

Einbau-Bain-Marie



21.07.16/DF/BED/EBM

Typ
EBM

Gerät Benennung
Einbau-Bain-Marie

Geliefert durch:

Kundendienst:

Datum:

Inhaltsverzeichnis

- 1 Transport, Anlieferung, Abmessungen
- 2 Allgemeine Sicherheitshinweise
- 3 Bedienung
- 4 Kundendienst
- 5 Ersatzteilliste
- 6 Schaltplan
- 7 Konformitätserklärung
- 8 Name und Anschrift des Herstellers

1. Transport und Anlieferung

- Transport sorgsam durchführen.
- Die Lieferung anhand des Lieferscheins auf Vollständigkeit kontrollieren.
- Gesamte Lieferung auf Transportschäden überprüfen.
- Schäden sofort nach Eintreffen der Ware dem Spediteur, der Versicherungsgesellschaft und dem Hersteller mitteilen.

HEINEMANN & KÖLLMER

Beschädigte Geräte dürfen keinesfalls in Betrieb genommen werden.

2. Allgemeine Sicherheitshinweise

Die Einbau - Bain - Marie dient ausschließlich zum Warmhalten und Portionieren von Speisen. Geeignet zum Einhängen von Gastronorm-Behältern. Elektrisch beheizbares Warmhaltebecken. Bedienung über Thermostat-Regler 30° - 110°C. Funktionsanzeige über Kontrollleuchten.

Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, den Gebrauch und die Wartung des Gerätes.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und für das Bedienpersonal jederzeit zugänglich auf.

Verwenden Sie Einbau - Bain - Maries ausschließlich für die Aufnahme von Speisen-Ausgabe-Behältern vorzugsweise die Gastronorm-Behälter GN 1/1.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung, wie z.B.

- zum Geschirrspülen, zum Garen von Speisen oder als Raumheizung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller/Lieferant nicht.

HEINEMANN & KÖLLMER

3. Bedienung

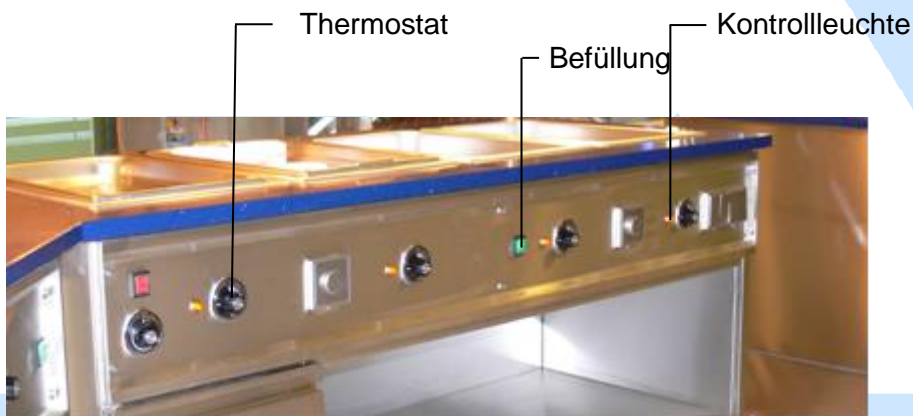
3.1 Einschalten



Vorgehen bei der Inbetriebnahme der Einbau - Bain - Marie:

- **Ablaufhahn schließen!**
- Schalter für Befüllung (grün) einschalten (bleibt während des gesamten Betriebes eingeschaltet).
- **Füllvorgang überwachen!**
- Thermostat einschalten. Die gewünschte Temperatur im Becken wird über das Thermostat von 30° bis 110°C konstant gehalten.

Metallflächen oder -teile können bei Betrieb heiß werden. Diese Teile nicht berühren.



3.2 Ausschalten und Entleeren

- Thermostat ausschalten.
- Kontrollleuchte erlischt
- Schalter für Befüllung (grün) ausschalten



- Ablaufhahn öffnen
- Becken entleert

Vorsicht beim Entleeren des Beckens: das Wasser ist sehr heiß.

3.3 Reinigung und Pflege

Reinigen Sie Ihre Einbau - Bain - Marie genauso sorgfältig und so oft wie Ihre Edelstahl-Töpfe. Edelstahloberflächen bleiben durch intensive Reinigung rostfrei.

Schmutz-, Salz- und Kalkablagerungen verursachen Korrosionsschäden für die keine Haftung übernommen werden kann.

- Normale Verschmutzungen mit Wasser auflösen.
- Pflegemittel für Edelstahloberflächen einsetzen.
- Hartnäckige Verschmutzungen mit einer Bürste (Kunststoff- oder Naturborsten) entfernen.
- Mit handelsüblichen Edelstahl-Reinigungsmitteln nachreinigen (z.B. Topfreiniger und Schwammtuch).
- Mit reichlich Wasser Nachspülen.

Nicht verwenden: Reinigungsgeräte aus Metall,
chlorhaltige Reinigungsmittel

Keine Hochdruckreiniger verwenden!

HEINEMANN & KÖLLMER

4. Kundendienst

4.1 Verhalten bei Störungen

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Becken wird nicht warm. Kontrollleuchte leuchtet nicht.	Bauseitige Sicherungseinrichtung defekt.	Sicherung überprüfen und ggf. instand setzen.
	Schaltkreis defekt	Von einer Elektro-Fachkraft Schaltkreis überprüfen und ggf. instand setzen lassen.
Korrosion an Edelstahlteilen	Starke Verschmutzung, Kalkansatz	Täglich nach Gebrauch reinigen, entkalken und mit Wasser gut nachspülen. Korrodierte Stellen durch Schleifen entfernen.

Eine weitere Fehlersuche und Fehlerbeseitigung darf nur von einer autorisierten Fachkraft durchgeführt werden.

4.2 Verhalten nach längerem Stillstand

Gerät reinigen und eine sicherheitstechnische und funktionstechnische Prüfung durchführen.

4.3 Reparatur

Zur Ausführung von Reparaturen benachrichtigen Sie bitte:

- Ihren H+K Fachbetrieb oder
- den H+K Kundendienst

Bestellhinweis für Ersatzteile:

- Ersatzteilbenennung und Menge angeben.

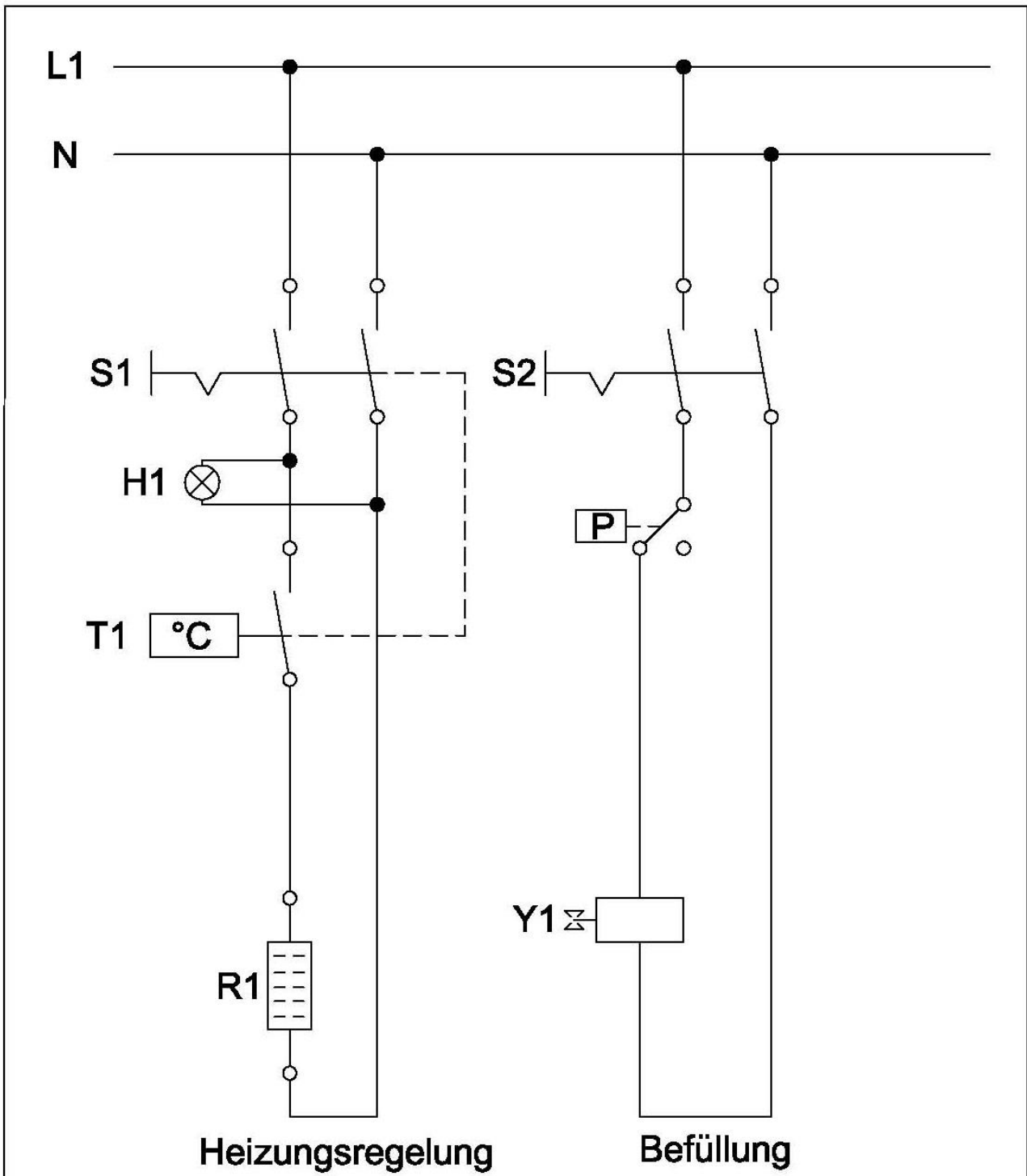
5. Ersatzteilliste


Schaltpl.	Pos.	Ersatzteil-Benennung	Bestell-Nr.
R1	10	Heizelement 230V	BLHK 276 952
H1	20	Signal Lampe, 230 V gelb	GEHK 359.048
S1 T1	30	Regler, Kap.- 55.13624.02 30-110 GRD mit Vorsatzschalter	BLHK 105 127
	40	Knebel, Schalter- 30-110 GRD Pa schwarz	BLHK 146 472
P1	50	Druckschalter 12/28	GEHK 541.045
Y1	60	Magnetventil	GEHK 370.009
S2	70	2-pol-schalter,16A grün	GEHK 301.003



HEINEMANN & KÖLLMER

6. Schaltplan



Dateiname/ File name Bain_Marie		Bezeichnung/ Drawing Title Schaltplan		Heinemann + Köllmer Großküchen Wölflis GmbH&Co.KG		 <small>Waldstr. 35 98985 Wolfers Tel.: 03624/335793 Fax: 335794</small>
Maßstab/ Scale 1 : --		Format/ Size DIN A4		Schaltplan		
		Gezeichnet/ Drawn by Frommann 24.05.07		Bain-Marie		Blatt/ Rev 1
		Geprüft/ Checked by Heinemann				Blätter/ Sheet 1/1
		Design/ Designed by				

21.07.16/DF/BED/EBM



EG - Konformitätserklärung



Die Firma

Heinemann & Köllmer Großküchen Wölfis GmbH & Co. KG

Waldstraße 35, 99885 Wölfis

bestätigt hiermit, dass das Produkt

Gerätetyp:

EBM

die grundlegenden Anforderungen erfüllt, die zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten

- in der Richtlinie 73/23/EWG vom 19. Februar 1973 über die Sicherheit von elektrischen Betriebsmitteln bei der Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen einschließlich den in den Richtlinie 93/68/EWG vom 22. Juli 1993, Artikel 13 genannten Änderungen,
- in der Richtlinie 89/336/EWG, 92/31/EWG und 93/68/EWG, Artikel 5 über die elektromagnetische Verträglichkeit

festgelegt sind.

**Prüfungsgrundlagen: EN 60335-1: 1994 + A11: 1995, EN 60335-2-36: 1995,
EN 55014: 1993, EN 55104: 1995**

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

21.07.16/DF/BED/EBM

Wölfis, 21.07.16

Heinemann + Köllmer
Großküchen Wölfis GmbH & Co. KG
Waldstraße 35, 99885 Wölfis
Tel: 03624 / 335 793 Fax: 335 794

Thomas Heinemann
Geschäftsführer



Heinemann & Köllmer
Großküchen Wölfis GmbH & Co.KG
Vertrieb, Planung und Herstellung von
Großküchen- und Cafeteriaeinrichtungen
Am Sandweg 5, Werk 1, 99885 Wölfis,
Fax: 03624/3748-0
Tel: 03624/3748-17