

Instrukcja obsługi **SANTIAGO 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 „Santiago 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°C/+90°C.

2.2. Opis urządzenia

„Santiago 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 wg 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 Montaż półki szklanej	4
Rys. 6 Panel sterowania	4
Rys. 7 Nieprawidłowe podnoszenie szyby frontowej	4
Rys. 8 Wanna bemara	5
Rys. 9 Zespół lampy bemara	5
Rys. 10 Tabliczka znamionowa	6

Spis tabel

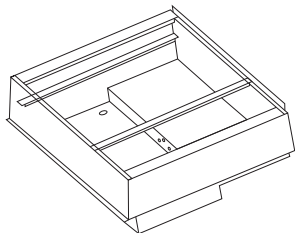
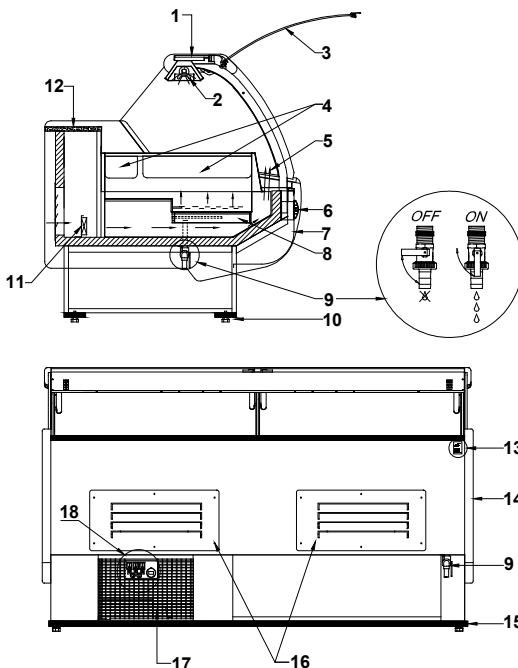
Tabela 1. Ilości poprzeczek pod pojemniki GN	2
Tabela 2. Dane techniczne	3



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

Rys.1 Budowa urządzenia

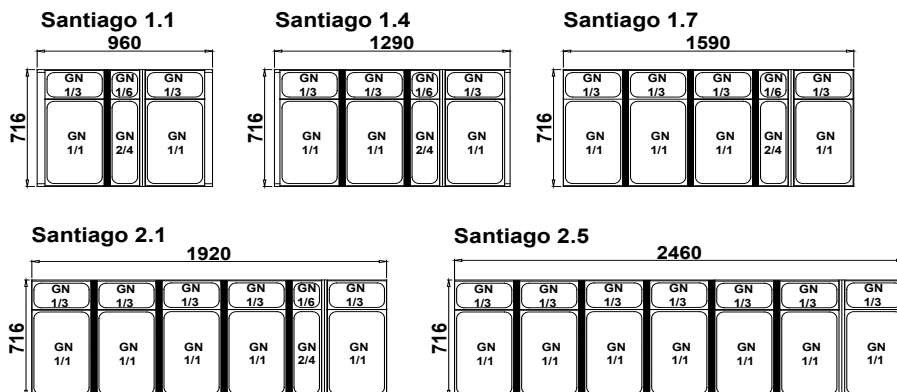
- 1 – Półka szklana
- 2 – Lampa (ceramiczne promienniki podczerwieni; żarówki)
- 3 – Teleskopowy system szyby frontowej
- 4 – Pojemniki gastronomiczne GN
- 5 – Nadmuch ciepłego powietrza na szybę frontową
- 6 – Odbojnica frontowa
- 7 – Panel frontowy
- 8 – Zespół grzałek elektrycznych
- 9 – Zawór kulowy do spustu wody z bema
- 10 – Nóżki służące do wypoziomowania urządzenia
- 11 – Wentylator
- 12 – Błat granitowy
- 13 – Tabliczka znamionowa urządzenia
- 14 – Boki ABS z szybą
- 15 – Podest drewniany zakładany do transportu urządzenia
- 16 – Zasułka drzwi perforowana
- 17 – Wiatrownica siatkowa
- 18 – Panel sterowania wirną (regulator temperatury / wyłączniki / lampki kontrolne)



Rys.2 Rozmieszczenie poprzeczek pod pojemniki GN

Tabela 1. Ilości poprzeczek pod pojemniki GN

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



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]
SANTIAGO B 1.1	230/50	9,6	80	0,7	17	170
SANTIAGO 2 B 1.4	230/50	13,3	120	1,0	23	210
SANTIAGO 2 B 1.7	400/50	6,3	160	1,4	28	250
SANTIAGO 2 B 2.1	400/50	7,5	160	1,7	35	305
SANTIAGO 2 B 2.5	400/50	9,2	200	2,0	45	358

3. PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO EKSPLOATACJI

3.1. Wymagania dotyczące miejsca instalacji

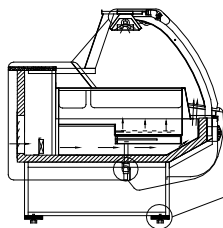
- Sprawdź, czy przekrój przewodów zasilających jest odpowiedni dla poboru prądu instalowanego urządzenia
- Zabrania się podłączania urządzenia przez przewody przedłużające lub rozdzielacze
- Urządzenie należy podłączyć do oddzielnego, prawidłowo wykonanego obwodu elektrycznego z gniazdem wtykowym z kołkiem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



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

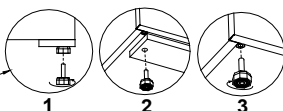
3.2. Podłączenie i uruchomienie

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



Rys.4 Usuwanie podestu drewnianego

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

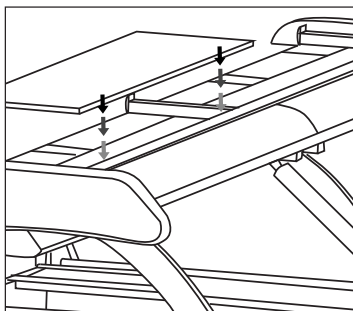


- Witrynę ustawić na równym i dostatecznie twardym podłożu, a następnie wypoziomować ją za pomocą nóżek
- Pierwsze mycie urządzenia** powinno być wykonane po rozpakowaniu urządzenia i przed jego uruchomieniem. Urządzenie należy umyć wodą o temperaturze nieprzekraczającej 40°C z dodatkiem neutralnych 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.

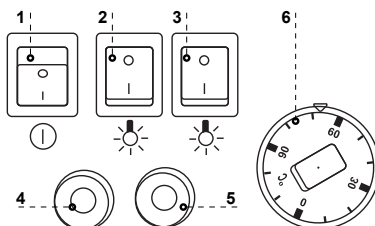


Podczas mycia urządzenia zabrania się używać strumienia wody. Urządzenie należy myć przy użyciu wilgotnej ściereczki

- Jeżeli urządzenie trafi do użytkownika częściowo zdemontowane dla zabezpieczenia w czasie transportu należy wykonać następujące operacje:
 1. Założyć półki szklane Rys.5 (str.4)
- Sprawdzić czy zawór kulowy spustu wody jest zamknięty Rys.1/9 (str.2)
- Wannę bemaara załadować odpowiednią ilością czystej wody
- Na wannie bemaara rozłożyć poprzeczki pod pojemniki GN wg Rys.2 (str.2)
- Niezaładowane 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 bemaara
- Za pomocą pokrętki regulatora Rys.6/6 (str.4) ustawić żądaną temperaturę
- Po osiągnięciu żądanej temperatury wody, załadować pojemniki GN gorącymi produktami spożywczymi
- Załączyć przyciski wyłączników lampy Rys.6/2;3 (str.4)



Rys.5 Montaż półki szklanej



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

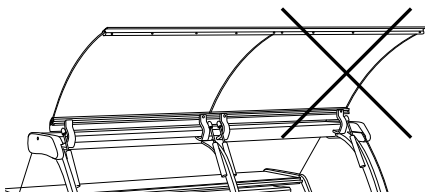
4. EKSPLOATACJA BEMARA

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)



Rys.7 Nieprawidłowe podnoszenie szyby frontowej



W urządzeniach z system szyb podnoszonych zabrania się podnoszenia obu szyb (w jednym module) równocześnie. Zakazane jest również, aby w tym samym czasie obydwie szyby były pozostawione w pozycji podniesionej Rys. 7 (str.4). Dotyczy to zarówno mycia jak i eksploatacji urządzenia!

4.1. Poziom wody w wannie bemara

Przed załączeniem bemara wodnego należy sprawdzić zamknięcie zaworu kulowego znajdującego się poniżej korpusu witryny Rys.1/9 (str.2) i wypełnić wannę odpowiednią ilością czystej wody. **Wodę wlewamy bezpośrednio do wanny bemara (np. wężykiem gumowym) uważając, aby nie zalać części elektrycznej!** Optymalny poziom dolewanej wody powinien zawierać się nieco powyżej poziomu (2) Rys.8 (str.5). 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 zużycie 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

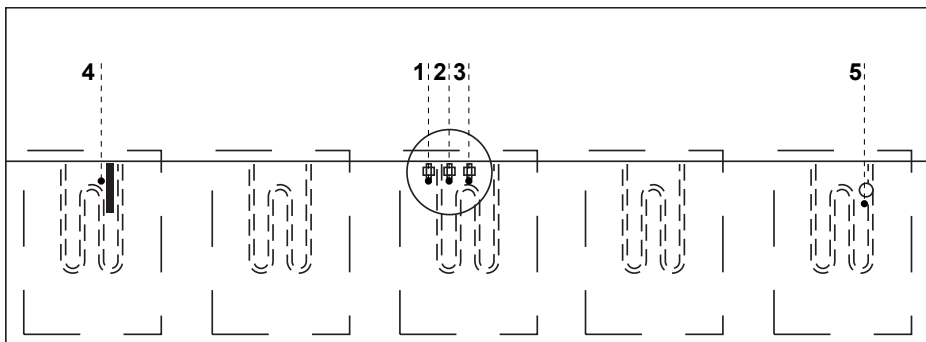
Bemara wyposażony jest w **regulator poziomu cieczy SPW-4** służący do sterowania i nadzorowania poziomem wody w wannie. Regulator ten jest wyposażony w dźwiękową i świetlną sygnalizację Rys.6/4;5 (str.4) obrazującą stan pracy bemara.

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.



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



Rys.8 Wanna bemała

- 1 – Sonda poziomu alarmu – bardzo niski poziom cieczy w wannie (sygnalizacja kontrolki czerwonej), poniżej którego włącza-ny 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

4.2. Regulacja temperatury

Bemał wyposażony jest w mechaniczny regulator temperatury. Czujnik temperatury Rys.8/4 (str.5) umieszczona jest w wannie bemała. Za pomocą pokrętki regulatora Rys.6/6 (str.4) ustawiamy żadaną temperaturę wody w wannie poprzez dokonanie obrotu pokrętką 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 pokrętką w lewo do krańcowego położenia powoduje wyłączenie pracy grzałek, pomimo włączonego zasilania.

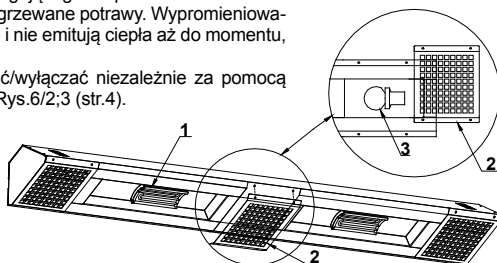
4.3. Zespół lampy

W skład lampy wchodzą 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 powierzchnię ogrzewaną.

Żarówki i promienniki podczerwieni można włączać/wyłączać niezależnie za pomocą przycisków znajdujących się na panelu sterowania Rys.6/2;3 (str.4).

Rys.9 Zespół lampy bemała

- 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



Do czyszczenia urządzenia nie należy używać strumienia wody, a jedynie 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.1/9 (str.2).



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 (patrz tabliczka znamionowa)
- 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 pokrętkle 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 kontrolkę 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)



- 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.1/13 (str.2)

Rys.10 Tabliczka znamionowa



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

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 **SANTIAGO 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

"Santiago 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

"Santiago 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 Glass shelf assembly	10
Fig.6 Control panel	10
Fig.7 Front pane lifted improperly	10
Fig.8 Bain-marie tank	11
Fig.9 Bain-marie lamp system	11
Fig.10 Data plate	12

List of tables

Table 1. Number of cross-bars under GN containers	8
Table 2. Technical data	9



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

Fig.1 Construction of the device

- 1 – Glass shelf
- 2 – Lamp (ceramic infrared radiators; bulbs)
- 3 – Telescopic front glass system
- 4 – GN gastronomic containers
- 5 – Front glass hot air blow
- 6 – Front fender beam
- 7 – Front screen
- 8 – System of electric heaters
- 9 – Bain-marie water outflow ball valve
- 10 – Device levelling feet
- 11 – Ventilator
- 12 – Granite top
- 13 – Data place of the device
- 14 – ABS glass with glass
- 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)

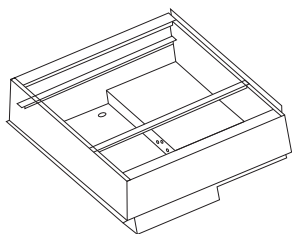
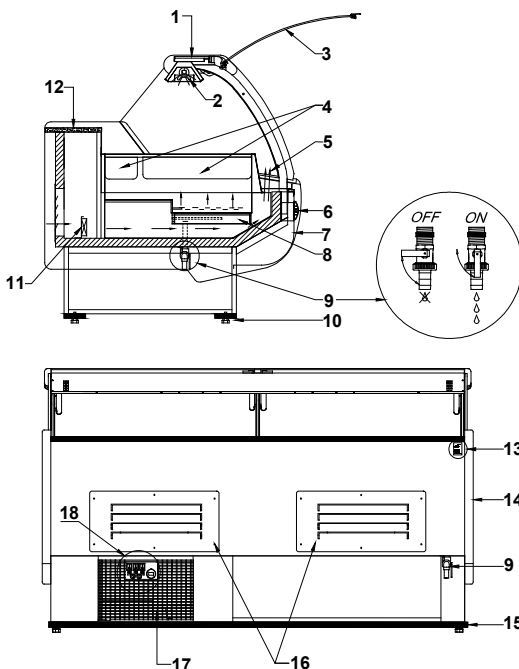


Fig.2 Layout of cross-bars under GN containers

Table 1. Number of cross-bars under GN containers

Name of the device	Santiago B 1.1	Santiago B 1.4	Santiago B 1.7	Santiago B 2.1	Santiago B 2.5
GN cross-bars [amount]	2	3	4	5	6

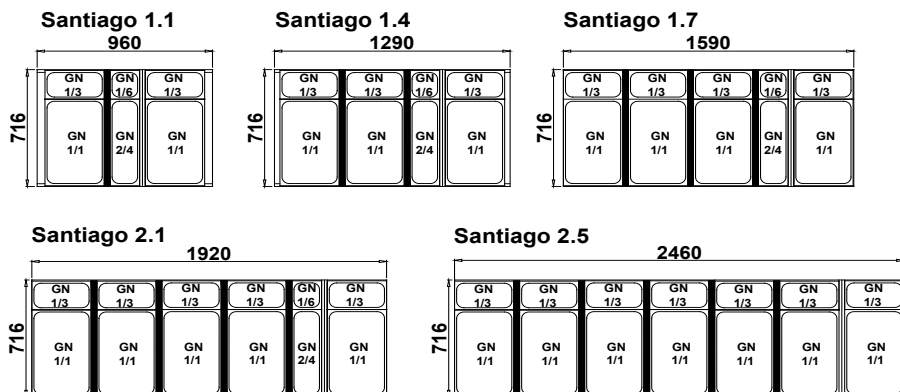


Fig. 3 Layout of GN containers

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]
SANTIAGO B 1.1	230/50	9,6	80	0,7	17	170
SANTIAGO 2 B 1.4	230/50	13,3	120	1,0	23	210
SANTIAGO 2 B 1.7	400/50	6,3	160	1,4	28	250
SANTIAGO 2 B 2.1	400/50	7,5	160	1,7	35	305
SANTIAGO 2 B 2.5	400/50	9,2	200	2,0	45	358

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)

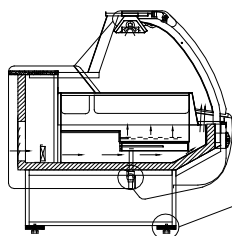


Fig.4 Removing the wooden platform

- 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

- Place the display cabinet on an even basis, which is hard enough, and then level it with feet.

- 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.

- If the user shall obtain a device partially disassembled to secure it during transportation, perform the following operations:

1. Mount glass shelves Fig.5 (p.10)
- Check whether the water outflow ball valve is closed Fig.1/9 (p.8)
 - Fill bain-marie tank with proper amount of clean water.
 - Place cross-bars under GN containers on the bain-marie tank 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).
 - After obtaining the desired water temperature, put hot grocery products in GN containers
 - Turn on the lighting switch Fig. 6 /2; 3 (p.10)

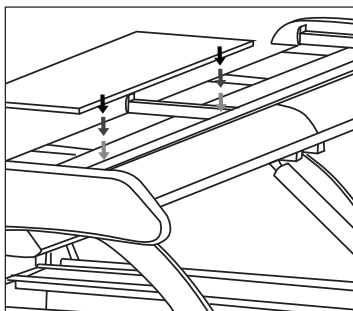


Fig.5 Glass shelf assembly

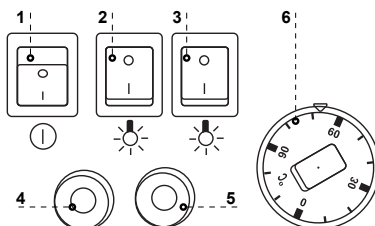


Fig.6 Control panel

- 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)

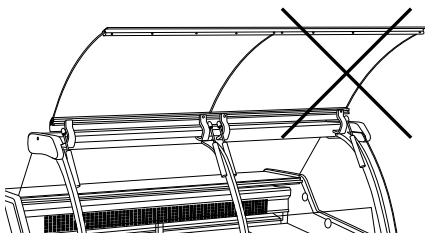


Fig.7 Front pane lifted improperly



In devices with the system of lifted panes, it is not allowed to lift both panes (within a single module) at the same time. It is also forbidden for both panes to be left in their lifted position at the same time. Fig. 7 (page 10). This refers both to washing and operating the device!

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.1/9 (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.8 (p.11). 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.



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

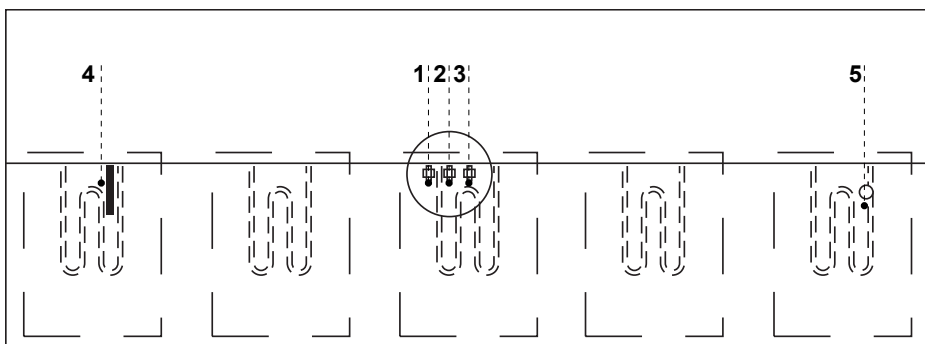


Fig.8 Bain-marie tank

- 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

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.11). We 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 the decrease of temperature. 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

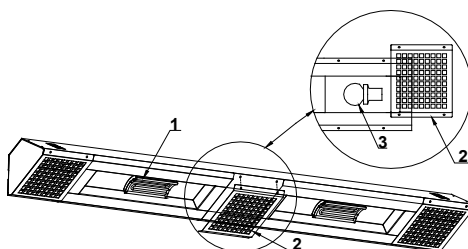
The lamp system includes ceramic infrared radiators and bulbs aimed to operate in high temperatures.

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.9 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!

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.1/9 (p. 8).



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 plate of the device Fig.9 (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

The device is not 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.1/13 (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 “Santiago B” 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.

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

2.2. Beschreibung der Anlage

„Santiago 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 Holzpodests	15
Abb. 5 Montage des Glasregals	16
Abb. 6 Steuerungspaneel	16
Abb. 7 Frontscheibe unrichtig geöffnet	17
Abb. 8 Bain-Marie-Wanne	17
Abb. 9 Bain-Marie-Lampensatz	17
Abb. 10 Typenschild	18

Verzeichnis der Tabellen

Tabelle 1. Menge der Querholme für GN-Behälter	14
Tabelle 2. Technische Angaben	15



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

Abb.1 Bau der Anlage

- 1 – Glasregal
- 2 – 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 Bain-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 (Temperaturregung / Ausschalter / Kontrolllampen)

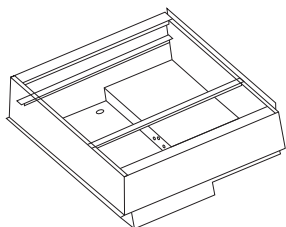
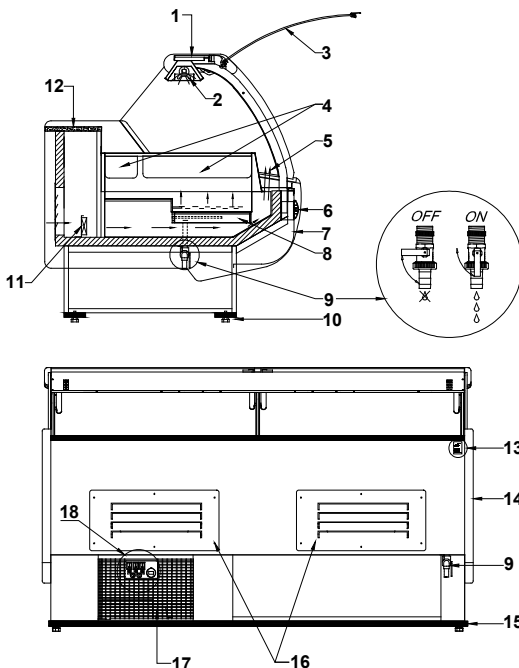


Abb.2 Anordnung der Querholme für GN-Behälter

Tabelle 1. Menge der Querholme für GN-Behälter

Name der Anlage	Santiago B 1.1	Santiago B 1.4	Santiago B 1.7	Santiago B 2.1	Santiago B 2.5
Querholme GN [Stck]	2	3	4	5	6

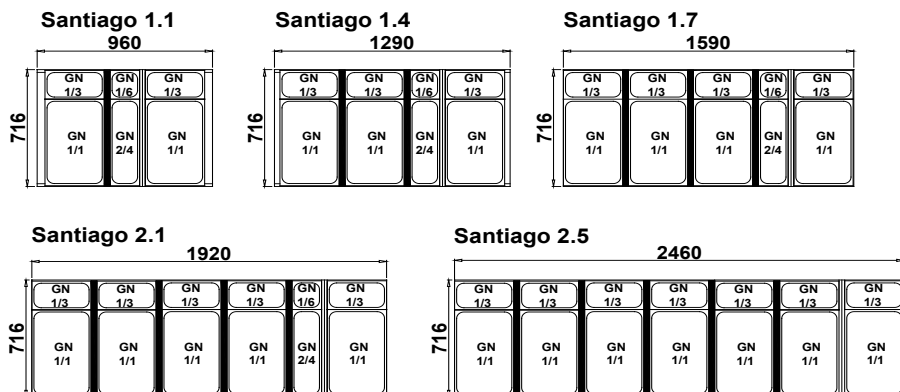


Abb. 3 Anordnung der GN-Behälter

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]
SANTIAGO B 1.1	230/50	9,6	80	0,7	17	170
SANTIAGO 2 B 1.4	230/50	13,3	120	1,0	23	210
SANTIAGO 2 B 1.7	400/50	6,3	160	1,4	28	250
SANTIAGO 2 B 2.1	400/50	7,5	160	1,7	35	305
SANTIAGO 2 B 2.5	400/50	9,2	200	2,0	45	358

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)

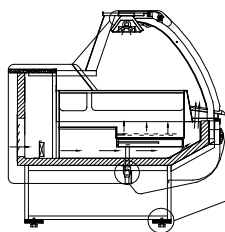


Abb.4 Entfernen des Holzpodests

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

- Die Anlage auf einer ebenen und ausföhrlich fester Grundlage stellen, dann mit den Beinen justieren
- 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 Auslöschungsmittel verwenden.



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

- Bekommt der Benutzer die Anlage in teilweise ausgebautem Zustand, um diese für die beförderung zu sichern, folgende Tätigkeiten durchföhren:
1. Glasregalen anbringen Abb.5 (S.16)
 - Prüfen ob. der Kugelventil für Wasserablauf geschlossen ist Abb.1/9 (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)

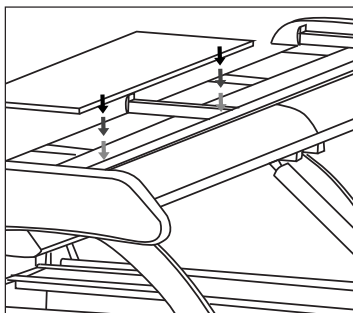
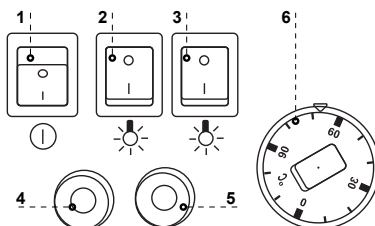


Abb.5 Montage des Glasregals



Rys.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 – Temperaturregelungsschalter

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)

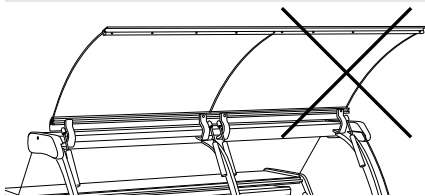


Abb.7 Frontscheibe unrichtig geöffnet



Bei Anlagen mit nach oben klappbaren Frontscheiben dürfen beide Scheiben (in einem Modul) nicht gleichzeitig geöffnet werden. Es ist auch verboten beide Scheiben gleichzeitig offen stehen zu lassen Abb. 7 (s. 16). Dies bezieht sich sowohl auf die Reinigung als auch auf den Betrieb der Anlage!

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.1/9 (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 sollte mehr als die Höhe (2) Abb.8 (S.17) 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 Temperatur 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 lösch.

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 lösch.



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

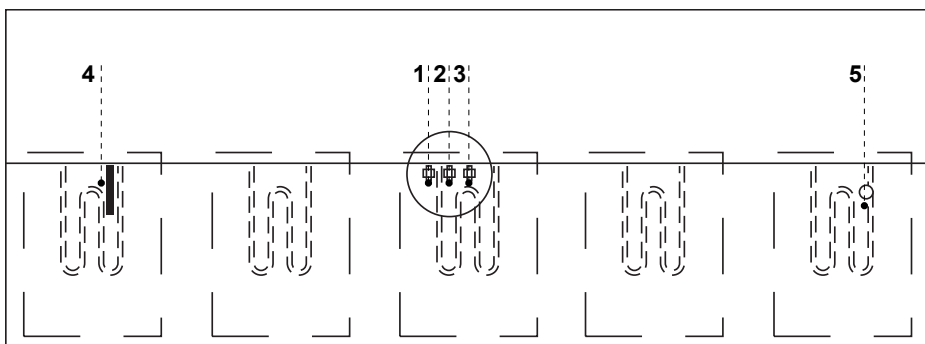


Abb.8 Bain-Marie-Wanne

- 1 – Die Sonde für Alarmstand – sehr niedrige Höhe des Wasser in der Wanne (Signalisation 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

4.2. Die Temperaturregelung

Das Bain-Marie ist mit einer mechanischer Temperaturregelung ausgestattet. Die Temperaturfühler Abb.8/4 (S.17) 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 angemessenen 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.

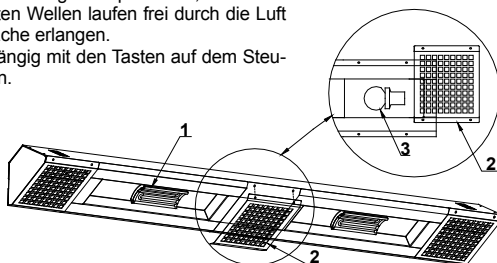
4.3. Lampensatz

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 Speisen. 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.

Abb.9 Bain-Marie-Lampensatz

- 1- Keramische Ir-Strahler 250W/230V
- 2- Glühlampenhülle
- 3- Glühlampe 40W (E27; Blase P45; max. Betriebstemperatur bis 300°C)



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 unebenen Oberflächen nicht in Anwendung kommen!

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. 1/9 (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 Entsorgungsfirmen enthalten sind.

6. INSTANDHALTUNG

6.1. Kennzeichnung und Behebung der Störungen

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

Die Anlage arbeitet nicht...- Vergewissern Sie sich, dass:

- Die Spannung und Frequenz im Netz entsprechen den Werten, die durch den Hersteller empfohlen sind
- Die Anlage zum Stromversorgungsnetz angeschlossen ist
- Der Drehschalter der Temperaturregelung sich in EIN Position nicht befindet
- Die rote Kontrolllampe leuchtet, die zeigt, dass die elektrischen Heizelemente in Betrieb sind

Beleuchtung funktioniert nicht...- Vergewissern si sich, dass:

- Beleuchtungsschalter sich in EIN Position befindet
- Die Leuchtlampe in der Lampe nicht durchgebrannt wurde

Die Anlage kann die entsprechende Temperatur nicht erlangen, Beleuchtung funktioniert ...- Vergewissern Sie sich, dass:

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

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

Das Typenschild ist hinter der Anlage, in rechter, oberer Ecke unter das Blatt Abb.1/13 (S.14).

Abb.10 Typenschild



Auf dieser Abbildung ist das anschauliche Typenschild dargestellt, und hier erteilte Angaben sind als Beispiel zu vorstehen, die „Santiago 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.

SANTIAGO 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 «Santiago 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

«Santiago 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 Монтаж стеклянной полки	22
Рис. 6 Пульт управления	22
Рис. 7 Неправильно поднятые фронтальные стекла	22
Рис. 8 Ванна бемара	23
Рис. 9 Блок лампы бемара	23
Рис. 10 Щиток	24

Перечень таблиц

Таблица 1. Количество перекладин под контейнеры GN	20
Таблица 2. Технические характеристики	21



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

Рис.1 Конструкция оборудования

- 1 – Стеклянная полка
- 2 – Лампа (керамические инфракрасные лампы, лампы накаливания)
- 3 – Телескопическая система переднего стекла
- 4 – Гастрономические контейнеры GN
- 5 – Надув теплого воздуха на переднее стекло
- 6 – Передний упор
- 7 – Передняя плита
- 8 – Блок электрических грепок
- 9 – Шариковый клапан для спуска воды из бемара
- 10 – Ножки, предназначенные для выравнивания оборудования
- 11 – Вентилятор
- 12 – Гранитная столешница
- 13 – Щиток оборудования
- 14 – Бока ABS со стеклом
- 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)

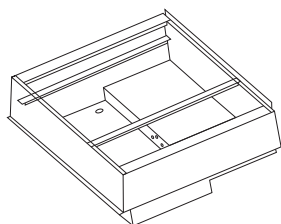
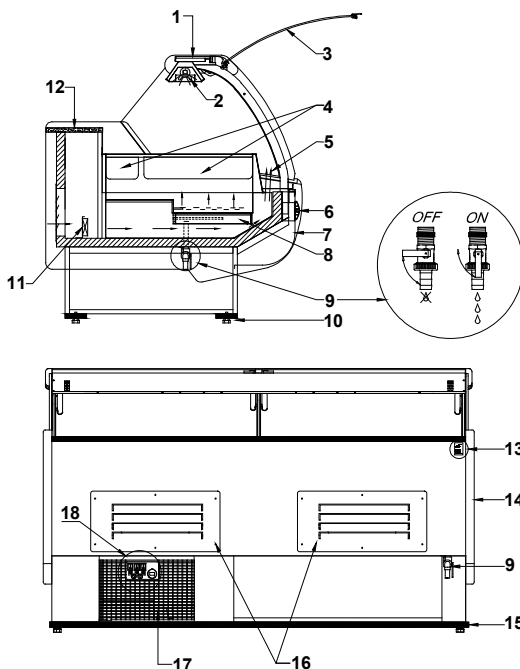


Рис.2 Размещение перекладин под контейнеры GN

Таблица 1. Количество перекладин под контейнеры GN

Название оборудования	Santiago B 1.1	Santiago B 1.4	Santiago B 1.7	Santiago B 2.1	Santiago B 2.5
Перекладки GN [шт.]	2	3	4	5	6

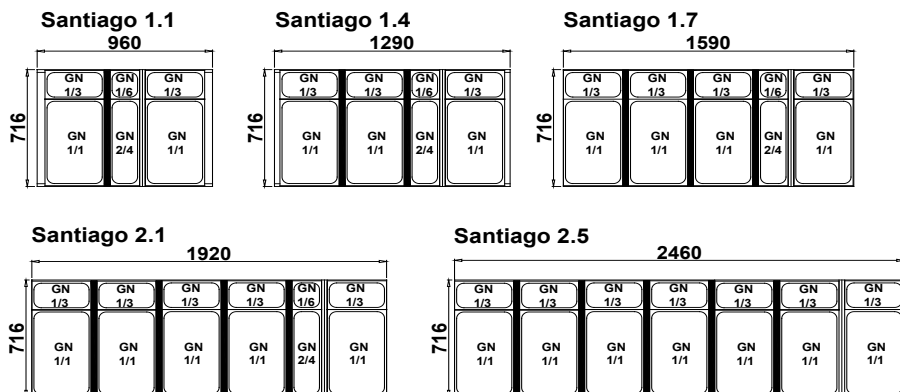


Рис. 3 Размещение контейнеров GN

2.3. Технические характеристики

Таблица 2. Технические характеристики

Название оборудования	Номин. напряж. [В/Гц]	Номин. ток [А]	Номин. мощность освещения [Вт]	Расход электроэнергии [кВт/1ч]	Оптимальный объем воды [л]	Вес [кг]
SANTIAGO B 1.1	230/50	9,6	80	0,7	17	170
SANTIAGO 2 B 1.4	230/50	13,3	120	1,0	23	210
SANTIAGO 2 B 1.7	400/50	6,3	160	1,4	28	250
SANTIAGO 2 B 2.1	400/50	7,5	160	1,7	35	305
SANTIAGO 2 B 2.5	400/50	9,2	200	2,0	45	358

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 PBUE)



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

3.2. Подключение и запуск

- Распаковать оборудование и удалить деревянный поддон, находящийся на подставке Рис. 4 (стр.21)

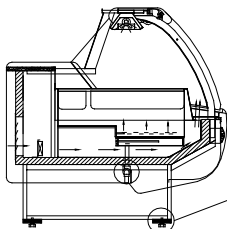


Рис.4 Удаление деревянного поддона

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

- Витрину установить на ровном и достаточно твердом основании, а затем выровнять при помощи ножек.
- 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.

- Если оборудование поступает к пользователю в частично разобранном виде, с целью его защиты во время транспорта следует выполнить следующие действия:
 1. Установить стеклянные полки Рис.5 (стр.22)
- Убедиться, что шариковый клапан спуска воды закрыт Рис.1/9 (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 камеру согласно Рис. 3 (стр.20)
- Поместить штепсель провода подключения непосредственно в штепсельную розетку (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)

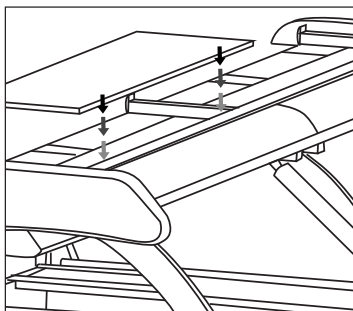


Рис.5 Монтаж стеклянной полки

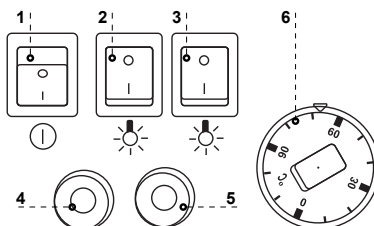


Рис.6 Пульт управления

- 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)

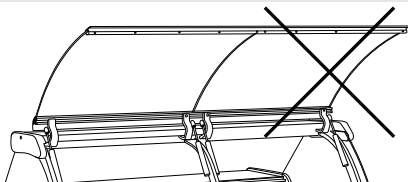


Рис.7 Неправильно поднятые фронтальные стекла



В витринах с системой откидных фронтальных стекол запрещается поднимать оба стекла одного модуля одновременно. Запрещается также оставлять одновременно оба стекла в поднятом положении (см. рис. 7, стр. 22). Данный запрет действует как во время мытья витрин, так и во время их эксплуатации!

4.1. Уровень воды в ванне бемара

Перед включением водного бемара следует проверить закрытие шарикового клапана, расположенного ниже корпуса витрины Рис.1/9 (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 доливания воды должен находиться немного выше уровня (2) Рис.8 (стр.23). 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 емкостями 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.

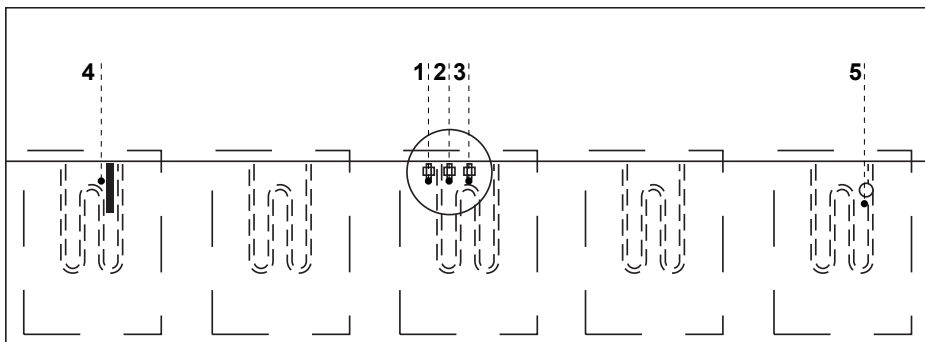


Рис.8 Ванна бемара

- 1 – Зонд уровня сигнализации – очень низкий уровень жидкости в ванне (сигнализация красной контрольной лампочки), ниже которого включается звуковой сигнал с одновременным выключением функции нагрева
- 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

4.2. Регулировка температуры

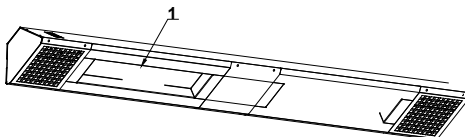
Бемар оснащен механическим регулятором температуры. Датчик температуры Рис.8/4 (стр.23) размещен в ванне бемара. При помощи поворотной ручки Рис.6/6 (стр.22) регулятора устанавливаем требуемую температуру воды в ванне посредством ее поворота и установки с соответствующим положением. Вращение поворотной ручки по направлению движения часовой стрелки вызывает увеличение установленной влажности, а в обратном направлении вызывает ее уменьшение. Вращение поворотной ручки влево до конченого положения вызывает выключение работы грелок, несмотря на включенное питание.

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).

Рис.9 Блок лампы бемара

- 1- керамические инфракрасные лампы 250 Вт/230 В
- 2- защитный экран лампы накаливания
- 3- лампа накаливания 40 Вт (E27; форма колбы P45; максимальная рабочая температура до 300°C)



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.1/9 (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)



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.

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

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):



- Серийный номер (NS)
- Дата изготовления
- Тип (наименование оборудования) а также
- Дату покупки оборудования
- Описание проблемы
- Точный адрес и номер телефона с вашим кодом города

Щиток расположен в задней части оборудования, в правом верхнем углу ниже столешницы Рис.1/13 (стр.20).

Рис.10 Щиток



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

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

Информация, содержащаяся в настоящем документе, может быть изменена фирмой «IGLOO» без извещения пользователя.

Копирование настоящей инструкции без согласия производителя запрещается.

Фотографии и рисунки служат в качестве примера и могут отличаться от купленного оборудования.