

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN y MANTENIMIENTO

Modelos: Gabinetes calentadores para banquetes EB

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS:

Nº de modelo	Volts	Watts	Amperes	Hertz	Fases	NEMA
EB-64 EB-96	120	1500	12.5	60	1	5-15P
EB-120 EB-150A	208	1500	7.3	60	1	6-15P
EB-150-XX	240	1500	6.3	60	1	6-15-P

Los modelos están diseñados para servicio de CA.
Los números de modelo puede incluir letras: L, U, US, W, ST, Z, y S.

CÓMO INSTALAR LA UNIDAD:

1. Quite todo el material de embalaje del interior del gabinete y límpielo bien.
2. Instale todos los perfiles y estantes antes de poner en funcionamiento la unidad.
3. Enchufe el cordón eléctrico en un tomacorriente de pared apropiado.
4. Para los modelos de humedad "W", se añade agua a la sartén en la unidad caliente.

PARA APAGAR LA UNIDAD:

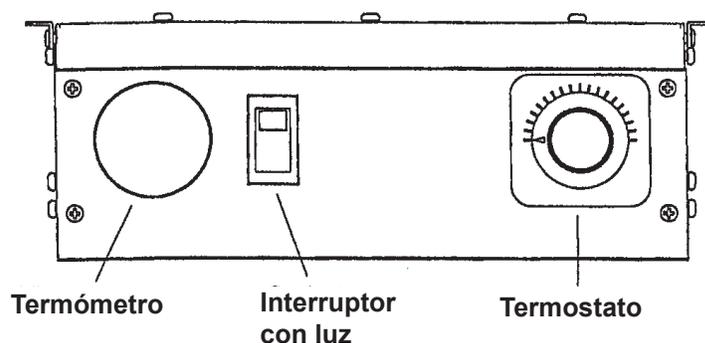
Lleve el interruptor ENCENDIDO (*POWER*) a la posición OFF.
La luz amarilla se apagará.

CÓMO ARRANCAR LA UNIDAD:

1. Lleve el interruptor ENCENDIDO (*POWER*) a la posición ON. La luz amarilla se encenderá.
2. Lleve el termostato hasta el N.º 10.
3. Realice el precalentamiento. Si el gabinete 'frío' está a 75 °F/25 °C:
Se calienta a 150 °F/65 °C en alrededor de 30 minutos.
Se calienta a 175 °F/79 °C en alrededor de 45 minutos.
Se calienta a 190 °F/88 °C en alrededor de 1 hora.
4. Coloque los alimentos dentro del gabinete.
5. Lleve el termostato a la temperatura deseada.

NOTA: En el N.º 8, la temperatura es de alrededor de 180 °F/82 °C.
En el N.º 7, la temperatura es de alrededor de 160 °F/71 °C.
En el N.º 6, la temperatura es de alrededor de 145 °F/63 °C.

La temperatura correcta para la conservación de alimentos es 140 °F/60 °C o mayor.



Gabinete para banquetes aislado	FL-2370-SPA
Rev. 1 (10/14)	Página 2 of 4

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN y MANTENIMIENTO

Modelos: Gabinetes calentadores para banquetes EB

ADVERTENCIA

MANTENIMIENTO:

Instrucciones para la extracción de la unidad caliente

1. Desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente de la pared, y retire el cordón del clip.
2. Levante el estante inferior; luego levante la unidad caliente unas 5 pulgadas y extraígalas.

CÓMO LIMPIAR LA UNIDAD:

ANTES de limpiar el gabinete:

1. Déjelo enfriar.
2. Extraiga del gabinete la unidad caliente.
3. **NO utilice abrasivos ni productos químicos agresivos.**
4. **Se recomienda la limpieza a alta presión para el exterior del gabinete.**

Consejos de limpieza:

1. Limpie los derrames tan pronto como sea posible.
2. Limpie el gabinete periódicamente para evitar la acumulación excesiva de suciedad.
3. Haga una prueba de limpieza de manchas con el limpiador:
4. Siga las instrucciones del fabricante del limpiador.
5. No mezcle limpiadores.
6. Evite goteos y salpicaduras.
7. No use 'Cres Clean' en piezas plásticas ni en etiquetas.

	Tipo	Mezcla	Método
GABINETES (Acero inoxidable)	Limpieza de rutina	Jabón, amoníaco, o detergente* y agua	1. Pase una esponja o paño. 2. Enjuague.
	Marcas y manchas rebeldes	Abrasivo suave especial para acero inoxidable	1. Aplique con un paño húmedo. 2. Frote suavemente.
	Comida o grasa quemada	Limpiador químico para hornos	1. Aplique una capa abundante. 2. Deje reposar durante 10 a 15 minutos. 3. Enjuague. 4. Repita la aplicación si fuera necesario.
	Marcas y sarro de agua dura	Vinagre	Limpie con un hisopo o con un paño. 2. Enjuague y seque.
<i>*Mild detergents include soaps and non-abrasive cleaners.</i>			

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN y MANTENIMIENTO

Modelos: Gabinetes calentadores para banquetes EB

CUADRO DE LOCALIZACIÓN DE FALLAS:

FALLA:

1. La luz amarilla del interruptor NO se enciende.

2. La unidad no calienta.

3. La unidad se calienta demasiado o no se apaga.

4. El soplador no funciona o hace ruido.

5. Humedad excesiva en el gabinete.

CAUSA POSIBLE:

1a. El interruptor automático/fusible previo al tomacorriente de pared se disparó/se quemó.

1b. El cordón eléctrico está desenchufado del tomacorriente de pared.

1c. El interruptor está en la posición OFF

2a. El termostato está ajustado a un valor muy bajo o está en la posición OFF.

2b. El interruptor está en la posición OFF.

3a. Piezas eléctricas defectuosas.

DESENCHUFE LA UNIDAD DEL TOMACORRIENTE DE PARED.

4. Soplador defectuoso.

5. Deje reposar los alimentos extraídos del horno o freidora unos 5 minutos antes de colocarlos en el gabinete caliente.

Si la causa no es ninguna de las anteriores, consulte nuestra lista de Centros de Servicio Autorizados, FL-1400.

PIEZAS DE REPUESTO:

DESCRIPCIÓN	120 VOLTS	208 VOLTS	240 VOLTS
Unidad de alimentación eléctrica	1254-065	1254-066	1254-067
Juego de soplador	0769-180-K	0769-182-K	0769-182-K
Juego de calentador	0811-244	0811-245	0811-246
Juego de termostato	0848-062-K	0848-062-K	0848-062-K
Juego de termómetro	5238-030-K	5238-030-K	5238-030-K
Cordón eléctrico	0810-029-02	0810-039-03	0810-039-03
Interruptor ENCENDIDO (POWER)	0808-113-K	0808-113-01-K	0808-113-01-K
Bloque de terminales	0852-091	0852-091	0852-091
Bandeja de agua	1017-129	1017-129	1017-129

NÚMEROS DE MODELO DE GABINETE:	EB-64	EB-96	EB-120	EB-150A/EB-150XX
Pestillo de puerta	1006-143-K	1006-143-K	1006-143-K	1006-143-K
Cerradero de puerta	1006-151-K	1006-151-K	1006-151-K	1006-151-K
Bisagra de puerta	0519-084	0519-084	0519-084	0519-084
Juego de juntas de puerta	0861-285-K	0861-285-K	0861-281-K	0861-282-K
Conjunto de puerta completo	1221-615	1221-615	1221-607	1221-611
Rejilla de alambre	1170-232	1170-232	1170-205	1137-231
Agarradera	0911-119	0911-119	0911-119	0911-119

PARA LOS MODELOS STERNO "ST":		
	5037-012	Lata titular, derecho
	5037-013	Lata titular, izquierda
	0977-083	Cubierta Sterno

Gabinete para banquetes aislado	FL-2370-SPA
Rev. 1 (10/14)	Página 4 of 4

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN y MANTENIMIENTO

Modelos: Gabinetes calentadores para banquetes EB

