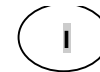


08/2006

Mod:S80/BC08

Production code:8ECB7





MANUALE D'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE PER ELEMENTI BAGNOMARIA SU ARMADIO NEUTRO O ARMADIO CALDO "SELF 800"

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 89/336/CEE, 73/23/CEE e 93/68 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 inserita in un armadio di supporto, dal gruppo di riscaldamento alloggiato nella parte sottostante la vasca e da un gruppo di comando e controllo della temperatura vasca e dell'armadio, inserito in un cruscotto verticale posto lateralmente nel vano sottostante.

Il gruppo di riscaldamento è costituito da un numero di resistenze variabile (da 2 a 6) secondo la dimensione della vasca.

Gli ELEMENTI BAGNOMARIA sono disponibili nelle dimensioni unificate GASTRONORM 2 1/1, 3 1/1, 4 1/1 e 6 1/1 come rilevabile in Tab. A per essere inseriti in impianti di ristorazione collettiva variamente configurati.

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, la temperatura max di funzionamento del vano caldo è di 60° C.

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

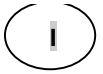
Per rispondere ai requisiti minimali imposti dalla normativa HACCP i nostri bagnomaria sono dotati di strumenti digitali che permettono di memorizzare e archiviare gli allarmi di alta o bassa temperatura (riferiti alla sonda del termostato) che si dovessero verificare durante il normale funzionamento dello strumento. Vengono anche registrati eventuali black-out subiti dallo strumento stesso, memorizzando il numero di interruzioni.

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 a riarmo automatico in ogni singola resistenza della vasca, che interviene in caso di funzionamento anomalo.
Termostato di sicurezza a riarmo manuale solo nell'armadio caldo, regolato ad una temperatura di 150° che interviene in caso di funzionamento anomalo.
- Memorizzazione allarmi di temperatura e durata (HACCP):
Il termoregolatore digitale segnala e memorizza se si sono verificati eventuale allarmi di temperatura (memorizza fino ad 8 allarmi). Memorizza il valore massimo o minimo raggiunto e la durata dell'allarme, ovvero il tempo che è rimasto fuori dalla temperatura d'allarme impostata.



Oltre agli allarmi vengono anche registrati eventuali black-out subiti dallo strumento stesso, memorizzando il numero delle interruzioni avvenute dall'ultimo reset (memorizza fino a 8 black-out), ed eventuali allarmi di temperatura se al rientro dal black-out la sonda misura una temperatura al di fuori dai limiti.

- Dispositivi di protezione individuale:
Si consiglia l'uso di presine o guanti a causa della temperatura raggiungibile dai contenitori delle vivande o stoviglie riscaldate.
- 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 caso di montaggio fisso), 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.

L'apparecchiatura viene fornita su piedini regolabili per regolare l'altezza e compensare eventuali irregolarità o pendenze del pavimento. Durante questa fase controllare la corretta chiusura delle eventuali porte del vano sottostante. 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 (montaggio fisso)

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 tramite la spina posta sotto il cruscotto, è sufficiente inserire una presa mobile collegata alla rete elettrica del locale.

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

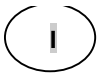
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita: cioè il mantenimento a bagnomaria dei cibi in contenitori GN. Il vano sottostante serve per il contenimento o il riscaldamento delle stoviglie. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
Le dimensioni della vasca sono tali da ospitare in lunghezza rispettivamente 2, 3, 4, 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

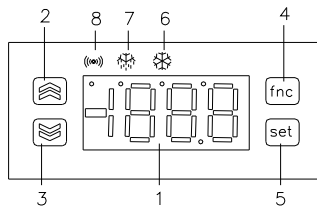
- Inserire l'interruttore di protezione posto a monte dell'apparecchiatura.
- Verificare che il troppo pieno sia correttamente inserito nella piletta di scarico.
- Premere il pulsante di carico acqua **E** posto sul cruscotto (**Fig. 1**), riempire la vasca fino a raggiungere la tacca di livello più alta segnata sul tubo di troppo pieno (circa 2 o 3 cm dal fondo).
- Accendere l'interruttore generale delle resistenze vasca **A (vasca)** e **C (vano caldo se presente)**, di Fig. 1.
- Regolare il termoregolatore digitale **B (vasca)** e **D (vano)** alla temperatura desiderata (il termoregolatore vasca è impostato a 85°C, il termoregolatore vano è impostato a 50°C).
- Il termoregolatore digitale B indica la temperatura all'interno della vasca.
- Il termoregolatore digitale D indica la temperatura all'interno del vano.
- **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;**

ATTENZIONE:

Se l'interruttore generale **C** è in posizione **1** ed è acceso, mentre lo strumento è spento, il funzionamento **NON** è regolare ed è scattato il termostato di sicurezza a riarmo manuale. Spegnerne l'interruttore generale e chiamare il servizio assistenza.



7.3 Termoregolatore digitale



Legenda

- 1 – Display
- 2 – Pulsante “aumenta valore”, attiva sbrinatorio manuale
- 3 – Pulsante “decrementa valore”, reset allarmi manuale
- 4 – 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 vasca non corretta, sonda vasca difettosa, difetto nei collegamenti; controllare l'integrità della sonda e la correttezza del collegamento strumento-sonda.

MEMORIZZAZIONE ALLARMI HACCP

Se il led **8** è acceso significa che si è verificato un allarme; per vedere il tipo di allarme, la temperatura massima (minima) e la durata agire come segue:

premere un tasto qualsiasi per tacitare l'allarme (se presente il cicalino) e il led **8** comincia a lampeggiare, l'allarme è costituito da due cartelle HCn e tCn che sono presenti dentro la cartella allarmi **AL**. Premere il tasto **set** (5), sul display appare la scritta “AL” premere ancora il tasto **set** (5) appare la scritta “HCn” (n=numero da 1 a 8) premere ancora il tasto **set** vedo la temperatura massima o minima raggiunta oltre i limiti, premendo ancora set si torna su “HCn” premere il pulsante ▲(2) o ▼(3) appare la scritta “tCn” (n=numero da 1 a 8) premere ancora il tasto **set** vedo il tempo in minuti trascorso al di fuori della temperatura massima o minima impostata. Premere il tasto **fnc** (4) per tornare alla visualizzazione della temperatura.

MEMORIZZAZIONE ALLARMI DOPO UN BLACK OUT

Se avviene un black-out macchina (o spegnimento) per avere una corretta valutazione delle condizioni del cibo vengono generati due nuovi allarmi. Se il led **8** è acceso significa che si è verificato un allarme; per vedere il tipo di allarme agire come segue:

premere un tasto qualsiasi per tacitare l'allarme (se presente il cicalino) e il led **8** comincia a lampeggiare, l'allarme è costituito da due cartelle bCn e btn che sono presenti dentro la cartella allarmi **AL**. Premere il tasto **set** (5), sul display appare la scritta “AL” premere ancora il tasto **set** (5) appare la scritta “bCn” (n=numero da 1 a 8) premere ancora il tasto **set** vedo la temperatura massima o minima raggiunta oltre i limiti, se durante il black-out non è stata superata la temperatura dall'arme verrà visualizzato il valore “zero”, premendo ancora **set** si torna su “bCn” premere il pulsante ▲(2) o ▼(3) appare la scritta “btn” (n=numero da 1 a 8) premere ancora il tasto **set** vedo il tempo in minuti trascorso al di fuori della temperatura massima o minima impostata. Premere il tasto **fnc** (4) per tornare alla visualizzazione della temperatura.

ATTENZIONE: ALLA PRIMA ACCENSIONE DELLO STRUMENTO BISOGNA CANCELLARE MANUALMENTE EVENTUALI ALLARMI PRESENTI, E' SUFFICIENTE PREMERE UN PULSANTE QUALUNQUE IN MODO TALE CHE IL LED (8) LAMPEGGI, POI TENER PREMUTO IL PULSANTE ▼(3) FINO A QUANDO IL LED (8) RIMANE SPENTO MENTRE IL DISPLAY LAMPEGGIA PER INDICARE L'AVVENUTO RESET.

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 l'interruttore generale **A** (vasca) e **C** (vano) se presente.

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

LA VASCA DEVE ESSERE SCARICATA SOLO AD APPARECCHIATURA FREDDA.

In caso di spegnimento prolungato:

- a) escludere l'alimentazione elettrica ed idrica;
- b) vuotare e pulire accuratamente la vasca;
- c) proteggere le superfici INOX con un velo di olio di vasellina passando energicamente un panno appena imbevuto con l'olio;
- d) arieggiare periodicamente il locale, lasciando aperte le porte dell'armadio, per evitare lo sviluppo di sgradevoli odori.

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.
- Varchina, 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 il VANO CALDO non si riscalda controllare l'alimentazione elettrica e che il termoregolatore digitale non sia regolato al minimo, o che le feritoie di ventilazione dell'armadio caldo, siano ostruite.

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

DATI TECNICI	750	1125	1500	2250	750	1125	1500	2250	750	1125	1500	2250
Vano	GIORNO	GIORNO	GIORNO	GIORNO	ARMADIO	ARMADIO	ARMADIO	ARMADIO	CALDO	CALDO	CALDO	CALDO
Dimensioni esterne mm.:												
• L = lunghezza	750	1125	1500	2250	750	1125	1500	2250	750	1125	1500	2250
• P = profondità	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800
• H = altezza	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900
Prof. con scorrevassi mm.	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
Dimensioni vano mm.:												
• lunghezza	550	825	1300	1920	550	825	1300	1920	550	825	1300	1920
• profondità	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650
• altezza	440	440	440	440	440	440	440	440	440	440	440	440
Capacità vano – litri	155	235	370	545	155	235	370	545	155	235	370	545
Tipo di porte	/	/	/	/	Battente	Battente	Battente	Battente	Battente	Battente	Battente	Battente
N. di porte	/	/	/	/	1	2	3	4	1	2	3	4
Numero vasche	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Dimensioni vasche mm.:												
• lunghezza	630	960	1280	1930	630	960	1280	1930	630	960	1280	1930
• profondità	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510
• altezza	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210
Capacità vasche GN	2 1/1	3 1/1	4 1/1	6 1/1	2 1/1	3 1/1	4 1/1	6 1/1	2 1/1	3 1/1	4 1/1	6 1/1
Diametro entrata acqua	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Diametro uscita acqua	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Potenza KW vasca	2	3	3	6	2	3	3	6	2	3	3	6
Potenza KW vano	/	/	/	/	/	/	/	/	1.1	1.6	1.6	2.2
Potenza totale KW	2	3	3	6	2	3	3	6	3.1	4.6	4.6	8.2
Tensione alimentazione	230V 1N	380V 3F+N	380V 3F+N	380V 3F+N	230V 1N	380V 3F+N	380V 3F+N	380V 3F+N	230V 1N	380V 3F+N	380V 3F+N	380V 3F+N
Peso Max (Kg).	70	85	100	135	85	108	115	146	90	110	120	150



INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE MANUAL FOR BAIN-MARIE UNITS ON NEUTRAL OR HEATED CABINETS “SELF 800”

1. WARNINGS

Read this manual carefully **before** starting installation.

The manual has been devised to furnish the user with all the information required to operate with the equipment safely, from its transportation to its scrapping.

The manual must be looked after carefully so that it is available for future references. If the equipment is sold, the manual must also be handed over to the new user.

In order to use the equipment correctly:

- Do not tamper with the safety devices;
- Use the equipment only for the purpose for which it was specifically designed;
- Do not use the basin for heating without water;
- Keep unauthorized personnel away from the equipment;
- Have maintenance performed by qualified personnel only;
- Switch off the equipment in the event of a fault or irregular operation;
- Only use spare parts supplied by the Manufacturer or by stockists indicated by the Manufacturer.

WARNING: ONLY QUALIFIED ELECTRICIANS ARE AUTHORIZED TO ACCESS THE MAIN CONTROL BOARD AND ANY OTHER ELECTRICAL PARTS, WHETHER FOR INSTALLATION OR MAINTENANCE PURPOSES.

The Manufacturer declines all responsibility for damage to property or bodily injury as a result of non-compliance with the instructions and warnings contained herein.

If in any doubt, and whenever the need arises, contact the DEALER.

2. INTRODUCTION

The equipment conforms to the EEC Directives 89/336, 73/23 and 93/68.

In addition, the following standards have also been applied: CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-49, CEI EN 60335-2-50, EN 55014, EN 61000-3-2 and EN 61000-3-3.

3. DESCRIPTION OF THE EQUIPMENT

Our BAIN-MARIE UNITS are made up of a basin inserted in a support cabinet, the heating unit housed in the part under the basin and an operating and control unit for regulating the basin and the cabinet temperature, inserted in a vertical instrument panel located to the side in the compartment underneath.

The heating unit is made up of a number of heating elements (between 2 and 6) varying depending on the size of the basin.

The BAIN-MARIE UNITS are available in unified GASTRONORM sizes 2 1/1, 3 1/1, 4 1/1 and 6 1/1 as can be seen in Tab. A, and designed to be incorporated into group catering systems in various configurations.

4. TRANSPORTATION AND HANDLING

If the equipment is transported on a pallet, it must be unloaded using a lift truck or other appropriate lifting means operated by trained personnel. The maximum weight is given in Table A.

Manoeuvring errors might cause injury as a result of crushing. Any knocking of the surfaces of the equipment will result in immediate damage.

During this phase, anyone not directly involved in the operation must not be allowed to hang around.

The personnel handling the equipment must wear appropriate personal safety gear (e.g. work gloves, safety boots).

5. OPERATING CONDITIONS AND TECHNICAL FEATURES

Our BAIN-MARIE UNITS have been designed solely for the preservation and display of warm foods, contained in special unified containers, for use in rooms used for group catering. Any other use shall be considered improper.

The max. operating temperature of the basin is 90°C; the max. operating temperature of the heated compartment is 60°C.

The BAIN-MARIE UNITS are available in the configurations featured in Table A.

To fulfil the HACCP Norm requirements our BAIN-MARIE UNITS are provided of digital instruments which are suitable to have in their memory the alarms of high or low temperature (the alarms applied to thermostat feeler) during the usual working of the instrument. Also black-outs undergone by the instrument are recorded entering the number of the interruptions.

5.1 Controls

The control devices are grouped together on the instrument panel illustrated in Fig. 1. The electrical components conform to standards.

5.2 Protection and safety devices

- Safety devices:
Automatic-reset safety thermostat in each heating element of the basin, it trips when operation is anomalous.
Manual-reset safety thermostat in the heated cabinet only, set to a temperature of 150°, it trips when operation is anomalous.
- Alarms of temperature and duration setting
The digital thermoregulator shows and records if any temperature alarm happened (it gets in memory 8 alarms).
It records the highest or the lowest value and the alarm duration, that is the time which remained out of the temperature alarm set.
More than the alarms it records also the black-outs of the instrument entering the number of the interruptions happened after the last reset (it gets in memory 8 black-outs), and the temperature alarms, if the feeler gauges a temperature beyond the limits after the black-out.
- Personal safety gear:
The food containers and warmed crockery can become very hot, and it is therefore advisable to use pot-holders or oven gloves.
- Special provisions guarding against residual hazards:
Make sure authorized personnel only are allowed access to the unit, and that they are suitably instructed as to the potential dangers owing to high temperatures.

6. INSTALLATION

6.1 Preliminaries

The user must install the power supply in accordance with the instructions given in Fig. 3 (in the case of fixed assembly) and in compliance with the standards in force.

There must be a water supply pipe with a pressure in the range 1.5 to 3 bar, featuring a shutoff cock, for filling the basin. Drinking water must be used and, where possible, should be demineralized. The water may be preheated to no more than 50°C. A pipe complete with trap must be provided for draining the basin. The fitted pipes are of ¾" GAS for supply and of ½" GAS for waste.

6.2 Positioning

Move the equipment into place with the aid of a pallet truck, where necessary. If the unit is moved after it has been unpacked, protect the surfaces from knocks.

The standard equipment is issued on adjustable feet to obtain the desired height and compensate for any unevenness or slope of the floor. During this phase, make sure any doors on the lower compartment are properly closed. Once installation is complete, the protective film can be removed. This operation should be performed very slowly to prevent the glue remaining attached to the surfaces. If this happens, use kerosene or petrol to remove it.

6.3 Plumbing (fixed assembly)

Two supply and waste pipes can be seen under the lower shelf. Connect the supply pipe C to the water supply pipe using a flexible hose.

Connect the basin's waste pipe S to the trap of the waste pipe installed in the room.

Once installation is complete, the protective film can be removed from the surfaces. This operation should be performed very slowly to prevent the glue remaining attached to the surfaces. If this happens, use kerosene or petrol to remove it.

6.4 Electrical connections

Connections must be made by a qualified electrician in accordance with the local standards in force. The equipment's electric circuit is designed to work with the supply voltage shown in Tab A, with a frequency of 50/60 Hz. See the wiring diagram in Fig. 2 referring to the model purchased.

The equipment is connected by means of the plug under the instrument panel: simply plug it into a portable socket-outlet connected to the room's power mains.

The cable must have the features of type H05 RNF or better, and must feature an efficient earth wire of an appropriate size for the total power of this unit and any other units or accessories connected on the same terminal board (**see rating plate**).

The unit's electrical supply system must feature an appropriately sized automatic omnipolar circuit breaker upstream that assures a gap between the contacts of at least 3mm. There must not be any breaks in the earth cable.

The electrical safety of this equipment is only assured when the above-mentioned conditions are met and if the system's equipotential situation is also in order (use the connection screw located near the power cable entry and the label featuring the symbol) ⚡

The manufacturer declines all responsibility in the event these safety standards are not complied with.

7. OPERATION / USE

7.1 Operating tips

- This equipment must be used solely for the use for which it was expressly designed: i.e., for keeping foods in GN containers in a bain-marie. The lower compartment is used to hold or warm crockery. Any other use shall be considered improper. The size of the basin means that, lengthwise, it can accommodate 2, 3, 4, 6 GN 1/1 modules respectively.

- Before using the equipment for the first time, clean it inside with lukewarm water and neutral soap, rinse and dry thoroughly. Avoid using abrasive detergents or scouring powders.

7.2 Starting up the BAIN-MARIE BASIN

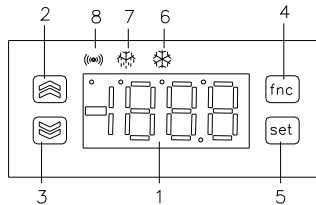
- Turn on the circuit breaker located upstream from the equipment.
- Make sure the overflow is properly inserted in the waste.
- Push the water supply button **E** located on the instrument panel (**Fig. 1**), fill the basin at least to the highest level notch marked on the overflow pipe (approx. 2 or 3 cm from the bottom).
- Switch on the general basin heating element switch **A (basin)** and **C (heated compartment if there is any)** di Fig. 1.
- Regulate the digital thermoregulator **B (basin)** and **D (compartment)** to the required temperature (the basin thermoregulator is set on 85°C, the compartment thermoregulator is set on 50°C).
- The digital thermoregulator **B** indicates the temperature inside the basin.
- The digital thermoregulator **D** indicates the temperature inside the compartment.

WARNING: a) DO NOT HEAT THE BASIN WITHOUT WATER INSIDE. Overheating will damage the basin and the heating elements.

b) CHECK periodically to make sure that THE WATER LEVEL is not allowed to fall below the lowest level notch marked on the overflow pipe;

WARNING: If the general switch **C** is in position **1** and is switched on, while the instrument is switched off, the working is **NOT correct** and the safety manual-reset thermostat goes off. Switch off the general switch and call the assistance service.

7.3 Digital thermoregulator



Legend

- 1- Display
- 2- "Increase value" button, start manual defrosting
- 3- "Decrease value" button, reset manual alarms
- 4- "Exit function" button
- 5- "Enter setpoint" button, enter controls confirmation menu and alarms view menu
- 6- Red led alight, heating element on working
- 7- Red led alight, active alarm; if lightening, silenced alarm

USE

During the usual working the instrument shows the temperature pointed out by the feeler which is in contact with the basin or inside the cabinet.

To visualize the present setpoint value: (value of established temperature) push and release **set** button, the word "**set**" appears, push again "**set**" button.

To modify the setpoint value push and release **set** button, the word "**set**" appears, push again "**set**" button and the set value appears.

To modify it push by 15 seconds the ▲(2) ▼(3) buttons to increase or decrease the value. After the change push **set** button to save the new value.

The setpoint can be set by settled limits of the highest and lowest temperature.

SIGNALS AND ALARMS

"E1" on the display indicates **damaged thermostat feeler** and there could be one of the following anomaly: basin feeler type not correct, basin feeler defective, connection defect. Check if the feeler is intact and if connection between instrument and feeler is correct.

HACCP ALARMS SETTING

If the led **8** is alight indicates that an alarm happened; to check what kind of alarm it is, the highest (lowest) temperature and the duration, do as follows:

- Push any button to silence the alarm and the **8** led starts to lighten. The alarm consists in 2 folder **HCn e tCn**, which are in the **AL** alarm folder.
- Push **set** button (5), the word "**AL**" appears on display ; push again **set** button (5) and word "**HCn**" (n= number between 1 and 8) appears. Pushing once again **set** button, the display visualizes the highest or lowest temperature obtained beyond the limits. Push **set** button to come back on "**HCn**" and push ▲(2) ▼(3) buttons and the word "**tCn**" (n= number between 1 and 8) appears. Push again **set** button to visualize the minutes spent beyond the highest or lowest temperature set. Push "**fnc**" (4) button to come back to the visualization of temperature.

ALARMS SETTING AFTER A BLACK-OUT

If a machine black-out (or machine putting out) happens two new alarms are created to have a correct valuation of the food conditions.

If the led **8** is alight indicates that an alarm happened; to check what kind of alarm it is, do as follows:

- Push any button to silence the alarm and the **8** led starts to lighten. The alarm consists in 2 folder **bCn e btn**, which are in the **AL** alarm folder.
- Push **set** button (5), the word "**AL**" appears on display ; push again **set** button (5) and word "**bCn**" (n= number between 1 and 8) appears. Pushing once again **set** button, the display visualizes the highest or lowest temperature obtained beyond the limits, if during the black-out the alarm temperature didn't go beyond the limits, "zero" will be visualized. Push **set** button to come back on "**bCn**" and push ▲(2) ▼(3) buttons and the word "**btn**" (n= number between 1 and 8) appears. Push again **set** button to visualize the minutes spent beyond the highest or lowest temperature set. Push "**fnc**" (4) button to come back to the visualization of temperature.

WARNING: WHEN THE INSTRUMENT IS USED FOR THE FIRST TIME IT WILL BE BETTER TO CANCEL MANUALLY THE PRESENT ALARMS. ONLY PUSH ANY BUTTON TO MAKE THE LED (8) LIGHTENING, THAN KEEP ▼(3) BUTTON PUSHED UNTIL THE LED (8) IS SWITCHED OFF WHILE THE DISPLAY LIGHTENS INDICATING THE RESET.

Only qualified personnel can modify the CONFIGURATION PARAMETERS of the thermostat, established by the Manufacturer, using the instructions of the instrument.

7.4 Switching off

Switch the equipment off by switching the general switch **A** (basin) and **C** (compartment) off.

A (basin) and **D (heated compartment)**, where fitted, in Fig. 1, anticlockwise all the way, making sure that lights **B (basin)** and **C (heated compartment)**, where fitted, go off.

Turn off the circuit breaker upstream from the equipment and close the supply pipe valves (if connected to a fixed system).

THE BASIN MUST ONLY BE DRAINED ONCE THE EQUIPMENT HAS COOLED.

In the event the unit is to be left off for a lengthy period:

- a) disconnect the power and water supply;
- b) empty the basin and clean thoroughly;
- c) protect the stainless steel surfaces by smearing them with Vaseline oil, rubbing vigorously with a cloth soaked in the oil;
- d) air the room periodically, leaving the doors of the cabinet open to prevent undesirable smells from forming.

8. CLEANING AND MAINTENANCE

8.1 Routine maintenance

The routine and preventive maintenance basically consists in the weekly cleaning of the stainless steel parts with lukewarm soapy water, rinsing abundantly and drying thoroughly. The unit must only be cleaned after first disconnecting the power supply upstream from the equipment.

Should lime scale form on the bottom of the basin, clean with a vinegar solution or special products before rinsing abundantly with water and drying.

Warning:

- Under no circumstances should you use abrasive or corrosive detergents and utensils such as steel wool, brushes or metal scrapers.
- Bleach, hydrochloric acid and other compounds containing chlorine will damage the stainless steel.
- The coloured parts must be cleaned with silicone wax.
- The floor under the unit must not be washed with corrosive substances that might generate vapours damaging the equipment.
- During cleaning, **do not wash the equipment with jets of water**.

8.2 Non-routine maintenance

The non-routine maintenance must be performed **by qualified personnel** in the event of a fault or anomaly, **wherever possible with the equipment disconnected from the power mains**.

In this case, repairs or replacements might be required. The faulty parts must only be replaced with materials and components identical to the originals or specified by the Manufacturer.

The replacement of components or the modification of the equipment by the user without written permission from the Manufacturer, or the use of non-authorized spare parts, shall instantly cause the warranty to be void.

8.3 Possible errors

If the BASIN does not heat, check the power supply and make sure the working thermostat is not at the minimum setting.

If the HEATED COMPARTMENT does not heat, check the power supply and make sure the working thermostat is not at the minimum setting, or that the heated cabinet's vents are obstructed.

If, after performing the checks indicated, correct operation is still not achieved, switch off the equipment and **contact the supplier without delay**.

9 SCRAPPING

At the end of its service life, the equipment must be disconnected from the power mains before disassembling the various components. Special care must be taken to avoid the risk of accidents associated with the form and weight of each component.

The various parts (electrical components, rubber piping, fairlead linings etc.) must be sorted so as to make the best possible contribution to the protection of the environment in compliance with the laws in force.

Tabelle A: TECHNICAL FEATURES OF BAIN-MARIE UNITS

TECHNICAL DATA	EGB8	EGB 12	EGB 15	EGB 23	EAB 8	EAB 12	EAB 15	EAB 23	ECB 8	ECB 12	ECB 15	ECB 23
Compartment type	OPEN	OPEN	OPEN	OPEN	CABINE T	CABINE T	CABINE T	CABINE T	HEAT ED	HEATE D	HEATE D	HEATE D
Overall dimensions mm:												
• L = length	750	1125	1500	2250	750	1125	1500	2250	750	1125	1500	2250
• P = depth	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800
• H = height	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900
Depth with tray slide mm	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
Compartment dimensions mm:												
• length	550	825	1300	1920	550	825	1300	1920	550	825	1300	1920
• depth	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650
• height	440	440	440	440	440	440	440	440	440	440	440	440
Compartment capacity – litres	155	235	370	545	155	235	370	545	155	235	370	545
Door type	/	/	/	/	Battente	Battente	Battente	Battente	Battente	Battente	Battente	Battente
N° of doors	/	/	/	/	1	2	3	4	1	2	3	4
Number of basins	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Basin dimensions mm:												
• length	630	960	1280	1930	630	960	1280	1930	630	960	1280	1930
• depth	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510
• height	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210
Basin capacity GN	2 1/1	3 1/1	4 1/1	6 1/1	2 1/1	3 1/1	4 1/1	6 1/1	2 1/1	3 1/1	4 1/1	6 1/1
Water inlet diameter	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Water outlet diameter	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Basin power kW	2	3	3	6	2	3	3	6	2	3	3	6
Compartment power kW	/	/	/	/	/	/	/	/	1.1	1.6	1.6	2.2
Total power kW	2	3	3	6	2	3	3	6	3.1	4.6	4.6	8.2
Supply voltage	230V 1N	380V 3F+N	380V 3F+N	380V 3F+N	230V 1N	380V 3F+N	380V 3F+N	380V 3F+N	230V 1N	380V 3F+N	380V 3F+N	380V 3F+N
Max. weight (Kg).	70	85	100	135	85	108	115	146	90	110	120	150



HANDBUCH DER INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG FÜR BAINMARIE-ELEMENTE FÜR NEUTRALEN ODER WARMHALTESCHRANK "SELF 800"

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 dem neuen Besitzer auszuhändigen.

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 HAUPTSCHALKASTEN 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 Zweifelsfalle wenden Sie sich bitte an den HÄNDLER.

2. EINLEITUNG

Das Gerät entspricht den Richtlinien 89/336/EWG, 73/23/EWG und 93/68 EWG.

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 setzen sich zusammen aus: einer in einen Unterschrank eingesetzte Wanne, einer unter der Wanne installierten Heizgruppe und einer Steuer- und Kontrollvorrichtung der Wannen- und Schranktemperatur, die auf einer vertikalen und sich seitlich im darunter liegenden Fach befindlichen Bedienblende montiert ist.

Die Heizgruppe setzt sich je nach Wannengröße aus einer Reihe von Heizkörpern (2 bis 6) zusammen.

Die BAINMARIE-ELEMENTE sind in den einheitlichen Grössen GASTRONORM 2 1/1, 3 1/1, 4 1/1 und 6 1/1, wie in der Tab. A aufgeführt, lieferbar und können in Anlagen für Gemeinschaftsküchen inseriert werden.

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 direkter Nähe aufhalten. Das mit dem Handling 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 Gemeinschaftsverpflegung bestimmt. Jeder anderweitiger Gebrauch ist unzulässig.

Die Betriebstemperatur der Wanne beträgt max. 90°C, die Betriebstemperatur des Warmhaltefachs beträgt max. 60°C.

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

Um die auferlegten Mindestanforderungen der Norm HACCP zu erfüllen, werden unsere Bainmarie mit digitalen Instrumenten ausgerüstet, mit denen die Alarme der niedrigen und hohen Temperaturen (über den Thermostatfühler), die während des normalen Betriebs ausgelöst werden können, gespeichert und archiviert werden. Auch eventuelle Blackouts werden von diesem Instrument aufgezeichnet, dabei wird die Anzahl der Unterbrechungen festgehalten.

5.1 Steuer- und Kontrollvorrichtungen

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

5.2 Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen

- Sicherheitsvorrichtungen:
Jeder einzelne Heizwiderstand der Wanne hat ein Sicherheitsthermostat mit automatischer Rücksetzung, das bei Betriebsstörungen anspricht.
Sicherheitsthermostat mit manueller Rücksetzung (nur im Warmhalteschrank), der auf eine Temperatur von 150°C eingestellt ist und im Falle einer Betriebsstörung anspricht.
- Speicherung der Temperaturalarme und ihrer Dauer (HACCP):
Der digitale Wärmeregler meldet und speichert eventuell aufgetretene Temperaturalarme (speichert bis zu 8 Alarme). Es wird die höchste und die niedrigste erreichte Temperatur und die Alarmdauer gespeichert, bzw. die Zeit ausserhalb der für die Alarmauslösung eingestellten Temperatur.

Ausserdem werden eventuelle Blackouts, die das Instrument selbst betrafen aufgezeichnet, dabei werden die Unterbrechungen seit der letzten Rücksetzung gespeichert (bis zu 8 Blackouts), sowie eventuelle Temperaturalarme, wenn bei der Stromrückkehr nach dem Blackout der Fühler eine Temperatur ausserhalb des Einstellbereichs misst.

- Individuelle Schutzvorrichtungen:
Da die Behälter, in denen die Lebensmittel oder das Geschirr aufbewahrt werden, 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, (falls fest montiert), unter Berücksichtigung der gesetzlichen 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.

Das Gerät ist serienmäßig mit höhenverstellbaren Füßen ausgestattet, durch die eventuelle Unebenheiten oder Neigungen des Fußbodens ausgeglichen werden können. Ferner ist das einwandfreie Schließen eventueller sich am darunter befindlichen Fach montierten Türen zu überprüfen. Nach beendeter Installation kann der Schutzfilm abgezogen werden. Das muss sehr langsam geschehen, damit kein Kleber auf der Oberfläche haften bleibt. Eventuelle Klebereste können mit Kerosin oder Benzin entfernt werden.

6.3 Wasseranschlüsse (feste Montage)

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

Das Ablaufrohr **S** der Wanne an den Siphon der im Raum vorgerüsteten 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 Klebereste 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, für eine Frequenz von 50/60Hz ausgelegt. Siehe elektrischer Schaltplan Abb. 2 auf das gekaufte Modell bezogen.

Für den elektrischen Anschluss ist der sich unter der Bedienblende befindliche Stecker zu verwenden. Es ist lediglich eine an das Stromnetz des Raums angeschlossene lose Steckdose vorzusehen.

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 Automatikschalter mit ausreichender Bemessung 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

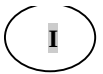
- Dieses Gerät darf nur zu dem Zweck verwendet werden, für den es bestimmt ist: das heisst, zum Warmhalten der Speisen in GN-Behältern im Wasserbad. Das darunter liegende Fach dient zum Aufbewahren oder Erwärmen des Geschirrs. Jeder anderweitiger Gebrauch ist unzulässig.
Die Wanne ist so ausgelegt, dass in dieser jeweils 2, 3, 4, 6 GN-Behälter 1/1 der Länge nach 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

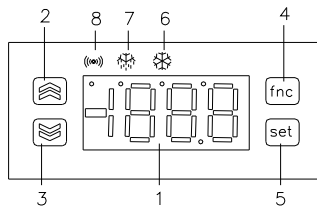
- Den Schutzschalter vor dem Gerät einschalten.
- Überprüfen, ob der Überlauf korrekt in den Ablauf eingesetzt wurde.
- Die Wassereinfüll taste **E** auf der Bedienblende betätigen (**Abb. 1**), die Wanne mindestens bis zur höchsten Füllstandskerbe des Überlaufrohrs füllen (etwa 2 oder 3 cm vom Boden).
- Den Hauptschalter der Heizwiderstände Wanne **A (Wanne)** und **C (Warmhaltefach)**, falls vorhanden, einschalten, siehe Abb. 1.
- Die digitalen Wärmeregler **B (Wanne)** und **D (Fach)** auf die gewünschte Temperatur einstellen (der Wärmeregler der Wanne ist auf 85°C eingestellt, der des Fachs auf 50°C).
- Der digitale Wärmeregler B zeigt die Temperatur in der Wanne an.
- Der digitale Wärmeregler D zeigt die Temperatur im Fach an.
- **ACHTUNG: a) DIE WANNE NICHT OHNE WASSER AUFHEIZEN. Eine Überhitzung führt zu Schäden an der Wanne und an den Heizwiderständen.**
b) Regelmässig den WASSERFÜLLSTAND PRÜFEN, er darf nicht unter die niedrigste Einfüllkerbe auf dem Überlaufrohr sinken.

ACHTUNG:

Falls der Hauptschalter **C** sich in der Stellung **1** befindet und eingeschaltet, aber das Instrument ausgeschaltet ist, ist der Betrieb **NICHT normal** und der Sicherheitsthermostat mit manueller Rücksetzung wurde ausgelöst. Den Hauptschalter ausschalten und den Kundendienst verständigen.



7.3 Digitaler Wärmeregler



Zeichenerklärung

- 1 – Display
- 2 – Taste “Wert erhöhen”, aktiviert die manuelle Abtautung
- 3 – Taste “Wert senken”, manuelle Alarmsrücksetzung
- 4 – Taste “Verlassen”
- 5 – Taste “Sollwertzugriff”, öffnet die Menüs, bestätigt Befehle, zeigt Alarme
- 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.

ALARMSPEICHERUNG HACCP

Ist die Led 8 eingeschaltet, ist dies ein Hinweis auf eine Alarmauslösung; um den Alarmtyp, die Höchsttemperatur (oder Mindesttemperatur) und die Dauer abzulesen, wie folgt vorgehen:

eine beliebige Taste drücken, um das akustische Alarmsignal abzustellen (falls ein Summer vorhanden ist), die Led 8 beginnt zu blinken, der Alarm setzt sich aus zwei Mappen HcN und tCn zusammen, die sich wiederum in der Alarmmappe **AL** befinden. Die Taste **Set** (5) drücken, auf dem Display erscheint die Schrift “AL” wieder die Taste **Set** (5) drücken, es erscheint die Schrift “HCn” (n=Zahl von 1bis 8), nochmals die Taste **Set** drücken und man sieht die erreichte Höchst- oder Mindesttemperatur ausserhalb des Einstellbereichs, bei nochmaligem Drücken von Set kehrt man zu “HCn” zurück, die Taste ▲(2) oder ▼(3) drücken, es erscheint die Schrift “tCn” (n=Zahl von 1bis 8), nochmal die Taste **Set** drücken und man sieht die Zeit in Minuten, in der die eingestellte Höchst- oder Mindesttemperatur ausserhalb des Einstellbereiches lag. Die Taste **fnc** (4) drücken, um zur Temperaturanzeige zurückzugehen.

ALARMSPEICHERUNG NACH EINEM BLACK OUT

Im Falle eines Maschinenblackouts (oder Ausschaltung) werden zwei neue Alarme erzeugt, um den Zustand der Speisen richtig einzuschätzen. Ist die Led 8 eingeschaltet, ist dies ein Hinweis auf eine Alarmauslösung; um den Alarmtyp festzustellen, wie folgt vorgehen:

eine beliebige Taste drücken, um das akustische Alarmsignal abzustellen (falls ein Summer vorhanden ist), die Led 8 beginnt zu blinken, der Alarm setzt sich aus zwei Mappen bCn und btn zusammen, die sich wiederum in der Alarmmappe **AL** befinden. Die Taste **Set** (5) drücken, auf dem Display erscheint die Schrift “AL”, wieder die Taste **Set** (5) drücken, es erscheint die Schrift “bCn” (n=Zahl von 1bis 8), nochmals die Taste **Set** drücken und man sieht die erreichte Höchst- oder Mindesttemperatur ausserhalb des Einstellbereichs, wenn während des Blackouts die Temperatur die Alarmschwelle nicht erreicht hat, erscheint der Wert “Null”, bei nochmaligem Drücken von **Set** kehrt man zu “bCn” zurück, die Taste ▲(2) oder ▼(3) drücken, es erscheint die Schrift “btn” (n=Zahl von 1bis 8), nochmal die Taste **Set** drücken und man sieht die Zeit in Minuten, in der die eingestellte Höchst- oder Mindesttemperatur ausserhalb des Einstellbereiches lag. Die Taste **fnc** (4) drücken, um zur Temperaturanzeige zurückzugehen.

ACHTUNG: BEI DER ERSTEN EINSCHALTUNG DES INSTRUMENTES MÜSSEN EVENTUELL VORHANDENE ALARME GELÖSCHT WERDEN, ES GENÜGT EINE BELIEBIGE TASTE ZU DRÜCKEN, DAMIT DIE LED (8) BLINKT, DANN DIE TASTE ▼(3) SO LANGE DRÜCKEN BIS DIE LED (8) SICH AUSSCHALTET UND DAS DISPLAY BLINKT, UM DIE ERFOLGTE RÜCKSETZUNG ANZUZEIGEN.

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 Hauptschalter **A** (Wanne) und **C** (Fach), falls vorhanden ausschalten.

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

DIE WANNE DARF NUR BEI ABGEKÜHLTEM GERÄT GELEERT WERDEN.

Bei einem längerem Stillstand:

- e) Das Gerät vom Strom- und Wasserversorgungsnetz trennen;
- f) Die Wanne leeren und sorgfältig reinigen;
- g) die Oberflächen aus EDELSTAHL mit einem mit Vaselineöl knapp getränkten Tuch kräftig abreiben, wodurch ein Schutzfilm gebildet wird.
- h) Den Raum in regelmäßigen Zeitabständen lüften, die Türen des Unterschranks offen lassen, damit sich keine unangenehmen Gerüche bilden.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

8.1 Normale Wartung

Die normale und vorbeugende Wartung besteht im Wesentlichen aus der wöchentlichen Reinigung der Edelstahlteile mit lauwarmem Wasser und Seife, gut nachspülen und sorgfältig trocken reiben. Die Reinigung erst vornehmen, nachdem die Spannung vor dem Gerät weggenommen wurde.

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, wie Stahlwolle, metallische Bürsten oder Schaber verwendet werden.
- Chlorbleiche, Salzsäure und andere chlorhaltige Produkte beschädigen die Oberflächen aus Edelstahl.
- Die farbigen Teile sind mit Silikonwachs zu reinigen.
- Der Fußboden unter dem Gerät darf nicht mit korrosiven Substanzen 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 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.

Erwärmt sich das WARMHALTEFACH nicht, ist die Zuleitung zu überprüfen. Ferner ist zu überprüfen, ob der digitale Wärmeregler auf den niedrigsten Temperaturwert eingestellt wurde oder die Belüftungsschlitze des Warmhalteschranks verstopft sind.

Treten nach der Durchführung der 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.

Tabelle A: TECHNISCHE MERKMALE BAINMARIE-ELEMENTE

TECHNISCHE DATEN	750	1125	1500	2250	750	1125	1500	2250	750	1125	1500	2250
Fach	OFFEN	OFFEN	OFFEN	OFFEN	UNTERS CHHRANK	UNTERS CHHRANK	UNTERS CHHRANK	UNTERS CHHRANK	BEHEIZT	BEHEIZT	BEHEIZT	BEHEIZT
Außenmaße mm:												
• L = Länge	750	1125	1500	2250	750	1125	1500	2250	750	1125	1500	2250
• P = Tiefe	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800
• H = Höhe	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900
Tiefe mit Tabletgleitvorrichtung mm	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
Maße Fach mm:												
• Länge	550	825	1300	1920	550	825	1300	1920	550	825	1300	1920
• Tiefe	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650
• Höhe	440	440	440	440	440	440	440	440	440	440	440	440
Kapazität Fach - Liter	155	235	370	545	155	235	370	545	155	235	370	545
Türentyp	/	/	/	/	Drehtür	Drehtür	Drehtür	Drehtür	Drehtür	Drehtür	Drehtür	Drehtür
Anzahl der Türen	/	/	/	/	1	2	3	4	1	2	3	4
Anzahl der Wannen	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Maße Wannen mm:												
• Länge	630	960	1280	1930	630	960	1280	1930	630	960	1280	1930
• Tiefe	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510
• Höhe	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210
Kapazität GN-Wannen	2 1/1	3 1/1	4 1/1	6 1/1	2 1/1	3 1/1	4 1/1	6 1/1	2 1/1	3 1/1	4 1/1	6 1/1
Durchmesser Wassereintritt	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Durchmesser Wasseraustritt	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Leistung kW Wanne	2	3	3	6	2	3	3	6	2	3	3	6
Leistung KW Fach	/	/	/	/	/	/	/	/	1.1	1.6	1.6	2.2
Gesamtleistung kW	2	3	3	6	2	3	3	6	3.1	4.6	4.6	8.2
Stromspannung	230V 1N	380V 3 PH. + N.	380V 3 PH. + N.	380V 3 PH. + N.	230V 1N	380V 3 PH. + N.	380V 3 PH. + N.	380V 3 PH. + N.	230V 1N	380V 3 PH. + N.	380V 3 PH. + N.	380V 3 PH. + N.
Höchstgewicht (kg)	70	85	100	135	85	108	115	146	90	110	120	150



NOTICE D'INSTALLATION, D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN POUR ELEMENTS BAIN-MARIE SUR ARMOIRE NEUTRE OU ARMOIRE CHAUDE "SELF 800"

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 89/336/CEE, 73/23/CEE et 93/68 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 inséré dans une armoire de support, d'un groupe de chauffage logé sous le bac et d'un groupe de commande et de contrôle de la température du bac et de l'armoire inséré dans un tableau de commande vertical placé latéralement dans le compartiment inférieur.

Le groupe de chauffage est constitué par un nombre variable de résistances (de 2 à 6) selon la dimension du bac.

Les ELEMENTS BAIN-MARIE sont disponibles aux dimensions standard GASTRONORM 2 1/1, 3 1/1, 4 1/1 et 6 1/1 comme indiqué au Tab. A, et ils peuvent être insérés dans tous les types d'installation de restauration collective.

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 maximum de fonctionnement du bac est de 90° C, la température maximum de fonctionnement du compartiment chaud est de 60° C.

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

Pour satisfaire aux exigences minimales requises par la réglementation HACCP, nos bains-marie sont équipés d'instruments numériques permettant de mémoriser et d'archiver les alarmes de haute et/ou basse température (rapportés à la sonde du thermostat) qui pourraient se déclencher lors du fonctionnement ordinaire de l'instrument. Les éventuelles coupures de courant subies par l'instrument sont également enregistrées, avec la mémorisation du nombre de coupures.

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 à réarmement automatique pour chaque résistance du bac, qui se déclenche en cas de fonctionnement anormal.
Thermostat de sécurité à réarmement manuel seulement dans l'armoire chaude, réglé à une température de 150° C qui se déclenche en cas de fonctionnement anormal.
- Mémorisation des alarmes de température et durée (HACCP):
Le thermostateur numérique signale et mémorise les cas d'alarmes de température qui se sont vérifiés (il mémorise jusqu'à 8 alarmes). Il mémorise la valeur maximale ou minimale atteinte ainsi que la durée de l'alarme, à savoir la durée pendant laquelle il est resté hors des limites de température prévue.

Outre les alarmes, les éventuelles coupures de courant subies par l'instrument sont également enregistrées, avec mémorisation du nombre d'interruptions ayant eu lieu depuis la dernière remise à zéro (il mémorise jusqu'à 8 interruptions de courant), ainsi que les éventuelles alarmes de température si la sonde devait mesurer une température hors limite après le retour du courant.

- Équipements de protection individuelle:
Il est conseillé d'utiliser des poignées ou des gants vu la température que peuvent atteindre les récipients des aliments ou la vaisselle qui sont maintenus au chaud.
- 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 cas de montage fixe), 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 vanne 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.

L'appareil est fourni avec des pieds réglables en hauteur pour compenser toute éventuelle irrégularité du sol. Durant cette phase, contrôler la bonne fermeture des portes (si présentes) du compartiment inférieur. Après avoir complété l'installation, retirer le film de protection. Le retirer délicatement pour 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 Branchements d'eau (montage fixe)

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 pour 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 selon 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 suffit de brancher la fiche située sous le panneau de commande à une prise mobile reliée au réseau électrique du local.

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. Le compartiment inférieur sert au stockage ou au chauffage de la vaisselle. Toute autre utilisation doit être considérée inappropriée.
Les dimensions du bac peuvent recevoir en longueur 2, 3, 4, 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.

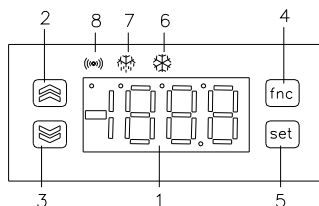
7.2 Mise en marche du BAC BAIN-MARIE

- Enclencher l'interrupteur de protection situé en amont de l'appareil.
- Vérifier que le trop-plein est correctement inséré dans la bonde de vidange.
- Appuyer sur le bouton de remplissage d'eau **E** placé 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 l'interrupteur général des résistances du bac **A (bac)** et **C (compartiment chaud si présent)** Fig. 1.
- Régler le thermostat numérique **B (bac)** et **D (compartiment)** à la température voulue (le thermostat du bac est réglé à 85°C, le thermostat du compartiment est réglé à 50°C).
- Le thermostat numérique B indique la température à l'intérieur du bac.
- Le thermostat numérique D indique la température à l'intérieur du compartiment.
- **ATTENTION:** a) **NE PAS RECHAUFFER LE BAC S'IL EST PRIVE D'EAU.** La surchauffe abîme le bac et les résistances.
b) **VÉRIFIER périodiquement que LE NIVEAU DE L'EAU ne descende pas sous le coche de niveau le plus bas indiqué sur le tuyau de trop-plein;**

ATTENTION:

Si l'interrupteur général **C** est en position **1** et allumé, alors que l'instrument est éteint, le fonctionnement **N'EST PAS régulier** et le thermostat de sécurité à réarmement manuel s'est déclenché. Eteindre l'interrupteur général et appeler le service d'assistance.

7.3 Thermorégulateur numérique



Légende

- 1 – Afficheur
- 2 – Bouton “augmenter la valeur”, actionnement du dégivrage manuel
- 3 – Bouton “diminuer la valeur”, remise à zéro manuelle des alarmes
- 4 – 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.

MÉMORISATION DES ALARMES HACCP

Si le voyant **8** est allumé, cela signifie qu'une alarme s'est déclenchée; pour voir le type d'alarme, la température maximale (minimale) et la durée, faire comme suit:

appuyer sur un bouton quelconque pour éteindre l'alarme (si le buzzer est présent). Le voyant **8** commence à clignoter, l'alarme est constituée de deux dossiers HCn et tCn, présents dans le dossier alarmes **AL**. Appuyer sur le bouton **set** (5), sur l'afficheur apparaît la mention “**AL**”. Appuyer de nouveau sur **set** (5) et la mention “**HCn**” apparaît (n=numéro de 1 à 8). Appuyer de nouveau sur **set** pour voir la température maximale ou minimale hors limite atteinte. En appuyant encore sur **set**, on retourne sur “**HCn**”. Appuyer sur le bouton ▲(2) ou ▼(3) et la mention “**tCn**” apparaît (n=numéro de 1 à 8). Appuyer encore sur **set** pour voir la durée en minute de la température maximale ou minimale hors limite. Appuyer sur le bouton **fnc** (4) pour retourner à l'affichage de la température.

MEMORISATION DES ALARMES APRES UNE INTERRUPTION DE COURANT

En cas d'interruption de courant sur l'appareil (ou d'extinction), pour obtenir une bonne évaluation de l'état des aliments, deux nouvelles alarmes sont déclenchées. Si le voyant **8** est allumé, cela signifie qu'une alarme s'est déclenchée; pour voir le type d'alarme, faire comme suit:

appuyer sur un bouton quelconque pour éteindre l'alarme (si le buzzer est présent). Le voyant **8** commence à clignoter, l'alarme est constituée de deux dossiers **bCn** et **btN** présents dans le dossier alarmes **AL**. Appuyer sur le bouton **set** (5), sur l'afficheur apparaît la mention “**AL**”. Appuyer de nouveau sur **set** (5) et la mention “**bCn**” apparaît (n=numéro de 1 à 8). Appuyer de nouveau sur **set** pour voir la température maximale ou minimale hors limite atteinte. Si lors de la coupure la température est restée dans les limites prévues, la valeur “zéro” s'affichera. En appuyant encore sur **set**, on retourne à “**bCn**”. Appuyer sur le bouton ▲(2) ou ▼(3) et la mention “**btN**” apparaît (n=numéro de 1 à 8). Appuyer encore sur **set** pour voir la durée en minute de la température maximale ou minimale hors limite. Appuyer sur le bouton **fnc** (4) pour retourner à l'affichage de la température.

ATTENTION: LORS DU PREMIER ALLUMAGE DE L'INSTRUMENT, IL FAUT ANNULER MANUELLEMENT TOUTE EVENTUELLE ALARME PRESENTE. IL SUFFIRA D'APPUYER SUR UN BOUTON QUELCONQUE DE FAÇON QUE LE VOYANT (8) CLIGNOTE, PUIS MAINTENIR ENFONCE LE BOUTON ▼(3) JUSQU'A CE QUE LE VOYANT (8) RESTE ETEINT. L'AFFICHEUR CLIGNOTERA POUR INDIQUER LA BONNE REMISE A ZERO.

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 de l'interrupteur général **A** (bac) et **C** (compartiment) si présent.

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:

- i) couper l'alimentation électrique et l'arrivée d'eau;
- j) vider et nettoyer soigneusement le bac;
- k) protéger les surfaces INOX avec un voile d'huile de vaseline en y passant énergiquement un chiffon légèrement imbibé d'huile;
- l) aérer périodiquement le local, en laissant ouvertes les portes de l'armoire pour éviter toute formation d'odeurs.

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 vérifier que le thermostat numérique ne soit pas réglé au minimum.

Si le COMPARTIMENT CHAUD ne se réchauffe pas, contrôler l'alimentation électrique, vérifier que le thermostat numérique ne soit pas réglé au minimum et que les fentes de ventilation de l'armoire chaude ne soient pas obstruées.

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.

Tableau A: CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DES ELEMENTS BAIN-MARIE

DONNEES TECHNIQUES	750	1125	1500	2250	750	1125	1500	2250	750	1125	1500	2250
Compartiment	A JOUR	A JOUR	A JOUR	A JOUR	ARMOIR E	ARMOIR E	ARMOIR E	ARMOIR E	CHAUD	CHAUD	CHAUD	CHAUD
Dimensions externes mm:												
• L = longueur -	750	1125	1500	2250	750	1125	1500	2250	750	1125	1500	2250
• P = profondeur -	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800
• H = hauteur -	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900
Prof. avec glissières mm	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
Dimensions compartiment mm:												
• longueur	550	825	1300	1920	550	825	1300	1920	550	825	1300	1920
• profondeur	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650
• hauteur	440	440	440	440	440	440	440	440	440	440	440	440
Capacité compartiment – litres	155	235	370	545	155	235	370	545	155	235	370	545
Type de portes	/	/	/	/	Battant	Battant	Battant	Battant	Battant	Battant	Battant	Battant
N.bre de portes	/	/	/	/	1	2	3	4	1	2	3	4
Nombre de bacs	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Dimensions bacs mm:												
• longueur	630	960	1280	1930	630	960	1280	1930	630	960	1280	1930
• profondeur	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510
• hauteur	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210
Capacité bacs GN	2 1/1	3 1/1	4 1/1	6 1/1	2 1/1	3 1/1	4 1/1	6 1/1	2 1/1	3 1/1	4 1/1	6 1/1
Diamètre entrée eau	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Diamètre sortie eau	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Puissance KW bacs	2	3	3	6	2	3	3	6	2	3	3	6
Puissance KW compartiment	/	/	/	/	/	/	/	/	1.1	1.6	1.6	2.2
Puissance totale KW	2	3	3	6	2	3	3	6	3.1	4.6	4.6	8.2
Tension d'alimentation	230V 1N	380V 3F+N	380V 3F+N	380V 3F+N	230V 1N	380V 3F+N	380V 3F+N	380V 3F+N	230V 1N	380V 3F+N	380V 3F+N	380V 3F+N
Poids Max (Kg).	70	85	100	135	85	108	115	146	90	110	120	150

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

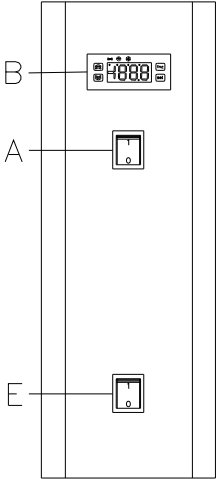
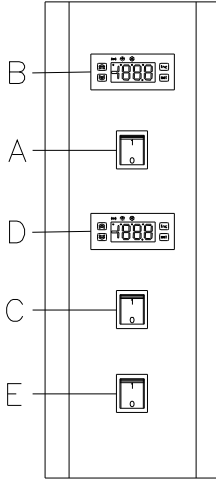
ELEMENTI BAGNOMARIA SU VANO A GIORNO / ARMADIO NEUTRO	ELEMENTI BAGNOMARIA SU VANO CALDO
BAIN-MARIE UNITS ON OPEN SHELVING / NEUTRAL CABINET	BAIN-MARIE UNITS IN HEATED COMPARTMENT
BAINMARIE-ELEMENTE AUF OFFENEM FACH / NEUTRALEM UNTERSCHRANK	BAINMARIE-ELEMENTE AUF BEHEIZTEM FACH
ELEMENTS BAIN-MARIE SUR COMPARTIMENT A JOUR/ARMOIRE NEUTRE	ELEMENTS BAIN-MARIE SUR COMPARTIMENT CHAUD
	
A = INTERRUTTORE GENERALE VASCA B = TERMOREGOLATORE DIGITALE VASCA C = INTERRUTTORE GENERALE ARMADIO D = TERMOREGOLATORE DIGITALE ARMADIO E = PULSANTE CARICO ACQUA	A = BASIN'S MASTER SWITCH B = BASIN'S TEMPERATURE THERMOSTAT C = CUPBOARD'S MASTER SWITCH D = CUPBOARD'S TEMPERATURE THERMOSTAT F = WATER FILLING BUTTON
A = HAUPTSCHALTER DER WANNE B = THERMOSTAT BEHÄLTER DER WANNE C = HAUPTSCHALTER DES SCHRANKES D = THERMOSTAT BEHÄLTER DES SCHRANKES F = TASTE WASSEREINLAUF	A= INTERRUPTEUR GENERAL DE LA CUVE B= THERMOSTAT TEMPERATURE DE LA CUVE C= INTERRUPTEUR GENERAL DE L' ARMOIRE B= THERMOSTAT TEMPERATURE DE L' ARMOIRE F = BOUTON REMPLISSAGE EAU

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

BAGNOMARIA SU VANO A GIORNO / ARMADIO NEUTRO - BAIN-MARIE UNITS ON OPEN SHELVING / NEUTRAL CABINET
 - BAINMARIE-ELEMENTE AUF OFFENEM FACH / NEUTRALEM UNTERSCHRANK
 - BAIN MARIE SUR COMPARTIMENT A JOUR / ARMOIRE NEUTRE

Mod. : L=750

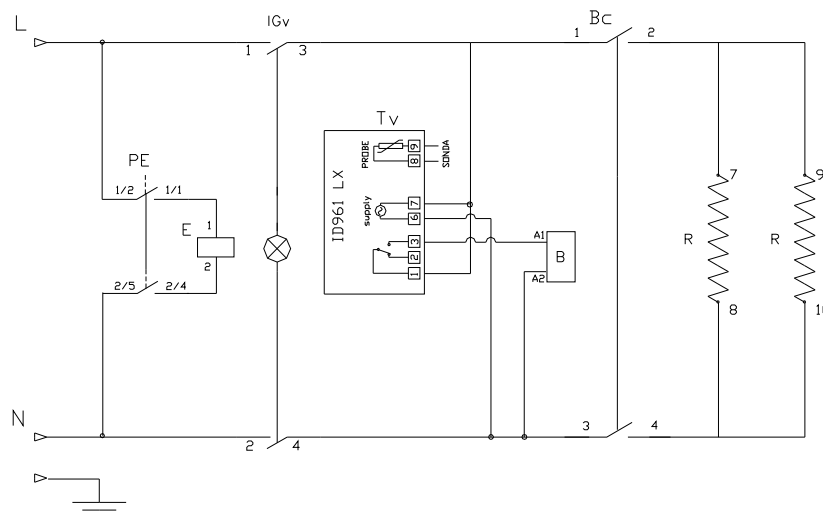
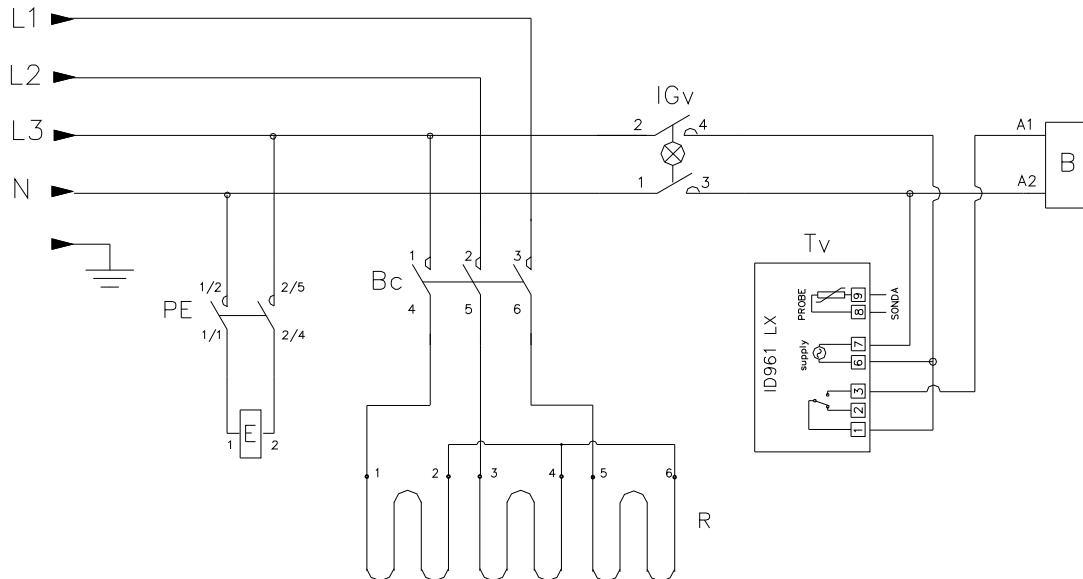


Fig. 2: SCHEMA ELETTRICO – WIRING DIAGRAM – SCHALTPLAN - SCHEMA ELECTRIQUE

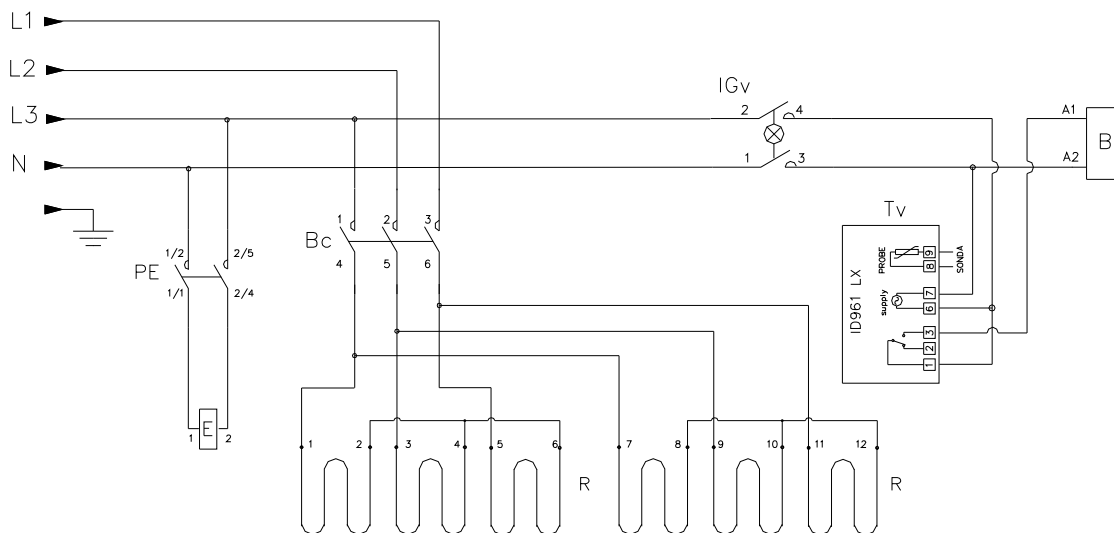
BAGNOMARIA SU VANO A GIORNO / ARMADIO NEUTRO - BAIN-MARIE UNITS ON OPEN SHELVING / NEUTRAL CABINET
 - BAINMARIE-ELEMENTE AUF OFFENEM FACH / NEUTRALEM UNTERSCHRANK
 - BAIN MARIE SUR COMPARTIMENT A JOUR / ARMOIRE NEUTRE

Mod. : L=1125 / 1500



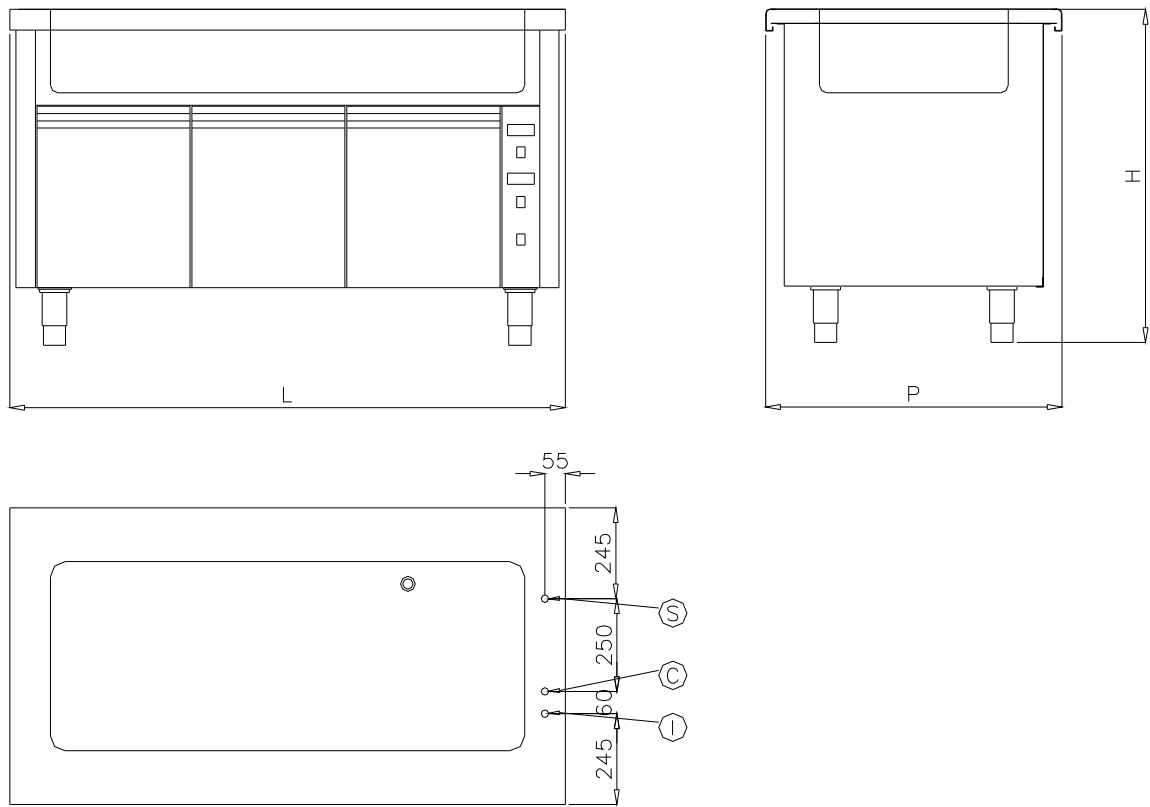
BAGNOMARIA SU VANO A GIORNO / ARMADIO NEUTRO - BAIN-MARIE UNITS ON OPEN SHELVING / NEUTRAL CABINET
 - BAINMARIE-ELEMENTE AUF OFFENEM FACH / NEUTRALEM UNTERSCHRANK
 - BAIN MARIE SUR COMPARTIMENT A JOUR / ARMOIRE NEUTRE

Mod. : L=2250



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

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

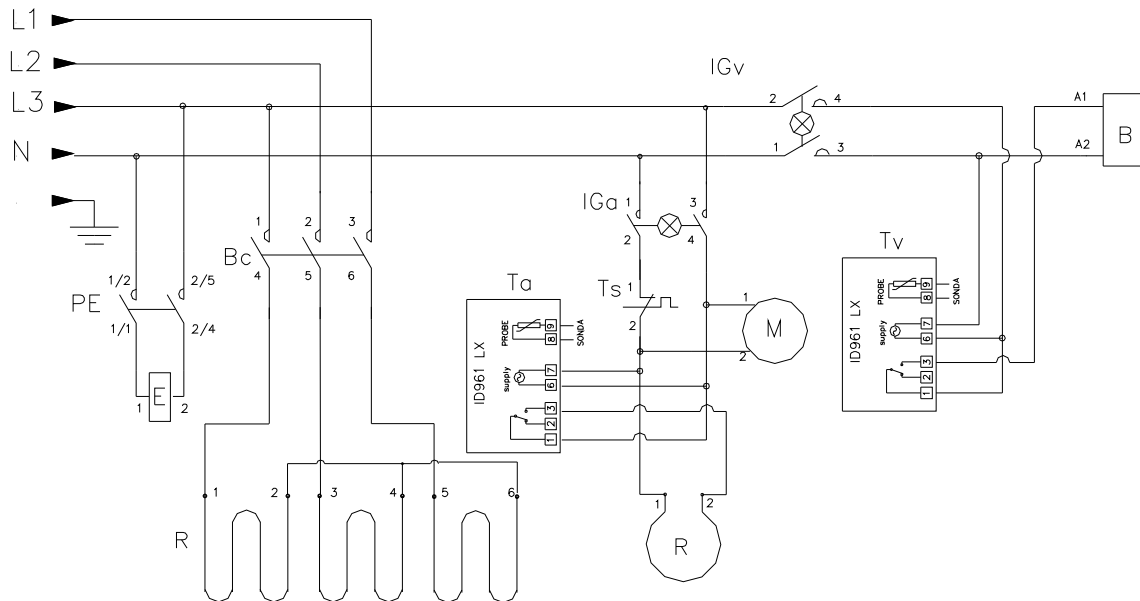


I - INGRESSO CAVO ELETTRICO C - CARICO ACQUA 3/4" S - SCARICO ACQUA 1/2"
I - ELECTRIC CONNECTION C - WATER INLET 3/4" S - WASTE WATER OUTLET 1/2"
I - ELEKTROANSCHLUSS C - EINLAUF WASSER 3/4" S - WASSERABFLUSS 1/2"
I - CABLE D'ALIMENTATION C - ENTREE EAU 3/4" S - EVACUATION EAU 1/2"

ELEMENTI BAGNOMARIA SU VANO CALDO – BAIN-MARIE UNITS IN HEATED COMPARTMENT
- BAINMARIE-ELEMENTE AUF BEHEIZTEM FACH – ELEMENTS BAIN-MARIE SUR COMPARTIMENT CHAUD

Diagrama de um sistema de energia trifásico. A rede de alimentação é composta por três fases (L, N, PE) e um ponto de aterramento. O sistema inclui um banco de capacitores (Bc) com quatro capacitores (1, 2, 3, 4) e um motor (M) com dois terminais (1, 2). Um transformador (Ta) com dois enrolamentos (1, 2) e um transformador (Tv) com dois enrolamentos (1, 2) também estão presentes. Os capacitores e o motor são alimentados por uma linha de transmissão (IGv) que passa por um interruptor (1, 2, 3, 4). O transformador Ta é alimentado por uma linha de transmissão (IGa) que passa por um interruptor (1, 2, 3, 4). O transformador Tv é alimentado por uma linha de transmissão (IGv) que passa por um interruptor (1, 2, 3, 4).

Mod. : L= 1125 / 1500



ELEMENTO BAGNOMARIA SU VANO CALDO - BAIN-MARIE UNIT IN HEATED COMPARTMENT
- BAINMARIE-ELEMENTE AUF BEHEIZTEM FACH - ELEMENTS BAIN-MARIE SUR COMPARTIMENT CHAUD
Mod. : L=2250

