

Ihr Wiha Fachhändler:

Kälte-Berlin
Am Pfarracker 41
12209 Berlin
Fon: +49 30 74 10 40 22
Fax: +49 30 74 10 40 21
Mail: info@kaelte-berlin.de
Internet: www.kaelte-berlin.com

BEDIENUNGS- und EINBAUANLEITUNG

W-5650 BD



Bain-Marie

(trockenbeheizt)

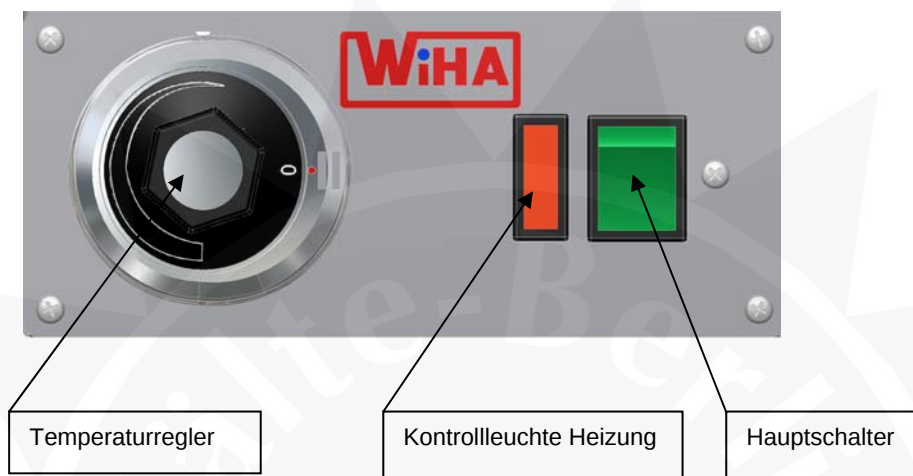
1. Allgemeine Hinweise

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren, auch für andere Benutzer des Gerätes zugänglichen Ort auf. Das Gerät muss entsprechend den Herstelleranweisungen aufgestellt und in Betrieb genommen werden. Dabei sind die lokalen Gesetze und Bestimmungen einzuhalten.

Bei Auftreten eines Defektes an dem Gerät oder an einem Zubehörteil des Möbels bzw. bei Betriebsstörungen prüfen Sie bitte sofort, ob sich daraus eine Gefährdung für Personen oder Sachwerte ergibt. Trennen Sie ggf. das Gerät vom Netz und setzen Sie sich mit der nächsten Kundendienststelle in Verbindung.

Alle Benutzer des Gerätes müssen in deren ordnungsgemäßen und sicheren Gebrauch eingewiesen sein.

2. Bedienung der Steuerung



Ein- und Ausschalten

Das Gerät wird über den grünen Hauptschalter ein- bzw. ausgeschaltet. Im eingeschalteten Zustand leuchtet der Hauptschalter.

Temperatureinstellung

An dem Temperaturregler ist die gewünschte Temperatur einzustellen. Bei aktiver Heizung leuchtet die rote Kontrollleuchte.

3. Verwendungszweck

Das Gerät ist für das Präsentieren und Warmhalten von Speisen, wie gebratenen, gekochten und panierten Speisen in 50 mm bis 150 mm tiefen GN-Schalen zur alsbaldigen Abgabe geeignet.

Das Gerät wird trocken beheizt, d.h. es darf kein Wasser in die Wanne eingefüllt werden! Die maximale Bodentemperatur ist von ca. 30°C bis ca. 140°C einstellbar.

Das Gerät ist speziell für den Einbau in ortsfeste gewerbliche Lebensmittel- und Ausgabetheken entwickelt worden. Um Speisen bei 65°C über einen längeren Zeitraum warm zu halten, sind bauseits ein Glasaufsatz und eine zusätzliche Beheizung über Infrarot-Strahler (ca. 400–500 W pro GN) notwendig.

Eine einwandfreie Funktion ist nur gewährleistet, wenn der Einbau, die Aufstellung und der Betrieb entsprechend dieser Betriebsanleitung erfolgt! Das Gerät ist nicht dazu ausgelegt, um kalte Speisen zu erwärmen. Auch ist das Kochen von Flüssigkeiten nicht möglich.

4. Inbetriebnahme

Die folgenden Hinweise beziehen sich auf steckerfertig ausgelieferte Geräte.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb setzen, müssen alle Schutzfolien abgezogen werden. Vor der ersten Inbetriebnahme ist das Gerät zu reinigen.

Vor der Inbetriebnahme ist das Gerät zu kontrollieren. Fehlerhafte Geräte dürfen nicht in Betrieb genommen werden! Bitte beachten Sie die Sicherheitshinweise.

Zum Einschalten des Gerätes ist der grüne Hauptschalter einzuschalten. An dem Thermostatregler ist die gewünschte Temperatur einzustellen.

5. Warenbestückung

In dem Gerät können GN-Schalen aus Edelstahl oder Keramik mit einer Tiefe von 50 mm, 100 mm oder 150 mm eingesetzt werden. Flachere GN-Schalen sollten nicht eingesetzt werden, da sie zu leicht verrutschen können.

Alle eingesetzten Schalen sollten die gleiche Tiefe haben. Da tiefere Schalen eine geringere Temperatureinstellung benötigen besteht bei einer Bestückung mit unterschiedlich tiefen GN-Behältern die Gefahr, dass entweder die flachen Schalen nicht warm genug sind oder die Speisen in den tieferen Schalen anbrennen.

Keramikschalen gewährleisten eine gleichmäßige und schonende Wärmeverteilung auf der gesamten Fläche. Das Gerät muss lückenlos mit GN-Schalen bestückt werden, da ansonsten die Temperatur nicht erreicht wird.

Bevor Sie das Gerät mit Waren beschicken, warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Die eingebrachten Waren müssen mit der vorgeschriebenen Temperatur, mindestens jedoch mit 80 °C eingebracht werden.

6. Reinigung und Pflege

ACHTUNG: Verbrennungsgefahr!

Gerät vor allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten abschalten und abkühlen lassen!

Das Gerät ist je nach Betriebsbedingungen einmal täglich zu reinigen. Vor der Reinigung muss das Gerät am Hauptschalter ausgeschaltet werden und stromlos gemacht werden. Netzstecker ziehen oder Sicherung abschalten. Um Verletzungen durch hohe Temperaturen zu vermeiden, darf die Reinigung erst nach Abkühlung des Gerätes durchgeführt werden. Die Ware ist zu entnehmen.

Es dürfen keine scharf riechenden Reinigungsmittel eingesetzt werden. Es dürfen keine Lösungsmittel, scharfe oder ätzende Reiniger, keine Stahlwolle und keine starken Scheuermittel verwendet werden. Zur Reinigung darf kein Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl verwendet werden. Gerät nicht mit Säuren behandeln oder Säuredämpfen aussetzen, da sonst die Passivschicht des Chromnickelstahls verletzt wird und das Gerät sich evtl. verfärben kann.

Verschmutzungen auf **der Oberseite der Edelstahlwanne** müssen sofort entfernt werden, damit diese nicht einbrennen können. Der Wannenboden muss frei von Ablagerungen gehalten werden, um die volle Heizleistung gewährleisten zu können. Um angebrannte Speisereste an den Edelstahloberflächen zu entfernen, können übliche Reinigungsgeräte, wie sie auch für Backöfen üblich sind, eingesetzt werden.

Die Edelstahlwanne und Trennsteg können mit handelsüblichen Edelstahlreinigungsmitteln behandelt werden. Reinigungsmittel mit stark scheuernder Wirkung dürfen nicht eingesetzt werden, da diese die Edelstahloberfläche zu stark aufrauen können.

Die Schalterblende darf nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Eine Reinigung mit Fließ- oder Strahlwasser muss im Bereich der Steuerung unbedingt vermieden werden, da dies zu Schäden an der Steuerung führen kann.

7. Warnhinweise

Im Umgang mit diesem Gerät und allen elektrischen Geräten müssen grundsätzliche Regeln zur eigenen Sicherheit beachtet werden. Im Besonderen sind dies:

- **Achtung Verbrennungsgefahr! Die Innenflächen der Wanne sind sehr heiß. Auch an den äußeren Verkleidungen kann eine hohe Temperatur auftreten. Diese Bereiche dürfen nicht berührt werden!**
- **Im Bereich des Gerätes dürfen keine leicht brennbaren Gegenstände oder Flüssigkeiten gelagert werden, da sie sich entzünden könnten.**
- **Achten Sie darauf, dass der Bereich unterhalb des Gerätes offen ist oder belüftet wird. Ansonsten kann es hier zu einer unkontrollierten Aufheizung und ggf. zu Beschädigungen kommen.**
- **Die beheizte Wanne darf nicht mit Flüssigkeiten gefüllt werden!**
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Schutzabdeckungen und Vorrichtungen dürfen nicht entfernt werden, da sonst Verletzungsgefahr besteht!
- Luftströmungen im Bereich der Präsentationsfläche durch unsachgemäß installierte Lüftungen oder Zugluft müssen vermieden werden.
- Die Umgebungstemperatur soll 18 °C nicht unterschreiten, da sonst die vorgeschriebene Kerntemperatur nicht gehalten werden kann. Zugerscheinungen können die Funktion stark beeinflussen und müssen vermieden werden. Dies gilt insbesondere, wenn kein Glasaufbau vorhanden ist oder dieser nicht geschlossen ist.
- Die Produkte müssen mit der für sie vorgeschriebenen Temperatur, mindestens jedoch mit 80 °C, eingebracht werden.
- Eine dauerhafte Kerntemperatur von 65 °C kann mit dem Gerät ohne geschlossenen bauseitigen Glasaufsatz und ohne bauseitige Infrarotstrahlern mit ausreichender Leistung nicht erreicht werden.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern am Stecker selbst.
- Setzen Sie das Gerät nicht Witterungseinflüssen wie Regen etc. aus.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt an das Gerät.
- Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass das Gerät nicht beschädigt wurde. Nehmen Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht in Betrieb und informieren Sie den zuständigen Techniker oder den Kundendienst.
- Verpackungsmaterialien (Plastiktüten, Folien, Styropor, Nägel, Schrauben, Holzplatten, etc) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Diese Teile stellen mögliche Gefahrenquellen dar!
- Das Gerät darf nur für den angegebenen Verwendungszweck benutzt werden.
- Vor dem Anschluss muss geprüft werden, ob die Angaben auf dem Leistungsschild mit den Werten der Hausinstallation übereinstimmen. Die grundlegenden Sicherheitsbestimmungen sind unbedingt einzuhalten.

Im Zweifelsfall muss ein qualifizierter Fachmann die Hausinstallation genauestens überprüfen. Die elektrische Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät vorschriftsmäßig installiert und geerdet wird, wie in den Sicherheitsbestimmungen für elektrische Anschlüsse beschrieben. Falls die Steckdose nicht mit dem Stecker übereinstimmt, sollte die Steckdose durch eine passende ausgetauscht werden.

Bei allen Pflege- und Wartungsmaßnahmen ist das Gerät vorher vom Stromnetz zu trennen, indem der Hauptschalter ausgeschaltet wird und der Stecker aus der Steckdose entfernt wird.

Sobald eine Funktionsstörung oder ein Fehlerfall entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.

Reparaturen dürfen nur von durch uns autorisierten Fachfirmen oder von unserem Werkskundendienst vorgenommen werden. Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden. Bei Eingriff durch nicht autorisierte Personen oder durch den Einsatz von Ersatzteilen, welche nicht von uns bezogen worden sind, erlischt unsere Gewährleistung!

8. Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist nach dem zur Zeit der Lieferung geltenden Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut und ist betriebssicher. Dennoch können bei seiner Verwendung Gefahren für Leib und/oder Leben des Benutzers oder Dritter bzw. Beeinträchtigungen des Gerätes und anderer Sachwerte entstehen, wenn es von unausgebildetem Personal unsachgemäß oder zu nicht bestimmungsgemäßigem Gebrauch eingesetzt wird.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem Zustand sowie bestimmungsgemäß, sicherheits- und gefahrenbewusst unter Beachtung der Betriebsanleitung benutzt werden! Insbesondere Störungen, die die Sicherheit beeinträchtigen können, sind umgehend zu beseitigen! Das Gerät ist ausschließlich zu dem unter 3. aufgeführten Verwendungszweck bestimmt! Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller/Lieferer nicht. Das Risiko trägt allein der Anwender. Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehören auch das Beachten der Einbau- und Betriebsanleitung sowie die Einhaltung der Inspektions- und Wartungsbedingungen.

Nach der Reinigung des Gerätes auf gelockerte Verbindungen, nachlassende Gasdruckfedern, Scherstellen und Beschädigungen untersuchen. Festgestellte Mängel sofort beheben! Bei Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten gelöste Schraubenverbindungen stets fest anziehen! Ist die Demontage von Sicherheitseinrichtungen beim Rüsten, Warten, Reparieren erforderlich, hat unmittelbar nach Abschluss der Wartungs- und Reparaturarbeiten die Remontage und Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen zu erfolgen.

Vor der Inangsetzung nach Instandsetzungsarbeiten prüfen, ob alle Schutzvorrichtungen angebracht sind! Für sichere und umweltschonende Entsorgung von Betriebs- und Hilfsstoffen sowie Austauschteilen sorgen. Gerät nicht für betriebsfremde Zwecke nutzen! Änderungen sind nur durch den Hersteller zulässig. Eingriffe oder Veränderungen am Gerät führen zu einem Verlust der Gewährleistung!

9. Nicht bestimmungsgemäße Verwendung

Sicherheits-, Schutz und Regeleinrichtungen dürfen nicht verstellt oder unwirksam gemacht werden. Am Gerät dürfen keine Eingriffe oder Änderungen vorgenommen werden.

Lüftungsschlitze dürfen nicht abgedeckt oder zugestellt werden.

Es dürfen keine Flüssigkeiten in die Wanne des Gerätes eingefüllt werden. Das Gerät ist nicht geeignet, um Speisen zu garen oder zuzubereiten. Auch ist eine Lagerung von Speisen über einen längeren Zeitraum, als den zur alsbaldigen Abgabe üblichen Zeitrahmen von etwa 3 Stunden nicht vorgesehen. Werden andere als die angegebenen Präsentationsbehälter oder Vorrichtungen zur Warenpräsentation eingesetzt, gilt diese Änderung als nicht bestimmungsgemäß.

10. Sicherheitsrichtlinien

Bei der Fertigung Ihres Gerätes wurden alle Sicherheitsvorschriften, insbesondere die VDE- und die internationalen CEE-Richtlinien beachtet.

Ihr Gerät hat vor dem Verlassen des Werkes eine Endkontrolle durchlaufen und wurde dabei auch auf die einwandfreie Funktion aller elektrischen Teile überprüft.

Der Berührungsschutz gemäß den VDE-Bestimmungen muss durch ordnungsgemäßen Einbau sichergestellt sein.

11. Störungen

Verhalten bei Störungen:

Unabhängig von aufgeführten Hinweisen gelten für den Betrieb des Gerätes in jedem Falle die örtlichen Sicherheitsbestimmungen.

Bei Störungen ist das Gerät sofort abzuschalten und der Netzstecker ist zu ziehen bzw. die Vorsicherung zu entfernen. Erst nach erfolgter Störungsbeseitigung darf das Gerät wieder in Betrieb genommen werden. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten vorgenommen werden! Es dürfen nur Original-Ersatzteile, welche beim Hersteller bezogen werden können, verwendet werden.

Ehe der Kundendienst angefordert wird, bitte Folgendes überprüfen:

Störung: Das Gerät wird nicht warm

- Stromversorgung unterbrochen?
- Sicherung ausgefallen?
- Schutzkontaktstecker fest in Steckdose?
- Einschalter betätigt?
- Temperaturregler hochgedreht?

Störung: Das Gerät wird nicht warm genug

- Temperaturregler hochgedreht?
- Aufheizzeit (ca. 30 bis 45 Minuten) beachtet?

Störung: Die Waren sind nicht warm genug

- Eingebraachte Waren mindestens 80 °C warm?
- Ist die Wanne lückenlos mit GN-Behältern bestückt?
- Temperaturregler hochgedreht?
- Aufheizzeit (ca. 30 bis 45 Minuten) beachtet?
- Luftströmungen im Raum (Lüftung, Zugluft,...)?
- Raumtemperatur unter 18 °C?
- Fehlen bauseitige Wärmestrahler (ca. 400–500 W pro GN)?
- Bauseitiger Glasaufsatz vorhanden?

12. Hinweise auf besondere Gefahrenarten

Elektrische Energie

Bei Störungen in der elektrischen Energieversorgung Gerät sofort abschalten! Arbeiten an elektrischen Anlagen oder Betriebsmitteln dürfen nur von einer Elektrofachkraft oder von unterwiesenen Personen unter Leitung und Aufsicht einer Elektrofachkraft, den elektrotechnischen Regeln entsprechend, vorgenommen werden. Geräte und Anlagenteile, an denen Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten durchgeführt werden, müssen spannungsfrei geschaltet werden. Die freigeschalteten Teile zuerst auf Spannungsfreiheit prüfen, dann erden und kurzschließen. Benachbarte, unter Spannung stehende Teile isolieren! Die elektrische Ausrüstung eines Gerätes ist regelmäßig zu prüfen. Mängel, wie lose Verbindungen bzw. angeschmorte Kabel müssen beseitigt werden. Nur spannungsisoliertes Werkzeug benutzen!

Hohe Temperaturen

Achtung Verbrennungsgefahr! Die Innenflächen der Wanne sind sehr heiß. Auch an den äußeren Verkleidungen kann eine hohe Temperatur auftreten. Diese Bereiche dürfen nicht berührt werden!

Im Bereich der Wärmewanne dürfen keine leicht brennbaren Gegenstände oder Flüssigkeiten gelagert werden.

Geräuschpegel

Der arbeitsplatzbezogene Emissionswert des Schallpegels ist kleiner als 70 dB(A). Diese Angabe ist aufgrund gewisser nationaler Sicherheitsverordnungen erforderlich.

13. EU-Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir, dass die nachfolgend bezeichnete Maschine aufgrund ihrer Konzeption und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den einschlägigen grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EU-Richtlinie entspricht. Bei einer nicht mit uns abgestimmten Änderung der Maschine verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Bezeichnung des Gerätes:
Bain-Marie, trockenbeheizt

Einschlägige EU-Richtlinien:
Maschinen-Richtlinie (98/37/EEC)
Niederspannungs-Richtlinie (73/23/EEC, 93/68/EEC)
Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit (89/336/EEC, 93/68/EEC)

Angewandte harmonisierte Normen, insbesondere:
EN 55014-1, EN 50082-1, EN 60335-1, EN 60335-2

Angewandte nationale Normen und technische Spezifikationen
VDE 0700

Diese Erklärung beinhaltet keine Zusicherung von Eigenschaften. Die Sicherheitshinweise zum Produkt sind zu beachten.

Datum: 08.09.2009

Unterschrift:

Dipl.-Ing. Edgar Hakemann
Technische Leitung

Anhang A1: Übernahme, Montage und Anschluss

A1.1 Übernahme

Kontrollieren Sie das Gerät auf Transportschäden! Der Transport geht auf Ihre Gefahr! Bei nicht fristgerechter Meldung eines Transportschadens erlischt Ihr Anspruch auf Regulierung!

Sollten Sie einen Schaden feststellen, notieren Sie diesen auf den Papieren des Frachtführers sowie auf Ihrem Formular und lassen Sie sich den Schaden bestätigen.

Nicht ordnungsgemäß festgestellte oder verspätet gemeldete Transportschäden ersetzt Ihnen niemand!

Daher sollte auch bei einwandfreier Verpackung der Liefergegenstand unverzüglich ausgepackt und auf seinen Zustand und auf Betriebsfähigkeit überprüft werden.

Beim Erkennen eines Schadens ist das letzte Transportunternehmen sofort bei Erkennen schriftlich haftbar zu machen. Auch bitten wir Sie, uns sofort über die Höhe des Schadens telefonisch zu informieren. Als Service würden wir dann den Schaden bei der Versicherung einreichen.

Geräte, welche mit offensichtlichen Mängeln geliefert werden, dürfen nicht eingebaut werden. In dem Falle des Einbaus eines derartigen Gerätes ist die Geltendmachung von Gewährleistungsansprüchen ausgeschlossen.

A1.2 Entsorgung der Verpackung

Zum Schutz der Oberflächen werden die Geräte mit einer Plastikschutzfolie versehen. Lassen Sie die Plastikschutzfolie nicht unnötig lange auf dem Gerät. Durch Sonnenlicht kann sich die Folie verhärten, so dass sie nur noch erschwert abgezogen werden kann.

Die recyclingfähigen Materialien der Verpackung sind mit dem Recyclingsymbol gekennzeichnet und sollten den ortsüblichen Entsorgungsstellen sortiert zur Wiederverwertung zugeführt werden.

A1.3 Entsorgung des alten Gerätes

Geräte sind vor ihrer Verschrottung funktionsuntüchtig zu machen, indem das Netzkabel am Gerät abgeschnitten wird. Stellen Sie sicher, dass das Gerät umweltgerecht und ordnungsgemäß entsorgt wird.

Altgeräte müssen durch einen Fachbetrieb ordnungsgemäß entsorgt werden. Eine Entsorgung über die öffentliche Müllentsorgung ist nicht zulässig.

A1.4 Aufstellort

Am Aufstellort dürfen keine leicht brennbaren Gegenstände in unmittelbarer Nähe zum Gerät vorhanden sein. Die Temperaturen am Aufstellort sollten 18 °C nicht unterschreiten. Aufstellorte mit Zugluft sollten vermieden werden.

Wir das Gerät in der Nähe von Kühlgeräten eingesetzt, ist ein Abstand von mindestens 100 mm einzuhalten. Ein Luftaustausch zwischen den Geräten muss verhindert werden!

A1.5 Einbau des Gerätes

Das Gerät wird in einen passenden Ausschnitt der Arbeitsfläche eingehängt. Achten Sie darauf, dass Ihre Thekenkonstruktion eine entsprechende Tragkraft hat.

Der Bereich unterhalb des Gerätes darf nicht verkleidet werden. Um Schäden durch Überhitzungen unterhalb des Gerätes zu vermeiden, muss die Luft hier frei nach außen zirkulieren können.

Soll die Steuerung in eine Thekenblende eingebaut werden, kann sie nach Lösen der vier in den Ecken der Frontplatte befindlichen Schrauben aus der Transporthalterung herausgenommen werden.

Die Steuerung wird nach Entnahme der vorderen Blende von hinten durch den Ausschnitt gesteckt. Zur Entnahme der vorderen Blende des Steuergehäuses muss zunächst der schwarze Thermostatkopf nach vorne hin abgezogen werden. Hinter dem Thermostatkopf befinden sich vier Schrauben. Hier müssen die linke und die rechte Schraube gelöst werden. Des Weiteren muss die Schraube, welche sich neben dem Hauptschalter befindet, gelöst werden.

Jetzt kann das Gehäuse von hinten durch den Ausschnitt gesteckt werden und die Blende von vorne wieder vorgeschraubt werden. Die Blende wird jetzt in den vier Ecklöchern mit der Thekenblende verschraubt.

Oberhalb des Gerätes ist ein Glasaufsatz sowie Wärmestrahler (ca. 400–500 W pro GN) vorzusehen.

Das Gerät muss so eingebaut werden, dass es zu Wartungs- und Reparaturzwecken gut zugänglich ist und bei Bedarf auch herausnehmbar ist.

A1.6 Anschluss des steckerfertigen Gerätes

Vor dem Elektroanschluss bitte die Angaben auf dem Typenschild beachten. VDE-Vorschriften und Vorschriften des örtlichen Energieversorgungsunternehmens sowie landesübliche Bestimmungen beachten! Der Anschluss darf nur von autorisierten Fachleuten vorgenommen werden.

Die Geräte mit 230-V-Anschluss werden steckerfertig mit einer ca. 1,5 m langen Anschlussleitung geliefert. Sie dürfen nur über den angebauten Schutzkontaktstecker an ein Wechselstromnetz mit einer Nennspannung von 230 V und einer Frequenz von 50 Hz angeschlossen werden.

Bei Geräten mit einer Anschlussleistung unter 2 kW ist die elektrische Zuleitung mit 10 A (träge) abzusichern, bei Geräten mit höherer Anschlussleistung mit 16 A (träge).

Die Geräte mit 400-V-Anschluss werden ohne Anschlussstecker ausgeliefert. Der Anschluss ist entsprechend dem Schaltplan vorzunehmen.

Der Anschluss an eine andere Spannung, Stromart oder Frequenz ist nicht zulässig. Die Installation der Schutzkontaktsteckdose hat durch den Elektrofachmann zu erfolgen.

A1.7 Technische Daten

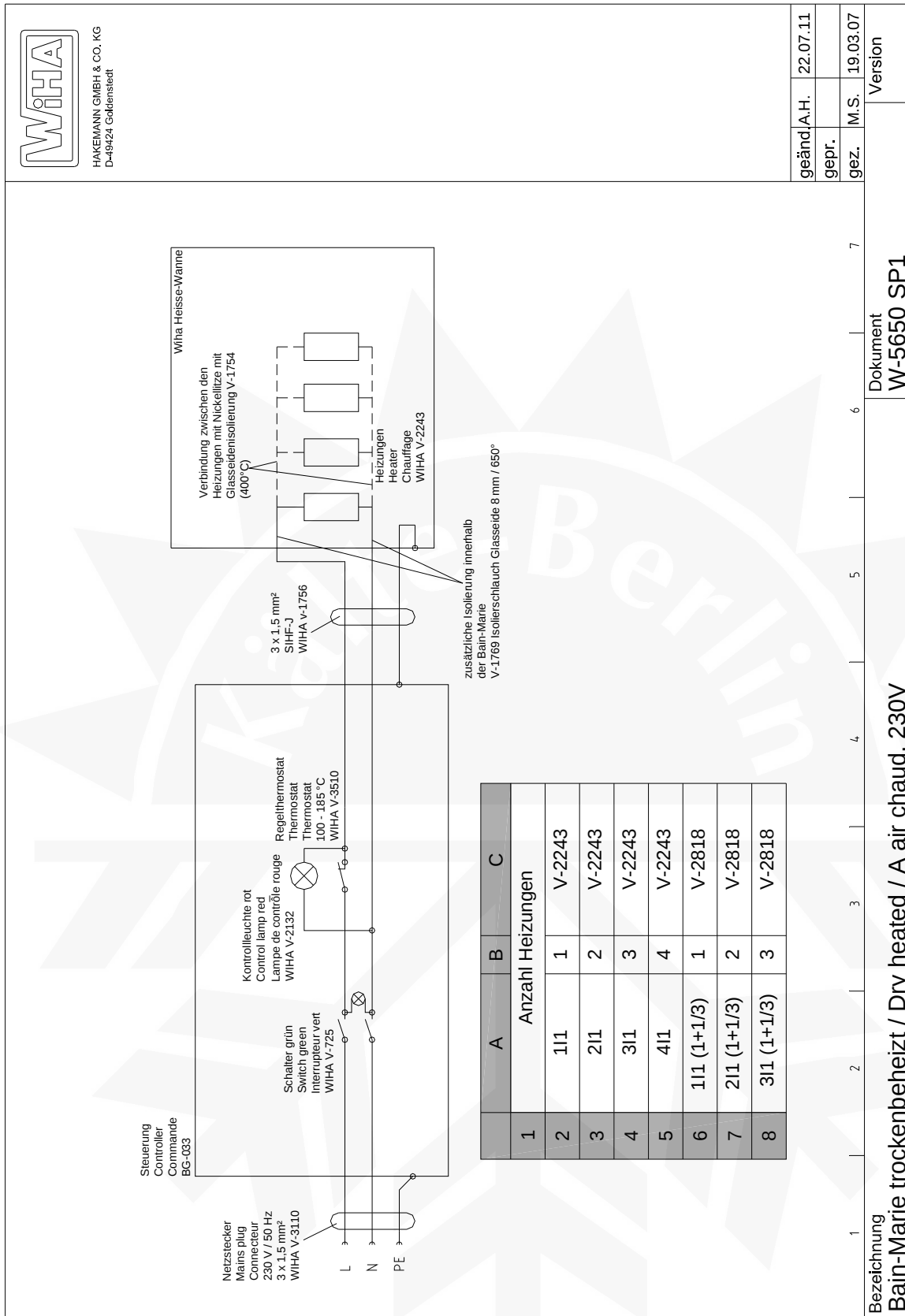
Allgemein

Min. Umgebungstemperatur: 18 °C
Einstellbereich: 30 °C – ca. 120 °C
(Bodentemperatur)

Anschluss

Baugröße	Spannung	Leistung
GN 1/1	230 V	0,85 kW
GN 2/1	230 V	1,70 kW
GN 3/1	230 V	2,55 kW
GN 4/1	230 V	3,40 kW
GN 1 x (1/1 + 1/3)	230 V	1,15 kW
GN 2 x (1/1 + 1/3)	230 V	2,30 kW
GN 3 x (1/1 + 1/3)	230 V	3,45 kW
GN 4 x (1/1 + 1/3)	400 V (L1, L2, N, PE)	4,60 kW
2 x GN 1/1	230 V	2 x 0,85 kW
3 x GN 1/1	230 V	3 x 0,85 kW
4 x GN 1/1	230 V	4 x 0,85 kW

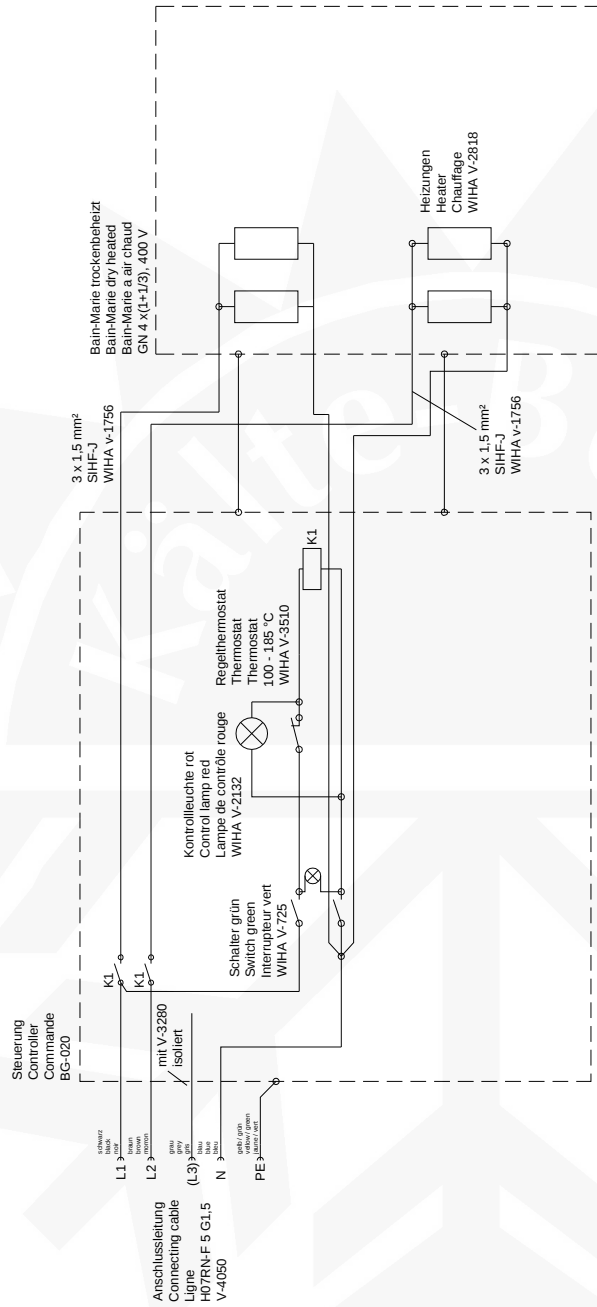
A1.8 Schaltplan





HAKEMANN GMBH & CO. KG
D-9424 Goldenstedt

Anschluss 400 V, 2 Phasen, N, 50 Hz
Länge ca. 2 m
Connection 400 V, 2 phases, N, 50 Hz
Length appr. 2 m
Connexion 400 V, 2 phase, N, 50 Hz
Longueur env. 2 m



geänd.	A.H.	22.07.11
gepr.		
gez.	J.v.L.	11.09.09

Dokument
W-5656 SP2

Bezeichnung
Bain-Marie trockenbeheizt / Dry heated / A air chaud, GN 4 x(1+1/3), 400 V

Version