



Thermo cabinet

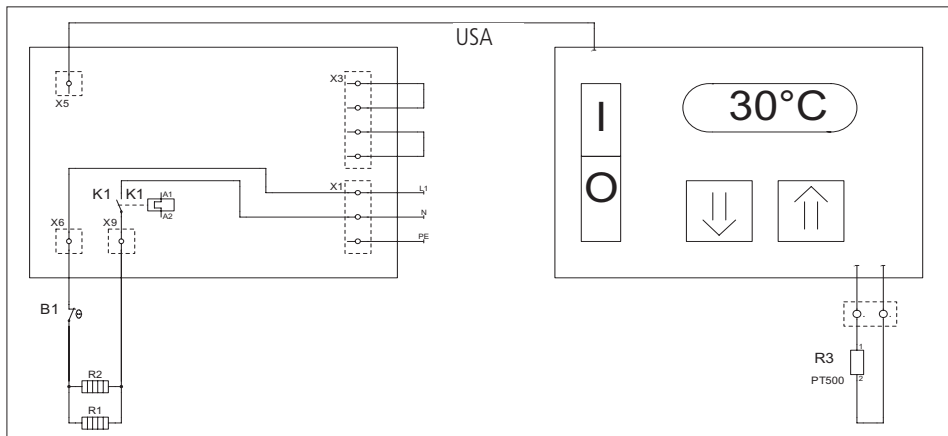
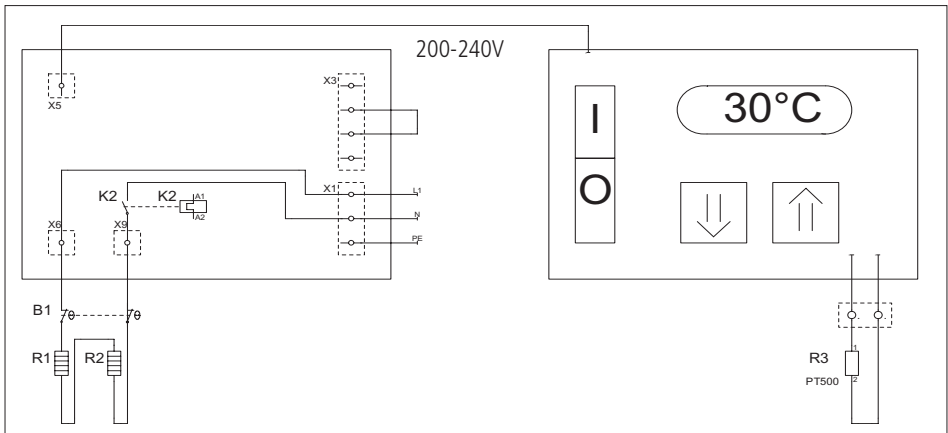
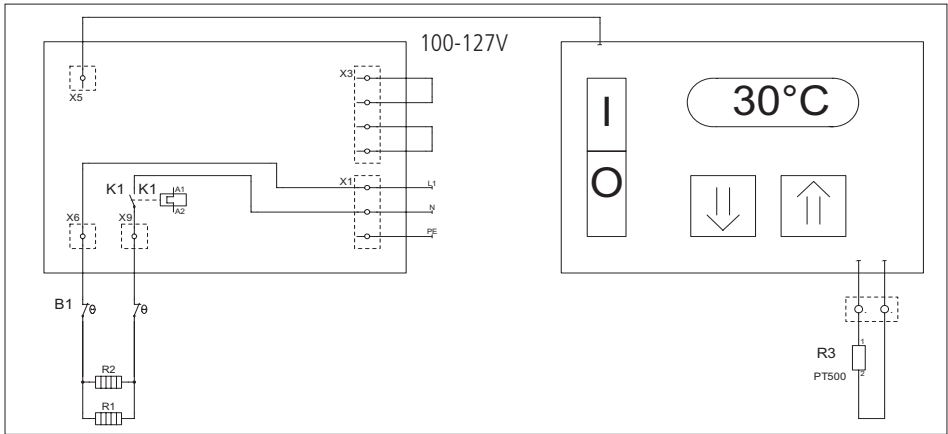
TC 61/101 E

TC 62/102 E

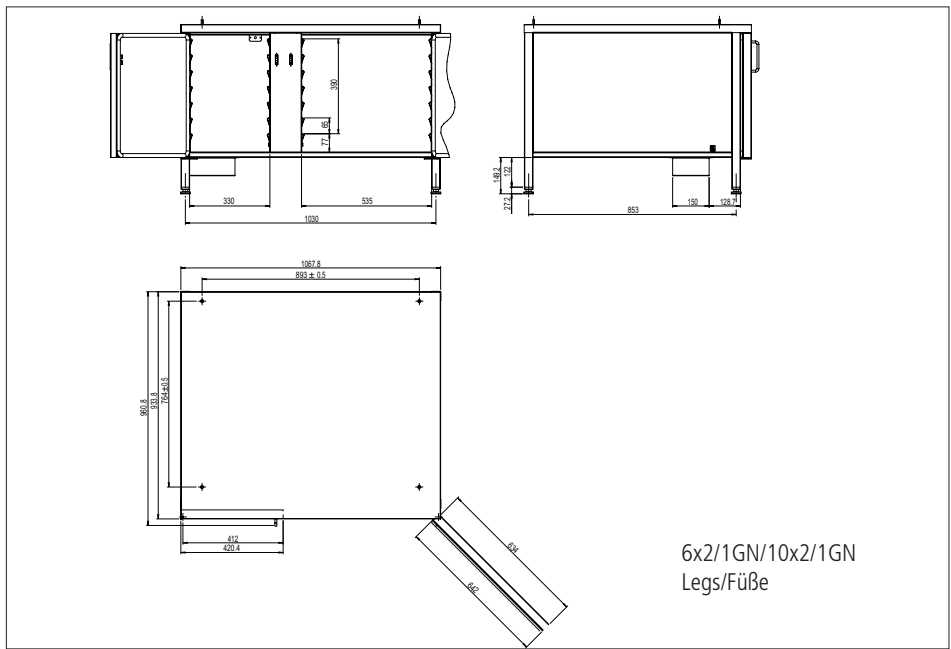
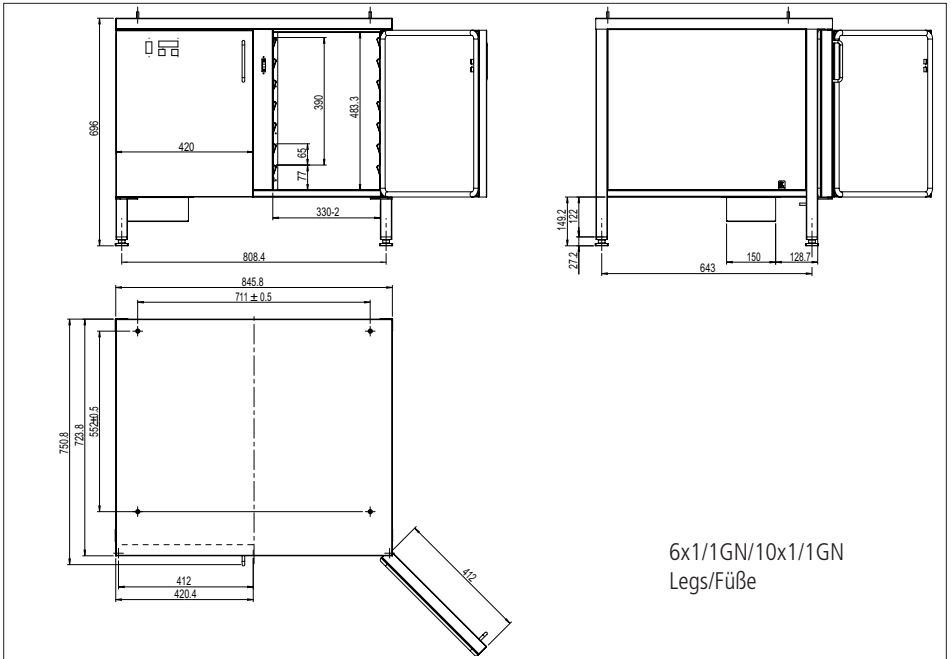
- Ⓛ Bedienungs- und Installations-Handbuch
- Ⓜ Operator- and Installation-Manual
- Ⓢ Operator- and Installation-Manual (plate warmer)
- Ⓢ Operator- and Installation-Manual (plate warmer)
- Ⓡ Istruzioni per l'installazione e per l'uso generali
- Ⓡ Руководство по эксплуатации и подключению



Schaltplan/wiring diagram

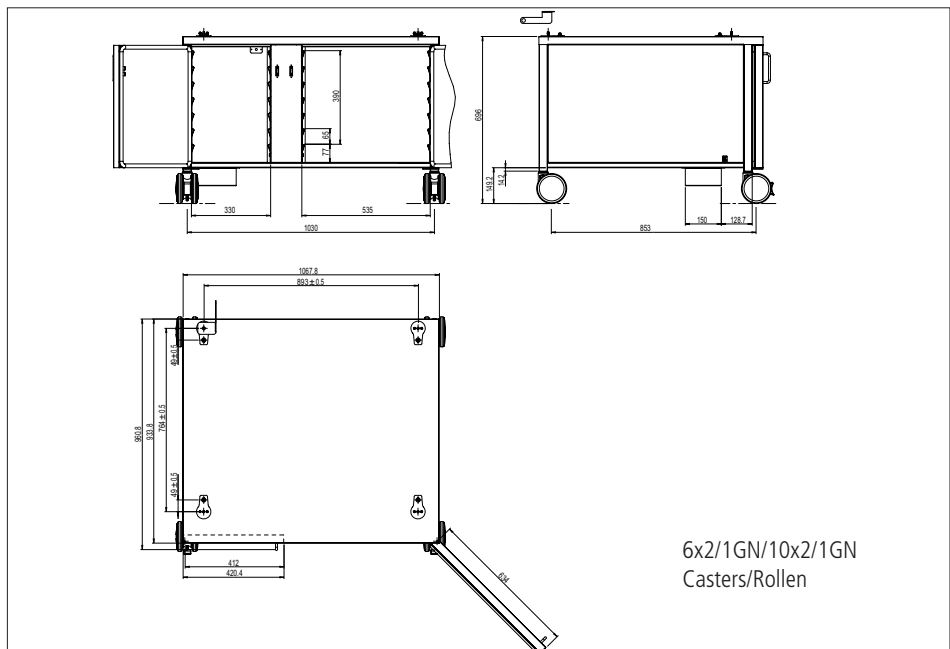
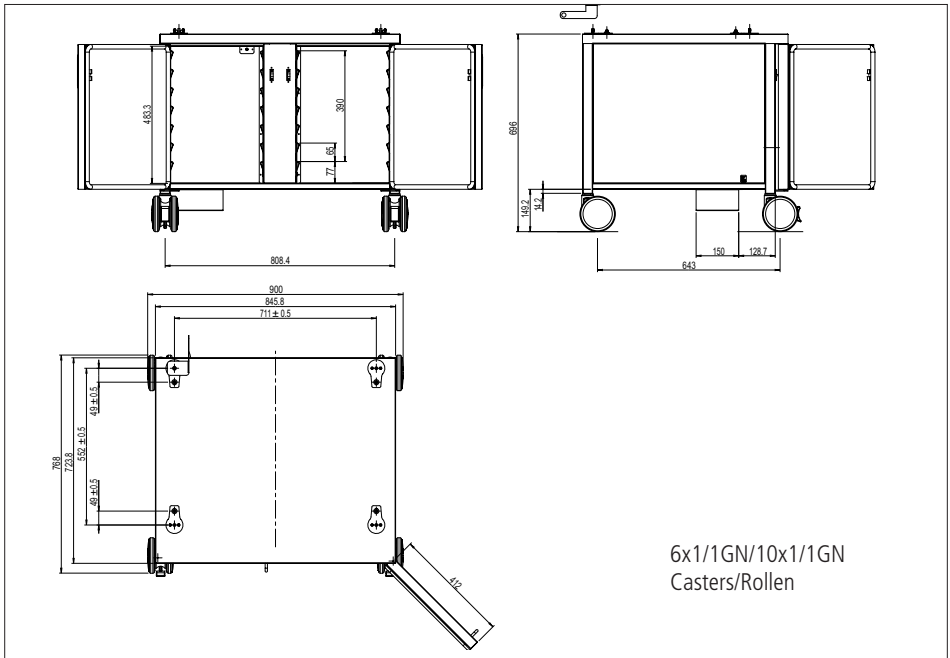


Masszeichnung/schematic drawing

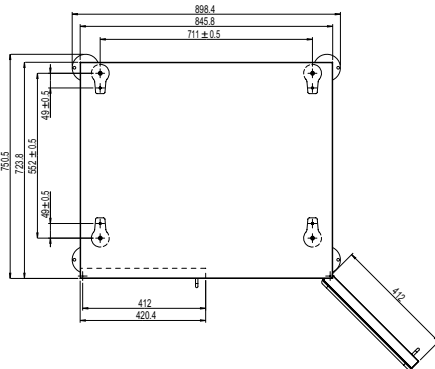
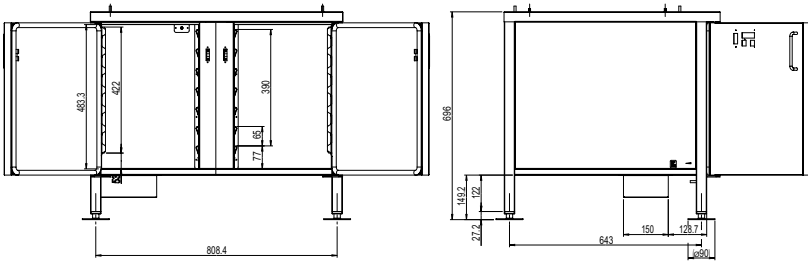




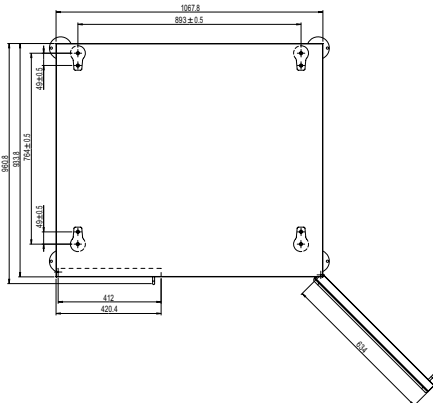
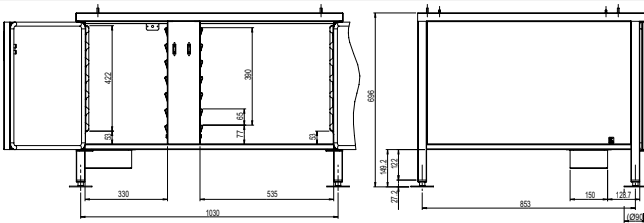
Masszeichnung/schematic drawing



Masszeichnung/schematic drawing



6x1/1GN/10x1/1GN
Ship/Schiff



6x2/1GN/10x2/1GN
Ship/Schiff

Haustechnik

- Inspektionsarbeiten-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von ausgebildeten Fachkräften durchgeführt werden.
- Bei Reinigungs-, Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät von der Energieversorgung getrennt werden.
- Bei Installation des Gerätes auf Rollen muss die Bewegungsfreiheit des Gerätes soweit eingeschränkt werden, dass es beim Bewegen des Gerätes zu keiner Beschädigung der Energieleitung kommen kann.
- Wird das Gerät bewegt, so muss gewährleistet sein, dass die Energieleitung korrekt getrennt ist.
- Wird das Gerät zurück auf die Originalposition gebracht, so muss sichergestellt werden, dass die Bewegungssicherung und die Energieleitung vorschriftsmäßig angebracht werden.
- Eine regelmäßige Sicherheitsunterweisung des Bedienpersonals durch den Betreiber ist dringend erforderlich.
- Um Unfallgefahren oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, empfehlen wir regelmäßige Schulungen Ihres Personals durch den Betreiber durchzuführen.
- Die Temperaturerhöhung der Edelstahlteile, des Außenmantel und von Anbauteilen kann höher als 60 °C sein.
- Vermeiden Sie Hitzequellen (z. B. Grillplatten, Fritteusen etc.) in der Nähe des Gerätes.
- Lassen Sie die Gerätetür bei längeren Stillstandszeiten (z. B. über Nacht) etwas geöffnet.
- Bei längeren Betriebspausen die bauseitige Energieversorgung (Strom) zum Gerät bauseitig abschalten.
- Verwenden Sie nur hitzebeständiges Originalzubehör des Geräteherstellers.
- Gerät darf nicht mit kaltem Wasser abgekühlt werden



Achtung!

- **Vor Öffnen des Anschlusskastens und Arbeiten an spannungsführenden Teilen ist das Gerät gebäudeseitig spannungsfrei zu schalten.**

Allgemeines

- Bitte nehmen Sie sich Zeit und lesen Sie sich die nachfolgenden Sicherheits- und Bedienungshinweise sorgfältig durch.
- Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, so dass es für alle Anwender des Gerätes jederzeit zugänglich ist.
- Dieses Gerät darf nur für das Warmhalten von Teller und Behälter in gewerblichen Küchen verwendet werden.
- Das Aufbewahren von Lebensmitteln ist auf Grund von Hygienebestimmungen nicht erlaubt.
- Jeder andere Gebrauch wird als bestimmungsfremd und somit als gefährlich angesehen.
- Die Bedienung darf nur mit den Händen erfolgen. Beschädigungen durch Verwendung von spitzen, scharfen und sonstigen Gegenständen führen zum Verlust des Garantieanspruches.
- Nur geschulte Anwender dürfen das Gerät benutzen.

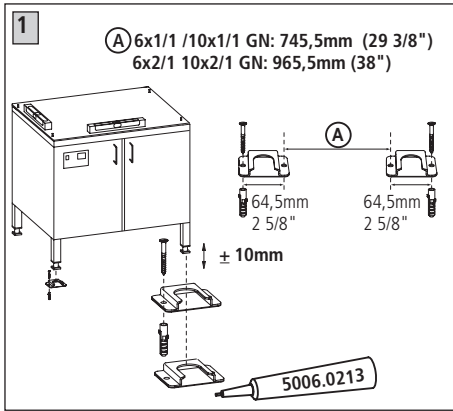
Folgende TC's (thermo cabinet) sind verfügbar:

60.30.007	6/10 x 1/1GN	Füße
60.30.067	6/10 x 1/1GN	Rollen
60.30.130	6/10 x 1/1GN	Schiff
60.30.135	6/10 x 1/1GN	Füße USA
60.30.136	6/10 x 1/1GN	Rollen USA
60.30.068	6/10 x 2/1GN	Füße
60.30.069	6/10 x 2/1GN	Rollen
60.30.134	6/10 x 2/1GN	Schiff
60.30.070	6/10 x 2/1GN	Füße USA
60.30.071	6/10 x 2/1GN	Rollen USA

Zwei Spannungsvarianten stehen zur Verfügung:

Spannung	Leistung
1NAC 200-240V	1,1 - 1,57 KW
1NAC 100-127V	1,1 - 1,72 KW
Elektrischer Nennwert UL-Version:	
120V/60Hz	1570 W

Installation



Installation

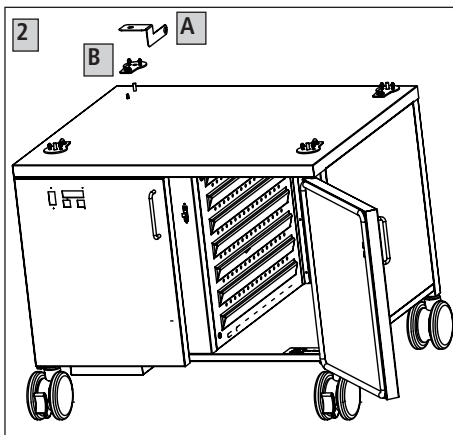
Thermo Cabinet auf Füßen:

Bild 1

Thermo Cabinet am Installationsort mit den höhenverstellbaren Füßen waagrecht ausrichten

Wird ein Gasgerät auf dem Thermo Cabinet aufgestellt, muss das Untergestell mit dem Befestigungsset ET-Nr.: 8700.0317 (nicht im Lieferumfang der Geräte enthalten) entweder mit Schrauben und Dübel oder mit dem mitgelieferten Spezialkleber am Boden befestigt werden

Elektrogeräte: Befestigungsset für Untergestelle ist nicht im Lieferumfang der Geräte enthalten, kann aber unter ET-Nr.: 8700.0317 bestellt werden.



Thermo Cabinet auf Rädern:

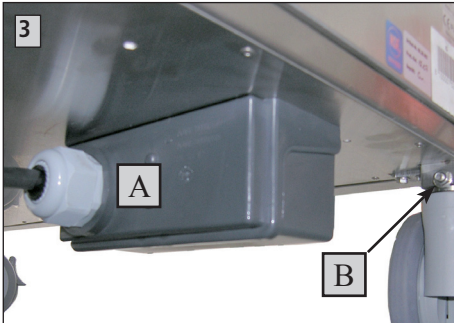
Bild 2

Geräte auf beweglichen Untergestellen müssen mit den beigelegten Fusshalteplatten befestigt werden. Zusätzlich müssen bewegliche Untergestelle mit einem geeignetem Haltesystem gegen Verschieben gesichert sein. Aus diesem Grund ist allen Untergestellen fahrbar ein Halteblech (Teil A) und 4 Fusshalteplatten (Teil B) beigelegt.

Den Anbau entnehmen Sie bitte dem beigelegten Installationsblatt MI 01/2006

D

Elektrischer Anschluss



Elektrischer Anschluss

- Geräteanschluß nur entsprechend der Installationshinweise und den Angaben auf dem Typenschild durchführen
- Die Geräte müssen an ein genormtes Versorgungsnetz gemäß den gültigen Vorschriften angeschlossen sein
- VDE Vorschriften bzw. Vorschriften der örtlichen Energie-Versorgungs-Unternehmen beachten!
- Sollte im Ersatzteilfall die Anschlussleitung ausgetauscht werden müssen, ist mindestens eine Leitung der Qualität H05 RN-F 3x2,5 mm² zu nutzen.
- Für den Elektroanschluß ist ein Festanschluß mit bauseits zugänglicher allpoligen Trennung vorzusehen
- Wir empfehlen den Einsatz eines FI-Schutzschalters (30mA)

Der Warmhalteschrank TC wird mit Netzkabel ohne Stecker ausgeliefert. Der Netzanschlusskasten befindet sich an der Unterseite des Gerätes

Bild 3 A

Klemmen Sie das Netzkabel nach folgendem

Schema an:

PE (Kabel gelb/grün)	Erdung
N (Kabel blau)	Nulleiter
L1 (Kabel braun)	Phase

Am vorderen linken Fuß befindet sich der Anschlußbolzen für den Potentialausgleich.

Verbinden Sie diesen mit dem Potentialausgleichsleiter.

Bild 3 B

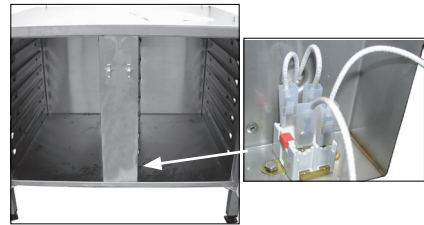
Serviceteile / Fehlerbehebung

Serviceteile:

Nummer:	Beschreibung
60.30.139	Einsteckfuß für Untergestell
TC für 6X1/1GN und 10X1/1GN Geräte	
2x 60.30.255	Türdichtung
TC für 6X2/1GN und 10X2/1GN Geräte	
1x 60.30.255	Dichtung für Türe links
1x 60.30.258	Dichtung für Türe rechts
42.00.024	Bedienplatine
42.00.025	Leistungsplatine
40.02.146	Rohrheizkörper
40.01.561	Thermofühler PT 500
60.30.238	Doppelkugelschnäpper kpl mit Gegenstück
2610.400279	Türgriff
3038.0313	Netzanschlusskasten
3038.0315	Deckel für Netzanschlusskasten
4007.0630	PG-Verschraubung M32
4007.0640	Mutter PG-Verschraubung M32
60.30.292	Kloben links komplett
60.30.293	Kloben rechts komplett
60.30.259	Lagerhülse unten
40.02.756	Sicherheitsthermostat
3014.0325	Klixon USA

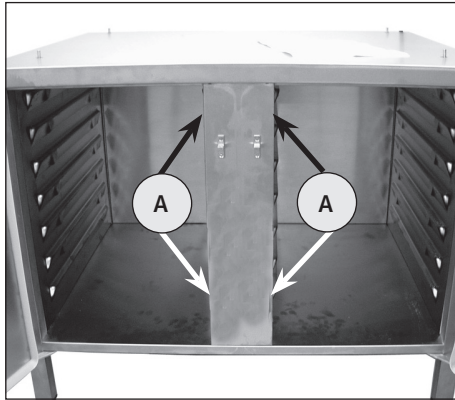
Fehlerbehebung

- Gerät zeigt E1:
Wird angezeigt, wenn die Temperatur kleiner -10°C ist.
- Gerät zeigt E2:
Wird angezeigt, wenn die Temperatur größer 114°C ist.
Mögliche Fehlerursache:
Thermofühler PT 500 defekt
- Gerät heizt nicht mehr
Möglicher Fehler:
Sicherheitstemperaturbegrenzer hat ausgelöst.
Zum Überprüfen des STB Mittelsteg des TC und anschließend Heizkörper mit Halterung ausbauen. STB befindet sich im Anschlusskasten der Heizkörper.



D

Reinigung



Reinigen

Achtung:

- Stellen Sie sicher, dass vor Beginn der Reinigungsarbeiten das Gerät von der Energieversorgung getrennt und ausreichend abgekühlt ist.
- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger säubern.
- Gerät nicht mit Säuren behandeln oder Säuredämpfen aussetzen, da sonst die Passivschicht des Chromnickelstahls verletzt wird und die Geräte sich eventuell verfärben können.

- Zum Reinigen können die Zwischenbleche an der Trennwand entfernt werden. Dazu
 - Die Schnellverschlüsse der Zwischenbleche mit einer viertel Umdrehung lösen (**A**)
 - Bleche seitlich wegklappen und Bleche entnehmen. Bleche können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Der Aussenmantel des Thermo Cabinets kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

Allgemeine Bedienungshinweise



Bedienung:

Temperatur-Einstellung

Durch Drücken auf die Pfeil-Taste nach oben oder



nach unten,



kann die vorgewählte Innenraum-Temperatur verändert werden.

Die Innenraumtemperatur kann zwischen 30 °C (85°F) und 80 °C (176 °F) eingestellt werden.

Anzeige aktuelle Innenraum-Temperatur

Halten Sie die



"I" On-Taste länger

gedrückt im Display erscheint die aktuelle Innenraum-Temperatur.

Umschaltung von Temperaturanzeige °C / °F

Wenn Sie beide



"Pfeil-Tasten"

gleichzeitig länger als 10 Sekunden gedrückt halten, wechselt die Temperaturanzeige automatisch von °C auf °F oder umgekehrt.

Maintenance

- Inspection, maintenance and repair work must only be carried out by trained technicians.
- The unit must be disconnected from the mains when cleaning, carrying out inspection, maintenance or repair work.
- If the appliance is installed on casters, freedom of movement must be restricted so that energy line, cannot be damaged when the unit is moved.
- If the unit is moved, make sure that energy line, is correctly disconnected.
- If the unit is returned to its original position, make sure that the retention device and the energy line are correctly fitted.



Warning!

Disconnect the appliance from the mains before opening power connection box or working on live components.

Common information

- Please take the time to read the following safety and operating instructions carefully.
- Keep this manual carefully so that it can always be consulted by anyone using the appliance.
- This appliance must only be used in catering establishments to keep plates and GN containers warm
- Due to hygienic regulations the storing of food is not allowed
- Any other use is not intended and is therefore considered dangerous.
- Operate using hands only. Damage caused by the use of pointed, sharp or other objects will invalidate the guarantee.
- The appliance must only be used by trained operatives.

- It is vital that operatives be given regular safety instruction.
- We recommend that the operator gives your staff regular training to avoid the risk of accident or damage to the appliance.
- The temperature of the stainless steel, outer casing and add-ons may exceed 60 °C (140°F).
- Avoid having heat sources (e.g. grill plates, deep fryers etc.) near the appliance.
- Leave cabinet door open if the unit is switched off for a longer period of time.
- If the unit is idle for prolonged periods, turn off the appliance power supply (electricity).
- Only use genuine heatproof accessories made by the appliance manufacturer
- Appliance must not be cooled with cold water.

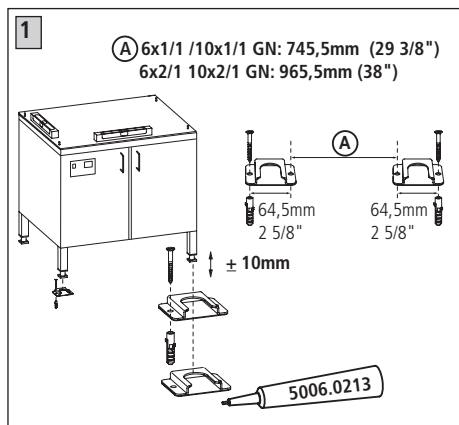
The following TC's (thermo cabinet) are available

60.30.007	6/10 x 1/1GN	Legs
60.30.067	6/10 x 1/1GN	Caster
60.30.130	6/10 x 1/1GN	Ship
60.30.135	6/10 x 1/1GN	Legs USA
60.30.136	6/10 x 1/1GN	Caster USA
60.30.068	6/10 x 2/1GN	Legs
60.30.069	6/10 x 2/1GN	Caster
60.30.134	6/10 x 2/1GN	Ship
60.30.070	6/10 x 2/1GN	Legs USA
60.30.071	6/10 x 2/1GN	Caster US

Two voltage versions:

Voltage	Power
1NAC 200-240V	1,1 - 1,57 KW
1NAC 100-127V	1,1 - 1,72 KW
Electrical rating UL-Version:	
120V/60Hz	1570 W

Installation



Installation

Thermo Cabinet on legs:

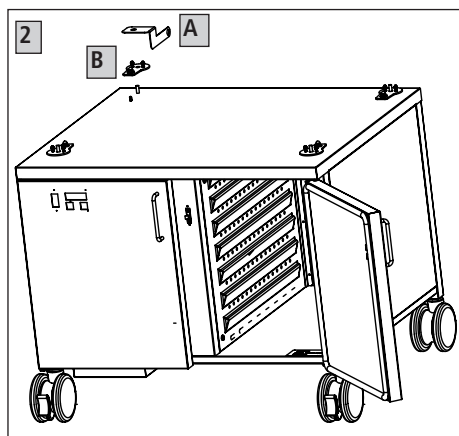
pic. 1

Put the thermo cabinet to the installation site and level it with the height adjustable legs

If gas appliances are installed on the thermo cabinet, then the cabinet **must** be fixed to the floor using the fixing set 8700.0317 (set not supplied with the unit).

Fixing either with screws and dowels, or with the special adhesive supplied.

Electrical appliances: Fixing set is not included in the scope of supply, but may be ordered under part no.: 8700.0317.



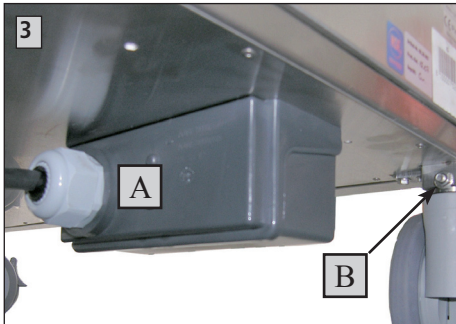
Thermo Cabinet on casters:

pic. 2

Unit's installed on stands with casters must be fixed to the stand using the fixing plates (item B) which are attached to the stand. Additionally the stand must be secured against movement using the attached holding bracket (item A).

For installation follow the procedure on the attached MI 01/2006

GB Electrical connection



Electrical connection

- Follow the installation instructions and the information on the rating plate when connecting the unit
- The units must be connected to a standard supply line in conformity with your local regulations.
- Comply with all local regulations and standards!
- We recommend the use of an earth leakage circuit breaker (30mA).
- On-site installation: provide accessible all-pole disconnection device with a minimum of a 3 mm contact gap.
- A permanent electrical connection must be provided for the units.

The thermo cabinet (TC) will be delivered with a power cord without plug. The connection box is located on the bottom of the TC. pic 3 A

Connect the power cord in the following way:

PE (yellow/green wire)	earth
N (blue wire)	neutral
L1 (brown wire)	phase

Also there is a connection bolt for the earth connection, located at the rear of the left front leg.

Connect the TC with a suitable cable to the earth bonding system pic. 3 B

Service parts / trouble shooting

Service parts:

Part number	description
60.30.139	Leg for stand
TC for 6X1/1GN and 10X1/1GN units	
2x 60.30.255	Door gasket
TC for 6X2/1GN and 10X2/1GN units	
1x 60.30.255	Gasket for door left side
1x 60.30.258	Gasket for door right side
42.00.024	operator pcb
42.00.025	power pcb
40.02.146	heating element
40.01.561	PT 500 resistance
60.30.238	Double ball catch with counter part
2610.400279	Door handle
3038.0313	Connection box
3038.0315	Lid of connection box
4007.0630	Cable gland M32
4007.0640	Nut for cable gland M32
60.30.292	Door holding bracket left
60.30.293	Door holding bracket right
60.30.259	Bushing bottom
40.02.756	Safety thermostat
3014.0325	Klixon (only USA)

Trouble shooting

Failure codes:

E1: Will be indicated, if temperature inside cabinet is below -10°C (14°F)

E2: Will be indicated, if temperature inside cabinet is above 114°C (237°F)

Possible reason

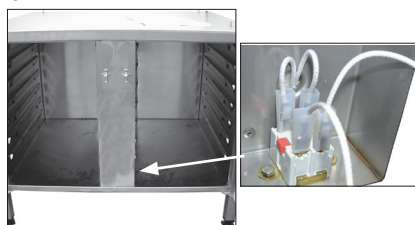
Thermo sensor PT 500 defect

- No heating

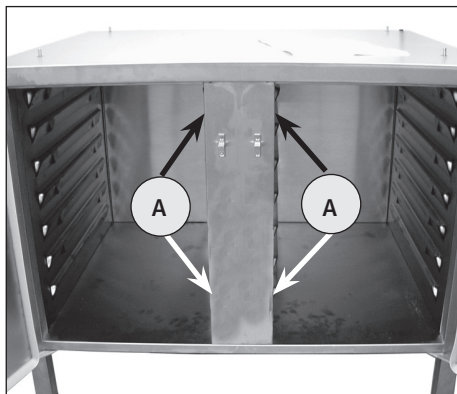
Possible reason:

Safety temperature limiter has tripped.

For testing of STL remove center bar of the TC and afterwards the heating elements with holder. STL can be found in the connection box of heating elements.



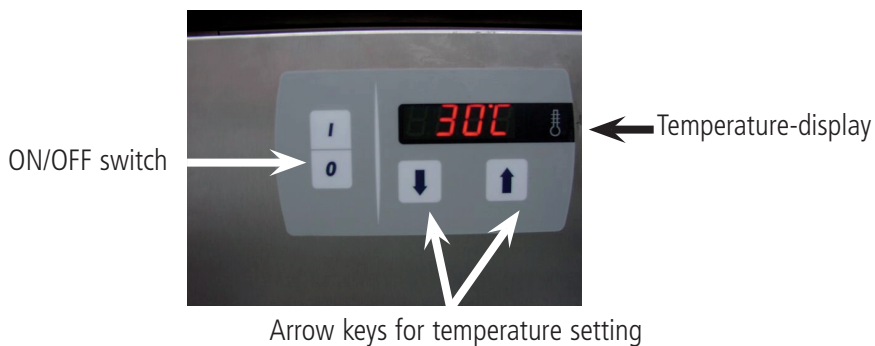
GB Cleaning



Cleaning

- Before starting the cleaning process, make sure, that the TC is disconnect from the power line and has cooled down.
- Do not clean unit with high pressure cleaner.
- Do not treat unit with acids or expose to acid fumes – this will damage the protective layer of stainless steel and units might discolour.
- The center panels of the TC can be removed for cleaning, in the following way:
 - Loosen the quick locks of the center panels **(A)** by twisting them a quarter turn.
 - Tilt panels to the side and remove them
Panels can be cleaned in the dish washer.
- The housing of the cabinet can be cleaned with a wet cloth.

Operation instructions



Operation:

Temperature setting

By pressing arrow key



the preselected cabinet temperature can be changed.

The temperature can be changed in the range between 30 °C (85°F) and 80 °C (176 °F).

Indication of actual cabinet-temperature

Press and hold down



until the actual cabinet temperature appears on the display.

Changing temperature indication

°C / °F

Press and hold down both



simultaneously, longer than 10 seconds, until the indication changes from °C to °F or vice versa.

Consigli generali per la vostra sicurezza

Norme impiantistiche

- Gli interventi di ispezione, manutenzione e riparazione possono essere effettuati solo da personale specializzato e adeguatamente addestrato.
- Durante gli interventi di pulizia, ispezione, manutenzione e riparazione, l'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentazione elettrica.
- Se l'apparecchio dovesse essere installato su ruote, la sua libertà di movimento deve essere limitata in modo che, in caso di movimento, non danneggi in nessun modo i cavi elettrici e i tubi dell'acqua e di scarico.
- Se si sposta l'apparecchio assicurarsi di aver staccato correttamente i cavi elettrici.
- Se l'apparecchio viene riportato nella sua posizione originale assicurarsi di applicare la sicura antimovimento e di collegarlo a norma ai cavi elettrici.

Attenzione!



Prima di aprire la cassetta di connessione e di intraprendere lavori con componenti sotto tensione, provvedere a togliere la tensione dall'apparecchio.

Generalità

- Leggere con cura e a fondo le seguenti istruzioni sulla sicurezza e quelle per l'uso.
- Conservate con cura il presente manuale, di modo che sia sempre a portata di mano di tutti gli utilizzatori dell'apparecchio!
- Questo apparecchio deve essere utilizzato solo per tenere caldi piatti e recipienti nelle cucine industriali.
- Non è consentito conservarvi vivande in virtù delle norme igieniche vigenti.
- Qualsiasi altra tipologia d'uso è considerata non consentita e, quindi, pericolosa.
- I comandi dell'apparecchio possono essere azionati solo a mano. I danni provocati dall'impiego di oggetti appuntiti, affilati e simili faranno decadere qualsiasi diritto alla garanzia.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo da utenti previamente addestrati.
- Il gestore deve assolutamente provvedere a addestrare sulla sicurezza il personale d'esercizio.

- Per evitare incidenti o danni all'apparecchio, il gestore deve sottoporre il personale a corsi di formazione regolari.
- L'aumento di temperatura dei componenti in acciaio, del mantello esterno e dei pezzi aggiuntivi può essere maggiore di 60 °C.
- Evitate di collocare fonti di calore (per es. griglie, friggatrici, ecc.) nelle vicinanze dell'apparecchio.
- In caso di tempi di fermo prolungati (per es. durante la notte), lasciare la porta dell'apparecchio leggermente aperta.
- In caso di pause prolungate scollegare l'alimentazione elettrica (corrente) dall'apparecchio.
- Utilizzare solo accessori originali del produttore dell'apparecchio resistenti al calore.
- L'apparecchio non deve essere raffreddato con acqua fredda

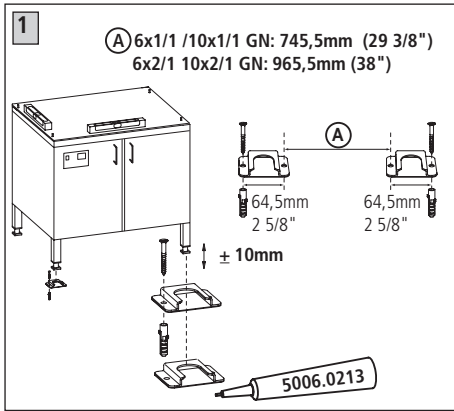
Sono disponibili i seguenti TC (thermo cabinet):

:		
60.30.007	6/10 x 1/1GN	pedini
60.30.067	6/10 x 1/1GN	rotelle
60.30.130	6/10 x 1/1GN	nave
60.30.135	6/10 x 1/1GN	pedini USA
60.30.136	6/10 x 1/1GN	rotelle USA
60.30.068	6/10 x 2/1GN	pedini
60.30.069	6/10 x 2/1GN	rotelle
60.30.134	6/10 x 2/1GN	nave
60.30.070	6/10 x 2/1GN	pedini USA
60.30.071	6/10 x 2/1GN	rotelle USA

Sono disponibili due tipi di tensione diverse:

Tensione	Prestazioni
1NAC 200-240V	1,1 - 1,57 KW
1NAC 100-127V	1,1 - 1,72 KW

Installazione



Installazione

Thermo Cabinet su piedini:

Fig. 1

Disporre orizzontalmente il Thermo Cabinet sul luogo d'installazione usando i piedini regolabili. Se sopra il Thermo Cabinet viene collocato un apparecchio a gas, il sottotelaio deve essere fissato al suolo con il kit di fissaggio ET-Nr.: 8700.0317 (non compreso nel complessivo di fornitura degli apparecchi) o con viti o con caviglie, oppure con il collante speciale fornito.

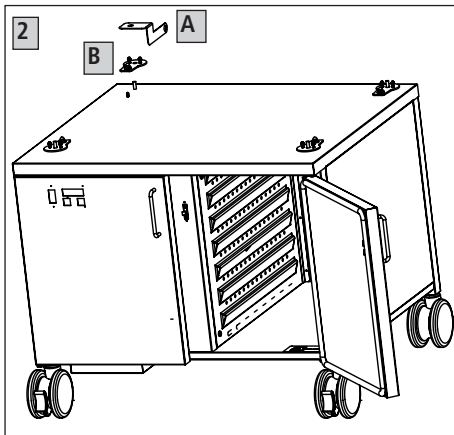
Apparecchi elettrici Il kit di fissaggio per sottotelai non è compreso nella fornitura degli apparecchi ma può essere ordinato con codice ET-Nr.: 8700.0317.

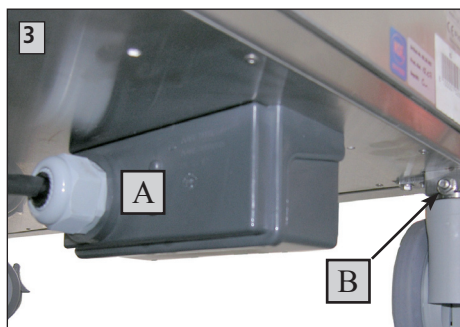
Thermo Cabinet su rotelle:

Fig. 2

Gli apparecchi su sottotelaio mobile devono essere fissati con la piastra di fissaggio dei piedini allegata. Inoltre i sottotelai mobili devono essere assicurati con un sistema d'arresto idoneo affinché non possano spostarsi. Per questo motivo a tutti i sottotelai mobili è allegata una lamiera d'arresto (parte A) e 4 piastre di fissaggio dei piedini (parte B).

Per il montaggio fare riferimento alla scheda d'installazione MI 01/2006 allegata.





Collegamento elettrico

- Effettuare il collegamento elettrico solo in conformità delle istruzioni d'installazione e delle indicazioni della targhetta
- Gli apparecchi devono essere collegati ad una rete d'alimentazione a norma, conformemente alle disposizioni vigenti
- Attenersi alle disposizioni VDE o comunque a quelle delle aziende di distribuzione di energia locali!
- Qualora dovesse essere cambiata la linea d'alimentazione ne va utilizzata una di qualità H05 RN-F 3x2,5 mm².
- Per il collegamento elettrico il committente deve predisporre un attacco fisso con sezionatore onnipolare accessibile
- Si raccomanda l'uso di un interruttore differenziale di sicurezza FI (30mA)

L'armadio di mantenimento di calore TC è consegnato con cavo di rete senza spina. La cassetta di connessione si trova sul lato inferiore dell'apparecchio,

Fig. 3 A

Collegare il cavo di rete secondo il seguente schema:

PE (cavo giallo/verde)	massa
N (cavo blu)	conduttore neutro
L1 (cavo marrone)	fase

Sul piedino anteriore sinistro si trova il bullone di collegamento del collegamento equipotenziale. Collegarlo con il conduttore del collegamento equipotenziale

Fig. 3 B

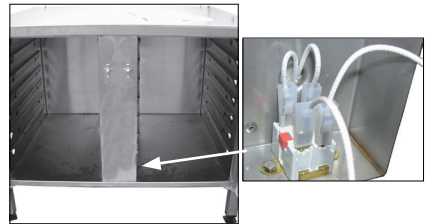
Ricambi / Eliminazione degli errori

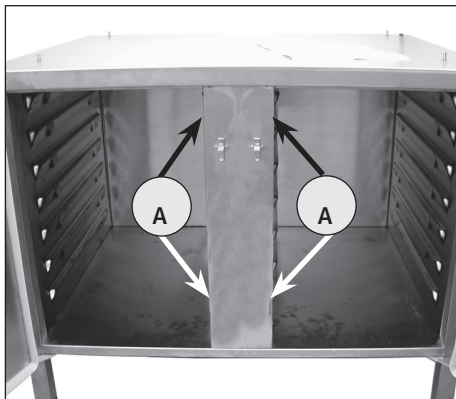
Ricambi

Numero	Descrizione
60.30.139	Piedino inseribile per sottotelaio
TC per apparecchi 6X1/1GN e 10X1/1GN	
2x 60.30.255	guarnizione della porta
TC per apparecchi 6X2/1GN e 10X2/1GN	
1x 60.30.255	guarnizione per porte a sinistra
1x 60.30.258	guarnizione per porte a destra
42.00.024	scheda di comando
42.00.025	unità I/O
40.02.146	elemento riscaldante tubolare
40.01.561	sensore termico PT 500
60.30.238	giunto a scatto a sfera doppio con controprezzo
2610.400279	maniglia della porta
3038.0313	cassetta di connessione di rete
3038.0315	coperchio della cassetta di connessione
4007.0630	tappo PG M32
4007.0640	dado tappo PG M32
60.30.292	perno sinistro completo
60.30.293	perno destro completo
60.30.259	bussola cuscinetto inferiore
40.02.756	termostato di sicurezza

Eliminazione degli errori

- L'apparecchio visualizza E1:
Viene visualizzato quando la temperatura è inferiore a -10°C .
- L'apparecchio visualizza E2:
Viene visualizzato quando la temperatura è maggiore di 114°C .
Possibili cause delle anomalie:
sensore termico PT 500 difettoso
- L'apparecchio non riscalda più
Possibile errore:
È scattato il limitatore di temperatura di sicurezza. Per il controllo del traversino medio del limitatore di temperatura di sicurezza del TC e poi del corpo riscaldante occorre smontarli. Il limitatore di temperatura di sicurezza si trova nella cassetta di connessione del corpo riscaldante.



**Pulizia****Attenzione!**

- Prima di eseguire la pulizia assicurarsi che l'apparecchio sia stato staccato dall'alimentazione elettrica e che si sia sufficientemente raffreddato.
- Non pulite l'apparecchio con un pulitore ad alta pressione.
- Non trattate l'apparecchio con acidi e non esponetelo a vapori acidi per evitare che lo strato passivante dell'acciaio al nickel-cromo si danneggi e che l'apparecchio possa eventualmente scolorirsi.
- Per effettuare la pulizia è possibile rimuovere le lamiere intermedie della parete divisoria. A tal fine
 - Allentare gli attacchi rapidi delle lamiere intermedie ruotandoli di un quarto di giro (A)
 - Muovere lateralmente le lamiere e toglierle. Le lamiere possono essere pulite nella lavastoviglie.
- Il mantello esterno del Thermo Cabinet può essere pulito con un panno umido.

Istruzioni per l'uso generali

I



Funzionamento:

Regolazione della temperatura

Premendo sul tasto freccia verso l'alto o



è possibile modificare la temperatura pre-selezionata del vano interno.

La temperatura interna può essere impostata fra 30 °C (85°F) e 80 °C (176 °F).

Indicazione della temperatura attuale del vano interno.

Tenendo premuto a lungo



Технические работы

- Производить контроль, работы по техобслуживанию и ремонту разрешается только обученным профессионалам.
- При проведении очистки, контроля, техобслуживания и ремонта аппарат следует отключить от электросети.
- При установке аппарата на роликах следует таким образом ограничить возможности его перемещения, чтобы при перемещении он не повредил электропроводку.
- При перемещении аппарата необходимо отключить его от электросети надлежащим образом.
- При возвращении аппарата на исходное место следует надлежащим образом зафиксировать его и снова установить подключение к электросети.

**Внимание!**

• **Прежде чем открыть клеммовую коробку и проводить работы на токопроводящих элементах, следует отключить аппарат от сети электропитания.**

Общие указания

- Выделите время, чтобы внимательно прочитать это руководство по эксплуатации и технике безопасности
- Аккуратно храните настоящее руководство, чтобы к нему в любое время мог обратиться каждый из пользователей аппарата.
- Этот аппарат разрешается использовать только для хранения в горячем состоянии тарелок и емкостей на профессиональных кухнях.
- Хранение пищевых продуктов запрещено гигиеническими нормативами.
- Любое иное применение является применением не по назначению и потому опасно.
- Работать с аппаратом допускается только руками. Повреждения, вызванные использованием острых и прочих предметов, отменяют действие гарантии.

- Эксплуатировать аппарат разрешается только обученным пользователям.
- Владелец аппарата обязан регулярно проводить инструктаж по технике безопасности для обслуживающего персонала.
- Чтобы избежать несчастных случаев и повреждения аппарата, рекомендуем владельцу регулярно проводить обучение персонала.
- Элементы из нержавеющей стали, наружная поверхность и навесные элементы могут нагреваться более чем на 60°C.
- Не размещайте сильные источники тепла (напр., гриль, фритюрница) вблизи аппарата.
- Во время длительных перерывов в работе (например, на ночь) оставьте дверцу аппарата слегка приоткрытой.
- На время продолжительных простоев отключайте аппарат от сети электропитания.
- Используйте только жаростойкие оригинальные аксессуары, изготовленные производителем аппарата.
- Запрещается охлаждать аппарат холодной водой

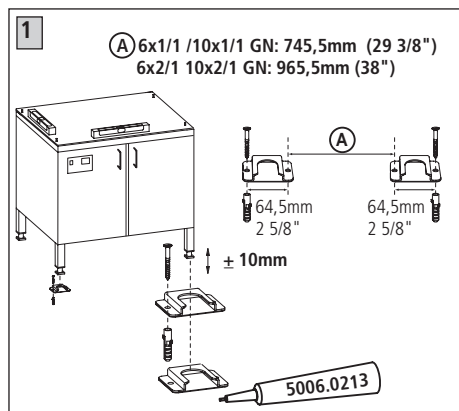
Имеются следующие варианты ТС (thermo cabinet):

60.30.007	6/10 x 1/1 GN	на ножках
60.30.067	6/10 x 1/1 GN	на роликах
60.30.130	6/10 x 1/1 GN	исполнение для флота
60.30.068	6/10 x 2/1 GN	на ножках
60.30.069	6/10 x 2/1 GN	на роликах
60.30.134	6/10 x 2/1 GN	исполнение для флота

Имеется два варианта по напряжению:

Напряжение	Мощность
1NAC 200-240 В	1,1 - 1,57 кВт
1NAC 100-127 В	1,1 - 1,72 кВт

Установка и подключение аппарата



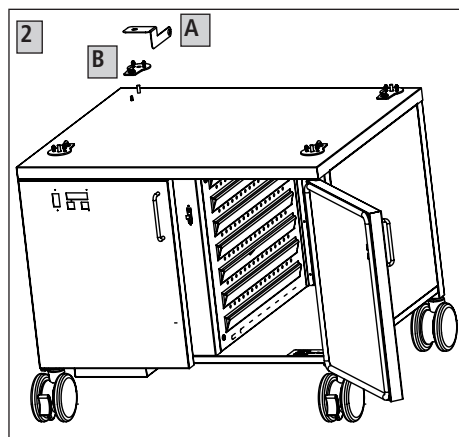
Установка и подключение аппарата

Thermo Cabinet на ножках: илл. 1

Выровнять Thermo Cabinet с помощью регулируемых по высоте ножек на месте установки

Если на Thermo Cabinet устанавливается газовый аппарат, подставка с комплектом держателей ET-№: 8700.0317 (не входит в комплект поставки аппарата) должна быть либо зафиксирована винтами и дюбелями, либо закреплена на полу с помощью входящего в комплект специального клея

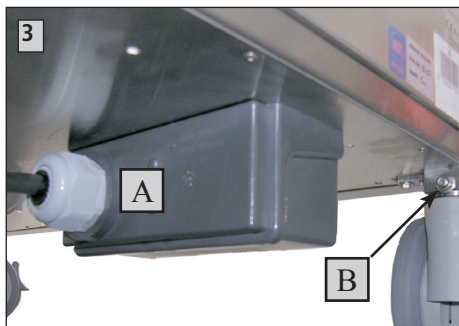
Электроаппараты: комплект держателей для подставки не входит в комплект поставки аппарата, но его можно заказать под ET-№: 8700.0317.



Thermo Cabinet на колёсах: илл. 2

Аппараты на передвижных подставках следует фиксировать с помощью прилагаемых плит-держателей для ножек. Кроме того, передвижные подставки необходимо защищать от смещения с помощью соответствующих крепёжных систем. Поэтому ко всем передвижным подставкам прилагается крепёжная пластина (часть A) и 4 плиты-держателя для ножек (часть B).

Инструкцию по установке см. в прилагаемой документации по установке MI 01/2006



Подключение к электросети

- Производить подключение аппарата допускается только в соответствии с указаниями по установке и данными, приведёнными на заводской табличке
- Аппараты следует подключать к стандартной сети электроснабжения в соответствии с действующими правилами
- Соблюдайте предписания VDE или предписания местного предприятия электроснабжения!
- Если при замене детали возникает необходимость заменить соединительные провода, следует использовать провод качества не ниже H05 RN-F 3x2,5 мм².
- Для подключения к электросети необходимо предусмотреть фиксированное подключение с открытым для доступа всеполюсным размыкателем

- Мы рекомендуем использовать автомат защиты от тока утечки (30 мА)
Тепловой шкаф ТС поставляется с сетевым кабелем без штекера. Клеммовая коробка находится с нижней стороны аппарата

илл. 3А

Подключите сетевой кабель по следующей схеме:

РЕ (жёлтый/зелёный кабель)

заземление

N (синий кабель) нулевой провод

L1 (коричневый кабель) фаза

На левой передней ножке находится болт клеммы уравнивателя потенциалов. Соедините его с проводом уравнивателя потенциалов.

илл. 3В

Сервисные детали / устранение неисправностей

Сервисные детали:

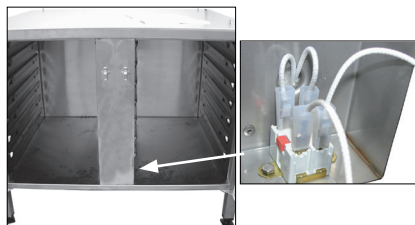
Номер:	Описание
60.30.139	штепсельная ножка для подставки
Тепловой шкаф для аппаратов 6X1/1GN и 10X1/1GN	
2x 60.30.255	Уплотнение двери
Тепловой шкаф для аппаратов 6X2/1GN и 10X2/1GN	
1x 60.30.255	Уплотнение левой двери
1x 60.30.258	Уплотнение правой двери
42.00.024	блок ввода
42.00.025	печатная плата силового модуля
40.02.146	трубчатый нагревательный элемент
40.01.561	датчик температуры PT 500
60.30.238	двойная шариковая защёлка в сборе с сопряжённой деталью
2610.400279	дверная ручка
3038.0313	клеммовая коробка для подключения к электросети
3038.0315	крышка клеммовой коробки
4007.0630	резьбовое соединение PG M32
4007.0640	гайка резьбового соединения (PG M32)
60.30.292	скоба левая в сборе
60.30.293	скоба правая в сборе
60.30.259	штулка нижнего подшипника
40.02.756	защитный термостат

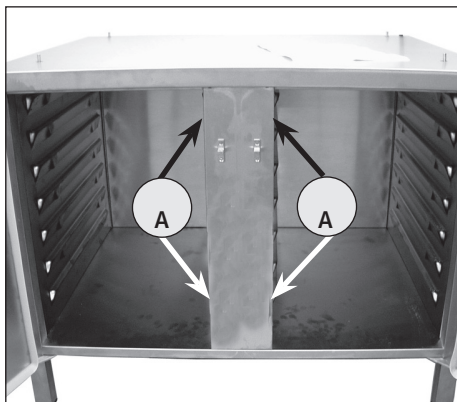
Устранение неисправностей

- На аппарате индикация E1: отображается, когда температура ниже -10°C .

- На аппарате индикация E2: отображается, когда температура выше 114°C .
Возможная причина неисправности: неисправен датчик температуры PT 500

- В аппарате не производится нагрев
Возможная неисправность: сработало защитное тепловое реле.
Чтобы проверить исправность защитного теплового реле, снять среднее ребро ТС, а затем – нагревательные элементы вместе с креплением. Защитное тепловое реле находится в клеммовой коробке нагревательных элементов.





Очистка

Внимание:

- Перед началом работ по очистке убедитесь, что аппарат отсоединён от электросети и достаточно охлаждён.
- Запрещается использовать оборудование для очистки под высоким давлением.
- Запрещается обрабатывать аппарат кислотами или подвергать воздействию кислотных паров, в противном случае будет повреждён пассивный слой хромоникелевой стали, и аппараты могут изменить цвет.
- Для очистки можно снять металлические прокладки перегородки. Для этого
 - Открыть быстросействующие затворы металлических прокладок, повернув на четверть оборота (A)
 - Откинуть металлические прокладки и снять их. Металлические прокладки можно промыть в посудомоечной машине.
- Наружную поверхность Thermo Cabinets можно очистить влажной тканью

Общие указания по обслуживанию



Управление:

Установка температуры

Нажимая кнопку со стрелкой



вверх или



вниз,

можно изменить установленную температуру в рабочей камере.

Температуру в рабочей камере можно регулировать в диапазоне от 30°C до 80°C.

Индикация текущей температуры в рабочей камере

Удерживайте



"I" на кнопке включения нажатой

несколько секунд, и на дисплее отобразится текущая температура рабочей камеры.

Переключение индикации температуры между °C и °F

Если удерживать



обе кнопки со стрелками

нажатыми одновременно более 10 секунд, индикация температуры автоматически переключится с °C на °F или наоборот.

Rational AG
Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg
Germany
www.rational-ag.com



Product: Hot Cupboard for Commercial Use
Types: Thermal Cabinet TC 61/101 E, TC 62/ 102 E

- BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
- CZ Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnici EU:
- D Konformitätserklärung. Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
- DK Rational erklærer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
- E Rational declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
- EE Rational kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
- F Rational déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
- FIN Rational vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
- GB Rational declares that these products are in conformity with the following EU directives:
- GR Rational δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
- H Mi, a Rational kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Európai Unió követelző irányelveinek:
- HR Rational izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedećim smjernicama EU:
- I Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
- LT Rational patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
- LV Firma Rational paziņo, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
- NL Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
- P A Rational declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
- PL Firma Rational oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
- RO Societatea Rational declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
- RU Фирма Рационал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
- S Rational försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
- SER Rational izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
- SI Rational izjavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
- SK Firma Rational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
- TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Machinery Directive MD 2006/42/EC

Including Low Voltage Directive LVD 73/23/EEC

(EN 60335-1:2002+A11+A1:2004; EN 60335-2-99:2003; EN 50366:2003)

Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC

(EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997+A1:2001; EN 61000-3-2:2006;

EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005)

LVD and EMC: Product Certification and CE Surveillance by VDE (0366).

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2002/95/EC



Landsberg, 08.12.2009

i. V. Bruno Maas
Manager R & D

i. A. Erwin Schuller
Product Architect OEM