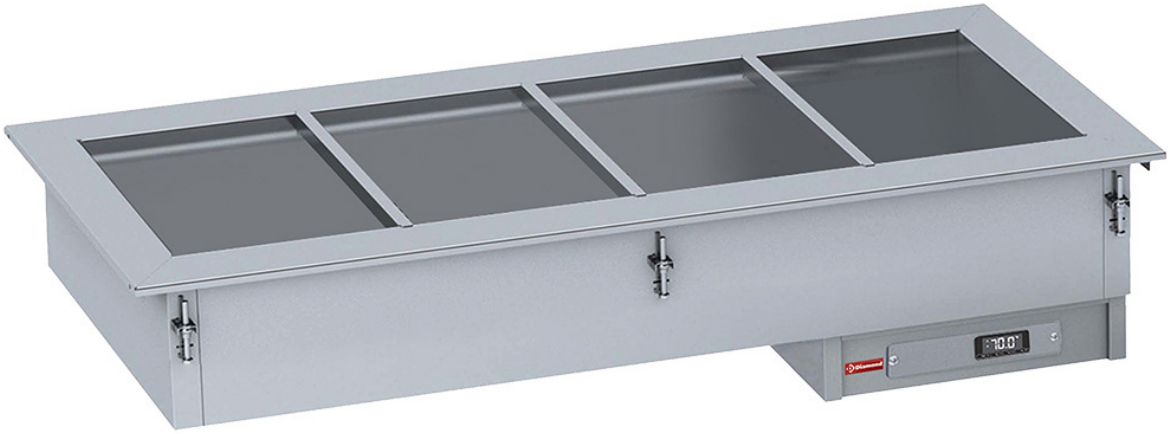
MOD : IN/BX15-PSCX

Production code : 19109825

10/2026

Manuel d'instructions / Installation et fonctionnement : **BAIN-MARIE SEC**



				
PRÉCAUTION	TENSION DANGEREUSE	LISEZ LES INSTRUCTIONS	TERRE DE PROTECTION	ÉQUIPOTENTIALITÉ

Consultez votre modèle équivalent dans le tableau d'équivalences

1 INDICE

1 INDICE 14
2 INTRODUCTION 23
2.1 INTRODUCTION 23
2.2 INFORMATION DE SÉCURITÉ 23
2.3 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES 24
3 INSTALLATION 24
3.1 INFORMATION GÉNÉRAL 24
3.2 TRANSPORT, DÉBALLAGE, MANIPULATION 24
3.3 RESTRICTION D'USAGE 24
3.4 ÉTIQUETTES TECHNIQUES INDUSTRIELLES 25
3.5 INSTALLATION ET MONTAGE 25
3.6 BRANCHEMENTS 25
4 FONCTIONNEMENT 25
4.1 INFORMATION GÉNÉRAL 25
4.2 DESCRIPTION DE TABLEAU DE CONTRÔLE 26
4.3 RÉGLAGE ET PROGRAMMATION 26
5 ENTRETIEN 26
5.1 RÈGLEMENT DE SÉCURITÉ 26
5.2 CONSERVATION ET ENTRETIEN ROUTINIER 26
5.3 TRAITEMENT DES DÉCHETS 27
6 RÉSOLUTION DE PROBLÈMES 27
6.1 TABLEAU DE RÉSOLUTION DE PROBLÈMES 27

2 INTRODUCTION

2.1 INTRODUCTION

Cet élément d'exposition et de libre-service a été conçu pour être encastré dans un buffet de self-service, et pour conserver les aliments chauds dans les meilleures conditions de température tout au long de la durée du service. Ces conditions dépendent aussi de la température initiale des produits au moment de leur exposition et des conditions ambiantes de la pièce. Cet élément technique ne sert en aucun cas à chauffer les aliments.
Les modelés DC16-BAS sont conçue pour conserver à la température chaude, présenter et servir des sauces dans des stations d'animation de type "show cooking".

Les modèles DDC6-BST peuvent accueillir des récipients gastronomiques jusqu'à 150 mm de profondeur de 3 à 5 GN 1/1 selon le modèle.
Les modèles DC16-BS peuvent accueillir des bacs gastronormes jusqu'à 100 mm de profondeur de 3 à 4 GN 1/6 selon le modèle.

L'armoire technique située dans la partie du bas accueille le tableau électrique, le thermostat de réglage.

2.2 INFORMATION DE SÉCURITÉ

	Pour éviter des blessures graves et des dommages matériels: Portez toujours un système de protection des mains lorsque l'équipement est en fonctionnement. Les parties métalliques de l'équipement deviennent très chaudes lorsque l'équipement est en fonctionnement..

Évitez de toucher des surfaces sur la cuve, lorsqu'elle est en service.
L'installation sur place et la mise en service de ce meuble doivent être réalisées par un technicien qualifié. Les paramètres usine et les données techniques sont fournis à titre non contractuel et peuvent être modifiés sans préavis.
L'appareil doit uniquement être réparé par un personnel qualifié. Avant toute manipulation, veuillez informer votre distributeur.
Si vous prévoyez de ne pas utiliser le meuble pendant une période prolongée, videz-le, nettoyez-le et débranchez-le du secteur.
La température ambiante et l'emplacement de l'appareil peuvent avoir des effets sur les températures de travail.
Tenez l'appareil à l'écart de sources externes qui pourraient en affecter le rendement (Sources de froid directes ou semblables).
L'ensemble de l'appareil est construit avec des tôles en acier inoxydable. En raison de sa conception et de sa fabrication avec de fines tôles, il existe donc des risques de coupure. Prenez des précautions lorsque vous les manipulez et nettoyez.
L'intérieur de l'armoire technique, présente des risques intrinsèques tels que le risque électrique, de coupure, de brûlure.

- Respectez les recommandations des fabricants d'aliments.
- Ne permettez en aucun cas que des enfants manipulent l'appareil.

2.3 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Pour connaître les informations techniques détaillés de votre appareil, consultez la Table 1.

3 INSTALLATION

3.1 INFORMATION GÉNÉRAL

Vous trouverez les instructions d'utilisation du thermostat numérique avec ce manuel.
LA MANIPULATION DU THERMOSTAT PAR UN PERSONNEL NON QUALIFIÉ N'EST TOUTEFOIS PAS RECOMMANDÉE.
VEUILLEZ CONTACTER VOTRE DISTRIBUTEUR POUR QU'IL RÉALISE LES RÉGLAGES NÉCESSAIRES.

3.2 TRANSPORT, DÉBALLAGE, MANIPULATION

Lors de la réception du meuble, assurez-vous qu'il n'a subi aucun dommage durant le transport. Sinon, effectuez les réclamations correspondantes à votre distributeur.
Une fois que le meuble a été accepté il est préférable de le garder emballé jusqu'à sa mise en service, afin de le protéger de possibles coups mécaniques, de la poussière, de la saleté, etc...

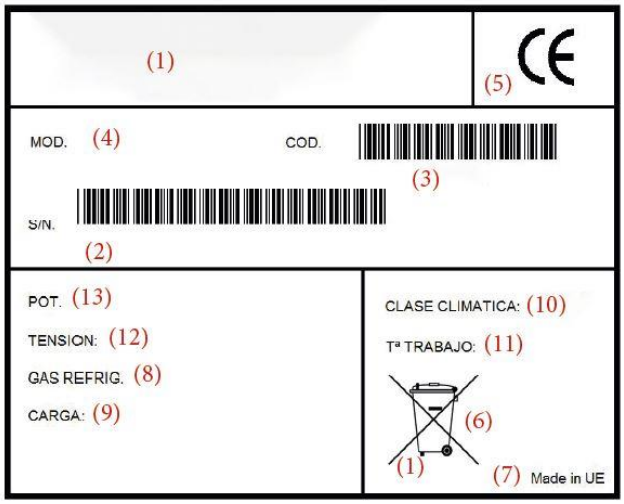
L'emballage est composé d'un fi lm protecteur en plastique et en carton. Tous les matériaux sont recyclables. Pour réaliser les opérations de levage et de manipulation correctement et en toute sécurité :

- Organiser une zone adéquate avec un sol plane pour les opérations de déchargement de la machine et de manipulation.
- Utiliser le type d'équipement le plus approprié pour les caractéristiques et la capacité.
- Assurez-vous que la charge est stable pour manipuler le meuble, en le maintenant à une hauteur minimale depuis le sol.
- La garantie porte uniquement sur les défauts de fabrication, toute manipulation ou utilisation erronée du matériel de la part du client ou de l'utilisateur étant exclue. Le service de main d'œuvre et les déplacements sont toujours à la charge du client. Toute responsabilité concernant les défauts liés au transport est déclinée, sauf si la réclamation opportune est réalisée dans un délai maximum de 24 heures à compter de la réception de la marchandise.

3.3 RESTRICTION D'USAGE

Veillez à ce que la tension et la fréquence du secteur correspondent aux indications de la plaque signalétique. L'installation électrique auquel est raccordé l'appareil doit impérativement être dotée d'une prise de terre et disposer d'une protection magnétothermique et différentielle. Ne branchez pas d'autres appareils pour les alimenter avec le même raccordement électrique.
Le fabricant décline toute responsabilité pour l'usage inapproprié du produit.
Pour avoir une température optimale des produits stockés, il est nécessaire de ne laisser aucun contenant vide dans la machine d'où la chaleur peut s'échapper.

3.4 ÉTIQUETTES TECHNIQUES INDUSTRIELLES



Étiquette technique industrielle :

1. Marque
2. Nombre de série (code+ année+ nombre de série)
3. Code
4. Modèle
5. CE symbole
6. Symbole d'élimination des déchets
7. Manufacturing site
8. Gaz réfrigerant (néant)
9. Charge de gaz (gr) (néant)
10. Classe climatique (néant)
11. Temperature de travail
12. Voltage
13. Consommation d'énergie

3.5 INSTALLATION ET MONTAGE

Évitez d'installer l'appareil à proximité des sources directes de chaleur, de froid, d'humidité ou dans un endroit exposé aux rayons solaires et ultraviolets. Les radiateurs de tout type, l'air conditionné, etc. peuvent avoir des effets négatifs sur son fonctionnement.
Assurez-vous que l'appareil est de niveau.
Suivez les instructions de la figure 1 et 4 pour monter le produit dans l'emplacement sélectionné et effectuer les connexions appropriées.

3.6 BRANCHEMENTS

Une fois la plaque ou la cuve encastrée dans l'orifice du meuble destiné à cette fin, la fixation s'effectue au moyen des éléments d'ancrage fournis, comme indiqué sur la figure 2.
Si nécessaire, le boîtier de commandes situé dans la partie basse de l'appareil peut l'extraire de l'armoire technique pour l'installer sur n'importe quel panneau (par exemple, devant le buffet pour pouvoir actionner et régler l'appareil sans avoir à ouvrir une porte). Voir figure 5 pour consulter la façon d'extraire le panneau de commande.
Dans la figure 4 se montre la façon d'extraire l'élément technique pour faire des repaires ou d'entretien.
En même temps, le panneau de commande peut être assemblé dans d'autres meubles, à cet effet, le trou décrite à la figure 7 doit être fait dans le panneau.

4 FONCTIONNEMENT

4.1 INFORMATION GÉNÉRAL

Le contrôle de la température est effectué par un thermostat électronique numérique, permettant de régler les différentes températures de fonctionnement de l'appareil en fonction des conditions environnementales existantes. Voir la figure 6 pour les informations sur le thermostat.

Modes opératoires

1. Allumez l'équipement et réglez la température de l'équipement.
2. Laissez la machine fonctionner jusqu'à ce qu'elle atteigne la température demandée.
3. Transférez les aliments chauds dans l'équipement.

Le produit chaud doit être à la bonne température interne avant d'être transféré dans l'équipement. Utilisez un thermomètre pour mesurer la température interne des produits conservés. Ajustez la température de l'équipement pour fournir le meilleur réglage global en fonction de la température interne du produit. Si un produit n'est pas à la bonne température de service, utilisez un four de cuisson et de maintien pour chauffer le produit dans la bonne plage de température.

4. Vérifiez la température des aliments

Étant donné que la plage de température appropriée dépend du type de produits et des quantités conservées, il est nécessaire d'utiliser périodiquement un thermomètre pour vérifier chaque article afin de s'assurer que les températures correctes sont maintenues. Les réglementations sanitaires locales peuvent varier en ce qui concerne les températures de service minimales. La plage de température appropriée est de 68 ° C ou plus.

4.2 DESCRIPTION DE TABLEAU DE CONTRÔLE

Pour des informations détaillées sur le thermostat numérique, lisez attentivement le manuel d'instructions.

4.3 RÉGLAGE ET PROGRAMMATION

SYSTÈME DE CHAUFFAGE :
L'air est chauffée par des résistances cachées installées dans la partie inférieure de la cuve.
La cuve possède à son tour un système de sécurité par de thermostat qui les déconnecte si le thermostat de contrôle tombe en panne ou que leur température augmente excessivement
TEMPÉRATURES DE TRAVAIL RECOMMANDÉES : Voir le tableau 1.

5 ENTRETIEN

5.1 RÈGLEMENT DE SÉCURITÉ

Éliminez le plastique de protection et les résidus adhésifs qui recouvrent l'acier.
Nettoyer soigneusement avant de suivre les instructions spécifiques qui sont détaillées plus loin dans ce manuel. Avant de réaliser toute opération sur la machine, consultez toujours le manuel qui contient les bonnes procédures et des informations importantes sur la sécurité.
Pour une meilleure conservation de l'appareil il est important qu'il reste vide et propre pendant les périodes où il n'est pas en service.

5.2 CONSERVATION ET ENTRETIEN ROUTINIER

L'entretien technique doit être réalisé par le service d'assistance technique de votre distributeur. IMPORTANT : Fait spéciale attention après l'usage parce-que l'acier inox

maintiens la chaleur pendant un temps, même si ce n'est pas en marche (chaleur résiduelle). Éviter de toucher directement la cuve avec les mains et éloigne les enfants.

CONSEILS DE NETTOYAGE

- Pour réaliser les opérations de nettoyage de l'appareil, il est recommandé de le débrancher au préalable du secteur. Évitez les projections d'eau sur les composants électriques.
- Pour nettoyer l'acier inoxydable, utilisez une éponge ou une lavette avec de l'eau tiède et du savon neutre. N'utilisez pas de produits abrasifs, de solvants, de nettoyants de métaux ou de détergents non dilués. Séchez ensuite avec un chiffon.
- Pour une meilleure conservation de la machine c'est important de la laisser vider et propre pendant les longues périodes sans service.

5.3 TRAITEMENT DES DÉCHETS

Le produit est composé de pièces métalliques et plastiques. L'emballage est en bois, plastique et carton.
Pour n'importe quelle pièce de votre appareil, veuillez tenir compte que :

- À la fin du cycle de vie du produit, assurez-vous que celui-ci n'est pas jeté dans l'environnement.
- Chaque partie doit être collectée et jetée séparément, conformément à leurs différentes caractéristiques (par exemple, métaux, plastiques, caoutchouc, etc.)
- Il faudra tenir compte de la législation locale pour la collecte des déchets.
- L'appareil peut contenir des substances dangereuses : l'utilisation inadéquate ou l'élimination incorrecte peut avoir des effets négatifs sur la santé humaine et sur l'environnement.
- Si des déchets électriques et électroniques sont jetés illégalement, des sanctions établies par la législation locale sont prévues.

6 RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

6.1 TABLEAU DE RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Certains problèmes sont dus à des causes faciles à éliminer sans avoir à informer le service technique. Lisez attentivement le tableau suivant :

Problème	Procédure
Le meuble ne fonctionne pas.	Assurez-vous que l'appareil est bien branché à la prise de courant et au panneau de contrôle.
Ne chauffe pas ou chauffe peu.	Contrôlez le réglage du thermostat et/ou les effets de courants d'air. Veillez à ce que l'élément chauffante soit complètement propre.
	Tous les plateaux GN ne sont pas montés sur l'armoire et la chaleur s'échappe par la zone libre
Vous avez effectué toutes les révisions de base et le problème persiste.	Contactez votre distributeur ou votre service d'assistance technique.

ASSEMBLAGE D'ENCASTREMENT

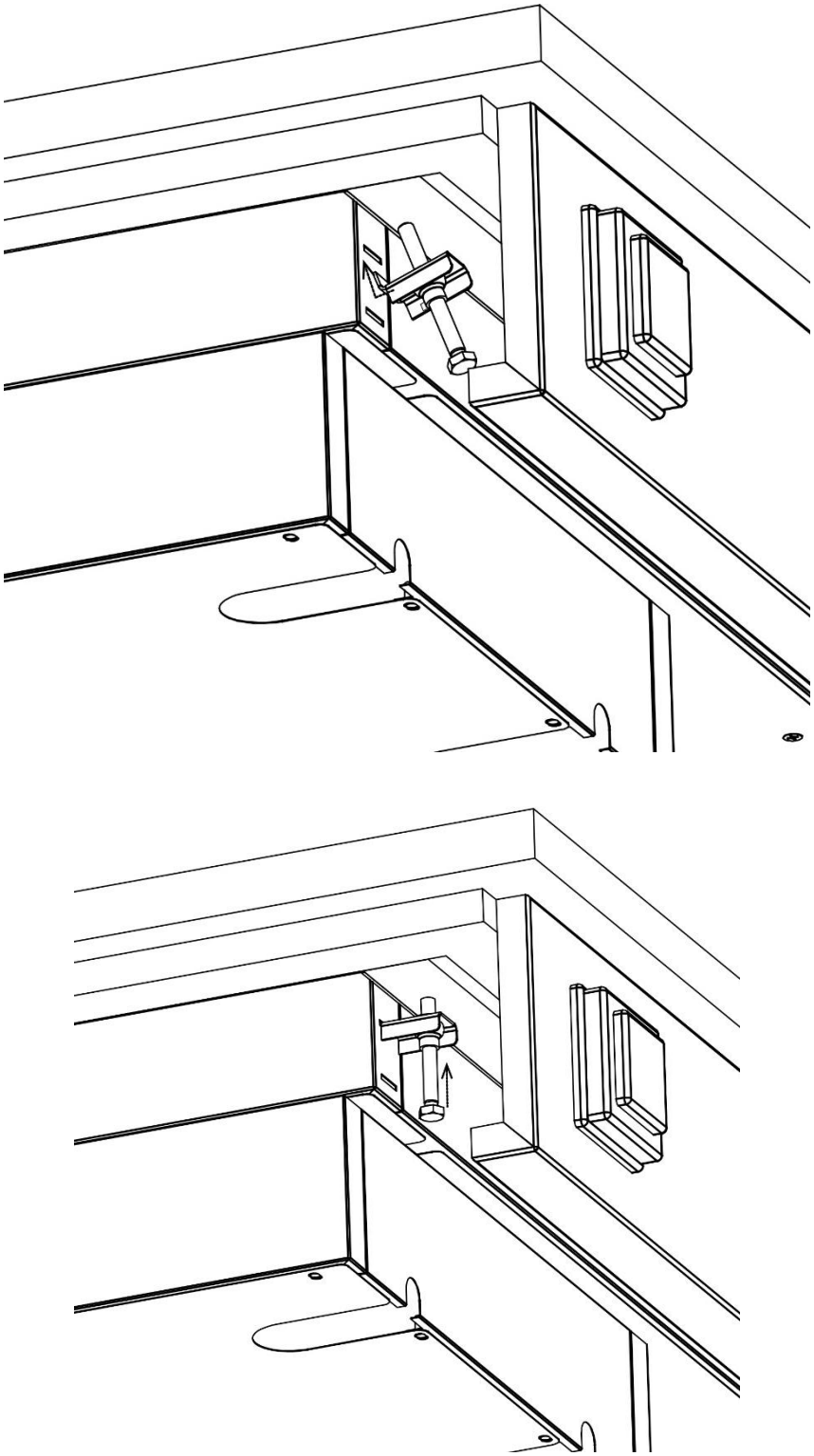


Fig 3.

DÉMONTAGE D'ENCASTREMENT

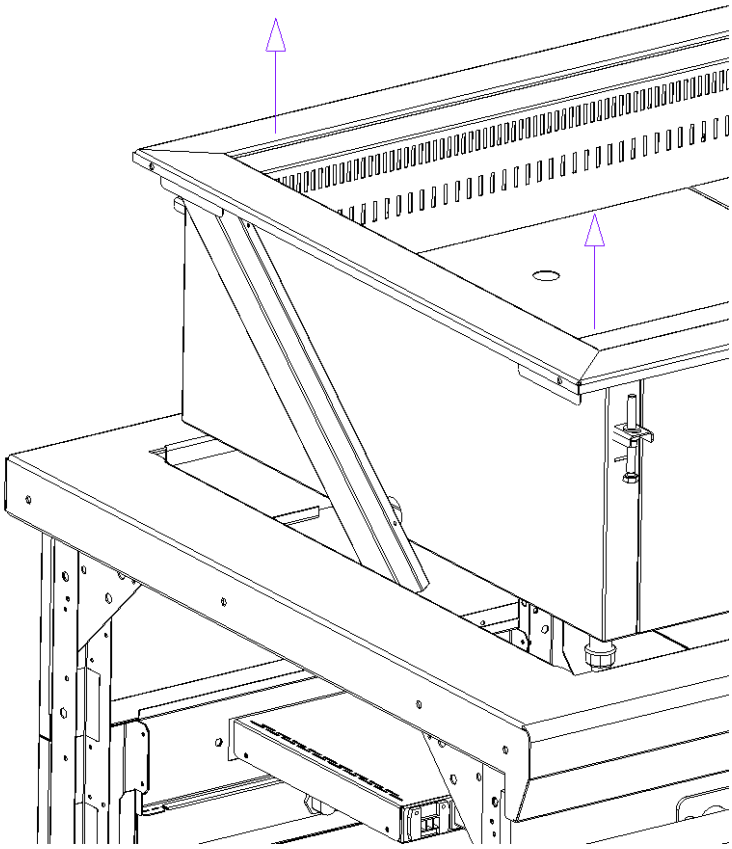


Fig 4.

PANNEAU DE COMMANDE DÉFILEMENT

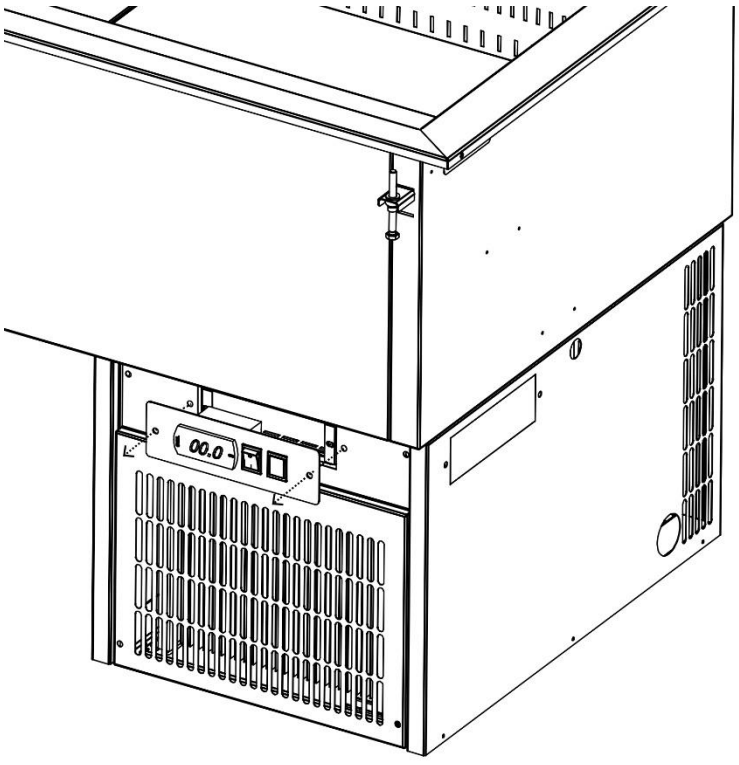


Fig. 5

PANNEAU DE COMMANDE

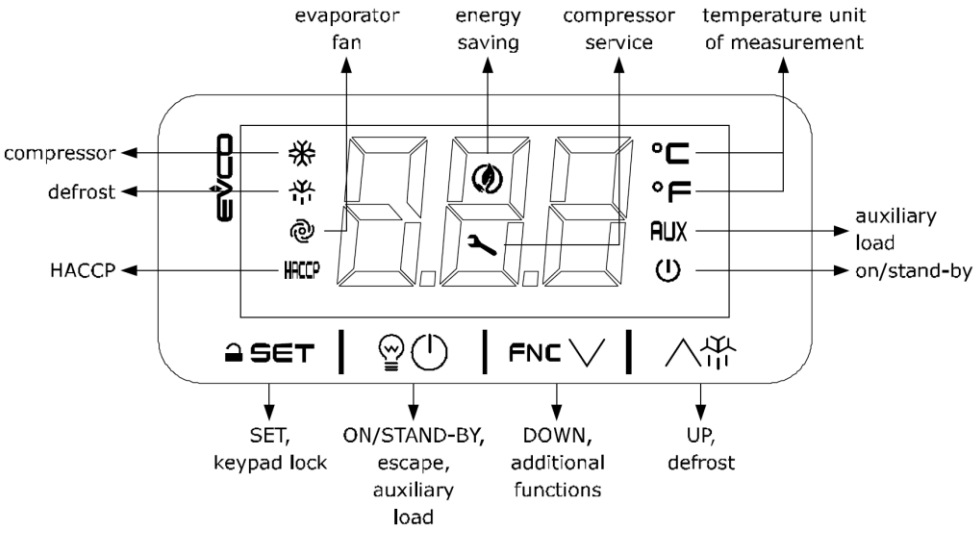


Fig. 6

LE TROU POUR ASSEMBLER LE PANNEAU DE COMMANDE

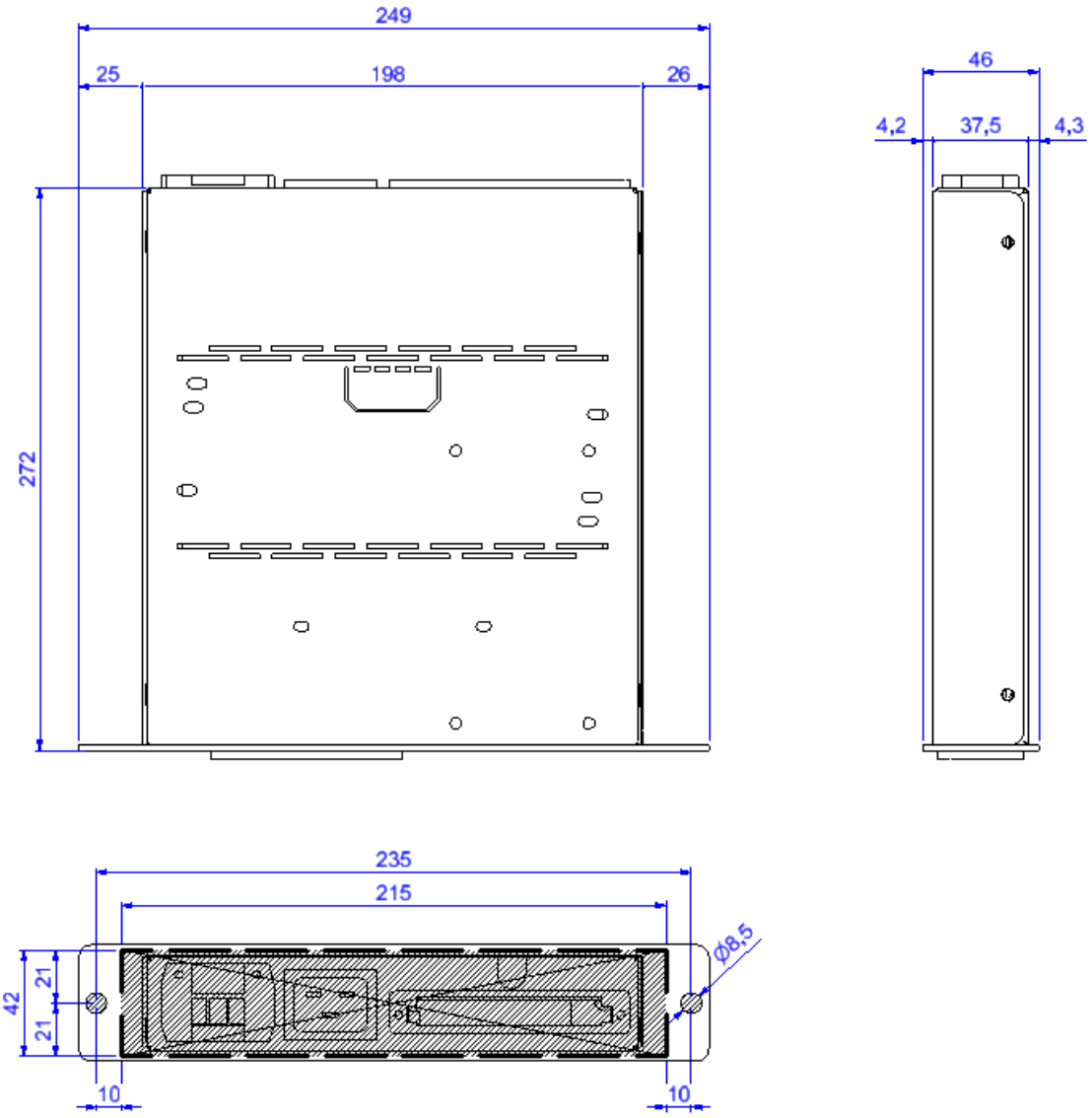


Fig. 7