

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN y MANTENIMIENTO

### Modelos: Gabinetes calentadores para banquetes EB

#### ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS:

| Nº de modelo      | Volts | Watts | Amperes | Hertz | Fases | NEMA   |
|-------------------|-------|-------|---------|-------|-------|--------|
| EB-64<br>EB-96    | 120   | 1500  | 12.5    | 60    | 1     | 5-15P  |
| EB-120<br>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:

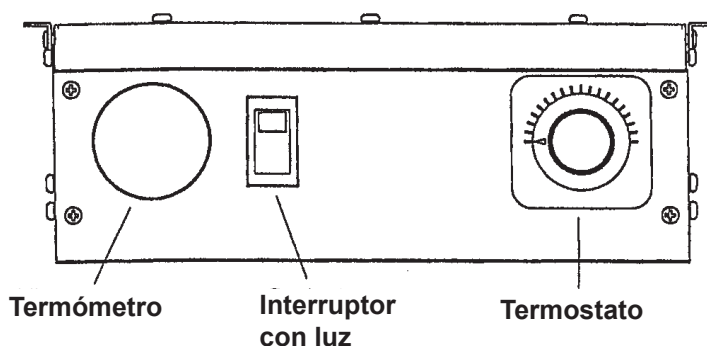
Lleve el interruptor ENCENDIDO (*POWER*) a la posición OFF.  
La luz amarilla se apagará.

#### 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 | <b>FL-2370-SPA</b> |
| 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 extraícala.

#### **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.

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

*\*Mild detergents include soaps and non-abrasive cleaners.*

## 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 | <b>FL-2370-SPA</b> |
| Rev. 1 (10/14)                  | Página 4 of 4      |

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN y MANTENIMIENTO

### Modelos: Gabinetes calentadores para banquetes EB

