

01/2018

Mod: DPA/BM15

Production code: 8046422



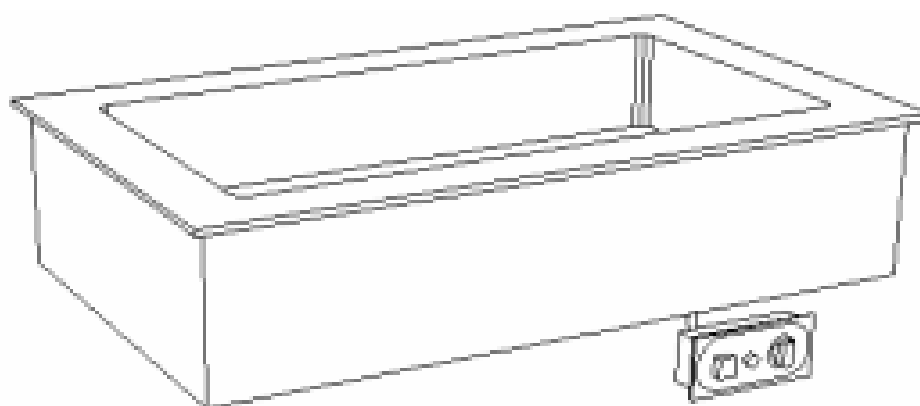
Diamond
catering equipment

“SELF IN”



**- INSTALLATIONS-, BETRIEBUNGS- UND
ARTUNGSANLEITUNG
FÜR BAINMARIE-ELEMENTE**

DE





**- HANDBUCH DER INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG
FÜR BAINMARIE-ELEMENTE ZUM EINBAUEN
"SELF IN"**

1. HINWEISE

Vor Beginn der Installation, aufmerksam dieses Handbuch durchlesen.

Dieses Handbuch wurde erarbeitet, um dem Benutzer die nötigen Informationen für den sicheren Einsatz des Gerätes, angefangen beim Transport bis zur Entsorgung, zu geben.

Das Handbuch ist zwecks jeder weiteren Einsichtnahme sorgfältig aufzubewahren. Wird das Gerät weitergegeben, ist das Handbuch an den neuen Besitzer zu übergeben.

Für den korrekten Gebrauch des Gerätes:

- Die Sicherheitsvorrichtungen dürfen auf keinen Fall umgerichtet werden;
- Das Gerät ist nur für den für ihn vorgesehenen Zweck bestimmt;
- Die Wanne darf nicht ohne Wasser beheizt werden;
- In der Nähe des Gerätes darf sich kein Personal aufhalten, das nicht mit der Arbeitsweise des Gerätes vertraut ist;
- Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden;
- Im Falle von Betriebsstörungen oder einer schlechten Arbeitsweise ist das Gerät auszuschalten;
- Es dürfen ausschließlich vom Hersteller gelieferte oder von diesem empfohlene Ersatzteile verwendet werden.

ACHTUNG: DER ZUGANG ZUM HAUPTSCHALTKASTEN UND ZU ALLEN ANDEREN ELEKTRISCHEN TEILEN WÄHREND DER INSTALLATION U/O DER DURCHFÜHRUNG VON WARTUNGSARBEITEN IST NUR QUALIFIZIERTEN FACHKRÄFTEN ERLAUBT.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden an Gegenständen oder Verletzungen an Personen ab, die auf ein Nichtbeachten der in dem vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen und Vorkehrungsmaßnahmen zurückzuführen sind. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an den HÄNDLER.

2. EINLEITUNG

Das Gerät entspricht den Richtlinien 2004/108 CEE e 2006/95 CEE.

Ferner wurden die Normen CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-49, CEI EN 60335-2-50, EN 55014, EN 61000-3-2 und EN 61000-3-3 angewendet.

3. BESCHREIBUNG DER GERÄTE

Unsere BAINMARIE-ELEMENTE bestehen aus einer Wanne, die an die Platte angeschweisst ist und für eine leichte Reinigung auf allen Seiten gerundet ist.

Sie dienen zur Warmhaltung der Speisen in den GN 1/1 Behältern.

Die Serie besteht aus 3 Modellen mit einem Fassungsvermögen von 1, 2, 3, 4, 5, 6, GN 1/1, die Behälter mit einer Tiefe von 200 mm aufnehmen können.

Die maximale Betriebstemperatur beträgt rund 90°C, die Wassereinfüllung erfolgt elektrisch über Magnetventil und der Überlauf ist annehmbar. Bedientafel mit digitalem Wärmeregler.

4. TRANSPORT UND HANDLING

Wird das Gerät auf Paletten transportiert, ist dieses mittels eines Gabelstaplers oder anderen geeigneten Hubfahrzeugen, die von erfahrenem Personal zu bedienen sind, abzuladen. Das Höchstgewicht ist in der Tabelle A angegeben.

Eventuelle Manövrierfehler können zu schweren Körperverletzungen (Quetschungen) führen. Die Oberflächen des Gerätes sind ausreichend gegen Stöße zu schützen, da diese sofort Schäden davon tragen würden.

Während des Transports des Gerätes darf sich niemand, der nicht direkt mit dem Vorgang zu schaffen hat, in der Nähe aufhalten.

Das mit der Weiterbeförderung des Gerätes beauftragte Personal hat sich durch Tragen von Schutzhandschuhen und festem Schuhwerk gegen Verletzungen zu schützen.

5. EINSATZBEDINGUNGEN UND TECHNISCHE MERKMALE

Unsere BAINMARIE-ELEMENTE sind ausschliesslich für das Aufbewahren und Ausstellen erwärmter Speisen in dazu bestimmten und genormten Behältern in Räumen für die Gemeinschaftverpflegung bestimmt. Jeder anderweitiger Gebrauch ist unzulässig.

Die maximale Betriebstemperatur der Wanne beträgt 90° C.

Die BAINMARIE-ELEMENTE sind in den in der Tabelle A angegebenen Konfigurationen lieferbar.

5.1 Steuer- und Kontrollvorrichtungen

Die Steuervorrichtungen sind auf der Bedienblende, die in der Abb. 1 beschrieben wird, zusammengefasst. Die elektrischen Bauteile entsprechen den Normen.

5.2 Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen

- Sicherheitsvorrichtungen:
Sicherheitsthermostat, der bei Betriebsstörungen ausgelöst wird.
- Individuelle Schutzvorrichtungen:
Da die Speisenbehälter sehr heiß werden können, empfiehlt es sich, Topflappen zu verwenden oder Handschuhe zu tragen.
- Besondere Vorrichtungen zur Vermeidung von Restrisiken:
Das Gerät darf ausschließlich von Personal bedient werden, das zuvor über die potentiellen Gefahren durch die hohen Temperaturen informiert wurde.

6. INSTALLATION

6.1 Vorbereitende Arbeiten

Der Benutzer muss die Stromversorgung, wie in Abb. 3 gezeigt, unter Einhaltung der gültigen Normen vorbereiten.

Es ist eine mit einem Sperrventil ausgestattete Wasserleitung für das Füllen der Wanne bei einem Druck von 1,5 - 3 bar vorzusehen. Es darf nur trinkbares und möglichst entmineralisiertes Wasser eingefüllt werden. Das Wasser kann vorgewärmt sein, aber darf 50 °C nicht übersteigen. Für den Ablauf muss eine Rohrleitung mit Siphon vorhanden sein. Die vorbereiteten Rohre müssen $\frac{3}{4}$ "GAS für die Zufuhr und $\frac{1}{2}$ "GAS für den Ablauf haben.

6.2 Aufstellen des Gerätes

Das Gerät, eventuell unter Zuhilfenahme eines Palettenhubwagens aufstellen. Wurde das Gerät bereits ausgepackt, ist dieses gegen Stöße zu schützen.

Nach beendeter Installation kann der Schutzfilm abgezogen werden. Das muss sehr langsam geschehen, damit kein Kleber auf der Oberfläche haften bleibt.. Eventuelle Kleberreste können mit Kerosin oder Benzin entfernt werden.

6.3 Wasseranschlüsse

Unter dem Gerät sind die Ein- und Auslaufrohre sichtbar. Das Einlaufrohr **C** unter Anwendung eines Schlauchs an die Wasserleitung anschließen.

Das Ablaufrohr **S** der Wanne an den Siphon der im Raum vorgesehenen Ablaufrohrleitung anschließen.

Nach beendeter Installation kann der Schutzfilm von den Aussenflächen abgezogen werden. Das muss sehr langsam geschehen, damit kein Kleber auf der Oberfläche haften bleibt.. Eventuelle Kleberreste können mit Kerosin oder Benzin entfernt werden.

6.4 Elektrische Anschlüsse

Die elektrischen Anschlüsse sind unter Berücksichtigung der geltenden örtlichen Normen durchzuführen. Der Stromkreislauf des Gerätes ist für eine Spannung, wie in der Tabelle A der Konfigurationen aufgeführt, mit einer Frequenz von 50/60Hz ausgelegt. Siehe elektrischer Schaltplan Abb. 2 des entsprechenden Modells.

Der Stromanschluss erfolgt durch ein Kabel, das mit der Klemmleiste des Gerätes verbunden wird.

Es ist ein Kabel des Typs H05 RNF sowie ein effizienter Erder, der der Gesamtlast dieses Gerätes und eventuell der Last von anderen an dieselbe Klemmenleiste angeschlossenen Geräten standhält, vorzusehen (**siehe Typenschild**) Die elektrische Anlage muss vor dem Gerät mit einem allpoligen Schalter ausgerüstet sein, dessen Kontakte eine Öffnung von mindestens 3 mm aufweisen müssen. Das Erdkabel darf nicht unterbrochen sein.

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn die zuvor angeführten Bedingungen erfüllt wurden und dieses fachgerecht in ein äquipotentielles System eingebunden wurde (hierfür die Anschlussschraube nahe dem Eintritt des Stromkabels

und des selbstklebenden Etiketts mit  Symbol verwenden).

Im Falle eines Nichtbeachtens dieser Unfallverhütungsvorschriften kann der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden.

7. BETRIEB / GEBRAUCH

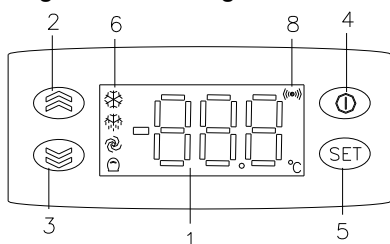
7.1 Nützliche Hinweise

- Dieses Gerät darf nur zu dem Zweck verwendet werden, für den es bestimmt ist: das heisst, zum Warmhalten der Speisen in GN-Behältern im Wasserbad. Jeder anderweitiger Gebrauch ist unzulässig.
Die Wanne ist so ausgelegt, dass in dieser jeweils 1, 2, 3, 4, 5, 6 GN-Behälter 1/1 eingesetzt werden können.
- Vor dem ersten Gebrauch des Gerätes ist dieses intern mit lauwarmem Wasser und neutraler Seife zu reinigen; die Anwendung von scheuermittelhaltigen Reinigungsmitteln ist zu vermeiden. Mit ausreichend Wasser nachspülen und sorgfältig trocken reiben.

7.2 Inbetriebnahme der BAINMARIE-WANNE

- Den Schutzschalter vor dem Gerät einschalten.
- Überprüfen, ob der Überlauf korrekt in den Ablauf eingesetzt wurde.
- Die Wassereinfülltaaste **C** auf der Bedienblende betätigen (**Abb. 1**), die Wanne mindestens bis zur höchsten Füllstandskerbe des Überlaufrohrs füllen (etwa 2 oder 3 cm vom Boden).
- Der Knopf 4 für mindestens 5 Sekunden drücken (siehe Wärmereglerabb.), um den Hauptschalter der Heizwiderstände Wanne **B** (**Wanne**) einzuschalten, siehe Abb. 1.
- Den digitalen Wärmeregler **B** auf die gewünschte Temperatur einstellen (Wärmeregler auf 85°C eingestellt).
- Der digitale Wärmeregler B zeigt die Temperatur in der Wanne an.
- **ACHTUNG: a) DIE WANNE NICHT OHNE WASSER AUFHEIZEN. Eine Überhitzung führt zu Schäden an der Wanne und an den Heizwiderständen.**
b) In regelmäßigen Zeitabständen DEN WASSERSTAND ÜBERPRÜFEN; dieser darf sich nicht unterhalb der untersten Füllstandskerbe des Überlaufrohrs befinden.

7.3 Digitaler Wärmeregler



Zeichenerklärung

- 1 – Display
- 2 – Taste "Wert erhöhen"
- 3 – Taste "Wert senken"
- 4 – Gedrückt für wenigstens 5 Sekunden lässt die Funktion Stand-by an. Taste "Verlassen"
- 5 – Taste "Sollwertzugriff", öffnet die Menüs, bestätigt Befehle, zeigt Alarmer
- 6 – Rote, eingeschaltete Led "Heizwiderstand an"
- 8 – Rote, eingeschaltete Led aktiver Alarm, blinkt bei unterdrücktem Alarm

GEBRAUCH

Bei normalem Betrieb zeigt das Instrument die Temperatur, die durch den Fühler, der mit der Wanne in Berührung ist oder sich im Schrankinnern befindet, gemessen wird.

Für die Sichtanzeige des aktuellen Sollwerts: (gewählte Temperatur), die Taste **Set** drücken und loslassen, es erscheint die Schrift "Set", erneut die Taste **Set** drücken.

Für die Änderung des Betriebssollwertes die Taste **Set** drücken und loslassen, es erscheint die Schrift "Set", erneut die Taste **Set** drücken, es erscheint der eingestellte Wert, um ihn zu ändern, innerhalb 15 Sekunden die Tasten ▲(2) oder ▼(3) zum Erhöhen oder Senken des Wertes betätigen; um nach der Änderung den Wert zu speichern, wieder die Taste **Set** drücken.

Der Sollwert kann innerhalb der festgelegten Höchst- und Mindesttemperatur eingestellt werden.

ANZEIGEN UND ALARME

'E1' auf der Sichtanzeige bedeutet **Thermostatfühler defekt** und verweist auf eine der folgenden Störungen: Wannenfühler stimmt nicht, Wannenfühler defekt, defekte Anschlüsse; die Intaktheit des Fühlers und die korrekte Verbindung Instrument-Fühler prüfen.

„AH1“: **hohe Temperatur-Alarm** auf der Sichtanzeige bedeutet, dass der gemessene Temperaturwert höher als der eingestellte Höchstwert ist. Dieser Alarm hat keinen Effekt auf die Einstellung. Der Alarm hört auf, wenn die Temperatur unter den Höchstwert abnimmt.

„AL1“: **niedrige Temperatur-Alarm** auf der Sichtanzeige bedeutet, dass der gemessene Temperaturwert niedriger als der eingestellte Mindestwert ist. Dieser Alarm hat keinen Effekt auf die Einstellung. Der Alarm hört auf, wenn die Temperatur über den Mindestwert steigt.

Die Änderung der vom Hersteller eingestellten **KONFIGURATIONSPARAMETER** des Thermostats darf nur von qualifizierten Fachkräften unter Berücksichtigung der beiliegenden Anweisungen vorgenommen werden.

7.4 Ausschaltung

Das Gerät über den digitalen Wärmeregler **B** falls vorhanden ausschalten.

Den vor dem Gerät befindlichen Schalter ausschalten und die Ventile der Einlaufrohrleitung (falls diese an eine fest installierte Anlage angeschlossen ist) schließen.

DIE WANNE DARF NUR BEI ABGEKÜHLTEM GERÄT GELEERT WERDEN.

Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen, ist folgendes zu beachten:

- g) Das Gerät vom Strom- und Wasserversorgungsnetz trennen;
- h) Die Wanne leeren und sorgfältig reinigen;
- i) Alle Teile aus EDELSTAHL mit einem mit Vaselineöl getränkten Tuch kräftig einreiben, wodurch ein Schutzfilm gebildet wird.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

8.1 Normale Wartung

Die normale und vorbeugende Wartung besteht im Wesentlichen aus der wöchentlichen Reinigung aller Edelstahlteile, die mit lauwarmem Wasser und Seife zu reinigen, gut nachzuspülen und sorgfältig trocken zu reiben sind. Zuvor ist das Gerät jedoch vom Stromnetz zu trennen.

Haben sich Kalkablagerungen am Wannenboden gebildet, sind diese mit einer Essiglösung oder geeigneten Produkten zu entfernen. Gut mit Wasser nachspülen und trocken reiben.

Achtung:

- Für die Reinigung des Gerätes dürfen weder scheuermittelhaltige noch korrosive Reinigungsmittel, auch keine Stahlwolle, metallische Bürsten oder Schaber verwendet werden.
- Chlorbleiche, Salzsäure und andere chlorhaltige Produkte beschädigen die Oberflächen aus Edelstahl.
- Lackierte Teile sind mit Silikonwachs zu reinigen.
- Der Fußboden unter dem Gerät darf nicht mit korrosiven Reinigungsmitteln gesäubert werden, da diese für das Gerät schädliche Dämpfe entwickeln könnten.
- Für die Reinigung **des Gerätes dürfen keine Hochdruckreiniger verwendet werden.**

8.2 Aussergewöhnliche Wartung

Die aussergewöhnliche Wartung wird bei Schäden oder Störungen **von Fachpersonal durchgeführt, nach Möglichkeit das Gerät zuvor vom Stromnetz abtrennen.**

Es können sich sowohl Reparaturen als auch der Austausch von Komponenten als erforderlich erweisen. Alle defekten Teile dürfen ausschließlich gegen gleichwertige oder vom Hersteller empfohlene Materialien und Komponenten ausgetauscht werden.

Werden vom Benutzer ohne schriftliche Genehmigung seitens des Herstellers Komponenten ausgetauscht oder Änderungen am Gerät vorgenommen oder nicht autorisierte Ersatzteile verwendet, verfällt die Garantie sofort.

8.3 Mögliche Betriebsstörungen

Heizt sich die WANNE nicht auf, ist die Zuleitung zu überprüfen. Ferner ist zu überprüfen, ob der digitale Wärmeregler auf den niedrigsten Temperaturwert eingestellt wurde.

Treten nach der Durchführung der oben genannten Kontrollen weiterhin Betriebsstörungen auf, ist das Gerät auszuschalten und **sofort der Hersteller zu informieren.**

9. ENTSORGUNG

Nach Ablauf seiner Lebensdauer ist das Gerät vor der Demontage der verschiedenen Komponenten vom Stromnetz zu trennen. Dabei ist darauf zu achten, dass aufgrund der Form und des Gewichtes einer jeden Komponente entsprechende Maßnahmen zur Verhütung von Unfällen getroffen werden.

Die verschiedenen Teile (elektrische Komponenten, Gummischläuche, Kabelummantelungen, usw.) sind materialgerecht zu trennen. Auf diese Weise wird eine umweltfreundliche und den geltenden Gesetzesvorschriften entsprechende Entsorgung sichergestellt.

**Tabella A: CARATTERISTICHE TECNICHE ELEMENTI BAGNOMARIA -
 TECHNICAL FEATURES OF BAIN-MARIE UNITS - TECHNISCHE MERKMALE BAINMARIE-ELEMENTE -
 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ELEMENTS BAIN MARIE**

Mod.	IBM1	IBM2	IBM3	IBM4	IBM5	IBM6
Dimensioni esterne - Overall dimensions - Aussenmasse mm - Dimensions externes mm.:						
L =lunghezza- length-Länge- longueur :	490	805	1135	1455	1780	2105
P =profondità-depth- Tiefe- profondeur:	635-700	635-700	635-700	635-700	635-700	635-700
H = altezza- height- Höhe- hauteur:	270	270	270	270	270	270
H1 = altezza- height- Höhe- hauteur:	380	380	380	380	380	380
Dimensioni foro per incasso- Dimensions for hole for built-in installation- Bohrungsmass für Einbau- Dimensions trou pour encastrement mm.:						
Lunghezza- length- Länge- longueur : mm	455	770	1100	1420	1745	2070
Profondità – depth - Tiefe- profondeur :mm	600	600	600	600	600	600
Dimensioni vasca/basin/wanne/bac : mm.:						
Lunghezza- length- Länge- longueur : mm	310	630	960	1280	1605	1930
Profondità – depth - Tiefe- profondeur : mm	510	510	510	510	510	510
Altezza – height – Höhe – hauteur : mm	210	210	210	210	210	210
Capacità vasche-Basin capacity-Kapazität- Capacité des bacs	1 1/1	2 1/1	3 1/1	4 1/1	5 1/1	6 1/1
Diametro entrata acqua-Ø water inlet- Durchmesser Wassereintritt- Diamètre entrée eau	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Diametro uscita acqua-Ø water outlet- Durchmesser Wasseraustritt-Diamètre sortie eau	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Potenza totale-Total power-Gesamtleistung KW- Puissance totale	1	2	3	3	5	6
Tensione alimentazione- Supply voltage- Speisespannung- Tension alimentation	230V 1N	230V 1N	380V 3F+N	380V 3F+N	380V 3F+N	380V 3F+N
Peso Max-Max weight-Höchstgewicht-Poids (Kg).	25	33	40	47	65	75

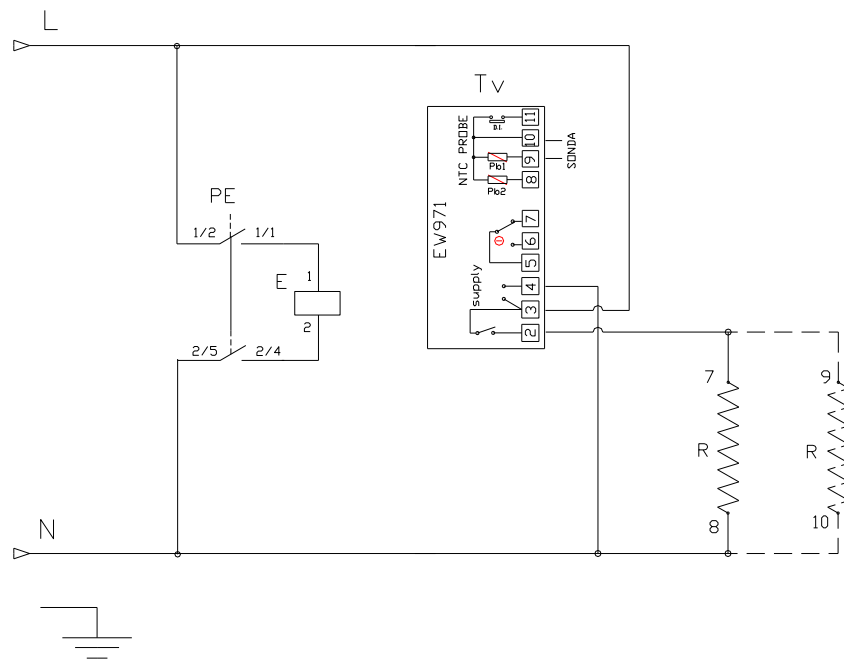
Fig. 1: PANNELLO COMANDI – CONTROL PANEL – SCHALTFELD - PANNEAU DE COMMANDES

B = TERMOREGOLATORE DIGITALE VASCA C = PULSANTE CARICO ACQUA	B = THERMOSTAT BEHÄLTER/ABLAGE C = TASTE WASSEREINLAUF
B = BASIN/SHELF TEMPERATURE THERMOSTAT C= WATER FILLING	B = THERMORÉGULATEUR NUMÉRIQUE DU BAC C = BOUTON REMPLISSAGE D'EAU

Fig. 2: SCHEMA ELETTRICO – WIRING DIAGRAM – SCHALTPLAN - SCHEMA ELECTRIQUE

**BAGNOMARIA SU VASCA 1 GN1/1 - 2 GN1/1 - BAIN-MARIE ON BASIN 1 GN1/1 - 2 GN1/1
BAINMARIE IN DER WANNE 1 GN1/1 - 2 GN1/1 - BAIN-MARIE SUR BAC 1 GN1/1 - 2 GN1/1**

Mod. : IBM1 - IBM2



**BAGNOMARIA SU VASCA 3 GN1/1-4 GN1/1 - BAIN-MARIE ON BASIN 3 GN1/1-4 GN1/1
BAINMARIE IN DER WANNE 3 GN1/1-4 GN1/1 - BAIN-MARIE SUR BAC 3 GN1/1-4 GN1/1**

Mod. : IBM3 – IBM4

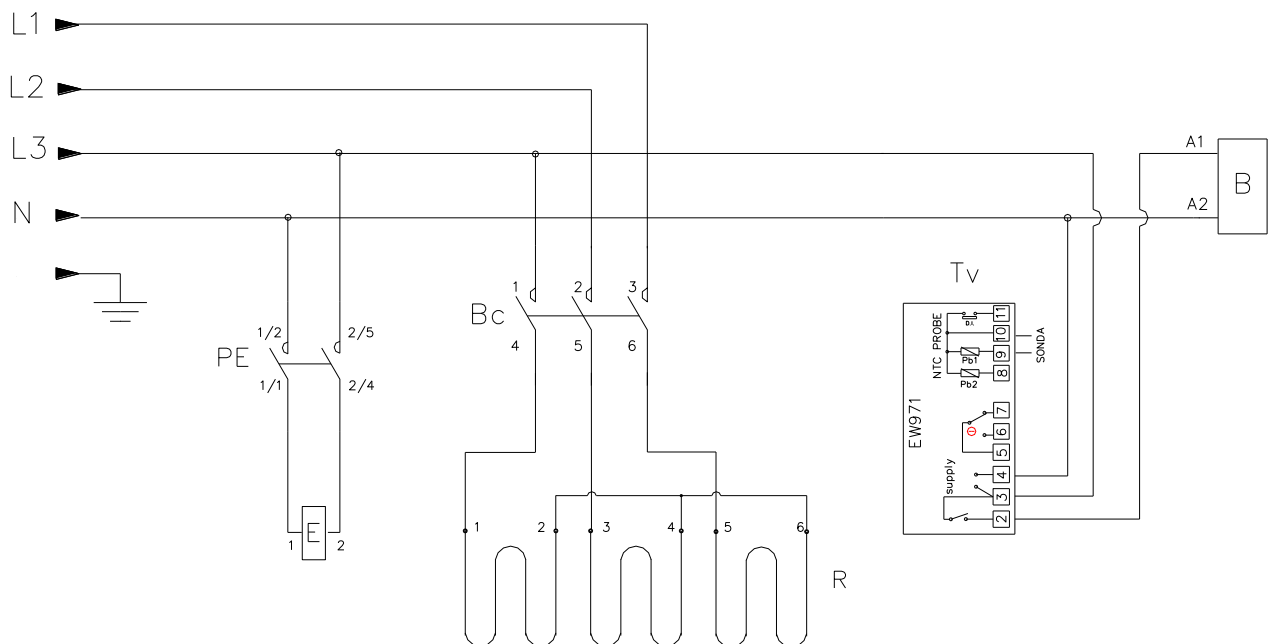
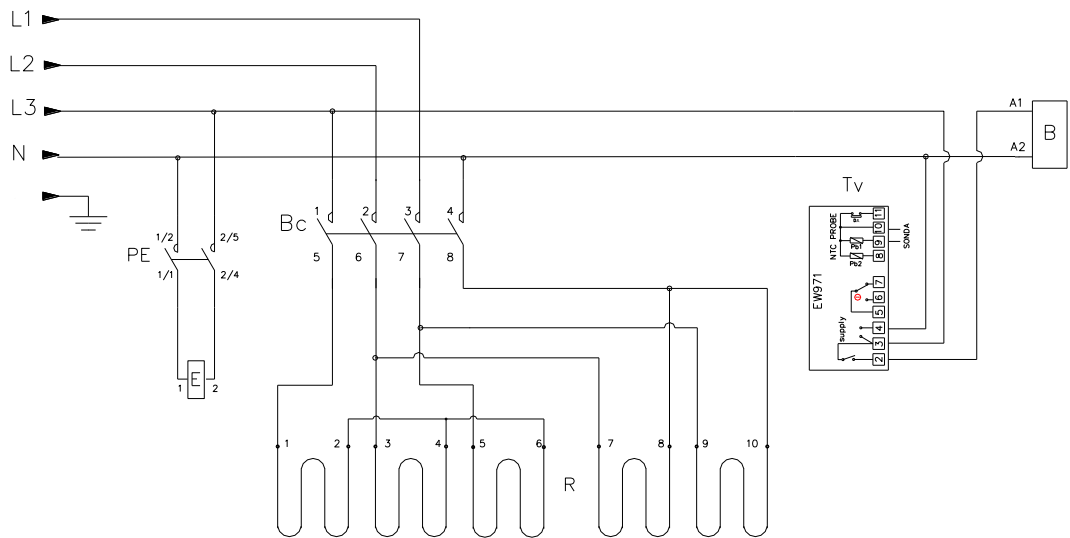


Fig. 2: SCHEMA ELETTRICO – WIRING DIAGRAM – SCHALTPLAN - SCHEMA ELECTRIQUE

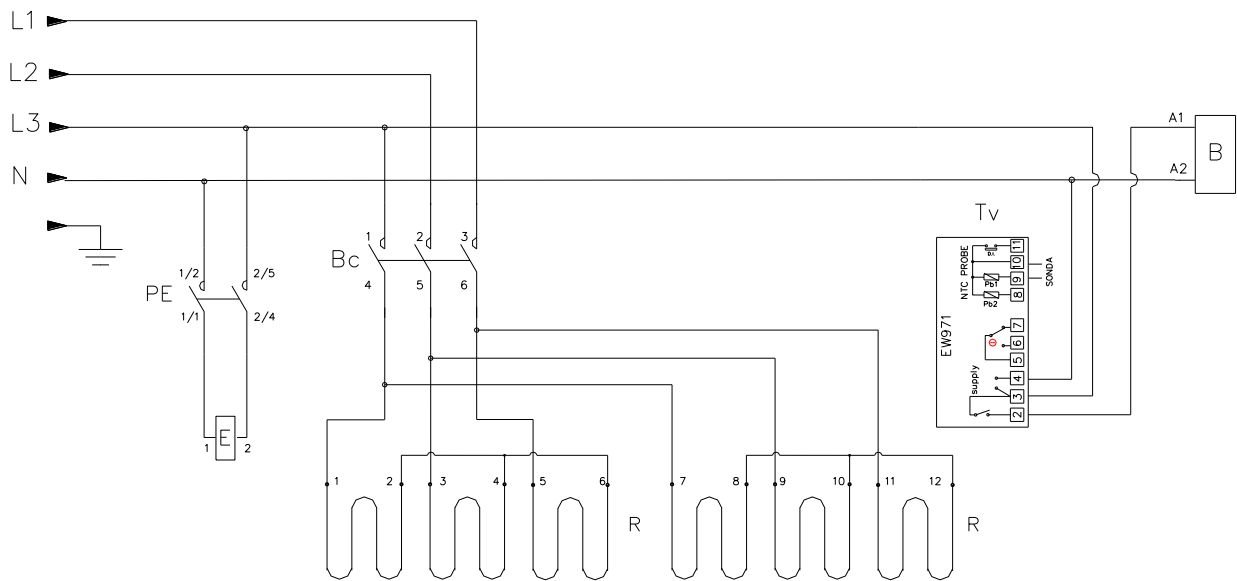
**BAGNOMARIA SU VASCA 5 GN1/1 - BAIN-MARIE ON BASIN 5 GN1/1 –
BAINMARIE IN DER WANNE 5 GN1/1 - BAIN-MARIE SUR BAC 5 GN1/1**

Mod. : IBM5



**BAGNOMARIA SU VASCA 6 GN1/1 - BAIN-MARIE ON BASIN 6 GN1/1 –
BAINMARIE IN DER WANNE 6 GN1/1 - BAIN-MARIE SUR BAC 6 GN1/1**

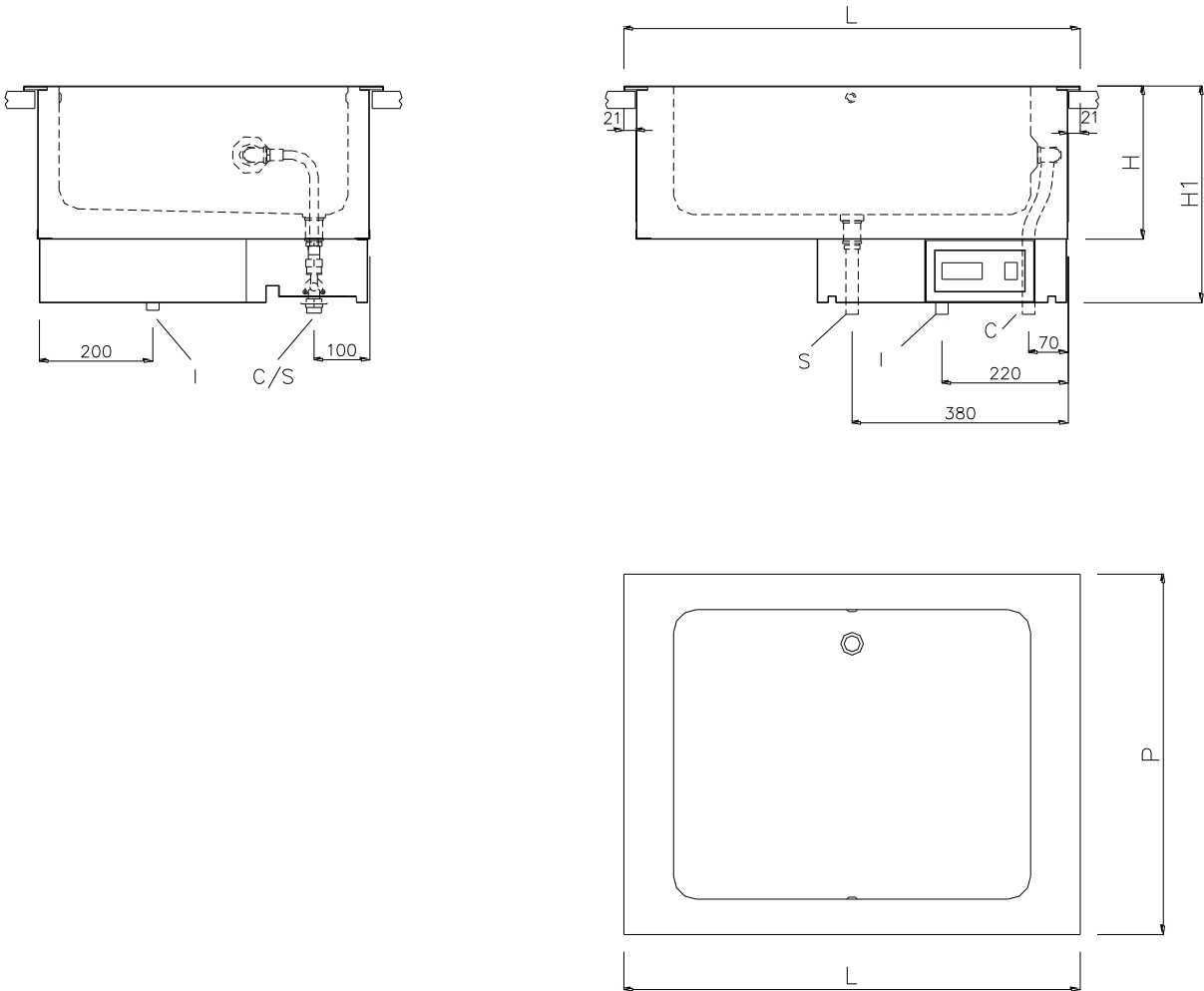
Mod. : IBM6



Tv	TERMOSTATO REGOLAZIONE VASCA	BASIN REGULATOR THERMOSTAT	THERMOSTAT EINSTELLUNG WANNE	THERMOSTAT REGLAGE BAC
B	BOBINA TELERUTTORE	ELECTROMAGNETIC SWITCH COIL	SPULE FERNSCHALTER	BOBINE TELERUPTEUR
BC	CONTATTI TELERUTTORE	ELECTROMAGNETIC SWITCH CONTACTS	KONTAKTE FERNSCHALTER	CONTACTS TELERUPTEUR
R	RESISTENZA RISCALDANTE	HEATING ELEMENT	HEIZKÖRPER	RESISTANCE CHAUFFANTE
E	ELETTROVALVOLA	SOLENOID VALVE	E-VENTIL	VALVE ELECTRIQUE
PE	PULSANTE ELETTROVALV.	SOLENOID VALVE BUTTON	TASTE E-VENTIL	BOUTON VALVE ELECTRIQUE

Fig. 3: SCHEMA DI INSTALLAZIONE- INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSSCHEMA - SCHEMA D'INSTALLATION

ELEMENTI BAGNOMARIA - BAIN-MARIE UNITS - BAINMARIE-ELEMENTE - ELEMENTS BAIN-MARIE



I – INGRESSO CAVO ELETTRICO C – CARICO ACQUA 3/4" S – SCARICO ACQUA 1/2"
I – ELECTRIC CONNECTION C – WATER INLET 3/4" S – WASTE WATER OUTLET 1/2"
I – CABLE D'ALIMENTATION C – ENTREE EAU 3/4" S – EVACUATION EAU 1/2"
I – ELEKTROANSCHLUSS C – EINLAUF WASSER 3/4" S – WASSERABFLUSS 1/2"