

09/2006

Mod:IN/BX08

Production code:IBM2





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

1. AVVERTENZE

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

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

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

Per un corretto utilizzo dell'apparecchiatura:

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

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

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

Per qualsiasi dubbio o necessità rivolgersi al RIVENDITORE.

2. INTRODUZIONE

L'apparecchiatura è conforme alle Direttive 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 saldata al piano e raggiata su tutti i lati per consentire una facile pulizia.

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

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

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

4. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

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

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

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

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

5. CONDIZIONI DI UTILIZZO E CARATTERISTICHE TECNICHE

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

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

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

5.1 Comandi e controlli

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

5.2 Protezioni e dispositivi di sicurezza

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

6. INSTALLAZIONE

6.1 Operazioni preliminari

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

6.2 Posizionamento

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

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

6.3 Collegamenti idrici

Sotto il piano inferiore sono visibili i tubi di carico e scarico. Collegare il tubo di carico **C** alla condotta utilizzando un tubo flessibile.

Collegare lo scarico **S** della vasca al sifone della tubazione di scarico predisposta nel locale.

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

6.4 Collegamenti elettrici

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

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

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

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

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

7. FUNZIONAMENTO / USO

7.1 Consigli per l'uso

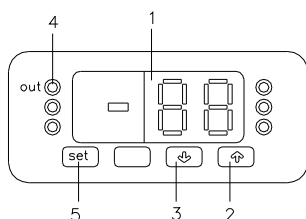
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita: cioè il mantenimento a bagnomaria dei cibi in contenitori GN. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
Le dimensioni della vasca sono tali da ospitare in lunghezza rispettivamente 2, 3, 4, moduli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

7.2 Messa in funzione della VASCA BAGNOMARIA

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



7.3 Termoregolatore digitale



Legenda

- 1 – Display
- 2 – Pulsante “aumenta valore”
- 3 - Pulsante “diminuisce valore”
- 4 – Led rosso acceso “resistenza accesa”
- 5 – pulsante di controllo set

USO

Nel corso del normale funzionamento lo strumento visualizza la temperatura rilevata dalla sonda posta a contatto della vasca .

Premere il tasto **set** per visualizzare l'attuale valore del set point: (valore temperatura scelta).

Per modificare il valore del setpoint di lavoro premere il tasto **set** e **▲** o **▼**; dopo la modifica, rilasciare il tasto **set** per ultimo.

Il setpoint è impostabile entro i limiti di temperatura stabiliti.

SEGNALAZIONI ED ALLARMI

'E0' lampeggiante sul visualizzatore (**errore sonda vasca**) indicano una delle seguenti anomalie: tipo di sonda vasca non corretta, sonda vasca difettosa, difetto nei collegamenti o temperatura al di fuori dei limiti consentiti dalla sonda vasca in uso; controllare l'integrità della sonda e la correttezza del collegamento strumento-sonda, verificare che la temperatura in prossimità della sonda sia nei limiti consentiti dal campo di misura.

'E2' lampeggiante sul visualizzatore (**errore memoria dati**) indicano una anomalia nei dati di configurazione in memoria: provare a togliere tensione allo strumento; se alla riaccensione l'allarme non si disattiva è necessario sostituire lo strumento (questa operazione va fatta da personale qualificato).

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).

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 vaselina passando energicamente un panno appena imbevuto con l'olio;

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

8.1 Manutenzione ordinaria

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

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

Attenzione:

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

8.2 Manutenzione straordinaria

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

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

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

8.3 Possibili anomalie

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

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

9. SMANTELLAMENTO

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

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



INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE MANUAL FOR BAIN-MARIE UNITS “SELF IN”

1. WARNINGS

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

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

The manual must be looked after carefully so that it is available for future reference. In the event 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 or indicated by the Manufacturer.

ATTENTION: 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.
EN 61000-3-3.

3. DESCRIPTION OF THE EQUIPMENT

Our BAIN-MARIE UNITS are composed of a basin welded to the top and curved on all sides to allow easy cleaning.

Their purpose is to keep food warm in GN 1/1 basins.

The range is composed of three models with a capacity of 2, 3, 4, GN 1/1, suitable for holding basins with a depth of 200mm.

The maximum operating temperature is around 90°C, water filling is electrical via solenoid valves and there is a removable overflow drain. Control panel with digital heat regulator.

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 blows to 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 remain in the area.

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 maximum operating temperature of the basin is 90° C.

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

5.1 Controls

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

5.2 Protection and safety devices

- Safety devices:
Safety thermostat which trips in the event of abnormal operation.
- Personal safety gear:
The food containers 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 Preliminary operations

The user must provide for the supply of electrical energy as shown in Fig. 3, in compliance with current standards.

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 demineralised. The water may be pre-heated to no more than 50 °C. For the drain, pipe work must be used that is equipped with a siphon. The tubes to be used are ¾" GAS for filling, and ½" GAS for draining.

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.

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

6.3 Plumbing connections

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 siphon 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 from 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 electrical circuit of the unit is designed to operate at a power supply voltage in accordance with the configurations shown in Table A, with a frequency of 50/60Hz. See the electrical diagram, Fig. 2, applicable to the model you have purchased.

The electrical connection is made by connecting the cable to the terminal board of the unit.

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 units 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 systems 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

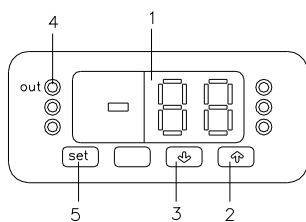
7.1 Operating tips

- This appliance must only be used for its intended purpose. This consists of keeping foods warm by bain-marie in GN containers. Any other use shall be considered improper.
The size of the basin means that, lengthwise, it can accommodate 2, 3, 4 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.
- Use the water filling button **C** on the control 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).
- Turn on the main switch for the basin heating elements **A** of Fig. 1.
- Adjust the digital heat regulator **B** to the desired temperature (the heat adjuster set to 85°C).
- The digital heat regulator B indicates the temperature in the basin.
- **ATTENTION:** a) **DO NOT HEAT THE BASIN WITHOUT WATER INSIDE. Overheating will damage the basin and the heating elements.**
b) **CHECK on a regular basis to make sure that THE WATER LEVEL is not allowed to fall below the lowest level notch marked on the overflow pipe;**

7.3 Digital heat regulator



Legend

- 1 – Display
- 2 – “Increase value” push button
- 3 – “Decrease value” push button
- 4 – Red LED on, heating element on
- 5 – set control push button

USE

During normal operation the instrument displays the temperature detected by the probe in contact with the basin.

Press the **set** key to view the current set point value (chosen temperature value):

In order to edit the working set point value, press the **set** and the **▲** or **▲** keys. Once the value has been changed, release the **set** key last.

The set point can be given any of the values within the established temperature range.

WARNINGS AND ALARMS

‘E0’ flashing on display (**basin probe error**) to indicate one of the following errors: incorrect type of basin probe, defective basin probe, defect in connections or temperature beyond acceptable range for basin probe currently in use; check condition of the probe and proper instrument-probe connection, check that the temperature near the probe is within the acceptable range of measurement.

‘E2’ flashing on the display (**data memory error**) indicates an anomaly in the configuration data in memory: turn off the power supply to the instrument; if when it is turned back on the alarm is not de-activated it is necessary to replace the instrument (this should be done by skilled personnel).

The editing of the thermostat's **CONFIGURATION PARAMETERS**, which are factory set, must be performed by qualified personnel only according to the instructions of the instrument.

7.4 Shutdown

Turn the unit off via the main switch **A** (basin).

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:

- d) disconnect the power and water supply;
- e) empty the basin and clean thoroughly;
- f) protect the stainless steel surfaces by covering them with Vaseline oil, rubbing vigorously with a cloth soaked in the oil;

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.

Attention:

- 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

Special 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 digital temperature regulator is not at the minimum setting.

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, cable sheaths, etc.) must be selected so as to make the best possible contribution to the protection of the environment in compliance with the laws in force.



- HANDBUCH DER INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG FÜR BAINMARIE-ELEMENTE ZUM EINBAUEN “SELF IN”

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 an den neuen Besitzer zu übergeben.

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 HAUPTSCHALTKASTEN 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 bestehen aus einer Wanne, die an die Platte angeschweisst ist und für eine leichte Reinigung auf allen Seiten gerundet ist.

Sie dienen zur Warmhaltung der Speisen in den GN 1/1 Behältern.

Die Serie besteht aus 3 Modellen mit einem Fassungsvermögen von 2,3,4, GN 1/1, die Behälter mit einer Tiefe von 200 mm aufnehmen können.

Die maximale Betriebstemperatur beträgt rund 90°C, die Wassereinfüllung erfolgt elektrisch über Magnetventil und der Überlauf ist annehmbar. Bedientafel mit digitalem Wärmeregler.

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 der Nähe aufhalten.

Das mit der Weiterbeförderung 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 Gemeinschaftverpflegung bestimmt. Jeder anderweitiger Gebrauch ist unzulässig.

Die maximale Betriebstemperatur der Wanne beträgt 90° C.

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

5.1 Steuer- und Kontrollvorrichtungen

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

5.2 Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen

- Sicherheitsvorrichtungen:
Sicherheitsthermostat, der bei Betriebsstörungen ausgelöst wird.
- Individuelle Schutzvorrichtungen:
Da die Speisenbehälter 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, unter Einhaltung der gültigen 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.

Nach beendeter Installation kann der Schutzfilm abgezogen werden. Das muss sehr langsam geschehen, damit kein Kleber auf der Oberfläche haften bleibt.. Eventuelle Kleberreste können mit Kerosin oder Benzin entfernt werden.

6.3 Wasseranschlüsse

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

Das Ablaufrohr **S** der Wanne an den Siphon der im Raum vorgesehenen 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 Kleberreste 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, mit einer Frequenz von 50/60Hz ausgelegt. Siehe elektrischer Schaltplan Abb. 2 des entsprechenden Modells.

Der Stromanschluss erfolgt durch ein Kabel, das mit der Klemmleiste des Gerätes verbunden wird.

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 Klemmleiste angeschlossenen Geräten standhält, vorzusehen (**siehe Typenschild**) Die elektrische Anlage muss vor dem Gerät mit einem allpoligen Schalter 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 äquipotentiell 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

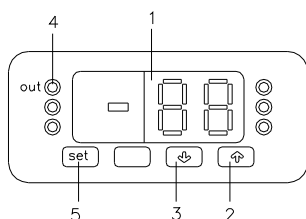
7.1 Nützliche Hinweise

- 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. Jeder anderweitiger Gebrauch ist unzulässig. Die Wanne ist so ausgelegt, dass in dieser jeweils 2, 3, 4, 6 GN-Behälter 1/1 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 **C** 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 Wannenheizwiderstände **A** einschalten, siehe Abb. 1.
- Den digitalen Wärmeregler **B** auf die gewünschte Temperatur einstellen (Wärmeregler auf 85°C eingestellt).
- Der digitale Wärmeregler B zeigt die Temperatur in der Wanne an.
- **ACHTUNG: a) DIE WANNE NICHT OHNE WASSER AUFHEIZEN. Eine Überhitzung führt zu Schäden an der Wanne und an den Heizwiderständen.**
 - b) In regelmäßigen Zeitabständen DEN WASSERSTAND ÜBERPRÜFEN; dieser darf sich nicht unterhalb der untersten Füllstandskerbe des Überlaufrohrs befinden.

7.3 Digitaler Wärmeregler



Zeichenerklärung

- 1 – Display
- 2 – Taste “Wert erhöhen”
- 3 – Taste “Wert senken”
- 4 – Rote, eingeschaltete Led “Heizwiderstand an”
- 5 – Taste Steuerungsset

GEBRAUCH

Bei normalem Betrieb zeigt das Instrument die Temperatur, die durch den Fühler, der mit der Wanne in Berührung ist, gemessen wird. Die Taste **Set** drücken, um den aktuellen Sollwert zu zeigen: (gewählter Temperaturwert).

Für die Änderung des Sollwerts sind die Tasten **Set** und **▲** oder **▲** zu drücken; danach die Taste **Set** als letzte loslassen.

Der Sollwert kann innerhalb des festgelegten Temperaturbereichs eingestellt werden.

ANZEIGEN UND ALARME

‘E0’ blinkt auf der Sichtanzeige (**Fehler Wannenfühler**) und meldet eine der folgenden Störungen: Wannenfühler nicht korrekt, Wannenfühler defekt, defekte Anschlüsse oder Temperatur ausserhalb des Einstellbereichs des verwendeten Wannenfühlers; die Intaktheit des Fühlers und die korrekte Verbindung Instrument-Fühler prüfen, kontrollieren, ob die Temperatur in Fühlernähe innerhalb der Grenzen des Einstellbereichs liegt..

‘E2’ blinkt auf der Sichtanzeige (**Fehler Datenspeicher**) und weist auf eine Anomalie der Konfigurationsdaten hin: versuchen, das Gerät ausser Spannung zu setzen; wenn bei der Wiedereinschaltung der Alarm nicht aufgehoben ist, muss das Instrument ausgewechselt werden (dieser Vorgang muss durch Fachpersonal durchgeführt werden).

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) ausschalten.

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

DIE WANNE DARF NUR BEI ABGEKÜHLTEN GERÄT GELEERT WERDEN.

Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen, ist folgendes zu beachten:

- g) Das Gerät vom Strom- und Wasserversorgungsnetz trennen;
- h) Die Wanne leeren und sorgfältig reinigen;
- i) Alle Teile aus EDELSTAHL mit einem mit Vaselineöl getränkten Tuch kräftig einreiben, wodurch ein Schutzfilm gebildet wird.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

8.1 Normale Wartung

Die normale und vorbeugende Wartung besteht im Wesentlichen aus der wöchentlichen Reinigung aller Edelstahlteile, die mit lauwarmem Wasser und Seife zu reinigen, gut nachzuspülen und sorgfältig trocken zu reiben sind. Zuvor ist das Gerät jedoch vom Stromnetz zu trennen.

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, auch keine Stahlwolle, metallische Bürsten oder Schaber verwendet werden.
- Chlorbleiche, Salzsäure und andere chlorhaltige Produkte beschädigen die Oberflächen aus Edelstahl.
- Lackierte Teile sind mit Silikonwachs zu reinigen.
- Der Fußboden unter dem Gerät darf nicht mit korrosiven Reinigungsmitteln 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 zuvor 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.

Treten nach der Durchführung der oben 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.



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

1. AVERTISSEMENTS

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

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

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

Pour l'emploi correct de l'appareil:

- Ne pas retirer ni modifier les dispositifs de sécurité;
- L'utiliser uniquement dans le but spécifiquement prévu;
- Ne pas utiliser le bac de chauffage sans eau;
- Éviter 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 soudé au plan qui est rainuré sur tous les côtés pour faciliter le nettoyage.

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

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

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

4. TRANSPORT ET MANUTENTION

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

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

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

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

5. CONDITIONS D'EMPLOI ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

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

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

5.1 Commandes et contrôles

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

5.2 Protections et dispositifs de sécurité

- Dispositifs de sécurité:
Thermostat de sécurité qui se déclenche en cas de fonctionnement anormal.
- Équipements de protection individuelle:
Vu la température que les récipients des aliments peuvent atteindre, nous vous conseillons d'utiliser des poignées ou des gants.
- Dispositions particulières contre les risques résiduels:
Limiter l'accès aux seules personnes concernées lesquelles doivent être informées sur les dangers potentiels liés à la température.

6. INSTALLATION

6.1 Opérations préliminaires

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

6.2 Positionnement

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

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

6.3 Raccordements à l'eau

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

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

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

6.4 Branchements électriques

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

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

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

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

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

7. FONCTIONNEMENT / EMPLOI

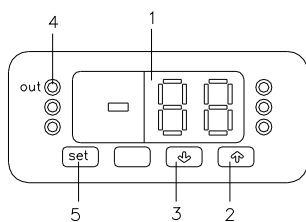
7.1 Conseils d'emploi

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

7.2 Mise en marche du BAC BAIN-MARIE

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

7.3 Thermostat numérique



Légende

- 1 – Afficheur
- 2 – Bouton “augmenter la valeur”
- 3 – Bouton “diminuer la valeur”
- 4 – Voyant rouge allumé “résistance allumée”
- 5 – Bouton de contrôle set

UTILISATION

Pendant le fonctionnement ordinaire, l'instrument affiche la température relevée par la sonde placée au contact du bac . Appuyer sur la touche **set** pour afficher la valeur de réglage programmée: (valeur de température choisie). Pour modifier la valeur de réglage, appuyer sur la touche **set** et ▲ ou ▼; après l'avoir modifiée, relâcher le bouton **set** en dernier. **La valeur de réglage ne peut être programmée que dans les limites de température établies.**

SIGNALISATIONS ET ALARMES

'E0' clignotant sur l'afficheur (**erreur sonde du bac**) indique une des anomalies suivantes: type de sonde utilisée pour le bac incorrecte, sonde du bac défectueuse, défaut de connexion ou température hors des limites prévues pour la sonde utilisée: contrôler le bon état de la sonde et la bonne connexion de l'instrument à la sonde, vérifier que la température à proximité de la sonde soit dans les limites prévues par la plage de mesure.

'E2' clignotant sur l'afficheur (**erreur des données en mémoire**) indique une anomalie des données de configuration en mémoire: couper la tension de l'instrument; si l'alarme persiste après le rallumage, il faut remplacer l'instrument (cette opération doit être effectuée par du personnel qualifié).

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).

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

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

En cas d'extinction prolongée:

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

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

8.1 Entretien ordinaire

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

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

Attention:

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

8.2 Entretien extraordinaire

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

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

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

8.3 Anomalies possibles

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

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

9. ELIMINATION

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

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

Tabella A: CARATTERISTICHE TECNICHE ELEMENTI BAGNOMARIA - TECHNICAL FEATURES OF BAIN-MARIE UNITS - TECHNISCHE MERKMALE BAINMARIE-ELEMENTE - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ELEMENTS BAIN MARIE

Mod.	IBM2	IBM3	IBM4
Dimensioni esterne - Overall dimensions - Aussenmasse mm - Dimensions externes mm.:			
L=lunghezza- length-Länge- longueur :	805	1135	1455
P=profondità-depth- Tiefe- profondeur:	635	635	635
H = altezza- height- Höhe- hauteur:	270	270	270
H1 = altezza- height- Höhe- hauteur:	380	380	380
Dimensioni foro per incasso- Dimensions for hole for built-in installation- Bohrungsmass für Einbau- Dimensions trou pour encastrament mm.:			
Lunghezza- length- Länge- longueur : mm	770	1100	1420
Profondità – depth - Tiefe- profondeur :mm	600	600	600
Dimensioni vasca/basin/wanne/bac : mm.:			
Lunghezza- length- Länge- longueur : mm	630	960	1280
Profondità – depth - Tiefe- profondeur : mm	510	510	510
Altezza – height – Höhe – hauteur : mm	210	210	210
Capacità vasche-Basin capacity-Kapazität- Capacité des bacs	2 1/1	3 1/1	4 1/1
Diametro entrata acqua-Ø water inlet- Durchmesser Wassereintritt- Diamètre entrée eau	3/4"	3/4"	3/4"
Diametro uscita acqua-Ø water outlet- Durchmesser Wasseraustritt-Diamètre sortie eau	1/2"	1/2"	1/2"
Potenza totale-Total power-Gesamtleistung KW- Puissance totale	2	3	3
Tensione alimentazione- Supply voltage- Speisespannung- Tension alimentation	230V 1N	380V 3F+N	380V 3F+N
Peso Max-Max weight-Höchstgewicht-Poids (Kg).	33	40	47

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

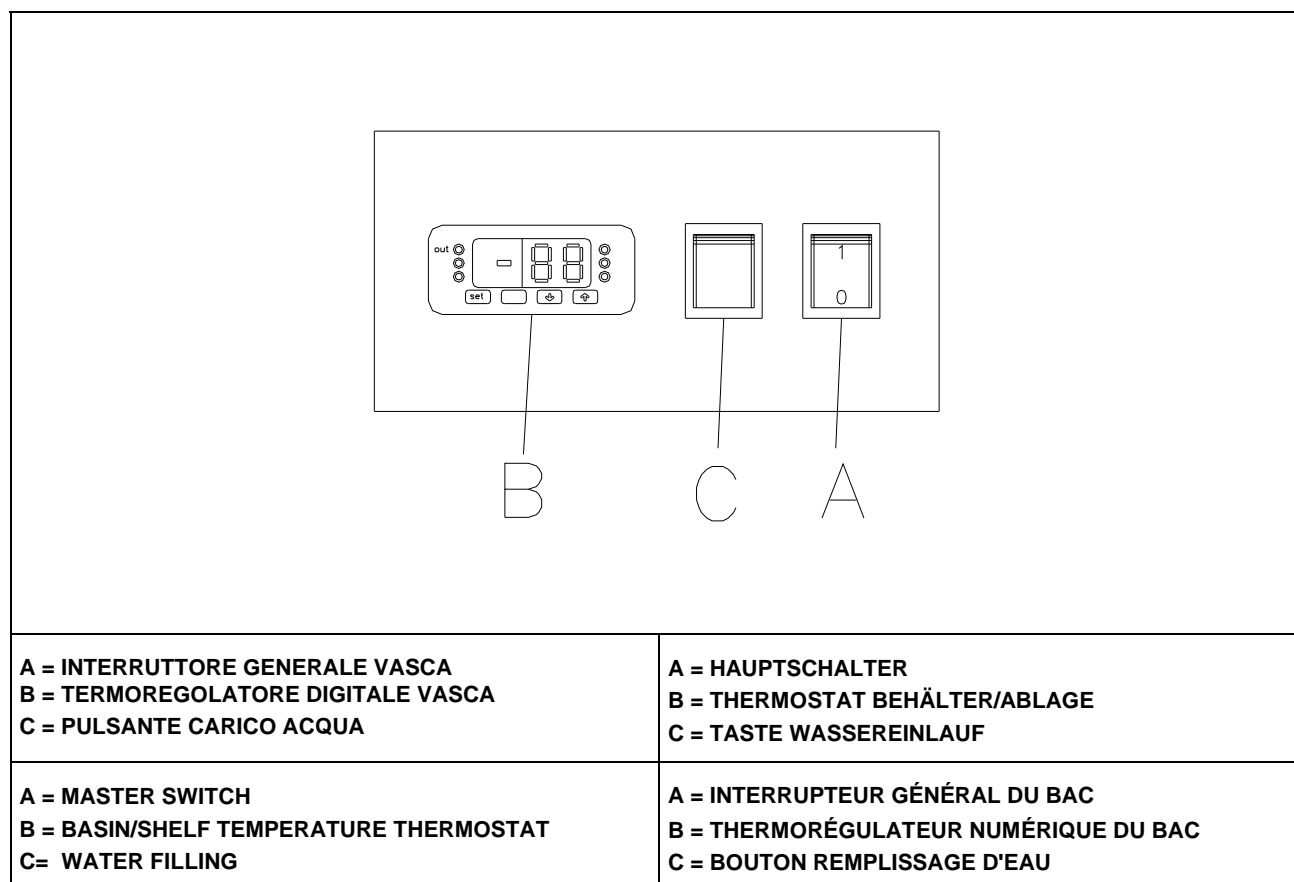
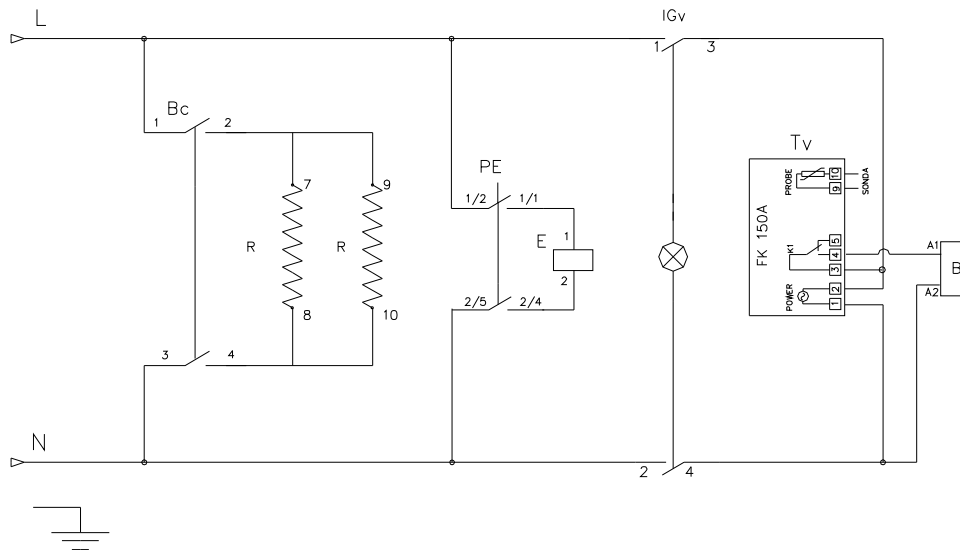


Fig. 2: SCHEMA ELETTRICO – WIRING DIAGRAM – SCHALTPLAN - SCHEMA ELECTRIQUE

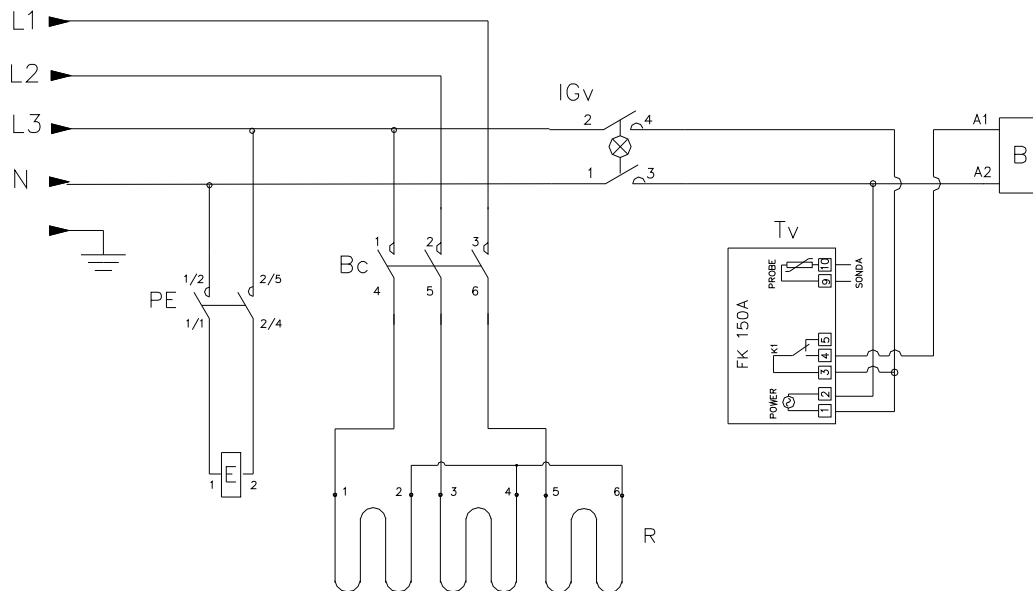
**BAGNOMARIA SU VASCA 2 GN1/1 - BAIN-MARIE ON BASIN 2 GN1/1
BAINMARIE IN DER WANNE 2 GN1/1 - BAIN-MARIE SUR BAC 2 GN1/1**

Mod. : IBM2



**BAGNOMARIA SU VASCA 3 GN1/1-4 GN1/1 - BAIN-MARIE ON BASIN 3 GN1/1-4 GN1/1
BAINMARIE IN DER WANNE 3 GN1/1-4 GN1/1 - BAIN-MARIE SUR BAC 3 GN1/1-4 GN1/1**

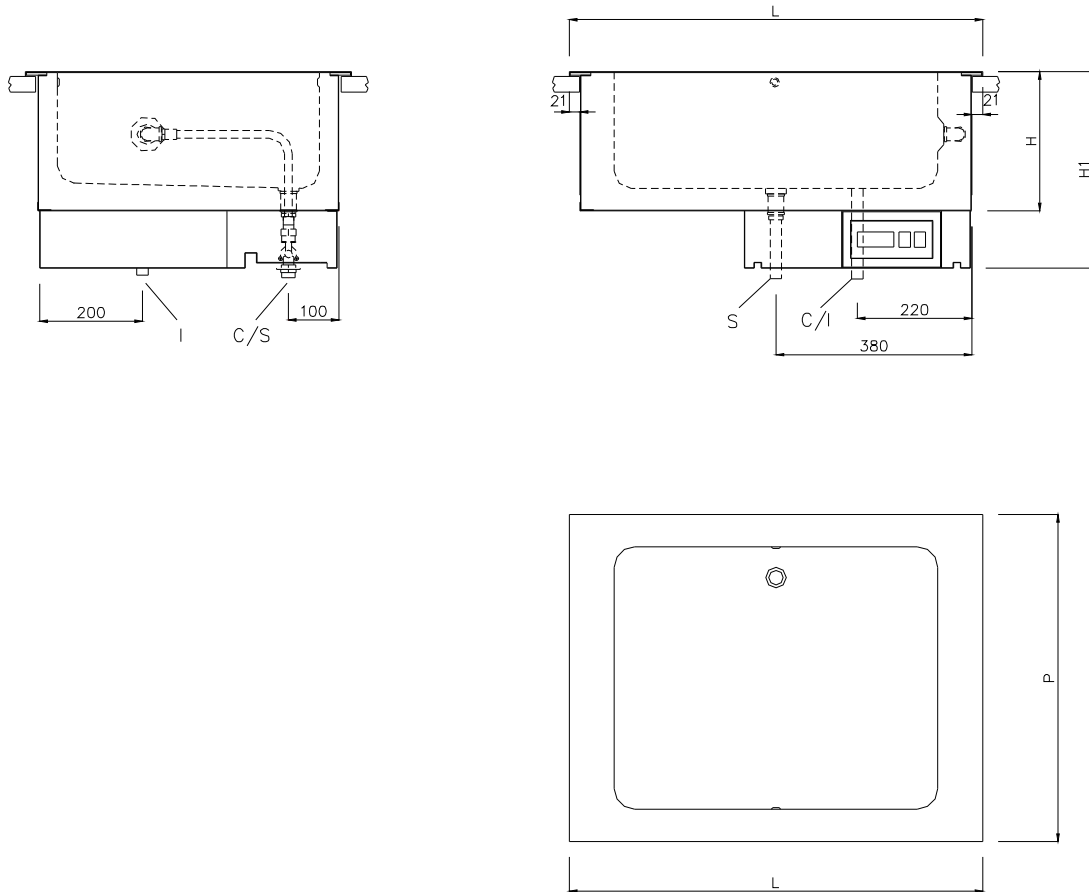
Mod. : IBM3 – IBM4



IGv	INTERRUTTORE GENERALE VASCA	BASIN MASTER SWITCH	HAUPTSCHALTER WANNE	INTERRUPTEUR GENERAL BAC
Tv	TERMOSTATO REGOLAZIONE VASCA	BASIN REGULATOR THERMOSTAT	THERMOSTAT EINSTELLUNG WANNE	THERMOSTAT REGLAGE BAC
B	BOBINA TELERUTTORE	ELECTROMAGNETIC SWITCH COIL	SPULE FERNSCHALTER	BOBINE TELERUPTEUR
BC	CONTATTI TELERUTTORE	ELECTROMAGNETIC SWITCH CONTACTS	KONTAKTE FERNSCHALTER	CONTACTS TELERUPTEUR
R	RESISTENZA RISCALDANTE	HEATING ELEMENT	HEIZKÖRPER	RESISTANCE CHAUFFANTE
E	ELETTROVALVOLA	SOLENOID VALVE	E-VENTIL	VALVE ELECTRIQUE
PE	PULSANTE ELETTROVALVOLA	SOLENOID VALVE BUTTON	TASTE E-VENTIL	BOUTON VALVE ELECTRIQUE

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

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



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