

01/2018

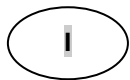
Mod: DPA/BM12

Production code: 8046421

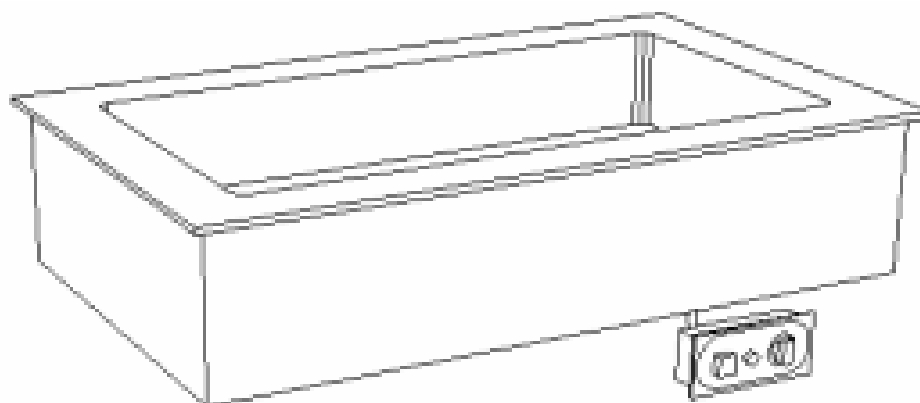


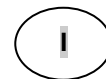
Diamond
catering equipment

“SELF IN”



**- MANUALE D'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE
PER ELEMENTI BAGNOMARIA AD INCASSO**





MANUALE D'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE PER ELEMENTI BAGNOMARIA AD INCASSO "SELF IN"

1. AVVERTENZE

Leggere con attenzione il presente Manuale **prima** di procedere all'installazione.

Il Manuale è concepito per dare all'utilizzatore le informazioni necessarie all'impiego dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, dal trasporto al momento dello smantellamento.

Il manuale deve essere conservato con cura, per essere disponibile in caso di future consultazioni. In caso di cessione dell'apparecchiatura, il manuale deve essere consegnato al nuovo utente.

Per un corretto utilizzo dell'apparecchiatura:

- Non manomettere i dispositivi di sicurezza;
- Utilizzare solo per gli scopi specificatamente previsti;
- Non usare la vasca per il riscaldamento senza acqua;
- Evitare la presenza di personale estraneo in prossimità dell'apparecchiatura;
- Impiegare per la manutenzione esclusivamente personale qualificato;
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di funzionamento irregolare;
- Utilizzare esclusivamente ricambi forniti dal Costruttore o da questi indicati.

ATTENZIONE: L'ACCESSO AL QUADRO ELETTRICO PRINCIPALE E A TUTTE LE ALTRE PARTI ELETTRICHE, SIA PER L'INSTALLAZIONE CHE PER LA MANUTENZIONE, È AUTORIZZATO SOLO A PERSONALE QUALIFICATO.

Il Costruttore declina ogni responsabilità per i danni a cose o persone causati dalla mancata osservanza delle istruzioni e precauzioni contenute nel manuale.

Per qualsiasi dubbio o necessità rivolgersi al RIVENDITORE.

2. INTRODUZIONE

L'apparecchiatura è conforme alle Direttive 2004/108 CEE e 2006/95 CEE.

Sono state inoltre applicate le norme CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-49, CEI EN 60335-2-50, EN 55014, EN 61000-3-2 ed EN 61000-3-3.

3. DESCRIZIONE DELLE APPARECCHIATURE

I nostri ELEMENTI BAGNOMARIA sono costituiti da una vasca saldata al piano e raggiata su tutti i lati per consentire una facile pulizia.

La loro funzione è il mantenimento dei cibi caldi nelle bacinelle GN 1/1.

La gamma è composta da modelli di capacità 1, 2, 3, 4, 5, 6, GN 1/1, adatta al contenimento di bacinelle con profondità 200mm.

La temperatura massima di funzionamento è di circa 90°C, il carico acqua è elettrico con elettrovalvola e lo scarico con troppo pieno amovibile. Pannello di controllo con termoregolatore digitale.

4. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

Se l'apparecchiatura viene trasportata su pallet deve essere scaricata mediante carrello elevatore o altro macchinario di sollevamento idoneo, manovrati da personale addestrato. Il peso massimo è indicato in Tabella A.

Eventuali errori di manovra potrebbero causare infortuni per schiacciamento. Qualora le superfici dell'apparecchiatura subissero urti esse sarebbero immediatamente rovinate.

In questa fase deve essere vietata la sosta nelle immediate vicinanze a chiunque non sia coinvolto direttamente nell'operazione.

Il personale che effettua la movimentazione deve essere munito di mezzi di protezione personale adeguati (ad es.: guanti da lavoro, scarpe antinfortunistiche).

5. CONDIZIONI DI UTILIZZO E CARATTERISTICHE TECNICHE

I nostri ELEMENTI BAGNOMARIA sono concepiti unicamente per mantenere ed esporre vivande riscaldate, contenute in appositi contenitori unificati, in locali adibiti alla ristorazione collettiva. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.

La temperatura max di funzionamento della vasca è di 90° C.

Gli ELEMENTI BAGNOMARIA sono disponibili secondo le configurazioni riportate nella Tabella A.

5.1 Comandi e controlli

I dispositivi di comando sono raggruppati sul cruscotto descritto in Fig. 1. I componenti elettrici sono a norma.

5.2 Protezioni e dispositivi di sicurezza

- Dispositivi di sicurezza:
Termostato di sicurezza che interviene in caso di funzionamento anormale.
- Dispositivi di protezione individuale:
Si consiglia l'uso di presine o guanti a causa della temperatura raggiungibile dai contenitori delle vivande.
- Disposizioni particolari a copertura di rischio residuo:
Limitare l'accesso alle sole persone addette, che devono essere informate sui pericoli potenziali dovuti alla temperatura.

6. INSTALLAZIONE

6.1 Operazioni preliminari

L'utilizzatore deve predisporre l'alimentazione elettrica secondo quanto riportato in Fig. 3, nel rispetto delle norme vigenti. Deve essere disponibile una conduttura d'acqua con pressione 1,5 - 3 Bar, dotata di valvola di intercettazione, per il carico vasca. L'acqua deve essere potabile e possibilmente demineralizzata. L'acqua può essere già pre-riscaldata a non più di 50 °C. Per lo scarico è necessaria una tubazione dotata di sifone. I tubi predisposti sono da ¾" GAS per il carico, e da ½" GAS per lo scarico.

6.2 Posizionamento

Posizionare l'apparecchiatura con l'eventuale aiuto di un transpallet. Se questo spostamento avviene dopo il disimballo, proteggere le superfici dagli urti.

Una volta completata l'installazione è possibile togliere la pellicola protettiva. L'operazione va fatta molto lentamente per evitare che la colla rimanga sulle superfici. Qualora ciò avvenga, passare con kerosene o benzina.

6.3 Collegamenti idrici

Sotto il piano inferiore sono visibili i tubi di carico e scarico. Collegare il tubo di carico **C** alla conduttura utilizzando un tubo flessibile. Collegare lo scarico **S** della vasca al sifone della tubazione di scarico predisposta nel locale.

Una volta completata l'installazione è possibile togliere la pellicola protettiva dalle superfici esterne. L'operazione va fatta molto lentamente per evitare che la colla rimanga sulle superfici. Qualora ciò avvenga, passare con kerosene o benzina.

6.4 Collegamenti elettrici

Devono essere effettuati da personale qualificato nel rispetto delle norme locali vigenti. Il circuito elettrico dell'apparecchiatura è progettato per funzionare con una tensione di alimentazione secondo le configurazioni riportate nella Tabella A, con frequenza a 50/60Hz. Vedere schema elettrico Fig. 2 riferito al modello acquistato.

Il collegamento elettrico avviene collegando un cavo alla morsettiera dell'apparecchiatura.

Il cavo deve avere delle caratteristiche minime del tipo H05 RNF ed un conduttore di terra efficiente e correttamente dimensionato in base alla potenza totale di questo apparecchio e degli eventuali altri apparecchi o accessori collegati sulla stessa morsettiera (**vedi targhetta**) L'impianto elettrico di alimentazione dell'apparecchio deve essere dotato, a monte, di un interruttore automatico onnipolare correttamente dimensionato che garantisca un'apertura fra i contatti di almeno 3 mm. Il cavo di terra non deve essere interrotto.

La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata unicamente quando sono soddisfatte le condizioni predette e se il sistema è in regola anche sotto il profilo dell'equipotenzialità (utilizzare la vite di collegamento posta in prossimità dell'entrata del cavo di alimentazione e dell'adesivo con simbolo)



Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto di queste norme antinfortunistiche.

7. FUNZIONAMENTO / USO

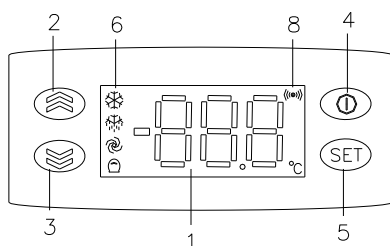
7.1 Consigli per l'uso

- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita: cioè il mantenimento a bagnomaria dei cibi in contenitori GN. Ogni altro uso è da ritenersi improprio. Le dimensioni della vasca sono tali da ospitare in lunghezza rispettivamente 1, 2, 3, 4, 5, 6 moduli GN 1/1.
- Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta, pulire l'interno con acqua tiepida e sapone neutro, sciacquare ed asciugare accuratamente, evitare l'uso di detersivi o polveri abrasive.

7.2 Messa in funzione della VASCA BAGNOMARIA

- Inserire l'interruttore di protezione posto a monte dell'apparecchiatura.
- Verificare che il troppo pieno sia correttamente inserito nella piletta di scarico.
- Utilizzare il pulsante di carico acqua **C** posto sul cruscotto (**Fig. 1**), riempire la vasca almeno fino a raggiungere la tacca di livello più alta segnata sul tubo di troppo pieno (circa 2 o 3 cm dal fondo).
- Accendere il termoregolatore digitale della vasca **B** di Fig. 1, tenendo premuto per almeno 5 sec. il tasto **4** (vedi figura del termoregolatore)
- Regolare il termoregolatore digitale **B** alla temperatura desiderata (il termoregolatore impostato a 85°C).
- Il termoregolatore digitale **B** indica la temperatura all'interno della vasca.
- ATTENZIONE:** a) **NON RISCALDARE LA VASCA SENZA ACQUA.** Il surriscaldamento danneggia la vasca e le resistenze.
b) **VERIFICARE periodicamente che IL LIVELLO DELL'ACQUA non scenda sotto la tacca di livello più bassa segnata sul tubo di troppo pieno.**

7.3 Termoregolatore digitale



Legenda

- 1 – Display
- 2 – Pulsante “aumenta valore”
- 3 – Pulsante “decrementa valore”
- 4 – Premuto per almeno 5 sec. attiva la funzione stand-by, Pulsante “funzione di uscita”
- 5 – Pulsante “accede al setpoint”, accede ai menu, conferma comandi, visualizza allarmi
- 6 – Led rosso acceso resistenza accesa
- 8 – Led rosso acceso allarme attivo, lampeggiante per allarme tacitato

USO

Nel corso del normale funzionamento lo strumento visualizza la temperatura rilevata dalla sonda posta a contatto della vasca o all'interno dell'armadio.

Per visualizzare l'attuale valore del set point: (valore temperatura scelta), premere e rilasciare il tasto **set**, appare la scritta "set", premere nuovamente il tasto **set**.

Per modificare il valore del setpoint di lavoro premere e rilasciare il tasto **set** appare la scritta "set", premere nuovamente il tasto **set**, appare il valore impostato, per modificarlo agire entro 15 secondi sui pulsanti ▲(2) o ▼(3) per aumentare o diminuire il valore; dopo la modifica, per memorizzare il nuovo valore premere il tasto **set**.

Il setpoint è impostabile entro i limiti di temperatura massima e minima stabiliti.

SEGNALAZIONI ED ALLARMI

'E1' sul visualizzatore indica **sonda termostato guasta** indicano una delle seguenti anomalie: tipo di sonda non corretta, sonda difettosa, difetto nei collegamenti; controllare l'integrità della sonda e la correttezza del collegamento strumento-sonda.

"AH1" sul visualizzatore indica **allarme di alta temperatura** indica che il valore letto è maggiore al valore max impostato dopo il tempo prestabilito; non causa nessun effetto sulla regolazione, l'allarme rientra quando la temperatura scende al di sotto del valore max.

"AL1" sul visualizzatore indica **allarme di bassa temperatura** indica che il valore letto è minore al valore min impostato dopo il tempo prestabilito; non causa nessun effetto sulla regolazione, l'allarme rientra quando la temperatura sale al di sopra del valore min.

La modifica dei **PARAMETRI DI CONFIGURAZIONE** del termostato, fissati dal costruttore, deve essere eseguita solo da personale qualificato utilizzando le istruzioni dello strumento.

7.4 Spegnimento

Spegnere l'apparecchiatura spegnendo il termoregolatore digitale **B**.

Disinserire l'interruttore a monte dell'apparecchiatura e chiudere le valvole della conduttura di carico (se collegata ad impianto fisso).

LA VASCA DEVE ESSERE SCARICATA SOLO AD APPARECCHIATURA FREDDA.

In caso di spegnimento prolungato:

- escludere l'alimentazione elettrica ed idrica;
- vuotare e pulire accuratamente la vasca;
- proteggere le superfici INOX con un velo di olio di vaselina passando energicamente un panno appena imbevuto con l'olio;

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

8.1 Manutenzione ordinaria

La manutenzione ordinaria e preventiva consiste essenzialmente nella pulizia settimanale delle parti in acciaio inox con acqua tiepida e sapone, seguita da un risciacquo abbondante ed un'accurata asciugatura. L'operazione di pulizia deve essere eseguita solo dopo aver staccato l'alimentazione elettrica a monte dell'apparecchiatura.

In caso di formazione di depositi calcarei sul fondo della vasca, pulire con soluzione di aceto o appositi prodotti, risciacquando poi abbondantemente con acqua ed asciugare.

Attenzione:

- Evitare assolutamente l'uso di prodotti detergenti abrasivi o corrosivi e di attrezzi come pagliette, spazzole o raschietti metallici.
- Varechina, acido cloridrico ed altri composti contenenti cloro danneggiano l'acciaio inox.
- Le parti colorate devono essere pulite con cera ai siliconi.
- Il pavimento sotto l'apparecchio non deve essere lavato con sostanze corrosive che potrebbero sviluppare vapori che danneggiano l'apparecchiatura.
- Durante la pulizia **non lavare con getti d'acqua l'apparecchiatura.**

8.2 Manutenzione straordinaria

La manutenzione straordinaria avviene in caso di guasto od anomalia **da parte di personale qualificato, possibilmente con l'apparecchiatura disconnessa dalla rete di alimentazione.**

In questo ambito possono essere necessarie riparazioni o sostituzioni. Le parti difettose devono essere sostituite solo con materiali e componenti identici a quelli originali o indicati dal Fornitore.

In caso di sostituzione di componenti o modifica sull'apparecchiatura eseguita dall'utilizzatore senza il consenso scritto del Costruttore, o con ricambi non autorizzati, la garanzia decade immediatamente.

8.3 Possibili anomalie

Se la VASCA non si riscalda controllare l'alimentazione elettrica e che il termoregolatore digitale non sia regolato al minimo.

Se dopo aver effettuato i controlli indicati non si ottiene un funzionamento corretto, spegnere l'apparecchiatura e **contattare immediatamente il fornitore.**

9. SMANTELLAMENTO

Alla fine della sua vita utile, l'apparecchiatura dovrà essere esclusa dalla rete elettrica prima di procedere allo smontaggio dei vari componenti. Si dovrà fare attenzione alle possibilità di infortunio connesse con la forma ed il peso di ciascun componente.

Le varie parti (componenti elettrici, tubi in gomma, guaine passacavi, ecc.) andranno selezionate per ottenere il miglior risultato possibile in termini di rispetto per l'ambiente nel rispetto delle leggi vigenti.

**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

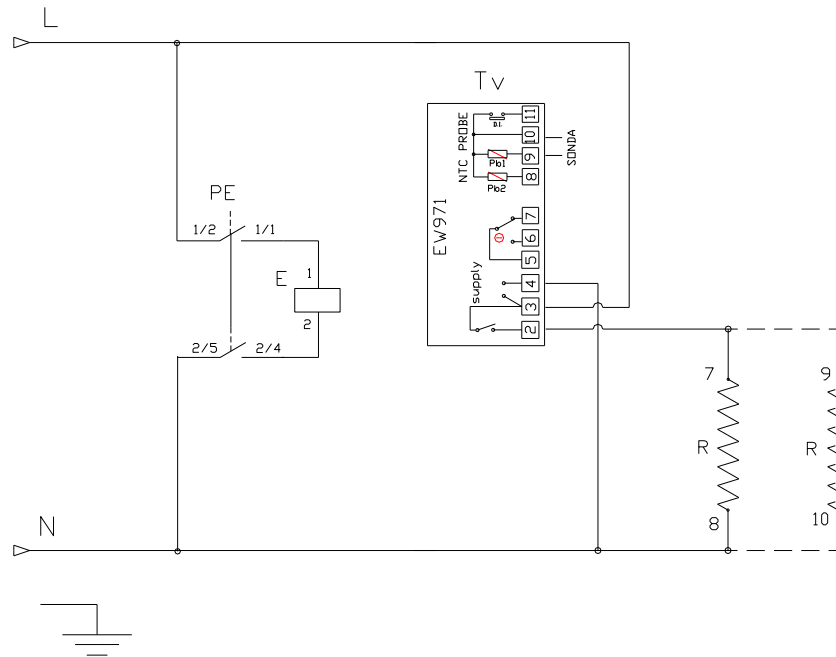
Fig. 1: PANNELLO COMANDI – CONTROL PANEL – SCHALTFELD - PANNEAU DE COMMANDES

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

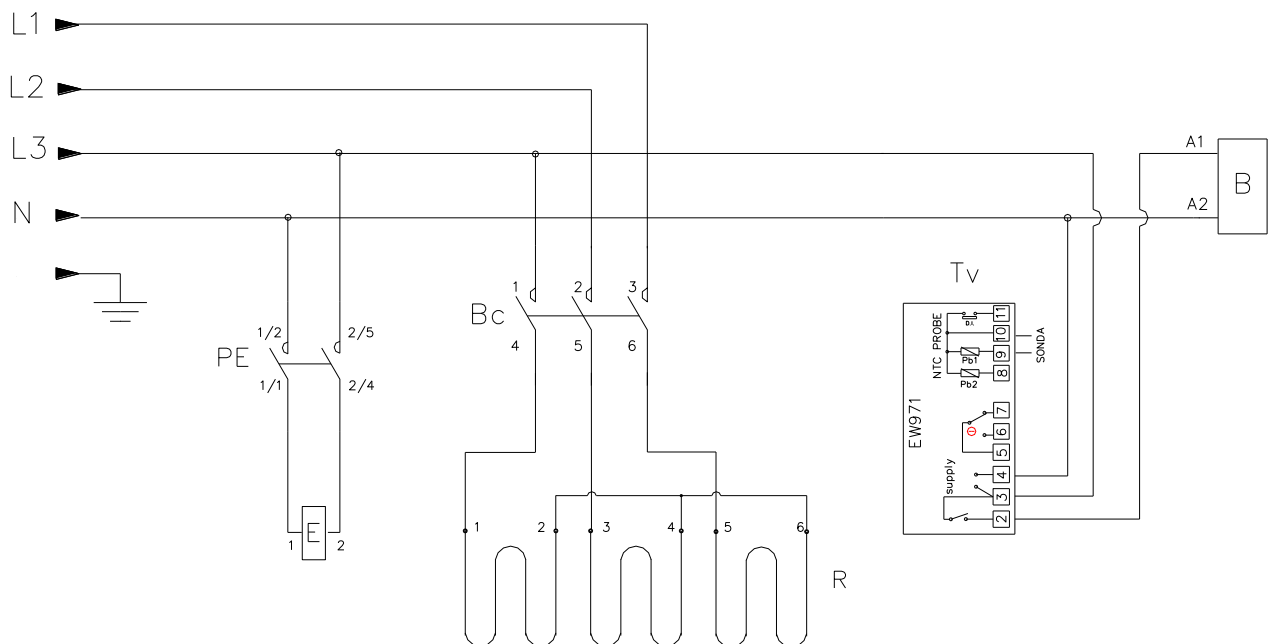
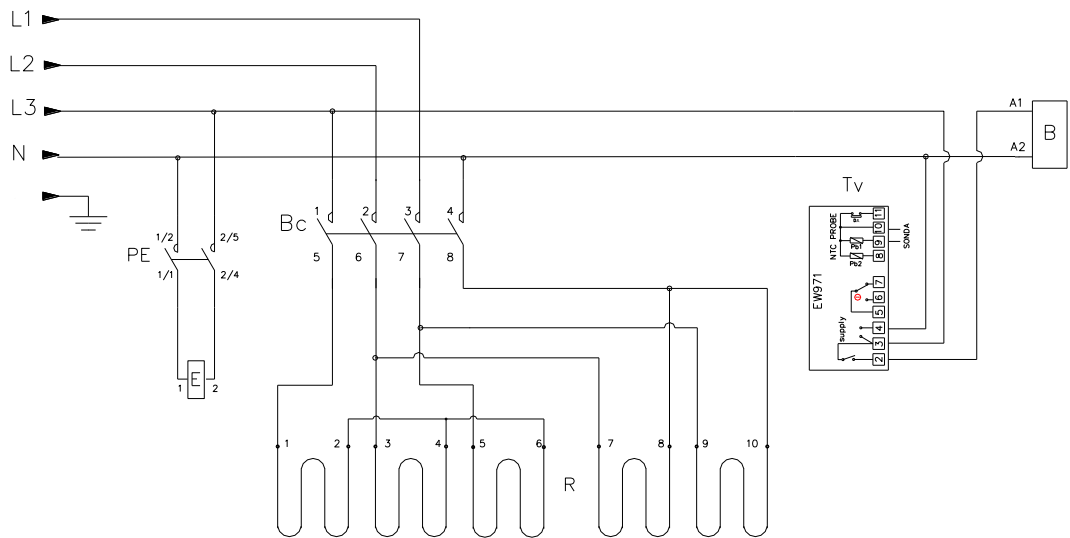


Fig. 2: SCHEMA ELETTRICO – WIRING DIAGRAM – SCHALTPLAN - SCHEMA ELECTRIQUE

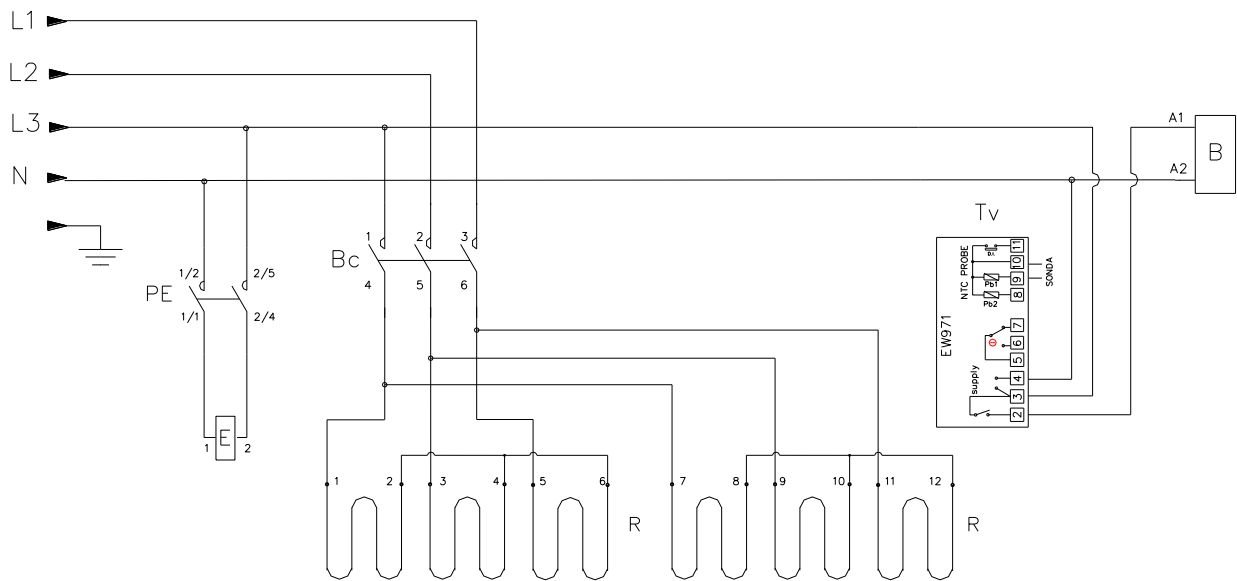
**BAGNOMARIA SU VASCA 5 GN1/1 - BAIN-MARIE ON BASIN 5 GN1/1 –
BAINMARIE IN DER WANNE 5 GN1/1 - BAIN-MARIE SUR BAC 5 GN1/1**

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**

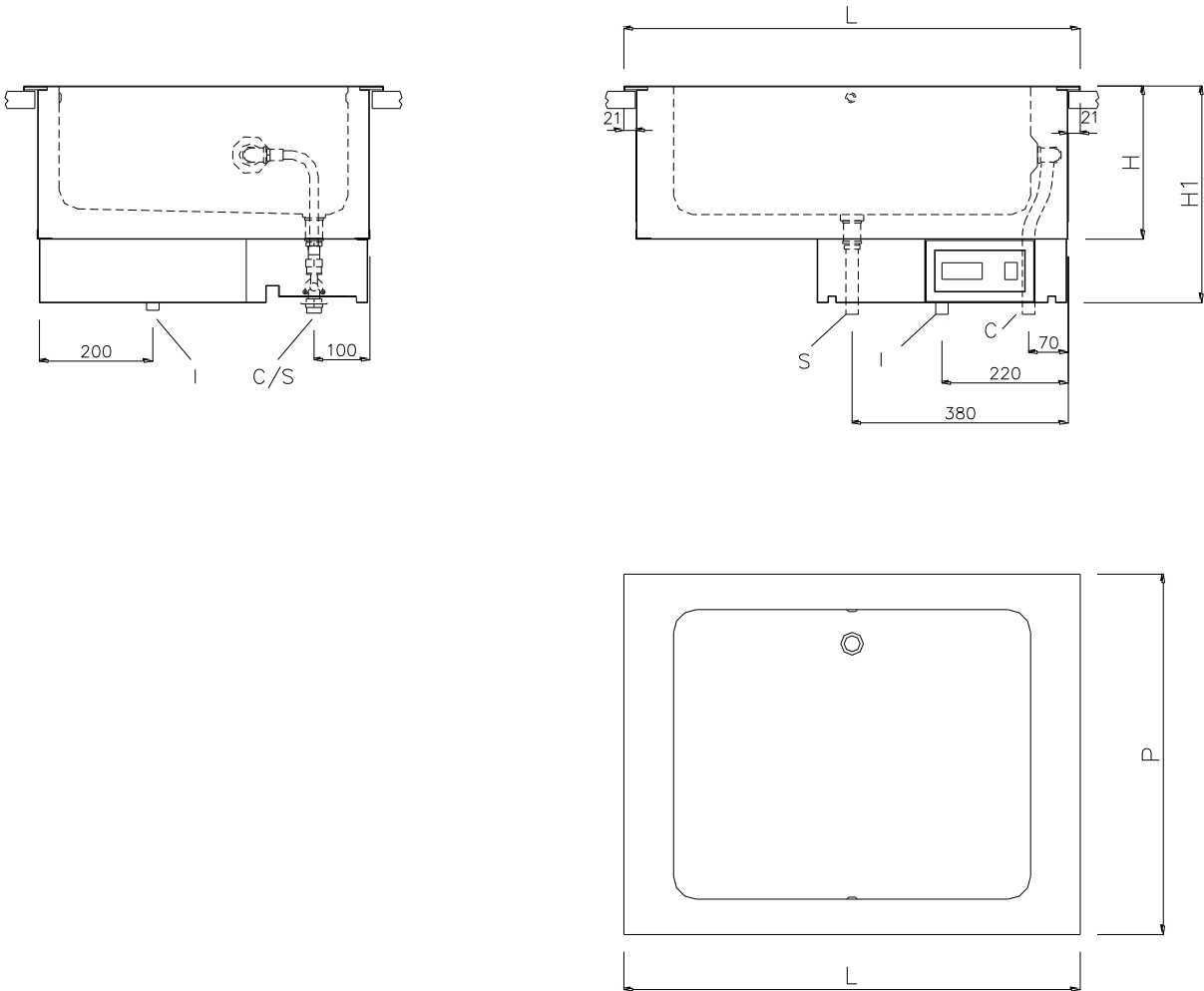
Mod. : IBM6



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"