



BAÑO MARÍA 3 CUBETAS GN 1/3 BARTSCHER

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Baño María Bartscher 200230 es un equipo profesional diseñado para mantener los alimentos calientes de forma segura y uniforme mediante calentamiento por agua. Fabricado en acero inoxidable al cromo níquel, ofrece alta durabilidad, higiene y facilidad de limpieza. Equipo destinado a uso profesional en hostelería, restauración, catering y cocinas colectivas.

Este modelo está adaptado para usar 3 cubetas GN 1/3 (profundidad disponible 100 mm), permitiendo mantener diferentes alimentos calientes simultáneamente. Su control de temperatura regulable entre 0 °C y 90 °C garantiza precisión y evita que los alimentos se quemen o se resequen.



2. LA SEGURIDAD:

2.1 INDICACIONES DE SEGURIDAD:

2.1.1 Corriente eléctrica:

- No doble, presione ni ate el cable de alimentación.
- No coloque objetos sobre el cable.
- Para desconectar, tire siempre de la clavija, no del cable.
- El cable debe revisarse periódicamente por si presenta daños.
- No utilice el aparato si el cable está dañado.
- No toque la clavija con las manos mojadas.
- Solo personal cualificado debe realizar reparaciones.

2.1.2 Materiales inflamables:

- No exponga el aparato a fuentes de calor directo.
- No cubra el aparato con paños o láminas.
- No usar cerca de combustibles (gasolina, alcohol, etc.).
- En caso de incendio, desconecte de la corriente antes de extinguir.
- Una vez apagado el fuego, ventile adecuadamente.

2.1.3 Superficies calientes:

- La carcasa y el borde superior se calientan durante el funcionamiento.
- Utilice guantes térmicos para manipular cubetas.
- No toque superficies calientes ni con agua fría ni con líquidos inflamables.



2. INFORMACIÓN GENERAL:

2.1 RESPONSABILIDAD Y GARANTÍA:

El aparato se ha construido de acuerdo con el estado de la técnica y los principios técnicos de seguridad reconocidos. No obstante, durante su uso, puede haber riesgos para la salud y la vida del usuario u otras personas o peligro de daños al aparato o a otros bienes. Quedan excluidas las reclamaciones de garantía y responsabilidad por daños personales o materiales, así como por fallos de funcionamiento, que puedan atribuirse a una o varias de las siguientes causas:

- Uso inapropiado
- Incumplimiento/ignorancia de instrucciones/de toda la información relacionada
- Modificaciones estructurales o técnicas no autorizadas en el aparato
- Contratación de personal insuficientemente formado y cualificado
- Utilización con equipos de seguridad y protección defectuosos o mal instalados
- Mantenimiento o limpieza inadecuados
- Fallos sin reparar
- Uso de medios no autorizados, productos de limpieza, etc.
- Uso de piezas de recambio no autorizadas
- Errores de manejo u otros usos indebidos
- Catástrofes causadas por cuerpos extraños o fuerza mayor
- Destrucción de la placa de características y las pegatinas relevantes para el funcionamiento y la seguridad

El equipo dispone de Declaración CE de Conformidad emitida por el fabricante, conforme a la normativa europea aplicable.

La Declaración CE de Conformidad emitida por el fabricante puede facilitarse previa solicitud. Para su obtención, el cliente puede contactar a través del correo electrónico info@todocarritos.com



3. TRANSPORTE, EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO:

3.1 CONTROL DE ENTREGAS:

- Verifique daños visibles antes de aceptar el envío.
- En caso de desperfectos, notifique al transportista inmediatamente.

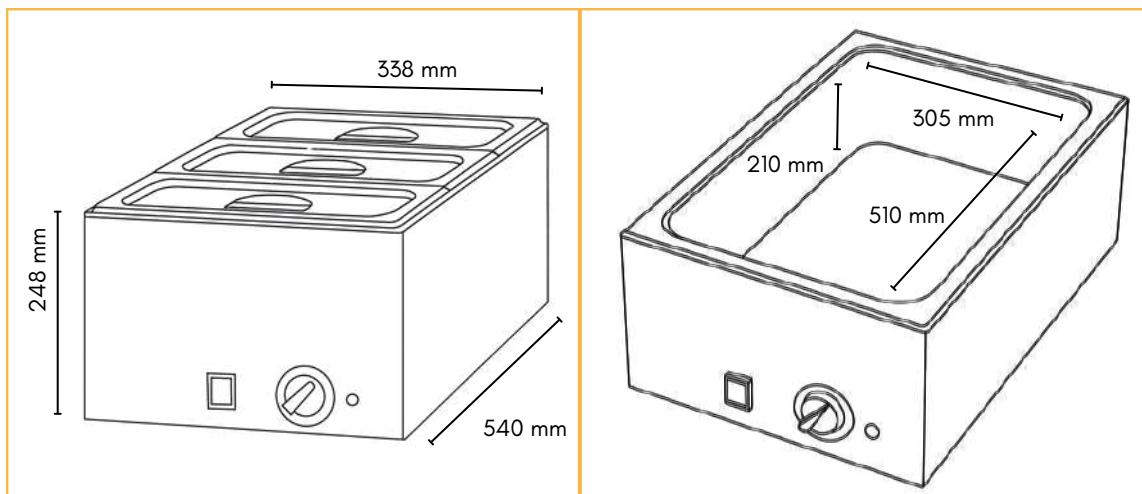
3.2 EMBALAJE:

- Conservar embalaje para futuros traslados.
- Material recicitable.

3.3 ALMACENAMIENTO:

- Conservar embalaje para futuros traslados.
- Material recicitable.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MODELO 200230:



4.1 DATOS TÉCNICOS:

Denominación	Baño María 111-150
Número de artículo	200230
Material	Acero inoxidable al cromo níquel
Cantidad de cubetas	1 (adaptado a 3 cubetas GN 1/3)
Medidas interiores cubeta (mm)	305 × 510 × 155
Formato GN compatible	3 × GN 1/3
Profundidad máxima recipiente GN (mm)	100
Protección	IPX3
Clase de protección	I
Potencia nominal	1,2-1,4 kW / 220-240 V / 50-60 Hz
Dimensiones exteriores (mm)	338 × 540 × 248
Peso	8 kg

4.2 COMPONENTES DEL APARATO:

1. Cubeta
2. Luz indicadora de calentamiento (verde)
3. Regulador de temperatura
4. Interruptor encendido/apagado (luz roja)
5. Patas (4x)
6. Carcasa
7. Cubeta GN
8. Tapa



4.3 FUNCIONES DEL APARATO:

El Baño María mantiene los alimentos calientes de forma uniforme cuando están colocados en recipientes GN. La temperatura es regulable entre 0 °C y 90 °C, evitando sobrecalentamientos o quemados.

5. INSTALACIÓN DEL SERVICIO:

5.1 INSTALACIÓN:

- Retire todo el embalaje antes del uso.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, resistente y estable.
- Mantenga 20 cm de distancia respecto a paredes u objetos inflamables.
- No instalar en zonas húmedas.
- Conectar solo a una toma individual con toma de tierra.

5.1.1. Conexión eléctrica:

- Verifique que el voltaje coincide con la placa del aparato.
- No usar alargadores ni ladrillos.
- La instalación eléctrica debe cumplir la normativa vigente del país de uso.

5.2 MANEJO: INDICACIONES DE ADVERTENCIA

5.2.1. Riesgo de quemaduras:

- La carcasa se calienta durante el uso y permanece caliente tiempo después.
- No tocar con manos desnudas.
- No mover el aparato mientras está en funcionamiento.

5.2.2. Riesgo por agua caliente o vapor:

- No llenar en exceso la cubeta.
- No meter la mano en la cubeta en ningún momento.
- Usar guantes térmicos al manipular recipientes GN.

5.2.3. Preparación para el uso:

- Limpiar bien el aparato antes del primer uso.
- Asegurarse de que el aparato está apagado.
- Añadir agua hasta el nivel MIN/MAX.
- Nunca usar el aparato sin agua.

5.2.4. Funcionamiento:

- Conectar el aparato.
- Encender interruptor.
- Ajustar temperatura entre 0 °C y 90 °C.

5.2.5. Cuando el agua alcanza la temperatura ajustada:

- Se apaga la luz verde.
- Se vuelve a encender cuando el agua pierde temperatura.

El aparato está listo para uso continuo.

5.2.6. Apagado del dispositivo:

- Poner regulador en 0.
- Apagar interruptor.
- Desconectar de la corriente.
- Retirar recipientes GN.
- Vaciar el agua cuando esté fría.

5.2.7. Protección contra sobrecalentamiento:

Si se activa:

- Esperar a que el aparato se enfrie.
- Vaciar cubeta.
- Pulsar el botón RESET a través del orificio inferior.



6. LIMPIEZA:

6.1 SEGURIDAD PARA LA LIMPIEZA:

- Desconectar siempre antes de limpiar.
- Esperar a que se enfríe.
- No usar chorros de agua.
- No usar productos abrasivos ni con disolventes.

6.2 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA:

1. Limpiar tras cada uso.
2. Retirar cubetas GN.
3. Vaciar agua.
4. Limpiar con agua caliente y detergente suave.
5. Enjuagar y secar.
6. Limpiar cubetas GN con agua tibia o lavavajillas.
7. Descalcificar periódicamente con vinagre o producto adecuado.

7. POSIBLES FALLOS:

7.1: TABLA DE DIAGNÓSTICO:

Error	Possible causa	Eliminación
El aparato está conectado pero no enciende	Fuente de alimentación defectuosa	Revisar cable y toma
	Fusible dañado	Reemplazar fusible
	No hay corriente	Comprobar alimentación
No alcanza temperatura	Termostato estropeado	Contactar servicio técnico
Indicadores no encienden	Protección contra sobrecalentamiento activada	Seguir procedimiento RESET

8. RECUPERACIÓN:



Los electrodomésticos deben desecharse en puntos de recogida autorizados.

Está prohibido tirarlos a la basura doméstica.

Desconecte y retire el cable antes de desecharlo.



9. GARANTÍA:

El Baño María 3 Cubetas GN 1/3 BARTSCHER dispone de una garantía de **1 año** desde la fecha de entrega, conforme a las condiciones establecidas por el fabricante.

Al tratarse de un equipo destinado a uso profesional o comercial (hostelería, restauración, catering y cocinas profesionales), la garantía se rige por la legislación mercantil aplicable, no siendo de aplicación la normativa europea sobre bienes de consumo destinada a uso doméstico.

La garantía cubre exclusivamente defectos de fabricación o de materiales del equipo, incluyendo el correcto funcionamiento del sistema de calentamiento por baño maría y de los componentes eléctricos, siempre que el producto se utilice conforme a su finalidad prevista y a las instrucciones del fabricante.

Quedan expresamente excluidos de la garantía:

- El desgaste normal derivado del uso.
- Los daños ocasionados por uso indebido, negligente o no conforme a las instrucciones.
- Las averías derivadas de una instalación incorrecta, mantenimiento inadecuado o modificaciones no autorizadas.
- Los daños provocados por humedad, agentes externos, calor u obstrucciones, o por el uso de agua no adecuada.
- Los componentes sujetos a desgaste y elementos consumibles (cubetas, juntas, resistencias expuestas al uso intensivo).

Cualquier manipulación, reparación o intervención realizada por personal no autorizado anula automáticamente la garantía.

Cuando el producto se destina a uso personal o doméstico, la garantía legal aplicable es de **2 años** desde la fecha de entrega, conforme a la normativa vigente de la Unión Europea en materia de bienes de consumo.

El plazo de garantía aplicable dependerá del tipo de uso declarado en el momento de la compra (uso profesional/comercial o uso particular/doméstico).

