

## Einschweiß-Bain-Marie



21.07.16/DF/BED/EBM

**Typ**  
EBM

**Gerät Benennung**  
Einschweiß-Bain-Marie

**Geliefert durch:**

**Kundendienst:**

**Datum:**

## **Inhaltsverzeichnis**

1	Transport, Anlieferung, Abmessungen
2	Allgemeine Sicherheitshinweise
3	Bedienung
4	Kundendienst
5	Ersatzteilliste
6	Technische Daten
7	Schaltplan
8	Konformitätserklärung
9	Name und Anschrift des Herstellers

### **1. Transport und Anlieferung**

- Transport sorgsam durchführen.
- Die Lieferung anhand des Lieferscheins auf Vollständigkeit kontrollieren.
- Gesamte Lieferung auf Transportschäden überprüfen.
- Schäden sofort nach Eintreffen der Ware dem Spediteur, der Versicherungsgesellschaft und dem Hersteller mitteilen.

Beschädigte Geräte dürfen keinesfalls in Betrieb genommen werden.

**HEINEMANN & KÖLLMER**

## 2. Allgemeine Sicherheitshinweise

Die Einschweiß-Bain-Marie dient ausschließlich zum Warmhalten und Portionieren von Speisen. Geeignet zum Einhängen von Gastronom- Behältern. Elektrisch beheizbares Warmhaltebecken.

Bedienung über Thermostat-Regler 30° - 110°C.

Funktionsanzeige über Kontrollleuchten.

Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, den Gebrauch und die Wartung des Gerätes.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und für das Bedienpersonal jederzeit zugänglich auf.

Verwenden Sie Einschweiß-Bain-Maries ausschließlich für die Aufnahme von Speisen-Ausgabe-Behältern vorzugsweise die Gastronom- Behälter GN 1/1.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung, wie z.B.

- zum Geschirrspülen, zum Garen von Speisen oder als Raumheizung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller/Lieferant nicht.

**HEINEMANN & KÖLLMER**

### 3. Bedienungsanleitung

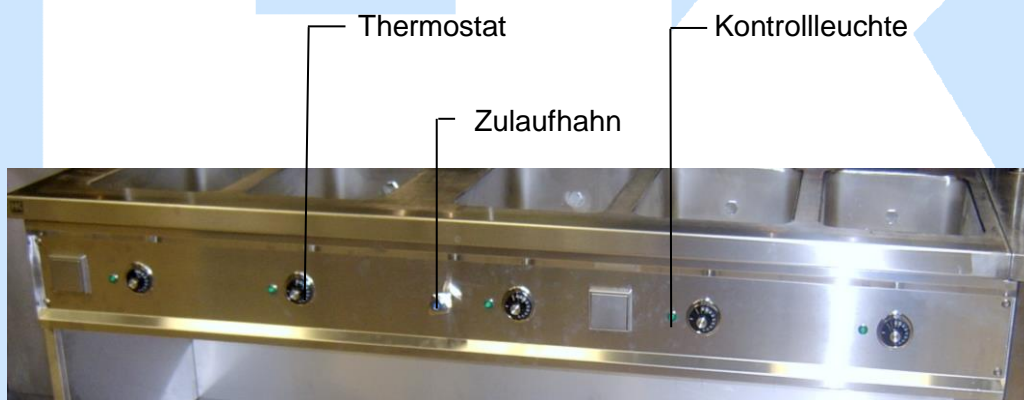
#### 3.1 Einschalten



Vorgehen bei der Inbetriebnahme der Einschweiß-Bain-Marie:

- **Ablaufhahn schließen!**
- Zulaufhahn öffnen
- **Füllvorgang überwachen!**
- Thermostat einschalten. Die gewünschte Temperatur im Becken wird über das Thermostat von 30° bis 110°C konstant gehalten.

**Metallflächen oder -teile können bei Betrieb heiß werden. Diese Teile nicht berühren.**



## HEINEMANN & KÖLLMER

#### 3.2 Ausschalten und Entleeren

- Thermostat ausschalten.
- Kontrollleuchte erlischt



- Ablaufhahn öffnen
- Becken entleert

**Vorsicht beim Entleeren des Beckens: das Wasser ist sehr heiß.**

### 3.3 Reinigung und Pflege

Reinigen Sie Ihre Einschweiß-Bain-Marie genauso sorgfältig und so oft wie Ihre Edelstahl-Töpfe. Edelstahloberflächen bleiben durch intensive Reinigung rostfrei. Schmutz-, Salz- und Kalkablagerungen verursachen Korrosionsschäden für die keine Haftung übernommen werden kann.

- Normale Verschmutzungen mit Wasser auflösen.
- Pflegemittel für Edelstahloberflächen einsetzen.
- Hartnäckige Verschmutzungen mit einer Bürste (Kunststoff- oder Naturborsten) entfernen.
- Mit handelsüblichen Edelstahl-Reinigungsmitteln nachreinigen (z.B. Topfreiniger und Schwammtuch).
- Mit reichlich Wasser nachspülen.

Nicht verwenden: Reinigungsgeräte aus Metall, chlorhaltige Reinigungsmittel

**Keine Hochdruckreiniger verwenden!**

## 4 Kundendienst

### 4.1 Verhalten bei Störungen

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Becken wird nicht warm. Kontrollleuchte leuchtet nicht.	Bauseitige Sicherungseinrichtung defekt.  Schaltkreis defekt	Sicherung überprüfen und ggf. instand setzen.  Von einer Elektro-Fachkraft Schaltkreis überprüfen und ggf. instand setzen lassen.
Korrosion an Edelstahlteilen	Starke Verschmutzung, Kalkansatz	Täglich nach Gebrauch reinigen, entkalken und mit Wasser gut nachspülen. Korrodierte Stellen durch Schleifen entfernen.

Eine weitere Fehlersuche und Fehlerbeseitigung darf nur von einer autorisierten Fachkraft durchgeführt werden.

## 4.2 Verhalten nach längerem Stillstand

Gerät reinigen und eine sicherheitstechnische und funktionstechnische Prüfung durchführen.

## 4.3 Reparatur

Zur Ausführung von Reparaturen benachrichtigen Sie bitte:

- Ihren H+K Fachbetrieb oder
- den H+K Kundendienst

Bestellhinweis für Ersatzteile:

- Ersatzteilbenennung und Menge angeben.

## 5. Ersatzteilliste

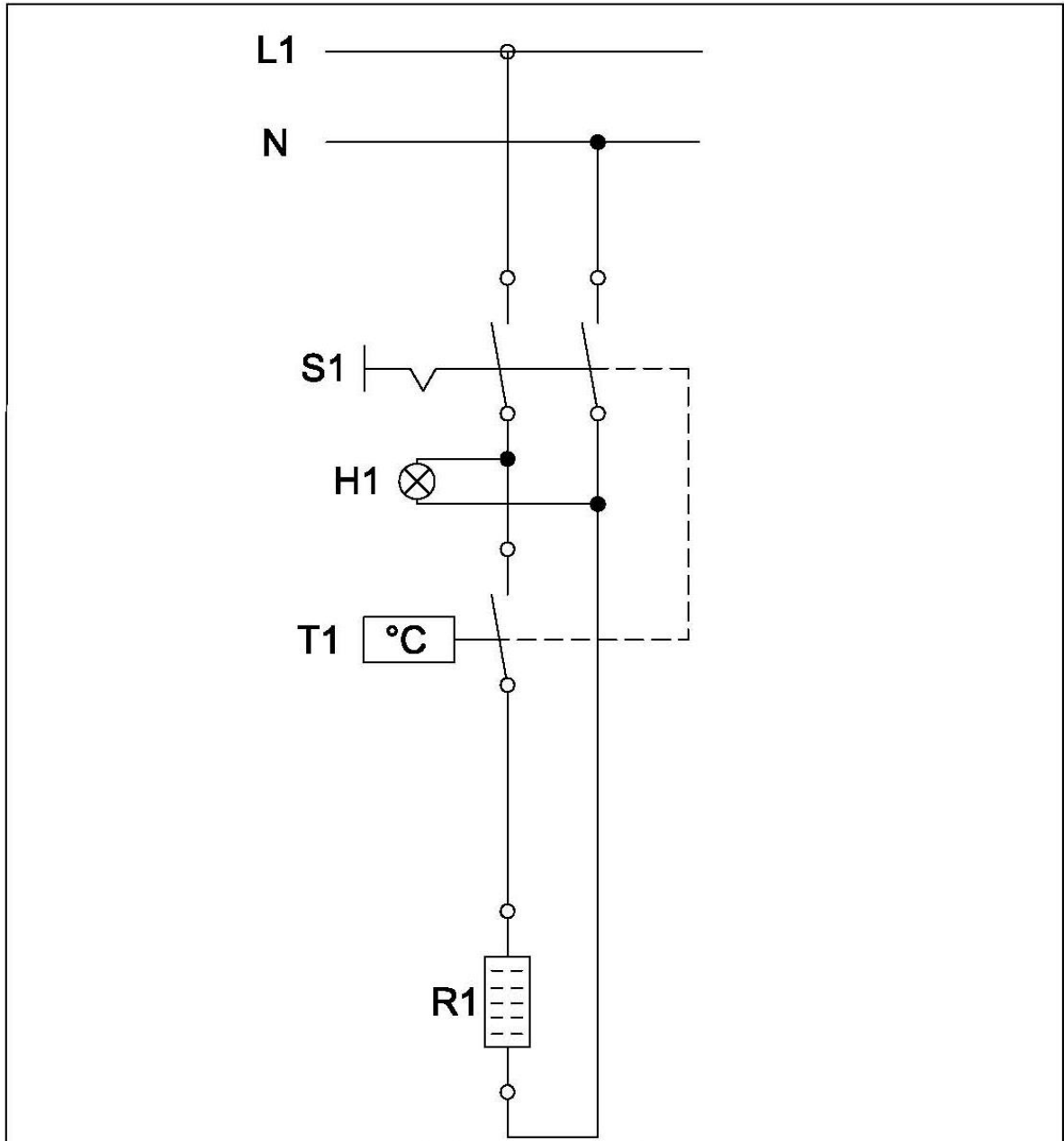
Schaltpl.	Pos.	Ersatzteil-Benennung	Bestell-Nr.
R1	10	Heizelement 230V	BLHK 276 952
H1	20	Signal Lampe, 230 V grün	GEHK 359.027
S1 T1	30	Regler, Kap.- 55.13624.02 30-110 GRD mit Vorsatzschalter	BLHK 105 127
	40	Knebel, Schalter- 30-110 GRD Pa schwarz	BLHK 146 472

## 6. Technische Daten 2/1GN

Anschlussleistung 2 x 1 KW  
 Spannung 230 V  
 Stromaufnahme max. 9 A


# 7. Schaltplan

21.07.16/DF/BED/EBM



21.07.16/DF/BED/EBM

Heizungsregelung

Dateiname/ File name <b>Bain_Marie</b>		Bezeichnung/ Drawing Title <b>Schaltplan</b>		Heinemann + Köllmer Großküchen Wölflis GmbH&Co.KG Weidstr. 35 88885 Weiße Tel.: 03624/338793 Fax: 335784			
Maßstab/ Scale 1 : --		Format/ Size DIN A4		<b>Schaltplan</b>			
		Date					
		Gezeichnet/ Drawn by <b>Frommann</b> 24.05.07		<b>Einschweiß-Bain-Marie</b>			
		Geprüft/ Checked by <b>Heinemann</b>					
		Design/ Designed by		Blatt/ Rev 1 Blätter/ Sheet 1/1			







## EG - Konformitätserklärung



Die Firma

Heinemann & Köllmer Großküchen Wölfis GmbH & Co. KG

Waldstraße 35, 99885 Wölfis

bestätigt hiermit, dass das Produkt

**Gerätetyp:**

**EBM**

die grundlegenden Anforderungen erfüllt, die zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten

- in der Richtlinie 73/23/EWG vom 19. Februar 1973 über die Sicherheit von elektrischen Betriebsmitteln bei der Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen einschließlich den in der Richtlinie 93/68/EWG vom 22. Juli 1993, Artikel 13 genannten Änderungen,
- in der Richtlinie 89/336/EWG, 92/31/EWG und 93/68/EWG, Artikel 5 über die elektromagnetische Verträglichkeit

festgelegt sind.

**Prüfungsgrundlagen: EN 60335-1: 1994 + A11: 1995, EN 60335-2-36: 1995,  
EN 55014: 1993, EN 55104: 1995**

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Wölfis, ..... 21.07.16 .....

  
Heinemann + Köllmer  
Großküchen Wölfis GmbH & Co. KG  
Waldstraße 35 · 99885 Wölfis  
Tel: 03624 / 335 793 · Fax: 335 794

.....  
Thomas Heinemann  
Geschäftsführer



**Heinemann & Köllmer**  
Großküchen Wölfis GmbH & Co.KG  
*Vertrieb, Planung und Herstellung von  
Großküchen- und Cafeteriaeinrichtungen*  
Am Sandweg 5, Werk 1, 99885 Wölfis,  
Tel: 03624/3748-0  
Fax: 03624/3748-17