Instrukcja obsługi **GASTROLINE BEMAR**

1. ROZŁADUNEK

Urządzenie powinno być transportowane w pozycji pionowej, odpowiednio zabezpieczone i spakowane. Producent wysyła urządzenie zabezpieczone tekturowymi kątownikami oraz folią.

2. CHARAKTERYSTYKA WYROBU

2.1. Przeznaczenie

Witryna „Gastroline Bemar" przeznaczona jest do eksponowania i krótkoterminowego przechowywania wcześniej przygotowanych gorących potraw w pojemnikach GN przed podaniem do konsumpcji. Witryny tego typu należą do podstawowego wyposażenia w obiektach zbiorowego żywienia. Zakres regulacji temperatury wody w komorze wanny +30ºC/+90ºC.

2.2. Opis urządzenia

„Gastroline Bemar" jest bemarem wodnym. Pojemniki GN umieszczane są nad kąpielą wodną ogrzewaną za pomocą grzałek elektrycznych zamocowanych pod wanną bemara, przekazujących ciepło w sposób pośredni. Witryna wyposażona jest w mechaniczny regulator temperatury. W zależności od konstrukcji i przeznaczenia witryny są wykonywane w wersji stacjonarnej lub jezdnej. Urządzenia „IGLOO" wykonywane są w/g nowoczesnych technologii i posiadają wymagane prawem certyfikaty.

Spis treści

1. ROZŁADUNEK 1
2. CHARAKTERYSTYKA WYROBU 1
2.1. Przeznaczenie 1
2.2. Opis urządzenia 1
2.3. Dane techniczne 3
3. PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO EKSPLOATACJI 3
3.1. Wymagania dotyczące miejsca instalacji 3
3.2. Podłączenie i uruchomienie 3
4. EKSPLOATACJA BEMARA 4
4.1. Poziom wody w wannie bemara 4
4.2. Regulacja temperatury 4
5. KONSERWACJA 5
5.1. Czyszczenie i konserwacja 5
6. SERWIS 6
6.1. Identyfikacja i naprawa usterek 6
6.2. Serwis 6

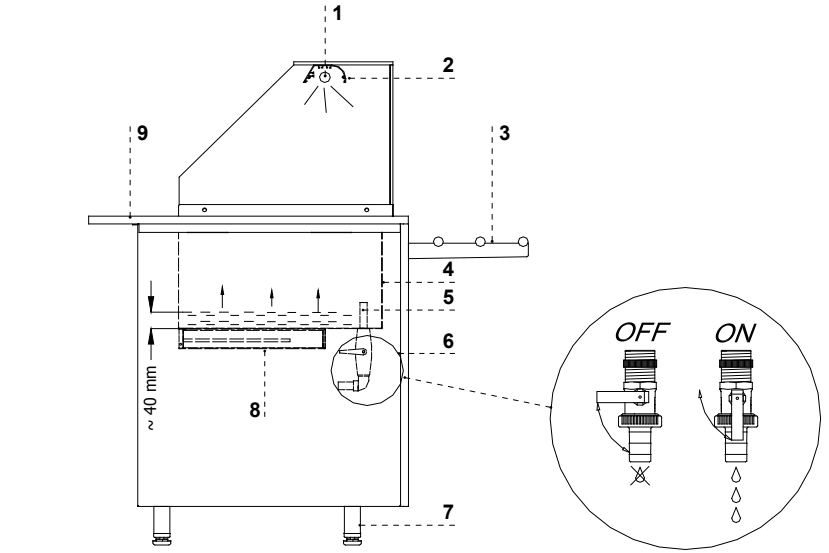
Spis rysunków

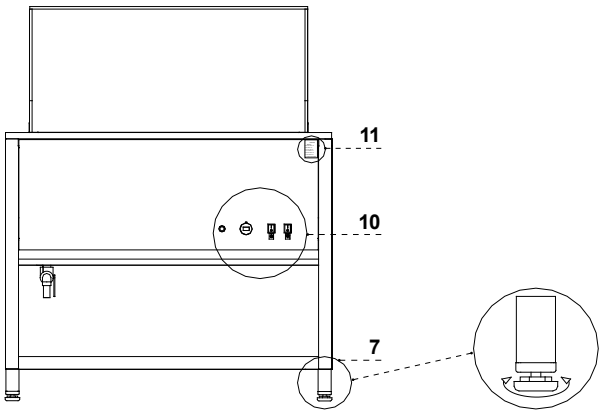
Rys.1 Budowa urządzenia 2
Rys.2 Rozłożenie pojemników GN 2
Rys.3 Panel sterowania 3
Rys.4 Rurka poziomu wody 4
Rys.5 Wymiana świetlówki 5
Rys.6 Tabliczka znamionowa 6

Spis tabel

Dane techniczne 3

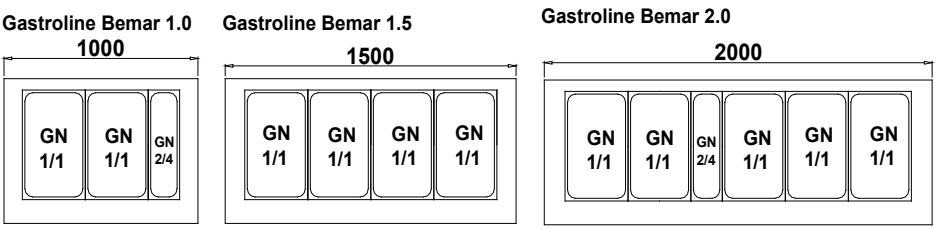
Tym znakiem oznaczone są informacje o szczególnym znaczeniu dla bezpieczeństwa użytkownika oraz do prawidłowej eksploatacji urządzenia





Rys.1 Budowa urządzenia

1 – Półka szklana
2 – Podświetlenie witryny
3 – Półka frontowa dla klienta
4 – Wanna bemara
5 – Rurka poziomu wody
6 – Zawór kulowy do spustu wody
7 – Nóżki służące do wypoziomowania urządzenia
8 – Zespół grzałek elektrycznych
9 – Blat granitowy
10 – Panel sterowania
11 – Tabliczka znamionowa urządzenia



Rys.2 Rozłożenie pojemników GN

2.3. Dane techniczne

Tabela 1. Dane techniczne

Typ „GASTROLINE”	Napięcie znam. [V/Hz]	Prąd znamion. [A]	Moc znamionowa oświetlenia [W]	Zużycie energii elektrycznej [kWh/1h]	Optymalna pojemność wody [l]	Waga [kg]
Bemar 1.0	230/50	7,0	18	0,5	16	92
Bemar 1.5	230/50	10,6	30	0,8	26	138
Bemar 2.0	400/50	4,9	58	1,1	36	180

3. PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO EKSPLOATACJI

3.1. Wymagania dotyczące miejsca instalacji

- Sprawdź, czy przekrój przewodów zasilających jest odpowiedni dla poboru prądu instalowanego urządzenia
- Zabrania się podłączania urządzenia przez przewody przedłużające lub rozdzielacze
- Urządzenie należy podłączyć do oddzielnego, prawidłowo wykonanego obwodu elektrycznego z gniazdem wtykowym z kołkiem ochronnym (w/g PBUE)

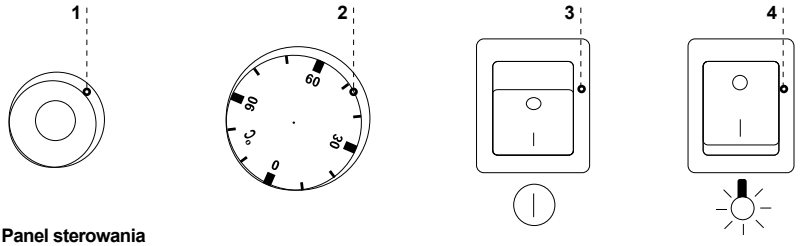
Uruchomienie urządzenia, może nastąpić tylko po potwierdzeniu skuteczności ochrony przeciwporażeniowej wynikami z pomiarów, przeprowadzonymi zgodnie z obowiązującymi przepisami!

3.2. Podłączenie i uruchomienie

- Rozpakować urządzenie
- Witrynę ustawić na równym i dostatecznie twardym podłożu, a następnie wypoziomować ją za pomocą nóżek Rys.1/7 (str.2) W przypadku bemarów jezdnych należy zastosować blokadę kół w celu uniemożliwienia przesuwania się bemara podczas jego eksploatacji.
- **Pierwsze mycie urządzenia** powinno być wykonane po rozpakowaniu urządzenia i przed jego uruchomieniem. Urządzenie należy umyć wodą o temperaturze nieprzekraczającej 40ºC z dodatkiem neutralnych środków czyszczących. **Do mycia i czyszczenia urządzenia zabrania się stosowania środków zawierających chlor i sód różnych odmian, które niszczą warstwę ochronną i elementy składowe urządzenia!** Ewentualne pozostałości klejów czy silikonu na elementach metalowych urządzenia usuwać wyłącznie benzyną ekstrakcyjną (nie dotyczy elementów z plastiku i tworzyw sztucznych!). Nie wolno używać innych rozpuszczalników organicznych.

Podczas mycia urządzenia zabrania się używać strumienia wody. Urządzenie należy myć przy użyciu wilgotnej ściereczki

- Sprawdzić czy zawór kulowy spustu wody jest zamknięty Rys.1/6 (str.2)
- Wannę bemara zalać odpowiednią ilością czystej wody
- Niezatowarowane pojemniki GN umieścić w komorze wg Rys.2 (str.2)
- Umieścić wtyczkę przewodu przyłączeniowego bezpośrednio w gnieździe wtykowym (zabrania się podłączania urządzenia przez przewody przedłużające lub rozdzielacze!)
- Załączyć przycisk wyłącznika głównego Rys.3/3 (str.3), co spowoduje załączenie grzałek elektrycznych wanny bemara
- Za pomocą pokrętła regulatora Rys.3/2 (str.3) ustawić żądaną temperaturę
- Po osiągnięciu żądanej temperatury wody, zatowarować pojemniki GN gorącymi produktami spożywczymi
- Załączyć przycisk wyłącznika oświetlenia Rys.3/4 (str.3)



Rys.3 Panel sterowania

1 – Lampka kontrolna – informuje o pracy grzałek
2 – Pokrętło regulatora temperatury
3 – Wyłącznik główny – do grzałek bemara
4 – Wyłącznik oświetlenia

4. EKSPLOATACJA BEMARA

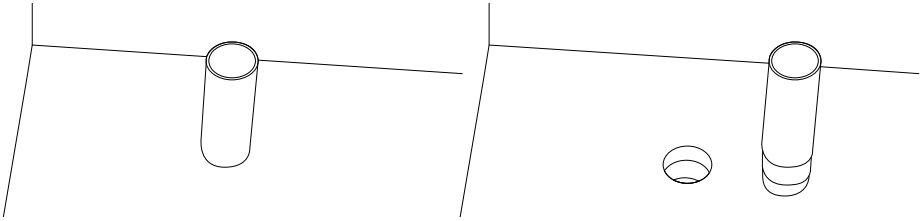
Temperatura grzanej przestrzeni ekspozycyjnej może ulegać wahaniom. Zależy ona od wielu czynników m. in. od ilości i temperatury włożonych produktów oraz od temperatury otoczenia. Urządzenie należy ustawić w miejscu suchym, dobrze wentylowanym.

Uwagi i wskazówki

- Przed umieszczeniem w witrynie gorącego towaru, niezatowarowana witryna powinna pracować do czasu osiągnięcia właściwej temperatury roboczej
- Nie wstawiać zimnych produktów do urządzenia

4.1. Poziom wody w wannie bemara

Przed załączeniem bemara wodnego należy sprawdzić zamknięcie zaworu kulowego znajdującego się poniżej korpusu witryny Rys.1/6 (str.2) i wypełnić wannę odpowiednią ilością czystej wody (np. wężem gumowym) – ok. 40mm (poniżej rurki poziomu wody).
Wannę bemara można wypełnić powyżej poziomu rurki (przy zamkniętym zaworze kulowym), jednakże czas nagrzania się wody będzie nieco dłuższy, grzałki będą pracować w sposób ciągły, co spowoduje większe zużywanie energii elektrycznej i szybsze zużywanie się grzałek. **Wodę wlewamy bezpośrednio do wanny bemara uważając, aby nie zalać części elektrycznej!**



Rys.4 Rurka poziomu wody

Dla zapewnienia minimalnego zużycia energii elektrycznej należy:
- Dolewać wody o jak najwyższej temperaturze, celem skrócenia czasu rozruchu
- Podczas pracy urządzenia zakrywać wannę bemara pojemnikami GN celem zmniejszenia zjawiska odparowywania wody i skrócenia procesu jej nagrzewania

Rurka spustu wody w przypadku otwartego zaworu kulowego służy jako przelew

W razie wymiany wody w wannie, przed spuszczeniem jej należy wyciągnąć ze spustu rurkę poziomu wody

4.2. Regulacja temperatury

Bemar wyposażony jest w mechaniczny regulator temperatury. Czujnik temperatury umieszczony jest w wannie bemara. Za pomocą pokrętła regulatora Rys.3/2 (str.3) ustawiamy żądaną temperaturę wody w wannie poprzez dokonanie obrotu pokrętłem i ustawienie go w odpowiednim położeniu. Obrót pokrętła w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara powoduje podwyższenie nastawionej temperatury, a w kierunku przeciwnym jej obniżenie. Pokręcenie pokrętłem w lewo do krańcowego położenia powoduje wyłączenie pracy grzałek, pomimo **włączonego zasilania**.

Sygnalizacja czerwonej lampki kontrolnej oznacza pracę grzałek elektrycznych i **nie jest to żaden sygnał alarmowy!**

Należy kontrolować poziom wody w wannie i nie dopuścić pod żadnym pozorem, aby wanna była sucha, gdyż może to spowodować uszkodzenie grzałek elektrycznych!

5. KONSERWACJA
5.1. Czyszczenie i konserwacja

Wszelkie czynności konserwacyjne należy prowadzić po odłączeniu urządzenia od napięcia!

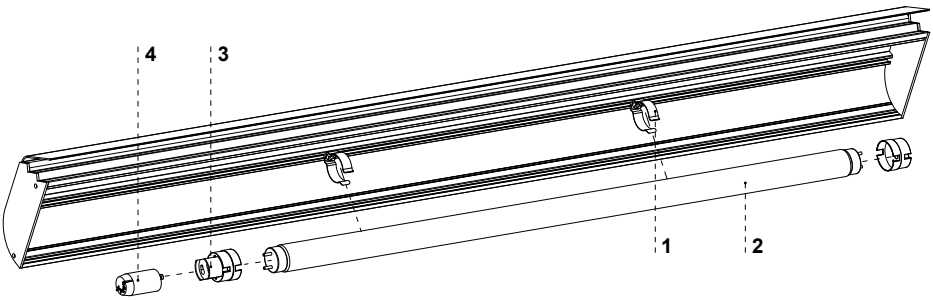
Chronić przed uszkodzeniem lub zalaniem wodą instalację elektryczną

Podczas mycia urządzenia zabrania się używać strumienia wody. Urządzenie należy myć przy użyciu wilgotnej ściereczki

Nie należy stosować żadnych ostrych przedmiotów celem usuwania zabrudzeń!

Urządzenia wyposażone w kółka jezdne nie mogą być eksploatowane na nierównych powierzchniach!

Raz na tydzień zaleca się przerwę w eksploatacji urządzenia celem oczyszczenia jego wnętrza. Zabrudzoną wodę należy usunąć z wanny otwierając zawór kulowy spustu wody Rys.1/6 (str.2) i wyciągając z koryta rurkę poziomu wody Rys.4 (str.4).



Rys.5 Wymiana świetlówki w lampie
1 – Uchwyt świetlówki
2 – Świetlówka
3 – Oprawa świetlówki i zapłonnika
4 – Zapłonnik świetlówki

Elementy urządzenia mogą korodować przy niewłaściwym użytkowaniu i konserwacji.
Należy przestrzegać zasad:
- **Nie dopuszczać do kontaktu powierzchni urządzenia z środkami zawierającymi chlor i/lub sodę w różnych odmianach, które niszczą ich warstwę ochronną i elementy składowe urządzenia (dotyczy również różnych gatunków stali nierdzewnej)**

Podczas czynności konserwujących należy uważać, aby nie uszkodzić tabliczki znamionowej urządzenia Rys.6 (str.6), która zawiera istotne informacje dla serwisantów oraz firm zajmujących się usuwaniem odpadów.

6. SERWIS
6.1. Identyfikacja i naprawa usterek

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek trudności podczas uruchamiania urządzenia lub podczas jego eksploatacji należy powrócić do tych rozdziałów instrukcji obsługi, które wyjaśniają wykonywaną operacje. Ma to na celu upewnienie się, czy urządzenie jest prawidłowo obsługiwane. Jeżeli trudności występują nadal, poniższe wskazówki pomogą w ich usunięciu.

Urządzenie nie pracuje...- Upewnić się, czy:
- Napięcie i częstotliwość w sieci są odpowiednie z tymi, jakie zaleca producent (patrz tabliczka znamionowa)
- Urządzenie jest podłączone do sieci prądu elektrycznego
- Włączony jest wyłącznik główny znajdujący się na panelu sterującym
- Pokrętło regulatora temperatury nie jest w pozycji wyłączonej
- Świeci się czerwona lampka kontrolna informująca o pracy grzałek elektrycznych

Oświetlenie nie świeci...- Upewnić się, czy:
- Wyłącznik oświetlenia jest w pozycji załączonej
- Świetlówka w lampie nie uległa spaleniu

Urządzenie nie osiąga odpowiedniej temperatury, oświetlenie świeci...- Upewnić się, czy:
- Wyłącznik główny jest załączony
- Nastawa temperatury na pokrętle regulatora jest odpowiednio nastawiona
- Jest woda w wannie i jaki jest jej poziom

6.2. Serwis

Tel. do serwisu IGLOO: +48 (14) 662 19 56 lub +48 605 606 071 e-mail: serwis@igloo.pl
Jeśli po sprawdzeniu punktów opisanych w rozdziale 6.1 „Identyfikacja i naprawa usterek" urządzenie nadal nie działa prawidłowo, należy skontaktować się z Serwisem Technicznym firmy Igloo, podając dane z tabliczki znamionowej Rys.6 (str.6)

IGLOO

- Numer seryjny (NS)
- Datę produkcji
- Typ (nazwa urządzenia)
  oraz
- Datę zakupu urządzenia
- Opis problemu
- Dokładny adres i numer telefonu wraz
  z numerem kierunkowym do Państwa

Tabliczka znamionowa znajduje się z tyłu urządzenia, w prawym, górnym rogu poniżej blatu Rys.1/11 (str.2)

Powyższy rysunek przedstawia poglądową tabliczkę znamionową, a dane w niej zawarte są danymi przykładowymi nieodnoszącymi się do „Gastroline Bemar"!

Rys.6 Tabliczka znamionowa

UWAGA: W PRZYPADKU NIE ZASTOSOWANIA SIĘ DO ZASAD ZAWARTYCH W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI DOTYCZĄCYCH PODŁĄCZENIA I EKSPLOATACJI URZĄDZENIA, PRODUCENT ZASTRZEGA SOBIE PRAWO ODSTĄPIENIA OD OBOWIĄZKÓW GWARANTA!!!

Informacje zawarte w tym dokumencie mogą być zmienione przez „IGLOO" bez powiadamiania użytkownika.

Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.
Zdjęcia oraz rysunki mają charakter poglądowy i mogą się różnić od zakupionego urządzenia.

User manual **GASTROLINE BEMAR**

1. UNLOADING

The device should be transported in vertical position, and it should be properly secured and packed. The manufacturer ships the device secured with cardboard angle sections and foil.

2. PROPERTIES OF THE DEVICE

2.1. Purpose

“Gastroline Bemar” display cabinet is used to display and short-lasting storage of previously prepared hot dishes in GN containers before serving them. These devices constitute basic elements of equipment in mass feeding facilities. Scope of water temperature regulation in tank chamber ranges between +30ºC/+90ºC.

2.2. Description of the device

“Gastroline Bemar” is a water bain-marie. GN containers are placed over the water bath heated with electrical heaters placed below bain-marie tank, transferring heat in an indirect manner. The display cabinet is equipped with mechanical temperature regulator. Depending on the construction of the display cabinet, the devices are available in stationary and moving version. Our devices are made according to modern technologies and have all certificates required by law.

Contents

1. UNLOADING 7
2. PROPERTIES OF THE DEVICE 7
2.1. Purpose 7
2.2. Description of the device 7
2.3. Technical data 9
3. PREPARING THE DEVICE FOR EXPLOITATION 9
3.1. Requirements concerning the place of installation 9
3.2. Connection and actuation 9
4. BEMAR EXPLOITATION 10
4.1. Water level in bain-marie tank 10
4.2. Temperature regulation 10
5. MAINTENANCE 11
5.1. Cleaning and maintenance 11
6. SERVICE 12
6.1. Fault identification and repair 12
6.2. Service 12

List of Figures

Fig.1 Construction of the device 8
Fig.2 Layout of GN containers 8
Fig.3 Control panel 9
Fig.4 Water level pipe 10
Fig.5 Changing the fluorescent lamp 11
Fig.6 Data plate 12

List of tables

Technical data 9

This sign signifies information of particular meaning for user security and for proper device exploitation.

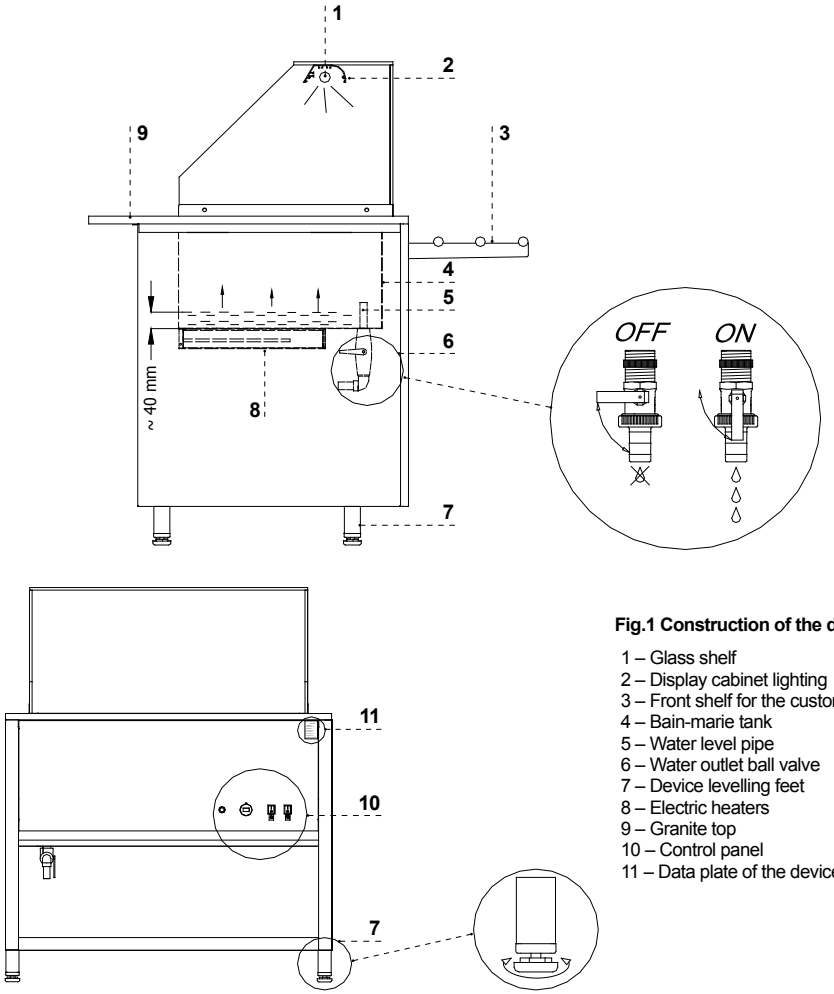


Fig.1 Construction of the device

1 – Glass shelf
2 – Display cabinet lighting
3 – Front shelf for the customer
4 – Bain-marie tank
5 – Water level pipe
6 – Water outlet ball valve
7 – Device levelling feet
8 – Electric heaters
9 – Granite top
10 – Control panel
11 – Data plate of the device

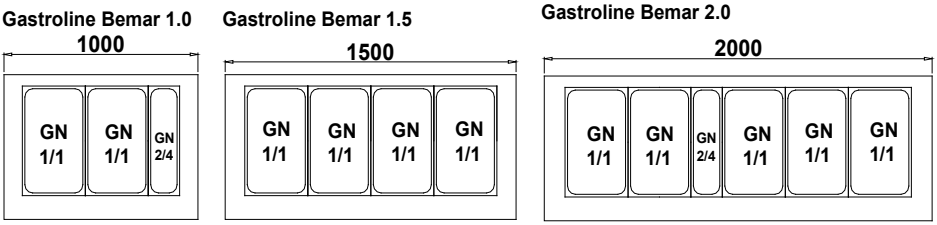


Fig.2 Layout of GN containers

2.3. Technical data

Table 1. Technical data

"GASTROLINE" type	Rated voltage [V/Hz]	Rated current [A]	Rated lighting power [W]	Electric energy consumption [kWh/1h]	Optimal water volume [1]	Weight [kg]
Bemar 1.0	230/50	7.0	18	0.5	16	92
Bemar 1.5	230/50	10.6	30	0.8	26	138
Bemar 2.0	400/50	4.9	58	1.1	36	180

3. PREPARING THE DEVICE FOR EXPLOITATION

3.1. Requirements concerning the place of installation

- Verify whether the cross-section of feeding conduits is proper for the power consumption of the installed device
- It is forbidden to connect the device by means of extension cords or dividers
- The device should be connected to the separate, properly made electric circuit with plug-in socket with protecting pin (according to PBUE /Regulations concerning Electric Equipment Construction/)

The device may be actuated solely after confirmation of the fire protection efficiency with results of measures performed according to binding regulations!

3.2. Connection and actuation

- Unpack the device
- Place the display cabinet on an even basis, which is hard enough, and then level it with feet Fig.1/7 (p.8) In case of moving bain-marie devices it is necessary to block the wheels in order to immobilise the bain-marie device during its exploitation.

- The fr[illegible]

- Check whether the water outflow ball valve is closed Fig.1/6 (p.8)
- Fill bain-marie tank with proper amount of clean water
- Place empty GN containers in the chamber according to Fig.2 (p.8)
- Place the plug of the connecting cable directly in plug-in socket (it is forbidden to connect the device by means of extension cords or dividers!)
- Turn on the main switch Fig.3/3 (p.9), which activates the electric heaters of bain-marie tank
- Set the desired temperature on thermostat control panel Fig.3/2 (p.9)
- After obtaining the desired water temperature, put hot grocery products in GN containers
- Turn on the lighting switch Fig.3/4 (p.9)

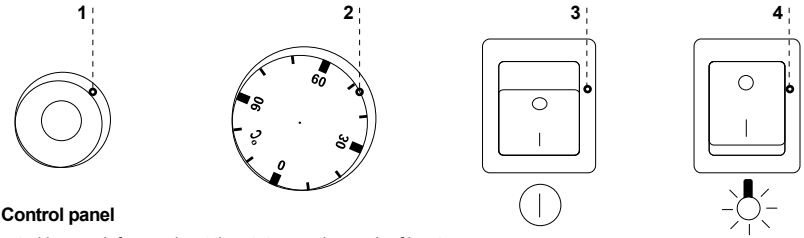


Fig.3 Control panel

1 – Control lamp – informs about the status on the work of heaters
2 – Temperature regulation knob
3 – Main switch – for bain-marie heaters
4 – Lighting switch

6. SERVICE

6.1. Fault identification and repair

In case of any difficulties during actuation of the device or during its exploitation, please return to these chapters in this manual, which explain the performed operation. This aims to ensure that the device is properly operated. If you still experience difficulties, the following hints will help you solve the problem.

The device is not working... – Make sure that:
- Voltage and frequency in the network are compliant with those recommended by the producer
- The device is connected to the supply network
- The main switch on the control panel is turned on
- Temperature regulation knob is not in “turned off” position
- Red control lamp, signifying the activity of electric heaters, is on

The lighting is off...- Make sure that:
- The lighting switch is on
- Fluorescent lamp is not burnt

The device does not reach the proper temperature, the lighting is on...– Make sure that:
- The main switch is on
- Temperature setting on the regulator knob is properly set
- There is water in the tank and check its level

6.2. Service

IGLOO service telephone number: +48 (14) 662 19 56 or +48 605 606 071, e-mail: serwis@igloo.pl
If after checking points described in chapter 6.1 ”Fault identification and repair” the device still does not work properly, please contact Technical Service of the Igloo company, stating the data from the data plate Fig.6 (p.12):

IGLOO

- Serial number (NS)
- Production date
- Type (name of the device)

and
- Date when the device was purchased
- Description of the problem
- Your exact address and telephone number (with the code number)

Data plate is placed at the back of the device, in the right upper corner below the top Fig.1/11 (p.8).

The above figure shows a demonstrative data plate and the data stated on the plate are exemplary data, which are not related with “Gastroline Bemar” device!

Fig.6 Data plate

NOTE: IN CASE OF NOT OBSERVING THE PRINCIPLES ON CONNECTING AND USING THE DEVICE INCLUDED IN THIS MANUAL, THE PRODUCER SHALL RESERVE THE RIGHT TO RECEDE FROM OBLIGATIONS OF THE GUARANTOR!!!

Information included in this document may be altered by “IGLOO” without noticing the user.

Copying the present manual without the consent of the producer is forbidden.
Images and drawings are of demonstrative character and may differ from the purchased device.

Bedienungsanleitung GASTROLINE BEMAR

1. AUSLADUNG

Zur Beförderung soll diese Anlage in vertikaler Richtung eingestellt, angemessenen gesichert und verpackt werden. Der Hersteller sichert diese Anlage mit Papenwinkel und Folie zur Sendung.

2. PRODUKTBESCHREIBUNG

2.1. BESTIMMUNG

Die Vitrine „Gastroline Bemar" dient zur Ausstellung und kurzfristigen Aufbewahrung von frührer bereiteten heißen Speisen in den GN-Behälter, bevor diese zum gegessen serviert werden. Diese Anlagen können zum Ausrüsten der Bewirtungsbetrieben wie; Snack Bars, Leckereien usw. verwendet werden. Bereich der Regelung von Wassertemperatur im Innenraum der Wanne +30ºC/+90ºC.

2.2. Beschreibung der Anlage

„Gastroline Bemar" ist ein Wasser-Bain-Marie. Die GN-Behälter sind über das Wasserbad unterbracht, die mit den elektrischen Heizelementen erwärmt ist. Die Heizelemente befinden sich unter die Bain-Marie-Wanne und versorgen indirekt mit die Wärme. Die Vitrine ist mit einem mechanischem Temperaturregler ausgestattet. Abhängig von dem Bau und Bestimmung ist diese Vitrine als fahrbar oder stationär zugänglich. Unsere Anlagen sind nach dem aktuellen Stand der Technik ausgeführt und rechtsgemäß geprüft.

Inhaltsverzeichnis

1. AUSLADUNG 13
2. PRODUKTBESCHREIBUNG 13
2.1. Bestimmung 13
2.2. Anlagebeschreibung 13
2.3. Technische Angaben 15
3. BEREITSTELLUNG DER ANLAGE ZUM BETRIEB 15
3.1. Anforderungen an Einsatzort 15
3.2. Anschluss und Inbetriebnahme 15
4. BETRIEB VON BAIN MARIE 16
4.1. Wasserstand in Bain-Marie-Wanne 16
4.2. Die Temperaturregelung 16
5. WARTUNG 17
5.1. Reinigung und Wartung 17
6. INSTANDHALTUNG 18
6.1. Kennzeichnung und Behebeung der Störungen 18
6.2. Service 18

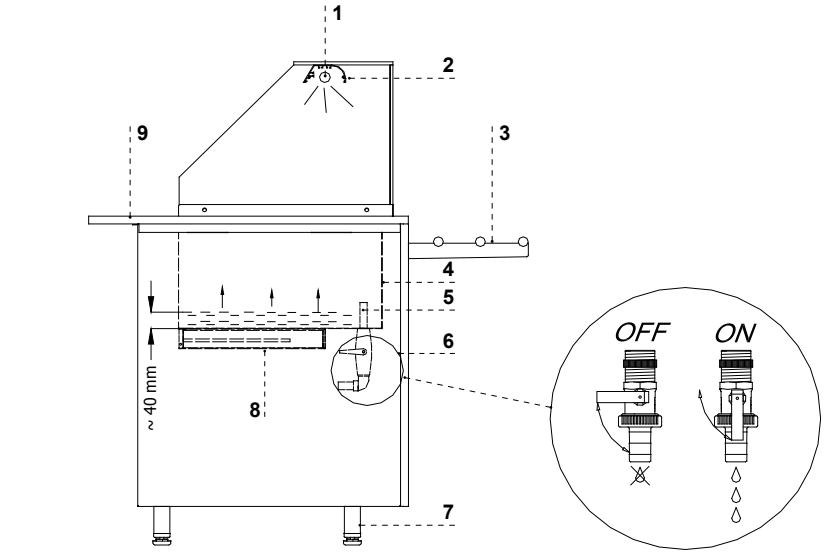
Verzeichnis der Abbildungen

Abb.1 Bau der Anlage 14
Abb.2 Anordnung der GN-Behälter 14
Abb.3 Steuerungspaneel 15
Abb.4 Wasserstandrohr 16
Abb.5 Austausch der Leuchtstofflampe in Lampe 17
Abb.6 Typenschild 18

Verzeichnis der Tabellen

Tabelle 1 Technische Angaben 15

Mit diesem Zeichen sind die wichtigen Sicherheitshinweisen für Benutzer und ordnungsgemäßen Betrieb der Anlage ausgezeichnet



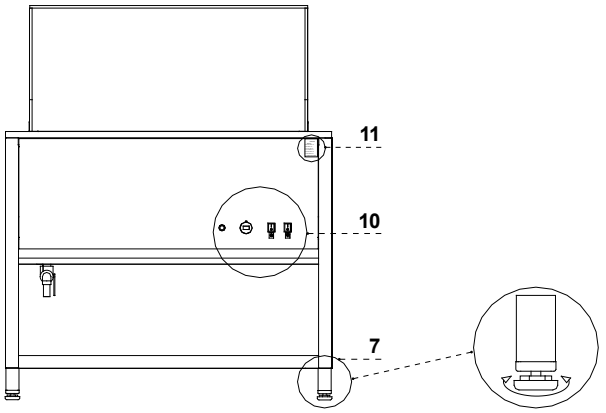
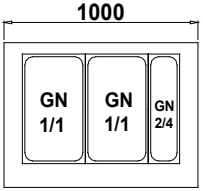


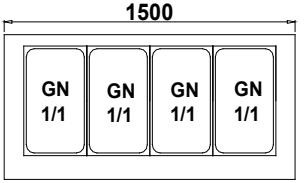
Abb.1 Bau der Anlage

1 – Glasregal
2 – Beleuchtung der Vitrine
3 – Vorderregal für den Kunden
4 – Bain-Marie-Wanne
5 – Wasserstand-Rohr
6 – Kugelventil für Wasserablauf
7 – Beinen zum Justieren der Anlage
8 – Elektrischer Heizelementansatz
9 – Granitblatt
10 – Steuerungspaneel
11 – Typenschild

Gastroline Bemar 1.0



Gastroline Bemar 1.5



Gastroline Bemar 2.0

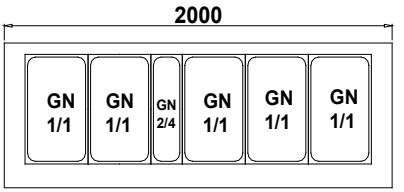


Abb.2 Anordnung der GN-Behälter

2.3. Technische Angaben

Tabelle 1 Technische Angaben

Typ „GASTROLINE”	Nennspan-nung. [V/Hz]	Nennstrom. [A]	Nennleistung der Beleuchtung [W]	Energie-verbrauch [kWh/1h]	Optimale Wasserka-pazität [l]	Gewicht [kg]
Bemar 1.0	230/50	7,0	18	0,5	16	92
Bemar 1.5	230/50	10,6	30	0,8	26	138
Bemar 2.0	400/50	4,9	58	1,1	36	180

3. BEREITSTELLUNG DER ANLAGE ZUM BETRIEB

3.1. Anforderungen an Einsatzort

- Sie müssen prüfen, ob. der Durchschnitt der Versorgungsleitungen für dem Stromverbrauch der einzubauenden Anlage geeignet ist
- Der Anschluss der Anlage mit den Verlangungsleitungen oder Verteilern ist stark verboten
- Sie sollen die Anlage an separatem, richtig durchgeführtem Stromkreis mit Steckdose mit Schutzbolzen (nach PBUE)

Die Anlage kann in Betrieb erst genommen werden, wenn die Wirksamkeit des Brandschutzes durch die Ergebnissee aus Messungen bestätigt wird, die gemäss den geltenden Vorschriften erfolgen!

3.2. Anschluss und Inbetriebnahme

- Die Anlage auspacken
- Die Anlage auf einer ebener und ausführlich fester Grundlage stellen, dann mit den Beinen justieren Abb.1/7 (S.4) Bei fahrbaren Bain-Maries ist die Radsperrung zu verwenden, um das Verschieben des Bain Maries beim betrieb zu vermeiden .

• Das erste Waschen der Anlage ist schon nach ihrem Auspacken und vor der Inbetriebnahme durchzuführen. Die Anlage soll mit dem Wasser mit Zugabe an neutralen Reinigungsmittel gewaschen werden. Verwenden beim Putzen der Ätzmittel, die Chlor und/oder Soda verschiedener Art enthalten, ist verboten. Die Ätzmittel beschädigen Schutzschicht und Bauteile der Anlage. Eventuelle Klebe- oder Silikonreste an den Metallteilen der Anlage sollen nur mit dem Extraktionsbenzin entfernt werden (ausgeschlossen von Plastik- und Kunststoffelementen!). Keine sonstige organische Auslösungsmittel verwenden.

Verwenden beim Putzen des Wasserstrahls ist verboten. Die Anlage nur mit feuchtem Tuch reinigen.

- Prüfen ob. der Kugelventil für Wasserablauf geschlossen ist Abb.1/6 (S.14)
- Die Bain-Marie-Wanne mit entsprechender Menge des Wassers befüllen
- Die GN-Behälter, die mit den Speisen nicht beschafft sind, in dem Innraum unterbringen nach Abb.2 (S.14)
- Den Stecker der Anschlussleitung in der Steckdose stecken (Anschließen mit den Verlängerungsleitungen oder Verteilern ist verboten!)
- Hauptschalter drücken Abb.3/3 (S.15), wodurch die Heizelemente der Bein-Marie-Wanne eingeschaltet wird
- Mit dem Drehschalter der Regelung Abb.3/2 (S.15) die gewünschte Temperatur einstellen
- Nachdem die gewünschte Wassertemperatur erreicht worden ist, sollen die GN-Behälter mit den heißen Speisen beschafft werden.
- Schalter für Beleuchtung drücken Abb.3/4 (S.15)

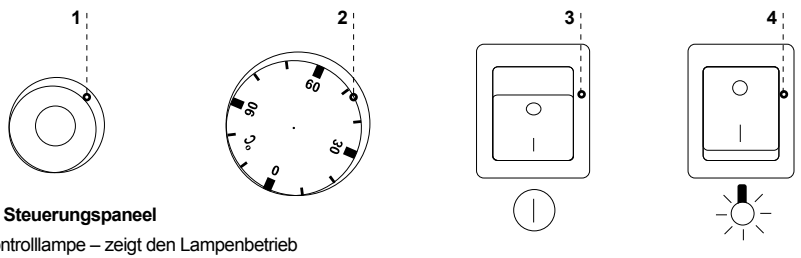


Abb.3 Steuerungspaneel

1 – Kontrolllampe – zeigt den Lampenbetrieb
2 – Drehschalter für Temperaturregelung
3 – Hauptschalter – für Heizelemente des Bain-Maries
4 – Beleuchtungsschalter

4. BETRIEB VON BAIN MARIE

Die Temperatur des erwärmten Ausstellungsraumes kann die Abweichungen aufweisen. Sie ist von u.a. Menge der vorhandenen Waren und Umgebungstemperatur abhängig. Die Anlage soll auf einem trockenem, gut belüftetem Platz eingestellt werden.

Hinweise und Anmerkungen

- Bevor in der Vitrine die heiße Ware gestellt wird, hat die leere Vitrine so lange arbeiten sollen, bis die angemessene Betriebstemperatur erlangt wird
- Keine kalte Waren in die Vitrine stellen

4.1. Wasserstand in Bain-Marie-Wanne

Bevor das Wasser-Bain-Marie eingeschaltet wird, ist die Schließung des Kugelventils, das sich unter Vitrinengehäuse befindet Abb.1/6 (S.14) zu prüfen und die Wanne mit entsprechender Menge des reinen Wassers zu befüllen (z.B. mit Gummischlauch) – ca. 40mm (unter Wasserstandrohr). Bei der Befüllung der Wanne kann den Wasserstand den Stand, der mit dem Rohr gezeigt ist überschreiten (bei dem geschlossenen Kugelventil), aber die Zeit, dei zum erwärmen des Wassers notwendig ist, wird dabei etwas länger, die Heizelemente werden im Dauerbetrieb arbeiten, was mit der Erhöhung des Energiegerbrauchs und schnellerem Verbrauch der Heizelementen verbunden ist. **Das Wasser soll direkt in die Wanne gegossen werden, wobei es zu beachten ist, dass der elektrische Teil nicht übergossen wird.!**

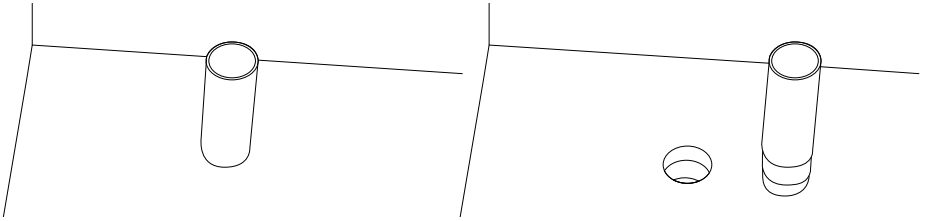


Abb.4 Wasserstandrohr

Um den Energieverbrauch auf möglichst geringer Höhe zu halten:

- Beim Befüllen, das Wasser mit möglichst hoher Temperatur verwenden, um Anlaufzeit zu verkürzen
- Beim Betrieb die Bein-Marie-Wanne mit GN-Behälter decken, um das Abdampfen des Wassers zu verringern und die Erwärmungszeit zu verkürzen

Die Wasserstandrohr dient als Überlauf, wenn der Wasserventil geöffnet ist.

Bei Wasseraustausch ist zu beachten, dass vor dem Wasserablassen aus dem Wasserablauf die Wasserstandrohr zu ziehen ist.

4.2. Die Temperaturregelung

Das Bain-Marie ist mit einer mechanischer Temperaturregelung ausgestattet. Die Temperaturfühler befindet sich in Bain-Marie-Wanne. Mit dem Drehschalter Abb.3/2 (S.15) für die Temperaturregelung kann die gewünschte Wassertemperatur in der Wanne eingestellt werden, indem der Drehschalter gedreht wird und in einer angemessener Stellung eingestellt wird. Durch das Drehen des Schalters im Uhrzeigersinn wird die eingestellt Temperatur erhöht, und durch das Drehen gegen Uhrzeigersinn wird diese abgemindert. Die Verdrehung des Drehschalter in die Endstellung führt zum Ausschalten der Heizelementen, obwohl **die Versorgung eingeschaltet ist.**

Durch das Leuchten der roten Kontrolllampe ist es gezeigt, dass die elektrische Heizelemente arbeiten, **das ist kein Warnsignal!**

Der Wasserstand in der Wanne muss geprüft werden. Die Wanne darf auf keinen Fall trocken sein. Das kann zur Beschädigung der elektrischen Heizelementen führen!

5. WARTUNG
5.1. Reinigung und Wartung

Alle Wartungsarbeiten sind bei der spannungslosen Anlage durchzuführen!

Die elektrische Einrichtung vor die Beschädigung oder Eindringen des Wassers schützen

Die Anlage nicht mit dem Wasserstrahl sondern mit einem feuchtem Tuch reinigen

Keine scharfe Werkzeuge zum Entfernen der Verschmutzungen verwenden!

Die Anlagen sind mit den Räder ausgerüstet und können auf den unebenenen Oberflächen nicht in Anwendung kommen!

Es ist empfohlen, einmal pro Woche die Anlage außer Betrieb zu setzten, um das Innere zu reinigen. Das verschmutzte Wasser soll von der Wanne entfernt werden, indem das Ablassventil des Wasserablaufes geöffnet wird, Abb.1/6 (S.14) die Rinne für Wasserstandrohr ausgezogen wird. Abb.4 (S.16).

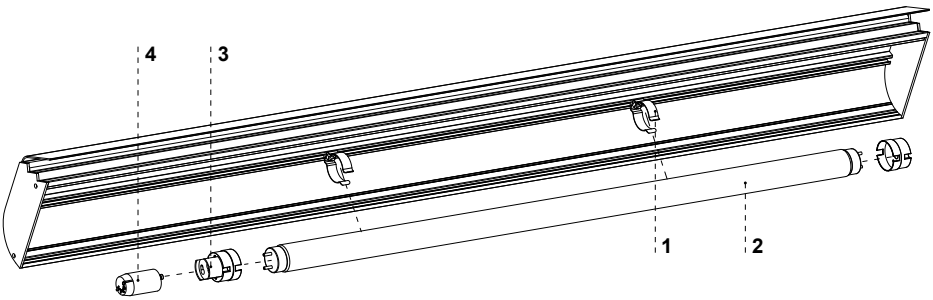


Abb.5 Austausch der Leuchtstofflampe in Lampe
1 – Halterung der Leuchtstofflampe
2 – Leuchtstofflampe
3 – Gehäuse der Leuchtstofflampe
4 – Leuchtstoffzünder

Die Anlageteile können bei einem unangemessenem Benutzen und Wartung korrodieren.
Es ist folgendes zu beachten:
- Die Berührung von Anlageteile mit den chlor- und sodahaltenden Mitteln verschiedener Art, die Schutzschicht und Bauteile der Anlage beschädigen können, ist zu vermieden. Es gilt auch für Anlageteile aus verschiedener Arten von nichtrostendem Stahl.

Bei der Wartungsarbeiten ist es zu beachten, dass das Typenschild der Anlage nicht beschädigt wird Abb.6 (S.18), auf dem die wichtigen Hinweisen für Serviceteam und Entsorgungsfirmen enthalten sind.

6. INSTANDHALTUNG
6.1. Kennzeichnung und Behebung der Störungen

Haben irgendwelche Schwierigkeiten bei Inbetriebnahme der Anlage oder seinem Betrieb aufgetreten, sollen Sie nach diesen Kapiteln dieser Bedienungsanleitung zurückkehren, in denen die durchgeführte Tätigkeit erklärt ist. Damit können Sie sich vergewissern, dass die Anlage richtig bedient ist. Wurden die Störungen nicht beseitigt, verwenden Sie die unteren Hinweisen, um diese zu beheben.

Die Anlage arbeitet nicht...- Vergewissern Sie sich, dass:
- Die Spannung und Frequenz im Netz entsprechen den Werten, dir durch den Hersteller empfohlen sind
- Die Anlage zum Stromversicherungsnetz angeschlossen ist
- Der Hauptschalter, der sich auf dem Steuerungspaneel befindet, eingeschaltet ist
- Der Drehschalter der Temperaturregelung sich in EIN Position nicht befindet.
- Die rote Kontrolllampe leucht, die zeigt, dass die elektrischen Heizelementen in Betrieb sind.

Beleuchtung funktioniert nicht...- Vergewissern si sich, dass:
- Beleuchtungsschalter sich in EIN Position befindet
- Die Leuchtlampe in der Lampe nicht durchgebrannt wurde

Die Anlage kann die entsprechende Temperatur nicht erlangen, Beleuchtung funktioniert ...
Vergewissern sich, dass:
- Der Anlagehauptschalter sich in Position EIN befindet
- Die Temperatureinstellung auf dem Thermostat richtig eingestellt ist
- Das Wasser in Wanne vorhandn ist und den Stand prüfen

6.2. Service
Servicetelefon IGLOO: +48 (14) 662 19 56 oder +48 605 606 071 E-Mail-Adresse: serwis@igloo.pl
Wurden alle unter 6.1 Punkte geprüft und die Anlage noch funktionsunfähig ist, sollen sich an Serviceteam von Igloo wenden, indem Sie die Angaben aus Typenschild angeben Abb.6 (S.18):

IGLOO

- Seriennummer (NS)
- Herstellungsdatum
- Typ (Name der Anlage)

und
- Kaufdatum
- Beschreibung des Problems
- Ihre Genaue Adresse und Telefonnummer zusammen mit Durchwahl

Das Typenschild ist hinter der Anlage, in rechter, oberer Ecke unter das Blatt vorhanden Abb.1/11 (S.14).

Auf dieser Abbildung ist das anschauliche Typenschild dargestellt, und hier erteilte Angaben sind als Beispiel zu vorstehen, die „Gastroline Bemar" betreffen!

Abb.6 Typenschild

ACHTUNG: BEI NICHTBEACHTEN DER REGELN ÜBER ANSCHLIESSEN UND BETREIBEN DER ANLAGE, DIE IN DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG UMFASST SIND, BEHÄLT SICH DER HERSTELLER VOR, DASS DIE ABTRETUNG VON GARANTIEANSPRÜCHEN ERFOLGEN KANN!!!

„IGLOO" kann die Angaben, die in dieser Anleitung umfasst sind, ohne frühere Ermittlung dem Benutzer, ändern.

Die Vervielfältigung dieser Anleitung ist verboten.
Die Abbildungen und Photos dienen nur zum Übersicht und gekaufter Anlage abweichen.

GASTROLINE BEMAR
ИНСТРУКЦИЯ ПО БСЛУЖИВАНИЮ

1. РАЗГРУЗКА
Устройство следует перевозить в вертикальной позиции, соответствующим способом предохраненное и упакованное. Производитель высылает оборудование, предохраненное картонными угольниками и пленкой.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ
2.1. Назначение
Витрина «Jamajka Grzewcza Bemar» предназначена для экспозиции и кратковременного хранения приготовленных ранее, горячих блюд в контейнерах GN перед подачей к употреблению. Витрины этого типа являются одним из основных видов оснащения в объектах общественного питания. Диапазон регулировки температуры воды в камере ванны +30ºC/+90ºC.

2.2. Описание оборудования
«Gastroline Bemar» является водным бемаром. Контейнеры GN устанавливаются над водяной баней, обогреваемой при помощи электрических грелок, установленных под ванной бемара, посредственно передающих тепло. Витрина оснащена механическим регулятором температуры. В зависимости от конструкции и предназначения витрины производятся в стационарной и передвижной версиях. Наше оборудование изготавливается согласно современным технологиям и имеет требуемые правом сертификаты.

Содержание

1. Разгрузка 19
2. Характеристика изделия 19
2.1. Назначение 19
2.2. Описание оборудования 19
2.3. Технические характеристики 21
3. Подготовка оборудования к эксплуатации 21
3.1. Требования относительно места установки 21
3.2. Подключение и запуск 21
4. Эксплуатация бемара 22
4.1. Уровень воды в ванне бемара 22
4.2. Регулировка температуры 22
5. Консервация 23
5.1. Чистка и консервация 23
6. Сервис 24
6.1. Идентификация и устранение неисправностей 24
6.2. Сервис 24

Перечень рисунков

Рис.1 Конструкция оборудования 20
Рис.2 Расположение контейнеров GN 20
Рис.3 Пульт управления 21
Рис.4 Трубка уровня воды 22
Рис.5 Замена люминесцентной лампы 23
Рис.6 Щиток 24

Перечень таблиц

Технические характеристики 21

Таким знаком обозначена информация с особым значением для безопасности пользователя и для правильной эксплуатации оборудования

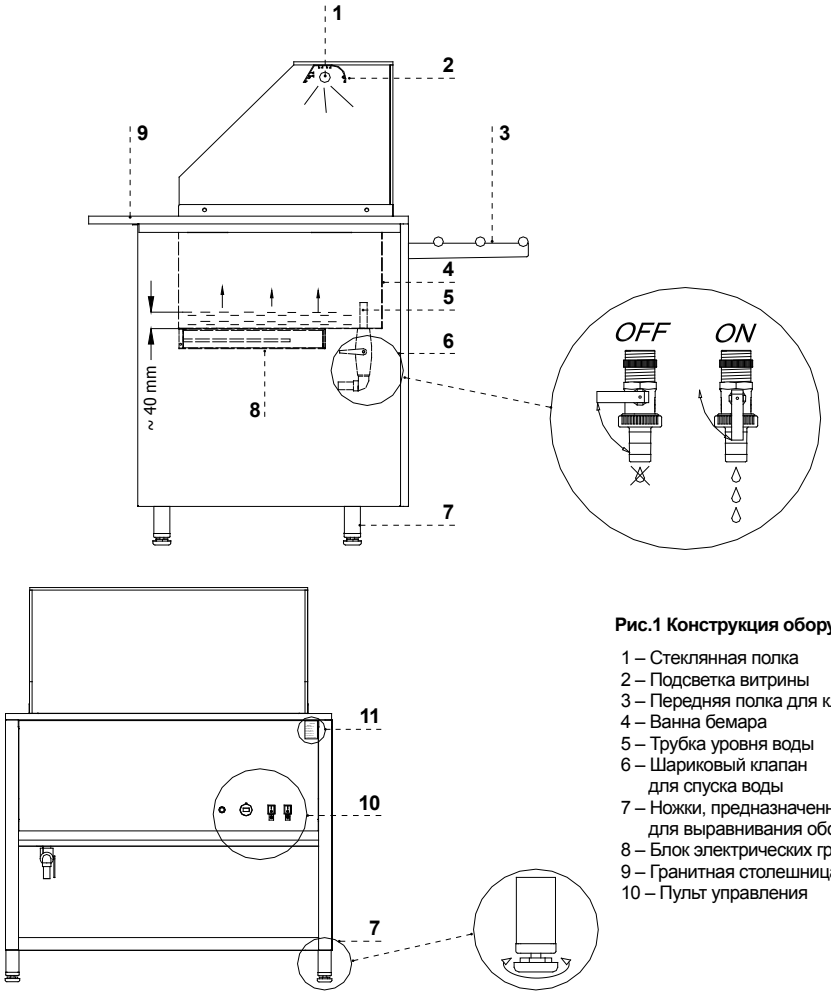


Рис.1 Конструкция оборудования

1 – Стеклянная полка
2 – Подсветка витрины
3 – Передняя полка для клиента
4 – Ванна бемара
5 – Трубка уровня воды
6 – Шариковый клапан для спуска воды
7 – Ножки, предназначенные для выравнивания оборудования
8 – Блок электрических грелок
9 – Гранитная столешница
10 – Пульт управления

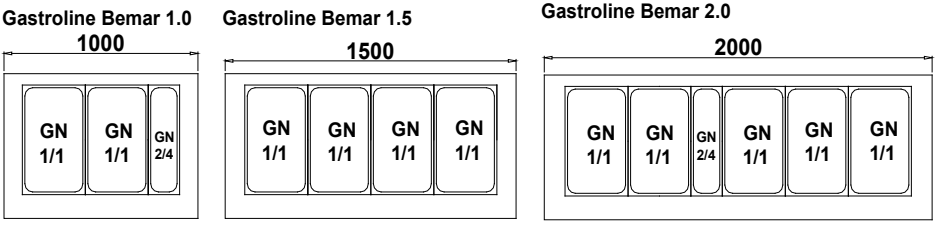


Рис.2 Расположение контейнеров GN

2.3. Технические характеристики

Таблица 1. Технические характеристики

Тип «Gastroline»	Номин. напряж. [В/Гц]	Номин. ток. [А]	Номин. мощность освещения [Вт]	Расход электроэнергии [кВт/1ч]	Оптимальный объем воды [л]	Вес [кг]
Bemar 1.0	230/50	7,0	18	0,5	16	92
Bemar 1.5	230/50	10,6	30	0,8	26	138
Bemar 2.0	400/50	4,9	58	1,1	36	180

3. ПОДГОТОВКА ОБОРУДОВАНИЯ К ЭКСПЛУАТАЦИИ

3.1. Требования относительно места установки

- Проверьте, соответствует ли сечение питающих проводов расходу мощности устанавливаемого оборудования
- Запрещается подключать оборудование при помощи удлинителей или распределителей
- Оборудование следует подключить к отдельной, правильно выполненной электрической цепи со штепсельной розеткой с защитным контактом (согласно Правилам конструкции электроэнергетических устройств PBUE)

Запуск оборудования может произойти только после подтверждения эффективности защиты от поражения на основании измерений, осуществленных согласно действующим положениям!

3.2. Подключение и запуск

- Распаковать оборудование
- Витрину установить на ровном и достаточно твердом основании, а затем выровнять при помощи ножек Рис.1/7 (стр.20) В случае передвижных бемаров следует применять блокаду колес с целью предотвращения бемара во время его эксплуатации.
- Вымыть все оборудование водой, температура которой не превышает 40ºC с добавлением жидкости для мытья. **Не использовать средства, которые могут исцарапать поверхность, сильно едкие или содержащие хлор и/или соду!**

Для мытья нельзя использовать струю воду, а только влажные тряпочки

- Убедиться, что шариковый клапан спуска воды закрыт Рис.1/6 (стр.20)
- В ванну бемара налить соответствующее количество чистой воды
- Незагруженные контейнеры GN поместить в камере согласно Рис.2 (стр.20)
- Поместить штепсель провода подключения непосредственно в штепсельной розетке (запрещается подключать оборудование посредством удлинителей или распределителей!)
- Включить кнопку главного выключателя Рис.3/3 (стр.21), что вызовет включение электрических грелок ванны бемара
- При помощи поворотной ручки регулятора Рис.3/2 (стр.21) установить требуемую температуру
- После достижения требуемой температуры воды загрузить контейнеры GN горячими продуктами
- Включить кнопку выключателя освещения Рис.3/4 (стр.21)

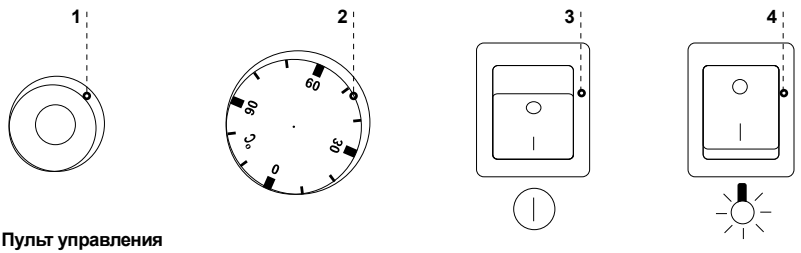


Рис.3 Пульт управления

1 – Контрольная лампочка – извещает о работе грелок
2 – Поворотная ручка регулятора температуры
3 – Главный выключатель – для грелок бемара
4 – Выключатель освещения

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ БЕМАРА

Температура нагреваемой экспозиционной поверхности может изменяться. Она зависит от многих факторов, в частности, от количества и температуры вложенных продуктов и от температуры окружающей среды. Устройство следует установить в сухом, хорошо проветриваемом месте.

Примечания и указания

- **Перед размещением в витрине горячего продукта незаполненная витрина должна работать до достижения соответствующей рабочей температуры**
- Нельзя вставлять холодные продукты в устройство

4.1. Уровень воды в ванне бемара

Перед включением водного бемара следует проверить закрытие шарикового клапана, расположенного ниже корпуса витрины Рис.1/6 (стр.20) и заполнить ванну соответствующим количеством чистой воды (например, резиновым шлангом) – около 40 мм (ниже трубы уровня воды. Ванну бемара можно наполнить выше уровня трубы (при закрытом шариковым клапане), однако время нагревания воды будет немного дольше, грелки будут работать непрерывно, что вызовет высший расход электроэнергии и более быстрый износ грелок. **Воду вливаем непосредственно в ванну бемара, обращая внимание на то, чтобы не залить электрической части!**

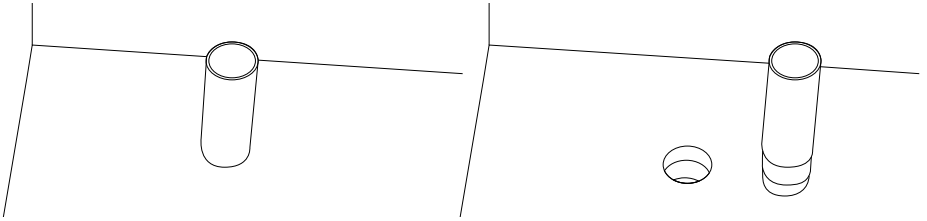


Рис.4 Трубка уровня воды

Для обеспечения минимального расхода электроэнергии следует:

- Вливать воду с наивысшей температурой с целью сокращения времени запуска
- Во время работы оборудования закрывать ванну бемеара емкостями GN с целью уменьшения явления испарения воды и сокращения процесса ее нагревания

Трубка спуска воды в случае открытого шарикового клапана служит в качестве слива

В случае замены воды в ванне, перед ее спуском следует вынуть из слива трубку уровня воды

4.2. Регулировка температуры

Бемар оснащен механическим регулятором температуры. Датчик температуры размещен в ванне бемара. При помощи поворотной ручки Рис.3/2 (стр.21) регулятора устанавливаем на требуемую температуру в ванне посредством поворота поворотной ручки и ее установки в соответствующем положении. Вращение поворотной ручки по направлению движения часовой стрелки вызывает увеличение установленной влажности, а в обратном направлении вызывает ее уменьшение. Вращение поворотной ручки влево до конченого положения вызывает выключение работы грелок, несмотря на **включенное питание.**

Сигнализация красной контрольной лампочки обозначает работу электрических грелок и **не является сигналом тревоги!**

Следует контролировать уровень воды в ванне и ни в коем случае не допускать того, чтобы ванна была сухой, поскольку это может вызвать повреждение электрических грелок!

5. КОНСЕРВАЦИЯ
5.1. Чистка и консервация

Все обслуживающие действия следует проводить после отключения устройства от напряжения!

Защищать электрическую систему от повреждения или заливания водой

Для очистки нельзя использовать струю воды, а только влажную тряпочку

Нельзя применять какие-либо острые предметы для удаления загрязнений!

Устройства, оснащенные ходовыми колесиками, не могут эксплуатироваться на неровной поверхности!

Раз в неделю рекомендуется сделать перерыв в эксплуатации оборудования для очистки его изнутри. Загрязненную воду следует удалить из ванны, открывая шариковый клапан спуска воды Рис.1/6 (стр.20) и вытягивая из лотка трубку уровня воды Рис.4 (стр.22).

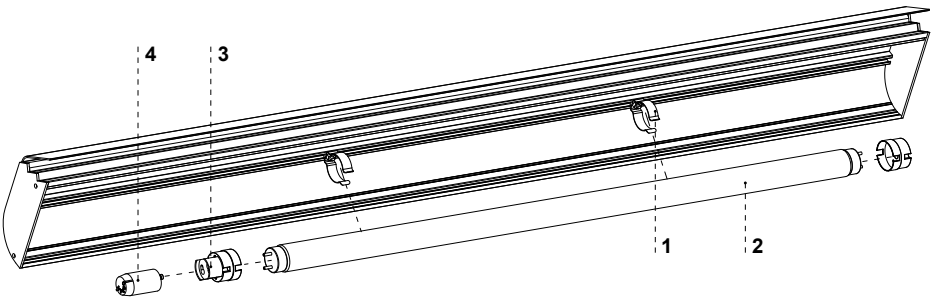


Рис.5 Замена люминесцентной лампы
1 – Держатель люминесцентной лампы
2 – Люминесцентная лампа
3 – Светильники люминесцентной лампы и стартера
4 – Стартер люминесцентной лампы

Элементы оборудования могут корродировать в случае неправильного использования и обслуживания. Необходимо соблюдать следующие принципы:
- Не допускать к контакту поверхность оборудования со средствами содержащими хлор или соду различных сортов, которые разрушают защитный слой и комплектующие устройства (касается также различных видов нержавеющей стали)

Во время действий по обслуживанию следует обратить внимание на то, чтобы не повредить щитка оборудования Рис.6 (стр.24), который содержит важную информацию для работников сервиса и фирм, занимающихся удалением отходов.

6. СЕРВИС

6.1. Идентификация и устранение неисправностей

В случае появления каких-либо проблем во время запуска оборудования или его эксплуатации, следует вернуться к тем разделам инструкции по обслуживанию, которые объясняют выполняемые операции. Целью этого является проверка, правильно ли обслуживается оборудование. Если проблема не исчезнет, приведенные ниже указания помогут ее устранить.

Оборудование не работает...- Следует убедиться, что:
- Напряжение и частота в сети соответствуют тем, которые рекомендует производитель
- Устройство подключено к сети электрического тока
- Включен главный выключатель, расположенный на пульте управления
- Поворотная ручка регулятора температуры находится в выключенной позиции
- Светится красная контрольная лампочка, извещающая о работе электрических грелок

Освещение не светится...- Следует убедиться, что:
- Выключатель освещения включен
- Люминесцентная лампа не сгорела

Оборудование не достигает соответствующей температуры, освещение светит...- Следует убедиться, что:
- Главный выключатель включен
- Настройка температуры на регулировочной ручке установлена соответствующим способом
- В ванне есть вода и проверить ее уровень

6.2. Сервис

Тел. сервиса IGLOO: +48 (14) 662 19 56 или +48 605 606 071, e-mail: serwis@igloo.pl
Если после проверки пунктов, описанных в разделе 6.1 „Идентификация и устранение неисправностей" оборудование далее не действует правильно, следует связаться с Техническим сервисом фирмы «Igloo», указывая данные с щитка Рис.6 (стр.24):

IGLOO

- Серийный номер (NS)
- Дата изготовления
- Тип (наименование оборудования)

а также
- Дату покупки оборудования
- Описание проблемы
- Точный адрес и номер телефона с вашим кодом города

Щиток расположен с задней части оборудования, в правом верхнем углу, ниже столешницы Рис.1/11 (стр.20).

Вышеуказанный рисунок представляет пример щитка, а содержащиеся в нем данные являются примером, не относящимся к модели «Gastroline Bemar»!

Рис.6 Щиток

ВНИМАНИЕ: В СЛУЧАЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ ПРАВИЛ, УКАЗАННЫХ В НАСТОЯЩЕЙ ИНСТРУКЦИИ, КАСАЮЩИХСЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ, ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ОТКАЗА ОТ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ ГАРАНТА!!!

Информация, содержащаяся в настоящем документе, может быть изменена фирмой «IGLOO» без извещения пользователя.
Копирование настоящей инструкции без согласия производителя запрещается.
Фотографии и рисунки служат в качестве примера и могут отличаться от купленного оборудования.