

01/2019

Mod: BC15

Production code: 8035016



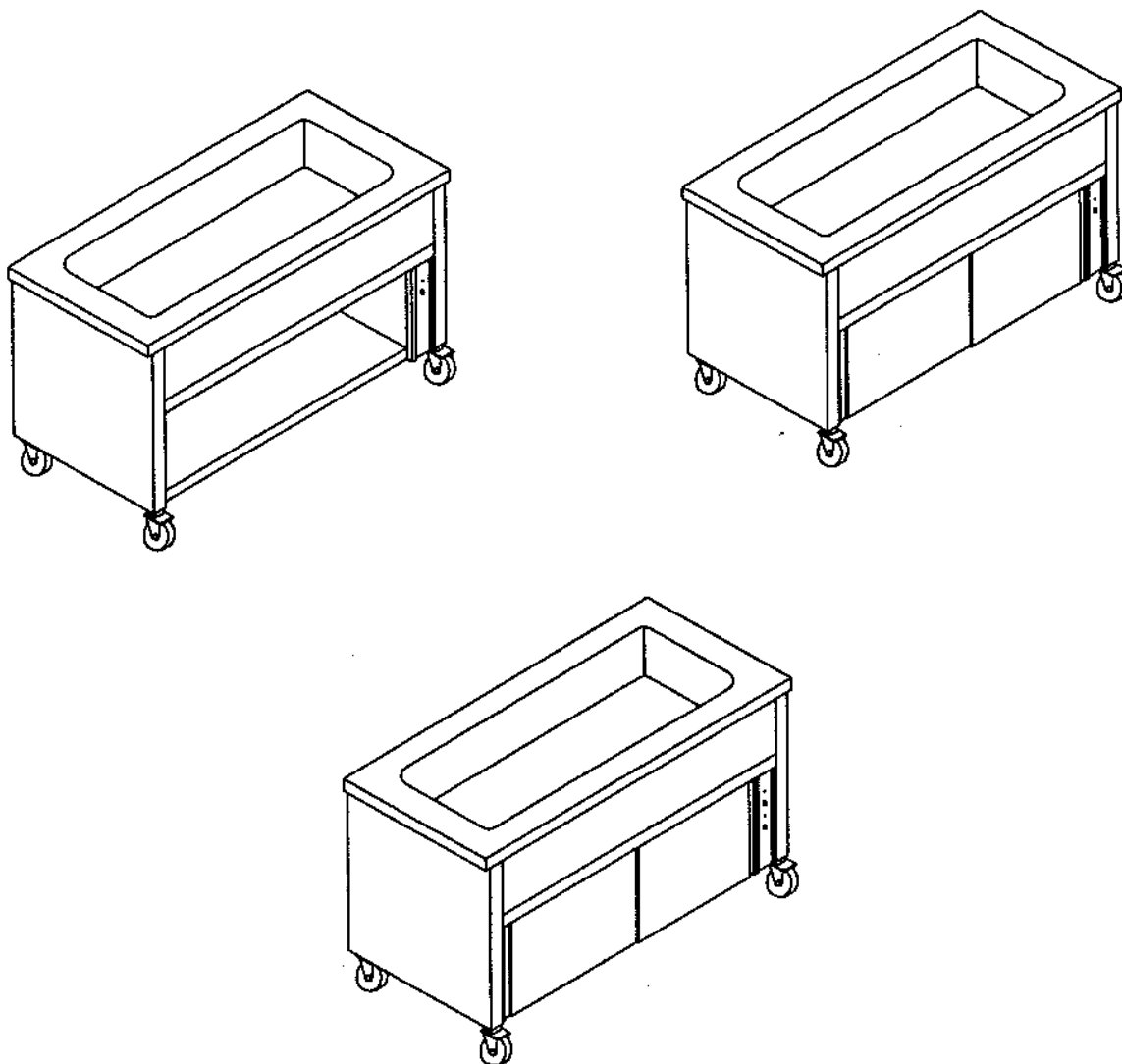
Diamond
catering equipment

“SELF-RO 70”



FR

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





NOTICE D'INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN POUR ELEMENTS BAIN-MARIE SUR ARMOIRE NEUTRE OU ARMOIRE CHAUDE "SELF-SERVICE 700"

1. AVERTISSEMENTS

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

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

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

Pour l'emploi correct de l'appareil:

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

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

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

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

2. INTRODUCTION

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

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

3. DESCRIPTION DES EQUIPEMENTS

Nos ELEMENTS BAIN-MARIE sont constitués d'un bac 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.

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 manuel seulement dans l'armoire chaude, réglé à une température de 150° C qui se déclenche en cas de fonctionnement anormal.
- 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 ½ "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.

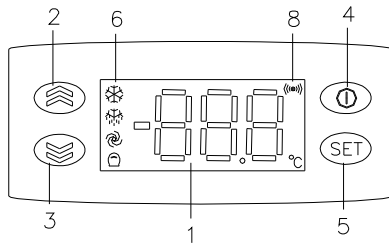
7.2 Mise en marche du BAC BAIN-MARIE

- Enclencher l'interrupteur de protection situé en amont de l'appareil.
- Vérifier que le trop-plein est correctement inséré dans la bonde de vidange.
- Ouvrir la vanne de remplissage de l'eau située sous le bac, ou bien utiliser le bouton de remplissage de l'eau situé sous le tableau de commandes (**Fig. 1**), remplir le bac au moins jusqu'à atteindre le niveau le plus haut signalé sur le tuyau de trop plein (environ 2 ou 3 cm du fond).
- Allumer le thermostat digital du bac A (bac) et B (compartiment chaud si présent) Fig. 1. et pousser le bouton 4 pour minimum 5 seconds.**
- Régler le thermostat numérique **A (bac) et B (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 A indique la température à l'intérieur du bac.
- Le thermostat numérique B 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) **VERIFIER 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 le thermostat digital B de l'étuve se coupe, et même poussant le bouton 4 (voir dessin du thermostat) il ne s'allume pas, le fonctionnement **n'est pas régulier** et est intervenu le thermostat de sécurité à réarmement manuel. Couper l'interrupteur général et appeler le S.A.V.

7.3 Thermostat digital



Légende

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

UTILISATION

Pendant le fonctionnement normal, l'instrument affiche la température relevée par la sonde placée au contact du bac ou à l'intérieur de l'armoire.

Pour afficher la valeur de réglage programmée: (valeur de température choisie), appuyer puis relâcher le bouton **set**. La mention “set” s'affiche, appuyer de nouveau sur **set**.

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

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

SIGNALISATIONS ET ALARMES

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

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

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

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

7.4 Extinction

Eteindre l'appareil à l'aide du **thermostat digital A** (bac) et **B** (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 ELEMENTS BAIN MARIE

DONNEES TECHNIQUES	EGB8	EGB 12	EGB 15	EGB 23	EAB 8	EAB 12	EAB 15	EAB 23	ECB 8	ECB 12	ECB 15	ECB 23
Compartiment	A JOUR	A JOUR	A JOUR	A JOUR	ARMOIRE	ARMOIRE	ARMOIRE	ARMOIRE	CHAUD	CHAUD	CHAUD	CHAUD
Dimensions externes mm.:												
• L = longueur	800	1200	1500	2300	800	1200	1500	2300	800	1200	1500	2300
• P = profondeur	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700
• H = hauteur	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900
Profondeur avec mains courantes mm.	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Dimensions compartiment mm.:												
• Longueur	520	920	1220	1880	520	920	1220	1880	520	920	1220	1880
• Profondeur	590	590	590	590	590	590	590	590	590	590	590	590
• Hauteur	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400
Capacité compartiment – litres	122	217	287	443	122	217	287	443	122	217	287	443
Type de portes	/	/	/	/	Battants	Coulissants	Coulissants	Coulissants	Battants	Coulissants	Coulissants	Coulissants
N. de portes	/	/	/	/	1	2	2	2	1	2	2	2
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	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
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 bac	2,4	3,6	3,6	7,2	2,4	3,6	3,6	7,2	2,4	3,6	3,6	7,2
Puissance KW compartiment	/	/	/	/	/	/	/	/	1,1	1,6	1,6	2,2
Puissance totale KW	2,4	3,6	3,6	7,2	2,4	3,6	3,6	7,2	3,5	5,2	5,2	9,4
Tension 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

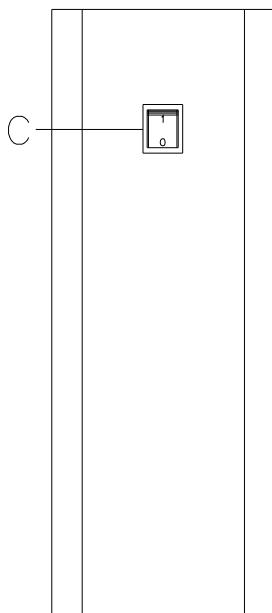
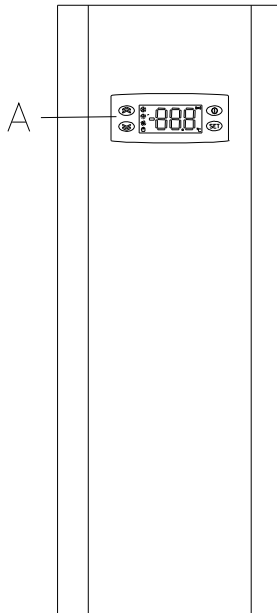
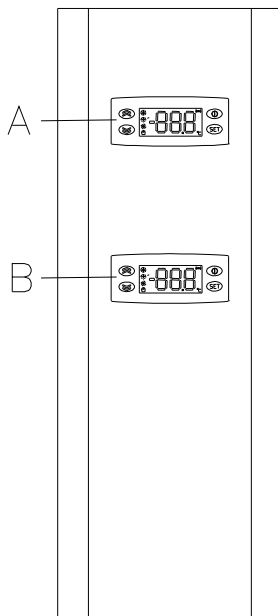
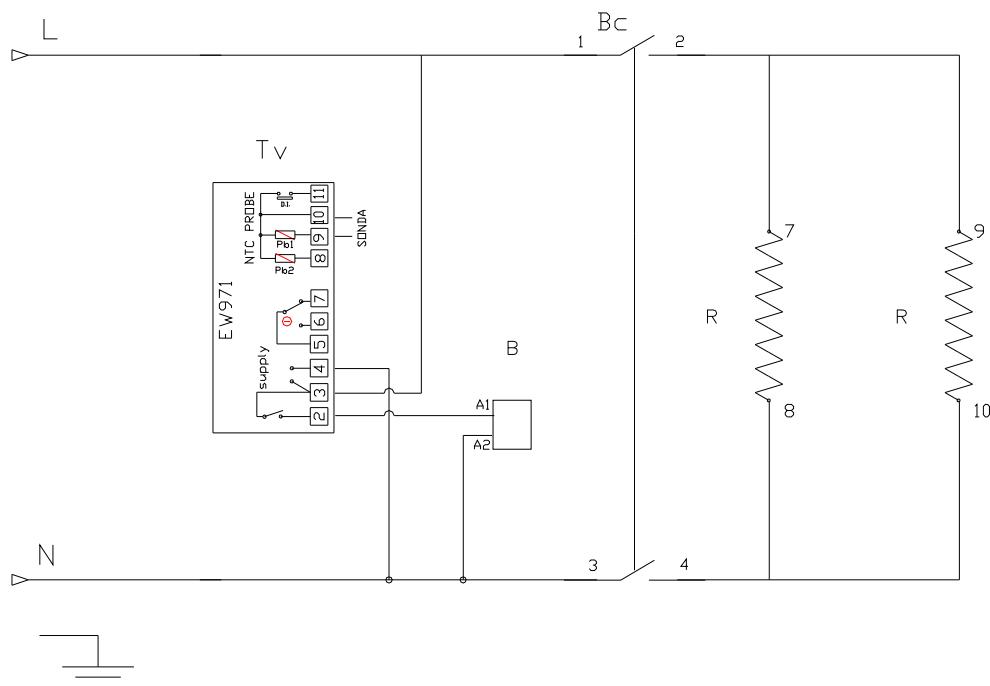
CRUSCOTTO SINISTRO ELEMENTO BAGNOMARIA MOD ...23	ELEMENTI BAGNOMARIA SU VANO A GIORNO / ARMADIO NEUTRO	ELEMENTI BAGNOMARIA SU VANO CALDO
LEFT INSTRUMENT BAIN-MARIE UNIT PANEL MOD ...23	BAIN-MARIE UNITS ON OPEN SHELVING / NEUTRAL CABINET	BAIN-MARIE UNITS IN HEATED COMPARTMENT
LINKES BEDIENFELD BAINMARIE-ELEMENT MOD. ...23	BAINMARIE-ELEMENTE AUF OFFENEM FACH / NEUTRALEM UNTERSCHRANK	BAINMARIE-ELEMENTE AUF BEHEIZTEM FACH
TABLEAU DE COMMANDES GAUCHE ELEMENT BAIN-MARIE MOD ...23	ELEMENTS BAIN-MARIE SUR COMPARTIMENT A JOUR/ARMOIRE NEUTRE	ELEMENTS BAIN-MARIE SUR COMPARTIMENT CHAUD
		
A = TERMOREGOLATORE DIGITALE VASCA B = TERMOREGOLATORE DIGITALE ARMADIO C= PULSANTE CARICO ACQUA		
A = BASIN HEATING ON LIGHT B = COMPARTMENT HEATING CONTROL SWITCH AND THERMOSTAT C = WATER FILLING BUTTON		
A = KONTROLLLAMPE BEHEIZUNG WANNE B = SCHALTER UND THERMOSTAT STEUERUNG BEHEIZUNG FACH C = TASTE WASSEREINLAUF		
A = VOYANT CHAUFFAGE BAC B = INTERRUPTEUR ET THERMOSTAT CONTROLE CHAUFFAGE COMPARTIMENT C = BOUTON REMPLISSAGE EAU		

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

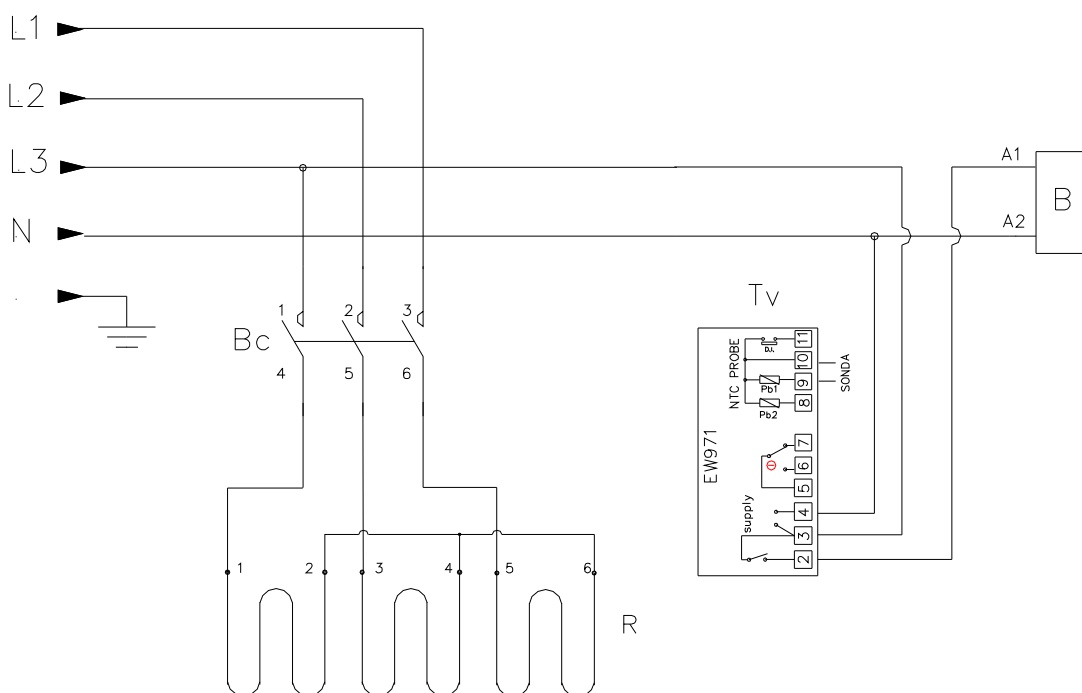
BAGNOMARIA SU VANO A GIORNO / ARMADIO NEUTRO - BAIN-MARIE UNITS ON OPEN SHELVING / NEUTRAL CABINET
- BAINMARIE-ELEMENTE AUF OFFENEM FACH / NEUTRALEM UNTERSCHRANK
- BAIN MARIE SUR COMPARTIMENT A JOUR / ARMOIRE NEUTRE

Mod. : L=800



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=1200 / 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=2300

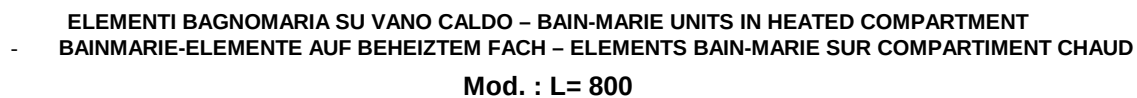
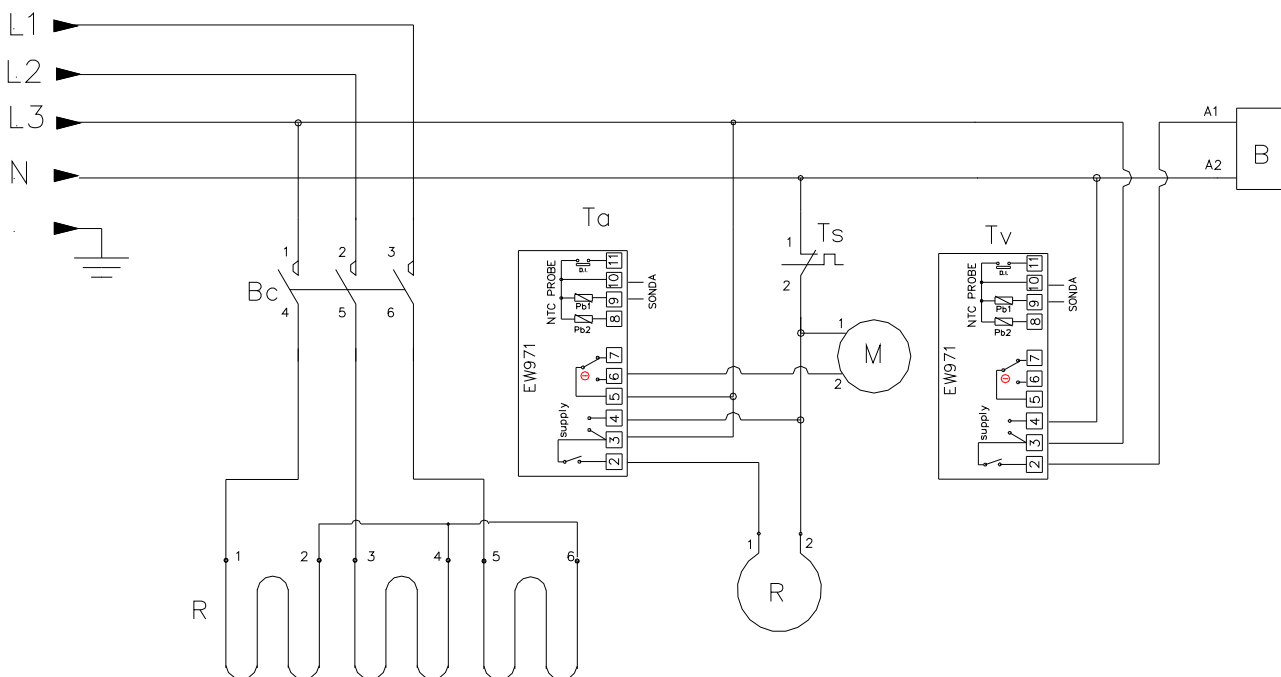


Fig. 2: SCHEMA ELETTRICO – WIRING DIAGRAM – SCHALTPLAN - SCHEMA ELECTRIQUE

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

Mod. : L= 1200 / 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=2300

