

01/2018

Mod: DPA/BM15

Production code: 8046422



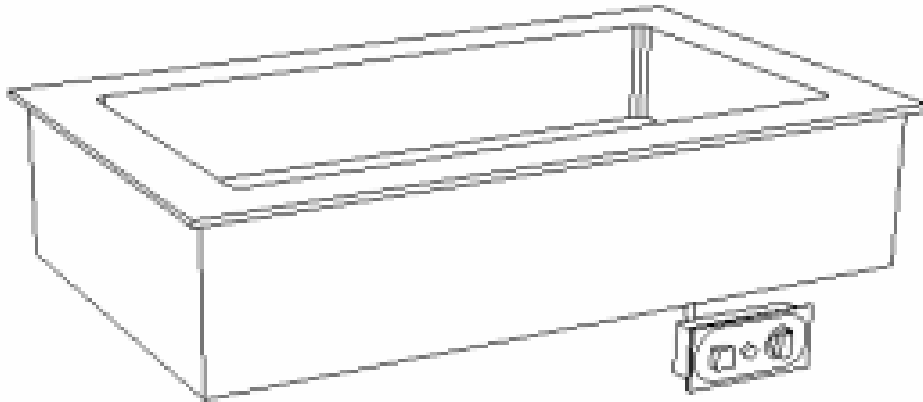
Diamond
catering equipment

“SELF IN”



FR

**- NOTICE D'INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN
POUR ELEMENTS BAIN-MARIE**





**NOTICE D'INSTALLATION, D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN
POUR ELEMENTS BAIN-MARIE ENCASTRES
"SELF IN"**

1. AVERTISSEMENTS

Lire attentivement la présente Notice **avant** de procéder à l'installation.

La Notice est conçue pour donner à l'utilisateur les informations nécessaires sur l'emploi en toute sécurité de l'appareil, à partir du transport jusqu'à son élimination.

La notice doit être conservée avec soin, afin d'être disponible pour toute éventuelle ultérieure consultation. En cas de cession de l'appareil, la notice doit être remise au nouvel utilisateur.

Pour l'emploi correct de l'appareil:

- Ne pas retirer ni modifier les dispositifs de sécurité;
- L'utiliser uniquement dans le but spécifiquement prévu;
- Ne pas utiliser le bac de chauffage sans eau;
- Eviter la présence de personnel non autorisé près de l'appareil;
- Seul le personnel qualifié est autorisé à effectuer l'entretien;
- Eteindre l'appareil en cas de panne ou de fonctionnement irrégulier;
- Utiliser exclusivement les pièces de rechange fournies ou recommandées par le fabricant.

ATTENTION: PENDANT L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN, L'ACCES AU TABLEAU ELECTRIQUE PRINCIPAL ET A TOUTES LES AUTRES PIECES ELECTRIQUES, N'EST AUTORISE QU'AU PERSONNEL QUALIFIE.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux biens ou aux personnes causés par le non-respect des instructions et des précautions reportées dans la notice.

En cas de doute ou de besoin, s'adresser au REVENDEUR.

2. INTRODUCTION

L'appareil est conforme aux Directives 2004/108 CEE e 2006/95 CEE.

Sont également appliquées les normes CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-49, CEI EN 60335-2-50, EN 55014, EN 61000-3-2 et EN 61000-3-3.

3. DESCRIPTION DES EQUIPEMENTS

Nos ELEMENTS BAIN-MARIE sont constitués d'un bac soudé au plan qui est rainuré sur tous les côtés pour faciliter le nettoyage.

Leur fonction est de conserver au chaud les aliments dans les récipients GN 1/1.

La gamme est composée de modèles de capacité 1, 2, 3, 4, 5, 6, GN 1/1 et peut accueillir des récipients de 200 mm de profondeur.

La température maximale de fonctionnement est d'environ 90°C, le remplissage d'eau est électrique par électrovalve et la vidange par trop-plein amovible. Tableau de commande avec thermorégulateur numérique.

4. TRANSPORT ET MANUTENTION

Si l'appareil est transporté sur palette, il doit être déchargé au moyen d'un chariot élévateur ou de tout autre engin de levage adapté, manœuvré par du personnel qualifié. Le poids maximum est indiqué au Tableau A.

Toute éventuelle erreur de manœuvre pourrait être cause d'accident avec risque d'écrasement. Si les surfaces de l'appareil devaient subir des chocs, elles seraient immédiatement endommagées.

Pendant cette phase, il faut interdire le stationnement aux alentours de l'appareil à toute personne non directement concernée par l'opération.

Le personnel effectuant la manutention doit être muni d'équipements de protection individuelle appropriés (ex: gants de travail, chaussures de protection).

5. CONDITIONS D'EMPLOI ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Nos ELEMENTS BAIN-MARIE sont conçus uniquement pour conserver et exposer les aliments réchauffés contenus dans des récipients standard appropriés des locaux destinés à la restauration collective. Tout autre emploi doit être considéré inapproprié.

La température maximale de fonctionnement du bac est de 90° C.

Les ELEMENTS BAIN-MARIE sont disponibles aux configurations reportées au Tableau A.

5.1 Commandes et contrôles

Les dispositifs de commande sont regroupés sur le tableau de commande décrit Fig. 1. Les composants électriques sont conformes aux normes.

5.2 Protections et dispositifs de sécurité

• Dispositifs de sécurité:

Thermostat de sécurité qui se déclenche en cas de fonctionnement anormal.

• Équipements de protection individuelle:

Vu la température que les récipients des aliments peuvent atteindre, nous vous conseillons d'utiliser des poignées ou des gants.

• Dispositions particulières contre les risques résiduels:

Limiter l'accès aux seules personnes concernées lesquelles doivent être informées sur les dangers potentiels liés à la température.

6. INSTALLATION

6.1 Opérations préliminaires

L'utilisateur doit préparer l'alimentation électrique en suivant les indications reportées Fig. 3, en conformité aux normes en vigueur. Pour le remplissage du bac, une conduite d'eau ayant une pression de 1,5 - 3 bars doit être disponible et équipée de valve d'arrêt. L'eau doit être potable, et si possible déminéralisée. L'eau peut être déjà préchauffée à une température inférieure à 50 °C. Pour la vidange, la conduite doit être équipée de siphon. Les tuyaux prédisposés sont de type ¾"GAZ pour le remplissage et de ½ "GAZ pour la vidange.

6.2 Positionnement

Positionner l'appareil en vous aidant au besoin d'un transpalette. Si le déplacement est fait après le déballage, protéger les surfaces contre les chocs.

Après avoir complété l'installation, retirer le film de protection. Le retirer délicatement afin d'éviter que des résidus de colle ne puissent rester sur les surfaces. S'il y a lieu, nettoyer avec du kérosène ou de l'essence.

6.3 Raccordements à l'eau

Les tuyaux de remplissage et de vidange sont situés sous le plan inférieur. Raccorder le tuyau de remplissage **C** à la conduite en utilisant un tuyau flexible.

Raccorder la vidange **S** du bac au siphon de la conduite de vidange située dans le local.

Après avoir complété l'installation, il est possible de retirer le film de protection des surfaces externes. Le retirer délicatement afin d'éviter que des résidus de colle ne puissent rester sur les surfaces. S'il y a lieu, nettoyer avec du kérosène ou de l'essence.

6.4 Branchements électriques

Ils doivent être effectués par du personnel qualifié en conformité aux normes locales en vigueur. Le circuit électrique de l'appareil est conçu pour fonctionner à une tension d'alimentation comme indiqué sur les configurations du Tableau A et à une fréquence de 50/60Hz. Voir schéma électrique Fig. 2 qui se réfère au modèle acheté.

Pour effectuer le branchement électrique, il faut relier un câble au bornier de l'appareil.

Le câble doit avoir des caractéristiques minimums de type H05 RNF et un conducteur de terre efficace et correctement dimensionné par rapport à la puissance totale de cet appareil et des autres appareils ou accessoires éventuellement branchés sur le même bornier (**voir plaque signalétique**). L'installation électrique d'alimentation de l'appareil doit être équipée, en amont, d'un interrupteur automatique omnipolaire correctement dimensionné qui puisse garantir une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts. Le câble de terre doit être connecté.

La sécurité électrique de cet appareil est garantie uniquement si ces conditions sont respectées et si le système est également conforme sous l'aspect de l'équipotentialité (utiliser la vis de connexion placée près de l'entrée du câble d'alimentation et de l'étiquette avec le symbole) 

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect desdites normes contre les accidents.

7. FONCTIONNEMENT / EMPLOI

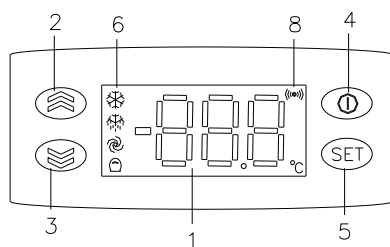
7.1 Conseils d'emploi

- Cet appareil est destiné uniquement à l'emploi pour lequel il est conçu: c'est-à-dire, pour conserver au bain-marie des aliments placés dans des récipients GN. Toute autre utilisation doit être considérée inappropriée.
Les dimensions du bac peuvent recevoir en longueur 1, 2, 3, 4, 5, 6 modules GN 1/1.
- Avant la première utilisation, nettoyer l'intérieur de l'appareil avec de l'eau tiède et du détergent neutre, puis rincer et essuyer soigneusement; éviter l'utilisation de poudres ou détergents abrasifs.

7.2 Mise en marche du BAC BAIN-MARIE

- Enclencher l'interrupteur de protection situé en amont de l'appareil.
- Vérifier que le trop-plein est correctement inséré dans la bonde de vidange.
- Utiliser le bouton de remplissage d'eau **C** situé sur le tableau de commande (**Fig. 1**), remplir le bac au moins jusqu'au coche de niveau le plus haut qui est indiqué sur le tuyau de trop-plein (à environ 2 ou 3 cm du fond).
- Allumer le thermostat digital du bac **B (bac)** et Fig. 1. et pousser le bouton 4 pour minimum 5 seconds.
- Régler le thermostat numérique **B** à la température désirée (le thermostat numérique est réglé à 85°C).
- Le thermostat numérique B indique la température à l'intérieur du bac.
- ATTENTION: a) NE PAS RECHAUFFER LE BAC S'IL EST PRIVE D'EAU. La surchauffe abîme le bac et les résistances.**
b) VERIFIER périodiquement que LE NIVEAU DE L'EAU ne descende pas sous le niveau le plus bas indiqué sur le tuyau de trop-plein;

7.3 Thermostat numérique



Légende

- 1 – Afficheur
- 2 – Bouton “augmenter la valeur”
- 3 – Bouton “diminuer la valeur”
- 4 – Pousser minimum 5 sec. pour activer la fonction « stand-by », Bouton “fonction de sortie”
- 5 – Bouton “accès à la valeur de réglage”, accès aux menus’, validation des commandes, affichage des alarmes
- 6 – Voyant rouge allumé résistance allumée
- 8 – Voyant rouge allumé déclenchement d’alarme, clignotant pour extinction d’alarme

UTILISATION

Pendant le fonctionnement normal, l'instrument affiche la température relevée par la sonde placée au contact du bac ou à l'intérieur de l'armoire. Pour afficher la valeur de réglage programmée: (valeur de température choisie), appuyer puis relâcher le bouton **set**. La mention "set" s'affiche, appuyer de nouveau sur **set**.

Pour modifier la valeur de réglage, appuyer et relâcher le bouton **set**. La mention "set" s'affiche. Appuyer de nouveau sur **set**, la valeur programmée s'affiche. Pour la modifier, appuyer sous les 15 secondes sur les boutons ▲(2) ou ▼(3) pour augmenter ou diminuer la valeur; après la modification, pour mémoriser la nouvelle valeur, appuyer sur le bouton **set**.

La valeur de réglage ne peut être programmée que dans les limites de température établies.

SIGNALISATIONS ET ALARMES

'E1' sur l'afficheur indique **sonde thermostat en panne** en signalant ainsi une des anomalies suivantes: type de sonde utilisée pour le bac incorrecte, sonde du bac défectueuse, défaut de connexion; contrôler le bon état de la sonde et la bonne connexion de l'instrument à la sonde.

« AH1 » **alarme haute température** sur l'afficheur signale que la valeur relevée est supérieure à celle affichée ; ça n'a aucun effet sur la régulation, l'alarme s'arrête dès que la température descend au dessous de la température maximum affichée.

« AL1 » **alarme basse température** sur l'afficheur signale que la valeur relevée est inférieure à celle affichée ; ça n'a aucun effet sur la régulation, l'alarme s'arrête dès que la température remonte au dessus de la température minimum affichée

La modification des **PARAMETRES DE CONFIGURATION** du thermostat, réglés par le fabricant, doit être effectuée uniquement par du personnel qualifié en suivant les instructions de l'instrument.

7.4 Extinction

Eteindre l'appareil à l'aide du thermostat digital **B**.

Désenclencher l'interrupteur placé en amont de l'appareil puis fermer les vannes des tuyaux de remplissage (si raccordés à une arrivée d'eau fixe).

LE BAC DOIT ETRE VIDANGE UNIQUEMENT LORSQUE L'APPAREIL EST REFROIDI.

En cas d'extinction prolongée:

- j) couper l'alimentation électrique et l'arrivée d'eau;
- k) vider et nettoyer soigneusement le bac;
- l) protéger les surfaces INOX avec un voile d'huile de vaseline en y passant énergiquement un chiffon légèrement imbibé d'huile;

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

8.1 Entretien ordinaire

L'entretien ordinaire et préventif consiste essentiellement au nettoyage hebdomadaire des parties en acier inox avec de l'eau tiède et du savon, suivi d'un rinçage abondant. Puis essuyer soigneusement. Le nettoyage doit être effectué uniquement après avoir coupé l'alimentation électrique située en amont de l'appareil.

En cas de formation de dépôts calcaires sur le fond du bac, nettoyer avec une solution de vinaigre ou de produits appropriés, rincer abondamment à l'eau, puis essuyer.

Attention:

- Eviter absolument d'utiliser des produits détergents abrasifs ou corrosifs et des ustensiles tels que paillettes, brosses ou racloirs métalliques.
- L'eau de javel, l'acide chlorhydrique et les autres composés à base de chlore abîment l'acier inox.
- Les parties colorées doivent être nettoyées avec de la cire à la silicone.
- Le sol sous l'appareil ne doit pas être lavé avec des substances corrosives qui pourraient dégager des vapeurs susceptibles d'endommager l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau.

8.2 Entretien extraordinaire

L'entretien extraordinaire est effectué en cas de panne ou d'anomalie **par du personnel qualifié, si possible en débranchant d'abord l'appareil du secteur.**

Dans ce cadre, des réparations ou des remplacements peuvent être nécessaires. Les parties défectueuses doivent être remplacées uniquement par du matériel et des composants identiques aux originaux ou indiqués par le fournisseur.

En cas de remplacement de composants et/ou de modification sur l'appareil réalisés par l'utilisateur sans la préalable autorisation écrite du fabricant, ou effectués avec des pièces de rechange non autorisées, la garantie déchoit immédiatement.

8.3 Anomalies possibles

Si le BAC ne se réchauffe pas, contrôler l'alimentation électrique et que le thermostat numérique ne soit pas réglé au minimum.

Si le dysfonctionnement persiste après avoir effectué les contrôles indiqués, éteindre l'appareil et **contacter immédiatement le fournisseur.**

9. ELIMINATION

A la fin de sa durée de vie utile, l'appareil devra être débranché du secteur avant de procéder au démontage des différents composants. Il faudra faire attention aux risques d'accidents liés à la forme et au poids de chaque composant.

Les différentes parties (composants électriques, tuyaux en caoutchouc, gaines passe-câbles, etc.) devront être triées pour obtenir le meilleur résultat possible en matière de respect de l'environnement et conformément aux lois en vigueur.

**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

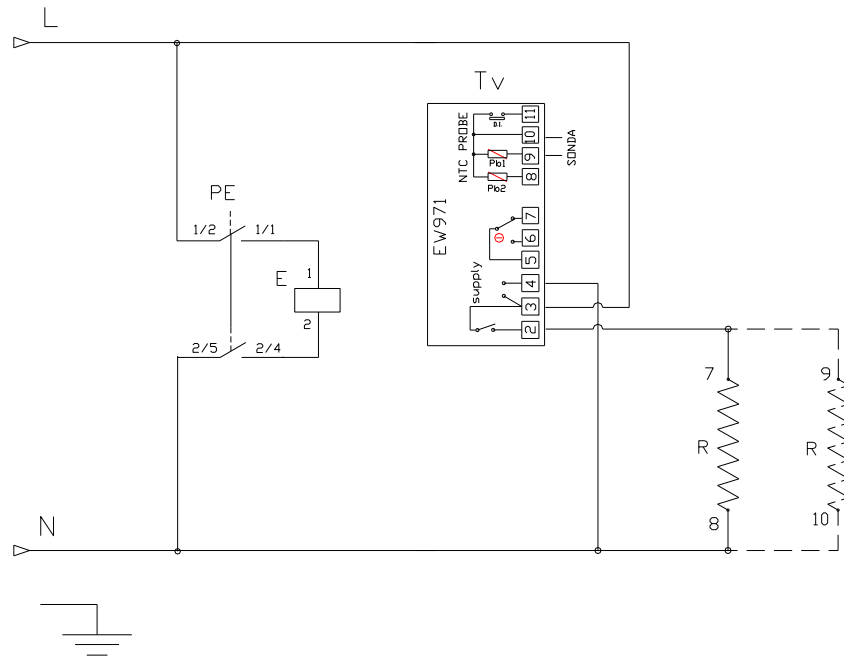
Fig. 1: PANNELLO COMANDI – CONTROL PANEL – SCHALTFELD - PANNEAU DE COMMANDES

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

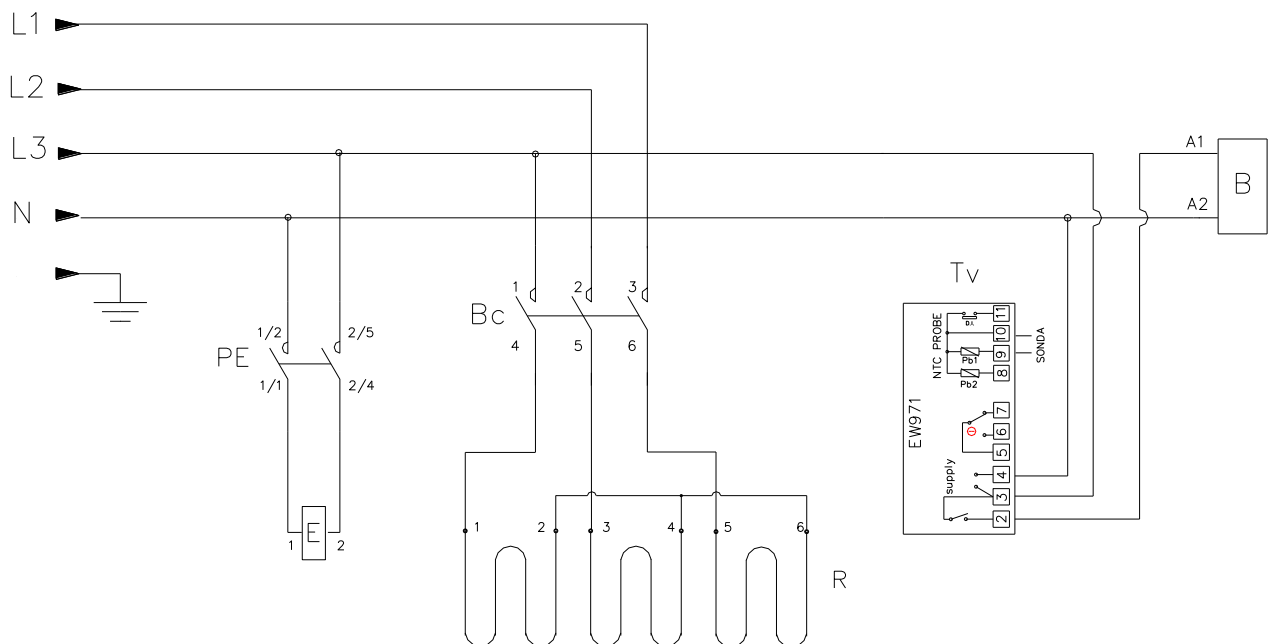
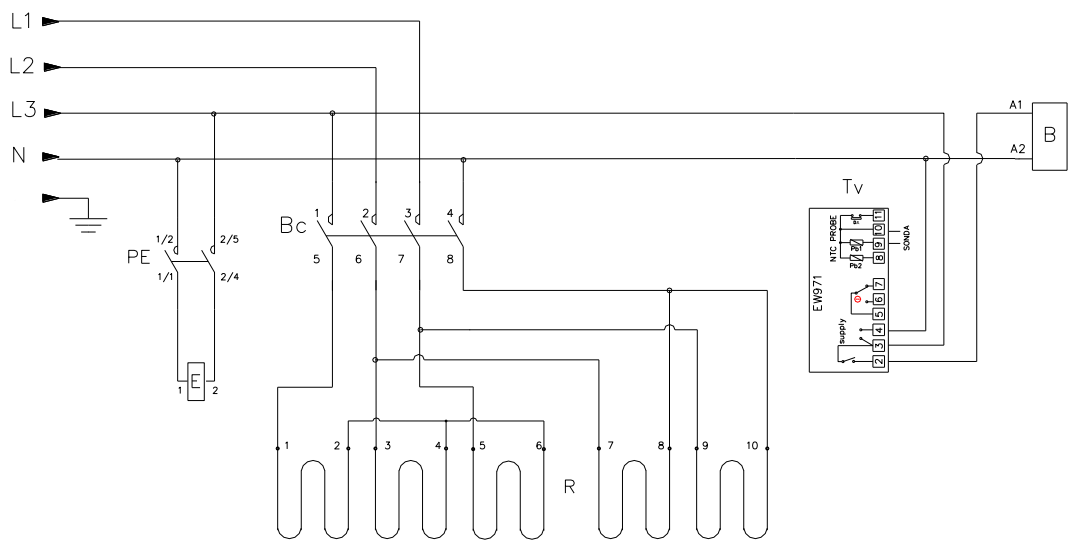


Fig. 2: SCHEMA ELETTRICO – WIRING DIAGRAM – SCHALTPLAN - SCHEMA ELECTRIQUE

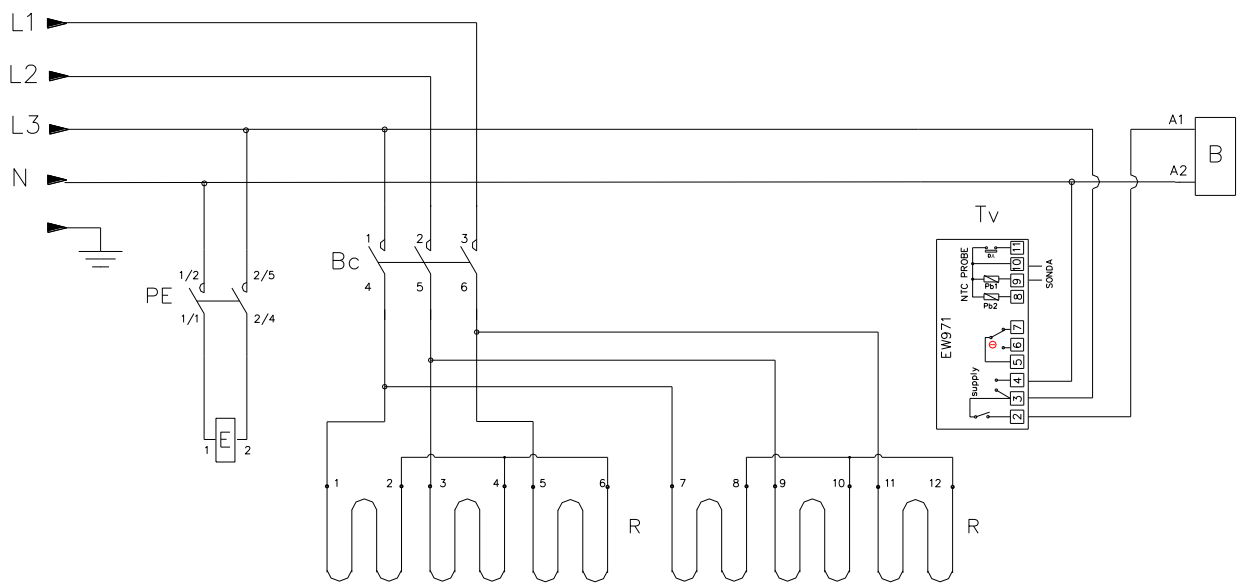
**BAGNOMARIA SU VASCA 5 GN1/1 - BAIN-MARIE ON BASIN 5 GN1/1 –
BAINMARIE IN DER WANNE 5 GN1/1 - BAIN-MARIE SUR BAC 5 GN1/1**

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**

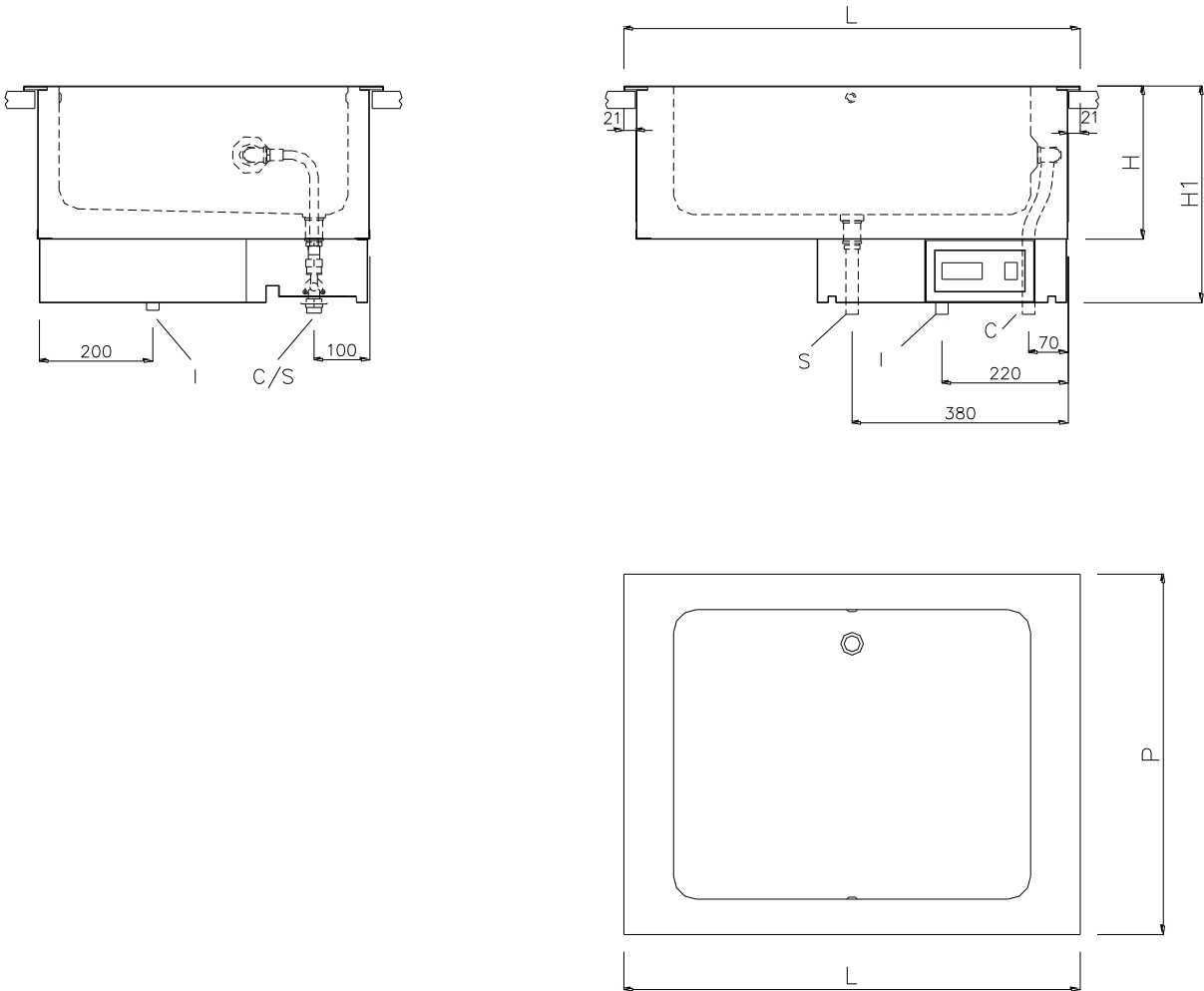
Mod. : IBM6



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”