

BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden

INHALTSVERZEICHNIS:

| | | |
|-------|---|----|
| 1. | ALLGEMEINE INFORMATIONEN..... | 42 |
| 1.1. | Symbole und Kennzeichnungen..... | 42 |
| 1.2. | Konformitätserklärung..... | 42 |
| 1.3. | Gewährleistung..... | 43 |
| 1.4. | Allgemeine Sicherheitsregeln..... | 43 |
| 2. | CHARAKTERISTIK UND FUNKTIONSWEISE DESGERÄTES..... | 44 |
| 3. | TRANSPORT UND ENTLADUNG..... | 44 |
| 3.1. | Verpackung und Transportbedingungen..... | 44 |
| 3.2. | Entladung..... | 45 |
| 4. | VORBEREITUNG DES GERÄTES ZUM BETRIEB..... | 45 |
| 4.1. | Anforderungen zum Betriebsstandort des Gerätes..... | 45 |
| 4.2. | Montage der Geräte in Reihenfolgen..... | 45 |
| 4.3. | Anschluss der Kanalisation..... | 46 |
| 4.4. | Anschluss an elektrische Installation..... | 46 |
| 4.5. | Erste Inbetriebnahme des Gerätes..... | 47 |
| 5. | EINSTELLUNG DER TEMPERATUR..... | 49 |
| 5.1. | MECHANISCHER TEMPERATURREGLER:..... | 49 |
| 5.2. | ELEKTRONISCHER TEMPERATURREGLER „IGLOO“..... | 49 |
| 5.3. | ELEKTRONISCHER TEMPERATURREGLER „CARELL“..... | 50 |
| 6. | LAMPENEINHEIT..... | 51 |
| 7. | EINSTELLUNG DER FEUCHTIGKEIT..... | 51 |
| 8. | BETRIEB DES GERÄTES..... | 51 |
| 8.1. | Bedienpersonal des Gerätes..... | 51 |
| 8.2. | Hinweise und Gebrauchsanweisungen beim Betrieb..... | 51 |
| 9. | ANWEISUNG FÜR WARTUNG DES GERÄTES..... | 52 |
| 9.1. | Wartung von Produkten durch qualifizierte Personen..... | 53 |
| 10. | SERVICE UND REPARATUR DER FEHLER..... | 53 |
| 10.1. | Identifikation und Reparatur der Fehler..... | 53 |
| 11. | LAGERUNG UND ENTSORGUNG DES GERÄTES..... | 54 |

1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Diese Studie ist eine Sammlung von Informationen zu: Gebrauchssicherheit, Konstruktions- und Funktionsprinzipien, Transport, Montage, Installation sowie Gebrauch und Wartung von Geräten. Lesen Sie vor Installation und Inbetriebnahme des Geräts den Inhalt dieser Dokumentation und befolgen Sie deren Empfehlungen. Diese Empfehlungen sind allgemeiner Natur.

Die Nichteinhaltung der in diesem Dokument enthaltenen Bestimmungen kann die Grundlage für das Erlöschen der Garantie sein.

Das Gerät sollte von qualifiziertem Personal gemäß den Anweisungen des Herstellers und den geltenden örtlichen Gesetzen installiert und in Betrieb genommen werden.

Das Produkt darf nur bestimmungsgemäß verwendet werden.

Die in der „Gebrauchsanweisung“ enthaltenen Fotos und Zeichnungen dienen nur der Veranschaulichung und können in Details vom gekauften Gerät abweichen.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden und Fehlfunktionen des Geräts, die aus der Nichtbeachtung der Anforderungen und Anweisungen in diesem Dokument resultieren. Bewahren Sie das Handbuch an einem sicheren Ort und für alle Benutzer leicht zugänglich auf.

1.1. Symbole und Kennzeichnungen

In diesem Handbuch gibt es mehrere Symbole oder Markierungen mit den unten aufgeführten Bedeutungen.



Gefahr

Dieses Symbol weist auf eine mögliche Gefahr hin.



Information

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit des Benutzers, des Eigentums und zum bestimmungsgemäßen Betrieb des Gerätes.



Achtung!

Jede andere Form der Verwendung und Nutzung des Geräts, die nicht der in dieser Dokumentation beschriebenen Form entspricht, ist untersagt.



Persönliche Schutzausrüstung

Verwenden Sie bei Arbeiten am Gerät gegebenenfalls persönliche Schutzausrüstung: Handschuhe, Schutzbrille, Schutzkleidung und Schutzschuhe sowie Schutzhelm.



Siehe: Anderes Dokument

Dieses Symbol weist darauf hin, dass zusätzliche Informationen einem anderen Dokument entnommen werden sollten. – **TEIL II Bedienungsanleitung (TECHNISCHE DATEN)**.

1.2. Konformitätserklärung

Dieses Produkt ist gemäß der CE-Konformitätserklärung des Herstellers gekennzeichnet. Der Hersteller erklärt, dass das Produkt die Anforderungen der einschlägigen Richtlinien und Normen erfüllt und innerhalb der Europäischen Union in Verkehr gebracht werden darf.

1.3. Gewährleistung

Das Gerät unterliegt der Garantie gemäß den Garantiebedingungen, die ein separates Dokument sind.

Reparaturen des Gerätes während der Garantiezeit:

- Dürfen nur vom autorisierten Service des Herstellers durchgeführt werden.
- Reparaturen, die von nicht autorisierten Personen durchgeführt werden, führen zum Erlöschen der Garantie.
- Melden Sie Störungen an Servicestellen, den Händler oder direkt an den Service des Herstellers.
- Die Anmeldung sollte u. a. Folgendes enthalten: Seriennummer des Geräts, Firmenname, Problembeschreibung, Adresse und Kontaktdaten.

1.4. Allgemeine Sicherheitsregeln

Dieses Kapitel beschreibt die grundlegenden Sicherheitsregeln, die beim Gebrauch des Geräts beachtet werden müssen. Ausführliche Informationen, einschließlich der Sicherheit bei Transport, Montage, Gebrauch und Entsorgung, sind in den folgenden Kapiteln der Betriebs- und Wartungsanleitung beschrieben.



Achtung! Bei Beschädigung des Gerätes oder eines seiner Bauteile oder bei unsachgemäßem Betrieb des Gerätes ist dieses unverzüglich auf eine Gefährdung von Personen oder Sachen zu überprüfen.



Achtung! Bewegliche Teile Das Gerät enthält bewegliche Teile (z. B. Lüfterblätter). Der Kontakt mit ihnen kann zu Verletzungen oder schweren Verletzungen führen. Mit der Wartung darf erst dann begonnen werden, nachdem das vollständige Stoppen der vorgenannten Elemente bestätigt wurde.



Achtung! Heiße Teile! Das Gerät enthält Teile, deren Oberflächentemperatur hoch sein kann (z. B. Heizelemente, Motorgehäuse). Der direkte Kontakt mit ihnen kann Verbrennungen oder andere Verletzungen verursachen. Seien Sie besonders vorsichtig, verwenden Sie Schutzkleidung und führen Sie Wartungsarbeiten nur durch, wenn ihre Temperatur unter 40 °C fällt.



Achtung! Eine unsachgemäße Verwendung der Gerät kann zu einem elektrischen Schlag führen.

Bei der Entwicklung und Herstellung von Geräten wurden Lösungen verwendet, die das Risiko von Personen- und Sachschäden minimieren. Dies schließt jedoch nicht alle möglichen Risiken aus.

Einige der Ereignisse, die außerhalb der Kontrolle des Herstellers liegen und ein potenzielles Risiko für die menschliche Gesundheit und die Sicherheit von Eigentum darstellen können, sind nachstehend aufgeführt:

- ▶ Risiken durch fehlerhafte Installation:
 - ▶ Sturz des auf eine unzureichende Konstruktion, auf einem instabilen Boden installierten Geräts (Gesundheits- und Lebensgefahr, Sachschaden)
- ▶ Gefahren durch falschen Transport:
 - ▶ Sturz oder Umkippen des transportierten Gerätes (Gesundheit- und Lebensgefahr, Sachschaden)
- ▶ Gefahr durch unsachgemäßen elektrischen Anschluss oder Anschluss an ein ineffizientes elektrisches System:
 - ▶ Kurzschluss, Feuer (Gesundheits- und Lebensgefahr, Sachschaden).
- ▶ Betrieb des Gerätes ohne Paneele und Schutzabdeckungen
- ▶ Kontakt mit beweglichen, heißen oder unter Spannung stehenden Teilen (Gesundheits- und Lebensgefahr, Sachschaden)

2. CHARAKTERISTIK UND FUNKTIONSWEISE DES GERÄTES



Heizgeräte sind zur Präsentation und Kurzzeitlagerung von vorbereiteten warmen Speisen vor dem Servieren bestimmt. Die Heizgeräte gehören zur Grundausstattung in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Das Heizelement des Geräts können Luftheritzer, Warmwasserbereiter oder Heizmatten sein, die in den Regalen (Heizplatten) platziert sind. Je nach Art des Heizgerätes können die Speisen durch Infrarotstrahler (Keramik- oder ITT-Typ) zusätzlich beheizt.

BAIN-MARIES

Warme Speisen in GN-Behältern werden auf dem Bain-Marie über dem Wasserbad platziert, das durch unter dem Bain-Marie angebrachte Elektroheizelemente erhitzt wird und ihre Wärme indirekt oder im Bain-Marie direkt überträgt. Je nach Gerätetyp können die Speisen zusätzlich durch in der Deckenleuchte platzierte Keramikstrahler erhitzt werden. Der Präsentationsteil des Geräts wird normalerweise mit speziellen Glühbirnen beleuchtet, die für den Betrieb bei hohen Temperaturen (bis zu 300 °C) geeignet sind. Bain-Maries sind mit einem mechanischen Temperaturregler, einem Flüssigkeitsstandregler und einer Warmluftzufuhr zum Frontglas ausgestattet. Bain-Maries sind mit einem Wasserzulauf- und einem Wasserablaufsystem ausgestattet.

HEIZPLATTEN (PG)

Warme Speisen werden auf Heizplatten (Präsentationsregale im Gerätekorpus) gelegt, die die Wärme direkt an sie abgeben. Mit Infrarotstrahlern in der Aufsatzlampe können Speisen zusätzlich erwärmt werden. Heizgeräte dieser Art sind mit einem mechanischen Temperaturregler ausgestattet.

HEIZGERÄTE MIT ERZWUNGENER WARMLUFTZIRKULATION

Heizgeräte mit erzwungener Warmluftzirkulation verfügen in der Regel über ein Befeuchtungssystem. Die Geräte können mit oder ohne Befeuchtung betrieben werden. Ein spezieller Wasserbehälter im Inneren des Gerätes reguliert die Luftfeuchtigkeit im Gerät. Die Heizelemente des Geräts sind Luftheritzer mit Kühlkörper. Geräte dieser Art sind mit einem mechanischen Temperaturregler ausgestattet.



Die im Gerät erreichbare garantierte Temperatur bzw. die Wassertemperatur im Bain-Marie ist auf dem Typenschild des Gerätes und in den „TECHNISCHEN DATEN“ angegeben“.



Die Temperatur im Gerät wird von einem Thermostat (Temperaturregler) gesteuert, der sich auf der Bedienfeld des Geräts befindet.



Seine Position variiert je nach Modell und Gerätetyp (siehe: Technische daten).

3. TRANSPORT UND ENTLADUNG

3.1. Verpackung und Transportbedingungen

Der Hersteller versendet das Gerät auf einer speziellen Holzplattform, einer Palette oder in einer durch Kartonwinkel und Folie geschützten Kiste.

Während des Transports können einige Elemente aus dem Gerät demontiert, ordnungsgemäß gesichert und verpackt werden.

Beim Transport und beim Be- und Entladen des Gerätes ist auf Glaselemente zu achten.

Das Gerät ist in seiner Arbeitsposition zu transportieren und gegen Verschieben zu sichern.



Es ist verboten, die Geräte stapelweise übereinander zu lagern. Dies kann zu Schäden am Gerät oder Eigentum führen und Tod oder Verletzungen von Personen in der Umgebung verursachen.

Nachdem der Kunde das Paket mit dem Gerät erhalten hat, sollte er prüfen, ob es während des Transports beschädigt wurde. Jeder festgestellte Schaden muss sofort dem Spediteur gemeldet werden, und es muss ein Schadensbericht erstellt werden. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Geräte, die während des Transports beschädigt wurden.



Die zur Verpackung und zum Schutz der Gerätekomponenten verwendeten Materialien dürfen nicht in den Müll geworfen werden. Diese Materialien werden recycelt!

3.2. Entladung

Entladen Sie das Gerät von Hand oder mit einer geeigneten Hebevorrichtung oder einem Gabelstapler, immer im normalen Gebrauch. Maximaler Neigungswinkel bis 15 Grad. Beim Entladen ist das Gewicht der Ausrüstung zu berücksichtigen und bei der Auswahl der geeigneten Hubkapazität des Gabelstaplers zu berücksichtigen. Bei hohen Geräten muss das Gerät auch zusätzlich gegen Stabilitätsverlust und Kippen gesichert werden.

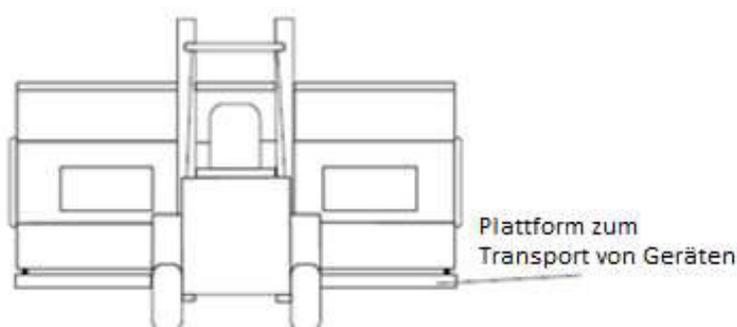


Abb. 1 Transport der Geräte

Wenn Sie die Gabel des Gabelstaplers unter das Gerät legen, achten Sie darauf, das Gerät nicht zu beschädigen. Achten Sie insbesondere auf Füße, Sockel, Seitenwände des Geräts etc.

4. VORBEREITUNG DES GERÄTES ZUM BETRIEB

4.1. Anforderungen zum Betriebsstandort des Gerätes

Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt, der Gebrauch im Freien ist verboten. Der Boden, auf dem die Vorrichtung platziert werden soll, muss eben und stabil sein. Stellen Sie das Gerät an einem trockenen, gut belüfteten und nicht sonnigen Ort auf. Falls notwendig, verwenden Sie Vorhänge/Jalousien in den Fenstern. Auf guten Luftaustausch achten (Abstand zwischen Wand und Gerät min. 10 cm), entfernt von Wärmequellen und Luftstromgeräten (Klimaanlagen, Decken- oder tragbare Ventilatoren, Heizlüfter – dürfen NICHT Luft in die Kühlvorrichtung ein- oder ausblasen!) Das Gerät funktioniert einwandfrei in einer Umgebungstemperatur von + 15 °C / + 25 °C und relativer Luftfeuchtigkeit bis zu 60 %

4.2. Montage der Geräte in Reihenfolgen

Wenn die von Ihnen gekauften Geräte miteinander verbunden werden sollen, sind alle notwendigen Befestigungselemente wie Schrauben, Montagebolzen und Verbindungselemente in einem Montagesatz verpackt und den Geräten beigelegt. Die Installation der Ausrüstung sollte von entsprechend geschulten und qualifizierten Personen durchgeführt werden.

4.3. Anschluss der Kanalisation

BAIN-MARIES

Schließen Sie das Gerät vor dem Einschalten des Bain-Marie an die Kanalisation an. Der Wasserablauf-Satz befindet sich auf der rechten Seite (von der Bedienseite des Gerätes aus gesehen) unterhalb des Vitrinengehäuses. Neben dem Wasserablauf-Satz befindet sich dort ein Wasserzulauf-Satz, der das Bain-Marie mit sauberem Wasser versorgt und mit einem Kugelventil und einer Metallmuffe abgeschlossen ist. Füllen Sie das Bain-Marie mit einer angemessenen Menge sauberen Wassers und schließen Sie dann den Kugelventil des Wasserzulaufs. Details – siehe „TECHNISCHE DATEN“.

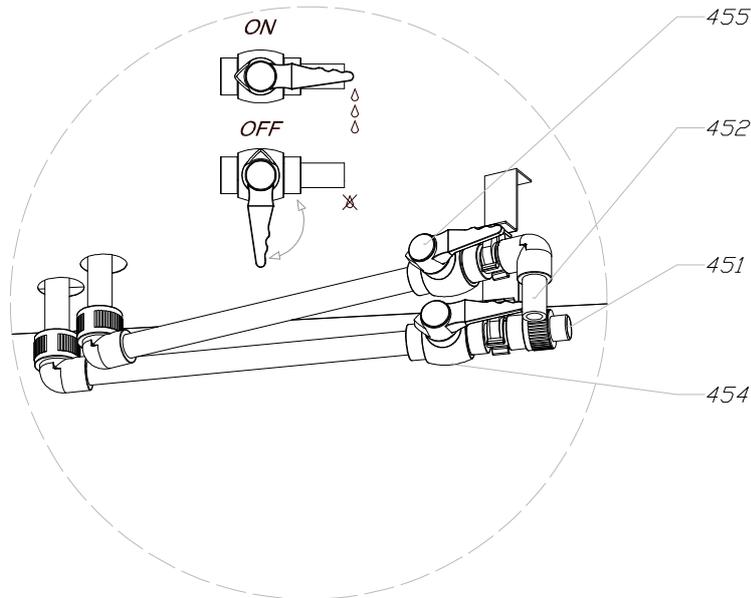


Abb. 2 Wasserzulauf- und Wasserablauf-Satz für Bain-Marie

451 – Anschlusspunkt für das Magnetventil zur automatischen Wasseraufnahme

452 – Wasserablauf aus dem Bain-Marie

454 – Kugelventil

455 – Kugelventil des Wasserablaufs aus dem Bain- Marie

4.4. Anschluss an elektrische Installation



Das Gerät darf erst in Betrieb genommen werden, nachdem die Wirksamkeit des Stomschlagschutzes durch Messungen nach den geltenden Vorschriften bestätigt wurde!

Vor der Inbetriebnahme des Geräts:

- Prüfen Sie, ob die Spannung und Frequenz im Netz mit den vom Hersteller empfohlenen Werten (siehe Typenschild) übereinstimmen.
- Prüfen Sie, ob der Querschnitt der Stromversorgungskabel der Stromaufnahme des installierten Geräts entspricht.
- Es ist verboten, das Gerät über Verlängerungskabel oder Verteiler anzuschließen.
- Das Gerät sollte an einen separaten, ordnungsgemäß hergestellten Stromkreis mit einer Steckdose mit Schutzstift (nach PBUE) angeschlossen werden.
- Überprüfen Sie den Zustand der elektrischen Ausrüstung des Geräts.

Sobald festgestellt wurde, dass die elektrische Installation den oben genannten Anforderungen erfüllt, kann das Gerät daran angeschlossen werden. Die Verbindung wird durch Einstecken des Steckers des Verbindungskabels in die Steckdose hergestellt. So vorbereitetes Gerät ist betriebsbereit.

Im Falle eines Fehlers in der elektrischen Installation des Geräts trennen Sie es sofort von der Stromversorgung und wenden Sie sich an ein autorisiertes Service.

Steckdosen (optional), können für die Stromversorgung von Registerkasse, Waage u.ä. Empfänger mit einer Leistung von nicht mehr als 500W verwendet werden!



Die Installation und Reparatur von Geräten oder Teilen von Anlagen, die unter Netzspannung stehen, darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden



Der elektrische Schaltplan des Gerätes ist dem Schaltkasten beigelegt – siehe „TECHNISCHE DATEN“ des Gerätes.

4.5. Erste Inbetriebnahme des Gerätes

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und ausreichend harte Unterlage und richten Sie es mit den Füßen aus. Verwenden Sie bei mobilen Geräten eine Radsperre, um zu verhindern, dass sie sich während des Betriebs bewegen (Abb. 3).

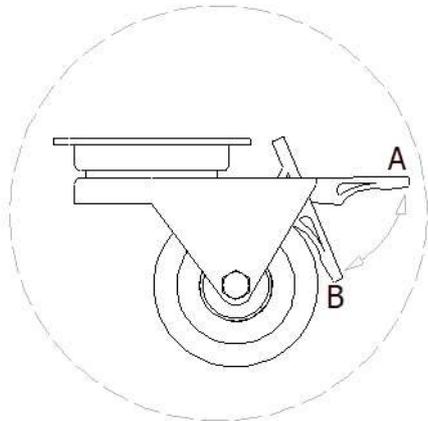


Abb. 3 Radfahrsatz

A – Fahrposition
B – Sperposition

- Es ist die Schutzfolie von den Geräteelementen abzunehmen
- Das Gerät muss an die Installation angeschlossen sein. Waschen Sie das Gerät gründlich, wischen Sie es trocken und lassen Sie es eine Weile vollständig trocknen.
- Wenn das Gerät an den Benutzer teilweise zerlegt für den Transport geliefert wird, muss es entsprechend zusammengebaut werden. Einzelheiten finden Sie in den „TECHNISCHEN DATEN“.
- (Betrifft Bain-Maries) Überprüfen Sie, ob das Kugelventil geschlossen ist (Abb. 2 (455))
- (Betrifft Bain-Maries) Die Wanne des Speisewärmers mit entsprechender Menge reinen Wassers füllen. Einzelheiten finden Sie in den „TECHNISCHEN DATEN“.

WASSERSTAND IM BAIN-MARIE:

Das Wasser wird manuell direkt in das Bain-Marie (z. B. mithilfe eines Gummischlauches) hineingegossen; dabei ist darauf zu achten, dass man nicht den elektrischen oder automatischen Teil nass macht. Das Bain-Marie ist mit einem SPW-Reglers des Wasserstands ausgestattet, der der Steuerung und Überwachung des Wasserstands im

Bain-Marie dient. Dieser Regler kann mit einem akustischen Signal oder einem Lichtsignal ausgestattet sein, das den Betriebszustand des Speisewärmers signalisiert. Auf dem Steuerpanel sind Kontrollleuchten angebracht, die über den Wasserstand informieren – siehe Abb. 6 (466). Einzelheiten finden Sie in den „TECHNISCHEN DATEN“.

- Auf der Wanne die Querelemente für die GN-Behälter anbringen.
- Die leeren GN-Behälter in der Kammer der Wanne anbringen

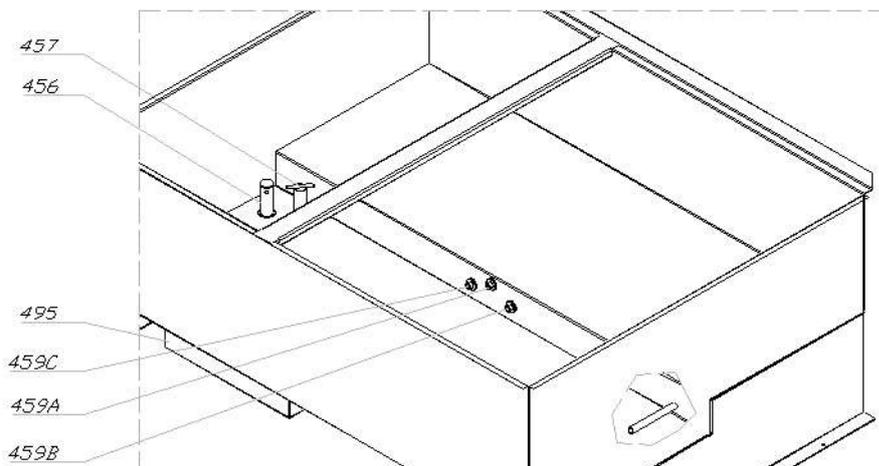


Abb. 4 Bain-Marie-Satz (Bain-Maries mit Trockenheizung)

456 – Wasserzulauf-Satz zum Bain-Marie (funktioniert bei der Option des automatischen Wassereinlasses)
 457 - Überlaufrohr – im Bain-Marie als Überlauf eingeschaltet, wenn das Wasserablauf-Ventil (455), das sich unter dem Bain-Marie befindet, geöffnet wird. Während des Ablassens des Wassers aus dem Bain-Marie (während der Reinigung und Wartung des Gerätes) sollte man dieses Rohr aus der Ablassöffnung herausziehen.

459A - Sonde für den optimalen Wasserstand (unterhalb diesem Stand leuchtet die grüne Kontrollleuchte)

459B – Sonde für den minimalen Wasserstand (es leuchtet die rote Kontrollleuchte)

459C – Sonde der Alarm-Stufe – ein sehr niedriger Wasserstand im Bain-Marie (es leuchtet die rote Kontrollleuchte), unterhalb dieser Stufe wird ein akustischer Alarm mit gleichzeitiger Ausschaltung der Heizfunktion stattfinden

495 - Elektrischer Heizelement-Satz – zur Erhitzung des Wassers im Bain-Marie

- Stecken Sie den Stecker des Verbindungskabels direkt in die Steckdose (es ist verboten, das Gerät über Verlängerungskabel oder Verteiler anzuschließen!)
- Auf dem Bedienfeld des Geräts (Abb.5) schalten Sie den Hauptschalter (463) ein und stellen Sie die entsprechende Temperatur mit dem Temperaturreglerknopf (462) ein.
- Nach Erreichen der entsprechenden Temperatur im Gerät können Sie es mit heißen Produkten bestücken.

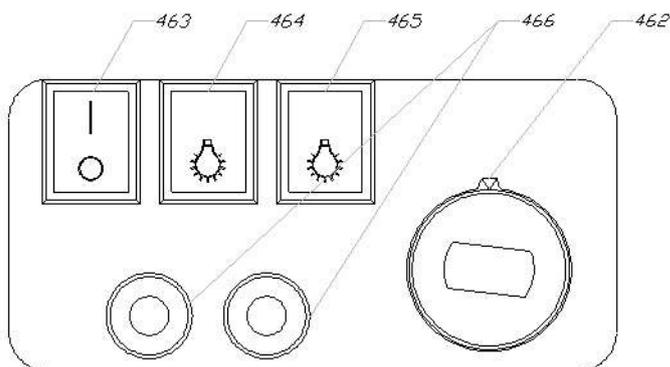


Abb. 5 Beispielhaftes Bedienfeld für das Heizgerät

462 – Drehknopf des Temperaturreglers

463 – Hauptschalter – Erhitzen (Heizelemente oder Heizmatten) Ein-/Ausschalten

464; 465 – Ausschalter der Lampe (der Glühbirne; der Infrarotstrahler)

466 – Lampe/und Kontrollleuchten – die über den Betrieb der Heizelemente informieren oder den Wasserstand im Bain-Marie signalisieren

5. EINSTELLUNG DER TEMPERATUR

Das Heizgerät wird unabhängig von seiner Konstruktion und Art der Wärmeübertragung von einem mechanischen oder elektronischen Thermostat (Temperaturregler) gesteuert.

5.1. MECHANISCHER TEMPERATURREGLER:

Das Heizgerät ist mit einem mechanischen Temperaturregler (Thermostat) ausgestattet. Mit dem Temperaturreglerknopf (Abb.5) stellen Sie die gewünschte Temperatur in der Vitrine ein, indem Sie den Knopf drehen und auf die entsprechende Position stellen. Durch Drehen des Knopfes im Uhrzeigersinn wird die eingestellte Temperatur erhöht und gegen den Uhrzeigersinn verringert. Knopf nach links in die Endposition drehen, um die Heizung trotz eingeschalteter Stromversorgung auszuschalten (463).

5.2. ELEKTRONISCHER TEMPERATURREGLER „IGLOO“

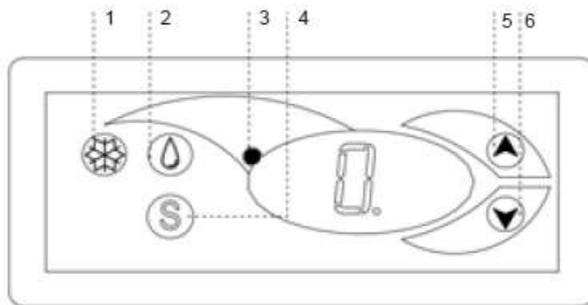


Abb. 6 Thermostat MRT - IGLOO

WAS BEDEUTEN DIE TASTEN AUF DER THERMOSTATTAFEL:

- 1 - Ein/Aus-Taste Heizung
- 2 - INAKTIV IM HEIZUNGSPROZESS!!
- 3 - Kontrollleuchte – signalisiert, dass die Heizungen arbeiten
- 4 - INAKTIV IM HEIZUNGSPROZESS!! Es kann nur zur Änderung der internen Parameter der Steuerung verwendet werden
- 5 - Taste Temperaturänderung nach oben
- 6 - Taste Temperaturänderung nach unten

Das Gerät wird vom IGLOO MRT-Temperaturregler gesteuert, der ausgestattet ist mit:

- einer digitalen Temperaturanzeige, die eine kontinuierliche Kontrolle der Temperatur im Heizgerät ermöglicht
- einem Heizungsschalter, mittels den die Heizung (Heizmatten) jederzeit ausgeschaltet werden können, ohne die Stromversorgung des Heizgeräts zu unterbrechen.

Die Heizelemente werden über die Hauptschalttaste des Geräts und den angeschlossenen Temperaturregler eingeschaltet!

Überprüfen der eingestellten Temperatur (im Gerät) – durch Drücken der Taste „▲“ oder „▼“ einmal kann die eingestellte Temperatur überprüft werden. Auf dem Bedienfeld erscheint die eingestellte Temperatur, bei der der rote blinkende Punkt (LED) aufleuchtet. Verlassen der Ansicht erfolgt automatisch nach ca. 3 Sek.

Zum Senken (oder Erhöhen) der Temperatur – drücken Sie die Taste „▼“ (oder „▲“) und die eingestellte Temperatur erscheint auf dem Bedienfeld. Durch Drücken der Taste „▼“ wird die Temperatur auf den gewünschten Wert gesenkt. Verlassen der Funktion erfolgt automatisch nach ca. 3 Sek.



Es wird empfohlen, dass der Benutzer die Heizung nur mit dem Hauptschalter des Geräts ein- und ausschaltet, nicht mit der Taste (1) direkt am Thermostat-Bedienfeld. Beim Einschalten des Hauptschalters wird der Thermostat automatisch aktiviert!



WICHTIG: Wenn der Hauptschalter eingeschaltet ist und nur zwei Punkte auf dem Bedienfeld erscheinen, bedeutet dies, dass das Thermostat ausgeschaltet ist und aktiviert werden muss. Dann ist die Heizungstaste auf dem Thermostat- Bedienfeld zu drücken.



Unerlaubte Änderungen an Parametern im internen Speicher der Steuerung (Thermostat) sind nicht zulässig!

* mehr unter www.igloo.pl

5.3. ELEKTRONISCHER TEMPERATURREGLER „CAREL“

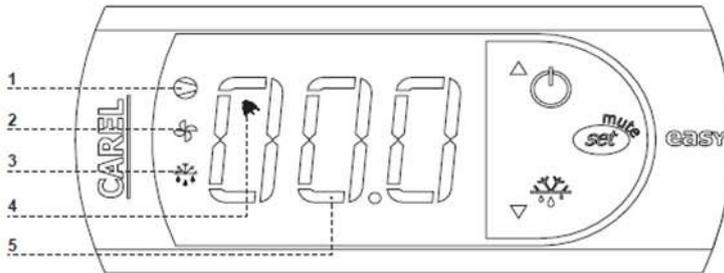


Abb.7 Thermostat CAREL

WAS BEDEUTEN DIE LEDS AUF DEM DISPLAY:

LED 1 leuchtet – HEIZUNG – das Symbol ist sichtbar, wenn die Heizelemente oder die Heizmatte in Betrieb sind. Wenn das Heizsymbol blinkt, bedeutet dies, dass der Start des Heizvorgangs durch den Schutzvorgang verzögert wird. Der Dauerbetriebsmodus wird durch konstantes Abwechseln signalisiert: zwei Blinksignale - Pause usw.

LED 2 leuchtet – INAKTIV IM HEIZUNGSPROZESS!!

LED 3 leuchtet – INAKTIV IM HEIZUNGSPROZESS!!

LED 4 leuchtet – Warnung: das Symbol ist sichtbar, wenn der Alarm aktiviert wird

5 – Anzeige der aktuellen Temperatur im Gerät

Die Heizungen/Heizmatten werden durch Einschalten des Hauptschalters und Einschalten des Temperaturreglers eingeschaltet.



ACHTUNG: Wenn der Hauptschalter eingeschaltet ist und das Display abwechselnd das Wort OFF und die Temperatur anzeigt, bedeutet es, dass der Thermostat ausgeschaltet ist und eingeschaltet werden sollte. Dann ist die Taste  : zu drücken, die sich auf dem Thermostat-Bedienfeld befindet.

EINSTELLUNG DER GEWÜNSCHTEN TEMPERATUR

- 1 Sekunde lang drücken  : Der führende Wert wird auf dem Display angezeigt;

- führenden Wert erhöhen oder verringern durch Drücken der Tasten  und  , bis der Sollwert erreicht wird;

-- erneut drücken  um den neuen Wert des Sollwerts zu bestätigen.

* mehr unter www.alfaco.pl

6. LAMPENEINHEIT

INFRAROTSTRAHLER

Die Lampe kann Infrarotstrahler (Keramik oder Glas ITT) und Glühbirnen enthalten, die für den Betrieb bei hohen Temperaturen ausgelegt sind. Infrarotstrahler werden zur zusätzlichen Oberflächenerwärmung von Lebensmitteln verwendet. Ihr Funktionsprinzip basiert auf dem Phänomen der Temperaturstrahlung. Die vom Strahler abgestrahlten Wellen durchdringen die Luft ohne Schwierigkeiten und geben keine Wärme ab, bis sie die beheizte Oberfläche erreichen.



ACHTUNG: Bei ITT-Infrarotstrahlern sollte der direkte Augenkontakt mit dem Beleuchtungsstrahler vermieden werden. Gefahr von Augenschäden.

GLÜHBIRNEN:

Die Lampe kann Glühbirnen enthalten, die für hohe Temperaturen ausgelegt sind – maximale Arbeitstemperatur bis zu 300 °C. Eine solche Glühbirne hat die Form einer P45-Glühbirne; 40W - E27.

LEUCHSTOFFLAMPEN:

Einige Heizgeräte verwenden möglicherweise LED-Leuchtstofflampen.

7. EINSTELLUNG DER FEUCHTIGKEIT

TRIFFT FOLGENDES NICHT ZU: BAIN-MARIES und GERÄTE MIT HEIZPLATTEN.

Einige Heizgeräte verfügen über Befeuchtungssysteme. Es ist nicht möglich, die Luftfeuchtigkeit in diesen Geräten genau zu regulieren. Die Befeuchtung erfolgt durch Abheben von Wassermolekülen aus einem speziellen Behälter durch die erwärmte Luft. Das Nachfüllen/(Entleeren) von Wasser in den/(aus dem) Behälter kann man jederzeit durchführen, sowohl beim Stillstand des Geräts als auch während seines Betriebs. Wenn das Gerät mit einem Kugelventil des Wasserablaufs ausgestattet ist, vergewissern Sie sich, dass sich das Kugelventil in der geschlossenen Position befindet, bevor Sie Wasser hinzufügen. Eine detaillierte Beschreibung finden Sie in den „TECHNISCHE DATEN“.

8. BETRIEB DES GERÄTES

8.1. Bedienpersonal des Gerätes

Das Gerät ist sicher und für die Arbeit in Anwesenheit unqualifizierter Personen geeignet, sofern diese die erforderlichen Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften kennen und beachten, die Bedienungsanleitung gelesen haben und nicht gegen die Vorschriften für den Betrieb von unter Spannung betriebenen Geräten verstoßen.

Die Person, die das Produkt sicher verwendet, muss während des normalen Betriebs keine persönliche Schutzausrüstung verwenden (z.B: Handschuhe, Schutzbrille). Dieses Prinzip gilt nicht mehr für die Installation und Wartung des Geräts. Dann sind alle empfohlenen Vorsichtsmaßnahmen aus der „Gebrauchsanweisung“ und den „TECHNISCHEN DATEN“ zu verwenden.

Alle Reparaturen und Wartungsarbeiten am Gerät dürfen von entsprechend qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

8.2. Hinweise und Gebrauchsanweisungen beim Betrieb



- Das Gerät (Möbel) sollte vorsichtig zum Ort seiner endgültigen Aufstellung bewegt / transportiert werden. Es ist verboten, das Gerät direkt auf seinen Füßen zu bewegen! Eine solche Verschiebung ist nur für kleine Entfernungen zulässig, wenn benachbarte Geräte in einer Reihe verbunden werden, wobei daran zu denken ist, das Gerät so zu sichern, dass keines seiner Elemente beschädigt wird. Verwenden Sie keine elektrischen Geräte im Inneren des Lebensmittel-Lagerfachs.
- Verwenden Sie keine Elektrogeräte im Lebensmittelfach
- Schützen Sie das elektrische System vor Beschädigung oder Überflutung.

- Bevor heiße Ware in die Vitrine gestellt wird, sollte die ungeöffnete Vitrine solange betrieben werden, bis die richtige Arbeitstemperatur erreicht ist.
- Legen Sie keine kalten Speisen in das Gerät – Bain-Marie wird verwendet, um Speisen auf hoher Temperatur zu halten, nicht um sie zu erhitzen!

(Betrifft Bain-Maries) **MANUELLES NACHFÜLLEN DES WASSERS:**

Das Wasser kann jederzeit in die Wanne des Speisewärmers nachfüllt werden, sowohl während der Betriebspause als auch während des Betriebes. Man muss aber daran denken, vor dem Nachfüllen des Wassers zu überprüfen, ob die Kugelventile (454) und (455) des Wasserablaufes in geschlossener oder in offener Position sind (siehe Abb. 2). Das sich hinter der Stelle, die für das Elektroventil des automatischen Wassereinlasses vorgesehen ist, befindende Ventil sollte in geschlossener Position sein – OFF. Allerdings sollte man beachten, dass bei geschlossener Lage des Wasserablaufventils (455) das Überlaufsystem (durch das Rohr (457)) im Falle des Nachfüllens einer zu großen Menge Wasser im Bain-Marie nicht funktionieren wird.

(Betrifft Bain-Maries) **AUTOMATISCHES NACHFÜLLEN DES WASSERS:**

Das beim automatischen Nachfüllen der Wanne des Speisewärmers mit Wasser verwendete Elektroventil arbeitet mit dem SPW-Sensor zusammen und steuert automatisch das Nachfüllen des Wassers. Vor dem ersten Befüllen des Bain-Marie mit Wasser überprüfen Sie, ob das Kugelventil (454), das sich hinter der Stelle des Anschlusses des Elektroventils befindet, in offener Position ist (ON).

9. ANWEISUNG FÜR WARTUNG DES GERÄTES

Das Gerät sollte sowohl während des Betriebs als auch bei der regelmäßigen Wartung sauber gehalten werden.



- Es ist verboten, den Wasserstrahl bei der Reinigung des Gerätes zu verwenden. Das Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen!
- Waschen Sie das Gerät gründlich, wischen Sie es trocken und lassen Sie es eine Weile vollständig trocknen.
- Legen Sie die Ware in das Gerät, wenn es völlig trocken ist!
- Beim Betrieb der Kühlanlage sowie bei Wartungsarbeiten ist darauf zu achten, dass der Temperaturfühler, der sich in der Verdampferabdeckung oder an anderer Stelle befindet, nicht beschädigt wird.
- Achten Sie bei Wartungsarbeiten darauf, das Typenschild des Geräts, das wichtige Informationen für Servicetechniker und Abfallentsorgungsunternehmen enthält, nicht zu beschädigen.

Achten Sie bei Wartungsarbeiten darauf, das Typenschild des Geräts, das wichtige Informationen für Servicetechniker und Abfallentsorgungsunternehmen enthält, nicht zu beschädigen.

Um das Gerät zu reinigen:

- Schalten Sie an dem Bedienfeld aus: den Lichtschalter und den Hauptschalter.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung – ziehen Sie das Verbindungskabel (Netzkabel) aus der Steckdose.
- Leeren Sie das geladene Gerät.
- Warten Sie, bis die Temperatur im Inneren des Geräts die Umgebungstemperatur erreicht hat.
- Wenn sich Wasser im Gerät befindet, lassen Sie es ab.
- Prüfen Sie die Dichtheit der Kanalisationsanschlüsse (Sichtprüfung des Rohrleiters auf Tropfwasser).
- Waschen Sie das Gerät innen und außen mit einem milden Reinigungsmittel und trocknen Sie es anschließend ab.
- Starten Sie das Gerät neu, wie in Kapitel 4.5. beschrieben.

Die grundlegende Wartung des Geräts, bestehend aus der Reinigung und dem Austausch von Verschleißteilen in der Lampe (wie Glühbirnen und Infrarotstrahler), kann von unqualifizierten Personen durchgeführt werden, jedoch unter Beachtung der grundlegenden Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften und in Kenntnis der Gebrauchsanweisung des Gerätes.

9.1. Wartung von Produkten durch qualifizierte Personen

Es wird empfohlen, den Betrieb des Gerätes mindestens einmal jährlich einzustellen, um eine gründliche Inspektion des Gerätes durchzuführen, den technischen Zustand des Gerätes zu überprüfen und den korrekten Betrieb und die elektrische und heizende Installation zu überprüfen.

10. SERVICE UND REPARATUR DER FEHLER

10.1. Identifikation und Reparatur der Fehler

Sollten Sie bei der Inbetriebnahme oder Bedienung des Gerätes auf Schwierigkeiten stoßen, beachten Sie bitte die Abschnitte des Bedienungshandbuches, in denen die Bedienung erklärt wird. Damit soll sichergestellt werden, dass das Gerät korrekt betrieben wird. Wenn die Schwierigkeiten fortbestehen, helfen die folgenden Tipps, sie zu beheben.

| Mögliche STÖRUNG | Mögliche URSACHE | Empfohlene LÖSUNG |
|--|---|--|
| Das Gerät funktioniert nicht | Die Netzspannung und -frequenz unterscheidet sich von der für das Gerät angegebenen Spannung und Frequenz. | Siehe Typenschild oder „TECHNISCHE DATEN“ |
| | Das Netzkabel ist abgezogen. | Energieversorgungsleitung anschließen. |
| | Das Netzkabel ist beschädigt. | Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, isolieren Sie es und rufen Sie ein autorisiertes Service an. |
| | Am Bedienfeld ist die Taste – der Hauptschalter - ausgeschaltet. | Schalten Sie den Hauptschalter ein und überprüfen Sie, ob die richtige Temperatur eingestellt ist. |
| Beleuchtung funktioniert nicht | Beleuchtungsschalter ist aus. | Schalter für die Beleuchtung anschalten |
| | Das Beleuchtungssystem wurde beschädigt. | Ersetzen Sie eine Glühbirne durch eine neue. |
| Die Infrarotheizung heizt nicht. | Beleuchtungsschalter ist aus. | Schalter für die Beleuchtung anschalten. |
| | Der Infrarotstrahler ist beschädigt. | Ersetzen Sie den Infrarotstrahler. |
| (Gilt für: BAIN-MARIE) Das Gerät funktioniert nicht, Tonsignal eingeschaltet. | Niedriger oder kein Wasserstand im Bain-Marie | Gießen Sie Wasser in das Bain-Marie. |
| Die Heizung oder die Heizmatte heizt nicht und der Hauptschalter ist eingeschaltet | Das Gerät ist mit einem mechanischen Thermostat ausgestattet - die Reglerknöpfe sind nicht auf die richtige Temperatur eingestellt. | Stellen Sie den Einstellknopf auf die richtige Position ein. |



Wenn das Heizgerät mit Kontrollleuchten ausgestattet ist – deren Verwendungszweck ist in den „TECHNISCHE DATEN“ enthalten.

10.2. Unterbrechung der Stromversorgung

Wenn es eine Unterbrechung der Stromversorgung gegeben hat oder das Gerät von der Stromversorgung getrennt und dann wieder eingeschaltet wurde, sollte sich das Gerät automatisch einschalten. Wenn die Stromversorgung wiederhergestellt ist, prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Bei Problemen mit der Inbetriebnahme des Geräts, rufen Sie bitte an ein autorisiertes Service an.

10.3. Austausch der Beleuchtung

Bei Geräten, die mit LED-Leuchtstofflampen ausgestattet sind, kann der Austausch einer nicht funktionierenden Lampe selbstständig erfolgen.

Seien Sie vorsichtig und halten Sie die allgemeinen Gesundheits- und Sicherheitsanforderungen ein. Zuerst:

1. Schalten Sie die Beleuchtung am Gerät aus – schalten Sie auf der Baustellenkontrolltafel die Beleuchtungstaste und dann die Hauptschaltertaste aus und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
2. Entfernen Sie die Abdeckung der Leuchtstofflampe (falls vorhanden) – je nach Gerätemodell.
3. Nehmen Sie sie aus den Halterungen heraus, indem Sie sie leicht um ihre Achse drehen
4. Setzen Sie eine neue Leuchtstofflampe in die Halterungen ein, indem Sie sie um ihre Achse in die Halterungen drehen, und bringen Sie sie in die richtige Ausgangsposition.
5. Stecken Sie den Stecker des Verbindungskabels in die Steckdose.
6. Schalten Sie auf dem Bedienfeld den Hauptschalter und dann den Lichtschalter ein.

Wenn die LED-Plattenbeleuchtung nicht funktioniert (z.B. für ausgewählte Modelle von Ablagen mit beleuchteter oberer Werbetafel) sollte der Austausch bei einem autorisierten Service in Auftrag gegeben werden.

10.4. Service von IGLOO

Service IGLOO: +48 (14) 662 19 10 oder +801 080 257

e-mail: serwis@igloo.pl

Falls das Gerät nach Überprüfung der in Abschnitt 7.1 „Identifikation und Reparatur der Fehler“ beschriebenen Punkte immer noch nicht einwandfrei funktioniert, wenden Sie sich mit folgenden Informationen an den Technischen Dienst der Firma Igloo, indem Sie folgende Daten aus dem Typenschild angeben.

11. LAGERUNG UND ENTSORGUNG DES GERÄTES



Das Gerät soll an einem trockenen Ort auf einer stabilen Oberfläche gelagert werden. Das Gerät soll weit von Hitze, Wasser und umweltschädlichen Stoffen gelagert werden. Man darf die Geräte nicht übereinander stapeln. Das gelagerte Gerät darf die Gesundheit und das Leben von Menschen oder Tieren nicht gefährden. Das Gerät muss am Ende ihrer Nutzungsdauer in Übereinstimmung mit den örtlichen Gesetzen und Vorschriften entsorgt werden.

WICHTIG:

Vor Gebrauch sorgfältig lesen.

Für den Wiedergebrauch aufbewahren.

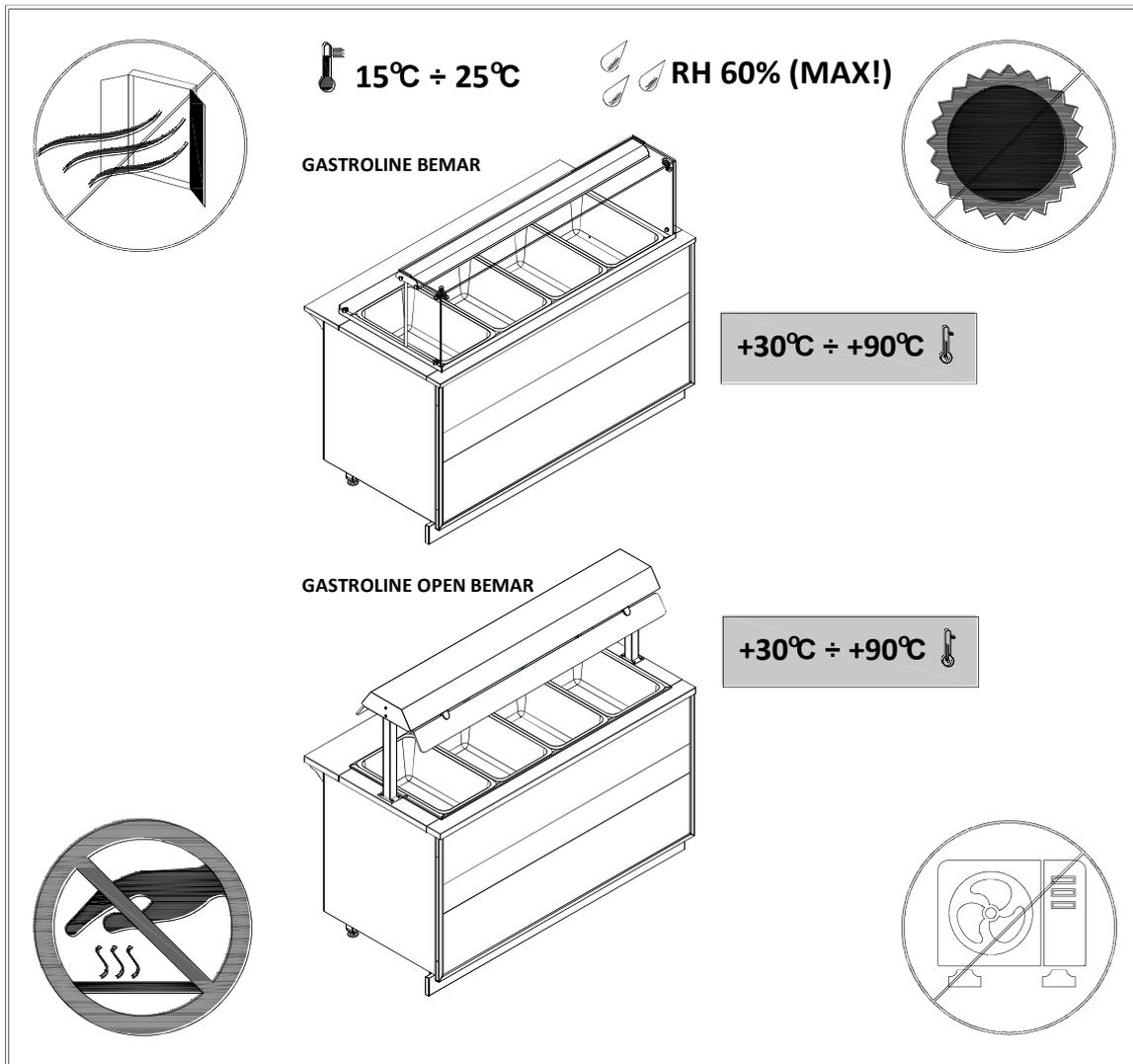
ACHTUNG: BEI NICHTBEACHTUNG DER IN DIESER GEBRAUCHSANWEISUNG ENTHALTENEN REGELN FÜR DEN ANSCHLUSS UND BETRIEB DES GERÄTES BEHÄLT SICH DER HERSTELLER DAS RECHT VOR, VON DEN VERPFLICHTUNGEN DES GARANTIEGEBERS ZURÜCKZUTRETEN!!!

Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen können von „IGLOO “ ohne Benachrichtigung des Benutzers geändert werden.

Das Kopieren dieser Anleitung ohne Zustimmung des Herstellers ist untersagt.

Abbildungen und Zeichnungen dienen nur zur Veranschaulichung und können vom gelieferten Produkt abweichen.

| TECHNISCHE DOKUMENTATION - ORIGINAL | REVISION | | | | SEITE: 1/1 |
|---------------------------------------|----------|----------|----------|-------|----------------------------------|
| | LFD. NR. | DATUM | LFD. NR. | DATUM | |
| TYP: GASTROLINE B | A | 26.05.23 | D | | |
| DOKUMENTATIONS-NR.: IN0109 | B | | E | | |
| KAPITEL-NR.: 020 | C | | F | | DATUM der 1. Ausgabe: 02.05.2023 |
| KAPITEL ANFORDERUNGEN FÜR DEN BETRIEB | | | | | |



Es ist verboten, in das Gerät oder auf dessen oberen Teil zu klettern. Dadurch kann das Gerät beschädigt werden und es besteht die Gefahr eines Unfalls, der Gesundheit und Leben gefährden könnte.



ACHTUNG! Es ist verboten, Einkäufe oder andere Gegenstände an Stellen zu platzieren, die nicht dafür vorgesehen sind. Nicht an Teile des Geräts anlehnen! Anlehnen oder abstützen an die oberen Elemente des Geräts sowie an sämtliche Glaselemente ist verboten!

| TECHNISCHE DOKUMENTATION - ORIGINAL | REVISION | | | | SEITE: 1/2 |
|-------------------------------------|----------|----------|----------|-------|-------------------------------------|
| | LFD. NR. | DATUM | LFD. NR. | DATUM | |
| TYP: GASTROLINE B | A | 26.05.23 | D | | DATUM der 1. Ausgabe: 02.05.2023 |
| DOKUMENTATIONS-NR.: IN0109 | B | | E | | |
| KAPITEL-NR.: 021 | C | | F | | |
| KAPITEL ALLGEMEINE BESCHREIBUNG | | | | | |

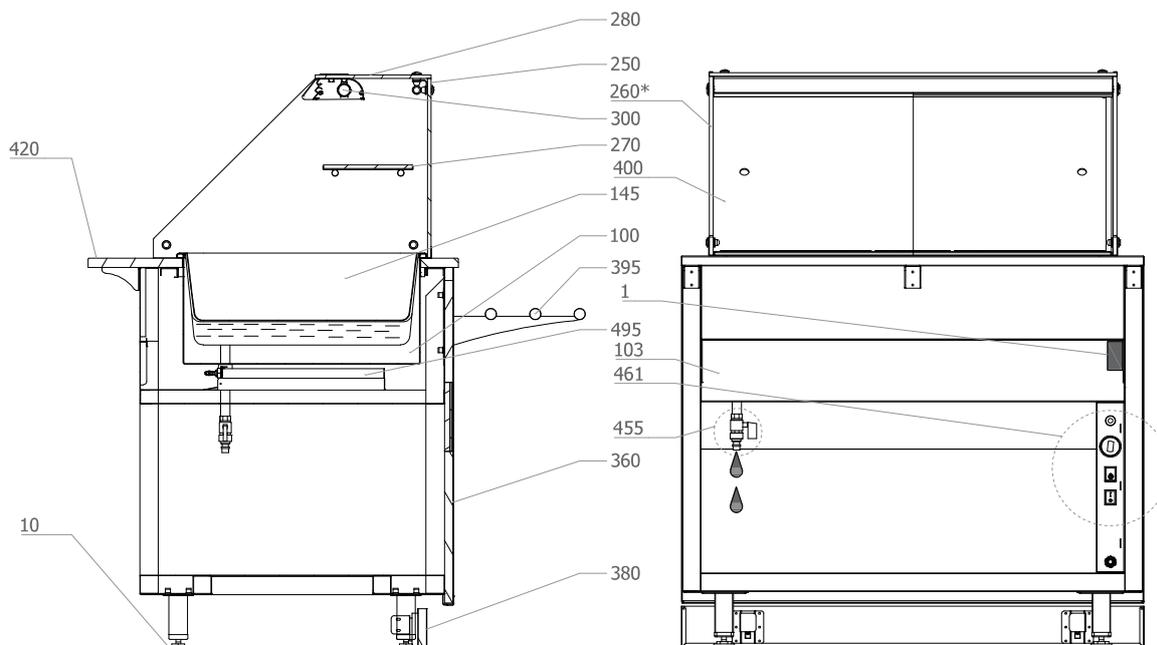


Abb. 1 GASTROLINE B- Geräteaufbau

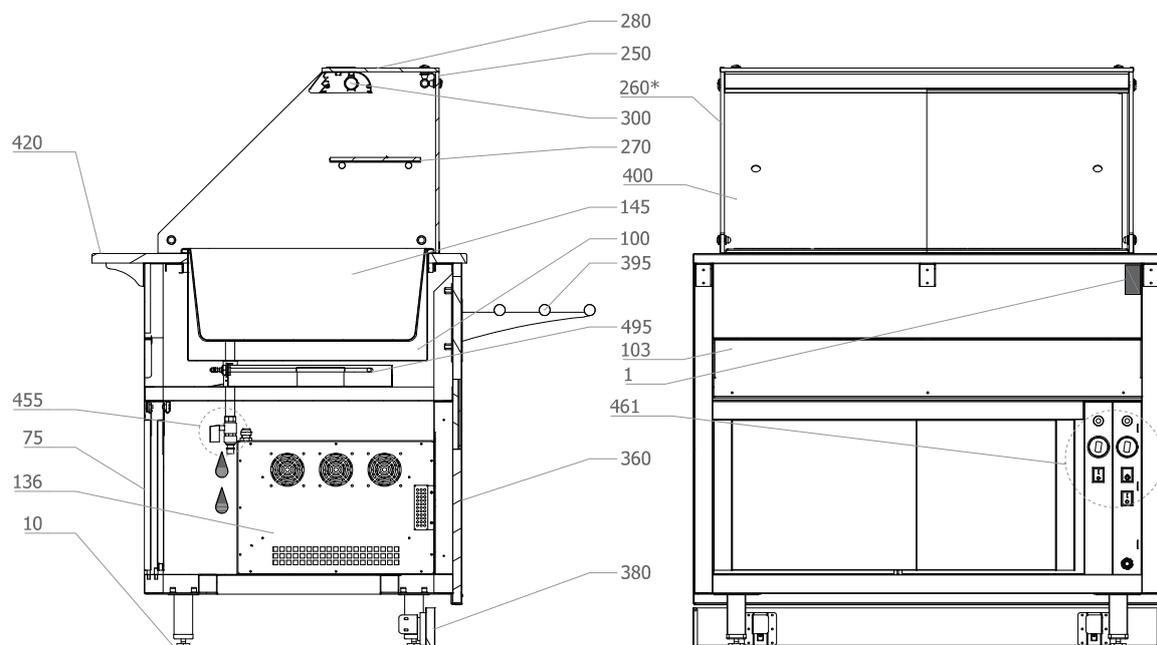


Abb. 2 GASTROLINE B mit einem Speicherbehälter (Z) - Geräteaufbau

| TECHNISCHE DOKUMENTATION - ORIGINAL | REVISION | | | | SEITE: 2/2 |
|-------------------------------------|----------|----------|----------|-------|-------------------------------------|
| | LFD. NR. | DATUM | LFD. NR. | DATUM | |
| TYP: GASTROLINE B | A | 26.05.23 | D | | DATUM der 1. Ausgabe: 02.05.2023 |
| DOKUMENTATIONS-NR.: IN0109 | B | | E | | |
| KAPITEL-NR.: 021 | C | | F | | |
| KAPITEL ALLGEMEINE BESCHREIBUNG | | | | | |

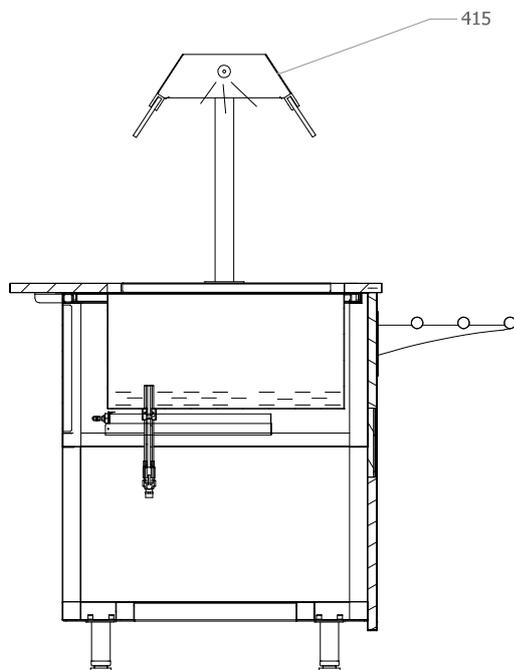


Abb. 3 Gastroline Open B – Unterschied im Vergleich zu Gastroline B

BESCHREIBUNG DER ABB. 1+3

- 1 – Typenschild des Geräts
- 10 - Füße zum Ausrichten des Geräts
- 75 - Schiebetüren des Behälters
- 100 – Team der Badewannenmontage
- 103 - Hinteres Verkleidungsteil - dient als Salzheizelement in der Bemar-Badewanne
- 136 - Heizmodul im Behälter (Heizung mit Radiator und ein Satz Gebläse, die heiße Luft in den Behälterraum blasen)
- 145 - Gastronorm-Behälter GN
- 250 – Frontscheibe
- 260* – Glasseite
- 270 - Glasablage auf einem Gestell
- 280 – Obere Glasplatte
- 300 - Obere Lampeneinheit mit LED-Hintergrundbeleuchtung
- 360 - Holzfrontverkleidung
- 380 – Untere vordere Sockeleinheit
- 395 – Kundenschränk-Modul
- 400 – Nachtblenden aus Plexiglas
- 415 - Edelstahl-Aufsatz mit Glasabdeckungen - keine Möglichkeit zur Auswahl von Nachtjalousien und zusätzlichem Glasregal
- 420 - Arbeitsplatte
- 455 - Kondensatbehälter
- 461 – Bedienfeld der Wärmeveritine (Schalter; Knopf des mechanischen Temperaturreglers; Kontrollleuchten)
- 495 – Elektrisches Heizelement

***Rechts/Links** – ein Verweis auf die Seite aus Kundensicht

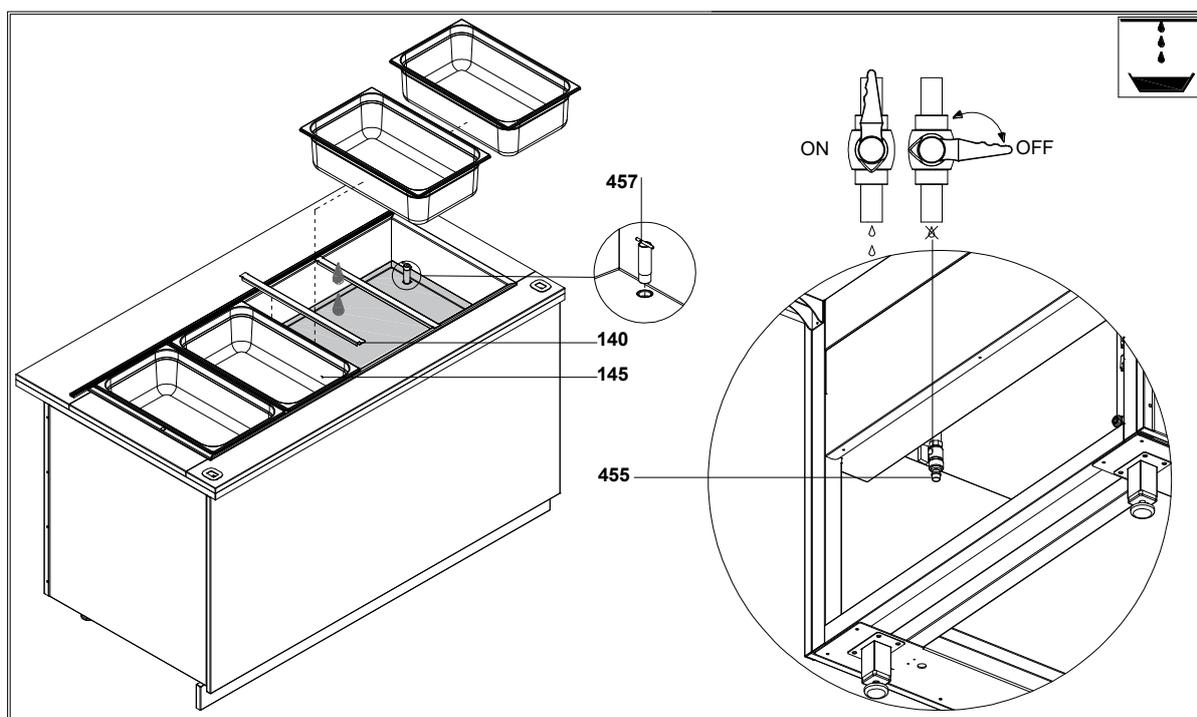
| TECHNISCHE DOKUMENTATION - ORIGINAL | REVISION | | | | SEITE: 1/9 |
|-------------------------------------|----------|----------|----------|-------|-------------------------------------|
| | LFD. NR. | DATUM | LFD. NR. | DATUM | |
| TYP: GASTROLINE B | A | 26.05.23 | D | | DATUM der 1. Ausgabe: 02.05.2023 |
| DOKUMENTATIONS-NR.: IN0109 | B | | E | | |
| KAPITEL-NR.: 022 | C | | F | | |
| KAPITEL BETRIEB | | | | | |

Alle erforderlichen Informationen zur Vorbereitung des Geräts für die Erstinstallation sowie Hinweise zur ordnungsgemäßen Bedienung und Wartung finden Sie in einer separaten Anleitung, die für alle Heizgeräte universell ist. Siehe: „Gebrauchsanweisung_IN0104“.

BAIN-MARIE-WANNE-EINHEIT UND ENTWÄSSERUNG:

Das Wasser wird manuell direkt in die Bemar-Badewanne gegossen (z.B. mit einem Gummischlauch). Die optimale Wasserkapazität in der Badewanne finden Sie in Tabelle 1.

Die Wassergängung in der Bemar-Badewanne kann zu jeder Zeit erfolgen, sowohl während der Gerätezeit als auch während des Betriebs. Der Wasserstand sollte leicht unterhalb des oberen Endes des Überlaufrohrs (457) liegen. Vor dem Hinzufügen von Wasser überprüfen Sie, ob das Ablaufventil der Badewanne (455) geöffnet ist, da das Überlaufsystem nicht funktioniert, wenn das Ventil geschlossen ist und zu viel Wasser in die Bemar-Badewanne gegossen wird. Es ist wichtig, den Wasserstand in der Bemar-Badewanne regelmäßig zu überwachen und bei Bedarf aufzufüllen.



140 – Querleiste für GN-Behälter

145 – Gastronorm-Behälter GN

455 - Wasserablaufkugelventil aus der Bain-Marie-Wanne

457 - Überlaufrohr – Wenn der Wasserstand in der Bain-Marie-Wanne hoch ist, dient es als Überlauf, sofern das Wasserablassventil (455) unter dem Wasserbecken geöffnet ist. Beim Ablassen von Wasser aus der Bain-Marie-Wanne (während der Reinigung und Wartung des Geräts) sollte das Rohr aus der Abflussöffnung der Wanne herausgezogen werden.

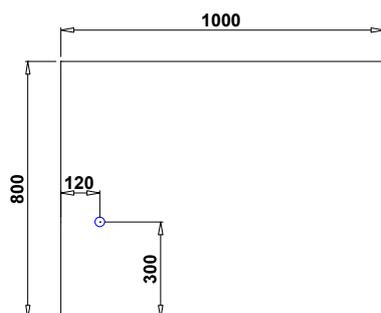
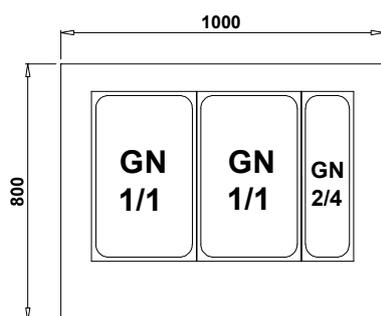
Tabelle 1 Optimale, empfohlene Wasserkapazität im Bain-Marie-Bad

| Gerätemodell | 0.8 | 1.0 | 1.2 | 1.5 | 2.0 |
|----------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| Wasservolumen [dm ³] | 16 | 20 | 25 | 33 | 45 |

| | | | | | |
|-------------------------------------|----------|----------|----------|-------|-------------------------------------|
| TECHNISCHE DOKUMENTATION - ORIGINAL | REVISION | | | | SEITE: 2/9 |
| TYP: GASTROLINE B | LFD. NR. | DATUM | LFD. NR. | DATUM | |
| DOKUMENTATIONS-NR.: IN0109 | A | 26.05.23 | D | | DATUM der 1. Ausgabe: 02.05.2023 |
| KAPITEL-NR.: 022 | B | | E | | |
| KAPITEL BETRIEB | C | | F | | |

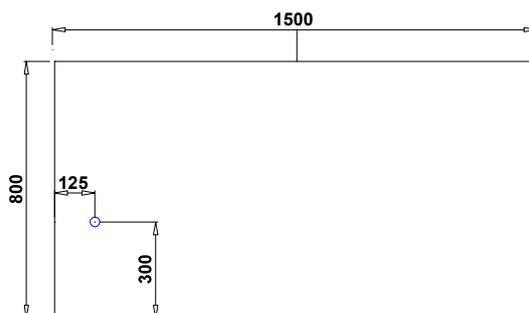
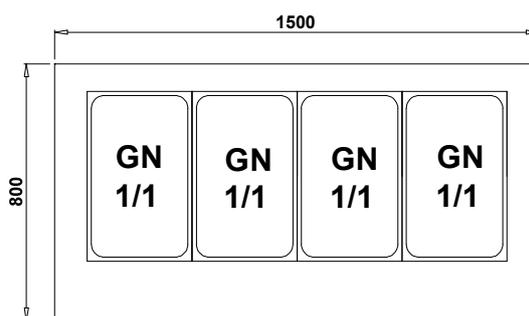
PLATZIERUNG DER GN-BEHÄLTER

GASTROLINE 1.0 BEMAR
GASTROLINE 1.0 OPEN BEMAR

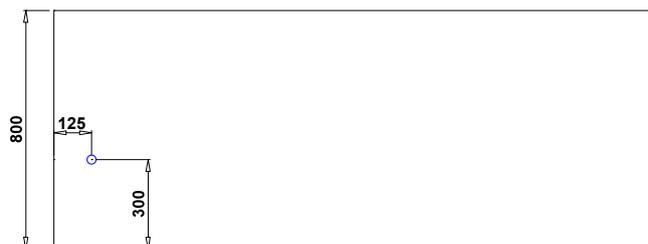
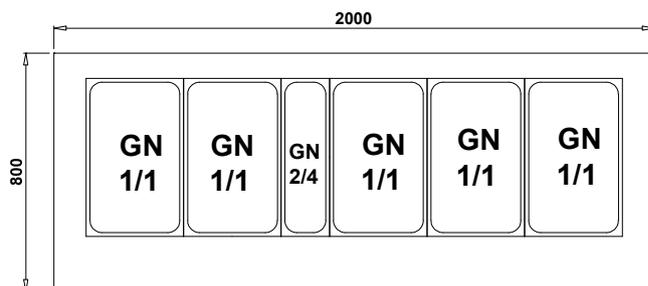


○ Spust wody / Water outlet / Wasserablauf

GASTROLINE 1.5 BEMAR
GASTROLINE 1.5 OPEN BEMAR



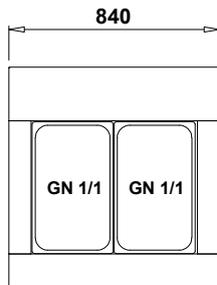
GASTROLINE 2.0 BEMAR
GASTROLINE 2.0 OPEN BEMAR



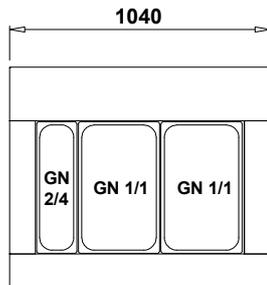
○ Spust wody / Water outlet / Wasserablauf

| | | | | | |
|-------------------------------------|----------|----------|----------|-------|---|
| TECHNISCHE DOKUMENTATION - ORIGINAL | REVISION | | | | SEITE: 3/9 DATUM der 1. Ausgabe: 02.05.2023 |
| TYP: GASTROLINE B | LFD. NR. | DATUM | LFD. NR. | DATUM | |
| DOKUMENTATIONS-NR.: IN0109 | A | 26.05.23 | D | | |
| KAPITEL-NR.: 022 | B | | E | | |
| KAPITEL BETRIEB | C | | F | | |

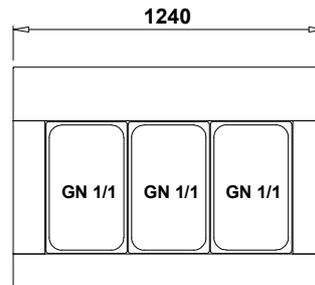
G. GRAND BEMAR 0.8



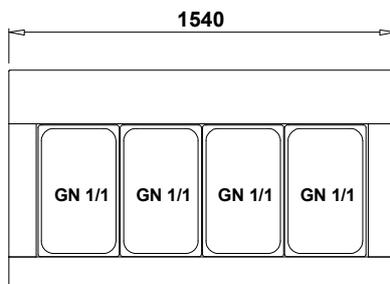
G. GRAND BEMAR 1.0



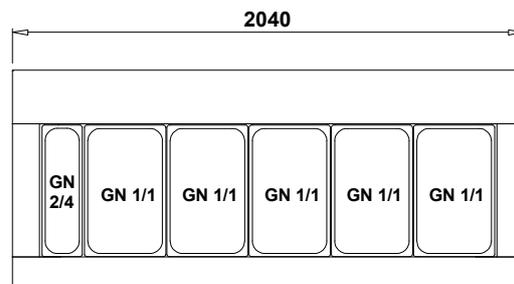
G. GRAND BEMAR 1.2



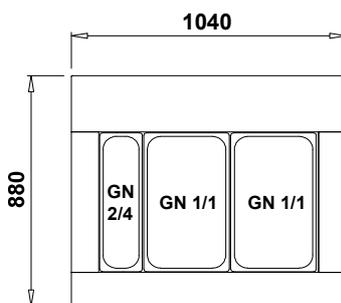
G. GRAND BEMAR 1.5



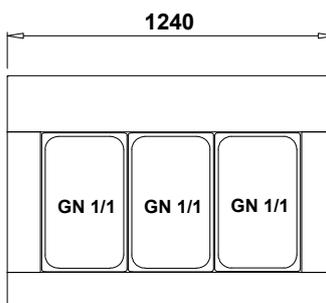
G. GRAND BEMAR 2.0



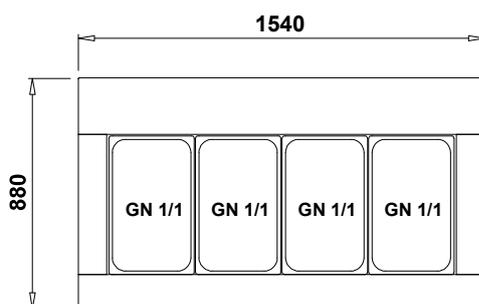
G. PREMIUM BEMAR 1.0



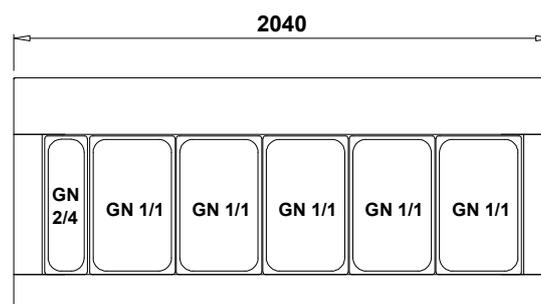
G. PREMIUM BEMAR 1.2



G. PREMIUM BEMAR 1.5



G. PREMIUM BEMAR 2.0

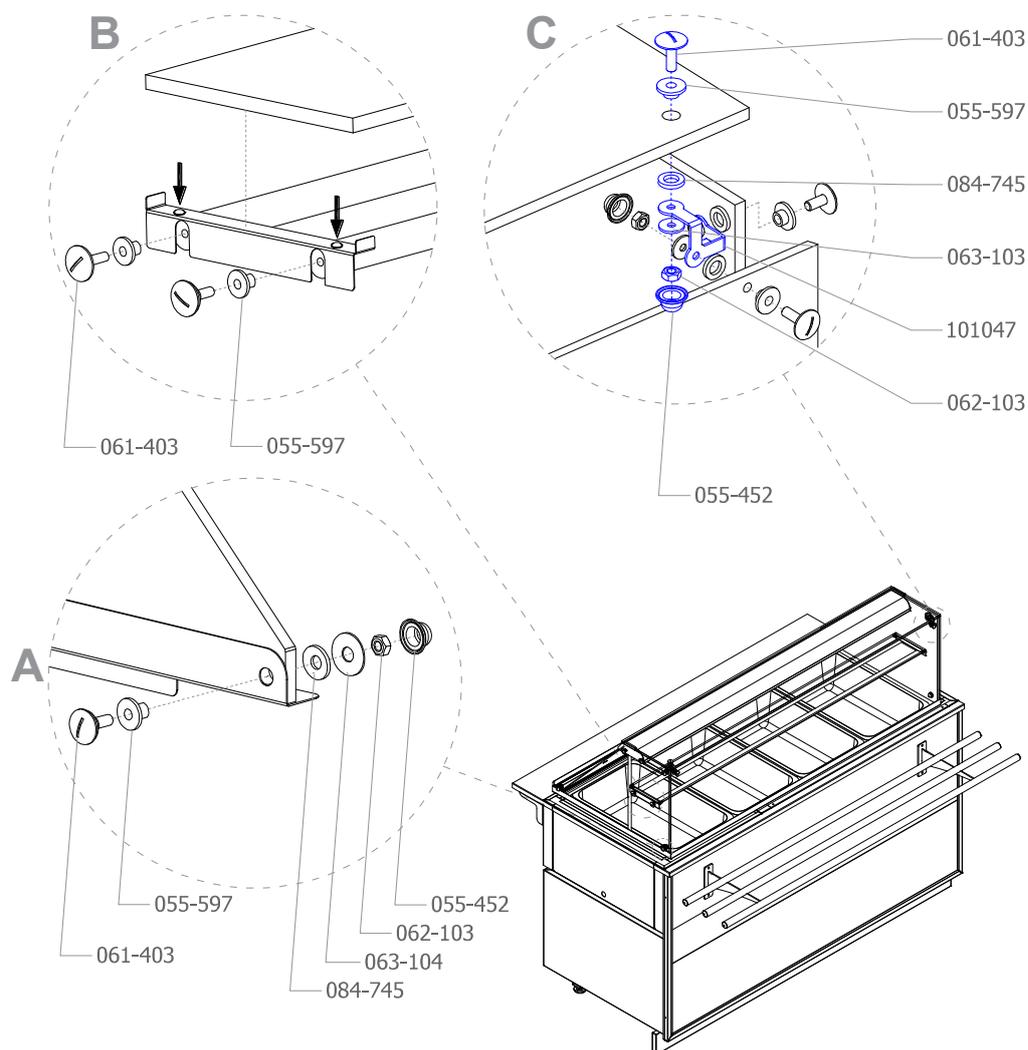


| TECHNISCHE DOKUMENTATION - ORIGINAL | REVISION | | | | SEITE: 4/9 |
|-------------------------------------|----------|----------|----------|-------|-------------------------------------|
| | LFD. NR. | DATUM | LFD. NR. | DATUM | |
| TYP: GASTROLINE B | A | 26.05.23 | D | | DATUM der 1. Ausgabe: 02.05.2023 |
| DOKUMENTATIONS-NR.: IN0109 | B | | E | | |
| KAPITEL-NR.: 022 | C | | F | | |
| KAPITEL BETRIEB | | | | | |

Tabelle 2 Anzahl der Querstreben für GN-Behälter

| Gerätemodell: | 0.8 | 1.0 | 1.2 | 1.5 | 2.0 |
|-------------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| Querstreben [Stk] | 1 | 2 | 3 | 3 | 5 |

GLASELEMENTE (GASTROLINE BEMAR/ BEMAR Z)

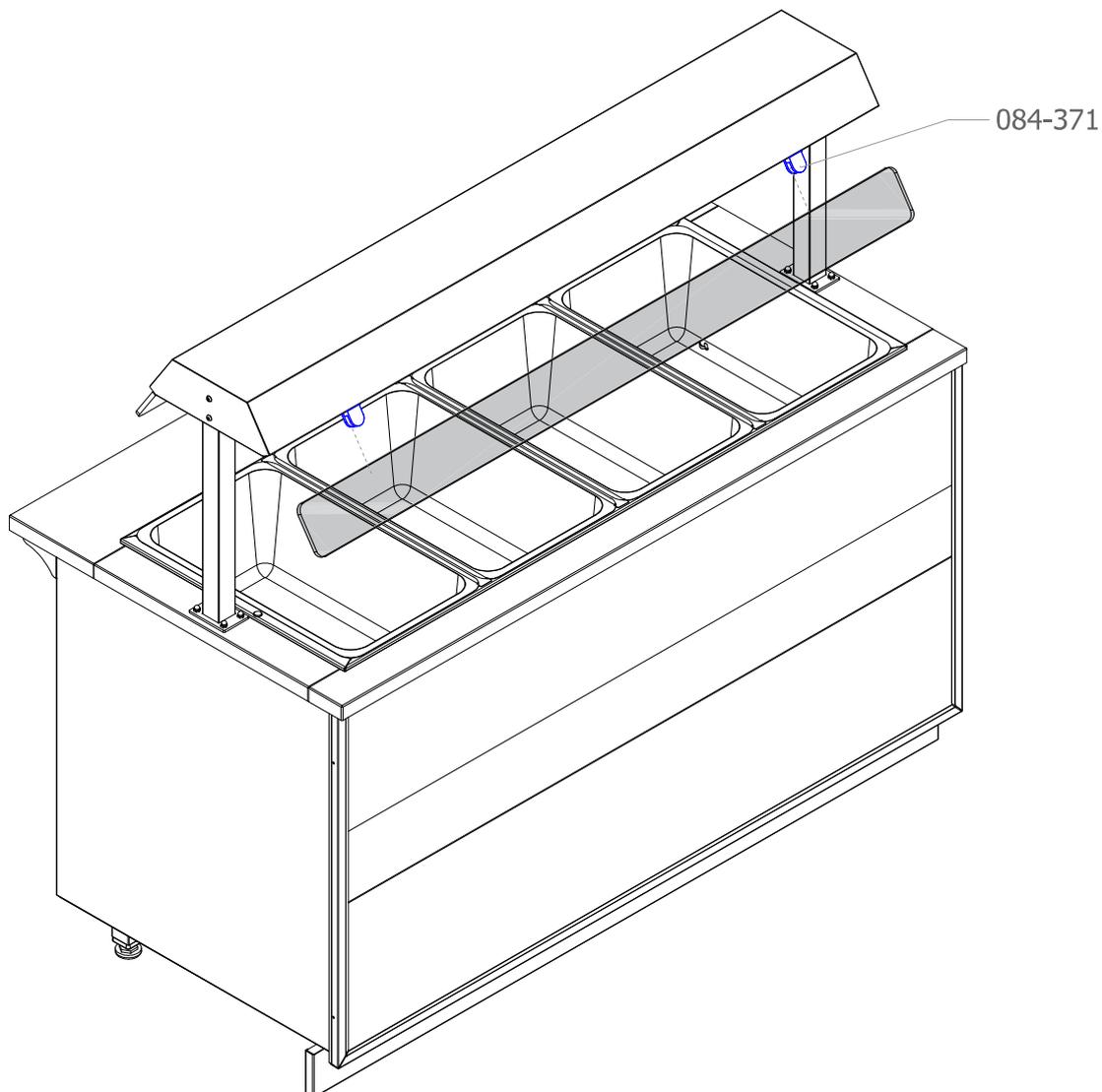


BESCHREIBUNG DER VERBINDUNGSELEMENTE-CODES:

- 101047 - Dreiflügelscharnier
- 055-452 - Kappe für Schraube 497
- 055-597 - Kunststoffunterlegscheibe für verchromte Schraube
- 061-403 - Verchromte Schraube M6 x 20
- 062-103 - Mutter M6 DIN 934
- 063-103 - Unterlegscheibe M6 DIN 125
- 063-104 - Weiterring M6 DIN 9021
- 084-745 - Kunststoffunterlegscheibe, Durchmesser 6/17,5 mm

| TECHNISCHE DOKUMENTATION - ORIGINAL | REVISION | | | | SEITE: 5/9 |
|-------------------------------------|----------|----------|----------|-------|-------------------------------------|
| | LFD. NR. | DATUM | LFD. NR. | DATUM | |
| TYP: GASTROLINE B | A | 26.05.23 | D | | DATUM der 1. Ausgabe: 02.05.2023 |
| DOKUMENTATIONS-NR.: IN0109 | B | | E | | |
| KAPITEL-NR.: 022 | C | | F | | |
| KAPITEL BETRIEB | | | | | |

GLASELEMENTE (GASTROLINE OPEN BEMAR / OPEN BEMAR Z)

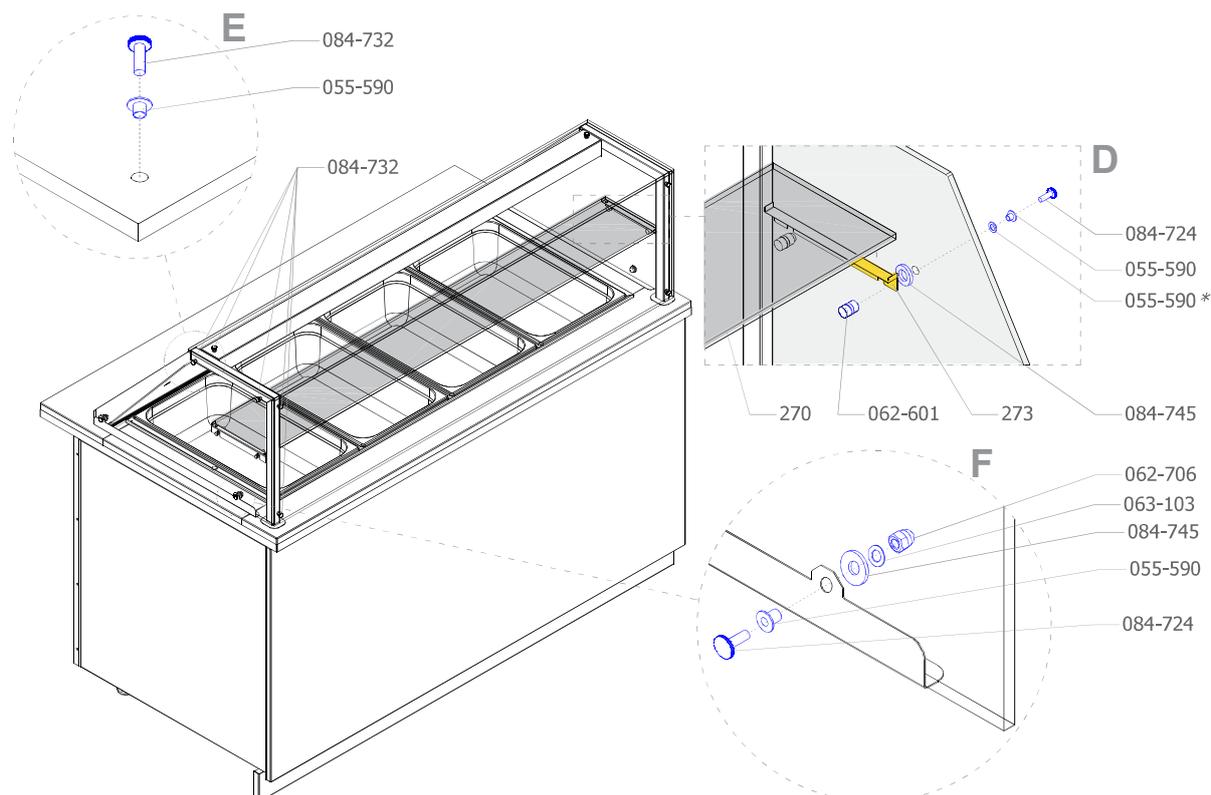


BESCHREIBUNG DER VERBINDUNGSELEMENTE-CODES:

084-371 - Edelstahlgriff / Klammer 32x28 6 mm

| TECHNISCHE DOKUMENTATION - ORIGINAL | REVISION | | | | SEITE: 6/9 |
|-------------------------------------|----------|----------|----------|-------|-------------------------------------|
| | LFD. NR. | DATUM | LFD. NR. | DATUM | |
| TYP: GASTROLINE B | A | 26.05.23 | D | | DATUM der 1. Ausgabe: 02.05.2023 |
| DOKUMENTATIONS-NR.: IN0109 | B | | E | | |
| KAPITEL-NR.: 022 | C | | F | | |
| KAPITEL BETRIEB | | | | | |

GLASELEMENTE (GASTROLINE GRAND BEMAR)



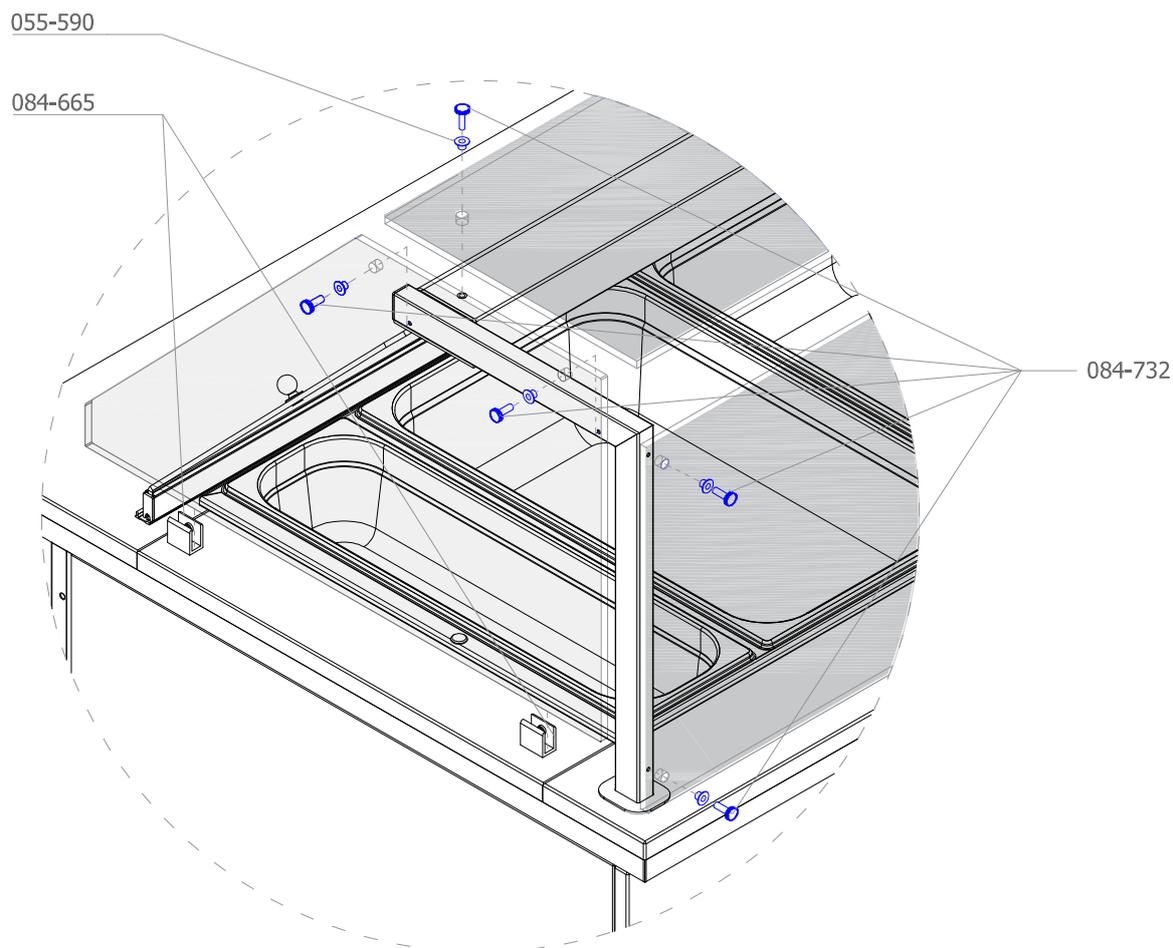
270 - Glasregal an den Seitenteilen befestigt
273 - Sicherung für Glasregal

BESCHREIBUNG DER VERBINDUNGSELEMENTE-CODES:

055-590 – Chromierter Schraubenbund mit einer Hülse, Durchmesser 6/13,6 x 7,3 mm
055-590* - Plastikunterlegscheibe, die unter der gemeinsamen Bezeichnung mit der Hülse auftritt
062-601 - Aluminiummutter M6 für Keksmaschine
062-706 – A2 M6 Kappenmutter nach DIN 1587
063-103 - Unterlegscheibe aus Stahl 6 mm nach DIN 125
084-724 - Vernickelte gerändelte Schraube M6 x 18
084-732 – Vernickelte gerändelte Schraube M5 x 20
084-745 - Plastikunterlegscheibe, Durchmesser 6/17,5 mm

| TECHNISCHE DOKUMENTATION - ORIGINAL | REVISION | | | | SEITE: 7/9 |
|-------------------------------------|----------|----------|----------|-------|-------------------------------------|
| | LFD. NR. | DATUM | LFD. NR. | DATUM | |
| TYP: GASTROLINE B | A | 26.05.23 | D | | DATUM der 1. Ausgabe: 02.05.2023 |
| DOKUMENTATIONS-NR.: IN0109 | B | | E | | |
| KAPITEL-NR.: 022 | C | | F | | |
| KAPITEL BETRIEB | | | | | |

GLASELEMENTE (GASTROLINE PREMIUM BEMAR)



BESCHREIBUNG DER VERBINDUNGSELEMENTE-CODES:

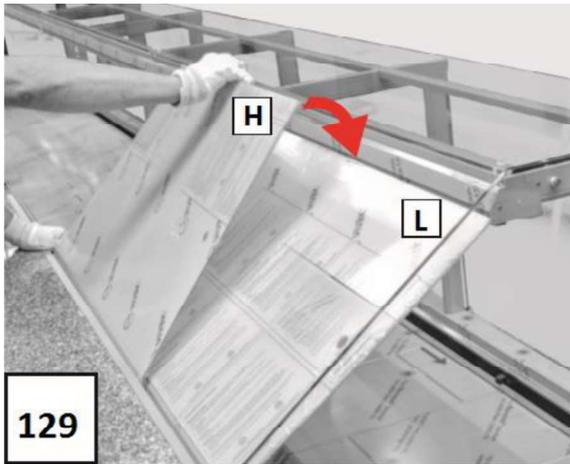
055-590 - Chromierter Schraubenbund mit einer Hülse, Durchmesser 6/13,6 x 7,3 mm

084-732 – Vernickelte gerändelte Schraube M5 x 20

084-665 - Glasregalhalterung 30x30x18 4-8mm BL-U-3030

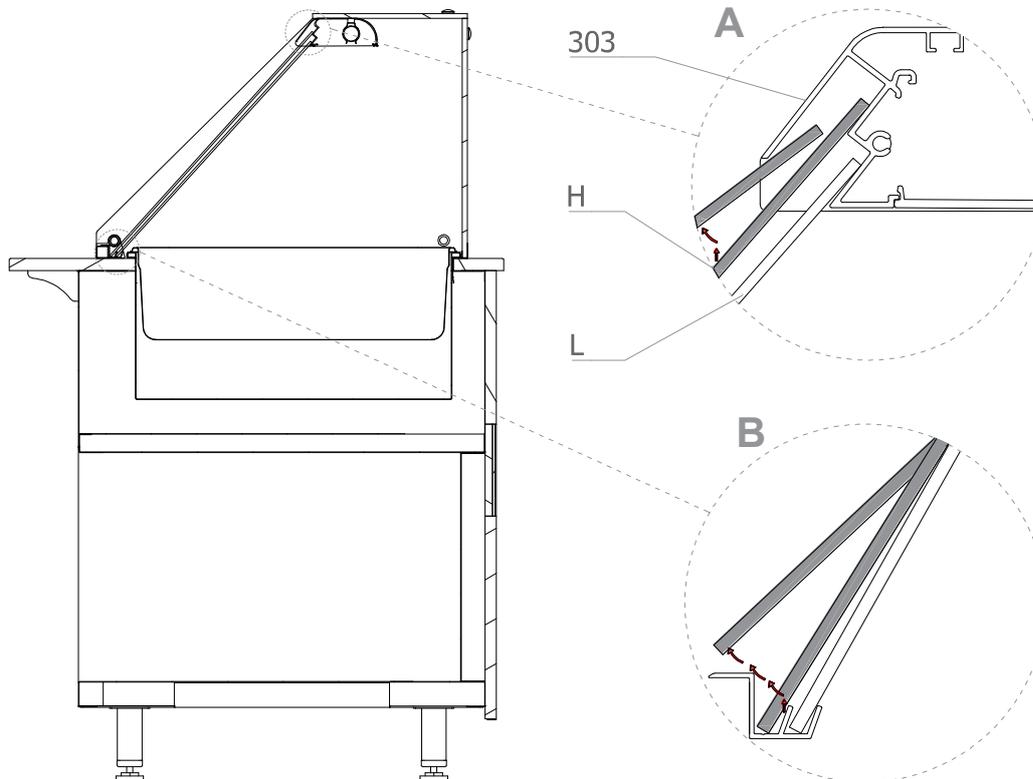
| TECHNISCHE DOKUMENTATION - ORIGINAL | REVISION | | | | SEITE: 8/9 |
|-------------------------------------|----------|----------|----------|-------|-------------------------------------|
| | LFD. NR. | DATUM | LFD. NR. | DATUM | |
| TYP: GASTROLINE B | A | 26.05.23 | D | | DATUM der 1. Ausgabe: 02.05.2023 |
| DOKUMENTATIONS-NR.: IN0109 | B | | E | | |
| KAPITEL-NR.: 022 | C | | F | | |
| KAPITEL BETRIEB | | | | | |

MONTAGE DER NACHTVORHÄNGE:



Beispielfoto einer Kühlvitrine mit montierter Nachtabdeckung [H] und [L]

L – Untere Nachtabdeckung (kürzer) – montiert zuerst
H – Obere Nachtabdeckung (länger) – montiert als zweite Baugruppe

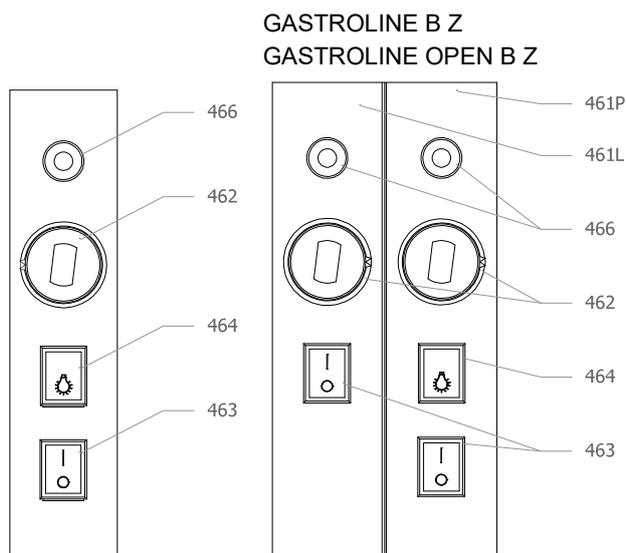


303 – Element der Aluminiumlampe maskiert und schützt die Nachtabdeckung (H und L) vor dem Herausfallen

Um die Nachtabdeckung zu entfernen, heben Sie sie leicht nach oben, biegen Sie sie dann leicht zu sich hin und ziehen Sie sie aus dem Gerät.

| TECHNISCHE DOKUMENTATION - ORIGINAL | REVISION | | | | SEITE: 9/9 |
|-------------------------------------|----------|----------|----------|-------|-------------------------------------|
| | LFD. NR. | DATUM | LFD. NR. | DATUM | |
| TYP: GASTROLINE B | A | 26.05.23 | D | | DATUM der 1. Ausgabe: 02.05.2023 |
| DOKUMENTATIONS-NR.: IN0109 | B | | E | | |
| KAPITEL-NR.: 022 | C | | F | | |
| KAPITEL BETRIEB | | | | | |

GERÄTEBEDIENFELD:



461L – Temperaturregelungspanel im Tank

461P – Bedienfeld im oberen Teil des Bades (Einstellung der Wassertemperatur; Einschalten des Lichts in der Lampe)

462 – Temperaturreglerknopf – Einstellung der gewünschten Temperatur in der Vitrine durch Drehen. Bringen des Knopfs in die entsprechende Position. Durch Drehen des Knopfes im Uhrzeigersinn wird die eingestellte Temperatur erhöht und gegen den Uhrzeigersinn verringert. Durch Drehen des Drehknopfes nach links in die Endstellung wird der Betrieb der Heizkörper ausgeschaltet, auch wenn der Strom eingeschaltet ist.

463 – Hauptschalter - Heizungen ein-/ausschalten

464 – Beleuchtungsschalter (arbeitet unabhängig vom Hauptschalter (463))

466 – Kontrollleuchte - zeigt den Betrieb der Heizungen an.

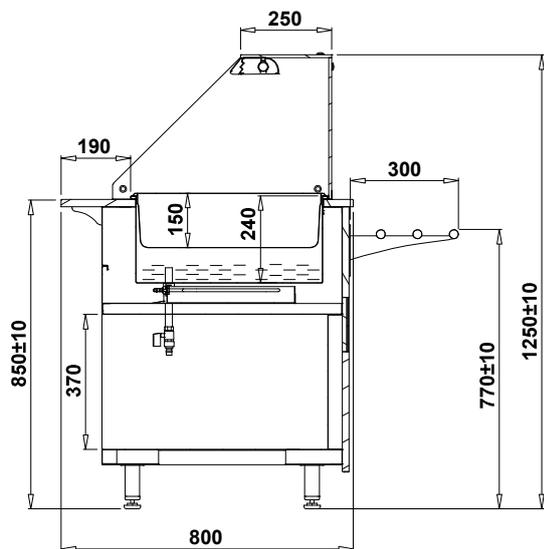
Rotes Licht - signalisiert, dass das Heizsystem läuft (Heizungen heizen) und es handelt sich nicht um ein Alarmsignal!



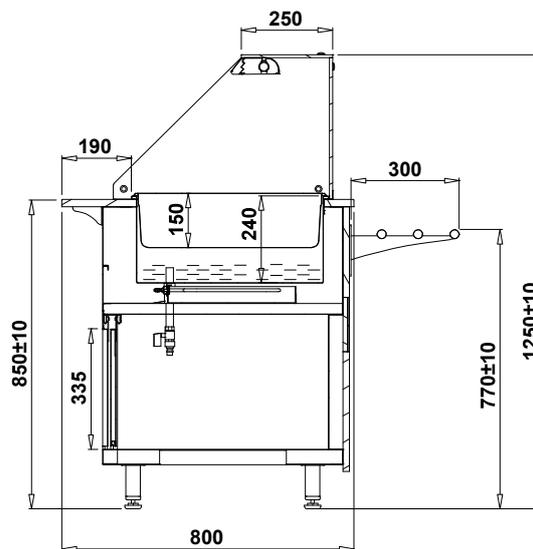
ACHTUNG: Das dem Kunden geschickte Gerät enthält einen Schaltplan in Papierform in einem speziellen Umschlag. Dieser Umschlag befindet sich in der Nähe der Steuerbox (dem Einbaugeschäuse, in dem sich das Bedienfeld befindet) dieses Geräts und ist nur für autorisierten Service bestimmt.

| | | | | | |
|-------------------------------------|----------|----------|----------|-------|-------------------------------------|
| TECHNISCHE DOKUMENTATION - ORIGINAL | REVISION | | | | SEITE: 1/2 |
| TYP: GASTROLINE B | LFD. NR. | DATUM | LFD. NR. | DATUM | |
| DOKUMENTATIONS-NR.: IN0109 | A | 26.05.23 | D | | DATUM der 1. Ausgabe: 02.05.2023 |
| KAPITEL-NR.: 025 | B | | E | | |
| KAPITEL QUERSCHNITTE | C | | F | | |

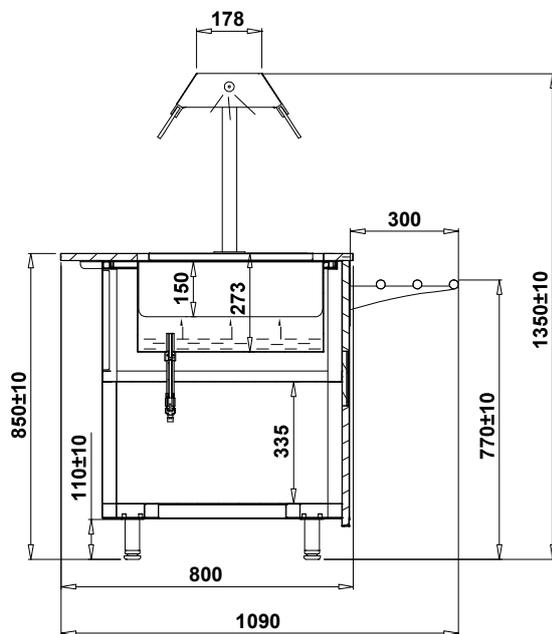
GASTROLINE B



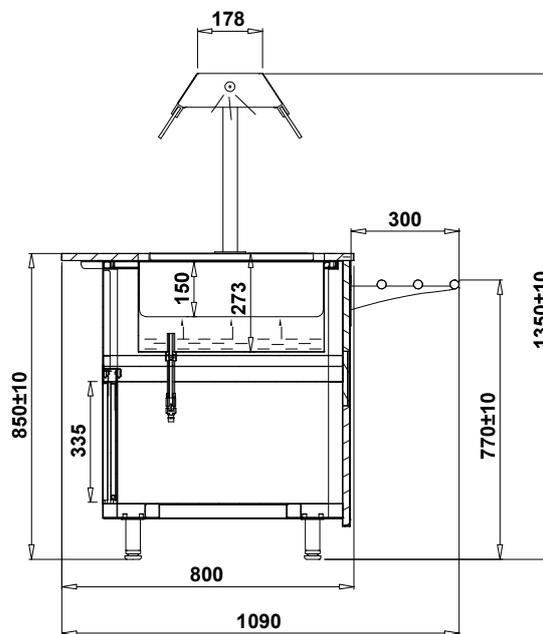
GASTROLINE B Z



GASTROLINE OPEN B



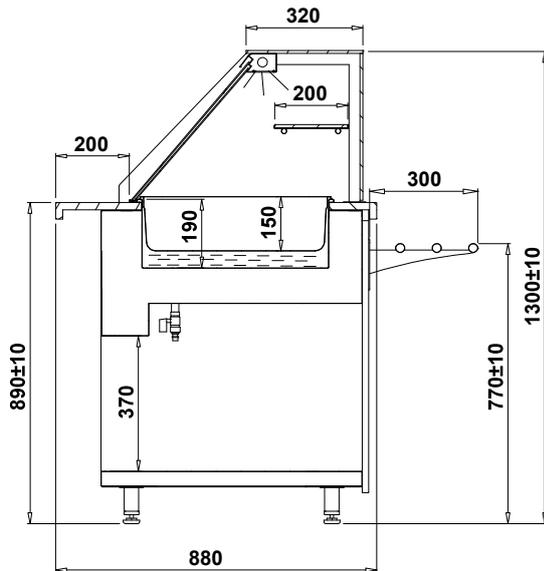
GASTROLINE OPEN B Z



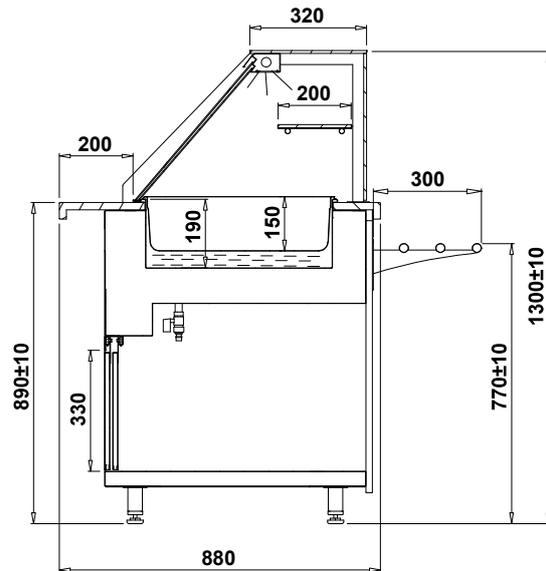
| | | | |
|------------------------|------|------|------|
| GASTROLINE B/(BZ) | 1.0 | 1.5 | 2.0 |
| GASTROLINE OPEN B/(BZ) | | | |
| Gerätelänge [mm] | 1000 | 1500 | 2000 |

| | | | | | |
|-------------------------------------|----------|----------|----------|-------|-------------------------------------|
| TECHNISCHE DOKUMENTATION - ORIGINAL | REVISION | | | | SEITE: 2/2 |
| TYP: GASTROLINE B | LFD. NR. | DATUM | LFD. NR. | DATUM | |
| DOKUMENTATIONS-NR.: IN0109 | A | 26.05.23 | D | | DATUM der 1. Ausgabe: 02.05.2023 |
| KAPITEL-NR.: 025 | B | | E | | |
| KAPITEL QUERSCHNITTE | C | | F | | |

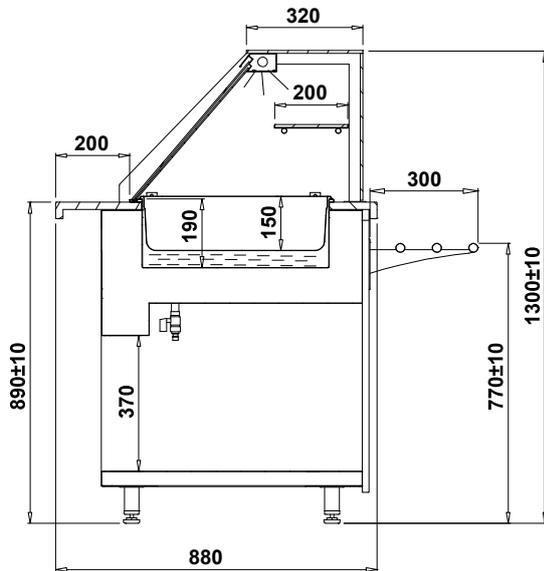
GASTROLINE GRAND B



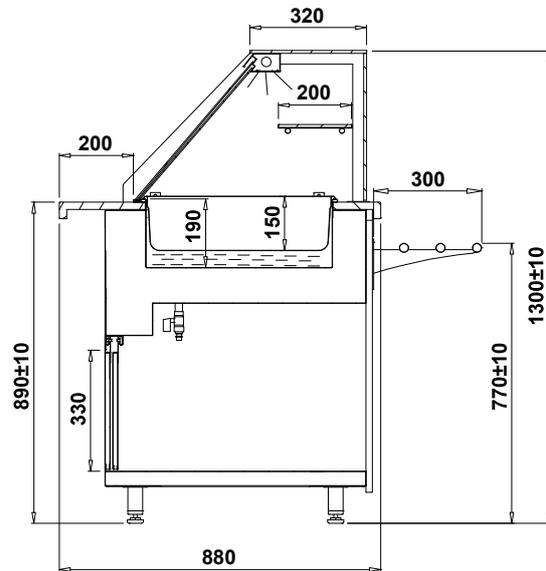
GASTROLINE GRAND B Z



GASTROLINE PREMIUM B



GASTROLINE PREMIUM BZ



| | | | | | |
|---------------------------|-----|------|------|------|------|
| GASTROLINE GRAND B/(BZ) | 0.8 | 1.0 | 1.2 | 1.5 | 2.0 |
| GASTROLINE PREMIUM B/(BZ) | | | | | |
| Gerätelänge [mm] | 840 | 1040 | 1240 | 1540 | 2040 |

| TECHNISCHE DOKUMENTATION - ORIGINAL | REVISION | | | | SEITE: 1/2 |
|-------------------------------------|----------|----------|----------|-------|-----------------------|
| | LFD. NR. | DATUM | LFD. NR. | DATUM | |
| TYP: GASTROLINE B | | | | | |
| DOKUMENTATIONS-NR.: IN0109 | A | 26.05.23 | D | | |
| KAPITEL-NR.: 030 | B | | E | | DATUM der 1. Ausgabe: |
| KAPITEL TECHNISCHE DATEN | C | | F | | 02.05.2023 |

Tabelle 1 Technische Daten – GASTROLINE B / GASTROLINE OPEN B

| TYP | Nennspannung [V/Hz] | Nennstrom [A] | Nennleistung der Beleuchtung [W] | Stromverbrauch [kWh/1h] | Überstromsicherung |
|-----|---------------------|---------------|----------------------------------|-------------------------|--------------------|
| 1.0 | 230/50 | 7,0 | 14,4 | 0,5 | B13 |
| 1.5 | 230/50 | 10,5 | 17,0 | 0,8 | B16 |
| 2.0 | 400/50 | 4,9 | 22,4 | 1,1 | B10/3 |

Tabela 2 Dane techniczne – GASTROLINE BZ / GASTROLINE OPEN BZ

| TYP | Nennspannung [V/Hz] | Nennstrom [A] | Nennleistung der Beleuchtung [W] | Stromverbrauch [kWh/1h] | Überstromsicherung |
|-----|---------------------|---------------|----------------------------------|-------------------------|--------------------|
| 1.0 | 230/50 | 9,8 | 14,4 | 0,8 | B13 |
| 1.5 | 230/50 | 13,3 | 17,0 | 1,0 | B16 |
| 2.0 | 400/50 | 4,9 | 22,4 | 1,3 | B10/3 |

| TECHNISCHE DOKUMENTATION - ORIGINAL | REVISION | | | | SEITE: 2/2 |
|-------------------------------------|----------|----------|----------|-------|----------------------------------|
| | LFD. NR. | DATUM | LFD. NR. | DATUM | |
| TYP: GASTROLINE B | A | 26.05.23 | D | | |
| DOKUMENTATIONS-NR.: IN0109 | B | | E | | |
| KAPITEL-NR.: 030 | C | | F | | |
| KAPITEL TECHNISCHE DATEN | | | | | DATUM der 1. Ausgabe: 02.05.2023 |

Tabelle 3 Technische Daten – GASTROLINE GRAND B / GASTROLINE PREMIUM B

| TYP | Nennspannung [V/Hz] | Nennstrom [A] | Nennleistung der Beleuchtung [W] | Stromverbrauch [kWh/1h] | Überstromsicherung |
|-----|---------------------|---------------|----------------------------------|-------------------------|--------------------|
| 0.8 | 230/50 | 7.0 | 16 | 0.53 | B13 |
| 1.0 | 230/50 | 7.0 | 20 | 0.54 | B13 |
| 1.2 | 230/50 | 10.5 | 24 | 0.81 | B16 |
| 1.5 | 230/50 | 10.6 | 30 | 0.81 | B16 |
| 2.0 | 400/50 | 6.1 | 40 | 1.34 | B10/3 |

Tabelle 4 Technische Daten – GASTROLINE GRAND BZ / GASTROLINE PREMIUM BZ

| TYP | Nennspannung [V/Hz] | Nennstrom [A] | Nennleistung der Beleuchtung [W] | Stromverbrauch [kWh/1h] | Überstromsicherung |
|-----|---------------------|---------------|----------------------------------|-------------------------|--------------------|
| 1.0 | 230/50 | 9.8 | 20 | 0.8 | B13 |
| 1.2 | | 13.3 | 24 | 1.0 | B16 |
| 1.5 | 230/50 | 13.4 | 30 | 1.0 | B16 |
| 2.0 | 400/50 | 6.1 | 40 | 1.6 | B10/3 |

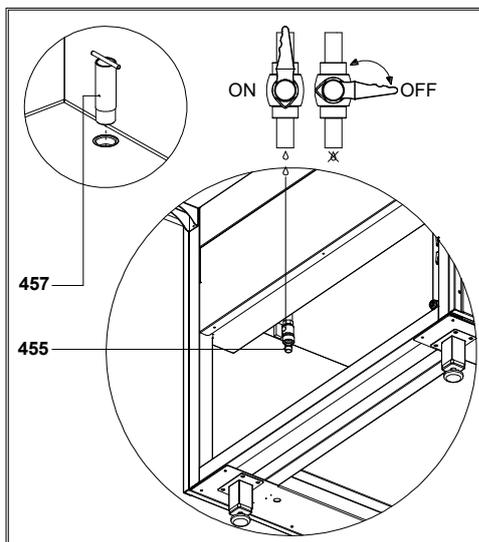
| TECHNISCHE DOKUMENTATION - ORIGINAL | REVISION | | | | SEITE: 1/1 |
|-------------------------------------|----------|----------|----------|-------|-------------------------------------|
| | LFD. NR. | DATUM | LFD. NR. | DATUM | |
| TYP: GASTROLINE B | A | 26.05.23 | D | | DATUM der 1. Ausgabe: 02.05.2023 |
| DOKUMENTATIONS-NR.: IN0109 | B | | E | | |
| KAPITEL-NR.: 040 | C | | F | | |
| KAPITEL WARTUNG | | | | | |



Das Gerät sollte sauber gehalten und regelmäßig gewartet werden.
Elektroinstallation vor Beschädigung oder Überflutung schützen.
Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um Schmutz zu entfernen!

Allgemeine Grundsätze und Empfehlungen für die ordnungsgemäße Wartung des Geräts finden Sie in der „Gebrauchsanweisung_IN0104“.

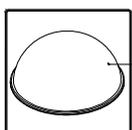
WASSERABLAUF AUS DER WANNE:



455 – Kugelhahn für die Wasserentleerung aus der Bemar-Wanne (EIN - Wasserentleerungsposition / AUS - Ventil geschlossen)
457 – Überlaufrohr

Wenn der Wasserstand in der Bain-Marie-Wanne hoch ist, dient es als Überlauf, sofern das Wasserablassventil (455) unter dem Wasserbecken geöffnet ist.. Beim Ablassen von Wasser aus der Bain-Marie-Wanne (während der Reinigung und Wartung des Geräts) sollte das Rohr aus der Abflussöffnung der Wanne herausgezogen werden.

ACHTUNG! SILIKONELEMENTE



705 – Silikonstoßdämpfer - ein Schutzelement, das das Verschieben von Glasbauteilen verhindert und ihre Haftung verbessert! (Nicht während des Betriebs und der Wartung des Geräts beschädigen!)

SCHALTPLAN DES GERÄTS



ACHTUNG: Das dem Kunden geschickte Gerät enthält einen Schaltplan in Papierform in einem speziellen Umschlag. Dieser Umschlag befindet sich in der Nähe der Steuerbox (dem Einbaugeschäuse, in dem sich das Bedienfeld befindet) dieses Geräts und ist nur für autorisierten Service bestimmt.