CONTENIDO

A	**INFORMACIÓN GENERAL**	**Página**	**2**
A1	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Página	3
A2	INFORMACIÓN TÉCNICA	Página	3
A3	TRANSPORTE	Página	4
A4	DESEMBALAJE	Página	4
B	**INSTALACIÓN**	**Página**	**4**
do	**INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**	**Página**	**5**
D	**OPERACIÓN**	**Página**	**6**
mi	**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**	**Página**	**7**
F	**SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**	**Página**	**8**
GRAMO	**LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN**	**Página**	**9**
yo	**ESQUEMA DEL CIRCUITO ELÉCTRICO**	**Página**	**17**

A INFORMACIÓN GENERAL

Antes de instalar el aparato, lea atentamente las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento. La instalación incorrecta y el cambio de piezas pueden dañar el producto o causar lesiones a las personas. Nuestra empresa no se responsabiliza por daños intencionales al aparato, negligencia, perjuicios por desobedecer las instrucciones y regulaciones o conexiones incorrectas. La intervención no autorizada en el aparato invalida la garantía.

1. Este manual de instrucciones debe conservarse en un lugar seguro para futuras consultas.

2. La instalación deberá realizarse de acuerdo con las ordenanzas y normas de seguridad de ese país por personal de servicio calificado.

3. Este aparato debe ser utilizado por una persona capacitada.

4. Apague el aparato inmediatamente en caso de mal funcionamiento o falla. El aparato debe ser reparado únicamente por personal de servicio autorizado. Solicite repuestos originales.

A1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

*El Carro de Banquetes Caliente Profesional, que proporciona alta eficiencia, ha sido diseñado para ser utilizado en cocinas industriales.

Código del producto	Dimensiones (mm)	Peso (kg)	Embalaje Dimensiones (mm)
EMP.BQ1	720x885x1810	124	720x900x1925
EMP.BQ2	1360x885x1810	200	1400x900x1925
EMP.BQ3	720x885x1220	60	720x900x1370
EMP.BQ4	580x770x1650	94	600X800X1820

A2 INFORMACIÓN TÉCNICA

Producto Código	Aislamiento tipo	Capacidad	Fuerza (KW)	Frecuencia (hercios)	Operante Voltaje (V)	Cable (mm^2)
EMP.BQ1	40 kg/m^3	11xGN2/1 120 kilos	3,25	50-60	220-230	3x2,5
EMP.BQ2	40 kg/m^3	2x(11xGN2/1) 240 kilos	3,25	50-60	220-230	3x2,5
EMP.BQ3	40 kg/m^3	6xGN2/1 60 kilos	3,25	50-60	220-230	3x2,5
EMP.BQ4	40 kg/m^3	15 x GN1/1 120 kilos	3,25	50-60	220-230	3x2,5

A3 TRANSPORTE

* Este aparato no se puede mover con las manos de un área a otra. Se debe mover sobre una paleta con una carretilla elevadora.

A4 DESEMBALAJE

* Desempaquete el paquete de acuerdo con los códigos de seguridad y ordenanzas del país actual y deshágase del paquete. Las piezas que entran en contacto con los alimentos están fabricadas en acero inoxidable. Todas las piezas de plástico están marcadas con el símbolo del material.

* Verifique que todas las piezas del aparato hayan llegado completas y que no estén dañadas durante el envío.

B INSTALACIÓN

* Coloque el producto sobre una superficie recta y firme. Tome las medidas necesarias para evitar que se vuelque.

* El técnico que prestará servicios de instalación y servicio del aparato deberá ser profesional en la materia y contar con licencias de instalación y servicio otorgadas por la empresa.

*La conexión a la red eléctrica deberá ser realizada por persona autorizada.

* Asegúrese de que el voltaje conectado al aparato sea igual al voltaje que figura en la etiqueta del aparato.

⚠ Este aparato debe conectarse a una toma de corriente con conexión a tierra de acuerdo con las normas y estándares de seguridad.

* La puesta a tierra del aparato debe estar conectada a la línea de puesta a tierra del panel más cercano a la instalación eléctrica.

* La conexión al fusible principal y al fusible de corriente de fuga debe realizarse de acuerdo con la normativa vigente.

* Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del mismo no deben ser realizados por niños sin supervisión.

do INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



* No utilice el aparato en lugares con poca iluminación.



* No toque los accesorios móviles mientras el aparato esté en funcionamiento.



* No instale el aparato en presencia de materiales inflamables o explosivos.



* No utilice el aparato cuando la máquina esté vacía.



* No cargue ni menos ni más que la capacidad del aparato.



* No intente utilizar el aparato sin el equipo de protección adecuado.



* Si por cualquier motivo se produce un incendio o una llamarada en el lugar donde se utiliza el aparato, cierre rápidamente todas las válvulas de gas y el interruptor del contactor eléctrico y utilice un extintor de incendios. Nunca utilice agua para extinguir el incendio.



*Todos los daños por no tener conexión a tierra no estarán en garantía.



* Obtenga las precauciones necesarias contra el peligro eléctrico.

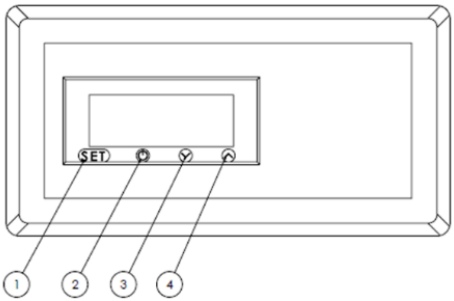


* No deje la puerta abierta mientras mueve el carrito de banquetes. Puede ser peligroso mover la puerta sin control. Desenchufe y deje el enchufe en el carrito.

CLIMA HOSTELERIA

D OPERACIÓN

*** Panel de control;**



1:Menú de configuración

2:Botón de encendido/apagado **3**:

Botón de flecha hacia abajo **4**:

Botón de flecha hacia arriba

*** Operativo;**

- Antes de iniciar cualquier operación, asegúrese de que el interior del aparato esté limpio y que las ruedas del mismo estén bloqueadas.
- Enchufe el aparato.
- La temperatura máxima de funcionamiento del aparato es de 75º. Si es superior a 75º, el poliuretano podría dañar la carrocería.
- Si el aparato se va a utilizar para productos horneados, se recomienda utilizar un sistema de calentamiento central de agua. Para ello:
  - Añade 2,5 litros de agua al depósito situado en la parte inferior del aparato.
  - Presione el botón de encendido/apagado.
  - Para evitar la pérdida de calor, mantenga la tapa del aparato lo más cerrada posible.
  - Si el agua disminuye no olvides agregar agua.
- Si el aparato se va a utilizar para platos sucios, se recomienda utilizar un sistema de calentamiento de tipo seco. Para ello:
  - Para calefacción de tipo seco, vacíe el agua de la piscina a través del grifo de drenaje que se encuentra debajo del aparato.
  - Presione el botón de encendido/apagado.
  - La temperatura interna se verá después de que las luces del indicador estén encendidas.
  - Si presiona el botón de configuración del termostato digital, se verá en la pantalla la temperatura configurada anteriormente.
  - Ajuste la temperatura deseada con los botones de dirección. Presione el botón de configuración nuevamente.
  - La temperatura interna se verá nuevamente en la pantalla. Esto significa que la temperatura ajustada está guardada en la memoria.
  - Para evitar la pérdida de calor, mantenga la tapa del aparato lo más cerrada posible.
  - También puede llenar el carro de banquete caliente durante la operación de calentamiento. En esta situación, el tiempo de calentamiento se extenderá.
- Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y recoja el cable en el aparato.

mi LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DESPUÉS DE CADA USO**
  - Asegúrese de que el carro esté frío (menos de 40ºC) antes de realizar la limpieza.
  - Apague siempre el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación antes de limpiarlo. Limpie el
  - interior y el exterior del aparato con agua caliente y luego séquelo.
  - No utilice productos de limpieza abrasivos, ya que pueden dejar residuos nocivos. No
  - limpie el aparato rociando agua directamente, ya que podría dañar el motor eléctrico.

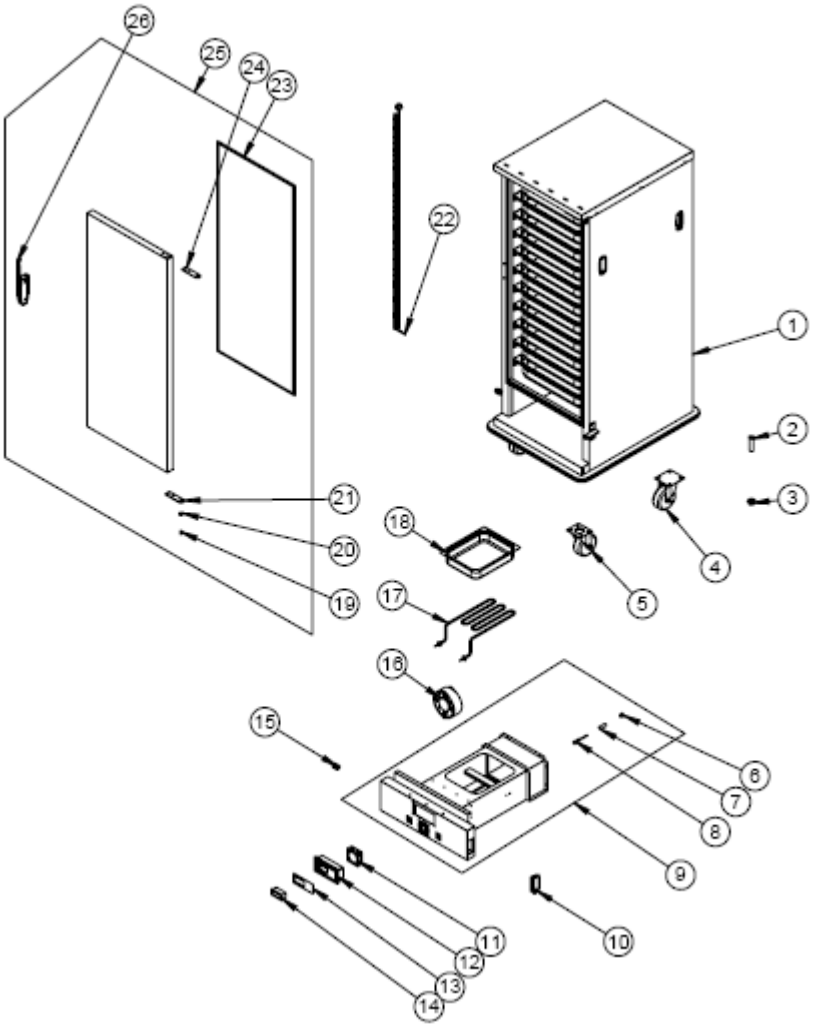
- **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO PERIÓDICO**
  - El mantenimiento debe ser realizado por persona calificada.
  - Realice el mantenimiento periódico del aparato una vez cada 15 días.
  - Revise las ruedas, las conexiones eléctricas, el ventilador, el sistema de control, la puerta y la cerradura de la puerta una vez cada 6 meses.
  - Revise periódicamente la mecha de la puerta y ajústela. Cambie las mechas que no se puedan utilizar. No
  - limpie el dispositivo con un chorro de agua.

F SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

EL APARATO NO FUNCIONA	1. Compruebe si el aparato está enchufado. 2. Verifique las conexiones eléctricas y el voltaje.
EL APARATO NO CALIENTA	1. Verifique la resistencia del calentador y el termopar. 2. Es posible que el ventilador tenga un error. En esta situación, informe al servicio técnico. 3. Si la puerta tiene un error o la mecha de la puerta está rota, el aparato no calienta.
EL APARATO SE DETUVO	1. El aparato puede detenerse debido a bajo voltaje. En esta situación, verifique el voltaje. 2. Si hay alguna carga en el carrito de banquete, el aparato puede detenerse.
NO SE PUEDEN APLICAR LOS FRENOS	1. Los frenos y las ruedas pueden tener un error. En esta situación informe al servicio.
La puerta no está cerrada	1. El carrito de banquetes puede estar sobrecargado. 2. La cerradura de la puerta puede tener un error.

- Si la calefacción no se realiza con la calidad adecuada Si
- alguna función de seguridad no funciona
  - No utilice el aparato.

***Si estos problemas persisten, contacte con nuestros servicios autorizados.**

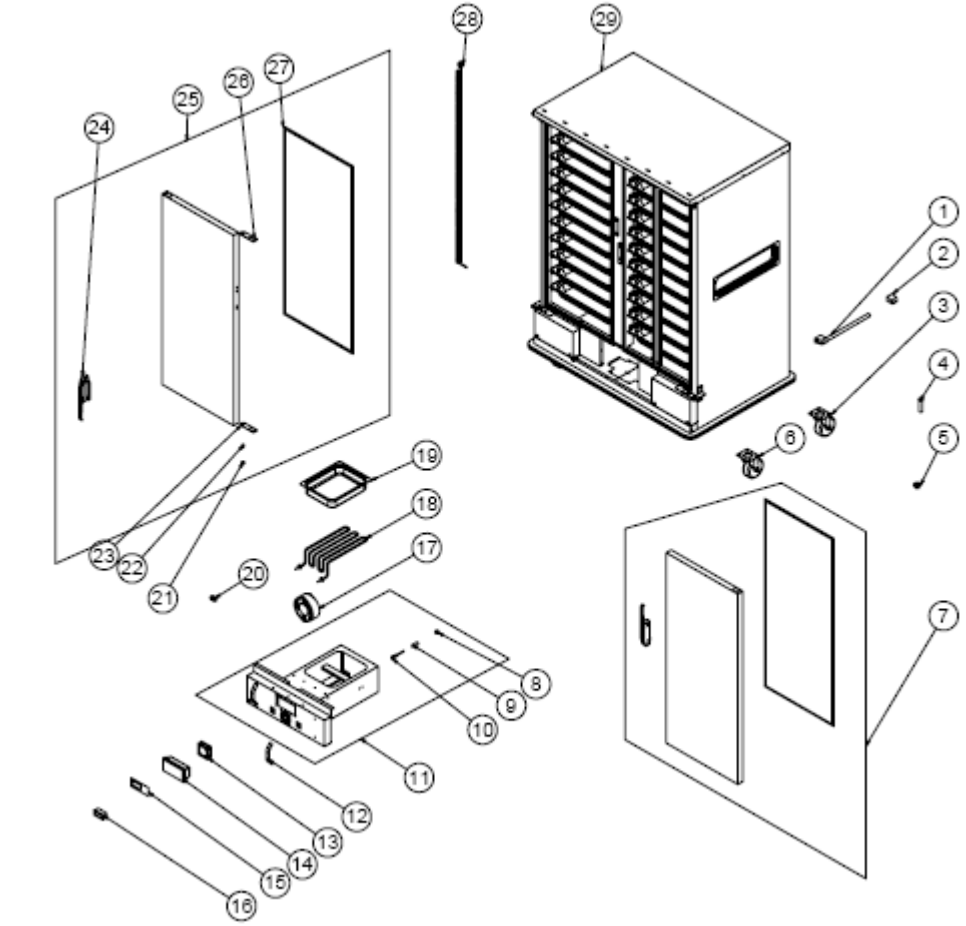


EMP.BQ1

GRAMO **LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN**

CÓDIGO DEL PRODUCTO: EMP.BQ1		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**Código P.**
1	CHASIS	-
2	TUBO	M.ENJ-ERK-PLS-002
3	TUERCA	M.ENJ-ERK-PLS-024
4	RUEDA SIN FRENO	M.AKS-TKR-KS-002
5	RUEDA CON FRENO	M.AKS-TKR-KFS-002
6	TORNILLO DE FIJACIÓN	YTL-ERK.BQ-KS-0001
7	ESTABILIZADOR	YTL-ERK.BQ-KS-0002
8	CENSURAR	M.ELK-EDM-DGT-011
9	CAJÓN	ARA-ERK.BQ-0028
10	TIRADOR DE CAJÓN DE PLÁSTICO	M.ENJ-ERK-PLS-023
11	ADMIRADOR	M.ELK-HVL-KFN-002
12	PLÁSTICO DIGITAL	M. ENJ-ERK-PLS-103
13	BOLETO	M.AKS-ETK-LKS-14*6
14	TERMOSTATO	ERK.M.ELK-EDM-DGT-007
15	PRENSAESTOPAS PARA CABLE	ERK.M.ELK-RKR-PLS-003
16	ADMIRADOR	M.ELK-HVL-KFN-005
17	RESISTENCIA	M.ELK-RKR-BRU-ERK-007
18	1/2 TINA	M.MTS-ERK-007
19	Pasador de bisagra	YTL-ERK.BQ-KS-0004
20	UBICACIÓN DEL PASADOR DE BISAGRA	YTL-ERK.BQ-KS-0003
21	HOJA DE BISAGRA INFERIOR	YSC-ERK.BQ-LZ-0097
22	RECIBO	ERK.M.ELK-PWR-PBK-004
23	EMPAQUETADORA	M.CNT-ERK-010
24	HOJA DE BISAGRA SUPERIOR	YSC-ERK.BQ-LZ-0082
25	CUBIERTA DERECHA	ARA-ERK.BQ-0034
26	CERRADURA IMÁN	M.AKS-KLT-GNL

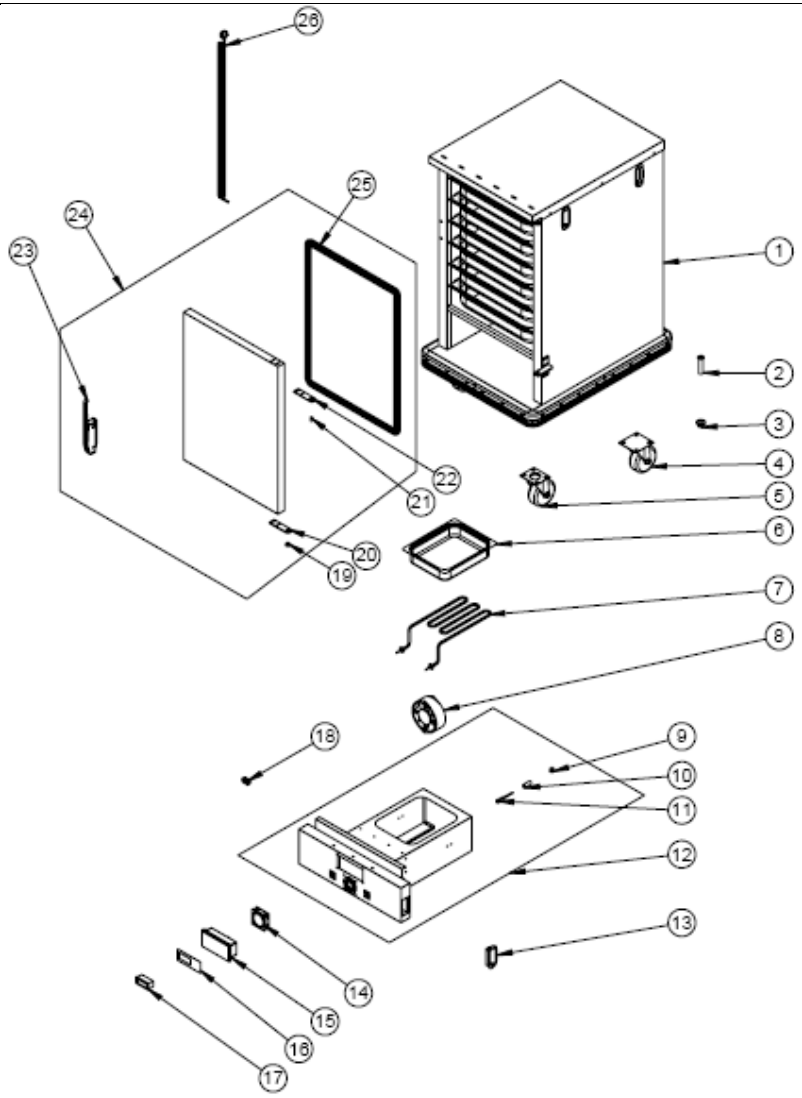
LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN



EMP.BQ2

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN

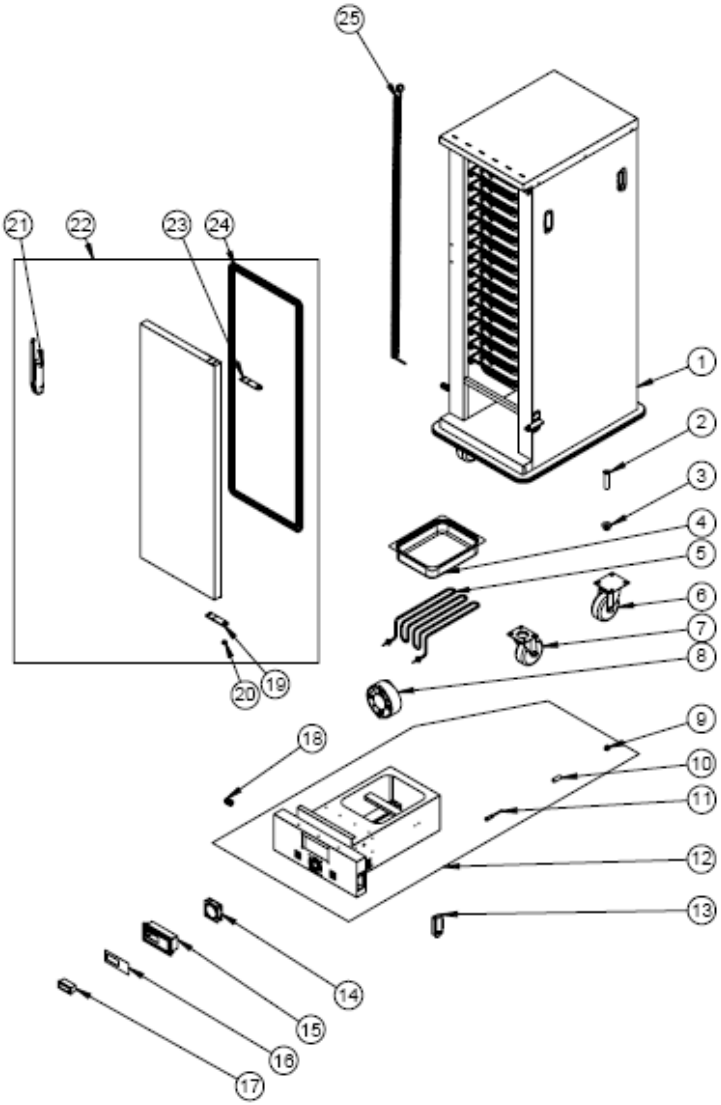
CÓDIGO DEL PRODUCTO: EMP.BQ2		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**Código P.**
1	MANIJA TUBO	YBR-ERK.BQ-KS-0001
2	PARTE LATERAL DEL MANGO	M.ENJ-ERK-PLS-019
3	RUEDA CON FRENO	M.AKS-TKR-KFS-002
4	TUBO	M.ENJ-ERK-PLS-002
5	TUERCA	M.ENJ-ERK-PLS-024
6	RUEDA SIN FRENO	M.AKS-TKR-KS-002
7	CUBIERTA DERECHA	ARA-ERK.BQ-0034
8	TORNILLO DE FIJACIÓN	YTL-ERK.BQ-KS-0001
9	ESTABILIZADOR	YTL-ERK.BQ-KS-0002
10	CENSURAR	M.ELK-EDM-DGT-011
11	CAJÓN	ARA-ERK.BQ-0032
12	MANEJAR	ERK.M.AKS-KLP-INX-003
13	ADMIRADOR	M.ELK-HVL-KFN-002
14	PLÁSTICO DIGITAL	M. ENJ-ERK-PLS-103
15	BOLETO	M.AKS-ETK-LKS-14*6
16	TERMOSTATO	ERK.M.ELK-EDM-DGT-007
17	ADMIRADOR	M.ELK-HVL-KFN-005
18	RESISTENCIA	M.ELK-RKR-BRU-ERK-007
19	1/2 TINA	M.MTS-ERK-007
20	PRENSAESTOPAS PARA CABLE	ERK.M.ELK-RKR-PLS-003
21	UBICACIÓN DEL PASADOR DE BISAGRA	YTL-ERK.BQ-KS-0003
22	Pasador de bisagra	YTL-ERK.BQ-KS-0004
23	HOJA DE BISAGRA SUPERIOR	YSC-ERK.BQ-LZ-0082
24	CERRADURA IMÁN	M.AKS-KLT-GNL
25	CUBIERTA IZQUIERDA	ARA-ERK.BQ-0033
26	HOJA DE BISAGRA INFERIOR	YSC-ERK.BQ-LZ-0097
27	EMPAQUETADORA	M.CNT-ERK-010
28	RECIBO	ERK.M.ELK-PWR-PBK-004
29	CHASIS	-



EMP.BQ3

GRAMO **LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN**

CÓDIGO DEL PRODUCTO: EMP.BQ3		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**Código P.**
1	CHASIS	-
2	TUBO	M.ENJ-ERK-PLS-002
3	TUERCA	M.ENJ-ERK-PLS-024
4	RUEDA SIN FRENO	M.AKS-TKR-KS-002
5	RUEDA CON FRENO	M.AKS-TKR-KFS-002
6	1/2 TINA	M.MTS-ERK-007
7	RESISTENCIA	M.ELK-RKR-BRU-ERK-007
8	ADMIRADOR	M.ELK-HVL-KFN-005
9	TORNILLO DE FIJACIÓN	YTL-ERK.BQ-KS-0001
10	ESTABILIZADOR	YTL-ERK.BQ-KS-0002
11	CENSURAR	M.ELK-EDM-DGT-011
12	CAJÓN	ARA-ERK.BQ-0028
13	TIRADOR DE CAJÓN DE PLÁSTICO	M.ENJ-ERK-PLS-023
14	ADMIRADOR	M.ELK-HVL-KFN-002
15	PLÁSTICO DIGITAL	M. ENJ-ERK-PLS-103
16	BOLETO	M.AKS-ETK-LKS-14*6
17	TERMOSTATO	ERK.M.ELK-EDM-DGT-007
18	PRENSAESTOPAS PARA CABLE	ERK.M.ELK-RKR-PLS-003
19	UBICACIÓN DEL PASADOR DE BISAGRA	YTL-ERK.BQ-KS-0003
20	HOJA DE BISAGRA INFERIOR	YSC-ERK.BQ-LZ-0097
21	Pasador de bisagra	YTL-ERK.BQ-KS-0004
22	HOJA DE BISAGRA SUPERIOR	YSC-ERK.BQ-LZ-0082
23	CERRADURA IMÁN	M.AKS-KLT-GNL
24	CUBRIR	ARA-ERK.BQ-0030
25	EMPAQUETADORA	M.CNT-ERK-013
26	RECIBO	ERK.M.ELK-PWR-PBK-004

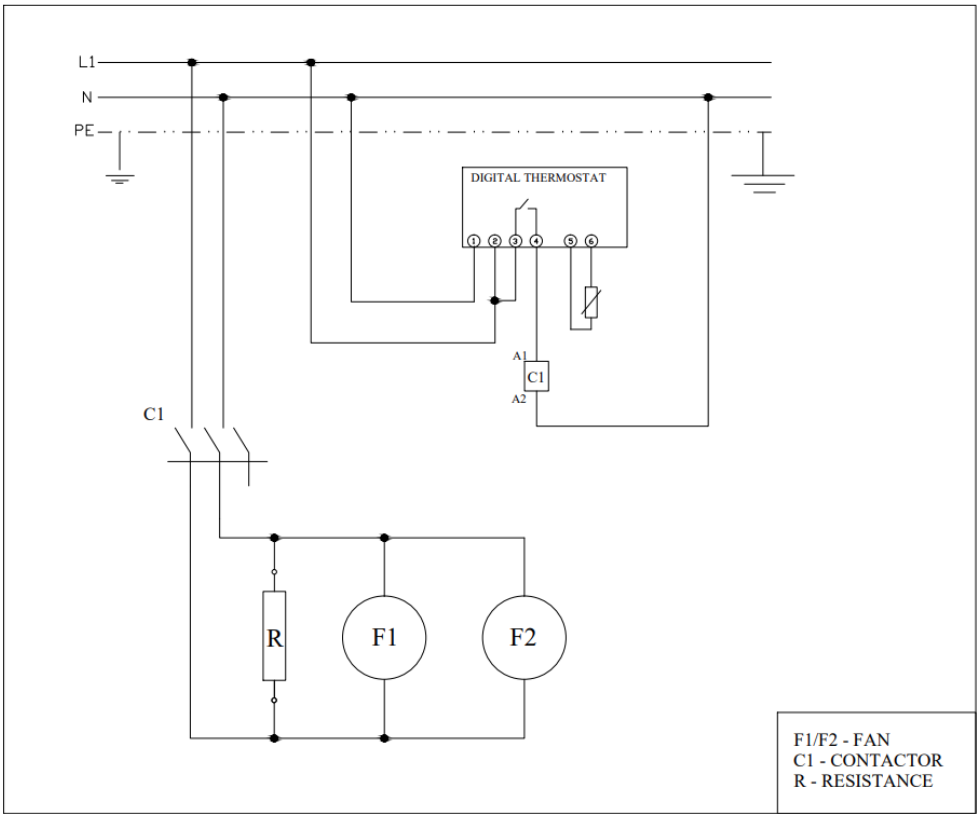


EMP.BQ4

GRAMO **LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN**

CÓDIGO DEL PRODUCTO: EMP.BQ4		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**Código P.**
1	CHASIS	-
2	TUBO	M.ENJ-ERK-PLS-002
3	TUERCA	M.ENJ-ERK-PLS-024
4	1/2 TINA	M.MTS-ERK-007
5	RESISTENCIA	M.ELK-RKR-BRU-ERK-007
6	RUEDA SIN FRENO	M.AKS-TKR-KS-002
7	RUEDA CON FRENO	M.AKS-TKR-KFS-002
8	ADMIRADOR	M.ELK-HVL-KFN-005
9	TORNILLO DE FIJACIÓN	YTL-ERK.BQ-KS-0001
10	ESTABILIZADOR	YTL-ERK.BQ-KS-0002
11	CENSURAR	M.ELK-EDM-DGT-011
12	CAJÓN	ARA-ERK.BQ-0031
13	TIRADOR DE CAJÓN DE PLÁSTICO	M.ENJ-ERK-PLS-023
14	ADMIRADOR	M.ELK-HVL-KFN-002
15	PLÁSTICO DIGITAL	M. ENJ-ERK-PLS-103
16	BOLETO	M.AKS-ETK-LKS-14*6
17	TERMOSTATO	ERK.M.ELK-EDM-DGT-007
18	PRENSAESTOPAS PARA CABLE	ERK.M.ELK-RKR-PLS-003
19	HOJA DE BISAGRA INFERIOR	YSC-ERK.BQ-LZ-0097
20	UBICACIÓN DEL PASADOR DE BISAGRA	YTL-ERK.BQ-KS-0003
21	CERRADURA IMÁN	M.AKS-KLT-GNL
22	CUBRIR	ARA-ERK.BQ-0029
23	HOJA DE BISAGRA SUPERIOR	YSC-ERK.BQ-LZ-0082
24	EMPAQUETADORA	M.CNT-ERK-011
25	RECIBO	ERK.M.ELK-PWR-PBK-004

yo ESQUEMA DEL CIRCUITO ELÉCTRICO



EMP.BQ1-BQ2-BQ3-BQ4

