNCIONAMIENTO

4.1 INFORMACIÓN GENERAL

Las conexiones eléctricas sólo deben ser realizadas por un electricista cualificado.

Procedimientos de operación

1. Ajuste la temperatura del termostato

Encienda el equipo y ajuste la temperatura de la placa vitrocerámica.

2. Precaliente la placa vitrocerámica

Precaliente la placa vitrocerámica durante un mínimo de 30 minutos.

3. Transfiera los alimentos calientes a la placa vitrocerámica

El producto caliente debe estar a la temperatura interna adecuada antes de transferirlo a la placa vitrocerámica. Use un termómetro para medir la temperatura interna de los productos que se mantengan. Ajuste la temperatura de la placa vitrocerámica para ofrecer la mejor configuración general en base a la temperatura interna del producto. Si algún producto no está a la temperatura adecuada para servir, use un horno de cocción y mantenimiento para calentar el producto dentro del margen de temperatura correcto.

4. Revise la temperatura de los alimentos

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

4.2 DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

1. Display
2. On-Off general (excepto iluminación)
3. Set
4. Función ECO
5. On-Off Iluminación
6. Programación y desactivación de sonido/alarma
7. Cursor (arriba) ▲
8. Cursor (abajo) ▼ , desescarche manual (sólo en refrigeración)

El encendido y apagado del aparato se realiza mediante el pulsador de puesta en marcha integrado en el termostato (fig. 9) pulsando el botón de **ON/OFF** (2) durante 5 segundos. Para intervenciones de mantenimientos, cortar la tensión eléctrica para no dañar el sistema, si sólo se apaga, el aparato permanece en stand-by.

La regulación se realiza mediante termostato electrónico de lectura digital, permitiendo ajustar las distintas temperaturas de trabajo del aparato:

Al pulsar el comando **SET** (3) durante 1 segundo, se activa el punto de consigna para llegar al valor deseado de temperatura que se visualiza en el Display (1). Para ello, apretar los cursores (8 o 9) ▲▼ hasta alcanzar la temperatura deseada. Una vez alcanzada, mantener pulsado el comando SET (3) durante 1 segundo, para fijar el valor adquirido.

Es posible activar la modalidad **ECO** (5) de ahorro energético pulsando durante 3 segundos esta tecla. Al activarla aparecerá en el display (1) la palabra ECO. Para volver al estado normal, realizar el mismo ejercicio. De esta forma aparecerá la palabra NOR en el display (1).

Es posible activar o desactivar la salida de luz pulsando durante 1 segundo el comando LUZ (6). Para acceder al programa **sonidos y alarmas** (7), mantener pulsando durante más de 5 segundos. Aparecerá en el display (1) el menú configuración de parámetros frecuentes (F) o en caso de alarmas, silencia la alarma acústica, desactivando el relé alarma.

Pulsando simultáneamente este comando (7) y el comando ▲(8) durante más de 5 segundos, se procede a restablecer todas las alarmas.

Pulsando simultáneamente este comando (7) y el comando **SET** (3) durante más de 5 segundos, se accede al menú configuración de parámetros (C)

Para modificar los parámetros C o F una vez dentro del menú elegido, moverse por los parámetros con los cursores ▲(8) y ▼(9) hasta alcanzar el parámetro a modificar o bien desde la tecla sonidos y alarmas (7) que permite visualizar el menú completo para alcanzar la categoría más rápidamente. Pulsando SET (3) se selecciona la categoría o el parámetro a modificar y se modifican mediante ▲(8) y ▼(9). Una vez modificados todos los parámetros deseados, estos se memorizan presionando el comando sonidos y alarmas (7) durante más de 5 segundos. Si no

se presiona nada en 60 segundos, se sale del menú Co F perdiendo los datos que no se hayan guardado.

Pulsando simultáneamente este comando ▲ (8) y el comando SET (3) durante más de 5 segundos, se activa la impresión del informe.

PARÁMETROS BÁSICOS MODIFICABLES POR EL USUARIO.

“Pro”

Pw (Password): Valor por defecto 22.

/5 (Selección °C o °F): Valor por defecto °C.

“CtL”

St (Punto de consigna): Valor por defecto según modelo. Modificar si procede.

“ALM”

AL (Activación alarma baja temperatura): Valor por defecto 0 (deshabilitada).

AH (Activación alarma alta temperatura): Valor por defecto 0 (deshabilitada).

Cód.	Parámetro	Modelos	U.M.	Tipo	Min	Máx	Pred.
AL	Umbral de alarma de baja temperatura	MSYF	°C/°F	F	-50	200	0.0
AH	Umbral de alarma de alta temperatura	MSYF	°C/°F	F	-50	200	0.0

“CnF”

H2 (Deshabilitación teclado): Valor por defecto 1.

H2	Deshabilitación teclado/ir									
Parámetro "H2"	LUZ	ON/OFF	AUX	HACCP	PRG/MUTE (mute)	UP/CC (ciclo continuo)	DOWN/DEF (desescarche)	SET	Modificación parámetros F	Modific. punto de consigna
0									•	•
1										
2									•	•
3										•
4	•					•	•		•	
5	•					•	•		•	•
6						•	•		•	•
Funcionalidad teclado "•" = Deshabilitado										

4.3 AJUSTES Y PROGRAMAS DE LA MÁQUINA

SISTEMA DE CALEFACCIÓN:

El calentamiento se realiza mediante resistencias ocultas instaladas en la parte inferior del vidrio vitrocerámico.

En el caso del modelo DC6/7-PP2/ DC6/7-PPW2 y DC-530, la pantalla incorpora una lámpara halógena ECO (ahorro energético) que aporta luz y calor al género expuesto por la parte superior como complemento al calentamiento de la placa.

TEMPERATURAS DE TRABAJO: Consulte la tabla 1.

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

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

CONSEJOS DE LIMPIEZA

- Para realizar las labores de limpieza del aparato es recomendable desconectarlo previamente de la red. No salpique agua a los componentes eléctricos.
- Para limpiar el acero inoxidable utilice una esponja o bayeta, agua tibia y jabón neutro. No utilice productos abrasivos, disolventes, limpiadores de metales o detergentes no diluidos. Seque posteriormente con un paño.
- Para la limpieza del cristal vitrocerámico utilice productos específicamente indicados y no use estropajos, esponjas metálicas o similares que puedan rayarlo o deteriorarlo.

5.3 GESTIÓN DE RESIDUOS

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

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

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

6 TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

6.1 TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Algunos problemas se deben a causas que se eliminan fácilmente sin necesidad de avisar al servicio técnico.

Lea el cuadro adjunto atentamente:

Problema	Solución
El aparato no funciona	Verifique que el aparato está debidamente conectado a la toma de corriente y a la caja de control.
No calienta o calienta poco	Revise la regulación del termostato y/o la incidencia de fuentes directas de aire sobre la placa. Avise a su Servicio de Asistencia Técnica por si alguna resistencia está estropeada o la sonda está seccionada o desubicada.
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.....	28
2	INTRODUCTION	29
2.1	INTRODUCTION	29
2.2	INFORMATION DE SÉCURITÉ	29
2.3	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	30
3	INSTALLATION	30
3.1	INFORMATION GÉNÉRAL.....	30
3.2	TRANSPORT, DÉBALLAGE, MANIPULATION	30
3.3	RESTRICTION D'USAGE	30
3.4	ÉTIQUETTES TECHNIQUES INDUSTRIELLES	31
3.5	INSTALLATION ET MONTAGE	31
3.6	BRANCHEMENTS	31
4	FONCTIONNEMENT	31
4.1	INFORMATION GÉNÉRAL.....	31
4.2	DESCRIPTION DE TABLEAU DE CONTRÔLE	32
4.3	PROGRAMMATION.....	33
5	ENTRETIEN.....	34
5.1	RÈGLEMENT DE SÉCURITÉ	34
5.2	CONSERVATION ET ENTRETIEN ROUTINIER	34
5.3	TRAITEMENT DES DÉCHETS.....	34
6	RÉSOLUTION DE PROBLÈMES.....	34
6.1	TABLEAU DE RÉOLUTION DE PROBLÈMES.....	34

2 INTRODUCTION

2.1 INTRODUCTION

Cet élément d'exposition et de libre-service a été conçu pour être encastré dans un buffet de self-service, et pour conserver les aliments chauds dans les meilleures conditions de température tout au long de la durée du service. Ces conditions dépendent aussi de la température initiale des produits au moment de leur exposition et des conditions ambiantes de la pièce. Cet élément technique ne sert en aucun cas à chauffer les aliments.

Les dimensions des panneaux sont équivalentes à 2, 3, 4,5 et 6 Gastronorm 1/1 selon le modèle et la plaque avec écran chauffante est qu'en 2GN1/1.

Le modèle DC530 est conçu pour contenir, présenter et servir des plats chauds présentés sur des moules à paella.

Les modèles DC6, DC7, DC3 et DC530, comprennent un cadre en acier inoxydable formant une structure robuste avec un chevauchement de 13 mm d'épaisseur, les modèles DC11 tombent au niveau du plan de travail.

Le verre qui compose la plaque est vitrocéramique, ce qui confère des qualités physiques exceptionnelles en ce qui concerne la résistance mécanique, la résistance aux efforts et à la fatigue thermique, et une dilatation thermique quasi nulle.

L'armoire technique située dans la partie du bas accueille le tableau électrique, le thermostat de réglage.

2.2 INFORMATION DE SÉCURITÉ

	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..
	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.

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 modifié sans préavis.

L'appareil doit uniquement être réparé par un personnel qualifié. Avant toute manipulation, veuillez informer votre distributeur.

Si vous prévoyez de ne pas utiliser le meuble pendant une période prolongée, videz-le, nettoyez-le et débranchez-le du secteur.

La température ambiante et l'emplacement de l'appareil peuvent avoir des effets sur les températures de travail.

Tenez l'appareil à l'écart de sources externes qui pourraient en affecter le rendement (Sources de froid directes, courants d'air ou semblables).

L'ensemble de l'appareil est construit avec des tôles en acier inoxydable. En raison de sa conception et de sa fabrication avec de fines tôles, il existe donc des risques de coupure. Prenez des précautions lorsque vous les manipulez et nettoyez.

L'intérieur de l'armoire technique, présente des risques intrinsèques tels que le risque électrique, de coupure, de brûlure.



Le verre vitrocéramique de la plaque est très résistant mais pas incassable et il peut être endommagé par des objets durs ou tranchants qui pourraient affecter sa surface avec une certaine force. Si vous observez des cassures, crevasses, fissures ou d'autres détérioration du verre n'utilisez plus l'appareil et contactez le Service d'assistance technique de votre distributeur.

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

Respectez les recommandations des fabricants d'aliments.

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

2.3 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

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

3 INSTALLATION

3.1 INFORMATION GÉNÉRAL

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

3.2 TRANSPORT, DÉBALLAGE, MANIPULATION

Le meuble et son emballage en bois constituent une marchandise lourde. Faites attention lors des opérations de transport, de manipulation et de mise en place.

Lors de la réception du meuble, assurez-vous qu'il n'a subi aucun dommage durant le transport. Sinon, effectuez les réclamations correspondantes à votre distributeur.

La garantie porte uniquement sur les défauts de fabrication, toute manipulation ou utilisation erronée du matériel de la part du client ou de l'utilisateur étant exclue. Le service de main d'œuvre et les déplacements sont toujours à la charge du client. Toute responsabilité concernant les défauts liés au transport est déclinée, sauf si la réclamation opportune est réalisée dans un délai maximum de 24 heures à compter de la réception de la marchandise.

Une fois que le meuble a été accepté il est préférable de le garder emballé jusqu'à sa mise en service, afin de le protéger de possibles coups mécaniques, de la poussière, de la saleté, etc...

L'emballage est composé d'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 :

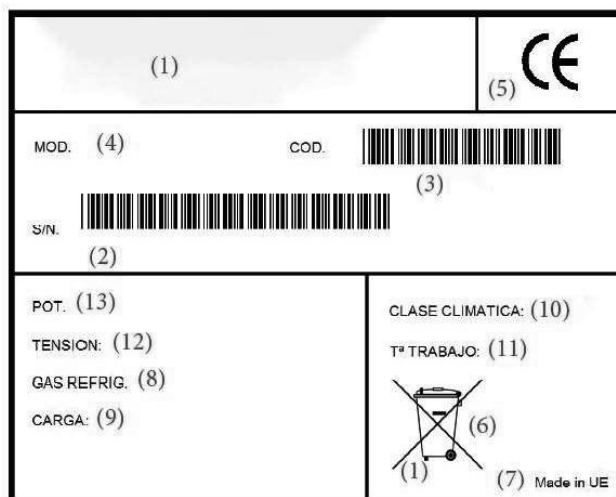
- Organiser une zone adéquate avec un sol plane pour les opérations de déchargement de la machine et de manipulation.
- Utiliser le type d'équipement le plus approprié pour les caractéristiques et la capacité.
- Assurez-vous que la charge est stable pour manipuler le meuble, en le maintenant à une hauteur minimale depuis le sol.

3.3 RESTRICTION D'USAGE

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

L'installation électrique auquel est raccordé l'appareil doit impérativement être dotée d'une prise de terre et disposer d'une protection magnétothermique et différentielle. Ne branchez pas d'autres appareils pour les alimenter avec le même raccordement électrique. Le fabricant décline toute responsabilité pour l'usage inapproprié du produit.

3.4 ÉTIQUETTES TECHNIQUES INDUSTRIELLES



Étiquette technique industrielle :

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

3.5 INSTALLATION ET MONTAGE

Évitez d'installer l'appareil à proximité des sources directes de chaleur, de froid, d'humidité ou dans un endroit exposé aux rayons solaires et ultraviolets. Les radiateurs de tout type, l'air conditionné, courants d'air etc. peuvent avoir des effets négatifs sur son fonctionnement.

3.6 BRANCHEMENTS

Assurez-vous que le sol est de niveau, évitant ainsi toute vibration ou bruit.

Suivez les instructions des figures 1 à 4 pour installer le produit à l'emplacement sélectionné et effectuer les connexions requises.

Sur les figures 5 et 6, il est décrit comment assembler le produit selon qu'il comporte ou non un cadre.

Sur la figure 7, il est décrit comment retirer le produit du lieu installé pour effectuer la maintenance (uniquement pour les produits avec cadre) et les figures 8 et 10 décrivent, si nécessaire, comment déplacer le panneau de commande de sa position actuelle vers la position souhaitée. Il ne peut pas être déplacé à plus de 1,6 m.

4 FONCTIONNEMENT

4.1 INFORMATION GÉNÉRAL

Les raccordements électriques doivent être réalisés par un électricien qualifié.

Procédures d'exploitation

1. Réglez la température du thermostat

Allumez l'équipement et ajustez la température de la plaque vitrocéramique chauffante.

2. Préchauffez la plaque vitrocéramique chauffante

Préchauffez la plaque vitrocéramique chauffante pendant au moins 30 minutes.

3. Transférez les aliments chauds à la plaque vitrocéramique chauffante

Le produit chaud doit être à la température interne appropriée avant d'être transféré sur une plaque vitrocéramique chauffante. Utilisez un thermomètre pour mesurer la température interne des produits retenus. Ajustez la température de la plaque vitrocéramique chauffante pour fournir le meilleur réglage global basé sur la température interne du produit. Si un produit n'est pas à la bonne température de service, utilisez un four à cuisson et maintien pour chauffer le produit dans la plage de température correcte.

4. Vérifiez la température des aliments

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

4.2 DESCRIPTION DE TABLEAU DE CONTRÔLE

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

L'allumage et l'extinction de l'appareil est réalisé au moyen du bouton de mise en fonctionnement intégré dans le thermostat (fig. 9) en appuyant sur le bouton d'ON/OFF (2) durant 5 secondes. Pour des interventions de maintenance, couper la tension électrique pour ne pas abîmer le système, s'elle s'éteint, l'appareil reste dans stand-by.

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

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

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

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

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

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

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

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

PARAMETRES BASIQUES MODIFICABLES PAR L'UTILISATEUR.

“Pro”

Pw (Password) : Valeur par défaut 22.

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

“CtL”

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

“ALM”

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

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

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

“CnF”

H2 (Désactivation clavier) : Valeur par défaut 1.

Invalidation clavier/ir									
Parametro "H2"	LUCE	ON/OFF	AUX	HACCP	PRG/MUTE (mute)	UP/CC	DOWN/DEF	SET	
0									
1									
2									
3									
4									
5									
6									
Funzionalità tastiera "•" = Disabilitati									

4.3 PROGRAMMATION

SYSTÈME DE CHAUFFAGE :

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

Dans le cas du modèle DC6/7-PP2 DC6/7-PPW2 et DC530, l'écran intègre une lampe halogène ECO (économie d'énergétique) qui apporte lumière et chaleur au genre exposé par la partie supérieure comme complément au chauffage de la plaque.

TEMPÉRATURES DE TRAVAIL : Consultez le tableau 1.

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 panneaux PVP et DV rester chaudes pendant un certain temps, même s'ils sont éteints (chaleur résiduelle). Évitez de les toucher avec les mains et ne permettez en aucun cas que des enfants soient près de l'appareil.

CONSEILS DE NETTOYAGE:

- Pour réaliser les opérations de nettoyage de l'appareil, il est recommandé de le débrancher au préalable du secteur. Évitez les projections d'eau sur les composants électriques.
- Pour nettoyer l'acier inoxydable, utilisez une éponge ou une lavette avec de l'eau tiède et du savon neutre. N'utilisez pas de produits abrasifs, de solvants, de nettoyeurs de métaux ou de détergents non dilués. Séchez ensuite avec un chiffon.
- Pour nettoyer la vitre vitrocéramique utilisez des produits spécifiquement indiqués et n'utilisez pas de tampons à récurer, éponges métalliques ou similaires qui pourraient rayer ou le détériorer.

5.3 TRAITEMENT DES DÉCHETS

Le produit est composé de pièces métalliques et plastiques. L'emballage est en 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 à le panneau de contrôle.
Ne chauffe pas ou chauffe peu	Vérifiez la régulation du thermostat et/ou l'incidence des sources directes d'air sur le panneau. Prévenez votre Service d'assistance technique si une résistance est endommagée
Vous avez effectué toutes les révisions de base et le problème persiste.	Contactez votre distributeur ou votre service d'assistance technique.