

Instrukcja obsługi **BASIA 2 BEMAR**

1. ROZŁADUNEK

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

2. CHARAKTERYSTYKA WYROBU

2.1. Przeznaczenie

Witryna „Basia 2 Bemar” przeznaczona jest do ekspozycji 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 $+30^{\circ}\text{C}/+90^{\circ}\text{C}$.

2.2. Opis urządzenia

„Basia 2 B” jest bemarem wodnym. Pojemniki GN umieszczane są nad kąpielą wodną ogrzewaną za pomocą grzałek elektrycznych zamocowanych pod wanną bemara, przekazujących ciepło w sposób pośredni. Potrawy dodatkowo można podgrzewać za pomocą promienników podczerwieni umieszczonych w lampie górnej. Witryna wyposażona jest w mechaniczny regulator temperatury oraz nawiew ciepłego powietrza na szybę frontową. 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	5
4.3. Zespół lampy	5
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 Rozmieszczenie poprzeczek pod pojemniki GN	2
Rys.3 Rozłożenie pojemników GN	2
Rys.4 Usuwanie podestu drewnianego	3
Rys.5 Zestaw kołowy, jezdny	3
Rys.6 Panel sterowania	4
Rys.7 Wanna bemara	4
Rys.8 Zespół lampy bemara	5
Rys.9 Montaż/demontaż szyby frontowej	6
Rys.10 Tabliczka znamionowa	6

Spis tabel

Ilości poprzeczek pod pojemniki GN	2
Dane techniczne	3



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

Rys.1 Budowa urządzenia

- 1 – Lampa (ceramiczne promienniki podczerwieni; żarówki)
- 2 – Szyba frontowa gięta, uchylna
- 3 – Pojemniki gastronomiczne GN
- 4 – Dolna część wanny bemaara wypełniona wodą
- 5 – Nadmuch ciepłego powietrza na szybę frontową
- 6 – Odbojnica frontowa
- 7 – Zespół grzałek elektrycznych
- 8 – Podświetlany panel frontowy
- 9 – Nóżki służące do wypoziomowania urządzenia
- 10 – Wentylator
- 11 – Blat granitowy
- 12 – Tabliczka znamionowa urządzenia
- 13 – Boki ABS z szybą
- 14 – Zawór kulowy do spustu wody z bemaara
- 15 – Podest drewniany zakładany do transportu urządzenia
- 16 – Zasłepka drzwi perforowana
- 17 – Wiatrownica siatkowa
- 18 – Panel sterowania wtyrną (regulator temperatury / wyłączniki / lampki kontrolne)

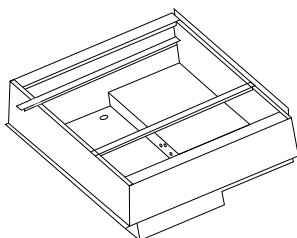
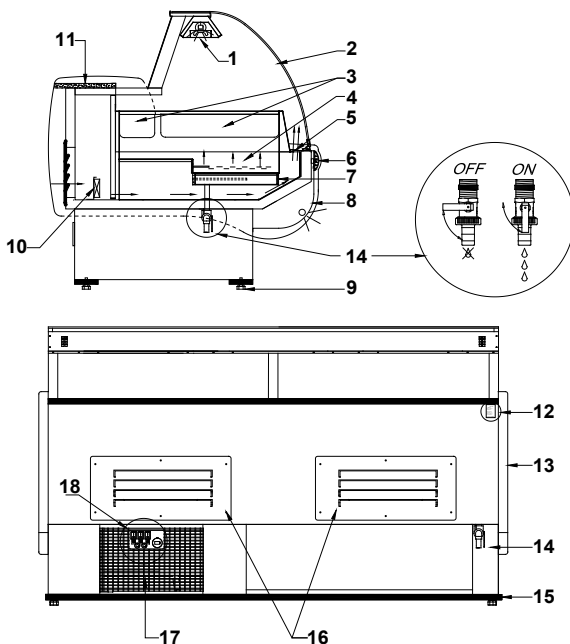
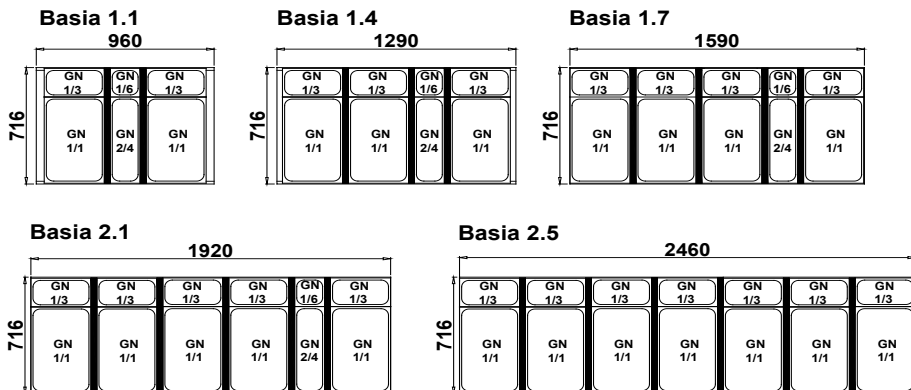


Tabela 1. Ilości poprzeczek pod pojemniki GN

BASIA 2 B	1.1	1.4	1.7	2.1	2.5
Poprzeczki GN [szt]	2	3	4	5	6

Rys.2 Rozmieszczenie poprzeczek pod pojemniki GN



Rys.3 Rozłożenie pojemników GN

2.3. Dane techniczne

Tabela 2 Dane techniczne

Nazwa urządzenia	Napięcie znamion. [V/Hz]	Prąd znamion. [A]	Moc znamionowa oświetlenia [W]	Zużycie energii elektrycznej [kWh/1h]	Optymalna pojemność wody [l]	Waga [kg]
BASIA 2 B 1.1	230/50	9,6	80	0,7	17	147
BASIA 2 B 1.4	230/50	13,3	120	1,0	23	187
BASIA 2 B 1.7	400/50	6,3	160	1,4	28	227
BASIA 2 B 2.1	400/50	7,5	160	1,7	35	280
BASIA 2 B 2.5	400/50	9,2	200	2,0	45	334



W urządzeniach z podświetlanym panelem frontowym moc znamionowa oświetlenia jest dwa razy większa niż podana w tabeli!

3. PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO EKSPLOATACJI

3.1. Wymagania dotyczące miejsca instalacji

- Sprawdzić, 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)

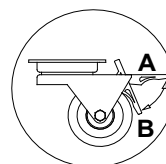
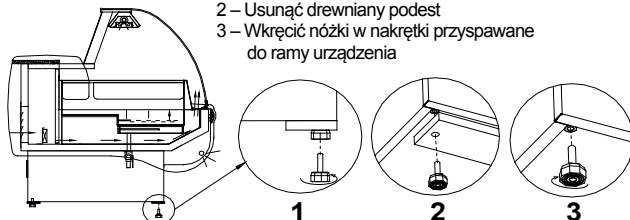
Uruchomienie urządzenia, może nastąpić tylko po potwierdzeniu skuteczności ochrony przeciwporażeniowej wynikami z pomiarów, przeprowadzonych zgodnie z obowiązującymi przepisami!

3.2. Podłączenie i uruchomienie

- Rozpakować urządzenie i usunąć drewniany podest znajdujący się na podstawie Rys.4 (str.3)

Rys.4 Usuwanie podestu drewnianego

- 1 – Wykręcić nożyk z podestu
- 2 – Usunąć drewniany podest
- 3 – Wkręcić nożyki w nakrętki przyspawane do ramy urządzenia



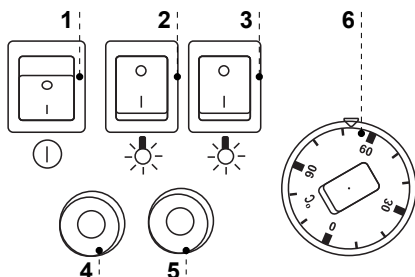
Rys.5 Zestaw kołowy, jezdny

A – pozycja jezdna
B – pozycja blokady

- Witrzynę ustawić na równym i dostatecznie twardym podłożu, a następnie wypoziomować ją za pomocą nóżek. W przypadku bemałów jezdnych należy zastosować blokadę kół w celu uniemożliwienia przesuwania się bemała podczas jego eksploatacji Rys.5 (str.3).
- **Pierwsze mycie urządzenia** powinno być wykonane po rozpakowaniu urządzenia i przed jego uruchomieniem. Urządzenie należy umyć wodą o temperaturze nieprzekraczającej 40°C z dodatkiem neutralnych środków czyszczących. **Do mycia i czyszczenia urządzenia zabrania się stosowania środków zawierających chlor i sól 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.1/14 (str.2)
- Wannę bemała zalać odpowiednią ilością czystej wody
- Na wannie bemała rozłożyć poprzeczki pod pojemniki GN wg Rys.2 (str.2)
- Niezatowarowane pojemniki GN umieścić w komorze wg Rys.3 (str.2)
- Umieścić wtyczkę przewodu przyłączeniowego bezpośrednio w gnieździe wtykowym (zabrania się podłączania urządzenia przez przewody przedłużające lub rozdzielacze!)
- Załączyć przycisk wyłącznika głównego Rys.6/1 (str.4), co spowoduje załączenie grzałek elektrycznych wanny bemała
- Za pomocą pokrętki regulatora Rys.6/6 (str.4) ustawić żadaną temperaturę
- Po osiągnięciu żądanej temperatury wody, zatowarować pojemniki GN gorącymi produktami spożywczymi
- Załączyć przyciski wyłączników lampy Rys.6/2;3 (str.4)



Rys.6 Panel sterowania

- 1 – Wyłącznik główny – włącz/wyłącz grzałki bemara
- 2; 3 – Wyłączniki lampy (żarówki; promienniki podczerwieni)
- 4 – Kontrolka czerwona - sygnalizuje bardzo niski poziom wody
- 5 – Kontrolka zielona - sygnalizuje niski poziom wody
- 6 – Pokrętko regulatora temperatury

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
- Nie blokować otworów wentylacyjnych, co mogłoby utrudnić nawiew ciepłego powietrza na szybę frontową Rys.1/5 (str.2)

4.1. Poziom wody w wannie bemara

Przed załączeniem bemara wodnego należy sprawdzić zamknięcie zaworu kulowego znajdującego się poniżej korpusu witryny Rys.1/14 (str.2) i wypełnić wannę odpowiednią ilością czystej wody. **Wodę wlewamy bezpośrednio do wanny bemara (np. węże gumowym) uważając, aby nie zalać części elektrycznej! Optymalny poziom dolewanej wody powinien zawierać się nieco powyżej poziomu (2) Rys.7 (str.4). Należy zwrócić uwagę, aby poziom dolewanej wody nie był zbyt wysoki, ze względu na wydłużenie czasu jej nagrzewania. Poza tym woda może nie osiągnąć odpowiedniej, wysokiej temperatury, a grzałki mogą pracować w sposób ciągły, co spowoduje większy pobór energii elektrycznej i szybsze zużywanie się grzałek.**

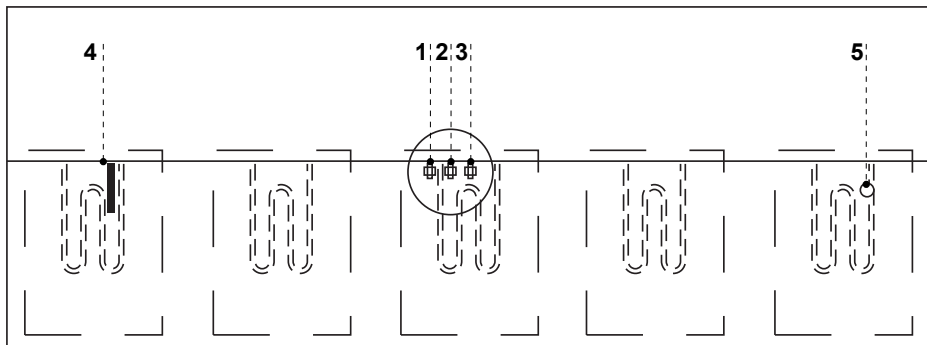
Dla zapewnienia minimalnego zużycia energii elektrycznej należy:

- 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

Bemar wyposażony jest w **regulator poziomu cieczy SPW-4** służący do sterowania i nadzorowania poziomem wody w wannie. Regulator ten jest wyposażony w dźwiękową i świetlną sygnalizację Rys.6/4;5 (str.4) obrazującą stan pracy bemara.

Kontrolka zielona – sygnalizuje niski poziom wody, funkcja grzania jest nadal aktywna - należy dolać wodę do zgaśnięcia kontrolki.

Kontrolka czerwona – sygnalizuje bardzo niski poziom wody w wannie, funkcja grzania jest aktywna (do momentu włączenia sygnalizacji dźwiękowej) – należy bezwzględnie dolać wodę do momentu zgaśnięcia kontrolki czerwonej, a następnie zielonej.



Rys.7 Wanna bemara

- 1 – Sonda poziomu alarmu – bardzo niski poziom cieczy w wannie (sygnalizacja kontrolki czerwonej), poniżej którego włączany jest alarm dźwiękowy z jednoczesnym wyłączeniem funkcji grzania
- 2 – Sonda optymalnego poziomu cieczy (poniżej tego poziomu załącza się sygnalizacja kontrolki zielonej)
- 3 – Sonda minimalnego poziomu cieczy (załącza się sygnalizacja kontrolki czerwonej)
- 4 – Czujnik temperatury wody
- 5 – Otwór spustu wody z wanny



W trakcie prawidłowego wypełnienia wanny bemaara wodą, kontrolki świetlne na panelu sterowania nie powinny się świecić wcale.

4.2. Regulacja temperatury

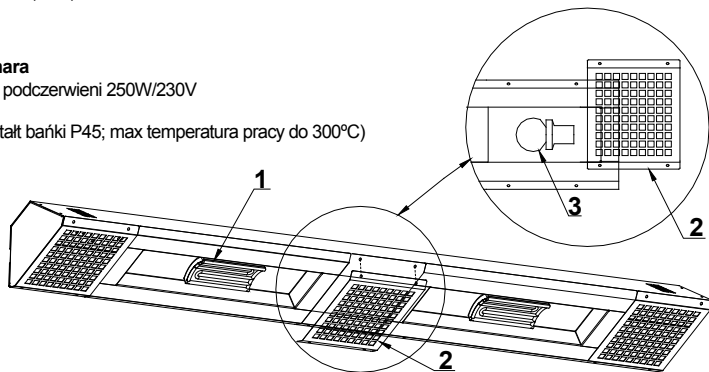
Bemara wyposażony jest w mechaniczny regulator temperatury. Czujnik temperatury Rys.7/4 (str.4) umieszczony jest w wannie bemaara. Za pomocą pokrętki regulatora Rys.6/6 (str.4) ustawiamy żadaną temperaturę wody w wannie poprzez dokonanie obrotu pokrętkiem i ustawienie go w odpowiednim położeniu. Obrót pokrętki w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara powoduje podwyższenie nastawionej temperatury, a w kierunku przeciwnym jej obniżenie. Pokręcenie pokrętkiem w lewo do krańcowego położenia powoduje wyłączenie pracy grzałek, pomimo włączonego zasilania.

4.3. Zespół lampy

W skład lampy wchodzi ceramiczne promienniki podczerwieni i żarówki przeznaczone do pracy w wysokich temperaturach. Promienniki podczerwieni służą do dodatkowego, powierzchniowego podgrzewania potraw. Ich zasada działania polega na wykorzystywaniu zjawiska promieniowania temperaturowego, polegającego na pochłanianiu i zamianie na ciepło energii promieniowania padającej na ogrzewane potrawy. Wypromieniowane fale przebiegają bez trudności poprzez powietrze i nie emitują ciepła aż do momentu, w którym osiągną powierzchnie ogrzewaną. Żarówki i promienniki podczerwieni można włączać/wyłączać niezależnie za pomocą przycisków znajdujących się na panelu sterowania Rys.6/2;3 (str.4).

Rys.8 Zespół lampy bemaara

- 1 - ceramiczne promienniki podczerwieni 250W/230V
- 2 - osłona żarówki
- 3 - żarówka 40W (E27; kształt bańki P45; max temperatura pracy do 300°C)



5. KONSERWACJA

5.1. Czyszczenie i konserwacja

Wszelkie czynności konserwacyjne należy prowadzić po odłączeniu urządzenia od napięcia!

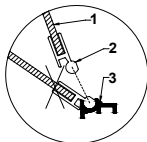
Chronić przed uszkodzeniem lub zalaniem wodą instalację elektryczną

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 znajdującego się pod korpusem Rys.1/14 (str.2).



Rys.9 Montaż/demontaż szyby frontowej

- 1 - Szyba frontowa
- 2 - Profil aluminiowy górny (prowadnica uchylna) szyby
- 3 - Profil aluminiowy dolny (zawias) szyby

Podczas mycia wnętrza urządzenia nie wolno zostawiać szyby frontowej swobodnie uchylonej w profilu aluminiowym. Grozi to uszkodzeniem szyby i nie podlega gwarancji. Szybę na czas konserwacji wyciągnąć wraz z profilem Rys.9 (str.6).

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.10 (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 operację. 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
- Urządzenie jest podłączone do sieci prądu elektrycznego
- Włączony jest wyłącznik główny znajdujący się na panelu sterującym
- Pokrętko regulatora temperatury nie jest w pozycji wyłączzonej

Oświetlenie nie świeci...- Upewnić się, czy:

- Wyłącznik oświetlenia jest w pozycji załączonej
- Żarówka w lampie nie uległa spaleni

Urządzenie nie osiąga odpowiedniej temperatury, oświetlenie świeci...- Upewnić się, czy:

- Wyłącznik główny jest załączony
- Nastawa temperatury na pokrętkie regulatora jest odpowiednio nastawiona

Urządzenie nie pracuje, włączona jest sygnalizacja dźwiękowa...- Upewnić się, czy:

- Jest woda w wannie urządzenia, w razie niskiego poziomu dolać do zgaśnięcia kontrolki i wyłączenia sygnalizacji dźwiękowej

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.10 (str.6)



Rys.10 Tabliczka znamionowa

- 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.1/12 (str.2)

Powyższy rysunek przedstawia poglądową tabliczkę znamionową, a dane w niej zawarte są danymi przykładowymi nieodnoszącymi się do „Basi 2B”!

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 **BASIA 2 BEMAR**

1. UNLOADING

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

2. PROPERTIES OF THE DEVICE

2.1. Purpose

"Basia 2 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 +30°C/+90°C.

2.2. Description of the device

"Basia 2 B" is a water bain-marie. GN containers are placed over the water bath heated with electrical heaters placed under the bain-marie tank, transferring heat in direct manner. Dishes may be additionally heated with infrared radiators placed in the upper lamp. The display cabinet is equipped with mechanical temperature regulator and front glass hot air blow. 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. BAIN-MARIE EXPLOITATION	10
4.1. Water level in bain-marie tank	10
4.2. Temperature regulation	11
4.3. Lamp system	11
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 cross-bars under GN containers	8
Fig.3 Layout of GN containers	8
Fig.4 Removing the wooden platform	9
Fig.5 Wheel system, moving system	9
Fig.6 Control panel	10
Fig.7 Bain-marie tank	10
Fig.8 Bain-marie lamp system	11
Fig.9 Assembly/ disassembly of the front glass	12
Fig.8 Data plate	12

List of tables

Number of cross-bars under GN containers	8
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 – Lamp (ceramic infrared radiators; bulbs)
- 2 – Bent, front glass, lifted
- 3 – GN gastronomic containers
- 4 – Lower part of the bain-marie tank filled with water
- 5 – Front glass hot air blow
- 6 – Front fender beam
- 7 – System of electric heaters
- 8 – Illuminated front panel
- 9 – Device levelling feet
- 10 – Ventilator
- 11 – Granite top
- 12 – Data place of the device
- 13 – ABS sides with glass
- 14 – Bain-marie water outflow ball valve
- 15 – Wooden platform fixed for transporting the device
- 16 – Perforated door hole plug
- 17 – Screen wind brace
- 18 – Display cabinet control panel (temperature regulator/switches/control diodes)

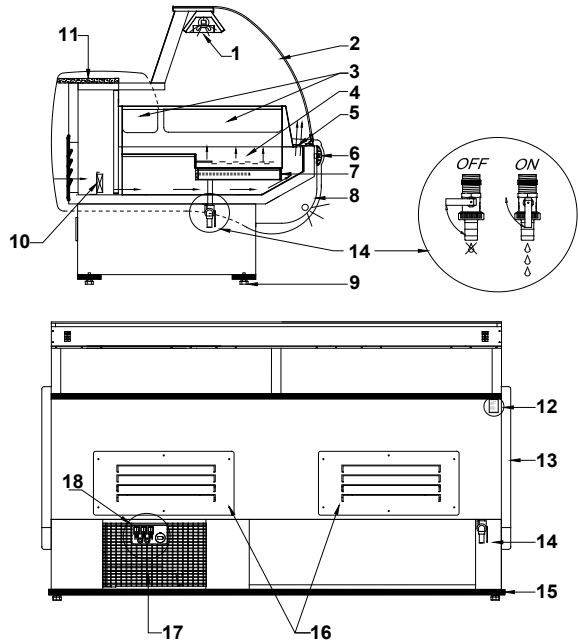
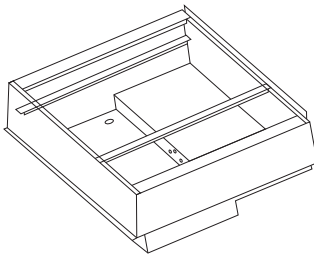


Table 1. Number of cross-bars under GN containers

BASIA 2 B	1.1	1.4	1.7	2.1	2.5
GN cross-bars [amount]	2	3	4	5	6

Fig.2 Layout of cross-bars under GN containers

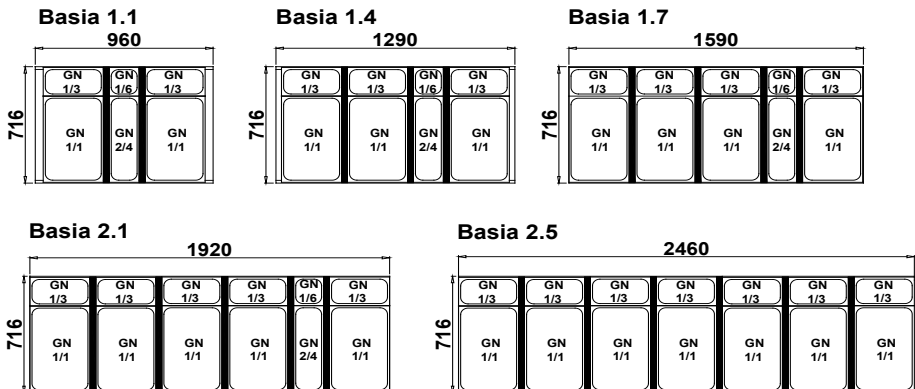


Fig.3 Layout of GN containers

2.3. Technical data

Table 2. Technical data

Name of the device	Rated voltage [V/Hz]	Rated current [A]	Rated lighting power [W]	Electric energy consumption [kWh/1h]	Optimal water volume [l]	Weight [kg]
BASIA 2 B 1.1	230/50	9,6	80	0,7	17	147
BASIA 2 B 1.4	230/50	13,3	120	1,0	23	187
BASIA 2 B 1.7	400/50	6,3	160	1,4	28	227
BASIA 2 B 2.1	400/50	7,5	160	1,7	35	280
BASIA 2 B 2.5	400/50	9,2	200	2,0	45	334



In devices with illuminated front panel, the rated lighting power is twice bigger than the one stated in the table!

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 power consumption of the installed device.
- It is forbidden to connect the device by extension rods 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 and remove the wooden platform from the basis Fig.4 (p.9) – does not concern moving devices

Fig.4 Removing the wooden platform

- 1 – Unscrew the feet from the platform
- 2 – Remove the wooden platform
- 3 – Screw the feet in nuts welded to the frame of the device

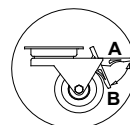
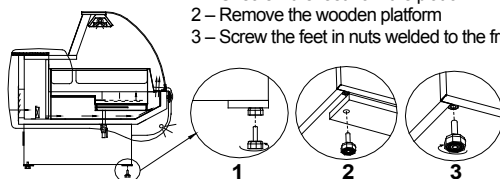


Fig.5 Wheel system, moving system

A – moving position
B - blockade

- Place the display cabinet on an even basis, which is hard enough, and then level it with feet.
- In case of moving devices it is necessary to use wheel blockage in order to immobilise the bain-marie during exploitation Fig. 5 (p.9).
- The first cleaning of the device should be provide right after unpacking, and before turning it on. The unit should be cleaned with water at a temperature not exceeding 40°C with a neutral detergent. For washing and cleaning the equipment it is prohibited to use products containing chlorine and sodium varieties, which destroy the protective layer and components of the device! Any residue of adhesives or silicone on metal elements should be removed only with extraction naphtha (not applicable to items made of plastic !). Do not use other organic solvents.



When cleaning the unit is prohibited to use water jet. The unit should be cleaned with a wet rag.

- Check whether the water outflow ball valve is closed Fig.1/14 (p.8)
- Fill the bain-marie tank with proper amount of clean water
- Place cross-bars under GN containers on the bain-marie tank according to Fig. 2 (p.8)
- Place empty GN containers in the chamber according to Fig. 3 (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.6/1 (p.10), which activates the electric heaters of bain-marie tank
- Set the desired temperature on thermostat control panel Fig.6/6 (p.10) by means of knob.
- After obtaining the desired water temperature, put hot grocery products in GN containers
- Turn on the lamp switches Fig. 6/2; 3 (p.10)

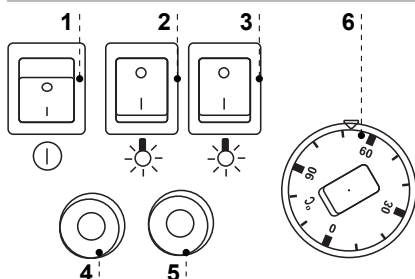


Fig.6 Control panel

- 1 – Main switch - turn on/off bain-marie heaters
- 2; 3 – Lamp switch (bulbs; infrared radiators)
- 4 – Red diode – signals very low water level
- 5 - Green diode – signals low water level
- 6 - Temperature regulator knob

4. BAIN-MARIE EXPLOITATION

Temperature of the heated display space may vary. It depends on numerous factors, such as amount and temperature of products placed in the device and temperature of the surroundings. The device should be placed in a dry and well-ventilated place.

Remarks and indications

- Before placing hot products in the display cabinet, an empty display cabinet should operate until the desired working temperature shall be obtained
- Do not place cold products in the device
- Do not block ventilation holes, as this could hinder the front glass hot air inlet Fig.1/5 (p.8)

4.1. Water level in bain-marie tank

Before connecting water bain-marie it is essential to check the closure of ball valve located below the display cabinet body Fig.1/14 (p.8) and fill the tank with proper amount of clean water. **We pour the water directly into the bain-marie tank (f. ex. With rubber hose) to avoid flooding the electric part!**

Optimal level of poured water should fall slightly above the level (2) Fig. 7(p.10). The level of poured should not be too high, as this can prolong the water heating time. Apart from the above, the water may not reach the proper, high temperature, and heaters may work continuously, which will cause greater power consumption and quicker wear and tear of the heaters.

To ensure minimal electric energy consumption, it is essential to:

- Add water of highest possible temperature in order to shorten the actuation time
- When the device is operating, please cover the bain-marie tank with GN containers in order to decrease water evaporation and shorten the water heating time

Bain-marie is equipped with **SPW-4 water level regulator** used to control and manage tank water level. This regulator is equipped with sound and light signalling Fig. 6/4;5 (p.10) illustrating bain-marie operating condition.

Green diode – signals low water level, the heating function is still active – pour the water into the tank, until the diode will be off.

Red diode – signals very low water level in the tank, the heating function is still active (until sound signalling will be activated) – it is absolutely necessary to pour the water until the red diode, and then the green diode will be off.

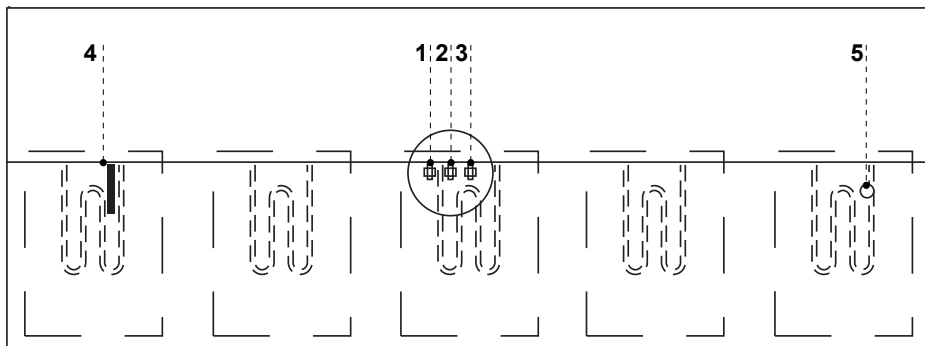


Fig.7 Bain-marie tank

- 1 - Alarm level sensor – very low level of fluid in the tank (red diode signal), when fluid level falls below this sensor sound alarm is activated and heating function is simultaneously inactivated
- 2 - Optimum fluid level sensor (green diode shall illuminate when fluid falls below this level)
- 3 - Minimum fluid level sensor (red diode is illuminated)
- 4 – Water temperature sensor
- 5 – Tank water outlet hole



When bain-marie tank is properly filled with water, control panel diodes should not be illuminated at all.

4.2. Temperature regulation

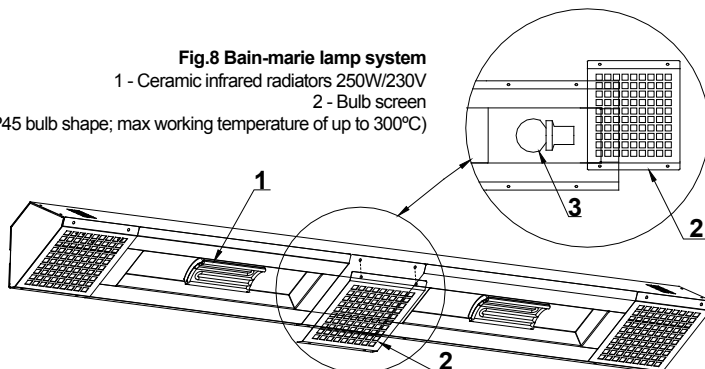
Bain-marie is equipped with mechanical temperature regulator. Temperature sensor is located in the bain-marie tank Fig.7/4 (p.10). Set the desired water temperature in the tank Fig.6/6 (p.10) with the help of regulating knob by turning it and setting in proper position. Turning the knob clockwise increases the set temperature, and turning it in the opposite direction causes its decrease. Turning the knob left, until it reaches the final position turns off the heaters, despite the fact that the power supply is activated.

4.3. Lamp system

The lamp system includes ceramic infrared radiators and bulbs aimed to operate in high temperatures.

Infrared radiators are used for additional, superficial dish heating. They use the phenomenon of temperature radiation, aiming in absorbing and changing the radiation energy falling on heated dishes into heat. Radiated waves fall through air without any difficulties and do not emit heat until they reach the heated surface. Bulbs and infrared radiators may be turned on/ turned off independently with switches placed on control panel Fig.6/2;3 (p.10).

Fig.8 Bain-marie lamp system
 1 - Ceramic infrared radiators 250W/230V
 2 - Bulb screen
 3 - 40W bulb (E27; P45 bulb shape; max working temperature of up to 300°C)



5. MAINTENANCE

5.1. Cleaning and maintenance

All maintenance services need to be performed after disconnecting the device from power supply!

Protect electric installation against any damage or water spillage

Do not use water stream to clean the device, only a wet cloth

Do not use any sharp objects to remove dirt!

Devices with wheels cannot be used on uneven surfaces!

During cleaning the inside of the device do not leave the front glass freely lifted in the aluminium profile. This may cause the damage of the glass and is not covered by warranty. Please remove the glass with profile for the time of cleaning Fig.9 (p.12)

It is recommended to make a break in the exploitation of the device once a week in order to clean its interior. Remove the dirty water from the tank by opening the water outflow ball valve placed below the body of the device Fig. 1/14 (p.8).

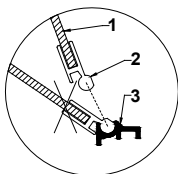


Fig.9 Assembly/ disassembly of the front glass

- 1 - Front glass
- 2 - Upper aluminium profile of the glass (lifted guide)
- 3 -Lower aluminium profile of the glass (catch)

Elements of device can corrode when improper used and maintenance . To avoid that please follow the rules:

- Do not allow contact of the surface of the device with substances containing chlorine and / or baking soda in different varieties, which destroy the protective layer and components of the device (also includes various stainless steel)

During maintenance services it is necessary to pay attention not to damage the data place of the device Fig. 10 (p.12), which contains significant information for servicing organs and waste removal companies.

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 regulating knob is turned on

The device is operating, but the lighting is off...– Make sure that:

- Lighting switch is turned on
- Bulb in the 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 thermostat is properly set

(This concerns the "IGLOO" thermostat) The device is working, sound signalling is activated...– Make sure that:

- The tank in the device is filled with water, in case of low water level, add water until diodes and sound signalling will be off.

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.10 (p.12):



- 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. 1/12 (p.8).

Fig.10 Data plate



The above figure shows a demonstrative data plate and the data stated on the plate are exemplary data, which are not related with "Basia 2B" device!

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.

BASIA 2 BEMAR

BEDIENUNGSANLEITUNG

1. AUSLADUNG

Zur Beförderung soll diese Anlage in vertikaler Richtung eingestellt, angemessen gesichert und verpackt werden. Sie ist durch den Hersteller auf einer speziellen Holzpalette, versichert durch Pappenwinkel und Folie gesendet.

2. PRODUKTBESCHREIBUNG

2.1. BESTIMMUNG

Die Vitrine „Basia 2 Bemar“ dient zur Ausstellung und kurzfristigen Aufbewahrung von früher bereiteten heißen Speisen in den GN-Behälter, bevor diese zum gegessen serviert werden. Diese Anlagen können zum Ausrüsten der Bewirtschaftungs- betrieben wie; Snack Bars, Leckereien usw. verwendet werden. Bereich der Regelung von Wassertemperatur im Innenraum der Wanne +30°C/+90°C.

2.2. Beschreibung der Anlage

„Basia 2 B“ ist ein Wasser-Bain-Marie. Die GN-Behälter sind über das Wasserbad unterbracht, die mit den elektrischen Heizelementen erwärmt ist. Die Speisen können zusätzlich mit den IR-Strahler, die in der oberen Lampe vorhanden sind, erwärmt werden. Die Vitrine ist mit einem mechanischem Temperaturregler ausgestattet und warme Blasluft auf die Vorderscheibe ausgerüstet. 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. Beschreibung der Anlage	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	17
4.3. Lampensatz	17
5. WARTUNG	17
5.1. Reinigung und Wartung	17
6. INSTANDHALTUNG	18
6.1. Kennzeichnung und Behebung der Störungen	18
6.2. Service	18

Verzeichnis der Abbildungen

Abb. 1 Bau der Anlage	14
Abb. 2 Anordnung der Querholme für GN-Behälter	14
Abb. 3 Anordnung der GN-Behälter	14
Abb. 4 Entfernen des Holzpodest	15
Abb. 5 Fahrbarer Radsatz	15
Abb. 6 Steuerungspaneel	16
Abb. 7 Bain-Marie-Wanne	16
Abb. 8 Bain-Marie-Lampensatz	17
Abb. 9 Montage/Demontage der Frontscheibe	18
Abb. 10 Typenschild	18

Verzeichnis der Tabellen

Menge der Querholme für GN-Behälter	19
Technische Angaben	20



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

Abb.1 Bau der Anlage

- 1 – Glasregal
- 2 – Lampe (keramische IR-Strahler, Glühlampen)
- 3 – Ausklappbares System der Frontscheibe
- 4 – gastronomische GN-Behälter
- 5 – warme Balsluft auf die v
- 6 – Frontleiste
- 7 – Frontpaneel
- 8 – elektrischer Heizkörpersatz
- 9 – Kugelventil für den Wasserablass aus Ba-in-Marie
- 10 – Beinen die zum Justieren der Anlage dienen
- 11 – Belüfter
- 12 – Granitblatt
- 13 – Typenschild der Anlage
- 14 – ABS-Seiten mit Scheibe
- 15 – Holzpodest zur Beförderung der Anlage
- 16 – gelochte Türblende
- 17 – Gitter-Windkasten
- 18 – Steuerpaneel der Vitrine (Temperaturregelung / Ausschalter / Kontrolllampen)

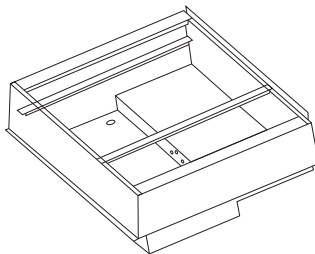
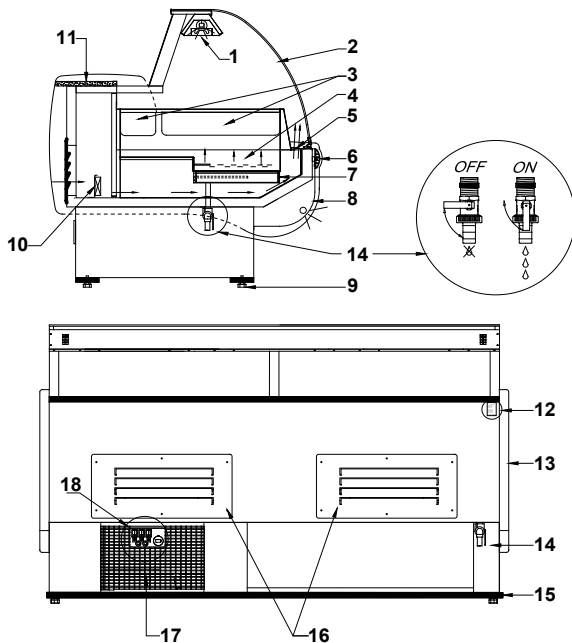


Tabelle 1. Menge der Querholme für GN-Behälter

BASIA 2 B	1.1	1.4	1.7	2.1	2.5
GN-Querholme (Stck.)	2	3	4	5	6

Abb.2 Anordnung der Querholme für GN-Behälter

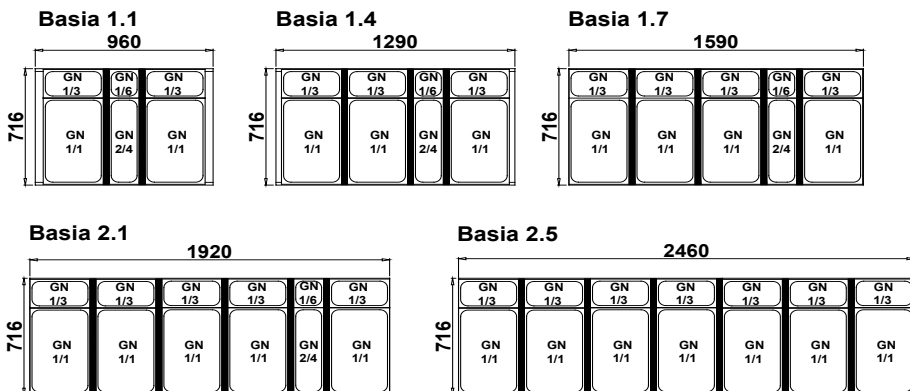


Abb.3 Anordnung der GN-Behälter

2.3. Technische Angaben

Tabelle 2. Technische Angaben

Anlagetyp	Nennspannung. [V/Hz]	Nennstrom. [A]	Nennleistung der Beleuchtung [W]	Energieverbrauch [kWh/1h]	Optimale Wasserkapazität [l]	Gewicht [kg]
BASIA 2 B 1.1	230/50	9,6	80	0,7	17	147
BASIA 2 B 1.4	230/50	13,3	120	1,0	23	187
BASIA 2 B 1.7	400/50	6,3	160	1,4	28	227
BASIA 2 B 2.1	400/50	7,5	160	1,7	35	280
BASIA 2 B 2.5	400/50	9,2	200	2,0	45	334



Bei der Anlage mit dem beleuchteten Vorderpaneel ist die Nennleistung zweimal grösser als der in der Tabelle angegebene Wert !

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 Ergebnisse aus Messungen bestätigt wird, die gemäss den geltenden Vorschriften erfolgen!

3.2. Anschluss und Inbetriebnahme

- Die Anlage auspacken und das Holzpodest entfernen Abb.4 (S.15) – betrifft keine fahrbare Anlage

Abb.4 Entfernen des Holzpodest

- 1 – Die Beine abschrauben
- 2 – Podest entfernen
- 3 – Die Beine in die Mutter, die an dem Anlagerahmen angeschweisst sind einschrauben

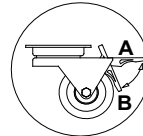
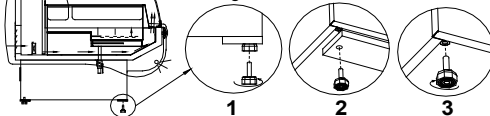


Abb.5 Fahrbarer Radsatz

A – Fahrbare Stellung
B – Sperrung

- Die Anlage auf einer ebenen und ausföhrlich fester Grundlage stellen, dann mit den Beinen justieren. Bei fahrbaren Bain-Maries soll die Radspernung angewendet werden, um unmöglich zu machen, das die Bain-Marie bei dem Betrieb verschoben wird. Abb.5 (S.15).

• Das erste Waschen der Anlage ist schon nach ihrem Auspacken und vor der Inbetriebnahme durchzuföhren. 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.1/14 (S.14)
- Die Bain-Marie-Wanne mit entsprechender Menge des Wassers befüllen
- In der Bain-Marie-Wanne die Querholme für die GN-Behälter nach Abb.2 (S.14) anordnen.
- Die GN-Behälter, die mit den Speisen nicht beschafft sind, in dem Innraum unterbringen nach Abb.3 (S.14)
- Den Stecker der Anschlussleitung in der Steckdose stecken (Anschließen mit den Verlängerungsleitungen oder Verteilern ist verboten!)
- Hauptschalter drücken Abb.6/1 (S.16), wodurch die Heizelemente der Bein-Marie-Wanne eingeschaltet wird
- Mit dem Drehschalter der Regelung Abb.6/6 (S.16) 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.6/2;3 (S.16)

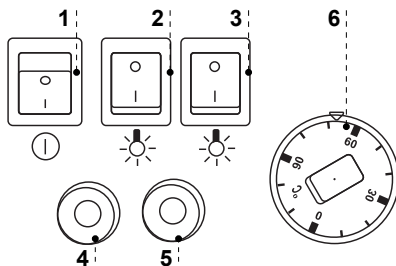


Abb.6 Steuerungspaneel

- 1 – Hauptschalter – Ein/Aus für den Heizkörper des Bain-Maries
- 2; 3 – Lampenschalter (Glühlampenschalter; IR-Strahler)
- 4 – Rote Kontrolllampe – meldet sehr niedrige Wasserhöhe
- 5 – Grüne Kontrolllampe – meldet niedrige Wasserhöhe
- 6 – Temperaturregelungschalter

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
 - Die Belüftungsöffnungen nicht sperren, was die warme Blasluft auf die Frontscheibe beschränken könnte
- Abb.1/5 (S.14)

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.1/14 (S.14) zu prüfen und die Wanne mit entsprechender Menge des reinen Wassers zu befüllen. **Das Wasser soll direkt in die Wanne gegossen werden, wobei es zu beachten ist, dass der elektrische Teil nicht übergossen wird!**

Optimale Höhe des zugegossenen Wassers solle mehr als die Höhe (2) Abb.7 (S.16) betragen. Es ist darauf zu achten, dass die Höhe des gegossenen Wassers nicht zu hoch wurde, weil dass zur Verlängerung der Erwärmungszeit führt. Ausserdem kann das Wasser die entsprechende hohe Temepratur nicht erlangen, und die Heizkörper können dauernd arbeiten, was zu grösserem Stromverbrauch und schnellerem Verschleiss der Heizkörper führt.

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 Bain-Marie ist mit **Wasserhöheregler SPW-4** ausgestattet, der zur Steuerung und Überwachung der Wasserhöhe in der Wanne dient. Der Regler hat die Ton- und Lichtsignalisation Abb.6/4;5 (S.16) die zur Darstellung des Bain-Marie-Betriebes dient.

Grüne Kontrolllampe – meldet die niedrige Wasserhöhe, die Heizfunktion ist immer aktiv – das Wasser soll so lange zugegossen werden, bis die Kontrolllampe löscht.

Rote Kontrolllampe – meldet sehr niedrige Wasserhöhe in der Wanne, die Heizfunktion ist aktiv (bis die Tonsignalisation ausgeschaltet wird) – das Wasser ist so lange zu zugiesen bis die rote und dann die grüne Kontrolllampe löscht.

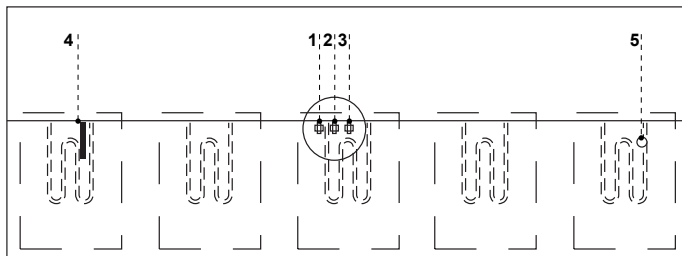


Abb.7 Bain-Marie-Wanne

- 1 – Die Sonde für Alarmstand – sehr niedrige Höhe des Wasser in der Wanne (Signmaisation durch rote Kontrolllampe), sein Unterschreiten verursacht, dass die Tonsignalisation mit gleichzeitigem Ausschaltung der Heizfunktion ausgelöst wird
- 2 – Die Sonde für optimalen Stand der Flüssigkeit (unter dieser Höhe schaltet sich die Signalisation der grünen Kontrolllampe ein)
- 3 – Die Sonde für minimaler Stand der Flüssigkeit (die Signalisierung der roten Lampe schaltet ein)
- 4 – Wassertemperaturwächter
- 5 – Ablassöffnung für das Wasser aus der Wanne



Ist der Wasserstand in der Bain-Marie-Wanne richtig, erfolgt keine Signalisation durch die Kontrolllampen auf dem Steuerungspaneel.

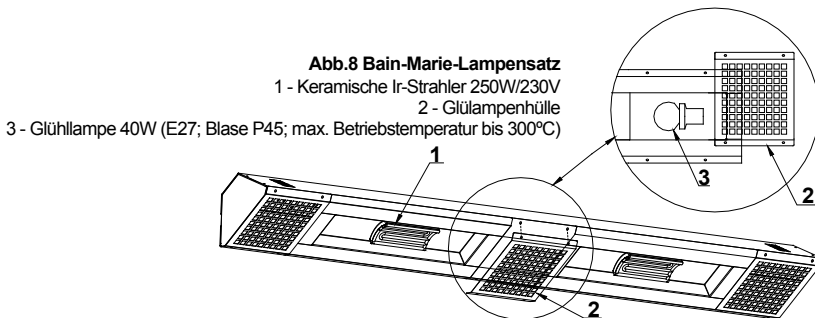
4.2. Die Temperaturregelung

Das Bain-Marie ist mit einer mechanischer Temperaturregelung ausgestattet. Die Temperaturfühler Abb.7/4 (S.16) befindet sich in Bain-Marie-Wanne. Mit dem Drehschalter Abb.6/6 (S.16) 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 Drehschalters in die Endstellung führt zum Ausschalten der Heizelementen, obwohl die Versorgung eingeschaltet ist.

4.3. Lampensatz

Die Lampe besteht aus der keramischen IR-Strahler und die Glühlampe, die zum Betrieb unter hohen Temperaturen dienen. Die IR-Strahler diene zum zusätzlichen, oberflächigen Erwärmung der Sepeisen. Sie arbeiten aufgrund der Temperaturstrahlung, die darauf beruht, dass die Strahlungsenergie, die auf die Erwärmung der Speise fällt, absorbiert und in die Wärme gewechselt wird. Die ausgestrahlten Wellen laufen frei durch die Luft und emittieren keine Wärme, bis sie die beheizte Fläche erlangen.

Die Glühlampen und die IR-Strahler können unabhängig mit den Tasten auf dem Steuerungspaneel Abb.6/2;3 (S.16) eingeschaltet werden.



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!!

Beim Waschen des Inneren der Anlage soll die Vorderscheibe nicht frei gekippt im Aluprofil gelassen werden. Das ist mit der Gefährdung der Scheibenbeschädigung verbunden und ist aus der Garantie ausgeschlossen. Für die Wartung die Scheibe mit dem profil entfernen Abb.9 (S.18)

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

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 vermeiden. 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.10 (S.18), auf dem die wichtigen Hinweisen für Serviceteam und Entsorgungsfirnen enthalten sind.

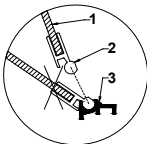


Abb.9 Montage/Demontage der Frontscheibe

- 1 - Frontscheibe
- 2 - Oberer Aluprofil (Kippbare Führung) der Scheibe
- 3 - Untereraluprofil (Ange) der Scheibe

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 Hinweise, um diese zu beheben.

Die Anlage arbeitet nicht...

Vergewissern Sie sich, dass:

- Die Spannung und Frequenz im Netz entsprechen den Werten, die durch den Hersteller empfohlen sind
- Die Anlage zum Stromversicherungsnetz angeschlossen ist
- Der Drehschalter der Temperaturregelung sich in EIN Position nicht befindet

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 Sie sich, dass:

- Der Anlagehauptschalter sich in Position EIN befindet
- Die Temperatureinstellung auf dem Thermostat richtig eingestellt ist

Anlage arbeitet nicht, die Tonsignalisation ist eingeschaltet...- Vergewissern Sie sich, dass:

- Die Wanne mit dem Wasser befüllt ist, bei niedriger Wasserhöhe das Wasser zuzugießen, bis die Kontrollampen löschen und die Tonsignalisation schaltet sich aus.

6.2. Service

Servicetelefon IGLOO: +48 (14) 662 19 56 oder +48 605 606 071

E-Mail-Adresse: servis@igloo.pl

Wurden alle unter Punkte geprüft und die Anlage noch funktionsunfähig ist, sollen Sie sich an Serviceteam von Igloo wenden, indem Sie die Angaben aus Typenschild angeben Abb.10 (S.18):



- Seriennummer (NS)
- Herstellungsdatum
- Typ (Name der Anlage) und
- Kaufdatum
- Beschreibung des Problems
- Ihre Genaue Adresse und Telefonnummer zusammen mit Durchwahl

Abb.10 Typenschild

Auf dieser Abbildung ist das anschauliche Typenschild dargestellt, und hier erteilte Angaben sind als Beispiel zu vorstehen, die „Basia 2 Bemar“ betreffen!

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.

BASIA 2 BEMAR

ИНСТРУКЦИЯ ПО БСЛУЖИВАНИЮ

1. РАЗГРУЗКА

Устройство следует перевозить в вертикальной позиции, соответствующим способом предохраненное и упакованное. Производитель высылает оборудование на специальном деревянном поддоне, предохраненное картонными угольниками и пленкой.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

2.1. Назначение

Витрина «Basia 2 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 +30°C/+90°C.

2.2. Описание оборудования

«Basia 2 B» является водным бемаром. Контейнеры GN устанавливаются над водяной баней, обогреваемой при помощи электрических грелок, установленных под ванной бемара, посредственно передающих тепло. Блюда можно дополнительно подогревать при помощи инфракрасных ламп, размещенных в верхней лампе. Витрина оснащена механическим регулятором температуры и надувом теплого воздуха на переднее стекло. Наше оборудование изготавливается согласно современным технологиям и имеет требуемые законом 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	23
4.3. Блок лампы	23
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 Размещение перекладин под контейнеры GN	20
Рис.3 Размещение контейнеров GN	20
Рис.4 Удаление деревянного поддона	21
Рис.5 Колесный, передвижной комплект	21
Рис.6 Пульт управления	22
Рис.7 Ванна бемара	22
Рис.8 Блок лампы бемара	23
Рис.9 Монтаж/демонтаж переднего стекла	24
Рис.10 Щиток	24

Перечень таблиц

Количество перекладин под контейнеры GN	20
Технические характеристики	21

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

Рис.1 Конструкция оборудования

- 1 – Лампа (керамические инфракрасные лампы, лампы накаливания)
- 2 – Гнущее, откидное переднее стекло
- 3 – Гастрономические контейнеры GN
- 4 – Нижняя часть ванны бемара, заполненная водой
- 5 – Надув теплого воздуха на переднее стекло
- 6 – Передний упор
- 7 – Блок электрических грелок
- 8 – Подсвечиваемая передняя панель
- 9 – Ножи, предназначенные для выравнивания оборудования
- 10 – Вентилятор
- 11 – Гранитная столешница
- 12 – Щиток оборудования
- 13 – Бока ABS со стеклом
- 14 – Шариковый клапан для спуска воды из бемара
- 15 – Деревянный поддон, устанавливаемый на время транспорта оборудования
- 16 – Перфорированная заглушка дверок
- 17 – Сеточное вентиляционное устройство
- 18 – Пульт управления витриной (регулятор температуры/выключатели/контрольные лампочки)

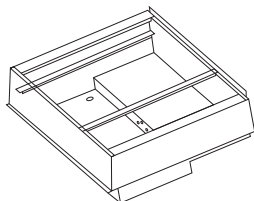
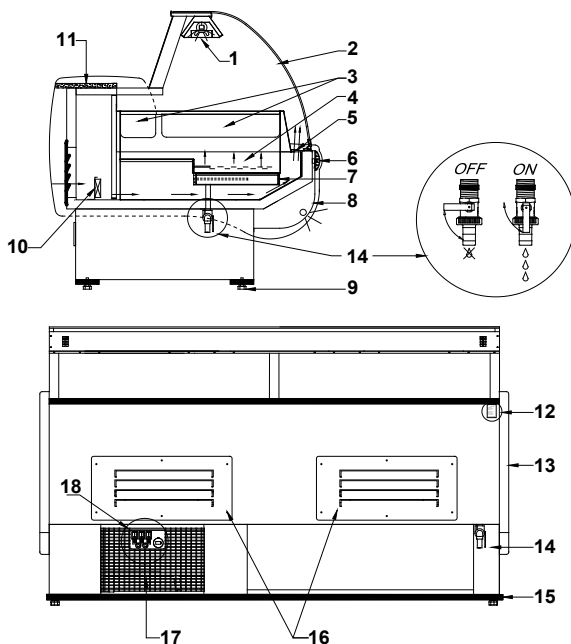


Рис.2 Размещение перекладин под контейнеры GN

Таблица 1. Количество перекладин под контейнеры GN

BASIA 2 B	1.1	1.4	1.7	2.1	2.5
Перекладки GN [шт]	2	3	4	5	6

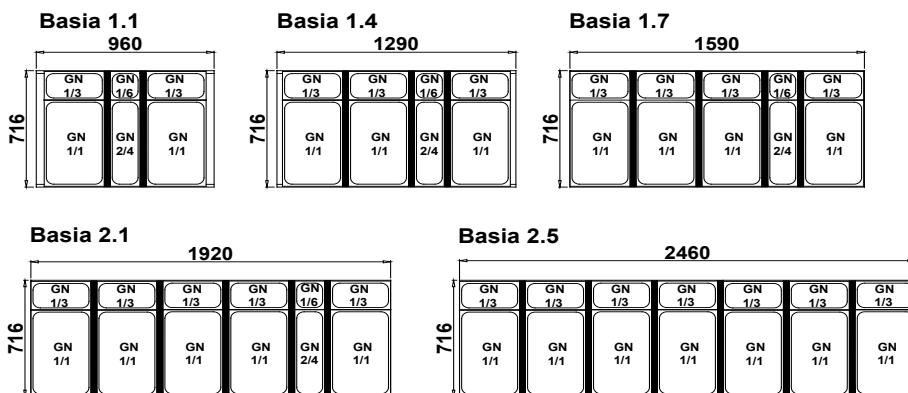


Рис.3 Размещение контейнеров GN

2.3. Технические характеристики

Таблица 2. Технические характеристики

Название оборудования	Номинал. на-пряж. [В/Гц]	Номиналь-ный ток (А)	Номинал. мощность освещения [Вт]	Расход электроз-нергии [кВт/1ч]	Оптимальный объем воды [л]	Вес [кг]
BASIA 2 В 1.1	230/50	9,6	80	0,7	17	147
BASIA 2 В 1.4	230/50	13,3	120	1,0	23	187
BASIA 2 В 1.7	400/50	6,3	160	1,4	28	227
BASIA 2 В 2.1	400/50	7,5	160	1,7	35	280
BASIA 2 В 2.5	400/50	9,2	200	2,0	45	334



В устройствах с подсвечиваемой передней панелью номинальная мощность в два раза больше, чем указанная в таблице!

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 отдельному, правильно выполненному электрическому контуру со штепсельной розеткой с защитным контактом (согласно Правилам конструкции электроэнергетических устройств РБУЕ)

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 и удалить деревянный поддон, находящийся на подставке Рис.4 (стр.21)
– не касается передвижных устройств

Рис.4 Удаление деревянного поддона

- 1 – Выкрутить ножки из поддона
- 2 - Удалить деревянный поддон
- 3 - Вкрутить ножки в гайки, приваренные к раме оборудования

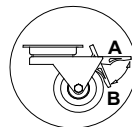


Рис.5 Колесный, передвижной комплект

A – передвижная позиция
B – позиция блокиды

- Витрину установить на ровном и достаточно твердом основании, а затем выровнять при помощи ножек.
- В случае передвижных бемаров следует применять блокиду колес с целью предотвращения бемара во время его эксплуатации Рис.5 (стр.21).

- Первая мойка оборудования должна осуществляться после распаковки оборудования и перед его запуском. Оборудование нужно мыть водой при температуре не выше 40°C с добавкой нейтральных моющих средств. Для мытья и чистки оборудования запрещено использовать средства, содержащие хлор и натрий различных сортов, которые разрушают защитный слой и комплектующие оборудования! Возможные остатки клея или силикона на металлических элементах оборудования нужно удалять только экстракционным бензином (не касается элементов из пластмасс!). Нельзя использовать другие органические растворители.



Во время мытья оборудования запрещается использовать струю воды. Оборудование нужно мыть с использованием влажной тряпочки.

- Убедиться, что шариковый клапан спуска воды закрыт Рис.1/14 (стр.20)
- Ванну бемара залить соответствующим количеством чистой воды
- На ванне бемара разложить перекладки под контейнеры GN согласно Рис.2 (стр.20)
- Незагруженные контейнеры GN поместить в камере согласно Рис.3 (стр.20)
- Поместить штепсель провода подключения непосредственно в штепсельной розетке (запрещается подключать оборудование посредством удлинителей или распределителей!)
- Включить кнопку главного выключателя Рис.6/1 (стр.22), что вызовет включение электрических грелок ванны бемара
- При помощи поворотной ручки Рис.6/6 (стр.22) установить требуемую температуру
- После достижения требуемой температуры воды загрузить контейнеры GN горячими продуктами
- Включить кнопки выключателей лампы Рис.6/2;3 (стр.22)

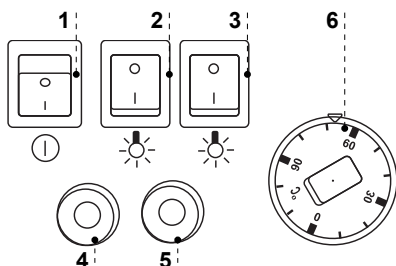


Рис.6 Пульт управления

- 1 - Главный выключатель – включение/выключение грелки бемара
- 2; 3 - Выключатели лампы (лампы накаливания; инфракрасные лампы)
- 4 - Красная контрольная лампочка – сигнализирует очень низкий уровень воды
- 5 - Зеленая контрольная лампочка – сигнализирует низкий уровень воды
- 6 - Поворотная ручка регулятора температуры

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
- Не блокируйте вентиляционные отверстия, это могло бы усложнить надув теплого воздуха на переднее стекло Рис.1/5 (стр.20)

4.1. Уровень воды в ванне бемара

Перед включением водного бемара следует проверить закрытие шарикового клапана, расположенного ниже корпуса витрины Рис.1/14 (стр.20) и заполнить ванну соответствующим количеством чистой воды. **Вода вливается непосредственно в ванну бемара (например, резиновым шлангом), при этом следует обратить внимание на то, чтобы не залить электрической части!**

Оптимальный уровень доливаемой воды должен находиться немного выше уровня (2) Рис.7 (стр.22). Следует обратить внимание на то, чтобы уровень доливаемой воды не был слишком высоким в связи с увеличением времени ее нагревания. Кроме этого вода может не достичь соответствующей, высокой температуры, а грелки могут работать непрерывно, что вызовет больший расход электроэнергии и более быстрый износ грелок.

Для обеспечения минимального расхода электроэнергии следует:

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

Бемар оснащен **регулятором уровня жидкости SPW-4**, предназначенным для управления и контроля уровня воды в ванне. Регулятор оснащен звуковой и световой сигнализацией Рис.6/4;5 (стр.22) представляющей состояние работы бемара.

Зеленая контрольная лампочка – сигнализирует низкий уровень воды, функция нагревания далее активна – следует долить воды для того, чтобы сигнализационная лампочка погасла.

Красная сигнализационная лампочка – сигнализирует очень низкий уровень воды в ванне, функция нагревания активна (до момента включения звуковой сигнализации) – следует обязательно долить воду до момента выключения красной, а затем зеленой контрольной лампочки.

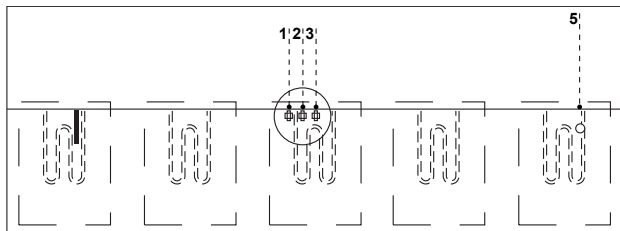


Рис.7 Ванна бемара

- 1 – Зонд уровня сигнализации – очень низкий уровень жидкости в ванне (сигнализация красной контрольной лампочки), ниже которого включается звуковой сигнал с одновременным выключением функции нагревания
- 2 – Зонд оптимального уровня жидкости (ниже этого уровня включается сигнализация зеленой контрольной лампочки)
- 3 – Зонд минимального уровня жидкости (включается сигнализация красной контрольной лампочки)
- 4 – Датчик температуры воды
- 5 – Отверстие спуска воды из ванны



Во время правильного заполнения ванны бемара водой контрольные лампочки на пульте управления вообще не должны светиться.

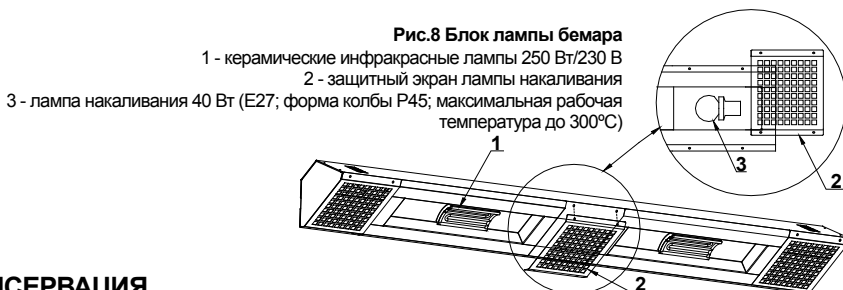
4.2. Регулировка температуры

Бемар оснащен механическим регулятором температуры. Датчик температуры Рис.7/4 (стр.22) размещен в ванне бемара. При помощи поворотной ручки Рис.6/6 (стр.22) регулятора устанавливаем требуемую температуру воды в ванне посредством ее поворота и установки с 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 конечного положения вызывает выключение работы грелок, несмотря на включенное питание.

4.3. Блок лампы

В состав лампы входят керамические инфракрасные лампы и лампы накаливания, предназначенные для работы при высоких температурах.

Инфракрасные лампы предназначены для дополнительного, поверхностного подогрева блюд. Принцип их действия основан на использовании явления температурного излучения, основанного на поглощении и замене на тепло энергии излучения, попадающей на подогреваемые блюда. Излучаемые волны без проблем проходят через воздух и не эмитируют тепла до момента, пока не достигнут обогреваемой поверхности. Лампы накаливания и инфракрасные лампы можно независимо включать/выключать при помощи кнопок, расположенных на пульте управления Рис.6/2;3 (стр.22).



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!

Во время мытья устройства внутри нельзя оставлять переднее стекло свободно открытым в алюминиевом профиле. Это угрожает повреждением стекла и не подлежит гарантии. Стекло на время консервации вытянуть вместе с профилем Рис.9 (стр.24)

Раз в неделю рекомендуется сделать перерыв в эксплуатации оборудования с целью его очистки внутри. Загрязненную воду следует удалить из ванны, открывая шариковый клапан спуска воды, расположенного под корпусом Рис.1/14 (стр.20).

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.10 (стр.24), который содержит важную информацию для работников сервиса и фирм, занимающихся удалением отходов.

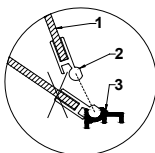


Рис.9 Монтаж/демонтаж переднего стекла

- 1 - Переднее стекло
- 2 - Верхний алюминиевый профиль (откидная направляющая) стекла
- 3 - Нижний алюминиевый профиль (шарнир) стекла

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

Освещение не светится...- Следует убедиться, что:

- Выключатель освещения включен
- Лампа накаливания не сгорела

Оборудование не достигает соответствующей температуры, освещение светит...- Следует убедиться, что:

- Главный выключатель включен
- Настройка температуры на регулировочной ручке установлена соответствующим способом

Устройство не работает, включена звуковая сигнализация...- Следует убедиться, что:

- В ванне устройства есть вода, в случае ее низкого уровня долить воду до момента погашения контрольных лампочек и выключения звуковой сигнализации

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 из щитка Рис.10 (стр.24):

IGLOO +48 14 662 19 56 32 - 700 Bochnia WWW.IGLOO.PL ul. Kazimierza Wlk 13 INFO@IGLOO.COM.PL		• Серийный номер (NS) • Дата изготовления • Тип (наименование оборудования) а также • Дату покупки оборудования • Описание проблемы • Точный адрес и номер телефона с вашим кодом города
SN NS-069 xxx MASA 153,00 kg NAPIECIE ZNAM. 230V/50Hz PRAD ZNAMIONOWY 0,30 A MOC ZNAM. OŚWIETL. 36,00 W MOC GRZALEK 0,00 W MOC ROZMRAŻANIA 0,00 W CZYNNIK CZYNNIK ILOŚĆ CZYNNIKA 0,00 kg ZAKRES TEMPERATU 2-8°C KLASA URZĄDZENIA 3 DATA PRODUKCJI 09 2008 GAZ SPIEN. IZOLACJE HFC 365/227 Typ NAZWA URZĄDZENIA		
MADE IN POLAND 		

Рис.10 Щиток



Вышеуказанный рисунок представляет пример щитка, а содержащиеся в нем данные являются примером, не относящимся к модели «Basia 2B»!

ВНИМАНИЕ: В СЛУЧАЕ НЕСОБЛЮЖДЕНИЯ 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.