MANUALE DI USO E MANUTENZIONE

DROP-IN CALDO

Versione 03 – Maggio 2022

INDICE

AVVERTENZE GENERALI

1 ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

1.1 Note generali alla consegna

1.2 Imballo

1.3 Movimentazione

1.4 Dimensioni dell'apparecchiatura "mm" e caratteristiche

1.5 Installazione meccanica

1.6 Collegamento idrico

1.7 Connessioni elettriche

1.8 Preparazione per l'uso

2 ISTRUZIONI PER L'USO

2.1 Comandi (Pannello di comando e controllo)

2.2 Accensione dell'apparecchiatura

2.3 Impostazione e lettura temperatura (solo per i modelli dotati di termostato)

2.4 Spegnimento dell'apparecchiatura

2.5 Pulizia e manutenzione

2.6 Pulizia dell'acciaio inox

2.7 Pulizia del cristallo

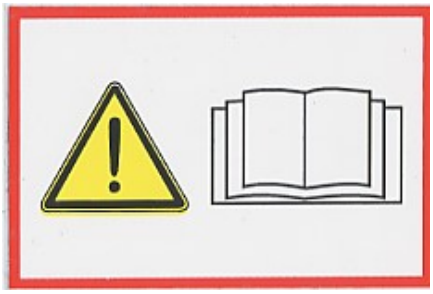
2.8 Sostituzione di componenti elettrici

2.9 Smaltimento dell'apparecchiatura

3 ELENCO RICAMBI

4 SCHEMI ELETTRICI

5 TERMINI DI GARANZIA



AVVERTENZE GENERALI

- **Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione.**
- Conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori. Il manuale d'istruzioni si riferisce ad elementi caldi o bagnomaria e deve essere conservato per tutta la durata dell'apparecchiatura e tenuto a disposizione degli utilizzatori per ogni eventuale consultazione. E' necessario consultarlo per qualsiasi informazione relativa all'installazione, all'uso ed alla manutenzione dell'apparecchio.
- Dopo aver tolto l'imballo, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura.
- Gli elementi che compongono l'imballo (sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto possono essere potenziali fonti di pericolo, ma devono essere raccolti e smaltiti in conformità alla normativa vigente.
- In caso di dubbio, non usare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica presente nell'ambiente dove l'apparecchiatura viene installata.
- Tenere sempre ben pulite tutte le parti dell'apparecchiatura, onde evitare rischi di ossidazione e/o aggressione di agenti chimici.
- La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata soltanto quando la stessa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme in materia di sicurezza elettrica.
- E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza dell'impianto da parte di personale qualificato. Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- L'apparecchiatura deve essere inoltre inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere verificata secondo le norme in vigore.
- L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato, secondo le istruzioni del costruttore e le normative di riferimento in vigore.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.
- Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione alla attrezzatura, isolare l'apparecchiatura dalla rete di distribuzione elettrica.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare sempre l'apparecchiatura.
- Ogni intervento di riparazione deve essere eseguito solamente da un centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solamente all'uso per il quale è stata concepita (self-service)
- Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni che derivino dalla non osservanza delle istruzioni per l'installazione e l'uso, o da un utilizzo non appropriato dell'apparecchiatura.
- Il costruttore non si assume alcuna responsabilità, qualora l'allacciamento dell'apparecchiatura non venga effettuata secondo le norme in vigore. Il costruttore, inoltre, declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa e si riserva, altresì, il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili e/o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per danni diretti ed indiretti causati da errata installazione, manomissioni, cattiva manutenzione, imperizia nell'uso.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancata osservanza di queste norme fondamentali e di tutte le altre norme per l'uso e la manutenzione contenute nel presente manuale.

1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

1.1 NOTE GENERALI ALLA CONSEGNA

Al momento della consegna è necessario verificare:

- le condizioni esterne dell'imballo;
- lo stato generale dell'apparecchiatura;
- la conformità del modello con i dati contenuti nella targhetta tecnica e nel manuale di istruzioni;
- la conformità dell'apparecchiatura e dei suoi componenti al modulo d'ordine.

In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi al responsabile della fornitura.

1.2 RIMOZIONE DELL'IMBALLO

- Nel togliere l'imballo fare attenzione a non rovinare l'apparecchiatura.
- Togliere la pellicola protettiva dell'acciaio inox e rimuovere le eventuali tracce di collante con Kerosene o benzina, non fumare, **eseguire l'operazione lontano da fonti di calore,** usare guanti protettivi per le mani.
- Non disperdere nell'ambiente e non lasciare alla portata dei bambini il materiale da imballo.
- Smaltire il materiale da imballo nel rispetto della normativa vigente.

1.3 MOVIMENTAZIONE

- Per spostare l'apparecchiatura servirsi di un normale carrello o spostarlo in due persone a mano, facendo attenzione a non danneggiare la parti sporgenti (interruttore, cavo, pressacavo, ecc).
- Non trascinare mai l'apparecchiatura per non rischiare rotture o abrasioni a parti esterne ed interne o alle connessioni elettriche.
- Fare uso di guanti di lavoro antinfortunistici

1.4 DIMENSIONI DELL'APPARECCHIATURA " mm " e CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Modello Bagnomaria	Dimensioni	Struttura	Alimentazione elettrica
12	1200 x 800 x 900 (h)	acciaio inox AISI 304 -18/10	230 V – 50 Hz
16	1600 x 800 x 900 (h)	acciaio inox AISI 304 -18/10	230 V – 50 Hz
20	2000 x 800 x 900 (h)	acciaio inox AISI 304 -18/10	230 V – 50 Hz

Modello ESVB	Dimensioni	Struttura	Alimentazione elettrica
12	1200 x 800 x 900 (h)	acciaio inox AISI 304 -18/10	400 V – 50 Hz
16	1600 x 800 x 900 (h)	acciaio inox AISI 304 -18/10	400 V – 50 Hz
20	2000 x 800 x 900 (h)	acciaio inox AISI 304 -18/10	400 V – 50 Hz

Modello EDIC	Dimensioni	Struttura	Alimentazione elettrica
12	1120 x 700	acciaio inox AISI 304 -18/10	220 V – 50 Hz
16	1520 x 700	acciaio inox AISI 304 -18/10	220 V – 50 Hz
20	1920 x 700	acciaio inox AISI 304 -18/10	220 V – 50 Hz

Modello EDVC	Dimensioni	Struttura	Alimentazione elettrica
12	1120 x 700	acciaio inox AISI 304 -18/10	220 V – 50 Hz
16	1520 x 700	acciaio inox AISI 304 -18/10	220 V – 50 Hz
20	1920 x 700	acciaio inox AISI 304 -18/10	220 V – 50 Hz

Nota La targhetta di identificazione è installata, sul fianco dell'elemento caldo. Sulla targhetta sono riportati tutti i dati indispensabili per la corretta installazione (collegamento elettrico).

1.5 INSTALLAZIONE MECCANICA

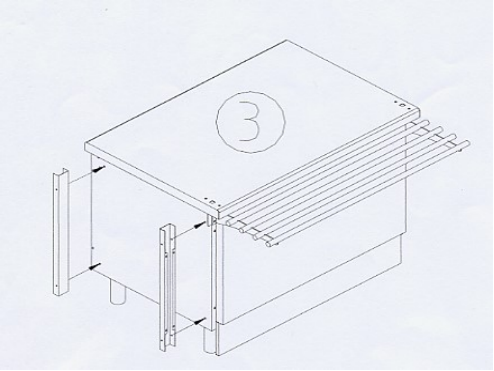
- Dopo aver posizionato l'apparecchiatura e prima di qualsiasi altra operazione, procedere alla regolazione in altezza ed alla livellazione stessa della apparecchiatura (livellare tutti i piedini di tutte le attrezzature che andranno in linea)
- Assicurarsi che l'altezza di livellamento sia sufficiente a consentire l'inserimento delle eventuali zoccolature e dei fianchi terminali;
- Montare dove necessario, le zoccolature ed i scorrivassoi. Le viti (bulloni) per installare questi due accessori sono già avvitate nelle apposite sedi e, quindi, è necessario svitarli, inserire l' accessorio e poi riavvitarli;

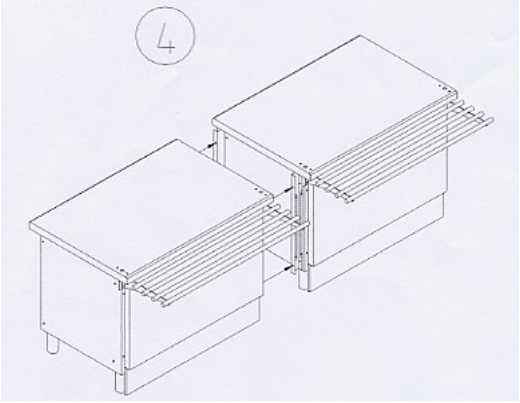
- Avvitare le colonnine interne solo su uno dei due elementi che vanno affiancati. I bulloni sono avvitati nella apposita sede quindi, come sopra, svitarli, inserire la colonnina e poi riavvitarli.(vedere figura n°3);
- Affiancare gli elementi ed avvitare le colonnine interne all'elemento sul lato ancora libero (vedere figura n°4);
- Le due operazioni precedenti non servono se l' elemento ha una finitura singola o se si tratta di un' isola singola centrale;
- Incastrare con una certa pressione i fianchi terminali e le colonnine esterne dove serve (vedere figura n°6);
- Installare i due supporti per struttura superiore sui piani di lavoro lasciando i bulloni allentati, poi montare la mensola superiore in vetro o inox lasciando sempre i bulloni allentati. In seguito, dove serve, montare il vetro di protezione verticale e cominciare a stringere tutti i bulloni, ma non troppo nel caso del vetro.

Nota Per fissare il vetro, posizionare in sequenza la rondella di nylon, il vetro, la seconda rondella, inserire il bullone ed infine avvitare.

ATTENZIONE

Qualora l'apparecchio dovesse essere sistemato vicino a pareti, divisori, mobili da cucina, bordure decorate, ecc....., si raccomanda che questi siano di materiale non combustibile; in caso contrario dovranno essere rivestiti di materiale isolante termico non combustibile, e la massima attenzione dovrà essere prestata alle norme di prevenzione incendi".





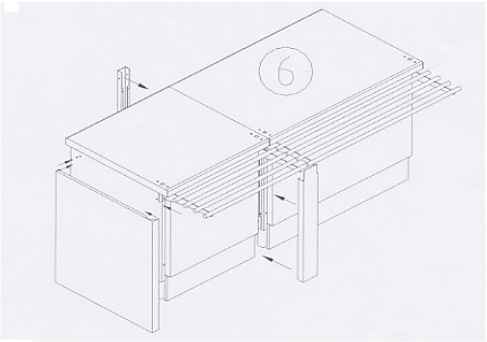


Figura n° 03 - Figura n° 04 - Figura n° 06

1.6 COLLEGAMENTO IDRICO

- Il collegamento alla rete idrica può essere fatto oppure no
- Gli elementi per il collegamento sono sempre predisposti. Nel sottovasca ci sono due saracinesche, una per il carico, una per lo scarico. Il tecnico autorizzato può collegare queste utenze facendo una prolunga per arrivare a pavimento, sul piano inferiore ci sono già due fori passanti per le tubazioni di scarico
- **Nota** **Le vasche a bagnomaria prima di essere provate devono avere al loro interno circa 5 cm di acqua.**

1.7 CONNESSIONI ELETTRICHE

L'attrezzatura, prima di essere immessa sul mercato, è stata sottoposta ad un collaudo elettrico funzionale.

L'attrezzatura viene fornita con un cavo di prolunga elettrica 1P+N+T o 3P+N+T idonea per essere allacciata a spina 2P+T o 3P+N+T In = 16 A oppure direttamente ad interruttore tipo MT (magnetotermico) da prevedersi sul quadro di comando e controllo del banco self-service (vedere schemi elettrici allegati)

La linea di alimentazione della attrezzatura deve essere provvista di protezione differenziale in conformità alla normativa di sicurezza vigente.

- L'installazione e il collaudo funzionale devono essere eseguite da personale tecnico specializzato.
- Dopo aver effettuato le connessioni elettriche, prima di avviare l'apparecchiatura eseguire tutte le verifiche secondo le norme di sicurezza elettrica.
- **Nota Verificare che la tensione della rete di alimentazione sia conforme ai dati di targa presenti sulla targhetta di identificazione della attrezzatura e che sia presente una buona conducibilità verso terra.**
- Inserire la spina nella presa di rete (presa interbloccata In=16A) o collegare direttamente all'impianto elettrico sotto adeguata protezione MT o MTD posto nel centralino di comando della linea di alimentazione del banco self-service.
- Fare attenzione al passaggio dei conduttori di alimentazione affinché gli stessi non risultino di ostacolo all'uso ed alle normali operazioni di pulizia della attrezzatura stessa.
- Il cavo di alimentazione già predisposto del banco self-service si trova sotto l'elemento " Bagnomaria " lato operatore sinistro. L' allacciamento alla rete deve essere fatto da un tecnico abilitato.
- L' alimentazione della vetrina inferiore viene presa dall' alto. L'Operazione deve essere effettuata sempre sotto l' osservazione di un tecnico abilitato.
- Quando la struttura vetro è del tipo " calda " o " illuminata ", il cavo per l'alimentazione si trova sul lato operatore e deve essere inserito nell' apposito foro che si trova sul piano e che permetterà al cavo di arrivare a pavimento in maniera indipendente poi dovrà essere collegate alle rete di alimentazione nel rispetto della normativa di sicurezza da un tecnico abilitato.

Nota Il cavo di alimentazione non deve mai essere sottoposto a trazione.

1.8 PREPARAZIONE PER L'USO

- Pulire l'apparecchiatura come descritto nel capitolo "Pulizia e Manutenzione".
- Assicurarsi che il carico e lo scarico siano chiusi.
- Riempire la vasca prima dell'utilizzo ed assicurarsi che al suo interno ci sia un livello minimo di acqua pari a 5 cm, rabbocare periodicamente.
- Quando il vano inferiore è riscaldato, lasciare la griglia di erogazione libera per 15 cm.

2 ISTRUZIONI PER L'USO

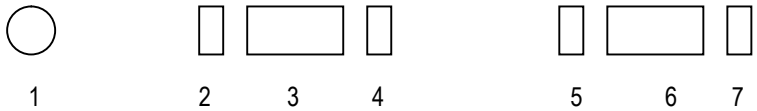
L'attrezzatura è destinata ad essere utilizzata esclusivamente per riscaldamento di cibi e bevande su banchi self-service, ecc. e deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso ed a conoscenza dei rischi che l'elemento caldo presenta.
Il funzionamento della attrezzatura può essere garantito solo se vengono rispettate le istruzioni del presente manuale.
Tutti i lavori di installazione, manutenzione, riparazione, ecc. devono essere effettuati solo da personale abilitato (installatori autorizzati).

ATTENZIONE

L'attrezzatura emette calore a temperature elevate pertanto è necessario:

1. Fare attenzione alle zone circostanti all' elemento bagnomaria nel normale funzionamento dello stesso (pericolo di scottature);
2. Non toccare con mani o altre parti del corpo la parte inferiore dell'elemento bagnomaria, per evitare scottature a causa della elevata temperatura;
3. Dopo aver spento l'attrezzatura attendere un tempo sufficiente affinché l'elemento bagnomaria sia raffreddato prima di effettuare le operazioni di pulizia o di manutenzione dell'attrezzatura.

2.1 COMANDI (Pannello di comando e controllo)



1 Interruttore generale

2 Interruttore accensione 1° resistenza 3 Termostato 4 Spia funzionamento

5 Interruttore accensione 2° resistenza 6 Termostato 7 Spia funzionamento

2.2 ACCENSIONE DELL'APPARECCHIATURA

- Inserire la spina nella presa di corrente o porre su ON l'interruttore generale di protezione dell'impianto elettrico (esterno alla attrezzatura: spina o interruttore installato dall'utente e posto nelle vicinanze della attrezzatura stessa);
- Dare tensione alla apparecchiatura ruotando l'interruttore 1 figura 4
- Accensione 1° utenza premendo l'interruttore 2 figura 4

ATTENZIONE ⇒ le resistenze inizieranno gradualmente ad emettere calore.
⇒ l'apparecchio è sotto tensione.
⇒ L'apparecchio deve essere sorvegliato durante la prima fase di collaudo.

2.3 IMPOSTAZIONE E LETTURA DELLA TEMPERATURA IMPOSTATA

- Per la impostazione e la lettura della temperatura, consultare il manuale del termostato in allegato.

2.4 SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

- Per lo spegnimento dell'apparecchiatura ruotare l'interruttore generale dopo aver spento le singole utenze (I° e II° utenza).

2.5 PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE

Far eseguire gli interventi di manutenzione alla attrezzatura esclusivamente a personale autorizzato e/o abilitato o da un centro di assistenza. Prima di ogni operazione di manutenzione isolare l'apparecchiatura dalla linea elettrica

- Sottoporre l'apparecchio a controlli periodici di sicurezza (una volta all'anno).
- Per la sostituzione di componenti, richiedere solo ricambi originali
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, disinserire l'apparecchiatura dalla presa di corrente o dalla rete di distribuzione elettrica del banco self-service.
- Per garantire l'igiene e la conservazione dell'apparecchiatura, effettuare regolarmente la pulizia esterna facendo attenzione a non danneggiare i cavi ed i collegamenti elettrici.
- Pulire giornalmente le parti in acciaio inox con materiali che non possano corrodere o intaccare l'acciaio
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, stendere su tutte le superfici in acciaio, con un panno asciutto, uno strato di olio di vaselina, in modo da creare un velo protettivo.

ATTENZIONE

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione, poiché eventuali infiltrazioni nei componenti elettrici potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento dell'apparecchiatura e dei sistemi di sicurezza.

2.6 PULIZIA DELL'ACCIAIO INOX

Per la pulizia dell'acciaio inox fare attenzione a quanto appresso indicato:

- Utilizzare un panno morbido ed un detersivo neutro. Non utilizzare mai prodotti che possano corrodere o intaccare l'acciaio inox quali cloro, candeggina,ecc.; quando si puliscono le zone vicine all'apparecchiatura fare attenzione agli schizzi, nel caso risciacquare con acqua facendo attenzione a non raggiungere con gli schizzi d'acqua zone con presenza di componenti elettrici;
- Per rimuovere eventuali residui di alimenti induriti utilizzare una spatola in legno o plastica e completare la pulizia con panno morbido umido (non utilizzare mai pagliette di materiali ferrosi).
- Asciugare accuratamente con un panno morbido;
- Evitare, nel modo più assoluto, di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune, in quanto possono depositare particelle ferrose o rigare l'acciaio;

2.7 PULIZIA DEL CRISTALLO

- Utilizzare un normale prodotto per la pulizia del vetro (che non contenga cloro, candeggina o elementi che possono danneggiare il cristallo);

2.8 SOSTITUZIONE DI COMPONENTI ELETTRICI

ATTENZIONE:

La sostituzione di componenti elettrici dovrà essere effettuata da personale autorizzato o abilitato. Prima di ogni operazione isolare l'apparecchiatura dalla linea elettrica, agendo sull'interruttore onnipolare posto a monte dell'apparecchiatura ed accertarsi che l'elemento bagnomaria / caldo abbia raggiunto la temperatura ambiente.
Nella sostituzione di componenti elettrici della macchina e dei quadri elettrici attenersi scrupolosamente alle caratteristiche tecniche del componente in sostituzione riportate sul componente stesso.

ATTENZIONE

E' vietato l'uso di fluidi infiammabili nelle operazioni di pulizia di componenti elettrici.

2.9 SMALTIMENTO DELLA ATTREZZATURA

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile nei paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata).

IT08030000004471

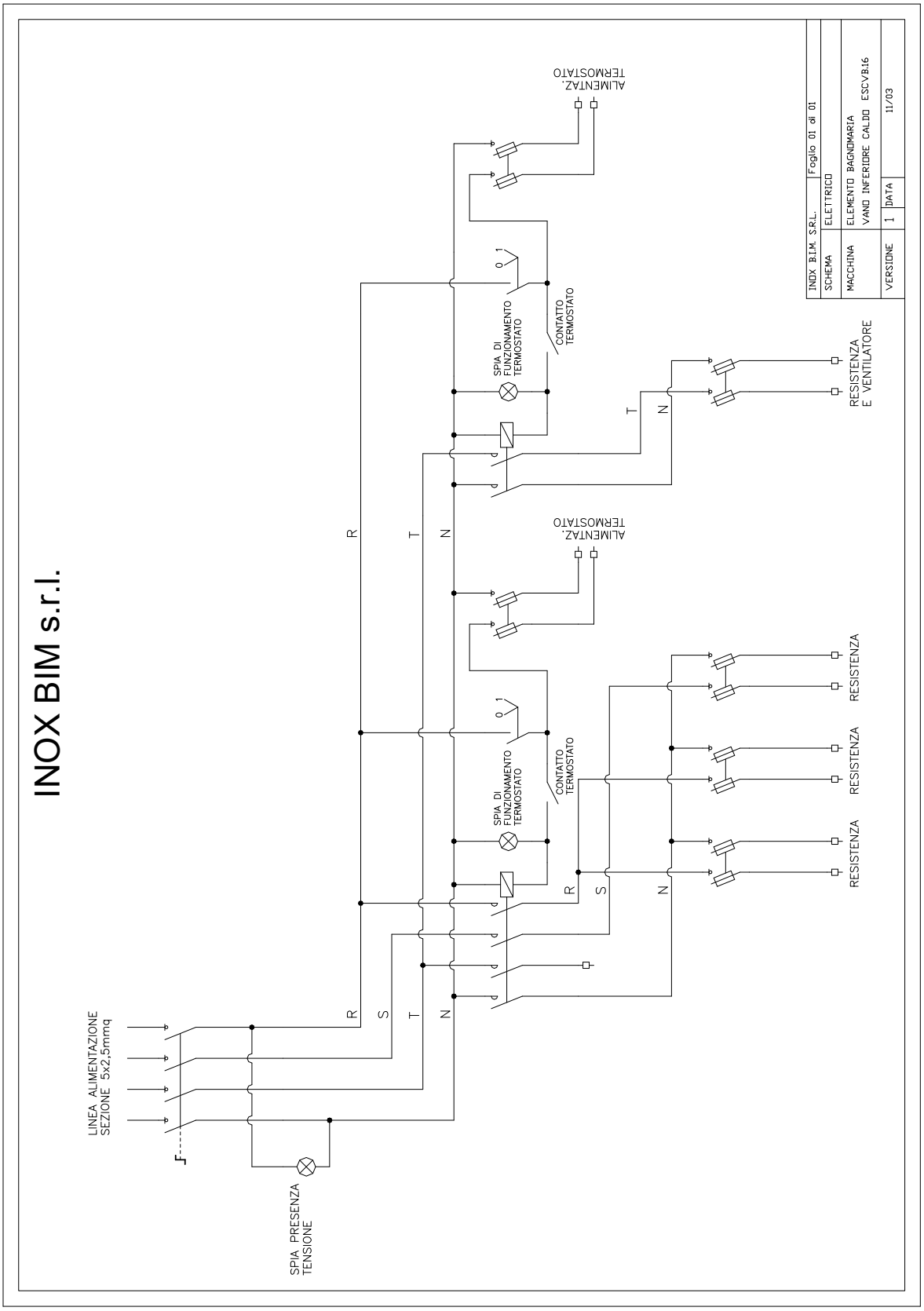
Il marchio sopraesposto, riportato sul prodotto o sulla sua documentazione, indica che l'apparecchiatura non deve essere smaltita con altri rifiuti domestici al termine del ciclio di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smatilmento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.
Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.
Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali. Per il non corretto smaltimento dei prodotti a marchio RAEE sono previste sanzioni pecuniarie applicabili all'utente inadempiente.

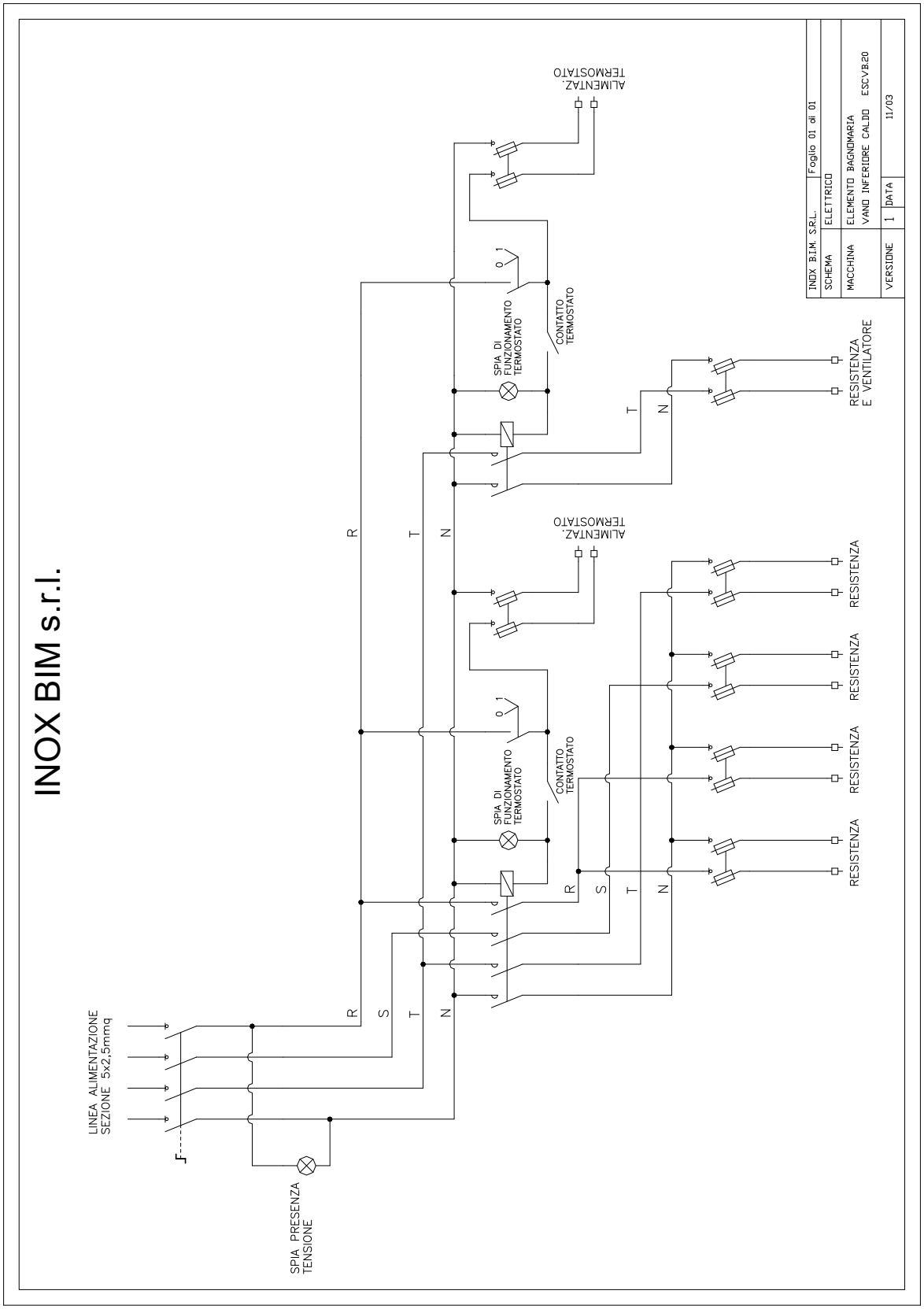
3 ELENCO RICAMBI

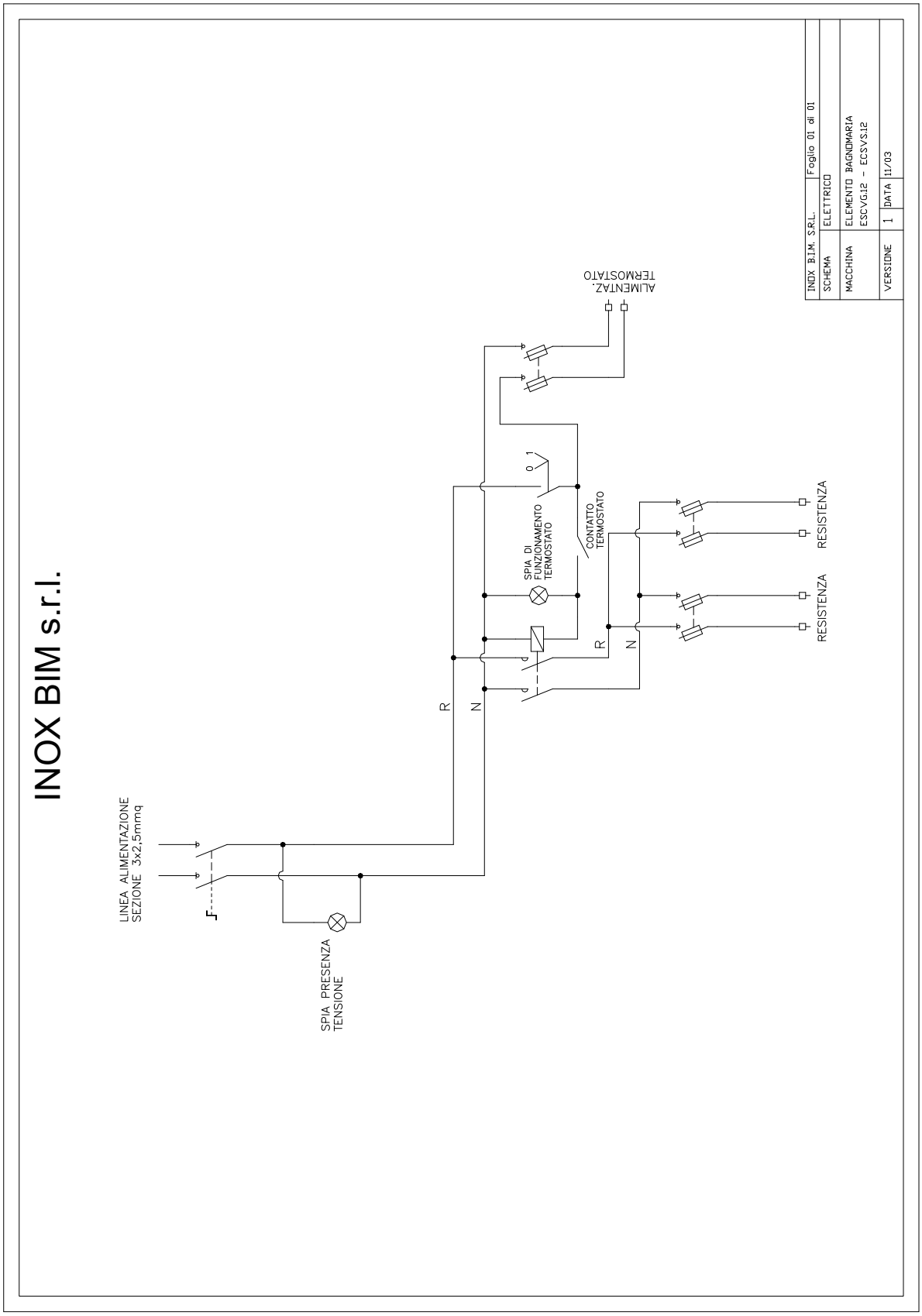
Pos	Descrizione componente	Codice	Note
01	Interruttore generale a commutazione		
02	Interruttore di accensione bipolare		
03	Gemma di segnalazione luminosa		
04	Sezionatore p/fusibile 2x32A		
05	Teleruttore modulare		
06	Termometro elettronico ad un gradino		
07	Resistenza elettrica 1000 W		
08	Illuminazione sottomensola	LI.8-L1.12-LI.16-LI.20	Optional
09	Sottomensola per piani inox e cristallo	SQ.8-SQ.12-SQ.16-SQ.20	Optional

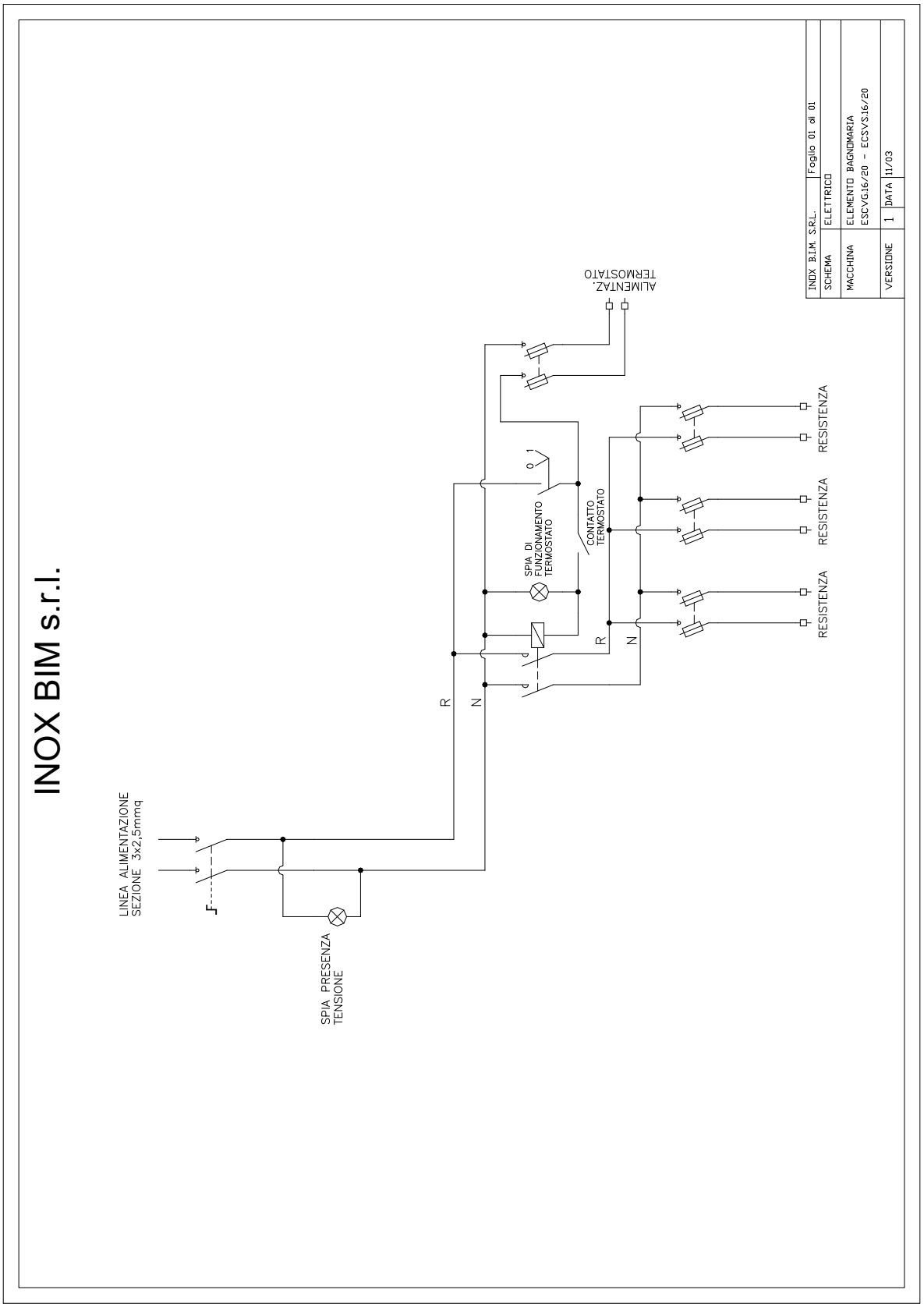
4 SCHEMI ELETTRICI

Vedere allegati (pagine seguenti).


INOX BIM s.r.l.
LINEA ALIMENTAZIONE
SEZIONE 5x2,5mmq
SPIA PRESENZA
TENSIONE
R
S
T
N
SPIA DI
FUNZIONAMENTO
TERMOSTATO
CONTATTO
TERMOSTATO
ALIMENTAZ.
TERMOSTATO
RESISTENZA
RESISTENZA
RESISTENZA
RESISTENZA
E VENTILATORE
INOX B.I.M. S.R.L.
Foglio 01 di 01
SCHEMA
ELETTRICO
MACCHINA
ELEMENTO BAGNOMARIA
VANO INFERIORE CALDO ESCV8.16
VERSIONE
1
DATA
11/03


INOX BIM s.r.l.
LINEA ALIMENTAZIONE
SEZIONE 5x2,5mmq
SPIA PRESENZA
TENSIONE
R
S
T
N
SPIA DI
FUNZIONAMENTO
TERMOSTATO
CONTATTO
TERMOSTATO
0 1
ALIMENTAZ.
TERMOSTATO
RESISTENZA
RESISTENZA
E VENTILATORE
INOX B.I.M. S.R.L.
Foglio 01 di 01
SCHEMA
ELETTRICO
MACCHINA
ELEMENTO BAGNOMARIA
VANO INFERIORE CALDO ESCV8.20
VERSIONE
1
DATA
11/03


INOX BIM s.r.l.
LINEA ALIMENTAZIONE
SEZIONE 3x2,5mmq
SPIA PRESENZA
TENSIONE
R
N
SPIA DI
FUNZIONAMENTO
TERMOSTATO
CONTATTO
TERMOSTATO
0 1
ALIMENTAZ.
TERMOSTATO
RESISTENZA
RESISTENZA
INOX B.I.M. S.R.L.
Foglio 01 di 01
SCHEMA
ELETTRICO
MACCHINA
ELEMENTO BAGNOMARIA
ESCVG.12 - ECSVS.12
VERSIONE
1
DATA
11/03


INOX BIM s.r.l.
LINEA ALIMENTAZIONE
SEZIONE 3x2,5mmq
SPIA PRESENZA
TENSIONE
R
N
SPIA DI
FUNZIONAMENTO
TERMOSTATO
CONTATTO
TERMOSTATO
ALIMENTAZ.
TERMOSTATO
RESISTENZA
RESISTENZA
RESISTENZA
INOX B.I.M. S.R.L.
Foglio 01 di 01
SCHEMA
ELETTRICO
MACCHINA
ELEMENTO BAGNOMARIA
ESCVG.16/20 - ECSVS.16/20
VERSIONE
1
DATA
11/03

5 TERMINI DI GARANZIA

Sui beni prodotti dal Venditore opera la GARANZIA PER VIZI, prevista dall'articolo 1495 del Codice Civile, della durata di 12 mesi che decorre dal momento della loro consegna. Tale garanzia, che viene accettata dal Cliente, spetta a tutti gli operatori professionali, ossia a quegli utilizzatori finali dotati di partita iva (società di persone o di capitali, ditte individuali, imprese artigiane, liberi professionisti ecc.) che utilizzano il prodotto per scopi professionali e che acquistano il prodotto con fattura fiscale. Le garanzie sopra indicate non comprendono: riparazioni effettuate da personale non autorizzato dal Venditore; allacciamenti elettrici errati; manomissioni-smontaggio-modifiche; uso non corretto e abuso (non conforme alle indicazioni riportate nel libretto istruzioni); continuazione dell'uso dopo parziale avaria; uso di accessori impropri e non originali; impiego di ricambi non originali; mancata e/o non corretta manutenzione ordinaria e/o impropria manutenzione; parti elettriche, materiali di consumo, vetri. Il normale utilizzo e quindi il conseguente deterioramento del prodotto non è oggetto di garanzia. La garanzia non copre le parti dei prodotti soggette ad usura. Il Venditore non risponde di eventuali vizi, difformità, difetti dei beni che non derivino da fatto proprio né potrà essere ritenuto responsabile di alcun danno o pregiudizio che si verificasse in dipendenza di vizi, difformità, difetti di beni o di loro parti da essa non prodotti ma unicamente assemblati. Il Venditore non risponde di eventuali vizi o difetti derivanti dalla mancata puntuale manutenzione ordinaria o straordinaria dei beni. Se i beni presentano problematiche che non possono essere riparate in loco dal Venditore ovvero da personale qualificato dallo stesso autorizzato, sarà necessario che il Cliente li faccia rientrare presso la Sede del Venditore. In tal caso il Cliente anticiperà le spese di trasporto le quali gli verranno rimborsare dal Venditore una volta verificato che le problematiche rientrano tra quelle di sua competenza e responsabilità mentre in caso contrario resteranno a suo carico come le spese per la restituzione dei beni presso la sua sede. La garanzia non comprende il costo della manodopera il quale resta sempre a carico del Cliente e non copre in nessun caso la sostituzione integrale del bene. Il Cliente che acquista i beni e le apparecchiature prodotte da Inox B.i.m. s.r.l. al fine di rivenderle all'utilizzatore finale acquista la qualifica ed il ruolo di 'Rivenditore'. Di conseguenza assume su di sé, con organizzazione di mezzi e personale e costi a suo carico, i seguenti impegni: effettuare l'installazione ed il collaudo dei beni e delle apparecchiature, istruire l'utilizzatore finale in merito alle caratteristiche degli stessi ed alle loro corrette modalità di utilizzo, prestare all'utilizzatore finale l'assistenza in caso di problematiche e/o guasti. Inox B.i.m. s.r.l. mette a disposizione del Rivenditore e dell'utilizzatore finale i corsi di formazione per l'utilizzo dei propri beni e apparecchiature, il Rivenditore si impegna a parteciparvi e ad informare l'utilizzatore finale dell'importanza di parteciparvi in particolare per quelle apparecchiature che necessitano di impostazioni dedicate ai diversi tipi di lavorazione che con le stesse è possibile effettuare.

CE

ENGLISH VERSION

USE AND MAINTENANCE MANUAL

DROP-IN

INDEX

GENERAL WARNINGS

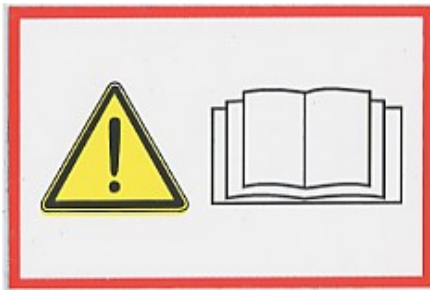
1 INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION
1.1 General notes at the delivery
1.2 Packaging
1.3 Movimentation
1.4 Dimension of equipment “mm” and characteristics
1.5 Mechanical installation
1.6 Water connection
1.7 Electrical connection
1.8 Preparation for use

2 INSTRUCTION FOR USE
2.1 Controls (Panel of control)
2.2 Lighting of the equipment
2.3 Settings and lecture temperature (only for models equipped of thermostat)
2.4 Switching off the equipment
2.5 Cleaning and maintenance
2.6 Cleaning of stainless steel
2.7 Cleaning of crystal
2.8 Substitution of electrical components
2.9 Disposal of the equipment

3 SPARE PARTS LIST

4 ELECTRICAL PLAN

5 WARRANTY TERMS



GENERAL WARNINGS

- **Read carefully warnings contained on the present book as they provide important indications concerning safety of installation, use and maintenance.**
- Keep this book even for further information for others operators. The instructions manual is referred to hot/steamer elements and must be kept for the entire life of the equipment and kept at disposal of users for eventual consultation. It's necessary consult it for any information regarding installation, use and maintenance of the equipment.
- After removing the packaging, make sure integrity of the equipment.
- Elements who compose the packaging (plastic bags, polistirene, rivets, etc.) can't be left at reach of children, because they can be potentially dangerous , but they must be collected and disposed in conformity with law in force.
- In case of doubt, don't use the equipment and ask to personnel professionally qualified.
- Before to connect the equipment make sure that the details reported on the plate correspond to the ones of the electrical network present in the environment where the equipment will be installed.
- Keep always clean all parts of equipment, to avoid risks of oxidation and/or chemicals attack.
- The electrical safety of this equipment is assured only when it's correctly connected to an efficient system of put on earth as expected from the regulations in force for electrical safety.
- It's necessary verify this important requirement of safety of the system from personnel qualified. The manufacturer of the equipment can't be considered responsible for eventual damage caused by lack of put on earth of the system.
- The equipment must be even included in a system equipotential where the efficiency must be verified up to regulations in force.
- Installation must be made from personnel professionally qualified, up to the instruction of the manufacturer and the regulations in force.
- The equipment must be used only from personnel trained to the use of it.
- The flexible cable for connecting to the electrical network must be of characteristic not lower than type with isolation in rubber H07RN-F.
- Before to make any cleaning operation, isolate the equipment from the electrical distribution network.
- In case of damage or bad working deactivate always the equipment.
- Each reparation must be done only from a technical assistance centre authorized.
- This equipment must be used only to the use for which has been conceived (self-service)
- The manufacturer decline any responsibility for eventual damage caused by not observance of instruction for installation or use, or from an inappropriate use of the equipment.
- The manufacturer doesn't assume any responsibility, if the connection of the equipment will not be done up to the regulation in force. The manufacturer decline any responsibility for possible mistake contained in this booklet made by transcription or printing, and the right to modify the product and all the modify that retain useful and/or necessary, without compromise the essential characteristics.
- The manufacturer decline any responsibility for damage direct and in direct caused by wrong installation, opening, bad maintenance, inexperience at use.

The manufacturer can't be considered responsible for eventual damage caused by carelessness of observance of this essential rules and of all the other rules for use and maintenance contained in this manual.

1. INSTRUCTION FOR INSTALLATION

1.1 GENERAL NOTE AT THE DELIVERY

At the moment of delivery it's necessary verify:

- External condition of the packaging;
- General state of the equipment;
- Conformity of the model with details contained on the technical pale and in the manual of instruction;
- Conformity of the equipment and its components at the order form.

In case of doubts don't use the equipment and ask to the responsible of the supply.

1.2 REMOVAL OF THE PACKAGING

- When remove the packaging make attention not to ruin the equipment.
- Take away the film protecting stainless steel and remove eventual traces of adhesive with Kerosene or fuel, don't smoke, **execute operations far from hot sources,** use gloves protective for the hands.
- Don't disperse in the environment and don't leave at reach of children material of packaging.
- Dispose material of the packaging in respect with the regulation in force.

1.3 MOVIMENTATION

- To remove the equipment use a normal trolley or move it in 2 persons, making attention not to damage jutting parts (switch, cable, etc).
- Do not drag the equipment for don't risk breaking or abrasion to external parts or internal or to the electrical connection.
- Make use of gloves for accident prevention.

1.4 DIMENSION OF THE EQUIPMENT " mm " AND ELECTRICAL CHARACTERISTICS

Model Steamer elements	Dimension	Structure	Electrical alimentation
12	1200 x 800 x 900 (h)	Stainless steel AISI 304 -18/10	230 V – 50 Hz
16	1600 x 800 x 900 (h)	Stainless steel AISI 304 -18/10	230 V – 50 Hz
20	2000 x 800 x 900 (h)	Stainless steel AISI 304 -18/10	230 V – 50 Hz

Model ESVB	Dimension	Structure	Alimentazione elettrica
12	1200 x 800 x 900 (h)	Stainless steel AISI 304 -18/10	400 V – 50 Hz
16	1600 x 800 x 900 (h)	Stainless steel AISI 304 -18/10	400 V – 50 Hz
20	2000 x 800 x 900 (h)	Stainless steel AISI 304 -18/10	400 V – 50 Hz

Modello EDIC	Dimensioni	Struttura	Alimentazione elettrica
12	1120 x 700	acciaio inox AISI 304 -18/10	220 V – 50 Hz
16	1520 x 700	acciaio inox AISI 304 -18/10	220 V – 50 Hz
20	1920 x 700	acciaio inox AISI 304 -18/10	220 V – 50 Hz

Modello EDVC	Dimensioni	Struttura	Alimentazione elettrica
12	1120 x 700	acciaio inox AISI 304 -18/10	220 V – 50 Hz
16	1520 x 700	acciaio inox AISI 304 -18/10	220 V – 50 Hz
20	1920 x 700	acciaio inox AISI 304 -18/10	220 V – 50 Hz

Note The identification plate it's installed on the side of the hot element. On the plate are reported all the essential details for a correct installation (electrical connection).

1.5 MECHANICAL INSTALLATION

After have placed the equipment and before any other operation, proceed with the regulations in height and levelling of the equipment (level all feet of all the equipment that will be in line)

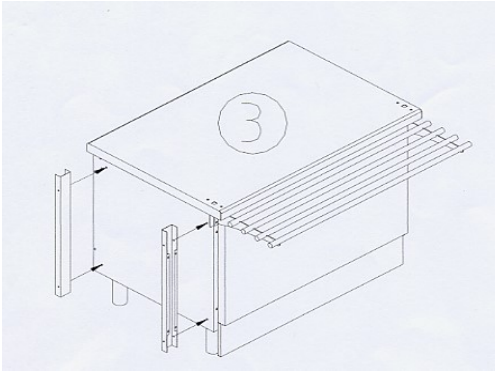
- Make sure that height of levelling will be enough to proceed with insertion of eventual baseboards and terminal boards;

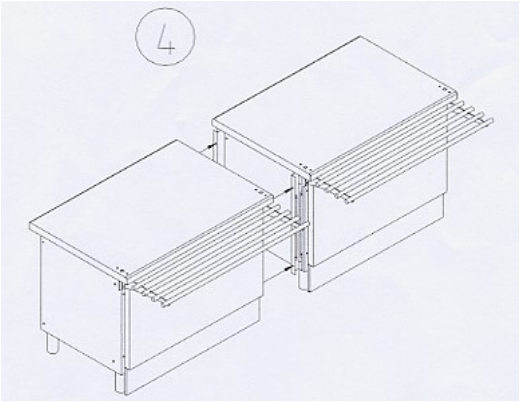
- Mount where necessary, baseboards and tray slides. Screws (bolts) to install this two accessories are already screwing, so it's necessary, insert the accessory and the screw again;
- Screw the internal column only on one of the two elements that are drawn. Bolts are screwed in the apposite place so, as before, unscrew it , insert the column and then screw them again.(see drawing n°3);
- Draw elements and screw internal columns to the elements on the side still free (see drawing n°4);
- Two previous operation don't need if the element s single or if the element is a single central isle ;
- Embed with pressure terminal boards and external column where necessary (see drawing n°6);
- Install two support for upper structure on the worktop leaving bolts loosen. Then, where necessary mount the vertical protection glass and start to screw bolts , but not much in case of glass.

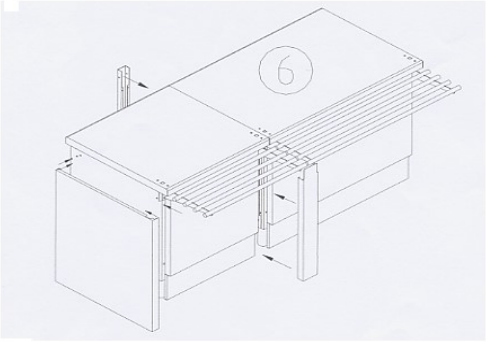
Note To fix the glass, place in sequence washers of nylon, the glass, the second washer, insert bolt and screw it.

WARNING

If the equipment will be placed next to walls, dividing, kitchen forniture, decoration board, etc....., it's raccomended that these are materials not combustible; on contrary case they must be covered with thermic insulating material not combustible, and the maximum attention will be for the rules of accident prevention".







Drawing n° 03 - Drawing n° 04 - Drawing n° 06

1.6 WATER CONNECTION

- Connection to the water network can be made or not
- Elements for connection are always predisposed. In the under tank there are two shutter, one for charge, one for discharge. Technical staff authorized can connect consumption making an extension to reach the floor, on the under shelf there are already two holes for pipes of discharge.
- **Note** **Steamer tanks before to be used must have inside around 5 cm of water.**

1.7 ELECTRICAL CONNECTION

The equipment, before to be sold , has been subjected to functional electrical test.

The equipment is provided with an extended electrical cable 1P+N+T or 3P+N+T appropriate to be connected to plug 2P+T or 3P+N+T In = 16 A or directly to switch type MT to be expected on the control plate and on the control board of self service-counter (see electrical scheme enclosed)

Alimentation line of the equipment must be supplied with protection different ial in conformity with regulation of safety in force.

- Installation and functional test must be made from trained technical personnel.
- After made electrical connection, before start the equipment make all the examinations up to the regulations of electrical safety.
- **Note Verify that tension to the network of alimentation will be consistent with details of plate of indentification of the equipment and that there is good conductivity to ground.**
- Plug in the socket (plug interblock In=16A) or connect directly to the electrical system under proper protection MT or MTD placed in the switchboard in line with alimentation of self- service bench .
- Pay attention to transfer conductors of alimentation so that they will not be impediment to use and the normal operations of cleaning of the equipment.
- Alimentation cable already prepared of self-service bench is placed under element “Steamer” LH side operator. Connection to the network must be done from trained staff.
- Alimentation of the under window came from the top, the operation must be made always under observation of trained staff.
- When the glass structure it’s of type “warm” or “illuminated” , the cable for alimentation is placed on side operator and must be integrated in its proper hole that is placed on the worktop and will let the cable to reach the floor in independent way then will be connected to the network of alimentation in respect of safety regulation from trained staff.

Note Alimentation cable can’t never be subjected traction.

1.8 PREPARATION FOR USE

- Clean the equipment as described in chapter “Cleaning and Maintenance”.
- Make sure that charge and discharge are closed.
- Fill the tank before use and be sure that inside there is at least a minimum level of water like 5 cm, fill up when necessary.
- When the lower space is warm, leave the grid of supply free for 15 cm.

2 ISTRUCTION FOR USE

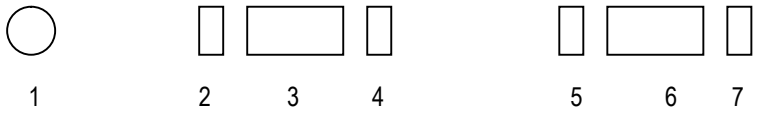
The equipment is destined to be used exclusively for warming foods and drinks on self-service bench, etc. and must be used only from personnel trained and at knowledge of risks that warm elements presents.
The operation of the equipment can be guaranteed only if are respected instructions contained on this manual.
All the work off installation, maintenance, reparation, etc. must be made only from qualified (authorized installers).

WARNING

The equipment emit heat at high temperature so it's necessary:

4. Pay attention to surrounding areas of the steamer element in the normal operation of it (danger of burning);
5. Don't touch with hands or other parts of the body the lower part of the steamer element, to avoid burning caused by high temperature;
6. After switching off the equipment wait a certain time so that the steamer element will be cold before to make any cleaning operations or maintenance of the equipment.

2.1 CONTROLS (Panel of control)



1	General switch				
2	Switch lighting 1° resistance	3	Thermostat	4	Light operation
5	Switch lighting 2° resistance	6	Thermostat	7	Light operation

2.2 LIGHTING THE EQUIPMENT

- Plug in the socket or set ON the general switch of protection of the electrical system (external to the equipment: plug or switch installed by the user and placed next the same equipment);
- Give tension to the equipment rotating switch 1 drawing 4
- Lighting 1° consumption pressing on switch 2 drawing 4

WARNING ⇒ resistances will start gradually to emit heat.
⇒ equipment is under tension.
⇒ the equipment must be supervised during the first stage of test.

2.3 SETTING AND READING OF TEMPERATURE

- For setting and lecture of the temperature, consult manual of thermostat enclosed.

2.4 SWITCHING OFF THE EQUIPMENT

- For switching off the equipment rotate the general switch after have switched off single consumption (I° e II° consumption).

2.5 CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING

Execute all the operations of maintenance to the equipment exclusively personnel authorized and/or qualified or from an assistance centre. Before any operation of maintenance insulate the equipment from electrical line.

- Subject the equipment to periodical controls of safety (once a year).
- For substitution of components, ask only original spare parts
- Before making any cleaning or maintenance operation, disconnect the equipment from the socket or from the network of electrical distribution of self-service bench.
- To guarantee hygiene conservation of the equipment, provide regularly external cleaning paying attention not to damage cables or electrical connection.
- Clean daily all the stainless steel parts with materials that can't corrode or damage the stainless steel
- If the equipment will not be used for long times, spread on all the steel surfaces, with a dry cloth,a layer of vaseline oil, to create a protective film.

WARNING

Don't wash the equipment with direct water jet or with high pressure, because eventual infiltration or electrical components could compromise the normal operation of the equipment and of safety systems.

2.6 CLEANING OF STAINLESS STEEL

To clean stainless steel pay attention as described :

- Use a soft cloth and a neutral detergent. Never use products that can corrode or damage stainless steel as chlorine, bleach, etc.; during cleaning areas near the equipment pay attention to splash, in case rinse with water paying attention not to reach with splash of water parts with electrical components;
- To remove eventual residual of aliments hardened use a wood or plastic spatula and complete cleaning with damp soft cloth (never use steel wool of ferrous material).
- Dry properly with a soft cloth;
- Avoid, always, to clean stainless steel with steel wool, brush or scraper of steel, as can leave ferrous parts or scratch the steel;

2.7 CLEANING OF CRYSTAL

- Use a normal product to clean glass (that doesn't contain chlorine, bleach, or elements that can damage the crystal);

2.8 SUBSTITUTION OF ELECTRICAL COMPONENTS

WARNING:

Substitution of electrical components must be made from authorized and trained staff. Before every operation insulate the equipment from the electrical line operating on the switch placed at top of equipment and make sure that steamer element / hot reach the environment temperature.
To substitute electrical components of the machine and electrical panel follow carefully technical characteristic of components in substitution reported on that component.

WARNING

It's forbidden use inflammable fluids during cleaning operations of electrical components.

2.9 DISPOSAL OF THE EQUIPMENT

Proper disposal of the product (electrical and electronic waste)
(Applicable in European Union countries and in those with separate collection system).

IT08030000004471

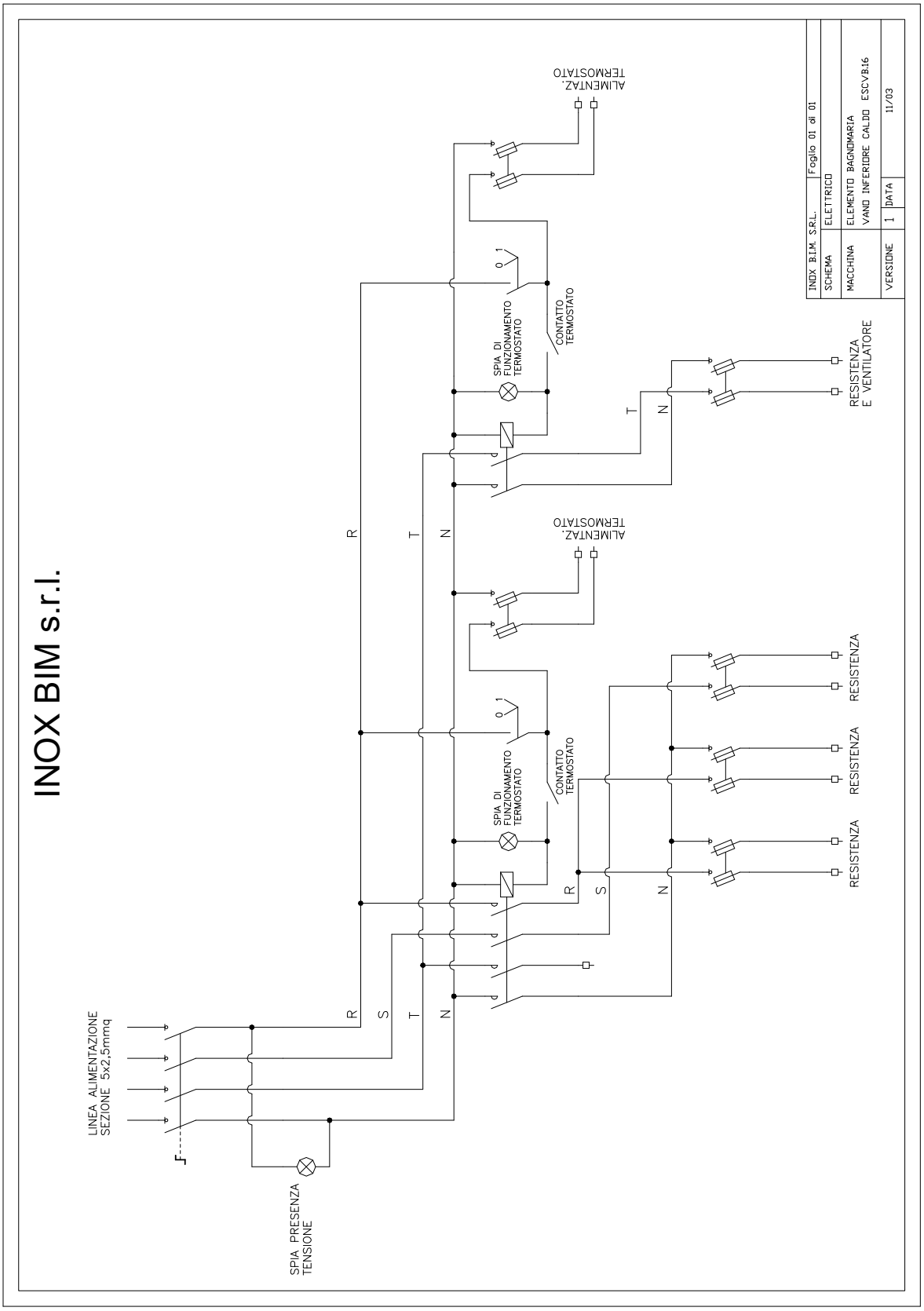
The above brand, shown on the product or on its documentation, indicates that the equipment must not be disposed of with other household waste at the end of the life cycle. To avoid any damage to the environment or to health caused by inappropriate waste disposal, the user is invited to separate this product from other types of waste and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
Domestic users are advised to contact the retailer where the product or local office has been purchased for all the information regarding recycling and recycling for this type of product.
Business users are invited to contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product must not be disposed of together with other commercial waste. For incorrect disposal of RAEE brand products there are financial penalties applicable to the defaulting user.

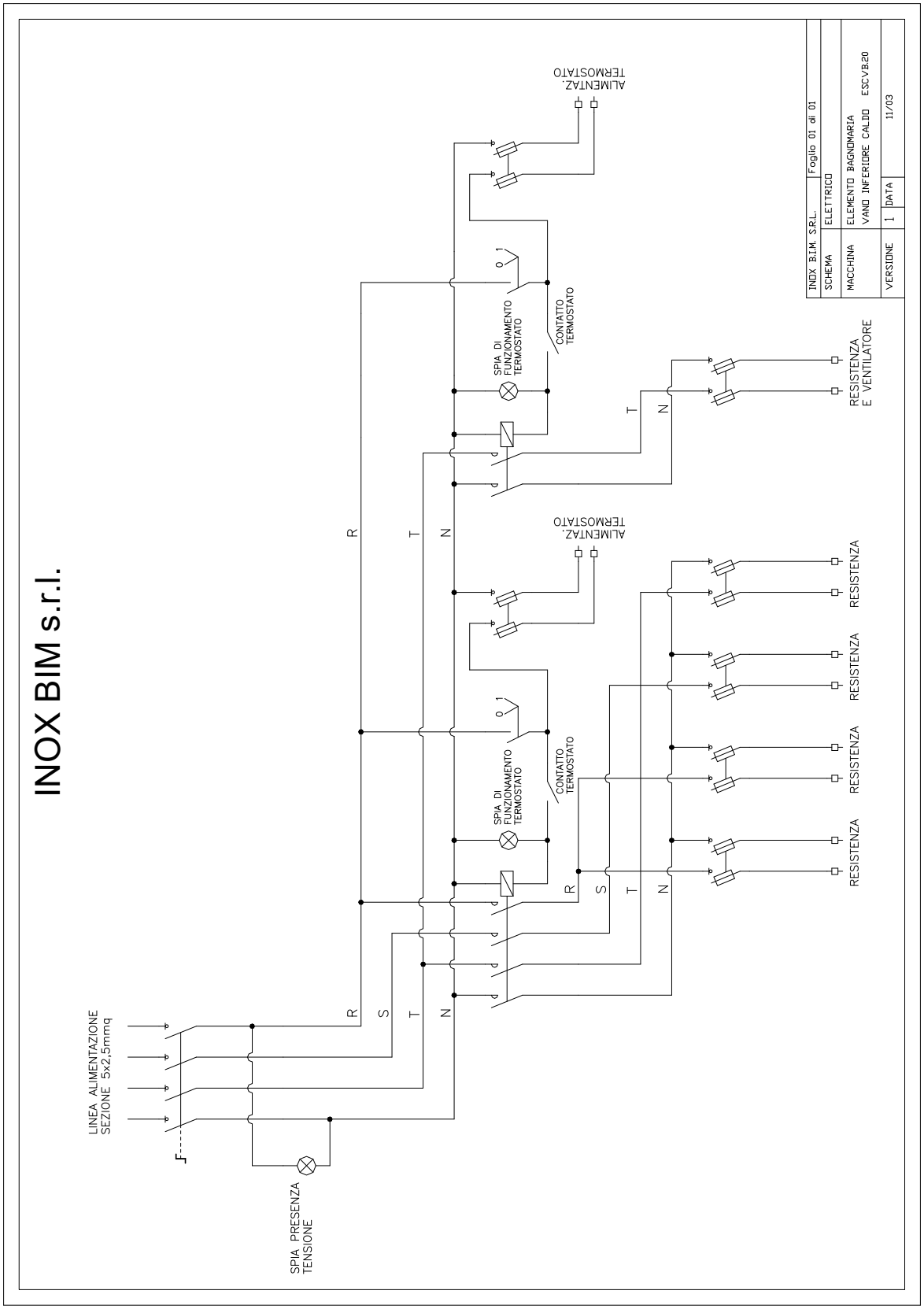
3 SPARE PARTS LIST

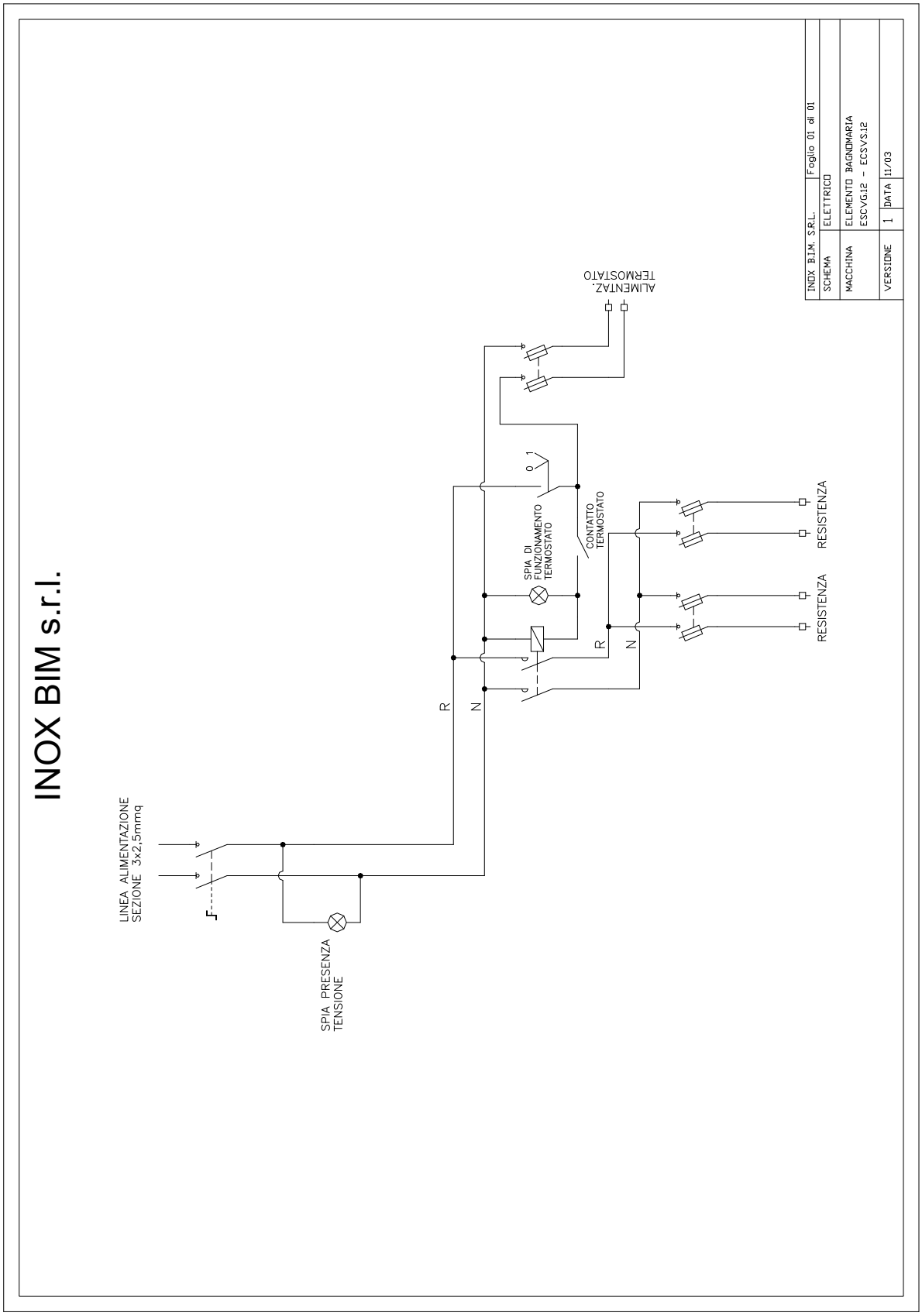
Pos	Component description	Code	Note
01	General interrupter at commutation		
02	Switching bipolar interrupter		
03	Segnaletic led illuminated		
04	Disconnecting switch p/fusible 2x32A		
05	Modulate remote control switch		
06	Electronic thermometer at one step		
07	Electrical resistance 1000 W		
08	Undershelf illumination	LI.8-L1.12-LI.16-LI.20	Optional
09	Undershelf for stainless steel top and crystal	SQ.8-SQ.12-SQ.16-SQ.20	Optional

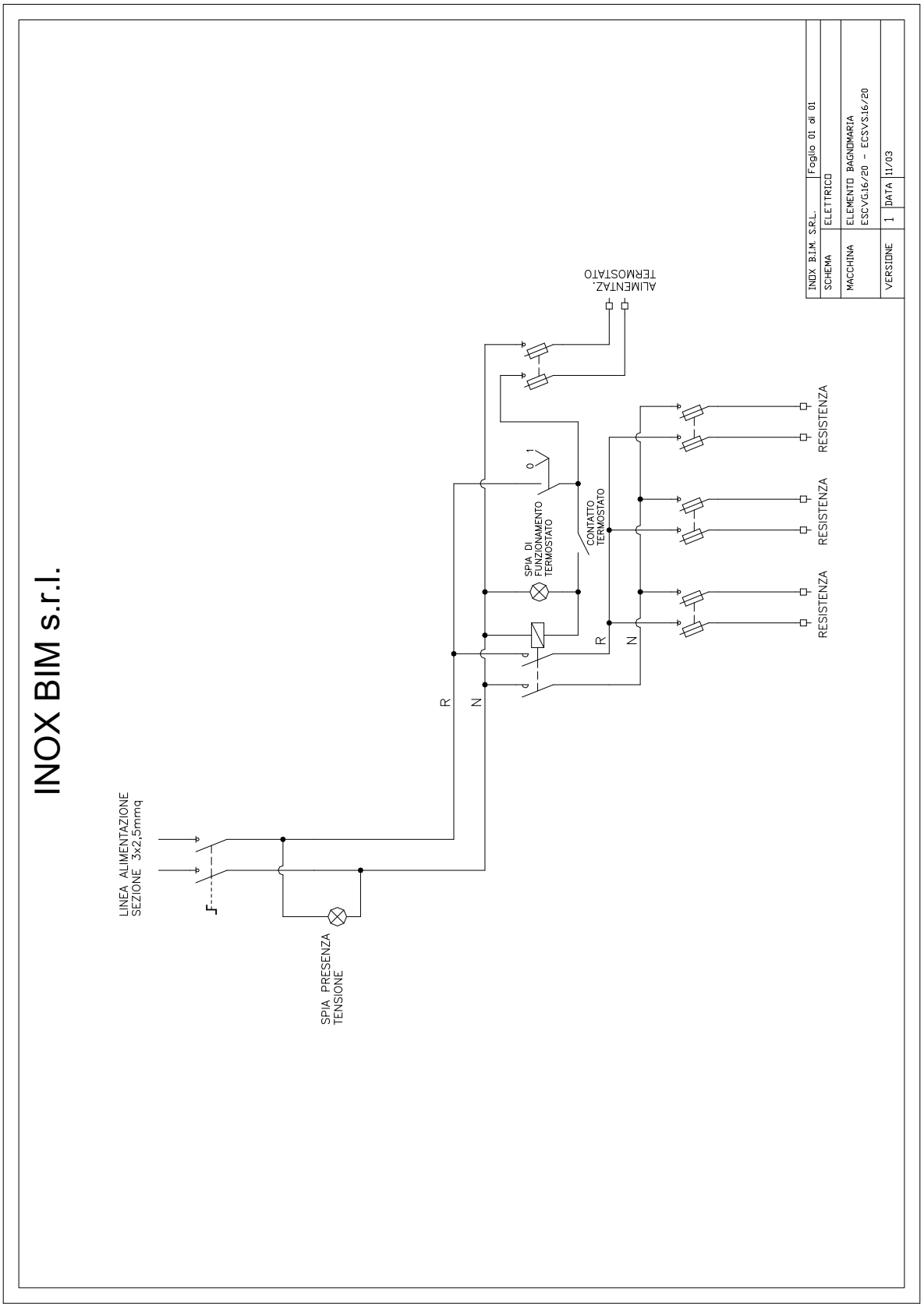
4 ELECTRICAL PLAN

See enclosed (following pages).


INOX BIM s.r.l.
LINEA ALIMENTAZIONE
SEZIONE 5x2,5mmq
SPIA PRESENZA
TENSIONE
R
S
T
N
SPIA DI
FUNZIONAMENTO
TERMOSTATO
CONTATTO
TERMOSTATO
ALIMENTAZ.
TERMOSTATO
RESISTENZA
RESISTENZA
RESISTENZA
RESISTENZA
E VENTILATORE
INOX B.I.M. S.R.L.
Foglio 01 di 01
SCHEMA
ELETTRICO
MACCHINA
ELEMENTO BAGNOMARIA
VANO INFERIORE CALDO ESCV8.16
VERSIONE
1
DATA
11/03


INOX BIM s.r.l.
LINEA ALIMENTAZIONE
SEZIONE 5x2,5mmq
SPIA PRESENZA
TENSIONE
R
S
T
N
SPIA DI
FUNZIONAMENTO
TERMOSTATO
CONTATTO
TERMOSTATO
0 1
ALIMENTAZ.
TERMOSTATO
RESISTENZA
RESISTENZA
E VENTILATORE
INOX B.I.M. S.R.L.
Foglio 01 di 01
SCHEMA
ELETTRICO
MACCHINA
ELEMENTO BAGNOMARIA
VANO INFERIORE CALDO ESCV8.20
VERSIONE
1
DATA
11/03


INOX BIM s.r.l.
LINEA ALIMENTAZIONE
SEZIONE 3x2,5mmq
SPIA PRESENZA
TENSIONE
R
N
SPIA DI
FUNZIONAMENTO
TERMOSTATO
CONTATTO
TERMOSTATO
0 1
ALIMENTAZ.
TERMOSTATO
RESISTENZA
RESISTENZA
INOX B.I.M. S.R.L.
Foglio 01 di 01
SCHEMA
ELETTRICO
MACCHINA
ELEMENTO BAGNOMARIA
ESCVG.12 - ECSVS.12
VERSIONE
1
DATA
11/03


INOX BIM s.r.l.
LINEA ALIMENTAZIONE
SEZIONE 3x2,5mmq
SPIA PRESENZA
TENSIONE
R
N
SPIA DI
FUNZIONAMENTO
TERMOSTATO
CONTATTO
TERMOSTATO
ALIMENTAZ.
TERMOSTATO
RESISTENZA
RESISTENZA
RESISTENZA
INOX B.I.M. S.R.L.
Foglio 01 di 01
SCHEMA
ELETTRICO
MACCHINA
ELEMENTO BAGNOMARIA
ESCVG.16/20 - ECSVS.16/20
VERSIONE
1
DATA
11/03

5 WARRANTY TERMS

The goods produced by the Seller are covered by the WARRANTY FOR DEFECTS, provided for by Article 1495 of the Civil Code, for a duration of 12 months starting from the time of their delivery. This guarantee, which is accepted by the Customer, is up to all professional operators, that is to those end users with a VAT number (partnerships or corporations, sole proprietorships, craft enterprises, freelancers, etc.) who use the product for purposes professionals and who purchase the product with a tax invoice. The above warranties do not include: repairs carried out by personnel not authorized by the Seller; incorrect electrical connections; tampering-disassembly-modifications; incorrect use and abuse (not in accordance with the instructions given in the instruction booklet); continued use after partial damage; use of improper and non-original accessories; use of non-original spare parts; lack of and / or incorrect routine maintenance and / or improper maintenance; electrical parts, consumables, glasses. Normal use and therefore the consequent deterioration of the product is not covered by the guarantee. The warranty does not cover parts of the products subject to wear. The Seller is not liable for any flaws, discrepancies, defects in the goods that do not derive from its own facts nor can it be held responsible for any damage or prejudice that occurs as a result of defects, discrepancies, defects in goods or their parts not produced by it. but only assembled. The Seller is not liable for any faults or defects deriving from the lack of timely ordinary or extraordinary maintenance of the goods. If the goods present problems that cannot be repaired on site by the Seller or by qualified personnel authorized by the same, it will be necessary for the Customer to return them to the Seller's headquarters. In this case, the Customer will anticipate the transport costs which will be reimbursed by the Seller once it has been verified that the problems fall within his competence and responsibility, while otherwise they will remain at his expense as the costs for returning the goods to his site. The warranty does not include the cost of labor which is always borne by the customer and does not in any case cover the complete replacement of the goods. The Customer who purchases the goods and equipment produced by Inox B.i.m. s.r.l. in order to resell them to the end user, he acquires the qualification and role of 'Reseller'. Consequently, with the organization of means and personnel and costs at his own expense, he assumes the following commitments: to carry out the installation and testing of the goods and equipment, to instruct the end user about their characteristics and their correct methods of use, provide the end user with assistance in case of problems and / or breakdowns. Inox B.i.m. s.r.l. provides the Reseller and the end user with training courses for the use of their goods and equipment, the Reseller undertakes to participate in them and to inform the end user of the importance of participating in them, in particular for those equipment that require settings dedicated to the different types of processing that can be carried out with them.