

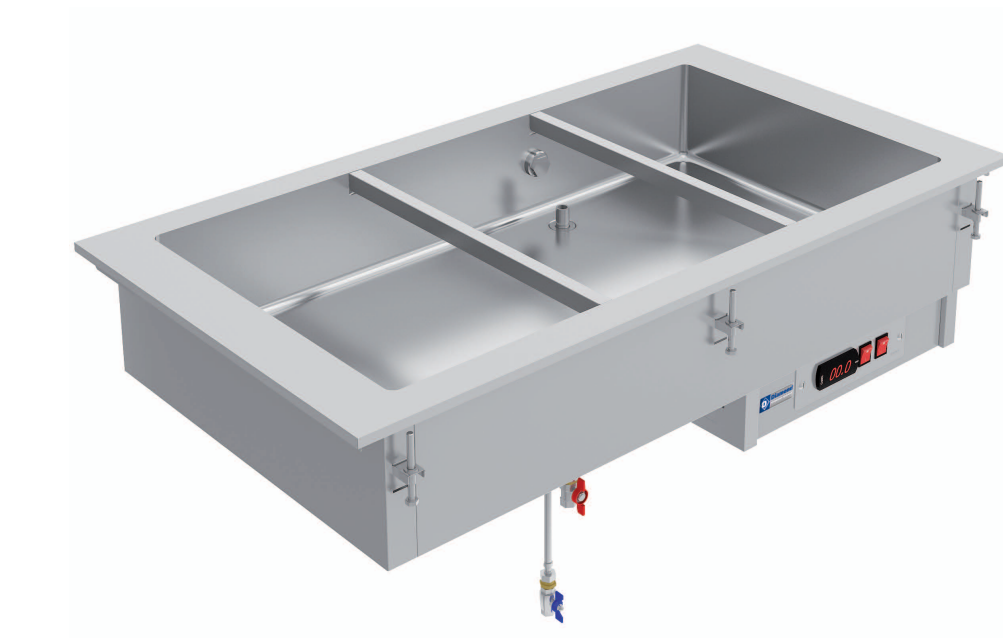
04/2019

Mod: IN/BX12-P

Production code: 19043195

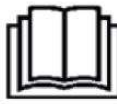
DROP IN

WET BAIN-MARIE WELL / CUBA BAÑO MARIA CON AGUA / BAIN MARIE À L'EAU



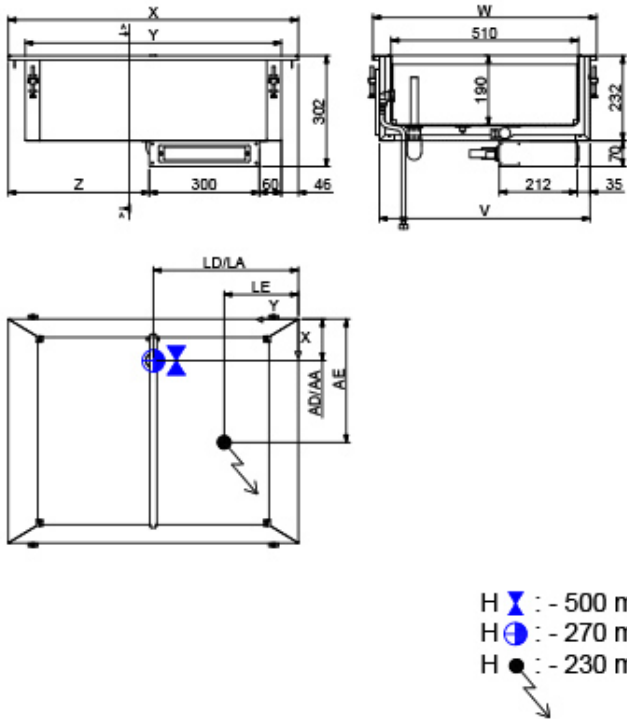
Ref:	A070200011
Vers.	0

Please check your equivalent model in the equivalent table
Consulte su modelo equivalente en la tabla de equivalencias
Consultez votre modèle équivalent dans le tableau d'équivalences

				
PRECAUCIÓN	TENSIÓN PELIGROSA	LEA LAS INSTRUCCIONES	TIERRA DE PROTECCIÓN	EQUIPOTENCIALIDAD
PRÉCAUTION	TENSION DANGEREUSE	LISEZ LES INSTRUCTIONS	TERRE DE PROTECTION	ÉQUIPOTENTIALITÉ
WARNING	HAZARDOUS VOLTAGE	PLEASE READ INSTRUCTIONS	PROTECTIVE EARTH	EQUIPOTENTIAL BONDING

Manuel d'instructions
Installation et fonctionnement

BAIN MARIE 1-6 GN 1/1 MANUAL WATER FILLING/ BAÑO MARIA 1-6 GN 1/1 CON LLENADO MANUAL/ BAIN MARIE 1-6 GN 1/1 REMPLISSAGE MANUEL D'EAU



W = 610 mm	W = 720 mm
LA/LD : 395 mm LE : 140 mm	LA/LD : 395 mm LE : 140 mm
AA/AD : 115 mm AE : 335 mm	AA/AD : 165 mm AE : 450 mm

				W = 610 mm	W = 720 mm
	X	Y	Z	V	V
1GN	515	423	109	573	683
2GN	790	698	384	573	683
3GN	1115	1023	709	573	683
4GN	1440	1348	1034	573	683
5GN	1765	1673	1359	573	683
6GN	2090	1998	1684	573	683

Fig 2.

BAIN MARIE 1-6 GN 1/1 AUTOMATIC WATER FILLING/ BAÑO MARIA 1-6 GN 1/1 CON LLENADO AUTOMÁTICA/ BAIN MARIE 1-6 GN 1/1 REMPLISSAGE AUTOMATIQUE D'EAU

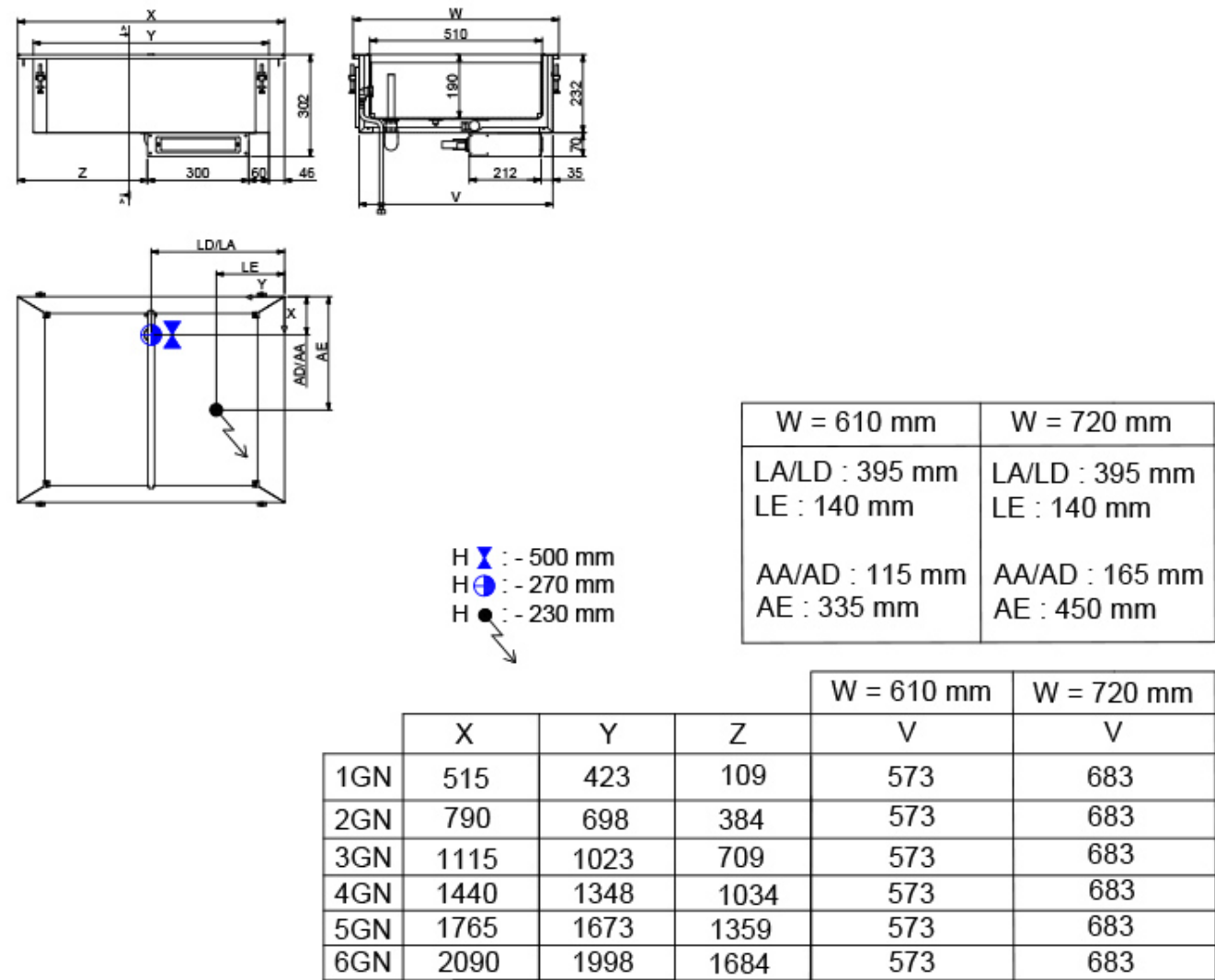


Fig 3.

TECHNICAL CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Model/ Modèle	Modelo/ Modelo	Capacity (GN)/ Capacidad (GN)/ Capacité (GN)	Dimensions (mm)/ Medidas (mm)/ Mesures (mm)	Cut-out dimensions (mm)/ Medidas encastre (mm)/ Mesures Encastrées (mm)	Voltage/ Voltaje/ Voltage	Electrical Power (W)/ Potencia eléctrica (W)/ Puissance Électrique (W)	Weight(Kg)/ Peso (kg)/ Poids (Kg)	Work Temperature (°C)/ Temperatura de trabajo (°C)/ Température de travail (°C)
DC6-BA1		1	465x610x295	440x585	230/ I / 50-60 HZ	1005/ 1025	30	+30°C / +90°C
DC6-BA2/ DC6-BAA2		2	790x610x295	765x585		1505/ 1525	38	
DC6-BA3/ DC6-BAA3		3	1115x610x295	1090x585		2005/ 2025	44	
DC6-BA4/ DC6-BAA4		4	1440x610x295	1415x585		2535/ 2555	50	
DC6-BA5/ DC6-BAA5		5	1765x610x295	1740x585		3035/ 3055	56	
DC6-BA6/ DC6-BAA6		6	2090x610x295	2065x585		3330 /3350		
DC7-BA1/ DC7-BAA1		1	465x720x295	440x690		1005/ 1025		
DC7-BA2/ DC7-BAA2		2	790x720x295	765x690		1505/ 1525		
DC7-BA3/ DC7-BAA3		3	1115x720x295	1090x690		2005/ 2025		
DC7-BA4/ DC7-BAA4		4	1440x720x295	1415x690		2535/ 2555		
DC7-BA5/ DC7-BAA5		5	1765x720x295	1740x690		3035/ 3055		
DC7-BA6/ DC7-BAA6		6	2090x720x295	2065x690		3330 /3350		

Tab 1.

DROP IN ASSEMBLY / MONTAJE DEL DROP IN / ASSEMBLAGE D'ENCASTREMENT

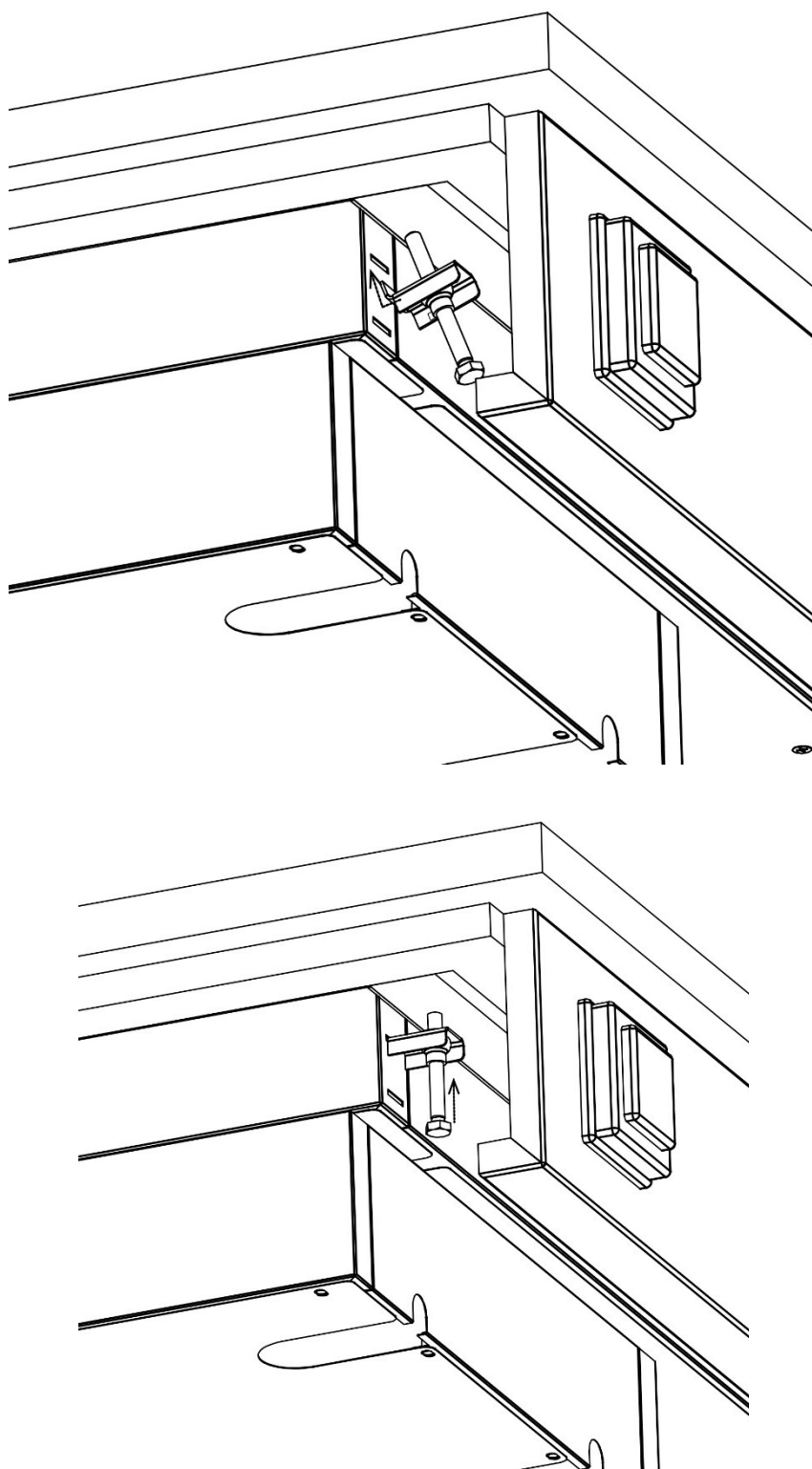


Fig 4.

DROP IN DISASSEMBLY / DESMONTAJE DEL DROP IN / DÉMONTAGE D'ENCASTREMENT

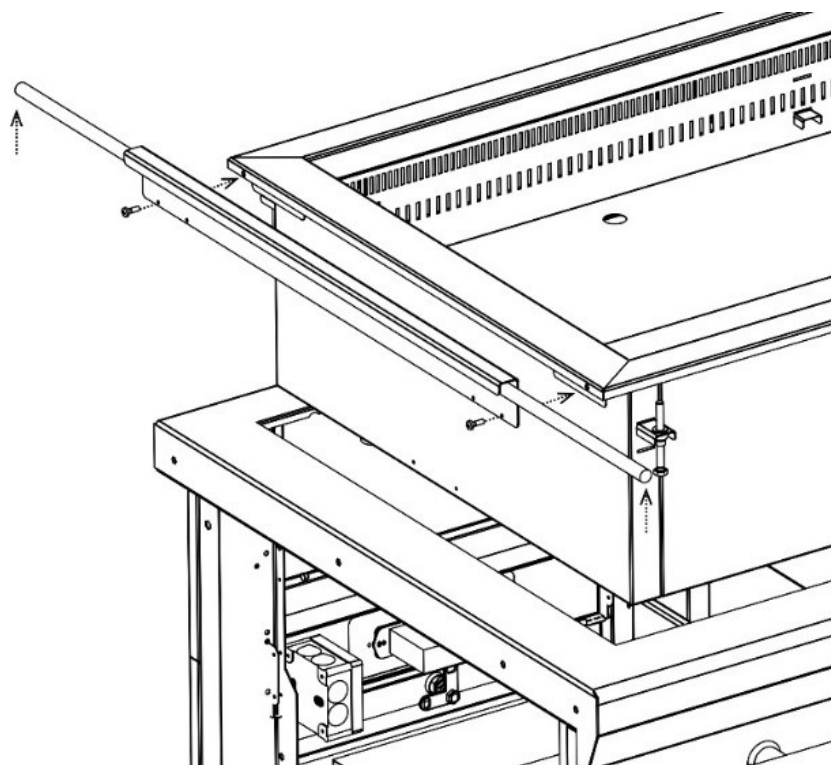


Fig 5.

CONTROL PANEL SCROLLING/ DESPLAZAMIENTO PANEL DE CONTROL/ PANNEAU DE
COMMANDE DÉFILEMENT

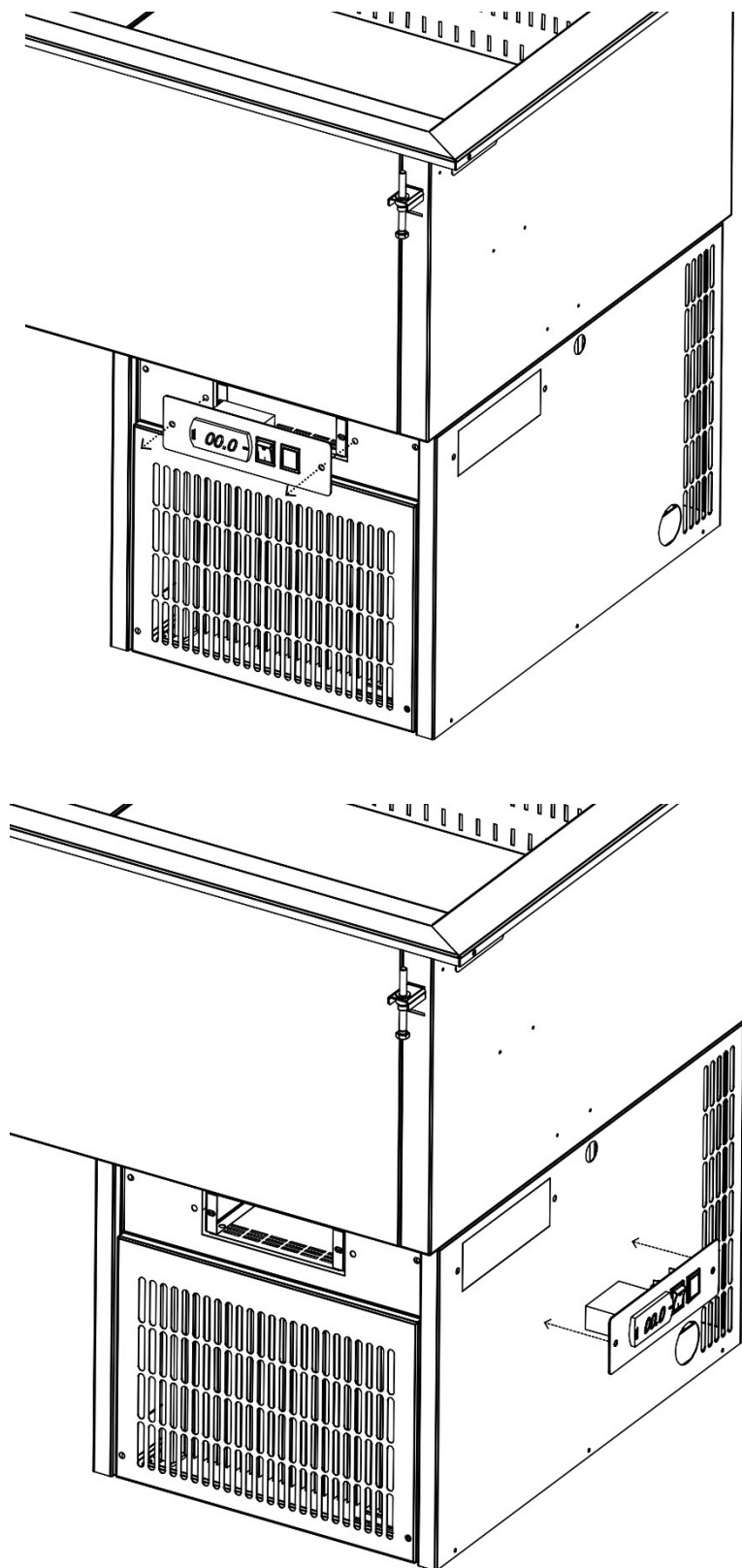


Fig. 6

WATER INLET AND DRAINAGE FOR MANUAL FILLING BAIN MARIE/ ENTRADA DE AGUA Y
DESAGUE PARA BAÑO MARIA DE LLENADO MANUAL/ ENTRÉE D'EAU ET DRAINAGE POUR
REPLISSAGE MANUEL BAIN MARIE

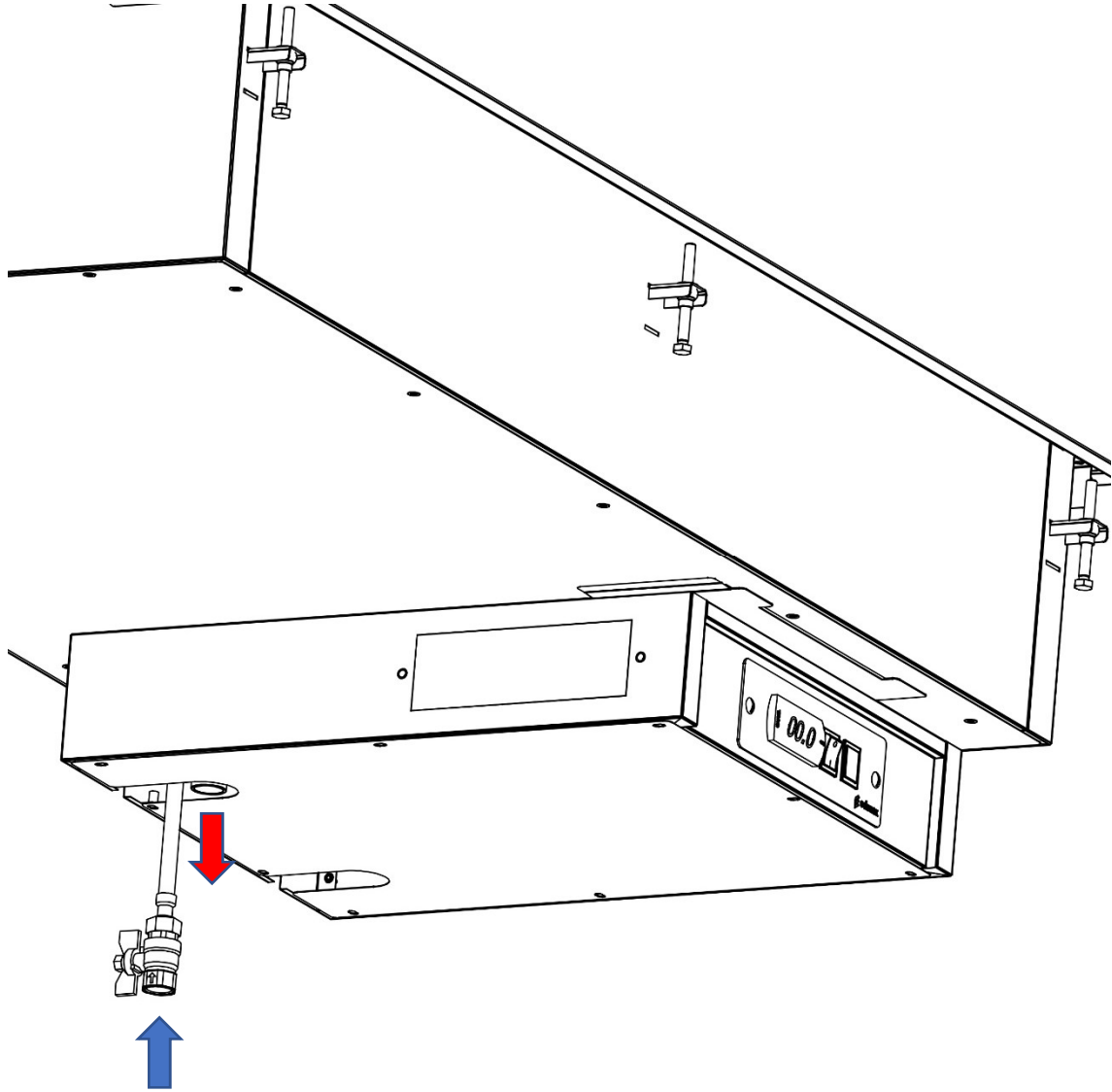


Fig. 7

WATER INLET AND DRAINAGE FOR AUTOMATIC FILLING BAIN MARIE/ ENTRADA DE AGUA Y
DESAGUE PARA BAÑO MARIA DE LLENADO AUTOMÁTICO/ ENTRÉE D'EAU ET DRAINAGE POUR
REPLISSAGE AUTOMATIQUE BAIN MARIE

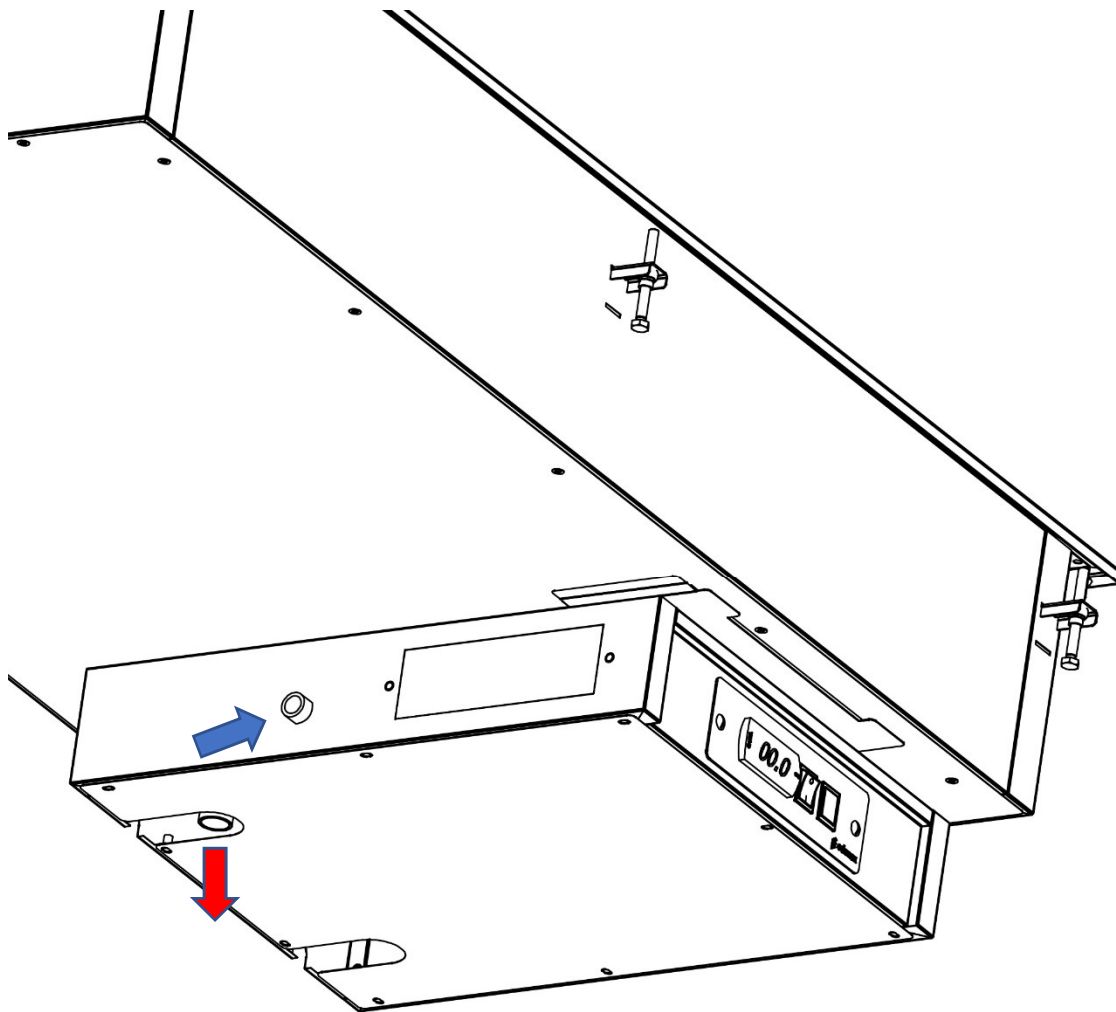


Fig. 8

CONTROL PANEL / PANEL DE MANDOS / PANNEAU DE COMMANDE

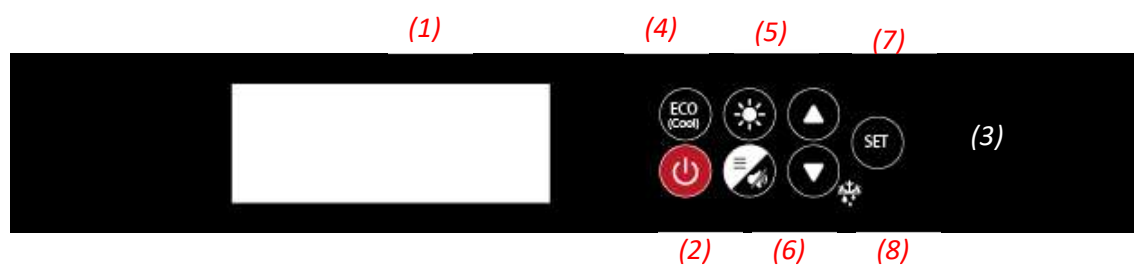


Fig. 9

1 INDICE

1	INDICE.....	27
2	INTRODUCTION	28
2.1	INTRODUCTION	28
2.2	INFORMATION DE SÉCURITÉ	28
2.3	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	28
3	INSTALLATION	28
3.1	INFORMATION GÉNÉRAL.....	28
3.2	TRANSPORT, DÉBALLAGE, MANIPULATION	28
3.3	RESTRICTION D'USAGE	29
3.4	ÉTIQUETTES TECHNIQUES INDUSTRIELLES	29
3.5	INSTALLATION ET MONTAGE	29
3.6	BRANCHEMENTS	29
4	FONCTIONNEMENT	30
4.1	INFORMATION GÉNÉRAL.....	30
4.2	DESCRIPTION DE TABLEAU DE CONTRÔLE	30
4.3	PROGRAMMATION.....	32
5	ENTRETIEN.....	32
5.1	RÈGLEMENT DE SÉCURITÉ	32
5.2	CONSERVATION ET ENTRETIEN ROUTINIER	32
5.3	TRAITEMENT DES DÉCHETS.....	32
6	RÉSOLUTION DE PROBLÈMES.....	33
6.1	TABLEAU DE RÉOLUTION DE PROBLÈMES.....	33

2 INTRODUCTION

2.1 INTRODUCTION

Cet élément d'exposition et de libre-service a été conçu pour être encastré dans un buffet de self-service, et pour conserver les aliments chauds dans les meilleures conditions de température tout au long de la durée du service. Ces conditions dépendent aussi de la température initiale des produits au moment de leur exposition et des conditions ambiantes de la pièce. Cet élément technique ne sert en aucun cas à chauffer les aliments.

Les dimensions des panneaux sont équivalentes à 1, 2, 3, 4,5 et 6 Gastronorm 1/1.

L'armoire technique située dans la partie du bas accueille le tableau électrique, le thermostat de réglage.

2.2 INFORMATION DE SÉCURITÉ

Évitez de toucher des surfaces sur la cuve, lorsqu'elle est en service.

L'installation sur place et la mise en service de ce meuble doivent être réalisées par un technicien qualifié. Les paramètres usine et les données techniques sont fournis à titre non contractuel et peuvent être modifiés sans préavis.

L'appareil doit uniquement être réparé par un personnel qualifié. Avant toute manipulation, veuillez informer votre distributeur.

Si vous prévoyez de ne pas utiliser le meuble pendant une période prolongée, videz-le, nettoyez-le et débranchez-le du secteur.

La température ambiante et l'emplacement de l'appareil peuvent avoir des effets sur les températures de travail.

Tenez l'appareil à l'écart de sources externes qui pourraient en affecter le rendement (Sources de froid directes ou semblables).

L'ensemble de l'appareil est construit avec des tôles en acier inoxydable. En raison de sa conception et de sa fabrication avec de fines tôles, il existe donc des risques de coupure. Prenez des précautions lorsque vous les manipulez et nettoyez.

L'intérieur de l'armoire technique, présente des risques intrinsèques tels que le risque électrique, de coupure, de brûlure.

- Respectez les recommandations des fabricants d'aliments.
- Ne permettez en aucun cas que des enfants manipulent l'appareil.

2.3 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Pour connaître les informations techniques détaillées de votre appareil, consultez la Table 1.

3 INSTALLATION

3.1 INFORMATION GÉNÉRAL

Vous trouverez les instructions d'utilisation du thermostat numérique avec ce manuel.

LA MANIPULATION DU THERMOSTAT PAR UN PERSONNEL NON QUALIFIÉ N'EST TOUTEFOIS PAS RECOMMANDÉE.

VEUILLEZ CONTACTER VOTRE DISTRIBUTEUR POUR QU'IL RÉALISE LES RÉGLAGES NÉCESSAIRES.

3.2 TRANSPORT, DÉBALLAGE, MANIPULATION

Lors de la réception du meuble, assurez-vous qu'il n'a subi aucun dommage durant le transport. Sinon, effectuez les réclamations correspondantes à votre distributeur.

Une fois que le meuble a été accepté il est préférable de le garder emballé jusqu'à sa mise en service, afin de le protéger de possibles coups mécaniques, de la poussière, de la saleté, etc... L'emballage est composé d'un film protecteur en plastique et en carton. Tous les matériaux sont recyclables.

Pour réaliser les opérations de levage et de manipulation correctement et en toute sécurité :

- Organiser une zone adéquate avec un sol plane pour les opérations de déchargement de la machine et de manipulation.
- Utiliser le type d'équipement le plus approprié pour les caractéristiques et la capacité.
- Assurez-vous que la charge est stable pour manipuler le meuble, en le maintenant à une hauteur minimale depuis le sol.

La garantie porte uniquement sur les défauts de fabrication, toute manipulation ou utilisation erronée du matériel de la part du client ou de l'utilisateur étant exclue. Le service de main d'œuvre et les déplacements sont toujours à la charge du client. Toute responsabilité concernant les défauts liés au transport est déclinée, sauf si la réclamation opportune est réalisée dans un délai maximum de 24 heures à compter de la réception de la marchandise.

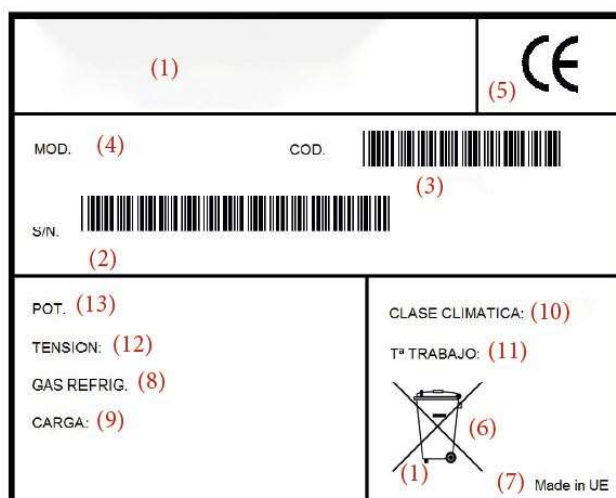
3.3 RESTRICTION D'USAGE

Veillez à ce que la tension et la fréquence du secteur correspondent aux indications de la plaque signalétique.

L'installation électrique auquel est raccordé l'appareil doit impérativement être dotée d'une prise de terre et disposer d'une protection magnétothermique et différentielle. Ne branchez pas d'autres appareils pour les alimenter avec le même raccordement électrique.

Le fabricant décline toute responsabilité pour l'usage inapproprié du produit.

3.4 ÉTIQUETTES TECHNIQUES INDUSTRIELLES



Étiquette technique industrielle :

Étiquette technique industrielle :

1. Marque
2. Nombre de série (code+ année+ nombre de série)
3. Code
4. Modèle
5. CE symbole
6. Symbole d'élimination des déchets
7. Manufacturing site
8. Gaz réfrigérant (néant)
9. Charge de gaz (gr) (néant)
10. Classe climatique (néant)
11. Temperature de travail
12. Voltage
13. Consommation d'énergie

3.5 INSTALLATION ET MONTAGE

Évitez d'installer l'appareil à proximité des sources directes de chaleur, de froid, d'humidité ou dans un endroit exposé aux rayons solaires et ultraviolets. Les radiateurs de tout type, l'air conditionné, etc. peuvent avoir des effets négatifs sur son fonctionnement.

Vérifiez le bon nivellement du sol afin d'éviter les vibrations et les bruits.

3.6 BRANCHEMENTS

Une fois la plaque ou la cuve encastrée dans l'orifice du meuble destiné à cette fin, la fixation s'effectue grâce aux éléments d'ancrage fournis, comme indiqué sur la figure 4.

En cas de besoin, le boîtier de commandes situé dans la partie basse de l'appareil peut facilement être déplacé sur le côté de l'armoire technique (par exemple, lorsque l'accès avant de l'appareil est fermé en raison des caractéristiques constructives du meuble qui l'accueille) comme indiqué sur la figure 6.

On peut également l'extraire de l'armoire technique pour l'installer sur n'importe quel panneau (par exemple, devant le buffet pour pouvoir actionner et régler l'appareil sans avoir à ouvrir une porte). Consultez la figure 10 pour voir l'extraction du panneau de commande, où se trouve les dimensions de l'encastre du thermostat.

Le tuyau flexible terminé par un robinet d'arrêt de ½" ou l'électrovalve de ½" (dépendant si l'équipe est prévue avec un système de remplissage manuel ou automatique) doit être raccordé à la prise d'eau qui aura été prévue. La version de 1 bac GN1/1 n'avait pas entrée d'eau et la cuve doit être rempli avec l'aide des éléments externes tuyau/seau, etc.

Excepte pour le modèle 1 GN1/1, l'équipe est prévu d'un tube surverse qui permettre le vidange de l'équipe. Pour raccorder l'évacuation d'eau, il faudra préalablement fileter le tube rigide qui est fourni avec l'appareil (qui comprend un robinet d'arrêt de 3/4") à la vanne de vidange de la cuve, qui est accessible par la rainure ouverte à cet effet, dans le fond inférieur de la caisse technique. En les figures 7-8 se observa les entrées de l'eau en tant que desagües.

4 FONCTIONNEMENT

4.1 INFORMATION GÉNÉRAL

La régulation est réalisée au moyen d'un thermostat électronique à lecture numérique, permettant d'ajuster les différentes températures de travail de l'appareil. Reportez-vous à la figure 9 pour le clavier du thermostat.

4.2 DESCRIPTION DE TABLEAU DE CONTRÔLE

- 1- Display
- 2- On-Off bouton (à l'exception de l'éclairage)
- 3- Set
- 4- Fonction ECO
- 5- On-Off éclairage
- 6- Programmation et désamorçage du de son//alarme
- 7- UP ▲
- 8- DOWN ▼ dégivrage manuel (seulement en réfrigération)

L'allumage et l'extinction de l'appareil est réalisé au moyen du bouton de mise en fonctionnement intégré dans le thermostat (fig. 19) en appuyant sur le bouton d'ON/OFF (2) durant 5 secondes. Pour des interventions de maintenance, couper la tension électrique pour ne pas abîmer le système, s'elle s'éteint, l'appareil reste dans stand-by.

La régulation est réalisée au moyen d'un thermostat électronique de lecture digitale, en permettant d'ajuster les températures de travail de l'appareil :

Après avoir appuyé sur le bouton SET (3) durant 1 seconde, le point de consigne s'active pour arriver à la valeur désirée de température qui est visualisée dans le Display (1). Pour cela, appuyer sur les curseurs (8 ou 9) ▲ ▼ jusqu'à atteindre la température désirée. Une fois atteinte, maintenir appuyé le commando SET (3) pendant 1 seconde, pour fixer la valeur acquise.

Il est possible d'activer la modalité ECO (5) d'économies d'énergie en appuyant sur cette touche pendant 3 secondes. Après l'avoir activée le mot ECO apparaîtra dans le display (1). Pour revenir

à l'état normal, on doit réaliser le même exercice. De cette forme le mot NOR apparaîtra dans le display.

Il est possible d'activer ou de désactiver la sortie de lumière en appuyant sur le commando LUMIÈRE (6) pendant 1 seconde. Pour accéder au programme de sons et alarmes (7), maintenir en appuyant sur ce commando durant plus de 5 secondes. Il apparaîtra dans le display (1), le menu de configuration de paramètres fréquents (F) ou en cas des alarmes, elle étouffe l'alarme acoustique, en désactivant le relais alarme.

En appuyant simultanément sur ce commando (7) et le commando ▲ (8) pendant plus de 5 seconds(secondes), on procède à rétablir tous les alarmes.

En appuyant simultanément sur ce commando (7) et le commando SET (3) durant plus de 5 seconds(secondes), on accède au menu la configuration de paramètres (C).

Pour modifier les paramètres C ou F une fois à l'intérieur du menu choisi, on peut nous déplacer par les paramètres avec les curseurs ▲ (8) y ▼ (9) jusqu'à atteindre le paramètre à modifier ou bien depuis la touche de sons et alarmes (7) qui permet de visualiser le menu complet pour atteindre la catégorie plus rapidement. En appuyant sur le bouton SET (3) se sélectionne la catégorie ou le paramètre à modifier et ils sont modifiés au moyen de ▲ (8) y ▼ (9)). Quand tous les paramètres désirés sont modifiés, ils peuvent être mémorisés en appuyant sur le commando de sons et alarmes (7) pendant plus de 5 secondes. Si rien n'est appuyé dans 60 secondes, on sort du menu Co F en perdant les données qui ne se sont pas gardées.

En appuyant sur le commande UP ▲ (8) et le commando SET (3) simultanément pendant plus de 5 secondes, s'active l'impression du rapport.

PARAMETRES BASIQUES MODIFICABLES PAR L'UTILISATEUR.

"Pro"

Pw (Password) : Valeur par défaut 22.

/5 (Sélection °C o °F) : Valeur par défaut °C.

"CtL"

St (Point de consigne) : Valeur par défaut selon modèle. Modifier si nécessaire.

"ALM"

AL (Activation alarme baisse température) : Valeur par défaut 0 (désactivé).

AH (Activation alarme haute température) : Valeur par défaut 0 (désactivé).

Cod.	Paramètre	Modèles	U.M.	Type	Min	Max	Déf.
AL	Seuil alarme de basse température	MSYF	°C/°F	F	-50	200	0.0
AH	Seuil alarme haute température	MSYF	°C/°F	F	-50	200	0.0

"CnF"

H2 (Désactivation clavier) : Valeur par défaut 1.

Invalidation clavier/ir									
Parametro "H2"	LUCE	ON/OFF	AUX	HACCP	PRG/MUTE (mute)	UP/CC	DOWN/DEF	SET	
0									• Modifica parametri F
1									• Modifica set point
2									• Modifica da telecomando
3									
4	•					•	•		•
5	•					•	•		•
6						•	•		•
Funzionalità tastiera "•" = Disabilitati									

4.3 PROGRAMMATION

Avant la mise en marche, il faudra remplir la cuve en actionnant le robinet d'arrêt 1/2".

SYSTÈME DE CHAUFFAGE:

L'eau est chauffée par des résistances cachées installées dans la partie inférieure de la cuve.

La cuve possède à son tour un système de sécurité par de thermostat dans les résistances elles-mêmes qui les déconnecte si le thermostat de contrôle tombe en panne ou que leur température augmente excessivement (par ex. s'il n'y a plus d'eau dans la cuve).

TEMPÉRATURES DE TRAVAIL RECOMMANDÉES : Voir Tableau 1.

Vous trouverez les instructions d'utilisation du thermostat numérique avec ce manuel. LA MANIPULATION DU THERMOSTAT PAR UN PERSONNEL NON QUALIFIÉ N'EST TOUTEFOIS PAS RECOMMANDÉE. VEUILLEZ CONTACTER VOTRE DISTRIBUTEUR POUR QU'IL RÉALISE LES RÉGLAGES NÉCESSAIRES.

5 ENTRETIEN

5.1 RÈGLEMENT DE SÉCURITÉ

Éliminez le plastique de protection et les résidus adhésifs qui recouvrent l'acier.

Nettoyer soigneusement avant d'utiliser en suivant les instructions spécifiques qui sont détaillées plus loin dans ce manuel. Avant de réaliser toute opération sur la machine, consultez toujours le manuel qui contient les bonnes procédures et des informations importantes sur la sécurité.

Pour une meilleure conservation de l'appareil il est important qu'il reste vide et propre pendant les périodes où il n'est pas en service.

5.2 CONSERVATION ET ENTRETIEN ROUTINIER

L'ENTRETIEN TECHNIQUE DOIT ÊTRE RÉALISÉ PAR LE SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE DE VOTRE DISTRIBUTEUR. IMPORTANT : Faites spéciale attention après l'usage parce que l'acier inox maintiens la chaleur pendant un temps, même si ce n'est pas en marche (chaleur résiduelle). Éviter de toucher directement la cuve avec les mains et éloigne les enfants.

CONSEILS DE NETTOYAGE

- Pour réaliser les opérations de nettoyage de l'appareil, il est recommandé de le débrancher au préalable du secteur. Évitez les projections d'eau sur les composants électriques.
- Pour nettoyer l'acier inoxydable, utilisez une éponge ou une lavette avec de l'eau tiède et du savon neutre. N'utilisez pas de produits abrasifs, de solvants, de nettoyeurs de métaux ou de détergents non dilués. Séchez ensuite avec un chiffon.
- Pour une meilleure conservation de l'appareil il est important qu'il reste vide et propre pendant les périodes où il n'est pas en service.

Dans la figure 5 se montre la façon d'extraire l'élément technique pour faire des réparations ou d'entretien

5.3 TRAITEMENT DES DÉCHETS

Le produit est composé de pièces métalliques et plastiques. L'emballage est en bois, plastique et carton.

Pour n'importe quelle pièce de votre appareil, veuillez tenir compte que :

- À el fin du cycle de vie du produit, assurez-vous que celui-ci n'est pas jeté dans l'environnement.
- Chaque partie doit être collectée et jetée séparément, conformément à leurs différentes caractéristiques (par exemple, métaux, plastiques, caoutchouc, etc.)
- Il faudra tenir compte de la législation locale pour la collecte des déchets.
- L'appareil peut contenir des substances dangereuses : l'utilisation inadéquate ou l'élimination incorrecte peut avoir des effets négatifs sur la santé humaine et sur l'environnement.
- Si des déchets électriques et électroniques sont jetés illégalement, des sanctions établies par la législation locale sont prévues.

6 RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

6.1 TABLEAU DE RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Certains problèmes sont dus à des causes faciles à éliminer sans avoir à informer le service technique. Lisez attentivement le tableau suivant:

Problème	Procédure
Le meuble ne fonctionne pas.	Assurez-vous que l'appareil est bien branché à la prise de courant et au boîtier de commandes.
Ne chauffe pas ou chauffe peu	Vérifiez la régulation du thermostat et/ou l'incidence des sources directes de chaleur sur la cuve. Prévenez votre Service d'assistance technique si une résistance est endommagée.
Vous avez effectué toutes les révisions de base et le problème persiste.	Contactez votre distributeur ou votre service d'assistance technique.