



85-BM1/2-2 / 86-BM1/2-3 / 87-BM1/2-4
88-BM1/1-2 / 89-BM1/1-3 / 90-BM1/1-4

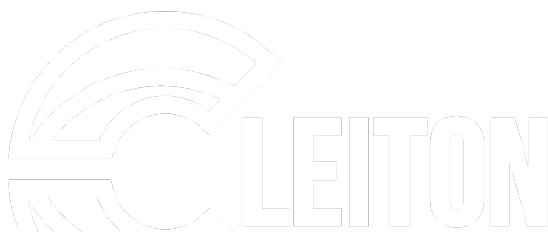
ES

MANUAL DE USUARIO BAÑO MARÍA ELÉCTRICA



CONTENIDO

A	INFORMACIÓN GENERAL	Pág. 2
A1	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Pág. 2
A2	INFORMACIÓN TÉCNICA	Pág. 2
A3	TRANSPORTE	Pág. 3
A4	DESEMBALAJE	Pág. 3
B	INSTALACIÓN	Pág. 3
C	INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	Pág. 3
D	FUNCIONAMIENTO Y SEGURIDAD	Pág. 4
E	LIMPIEZA Y MANTENIMEINTO	Pág. 4
F	USO DEL APARATO	Pág. 5
G	VIDA ÚTIL DEL APARATO	Pág. 6
H	POSIBLES FALLOS	Pág. 6



**NUESTRA OBJETIVO LA EXCELENCIA,
NUESTRO CAMINO LA CALIDAD.**

ROMUX, NUESTRA X TU EXCELENCIA

Darío Rómulo Carrasco Bellido (Fundador de Romux)

A INFORMACIÓN GENERAL

ES

Antes de instalar este aparato, lea atentamente las instrucciones de operación y mantenimiento. Una instalación incorrecta y el cambio de piezas pueden dañar el producto o causar lesiones a las personas. No es responsabilidad de nuestra empresa el daño de la máquina intencionalmente, la negligencia o perjuicios ocasionados por desobedecer las instrucciones, regulaciones y conexiones incorrectas. La intervención no autorizada en el aparato invalida la garantía.

1. Este manual de instrucciones debe guardarse en un lugar seguro para futuras consultas.
2. La instalación debe realizarse de acuerdo con las ordenanzas y reglas de seguridad de su país y por personal de servicio calificado.
3. Este aparato debe ser utilizado por una persona capacitada.
4. Por favor, apague el aparato inmediatamente en caso de mal funcionamiento o avería. El aparato debe ser reparado únicamente por personal de servicio autorizado. Por favor solicite repuestos originales.

A1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Baño María eléctrica profesional de acero inoxidable sobremesa con 2, 3 y 4 cubas. Las medidas de las cubas son Gastronorm 1/2 y 1/1, para cocinas y caterings profesionales.

Código del Producto	Dimensiones (mm)	Peso (kg)	Dimensiones del Embalaje (mm)
85-BM1/2-2	610x410x250	11	630x440x290
86-BM1/2-3	880x410x250	16	900x440x290
87-BM1/2-4	1150x410x250	21	450x440x290
88-BM1/1-2	710x610x250	15	730x630x270
89-BM1/1-3	1060x610x250	19	1080x630x270
90-BM1/1-4	1410x610x250	23	1430x630x270

A2 INFORMACIÓN TÉCNICA

Código del Producto	Potencia (kW)	Voltaje (V)
85-BM1/2-2	2	220
86-BM1/2-3	2	220
87-BM1/2-4	3	220
88-BM1/1-2	2	220
89-BM1/1-3	2	220
90-BM1/1-4	3	220

A3 TRANSPORTE

La máquina no puede ser transportado manualmente por una persona. Una transpaleta es necesaria. Esta debe ser colocada de forma que se encuentre en equilibrio y evitar, en medida de lo posible, el tambaleo.

A4 DESEMBALAJE

Desempaqué el aparato de acuerdo con los códigos de seguridad y las ordenanzas de su país. Las partes que entran en contacto con los alimentos son de acero inoxidable.

Por favor, compruebe que todas las piezas del aparato están completas y si están dañadas o no durante el envío.

B INSTALACIÓN

- Asegúrese de que la corriente está conectada.
- Retire todos los adhesivos que se encuentren en la máquina.
- La colocación y conexión de la máquina a la corriente deben ser realizadas por personal autorizado.
- Asegúrese de que las piezas eléctricas del equipamiento reciben energía suficiente de acuerdo con lo especificado en el folleto y que la conexión principal a la corriente está correctamente hecha, de acuerdo con el manual de instrucciones.

C INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



Usar guantes durante la instalación del dispositivo.



No tocar superficies calientes.



No aproximarse a la máquina con fuego. No usar fuego para controlar una escapada de gas.



No rociar la máquina con agua.



La máquina debe ser usada en un ambiente bien ventilado.



Seguir las medidas fundamentales de seguridad y salud.

D FUNCIONAMIENTO Y SEGURIDAD

ES

- Ningún objeto vivo o inanimado debe colocarse sobre o dentro de la máquina.
- Personal no cualificado no debería usar la máquina.
- La limpieza de la máquina deberá realizarse una vez que todas las conexiones del dispositivo estén desenchufadas.
- Tapaderas u objetos que se encuentran tapados no deberían abrirse mientras la máquina se encuentra en funcionamiento.
- No se debe caminar ni apoyarse sobre la máquina.
- No usar agua a presión.
- Herramientas puntiagudas no deben usarse para la limpieza de la máquina.
- No retirar las etiquetas y paneles de la máquina.
- No es responsabilidad de nuestra empresa el daño de la máquina intencionalmente, la negligencia o perjuicios ocasionados por desobedecer las instrucciones, regulaciones y conexiones incorrectas. La intervención no autorizada en el aparato invalida la garantía.

E LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DESPUÉS DE CADA USO

- La máquina debe limpiarse todos los días después de su utilización, una vez que esta se ha enfriado.
- Se debe limpiar pasando un trapo con un bayeta limpia. Se recomienda usar productos específicos para acero inoxidable.
- Herramientas puntiagudas no deben usarse para la limpieza de la máquina.
- No usar agua a presión.

ES F USO DEL APARATO**Primer Uso**

- Retirar el empaquetado de la máquina y revisar que esta no se ha dañado durante el transporte. No ponga en funcionamiento el aparato si se ha producido algún daño.
- Retirar el nylon protector de los paneles.
- Debido al material aislante que tiene la máquina, es posible que salga humo de ella en su primera utilización.
- Después de su utilización, las partes que vayan a entrar en contacto con los alimentos deben ser limpiadas y lubricadas. En caso contrario, la máquina quedará exenta de garantía.

Uso

- El botón que debe pulsarse para poner en funcionamiento la máquina es el botón de ON, que se encuentra en la panel de control del dispositivo.
- En modelos dobles, deben activarse los controles del lado que se desea poner en funcionamiento.
- El termostato controla la temperatura. Una vez que la luz de este se apague la máquina habrá alcanzado la temperatura que indicada por el usuario.
- No debe haber ningún tipo de materiales inflamables cerca de la máquina mientras está se encuentra en funcionamiento.
- Una vez que el calentador se retire, el proceso de calentamiento también se detendrá automáticamente. El calentador no debe retirarse nunca mientras la máquina se encuentre en funcionamiento.
- Mientras la máquina se encuentra en funcionamiento, el dispositivo, el calentador, la parte frontal y parte superior de la máquina se encuentran calientes. No tocar dichas partes.

Uso Eficiente

- La máquina debe estar apagada cuando no se encuentre en uso.
- Importante recordar limpiar la máquina de forma adecuada.
- Es necesario que la utilización de la máquina se cifa a las indicaciones de uso expresadas en el manual.
- La temperatura ambiente a la que la máquina opera con una eficiencia óptima es de 24° C.
- El rango de temperatura ambiente en el que la máquina puede funcionar oscila entre los -5° y los 40° C.

G VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

La vida útil de la máquina es de 10 años, en aquellas ocasiones en las que la máquina se use siguiendo las normas de seguridad, uso, limpieza y mantenimiento.

H POSIBLES FALLOS

Si la máquina se encuentra conectada la corriente, pero no funciona:

- Comprobar el interruptor general de ON/OFF
- Comprobar el estado del cable de corriente.
- Comprobar el estado del termostato.
- Si el problema no se ha solucionado una vez estos pasos se han seguido póngase en contacto con el servicio técnico.

Professional Catering Equipment

