

Neumärker

PROFESSIONAL

Lohstr. 13 - 58675 Hemer / Postfach 4063 - 58663 Hemer

Telefon: 02372/9274-0 Fax: 02372/3304

DEUTSCHLAND

Bedienungsanleitung

Marchebanio

Art.-Nr. 05-00320

www.neumaerker.de

INHALTSVERZEICHNIS

- 1. Instruktionen für die Installation
 - 1.1 Technische Daten
- 2. Inbetriebnahme
 - 2.1 Gesetzliche Vorschriften, technische Regeln und Vorschriften
 - 2.2 Installation
 - 2.2.1 Elektrische Verbindungen
 - 2.2.1.1 Spannung
 - 2.3 Inbetriebnahme
- 3. Instruktionen für den Betrieb
 - 3.1 Einschaltung
- 4. Reinigung und Pflege
 - 4.1 Maßnahmen im Falle von Beschädigungen
- 5. Wartung (nur durch qualifiziertes Personal)
 - 5.1 Zugänglichkeit

1. Installation

1.1 Technische Daten

Das Leistungsschild befindet sich neben der Zugentlastung für das Anschlusskabel und enthält die für den Anschluss notwendige Daten.

2. Inbetriebnahme

Der Apparat muss ins Lot gestellt werden. Kleine Unebenheiten können durch das Verstellen der Füße korrigiert werden. Der Hauptschalter und der Stecker müssen sich in der Nähe des Apparates befinden und leicht zugänglich sein.

Es ist empfehlenswert das Gerät unter eine Abzugshaube zu stellen, welche die Dämpfe rasch ansaugt.

Wenn das Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln usw. gestellt wird, muss man sich vergewissern, dass diese nicht brennbar sind. Die Feuerschutzvorschriften müssen unbedingt eingehalten werden.

2.1 Gesetzliche Vorschriften

Für die Installierung sind die gesetzlichen Vorschriften zu beachten:

- geltende Vorschriften für die Verhinderung von Unfällen
- Installations-Vorschriften, CEI Normen

2.2 Installation

Die Installation, Inbetriebnahme und Instandhaltung des Gerätes müssen von qualifiziertem Personal vorgenommen werden. Alle nötigen Installationsarbeiten müssen nach den geltenden Normen vorgenommen werden. Der Hersteller lehnt jede Haftung im Falle von schlechtem Funktionieren infolge fehlerhaften oder nicht konformen Installationen ab.

ACHTUNG: Entsprechend den internationalen Vorschriften muss das Gerät an einen allpolig abschaltenden Hauptschalter angeschlossen werden. Dieser muss eine Kontaktöffnung von mindestens 3 mm haben.

2.2.1 Elektrische Verbindungen

Das Gerät wird normalerweise mit einem Anschlusskabel ausgerüstet geliefert. Im Falle, dass dieses ausgewechselt werden muss, sollte man sich vergewissern, dass das neue Kabel vom Typ HO5 RN-F ist und einen genügenden Querschnitt entsprechend der Leistung des Gerätes hat (siehe technische Tabelle).

Für das Auswechseln muss das Kabel durch die Zugentlastung geführt werden und die Adern sind an die sich im Innern des Gehäuses befindliche Anschlussklemme anzuschließen, welche sich hinter der Abdeckung hinten am Kopf des Gehäuses mit den Bedienungselementen befindet.

Die Adern sind sicher an die Anschlussklemme anzuschließen und die Zugentlastung ist genügend anzuziehen. Die gelbgrüne Ader muss an den Erdungsanschluss montiert werden.

2.2.1.1 Spannung

Das Gerät ist an ein Netz mit der richtigen Spannung anzuschließen. Die Anschluss-Schraube ist im oberen Teil des Kastens angebracht und mit dem Symbol ↓ gekennzeichnet.

ACHTUNG: Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden und ist nicht garantiepflchtig für Schäden, welche auf Nichtbeachtung der Instruktionen oder auf nicht vorschriftsgemäße Installation zurückzuführen sind.

2.3 Inbetriebnahme

Vor der erstmaligen Verwendung des Gerätes ist es nötig, dieses sorgfältig zu reinigen (siehe Paragraph „Reinigung und Sorgfalt“).

3 Instruktionen für die Benutzung

ACHTUNG: Das Gerät nur unter Beaufsichtigung benutzen. Das Gerät mindestens 2 cm von entflammaren Gebäudeteilen entfernt aufstellen. Bain-Marie ist zum Warmhalten von Lebensmitteln auf der richtigen Temperatur bestimmt (nicht zum Kochen oder Schmoren). Das Gerät ist mit einem Heizkörper von 750 W und einem von 30/90°C regulierbaren Thermostaten ausgerüstet. Die Wanne auf ein Niveau von ca. 3-4 cm mit Wasser füllen. Der Heizkörper muss immer mit Wasser überdeckt sein. Verdampftes Wasser ist bei Bedarf nachzufüllen.

3.1 Einschaltung

Den Drehknopf des Reglers von 0 auf die gewünschte Temperatur drehen, die Kontrolllampe leuchtet auf. Die weiße Kontrolllampe zeigt an, wenn die Heizkörper aufgeheizt werden. Eine Regulierung zwischen 65/70° genügt meistens. Die Lebensmittel in die Gastronorm-Behälter einfüllen. Um das Gerät auszuschalten, ist der Drehknopf wieder in die Stellung 0 zu drehen.

4 Reinigung und Pflege

ACHTUNG: Das Gerät für die Reinigung nicht mit Wasser abspritzen oder mit einem Hochdruckreiniger. Jeden Abend, nach Beendigung des Betriebes ist das Gerät gut zu reinigen. Das regelmäßige Reinigen des Gerätes gewährleistet ein perfektes Funktionieren und eine lange Lebensdauer. Vor dem Reinigen ist das Gerät auszuschalten. Die Wanne muss jeden Abend vollständig entleert (Ablasshahn) und gut gereinigt werden, damit alle Rückstände entfernt werden. Evtl. Kalkrückstände sind zu entfernen. Nachher sind die Heizkörper und das Becken mit einem mit Vaseline-Öl getränkten Lappen einzuölen. Dies schützt den rostfreien Stahl.

ACHTUNG: Das Gerät nicht mit Wasser reinigen.

4.1 Maßnahmen im Falle von Beschädigungen

Im Falle von Beschädigungen ist das Gerät abzuschalten, der Stecker aus der Steckdose zu ziehen und die Servicestelle zu informieren.

5. Wartung

Verschiedene Wartungsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Personal ausgeführt werden.

5.1 Zugänglichkeit

Damit zu den elektrischen Teilen gelangt werden kann, (Regler, Kontrolllampen, Heizkörper-Anschlüsse usw.) muss die Abdeckung unten am Gehäuse abgeschraubt werden.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, wenn die Instruktionen in dieser Anleitung nicht befolgt werden und wenn seitens von unqualifiziertem Personal Eingriffe vorgenommen werden