

Vattenbadsvärmeri/Värmeskåp

Med inredning Marin

Warmer unit/Warmer cabinet

With equipment Marine



HANDBOK/MANUAL

Viktiga handlingar för installation och underhåll
Important documents for installation and maintenance

Om handboken / About the manual

I den här handboken hittar du all information som behövs för att installera och hantera din nya produkt.
In this manual you will find all necessary information that you need for installation and maintenance.

Innehåll / Content

OM HANDBOKEN / ABOUT THE MANUAL	3	OM HANDBOKEN / ABOUT THE MANUAL	3
ALLMÄNNA ANVISNINGAR.....	4	GENERAL INSTRUCTIONS.....	12
CE – Direktiv	4	CE – Directive	12
INSTALLATIONSANVISNINGAR	5	INSTALLATION INSTRUCTIONS	14
Uppställning.....	5	Placement	14
Avloppsanslutning.....	5	Water and drainage connection	14
Elektrisk anslutning	5	Electrical connections.....	14
Tillbehör.....	5	Accessories.....	14
BRUKSANVISNING.....	6	INSTRUCTION FOR USE.....	12
Användningsområde	6	Applications.....	12
Produktbeskrivning.....	6	Product description	12
Säkerhetsinstruktioner	6	Safety instructions	12
Tekniska data	6	Technical data.....	12
<i>Handhavande</i>	6	<i>Operation</i>	12
Start av produkt	6	Starting the equipment	12
Användning av skåp.....	6	Using the cabinet	12
Användning av brunn.....	6	Using the well	12
Avslutad användning.....	6	After use.....	12
Om utrustningen inte används	6	If the equipment is left unused	12
Rengöring	7	Cleaning.....	13
Övriga dokument	7	Other documentation.....	13
TEKNISKA SPECIFIKATIONER	8	TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	14

Allmänna anvisningar

Om föreskrifter i detta och utrustningens övriga dokument inte följs, kan dess säkerhet äventyras och leverantörens garanti- och produktansvar upphöra.

- Läs noggrant föreskrifterna i detta dokument, eftersom det innehåller viktiga säkerhetsupplysningar beträffande installation, driftsäkerhet, användning och underhåll av produkten. Förvara handlingen så att den är tillgänglig för alla användare.
 - Installation och testkörning måste göras av en för ändamålet utbildad tekniker och enligt tillverkarens instruktioner. Se installations-anvisning.
 - Installation av produkten, såväl som dess anslutningar, skall utföras enligt gällande normer och föreskrifter.
 - All service, underhåll samt reparation skall ske av en för ändamålet utbildad tekniker. Endast originalreservdelar får användas vid utbyte. Se Reservdelskatalog*.
 - Handhavande och skötsel skall enbart ske av på denna produkt utbildad personal (operatör).
- *Innan utrustningen tas i bruk skall operatören:*
- Införskaffa goda kunskaper i handhavande och skötsel.
 - Mycket noggrant gå igenom säkerhets-instruktioner och varningstexter.
- * Medlevereras ej. Kan beställas från tillverkaren eller via tillverkarens representant.

CE – Direktiv

Produkten är avsedd att användas tillsammans med utrustning som uppfyller tillämpliga direktiv och får inte tas i bruk förrän den maskin eller anläggning som den skall ingå i överensstämmer med kraven i tillämpliga direktiv.

Produkten är tillverkad i överensstämmelse med direktiv LVD 2006/95/EG, EMC 2004/108/EG och är som enskild enhet CE – godkänd och märkt CE.

Standarder: SS EN 1672-2, SS EN 60335-1, SS EN 60 335-2-49, SS EN 60 335-2-63

Installationsanvisningar

Uppställning

1. Tag bort emballaget.
2. Ställ värmeriet/värmeskåpet plant och justera in det vågrätt och till rätt höjd genom att vrida på de justerbara fötterna, som därefter bultas fast i golvet.
3. Avlägsna skyddsplasten försiktigt. Eventuella limrester avlägsnas med ett lämpligt lösningsmedel.
4. Ställ värmeriet plant och justera in det vågrätt och till rätt höjd genom att vrida på de justerbara fötterna.
5. Rengör invändiga delar och tillbehör. Se bruksanvisning: *Rengöring*.

Avloppsanslutning

Anslutning av påfyllnadskran (tillbehör) bör ske av fackman.

Avlopp drages till närmsta golvbrunn med värmefålig slang och kopparrör.

Elektrisk anslutning

Den elektriska anslutningen måste utföras enligt vid tillfället gällande lokala normer och föreskrifter.

1. Effektledning 2-fas + jord eller 3-fas + jord drages genom dragavlastning i botten och anslutes på manöverpanelens insida av behörig person.
2. Utrustningen arbetar med spänningen 220-240 2~50-60, 400-440 2~50-60 eller 400-440 3~50-60. Kontrollera därför alltid värmeriets dataskylt innan installation. Vid stationärt utförande skall värmeriets anslutning utgöras av en fast installation. Vid mobilt utförande ingår anslutningskabel med stickpropp.
3. Värmeriet anslutes till nätet genom inkoppling via anläggningens central.
4. Kontrollera att nätet är förberett, och kan belastas med den aktuella strömmen och är avsäkrat samt att det är försett med ordentlig skyddsjordning.
5. En ekvipotential jordklämma finns placerad på värmeriets baksida.

Tillbehör

Se sidan 9, Tekniska specifikationer i tabellen Tillbehör.

Bruksanvisning

Användningsområde

Produkten är avsedd att användas i alla typer av storkök för varmhållning av olika uppvärmda maträtter.

Produktbeskrivning

Värmeskåpet med slät topp är uppbyggt av en stabil stomme med rostfri toppskiva, front, baksida och gavlar. Den invändiga beklädnaden är i aluminium med botten och stolpar i rostfri plåt. Regleringsorganen utgörs av en termostat med termometer och en huvudströmbrytare. Temperaturen kan regleras mellan 30°C och 120°C. Inredningen är i form av skåp med dörr och gejderställning, alternativt med draglådor för gastronormkantiner. Draglådorna är monterade på expansionsbeslag. När draglådorna skall användas för 1/2, 1/4, 1/6 eller 1/9 kantiner skall kantinstag (stödskena) användas.

Vattenbadsvärmeri med brunn är uppbyggt av en stabil stomme med rostfri toppskiva, front, baksida och gavlar. Den invändiga beklädnaden är i aluminium med botten och stolpar i rostfri plåt. Regleringsorganen utgörs av en separat termostat med termometer till varje brunn, en termostat med termometer till skåpet och en huvudströmbrytare. Temperaturen kan regleras mellan 30°C och 100°C i respektive brunn och mellan 30°C och 120°C i skåpet. Inredningen är i form av skåp med dörr och gejderställning, alternativt med draglådor för gastronormkantiner. Draglådorna är monterade på rostfria expansionsbeslag. När draglådorna skall användas för 1/2, 1/4, 1/6 eller 1/9 kantiner skall kantinstag (stödskena) användas.

Säkerhetsinstruktioner

Höga temperaturer! Vid temperaturer över 60°C skall försiktighet vidtagas.

Tekniska data

En dataskylt med produktens tekniska uppgifter finns placerad på manöverpanelens framsida.

Handhavande

Start av produkt

1. Slå på huvudbrytaren (position 7; figur 1). Kontrollampan (6) tänds.

Användning av skåp

1. Ställ in termostatvredet (position 5; figur 1) på önskad temperatur.
2. Öppna ej dörrarna eller draglådorna under uppvärmningstiden.
3. Termometer (position 3; figur 1) visar när temperaturen är i önskat läge.
4. Ställ in maten som skall förvaras (maten skall ha serveringstemperatur).

Användning av brunn

1. Stäng avstängningsventilen (position 2; figur 1). Fyll på vatten i brunnen (ca 4 cm över bottenplåten).
2. Ställ in termostatvredet (position 5; figur 1) på önskad temperatur.
3. Täck brunnen för att uppnå rätt temperatur och för att minska uppvärmningstiden.
4. Termometer (position 3; figur 1) visar när temperaturen är i önskat läge.
5. Häng i kantiner med mat som har serveringstemperatur.

Avslutad användning

1. Ställ termostatvredet/-en (position 5; figur 1) på läge 0.
2. Stäng huvudbrytaren (position 7; figur 1). Kontrollampan (6) slocknar.
3. Rengör värmeriet.

Om utrustningen inte används

Om utrustningen ej skall användas under en längre tid måste följande instruktioner följas:

1. Bryt effekt- och manöverströmmen till produkten, genom huvudströmbrytare eller i anläggningens central.
2. Rengör produkten och alla dess tillbehör.
3. Låt dörrar och/eller draglådor stå öppna så att luft kan cirkulera i utrymmena och på så sätt hindra att mögel och dålig lukt utvecklas.

Rengöring

Rostfritt:

Produkten skall vara avstängd och kall då rengöring sker. Använd varmt vatten och neutral disk- och rengöringsmedel. Använd inte stålull eller slipande rengöringsmedel vid rengöring av rostfria ytor. Om rengöringsmedlet innehållande klor (t.ex. klorin) använts måste sköljningen göras extra noggrant. Klor och klorföreningar i kontakt med rostfritt stål kan orsaka korrosionsangrepp.

Trä:

Vid behov rengör träet med möbelpolish enligt fabrikantens anvisningar.

Plexiglas:

Använd rent kallt vatten med en ren trasa med lite neutral disk- och rengöringsmedel. Användning av rengöringsmedel såsom rödsprits, terpentin, lacknafta eller vanligt fönsterputs rekommenderas ej. Sämsk-skinn är mycket användbar för rengöring. Trasor och sämskskinn bör inte vara torra vid användningen.

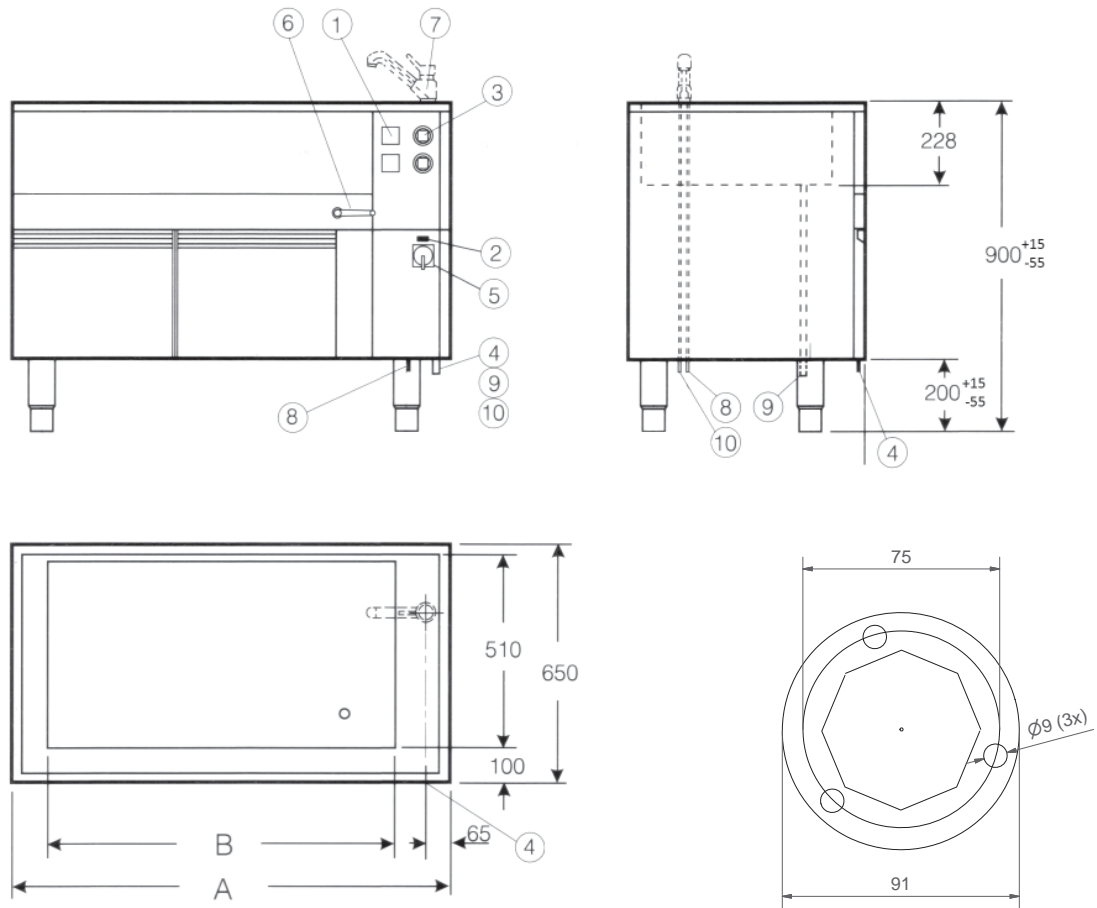
OBS! Spola ej vatten mot elanslutningar!

Övriga dokument

Reservdelskatalog (medföljer ej).

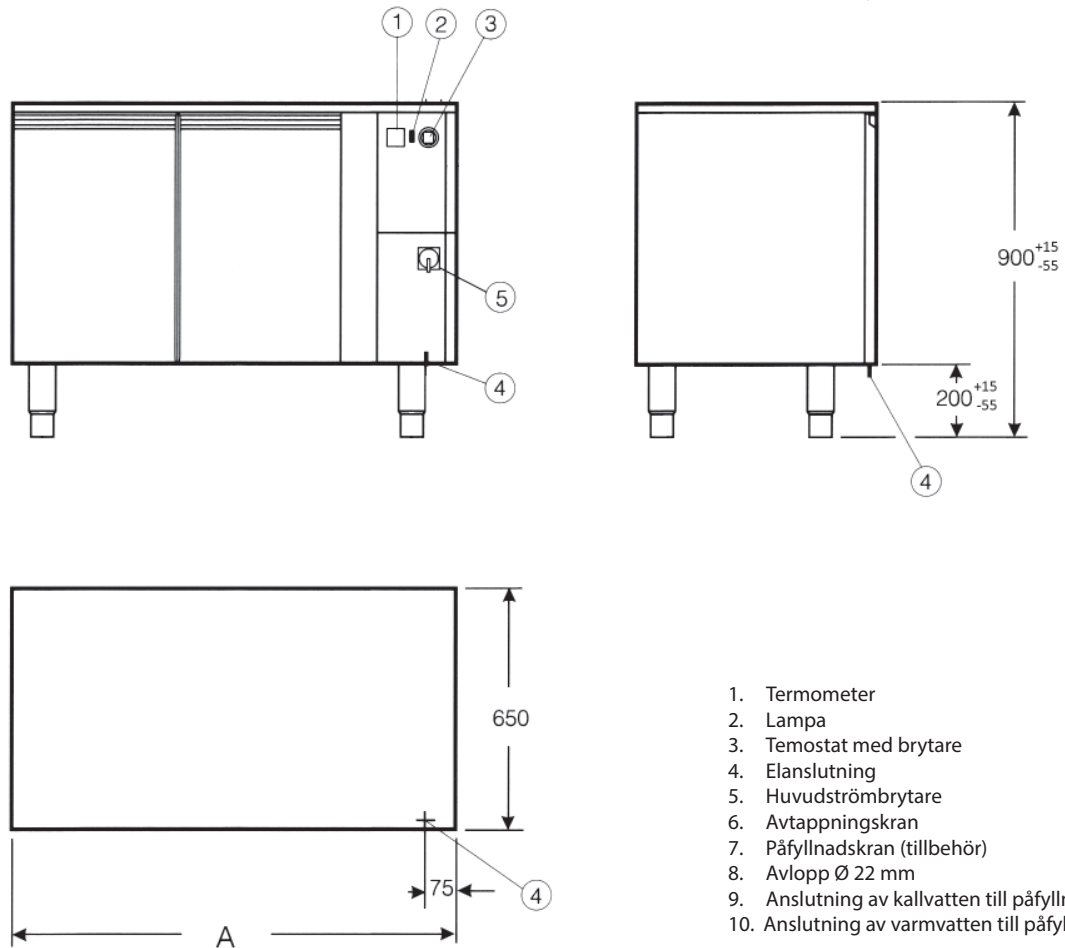
EG-försäkran (medföljer ej).

Tekniska specifikationer



Figur 1. Med brunn

Detalj: marinfot



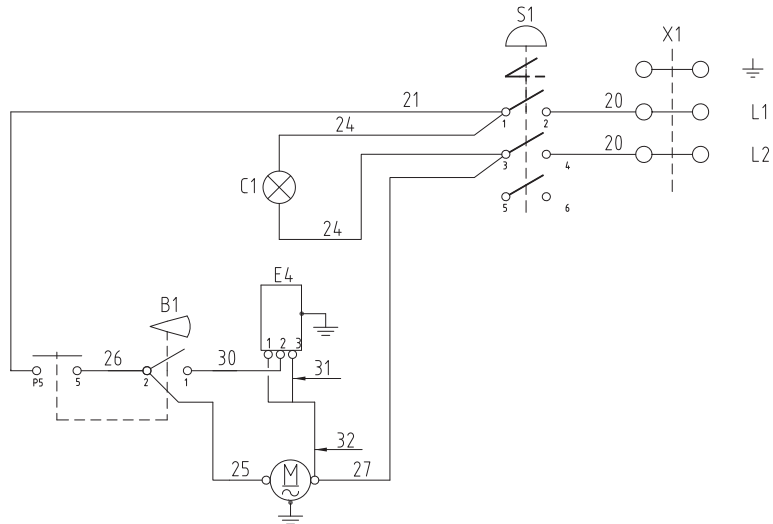
Figur 2. Med slät topp

Produktnummer	A	B
1673 25 06 00S	800	637
1673 25 01 00S	800	637
1673 25 17 00S	1 200	955
1673 25 11 00S	1 200	955
1673 25 21 00S	1 650	1 280
1673 25 02 00S	800	-
1673 25 12 00S	1 200	-
1673 25 22 00S	1 650	-

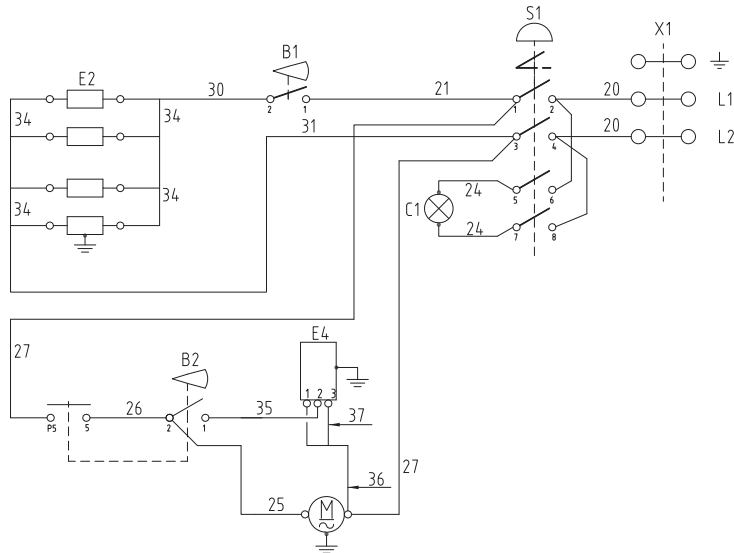
Tillbehör

Produktnummer	Benämning
1673250000	Påfyllnadskran med utdragbar slang och pistol-handtag
1673250001	Gallerhylla GN 1/1

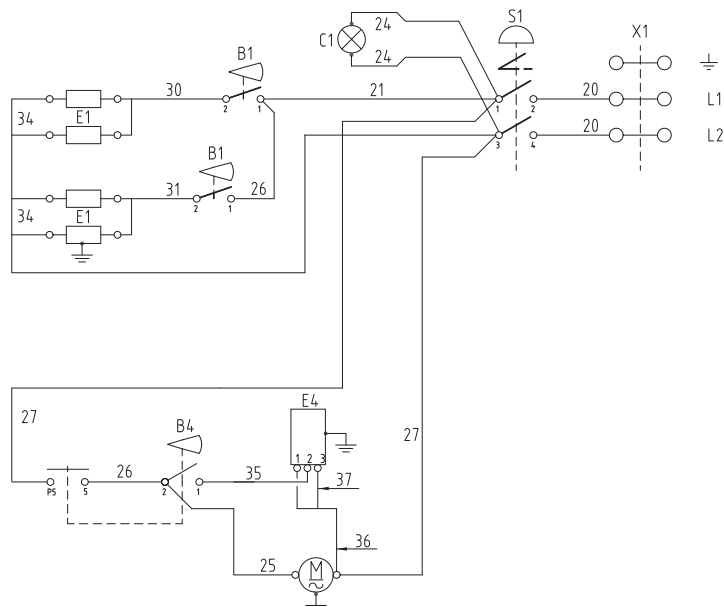
Elschema 1673 25 02 00S, 1673 25 12 00S, 1673 25 22 00S
220-240 2~50-60



Elschema 1673 25 01 00S
220-240 2~50-60

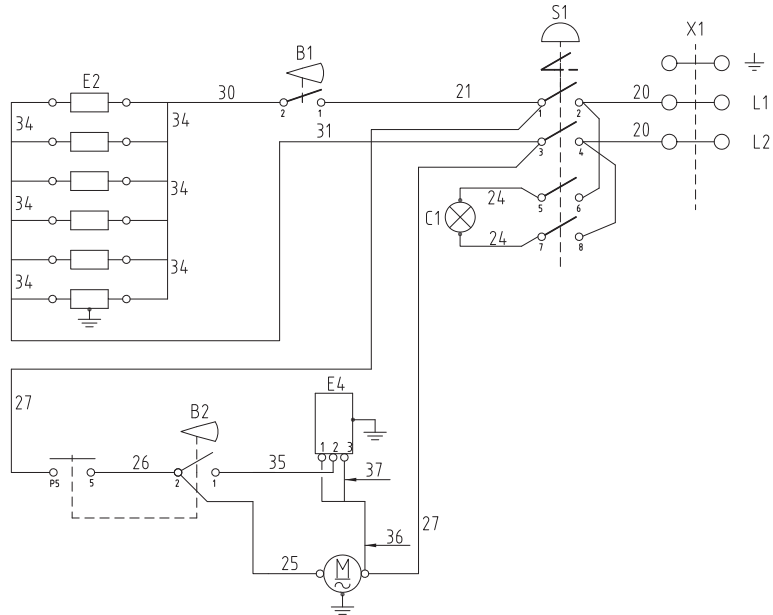


Elschema 1673 25 06 00S
220-240 2~50-60

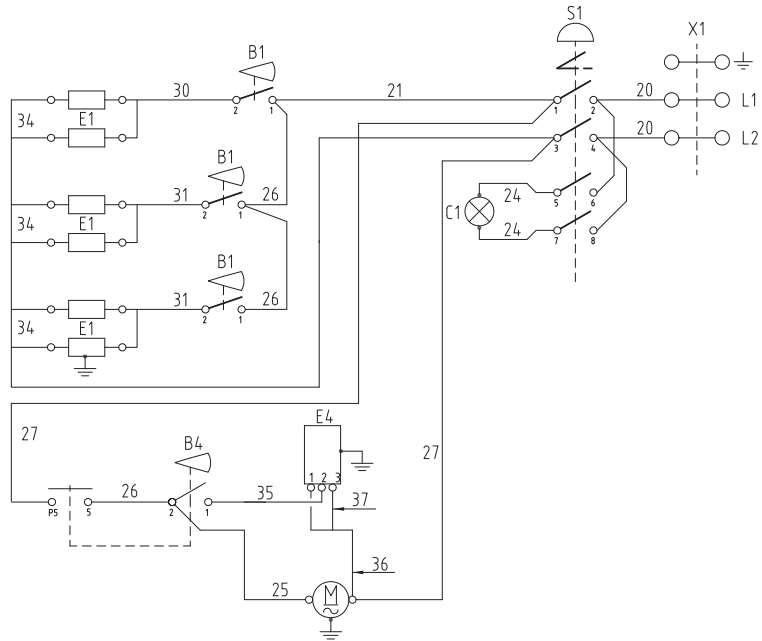


- B1-B3 Thermostat
- B4 Thermostat with switch
- C1 Light
- E1-E3 Element
- E4 PTC element
- K1 Connector
- M Fan
- S1 Power switch
- X1 Terminal block
- X2 Extra electrical connection

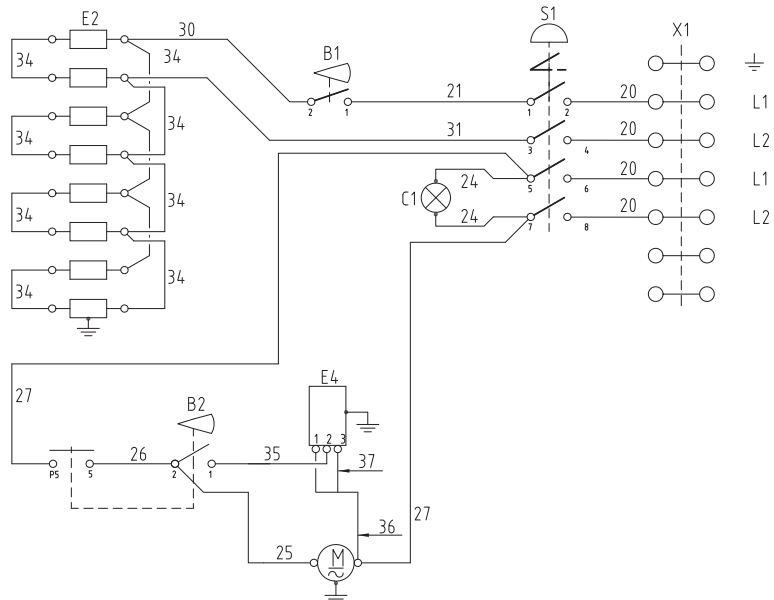
Elschema 1673 25 11 00S
220-240 2~50-60



Elschema 1673 25 17 00S
220-240 2~50-60



Elschema 1673 25 21 00S
400-440 2~50-60, 220-240 2~50-60



General instructions

If the instructions in this and the equipment's other documents are not followed, its safety could be jeopardised, and supplier's guarantee and product responsibility will become invalid.

- Read the instructions in this document carefully, as it contains important safety information concerning installation, operational safety, usage and maintenance. Keep it in a place which is accessible to all users.
- Installation and test running must be carried out by a qualified technician and according to the manufacturer's instructions. See below as well as *Installation instructions*.
- Installation and connection of the product must be carried out according to applicable standards and directives.
- All servicing, maintenance and repairs must be carried out by qualified technicians. Only original spare parts may be used. See Servicing Instructions and *Spare Parts Catalogue**.
- Maintenance and operation may only be carried out by personnel specially trained for this purpose (operator).

Before the equipment is put into use, the operator must:

- Acquire a good knowledge of operation and maintenance.
- Study the safety instructions and warning notices very carefully.

** Not included. Can be ordered from the manufacturer or via the manufacturer's representative.*

CE – Directive

The product is intended for use with equipment which complies with applicable EU directives, and may not be put into use before the machine or installation it is to be a part of complies with the requirements of the applicable EU directives.

The product is manufactured in compliance with EU directives LVD 2006/95/EG, EMC 2004/108/EG and has been CE approved and marked as an individual unit.

Standards: SS EN 1672-2, SS EN 60335-1, SS EN 60 335-2-49, SS EN 60 335-2-63

Installation instructions

Placement

1. Remove the packaging.
2. Make sure the warmer unit/warmer cabinet is perfectly level and at right height by adjusting the feet. The feet are to be bolted into the floor.
3. Remove the protective plastic covering carefully. Any traces of glue can be removed with a suitable solvent.
4. Clean internal parts and accessories. See instructions for use: *Cleaning*.

Water and drainage connection

1. Connection to the filler tap (accessory) should be carried out by a qualified technician.
2. The drainage outlet should be connected to the nearest floor drain using a heat-resistant hose or copper piping.

Electrical connection

Electrical connections must be carried out in accordance with all applicable standards and directives.

1. Power cable 2-phase + earth or 3-phase + earth to be drawn through the cable securing clamp in the bottom and connected to the inside of the control panel by a qualified technician.
2. The equipment operates at a tension of 220-240 2~50-60, 400-440 2~50-60 or 400-440 3~50-60. Always check the warmer unit/warmer cabinet's rating plate before installation. For stationary models, connection to the electrical supply must always comprise a fixed installation.
3. The warmer unit/warmer cabinet is connected to the grid via the main distribution box.
4. Check that the electrical supply is adequate for the current required and that it is earthed and protected by a suitable fuse.
5. An equipotential earth terminal connection is located on the back of the warmer unit/warmer cabinet.

Accessories

See page 17, Technical specifications under "Accessories".

Instruction for use

Applications

The warmer cabinet is intended for use in all types of catering kitchens for keeping various pre-heated dishes hot.

Product description

Flat topped warmer cabinet consists of a sturdy frame with stainless steel top, front, back and sides.

The inside is coated with aluminium, with the bottom and posts in stainless steel. The controls consist of a thermometer and a main switch. The temperature can be regulated between 30°C and 120°C.

The fitting consist of a cupboard with door and sliding rack, or drawers for food containers. The drawers are mounted on stainless steel expansion fittings. When the drawers are to be used for 1/2, 1/4, 1/6 or 1/9 food containers, braces (support rails) must be used.

Product description

Warmer unit with well/s consist of a sturdy frame with stainless steel top, front, back and sides. The inside is coated with aluminium, with the bottom and posts in stainless steel. The control consist of a separate thermostat with thermometer for every well, a thermostat with thermometer for the cabinet, and a main switch. The temperature can be regulated between 30°C and 100°C in each well, and between 30°C and 120°C in the cabinet. The fittings consist of a cupboard with door and sliding rack, or drawers for food containers. The drawers are mounted on stainless steel expansion fittings. When the drawers are to be used for 1/2, 1/4, 1/6 or 1/9 food containers, braces (support rails) must be used.

Safety instructions

High temperatures! Take care of temperatures over 60°C.

Technical data

A rating plate stating the warmer cabinet's technical details is located on the front of the control panel.

Operation

Starting the equipment

1. Turn on the main switch (position 7; figure 1). The pilot light (6) will light up.

Using the cabinet

1. Set the thermostat (position 5; figure 1) to the desired temperature.
2. Do not open the doors or drawers during the warming-up period.
3. The thermometer (position 3; figure 1) indicates when the desired temperature has been reached.
4. Put in the food to be kept warm (it should be at serving temperature).

Using the wells

1. Close the shut-off valve (position 2; figure 1). Pour approx. 4 cm water into the well/s.
2. Set the thermostat (position 5; figure 1) to the desired temperature.
3. Cover the well/s in order to reach the correct temperature and reduce the warming-up time.
4. The thermometer (position 3; figure 1) will indicate when the desired temperature has been reached.
5. Put in the containers holding the food at serving temperature.

After use

1. Set the thermostat/s (position 5; figure 1) on 0.
2. Turn off the main switch (position 7; figure 1). The pilot light (6) will turn off.
3. Clean the warming unit/warming cabinet.

If the equipment is not being used

If the equipment will not be used for a long period of time, the following instructions must be followed:

1. Disconnect the warming unit's/warming cabinet's power supply by means of the main switch or the main distribution box.
2. Clean the warming unit/warming cabinet.

3. Leave the doors and/or drawers open so that air can circulate, thus preventing mould and unpleasant smells from developing.

Cleaning

The product must be switched off and have cooled down before cleaning. Use warm water and a neutral dish-washing detergent or cleanser. Do not use steel wool or abrasive cleaning material when cleaning stainless steel surfaces. If using detergent containing chlorine, rinse extremely thoroughly. Chlorine and chloride compounds which come into contact with a stainless steel can cause corrosion. Remains of food burnt onto the cooking surface can be scraped off using a steel brush, pumice-stone, or in severe cases, a steel spatula.

N.B. Water may not be directed towards the control panel or its vicinity. Water coming into contact with live parts carries a direct safety risk. Never allow water to come into contact with the hot cooking surface. This could lead to cracking, and consequent short circuiting!

Other documentation

Spare parts list (not supplied)

EU-assurance (not supplied)

Technical specifications

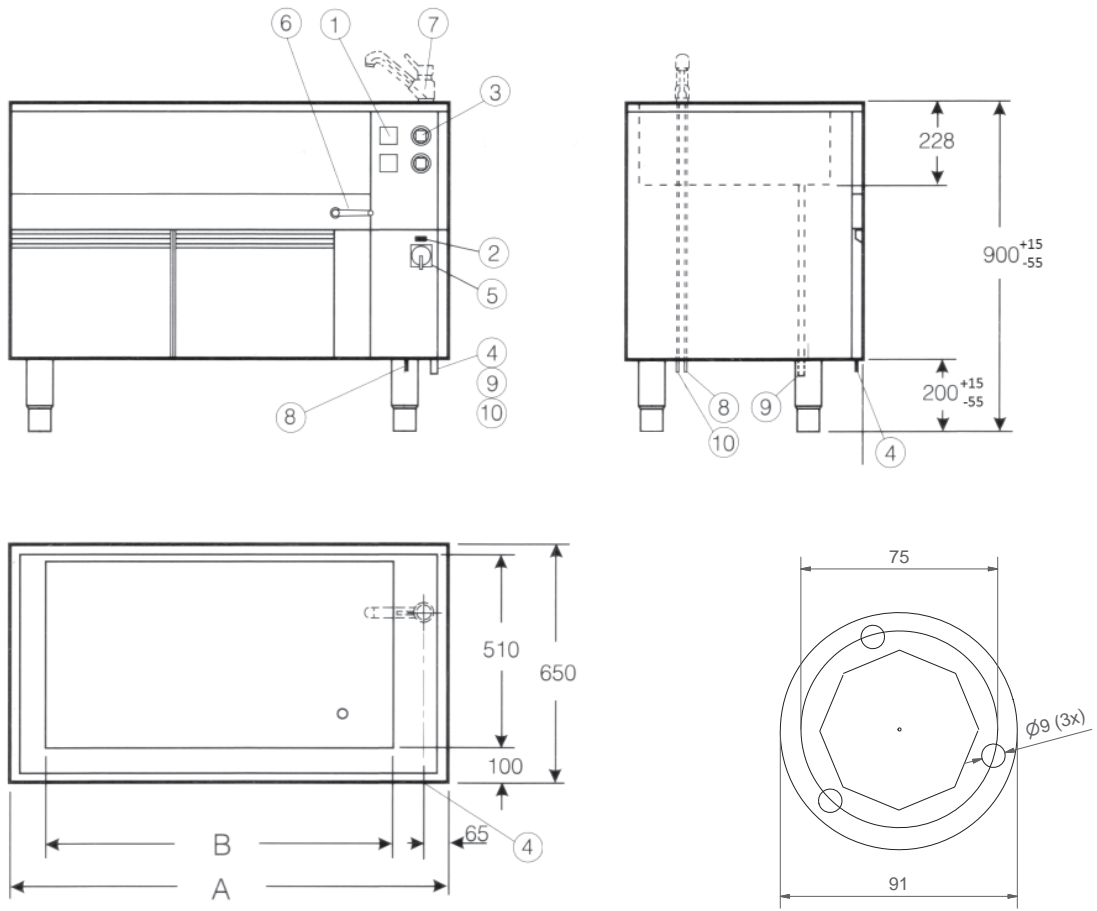
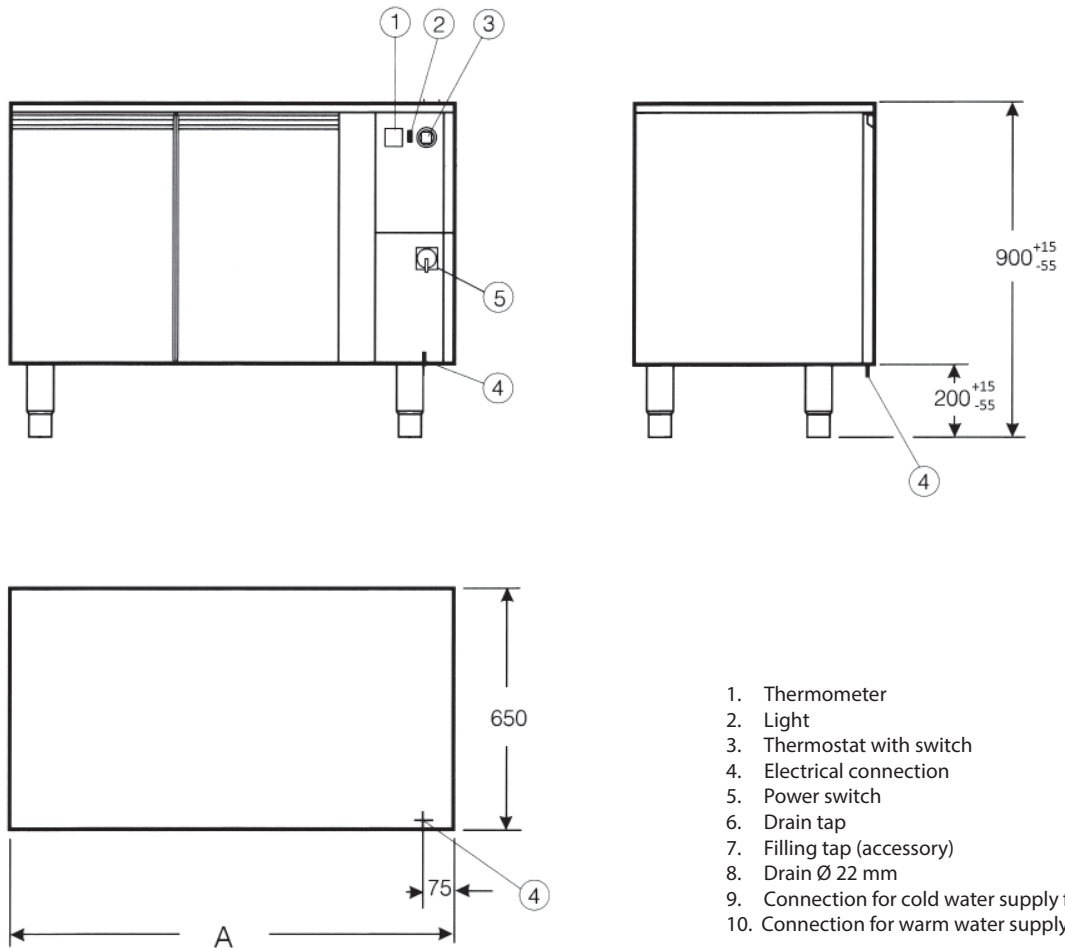


Figure 1. With well

Detail: marine foot



Figur 2. Flat topped

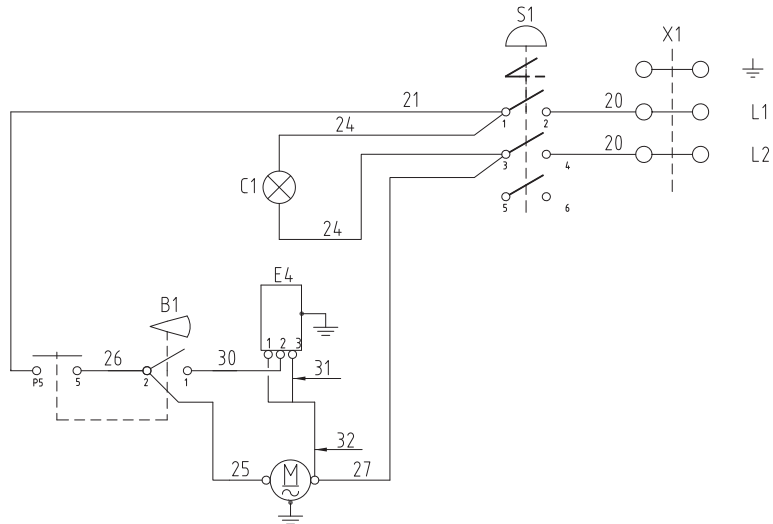
1. Thermometer
2. Light
3. Thermostat with switch
4. Electrical connection
5. Power switch
6. Drain tap
7. Filling tap (accessory)
8. Drain Ø 22 mm
9. Connection for cold water supply filler tap
10. Connection for warm water supply filler tap

Product number	A	B
1673 25 06 00S	800	637
1673 25 01 00S	800	637
1673 25 17 00S	1 200	955
1673 25 11 00S	1 200	955
1673 25 21 00S	1 650	1 280
1673 25 02 00S	800	-
1673 25 12 00S	1 200	-
1673 25 22 00S	1 650	-

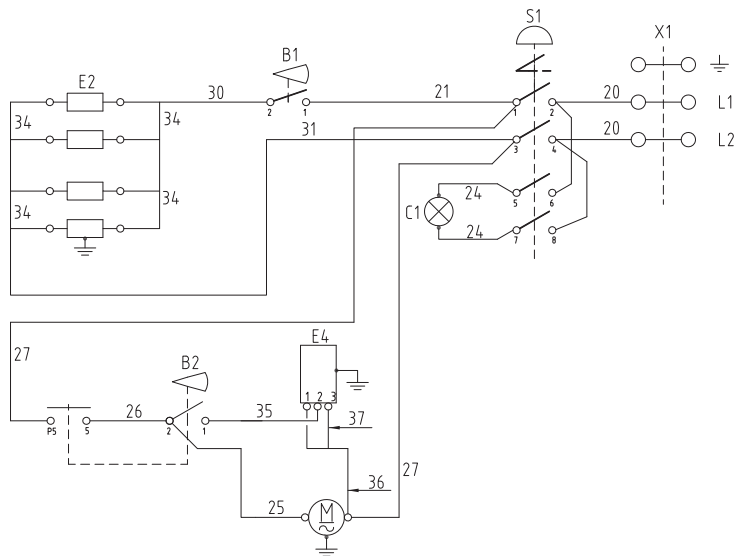
Accessories

Product number	Description
1673250000	Filler tap with hose extension and pistol grip
1673250001	Rack GN1/1

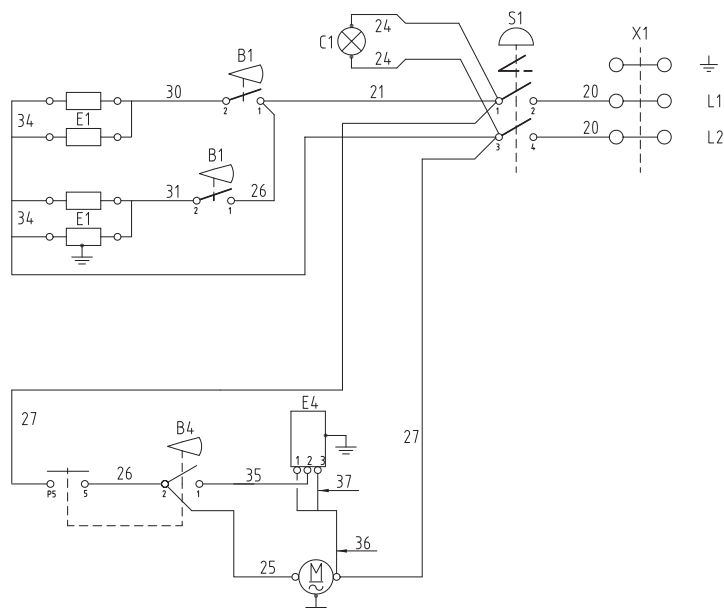
Wiring diagram 1673 25 02 00S, 1673 25 12 00S, 1673 25 22 00S
220-240 2~50-60



Wiring diagram 1673 25 01 00S
220-240 2~50-60

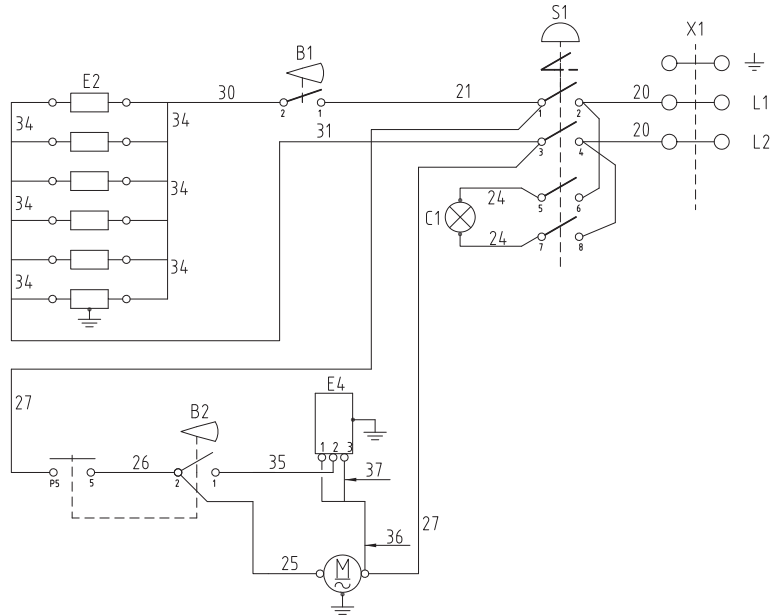


Wiring diagram 1673 25 06 00S
220-240 2~50-60

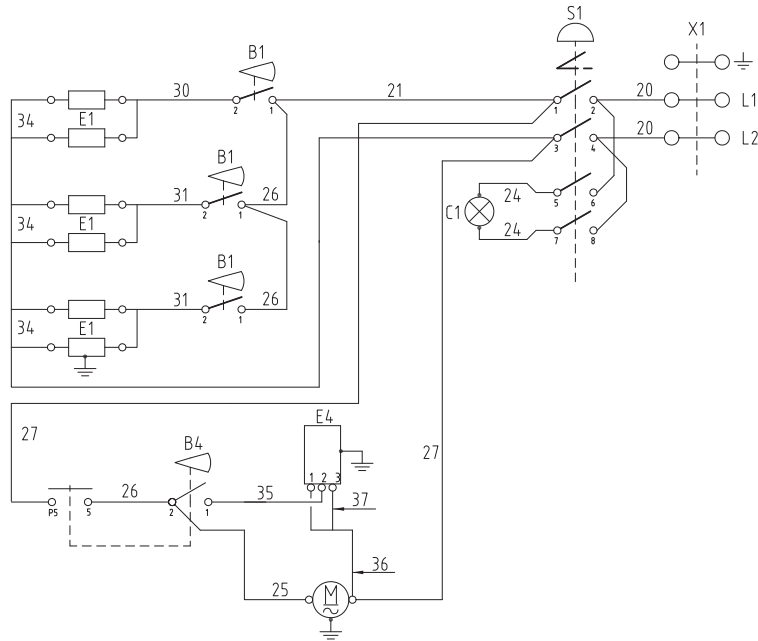


- B1-B3 Termostat
- B4 Termostat med brytare
- C1 Lampa
- E1-E3 Element
- E4 PTC-element
- K1 Kontaktor
- M Fläktmotor
- S1 Huvudströmbrytare
- X1 Anslutningsplint
- X2 Extra eluttag

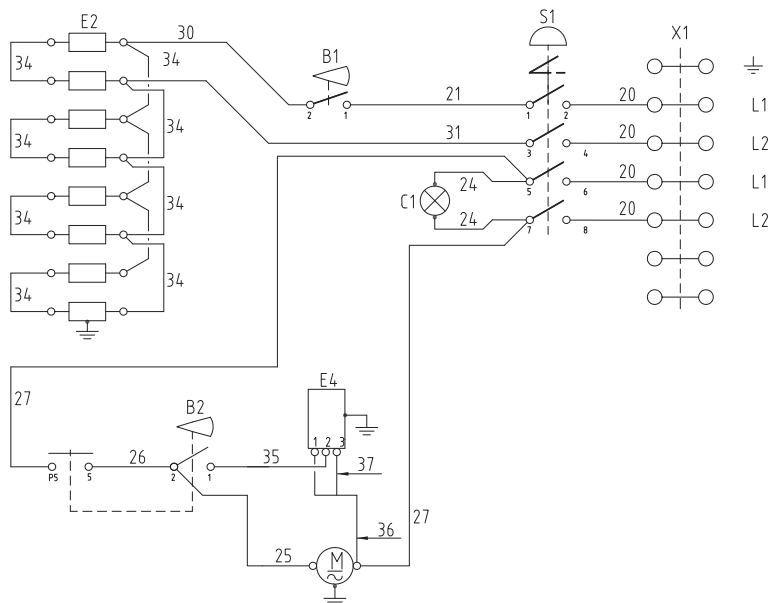
Wiring diagram 1673 25 11 00S
220-240 2~50-60



Wiring diagram 1673 25 17 00S
220-240 2~50-60



Wiring diagram 1673 25 21 00S
400-440 2~50-60, 220-240 2~50-60



iDESTA

Tel. +46(0)40-38 50 50

Fax +46 (0)40-93 35 46

Blidögatan 34

SE-211 24 Malmö

foodtech@idesta.se

www.idesta.se