

# Bedienungsanleitung **GASTROLINE BEMAR**

## 1. AUSLADUNG

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

## 2. PRODUKTBESCHREIBUNG

### 2.1. BESTIMMUNG

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

### 2.2. Beschreibung der Anlage

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

## Inhaltsverzeichnis

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

## Verzeichnis der Abbildungen

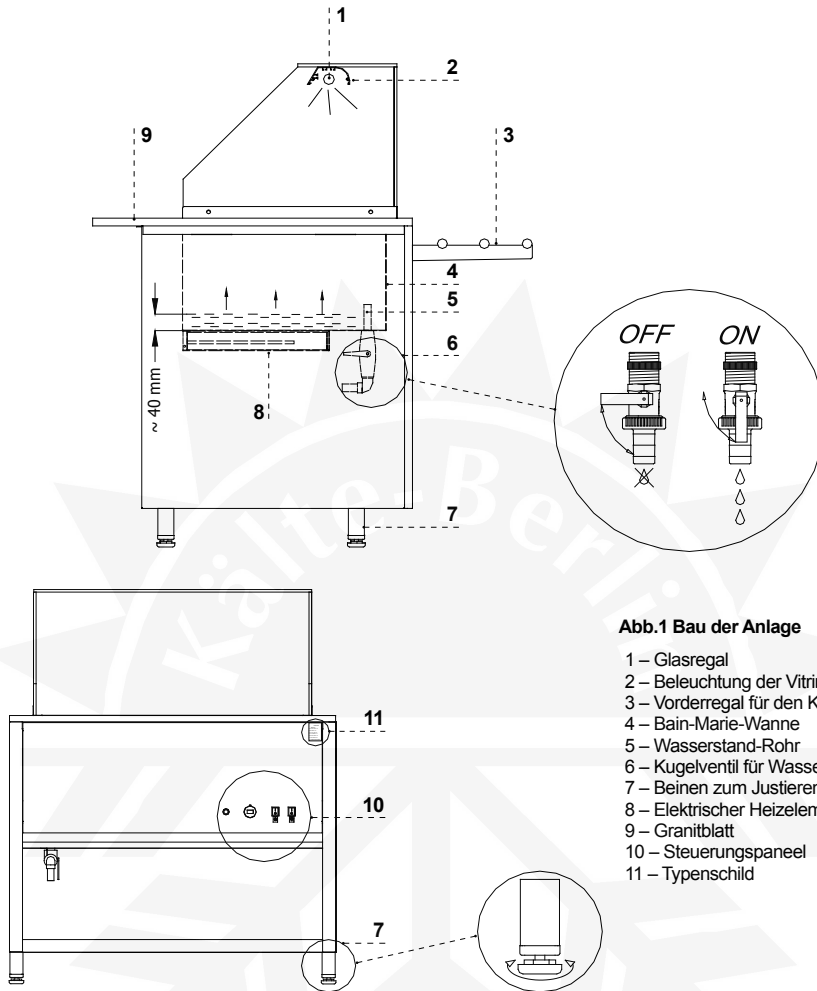
|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| Abb.1 Bau der Anlage                          | 14 |
| Abb.2 Anordnung der GN-Behälter               | 14 |
| Abb.3 Steuerungspaneel                        | 15 |
| Abb.4 Wasserstandrohr  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

## Verzeichnis der Tabellen

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Tabelle 1 Technische Angaben | 15 |
|------------------------------|----|



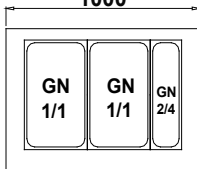
Mit diesem Zeichen sind die wichtigen Sicherheitshinweisen für Benutzer und ordnungsgemäßen Betrieb der Anlage ausgezeichnet



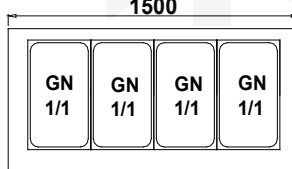
**Abb.1 Bau der Anlage**

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

**Gastroline Bemar 1.0**  
**1000**

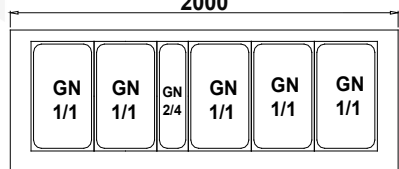


**Gastroline Bemar 1.5**  
**1500**



**Gastroline Bemar 2.0**

**2000**



**Abb.2 Anordnung der GN-Behälter**

## 2.3. Technische Angaben

Tabelle 1 Technische Angaben

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

## 3. BEREITSTELLUNG DER ANLAGE ZUM BETRIEB

### 3.1. Anforderungen an Einsatzort

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



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

### 3.2. Anschluss und Inbetriebnahme

- Die Anlage auspacken
- Die Anlage auf einer ebenen und ausföhrlich fester Grundlage stellen, dann mit den Beinen justieren Abb.1/7 (S.4)  
Bei fahrbaren Bain-Maries ist die Radsperrung zu verwenden, um das Verschieben des Bain Maries beim betrieb zu vermeiden .
- Das erste Waschen der Anlage ist schon nach ihrem Auspacken und vor der Inbetriebnahme 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.**

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

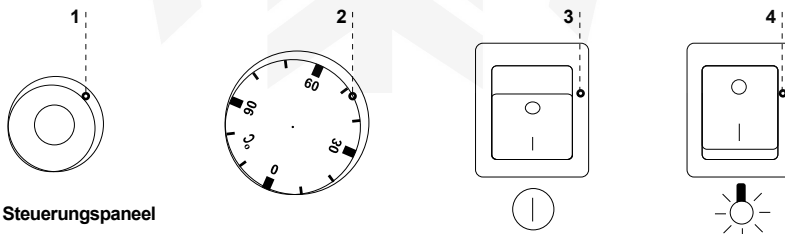


Abb.3 Steuerungspaneel

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

## 4. BETRIEB VON BAIN MARIE

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



### Hinweise und Anmerkungen

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

### 4.1. Wasserstand in Bain-Marie-Wanne

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

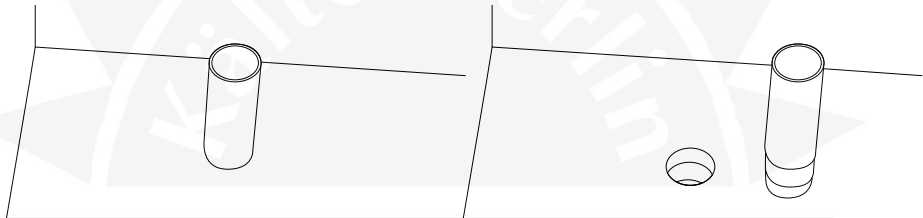


Abb.4 Wasserstandrohr

Um den Energieverbrauch auf möglichst geringer Höhe zu halten:

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



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



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

### 4.2. Die Temperaturregelung

Das Bain-Marie ist mit einer mechanischer Temperaturregelung ausgestattet. Die Temperaturfühler befindet sich in Bain-Marie-Wanne. Mit dem Drehschalter Abb.3/2 (S.15) für die Temperaturregelung kann die gewünschte Wassertemperatur in der Wanne eingestellt werden, indem der Drehschalter gedreht wird und in einer angemessener Stellung eingestellt wird. Durch das Drehen des Schalters im Uhrzeigersinn wird die eingestellte 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.



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



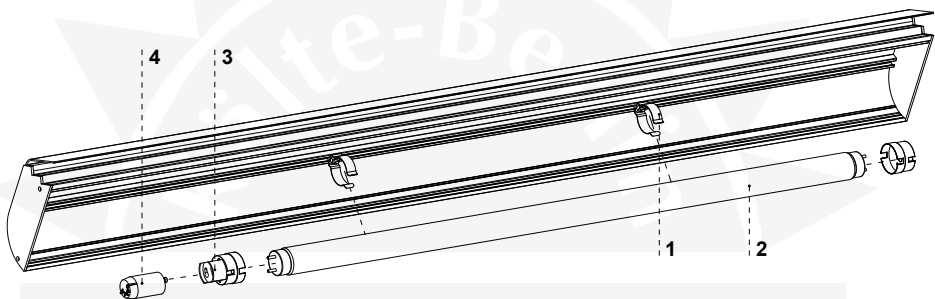
**Der Wasserstand in der Wanne muss geprüft werden. Die Wanne darf auf keinen Fall trocken sein. Das kann zur Beschädigung der elektrischen Heizelementen führen!**

## 5. WARTUNG

### 5.1. Reinigung und Wartung

- ! Alle Wartungsarbeiten sind bei der spannungslosen Anlage durchzuführen!
- ! Die elektrische Einrichtung vor die Beschädigung oder Eindringen des Wassers schützen
- ! Die Anlage nicht mit dem Wasserstrahl sondern mit einem feuchtem Tuch reinigen
- ! Keine scharfe Werkzeuge zum Entfernen der Verschmutzungen verwenden!
- ! Die Anlagen sind mit den Räder ausgerüstet und können auf den unebenen Oberflächen nicht in Anwendung kommen!

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



**Abb.5 Austausch der Leuchtstofflampe in Lampe**

- 1 – Halterung der Leuchtstofflampe
- 2 – Leuchtstofflampe
- 3 – Gehäuse der Leuchtstofflampe
- 4 – Leuchtstoffzönder



**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.6 (S.18), auf dem die wichtigen Hinweisen für Serviceteam und Entsorgungsfirnen 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 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 Hauptschalter, der sich auf dem Steuerungspaneel befindet, eingeschaltet 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 Leucht Lampe in der Lampe nicht durchgebrannt wurde

**Die Anlage kann die entsprechende Temperatur nicht erlangen, Beleuchtung funktioniert ...**

**Vergewissern sich, dass:**

- Der Anlagehauptschalter sich in Position EIN befindet
- Die Temperatureinstellung auf dem Thermostat richtig eingestellt ist
- Das Wasser in Wanne vorhand ist und den Stand prüfen

### 6.2. Service

Servicetelefon IGLOO: +48 (14) 662 19 56 oder +48 605 606 071 E-Mail-Adresse: [serwis@igloo.pl](mailto:serwis@igloo.pl)

Wurden alle unter 6.1 Punkte geprüft und die Anlage noch funktionsunfähig ist, sollen sich an Serviceteam von Igloo wenden, indem Sie die Angaben aus Typenschild angeben Abb.6 (S.18):



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

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



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

**Abb.6 Typenschild**

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

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

Die Vervielfältigung dieser Anleitung ist verboten.

Die Abbildungen und Photos dienen nur zum Übersicht und gekaufter Anlage abweichen.