

# **BETRIEBS- UND WARTUNGSANLEITUNGEN**

**BAIN-MARIE - WASSERBÄDER  
& TROCKEN – BEHEIZTE BAIN-MARIE**



# **Gebrauchs- und Wartungsanleitung**

**Nach europäischen Richtlinien**

**CE**

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Anpassungen und/oder technische Änderungen der Inhalte oder Angaben dieser Bedienungsanleitung. Diese Bedienungsanleitung gilt für alle von Gastro Production gelieferten Heizgeräte.

# Einleitung

1. Einleitung.....	1
1.1 Orientierung in der Betriebsanweisung .....	1
1.2 Erläuterung der im Handbuch verwendeten Zeichen .....	2
2. Gemeinsame Bestimmungen. ....	3
2.1 Transport und Auspacken .....	3
2.1.1 Transport .....	3
2.1.2 Auspacken.....	3
2.1.3 Demontage und Entsorgung.....	3
2.2 Prüfberichte, Gewährleistungsbedingungen .....	4
2.2.1 Prüfen.....	4
2.2.2 Garantie.....	4
2.3 Sicherheit .....	6
2.3.1 Sicherheit - elektrischer Strom.....	6
2.3.2 Sicherheit - Mechanik .....	7
2.3.3 Sicherheit - austretende Stoffe .....	7
2.3.4 Sicherheit - thermische Effekte.....	7
2.3.5 Bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts .....	8
BAIN MARIE – WASSERBÄDER & TROCKEN – BEHEIZTE BAIN MARIE .....	9
3. Technische Eigenschaften.....	9
3.1.1 Technische Beschreibung für BAIN MARIE .....	9
3.1.2 Technische Beschreibung für Trocken – Beheizte BAIN MERIE .....	10
3.2 Abmessungen und technische Daten.....	10
3.3 Type Labels .....	10
4. Installation und Betrieb von Geräten.....	11
4.1 Aufstellen des Geräts.....	11
4.2 Anschluss an das elektrische System .....	11

4.3 Gerät einschalten .....	11
4.4 Befüllen der Anlage mit Waren .....	12
4.5 Gerätebetrieb .....	13
5. Reglerknopf für Heizgeräte .....	14
6. Instandhaltung .....	15
6.1 Allgemeine Sicherheitshinweise .....	15
6.2 Regelmäßige Instandhaltung .....	16
6.2.1 Kontrolle .....	16
6.2.2 Instandhaltung .....	17
7. Verbotene Arbeiten am Gerät .....	18
8. Tabelle möglicher Störungen und deren Beseitigung .....	19
9. Anfragen .....	19
Anhang 1.1 .....	20
BAIN MARIE - Wasserbäder – Schaltplan des mechanischen Thermostats .....	20
Anhang 1.2 .....	21
BAIN MARIE - Wasserbäder – Schaltplan der elektrischen Einheit DIXELL .....	21
Anhang 1.3 .....	22
BAIN MARIE - Wasserbäder – Schaltplan des mechanischen Thermostats + Automatische Niveauüberwachung und Wassernachfüllung .....	22
Anhang 1.4 .....	24
BAIN MARIE – Schaltplan der elektrischen Einheit + Automatische Füllstandsüberwachung und Wassernachfüllung .....	24
Anhang 2 .....	26
Trocken – Beheizte BAIN MARIE – Schaltplan .....	26
Anhang 3 .....	27
BAIN MARIE – Wasserbäder - Technische Zeichnung .....	27

# 1. Einleitung

## 1.1 Orientierung in der Betriebsanweisung

- Dieses Handbuch wurde so gestaltet, dass Benutzer die Informationen, die sie zum Betrieb des Kühlaggregats benötigen, einfach und schnell finden können.
- Der Benutzer muss das gesamte Handbuch mit größter Sorgfalt lesen und sich vergewissern, dass er alle darin enthaltenen Informationen vollständig verstanden hat.
- Außerdem wird das Handbuch dann für eine spätere Suche verwendet, wenn eine Aktion durchgeführt wird. Aus diesem Grund muss die Bedienungsanleitung für die Person immer verfügbar sein.
- Die Suche in diesem Ratgeber wird durch das grundlegende Inhaltsverzeichnis erleichtert, mit welchem Sie den Ort sofort finden können, sowie durch das Inhaltsverzeichnis jeweils am Anfang jedes Kapitels.
- Zusätzlich wurden neben einigen Absätzen Warnzeichen eingefügt, um auf wichtige Informationen hinzuweisen, die in diesem Absatz enthalten sind.  
**Diese Absätze sollten besonders sorgfältig gelesen werden.**

## 1.2 Erläuterung der im Handbuch verwendeten Zeichen



**Stromschlaggefahr** - weist auf Teile hin, bei denen Stromschlaggefahr besteht. Besonders sorgfältig zu lesen.



**Vorsicht vor rotierenden Teilen** - kennzeichnet Teile, bei denen Gefahr durch rotierende Teile besteht.



**Vorsicht Verletzungsgefahr** - weist auf einen Teil hin, an dem es beim Berühren des in Betrieb befindlichen Geräts zu Verletzungen kommen kann. Besonders sorgfältig zu lesen.



**Achtung wichtig** - kennzeichnet den Teil, an dem eine Gefahr auftreten kann oder der Teil besonders wichtig ist. Besonders sorgfältig zu lesen.



**Verbot des Waschens mit Druckwasser** - Es ist verboten, den so gekennzeichneten Teil mit Druckwasser zu waschen, da die Ausrüstung beschädigt werden könnte.



**Verbotene Arbeiten** - weist auf einen Teil hin, an dem das Gerät durch Arbeiten an verbotenen Geräten beschädigt werden kann.

## **2. Gemeinsame Bestimmungen.**

### **2.1 Transport und Auspacken**

#### **2.1.1 Transport**

Der Kunde ist verpflichtet, die Verpackung, in der das Gerät transportiert wird, auf Vollständigkeit und Unversehrtheit zu prüfen. Wenden Sie sich bei Transportschäden an den jeweiligen Spediteur.

Nach Anlieferung ist das Gerät wenn möglich in der Originalverpackung an den für den Betrieb des Gerätes vorgesehenen Ort zu transportieren.

#### **2.1.2 Auspacken**

Nach dem Transport des Gerätes an den für den Betrieb des Gerätes vorgesehenen Ort entfernen wir alle Verpackungen.



**Des Weiteren entfernen wir alle Schutzfolien von der äußeren sowie inneren Seite. Der Verbraucher ist verpflichtet, alle Verpackungen gemäß den im jeweiligen Land geltenden Vorschriften zu entsorgen!**

#### **2.1.3 Demontage und Entsorgung**

Am Ende seiner Nutzungsdauer muss das Gerät gemäß den geltenden Normen des jeweiligen Landes entsorgt werden. Das Gerät enthält folgende Materialien:

- |                                 |                              |
|---------------------------------|------------------------------|
| · Rostfreier Stahl              | · Nylon                      |
| · Buntmetalle-Aluminium, Kupfer | · Polyethylen                |
| · Glas                          | · Schmieröl                  |
| · PVC                           | · Kühlgas                    |
| · Methacrylat (PMMA)            | · Polyurethan                |
| · Polystyrol (PS)               | · Elektromotoren             |
| · ABS                           | · Stromkabel,                |
| · Moplen                        | Elektroinstallationsmaterial |

## 2.2 Prüfberichte, Gewährleistungsbedingungen

### 2.2.1 Prüfen

Jedes Gerät wird im Produktionswerk nach geltenden Gesetzen, technischen Normen und Regierungsverordnungen geprüft. Für jedes Gerät wird ein Prüfbericht über die durchgeführten Prüfungen erstellt, der im Produktionswerk aufbewahrt wird. Das Gerät wird komplett einsatzbereit an den Kunden versandt. Eine Ausnahme bilden Geräte, die sich in komplexeren Ausgabelinien befinden und vor Ort beim Kunden montiert werden.

### 2.2.2 Garantie



Vielen Dank, dass Sie unsere Produkte verwenden. Unser Unternehmen wird sich an die relevanten Bestimmungen unserer "Allgemeinen Geschäftsbedingungen" halten und Ihnen entsprechende Dienstleistungen bei Vorlage der Rechnung erbringen. Wir bieten eine 12-monatige Garantie ab Kaufdatum (Rechnungsdatum).

**Während der Garantiezeit ist unser Unternehmen für den kostenlosen Austausch von Ersatzteilen und die damit verbundenen Dienstleistungen verantwortlich, wenn bei ordnungsgemäßem Betrieb eine Störung des Geräts oder ein Qualitätsproblem auftritt.**



**Die kostenlosen Dienstleistungen decken keine der folgenden Schäden ab:**

- Fehlende Rechnung oder Änderungen an den Rechnungsangaben.
- Schäden, die durch den Transport (der Zustand der Ware muss bei Erhalt vom Transportunternehmen geprüft werden), die Installation oder unsachgemäße Verbindung und Handhabung verursacht wurden.
- Schäden an Komponenten, die durch die Nichtbereitstellung von Strom und Spannung gemäß den technischen Daten verursacht wurden.



- Schäden, die durch die Demontage der Produkte, Änderungen oder Anpassungen an mechanischen und elektrischen Strukturen ohne Genehmigung verursacht wurden.
- Schäden, die durch unsachgemäßen Betrieb, Reinigung oder Wartung verursacht wurden.
- Schäden, die nicht durch den Menschen verursacht wurden, wie Schäden durch abnormale Spannung, Feuer, Gebäudeeinsturz, Blitzschlag, Überschwemmungen und andere Naturkatastrophen sowie Schäden durch Ratten und andere Schädlinge.
- Nichtbefolgung der Betriebsanleitung während des Gebrauchs.
- Verschleißteile und Verbrauchsmaterialien.



**Wenn die folgenden Bedingungen nicht erfüllt sind, wird die Reklamation nicht berücksichtigt: So gehen Sie bei einer Reklamation für die schnellstmögliche Lösung vor:**

- **Produktidentifikation** – durch Vorlage der Bestellung, Rechnung oder des Inspektionsetiketts.
- **Beschreibung des Mangels** – beschreiben Sie so ausführlich wie möglich, warum das Produkt reklamiert wird.
- **Fügen Sie Fotos oder Videos** bei (diese werden zur Beurteilung der Reklamationslösung und gegebenenfalls für Reparaturvorschläge und die Bereitstellung der erforderlichen Ersatzteile verwendet).
- **Anfrage des Kunden zur Reklamationslösung** – Reparatur (Service) / Rückgabe usw.
- **Kontaktperson und Adresse**, an der sich das Produkt befindet.

## 2.3 Sicherheit

### 2.3.1 Sicherheit - elektrischer Strom

Das Gerät ist werkseitig mit einem Stromanschlusskabel mit untrennbarem Gabelstecker ausgestattet. Der Stecker kann in eine Steckdose mit einem Spannungssystem von 1,N,PE ~ 230 V, 50 Hz gesteckt werden (EURO-Steckdose mit Sicherungsstift, SHUKO-Steckdose mit Schutzkontakten)



**Der Stecker darf nur von einer Elektrofachkraft ausgetauscht werden, nur eine Elektrofachkraft darf in Absprache mit dem Produktionswerk in die elektrische Installation des Gerätes eingreifen! Eingriffe in die Elektroinstallation sind lebensgefährlich und können zu Stromschlägen führen!**



**Es ist verboten, den Netzstecker, das Bedienfeld und andere elektrische Elemente mit nassen oder feuchten Händen zu berühren oder sie mit unter Druck stehendem Wasser zu waschen. Es besteht Stromschlaggefahr!**



**Vor Beginn der Wartungsarbeiten muss das Netzkabel gezogen und überprüft werden, dass kein Strom in das Gerät fließt (z. B. durch Einschalten des Hauptschalters und Feststellen, dass das Gerät nicht funktioniert). Wenn das Gerät dauerhaft an die elektrische Verteilung angeschlossen ist, ist es erforderlich, den entsprechenden Schutzschalter auszuschalten, die Fehlfunktion des Geräts zu überprüfen und sicherzustellen, dass der Schutzschalter ausgeschaltet ist, z. B. durch Aushängen der Tabelle „Am Gerät wird gearbeitet“.**

### 2.3.2 Sicherheit - Mechanik

Beim Betrieb des Gerätes ist es bei folgenden Arbeiten besonders vorsichtig vorzugehen:

- Beim Öffnen und Schließen der Türen von Heiztischen, geschlossenen Bainmarien, Vitrinen, die Türen sind leichtgängig an Rollenscharnieren, ist beim Schließen der Tür besondere Vorsicht geboten, Teile der Gliedmaßen können eingeklemmt werden.



- **Beim Betrieb der Heizanlagen mit Lüftern: durch die Lüftergitter nicht greifen, keine Gegenstände durchschieben. Es kann zu Gliederverletzungen durch rotierende Lüfterflügel kommen.**

### 2.3.3 Sicherheit - austretende Stoffe

Als Heizmedium wird Trinkwasser verwendet. Es ist notwendig, die Ablasshähne und die nachfolgenden Abwasserleitungen zu überprüfen, um ein Austreten von Abwasser und daraus resultierende Schäden an Fremdgeräten zu vermeiden.

### 2.3.4 Sicherheit - thermische Effekte



Beim Betrieb von Heizgeräten erhitzen sich Teile des Gerätes auf eine hohe Temperatur und **es besteht Verbrennungsgefahr** vor allem an folgenden Stellen: beheizte Ausgabewanne, eingelegte Gastrobbehälter mit Speisen, erhitztes Medium.

### 2.3.5 Bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts



- Das Gerät wurde für den normalen Gebrauch durch einen Erwachsenen entwickelt. Es ist nicht für den groben Umgang und die Wartung durch Kinder geeignet! Bediener, die mit dem Gerät arbeiten, müssen gründlich und nachweislich geschult sein und über eine Gebrauchsanweisung verfügen.
- Das Gerät muss gemäß der Gebrauchsanweisung betrieben werden. Das Gerät darf nur bestimmungsgemäß verwendet werden.
- Stellen Sie Heizgeräte nicht in der Nähe von Geräten auf, die Schäden verursachen könnten.
- Bevor Sie das Gerät mit Ware befüllen, lassen Sie das Gerät zunächst auf die gewählte Temperatur aufwärmen.
- Legen Sie keine durch Hitze beschädigten Lebensmittel in den beheizten Bereich.
- Halten Sie den beheizten Bereich sauber.
- Lassen Sie die Tür des beheizten Raums nicht offen - dies verringert die Leistung des Geräts und seine Nutzungsdauer.
- Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig und führen Sie Wartungsarbeiten gemäß dieser Bedienungsanleitung durch.

# **BAIN MARIE – WASSERBÄDER & TROCKEN – BEHEIZTE BAIN MARIE**

Das Gerät kann unter folgenden Bedingungen fehlerfrei arbeiten:

- Überseehöhe bis zu 1000 m über dem Meeresspiegel.
- Umgebungstemperatur am Gerät min. 15°C und max. 25°C.
- Relative Luftfeuchtigkeit max. 60 %.
- Das Gerät steht nicht in der Nähe von Geräten, die durch Wasserdampf gestört werden (Kühlvittrinen, offene Kühlbäder etc.)

## **3. Technische Eigenschaften**

### **3.1.1 Technische Beschreibung für BAIN MARIE**

Die Wärmewannen bestehen aus einer starren, selbsttragenden Edelstahlkonstruktion. Basis des Heizraumes ist eine mit hitzebeständiger Isolierung isolierte Wanne aus Edelstahl. Die Wanne ist in eine mit Edelstahl verkleidete Edelstahlkonstruktion eingelassen. Die Ausgabeheizwannen werden verwendet, um Speisen in Gastrobehältern warm zu halten. Diese Wannen dürfen ohne ausdrückliche Genehmigung von der Firma Gastro Production oder ohne bauliche Veränderungen nicht für andere Zwecke verwendet werden. Diese Wannen wurden entwickelt, um die bestmöglichen Ergebnisse zu erzielen, wenn alle Anweisungen in diesem Handbuch befolgt werden.

Semi-automatisch - Befüllen erfolgt durch das Halten der Taste, um Wasser einzugießen. Automatisch - Befüllen durch Einschalten des Thermostats, das Wasser wird automatisch bis zum Füllstandssensor eingegossen und automatisch aufrechterhalten. Manuell - Befüllen erfolgt durch das Einfließen von Wasser mit einem Eimer oder Schlauch. Manuelle wannen sieht genauso aus wie ein automatischer Behälter. Die Unterschiede liegen in den oben beschriebenen Eigenschaften. Die Behälter werden über einen Schalter entleert, der das Ventil aktiviert und das Abflussrohr öffnet.

### 3.1.2 Technische Beschreibung für Trocken – Beheizte BAIN MERIE



Die Wanne mit Glaskeramikplatte und einem darunter liegenden Heizelement. Sie erhitzt die Luft. Nutzbar ohne Wasseranschluss und Abflussrohr. Diese Wanne hat nur eine Größenvariante, daher müssen diese Wannen nebeneinander gestellt werden. Diese Wannen sind darauf ausgelegt, die besten Ergebnisse zu liefern, wenn alle Anweisungen in diesem Handbuch befolgt werden. Um die Wannen optimal nutzen zu können und in einem hervorragenden Zustand zu halten, empfehlen wir, regelmäßige Wartungsarbeiten durchzuführen.

### 3.2 Abmessungen und technische Daten

Die Abmessungen des Geräts und die technischen Daten finden Sie je nach Gerätetyp unter [www.gastro.cz](http://www.gastro.cz).

### 3.3 Type Labels

Illustratives Beispiel.

		<b>GASTRO PRODUCTION s.r.o.</b> Zemědělská 500, 373 81 Kamenný Újezd	<b>CZ</b> 
SN: <b>2025_OBP</b> -.....		Type: .....	
Input P: ..... kW		V1-000000-0000	
Current load Iv: ..... A		Climatic class "3"	
		OBP-.....	
Voltage system: .....			

## **4. Installation und Betrieb von Geräten**

### **4.1 Aufstellen des Geräts**

Stellen Sie das ausgepackte Gerät am Einsatzort mit Hilfe von Stellfüßen oder einer Edelstahlplatte in eine waagerechte Position. Setzen Sie es in die vorgefertigte Öffnung ein, falls die Ware separat und nicht als Set mit der oberen Abdeckung geliefert wurde.

### **4.2 Anschluss an das elektrische System**

Das Gerät ist werkseitig mit einem Anschlusskabel für die Stromleitung ausgestattet, das mit einem untrennbaren Stecker beendet ist. Der Gabelstecker kann in eine Steckdose mit einem Spannungssystem von 1, N, PE ~ 230 V, 50 Hz gesteckt werden (EURO-Steckdose mit Sicherungsstift, SHUKO-Steckdose mit Schutzkontakten).

Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose. Wir sorgen dafür, dass die Gabel für den Bediener zugänglich bleibt. Das Netzkabel muss sichtbar ohne Knickstellen verlegt werden. Das Netzkabel darf nicht über scharfe Kanten von Blechen und anderen Bauteilen geführt werden.

### **4.3 Gerät einschalten**



Nach dem Platznehmen schließen Sie das Ablassventil und füllen Sie die Badewanne mit Wasser. Das Wasservolumen hängt vom Typ ab. Markierungen am Kippschalter - "I" (schließen) oder "II" (öffnen).

Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Steuerknopf im Uhrzeigersinn drehen; die grüne Spannungsanzeigelampe leuchtet auf. Drehen Sie den Steuerknopf weiter, die rote Heizungsanzeigelampe leuchtet auf. Wählen Sie die gewünschte

Wassertemperatur der Badewanne, indem Sie den Knopf weiter drehen. Wenn die rote Anzeigelampe erlischt, ist die Badewanne auf die ausgewählte Temperatur erhitzt.

**Automatisch** – Füllen der Badewanne durch Einschalten des Thermostats, und das Wasser wird automatisch bis zum Niveausensor gefüllt und das Wasser wird automatisch aufrechterhalten. **Semi-automatisch** – Füllen der Badewanne durch Gedrückthalten der Taste. **Manuell** - Füllen der Badewanne mit einem Eimer oder Schlauch. Das Standardvolumen beträgt etwa 5 l pro Lebensmittelbehälter 1GN. Sie können warmes Wasser hinzufügen, um die erste Heizung zu beschleunigen.



**Trocken - beheizte BAIN MARIE:** Seien Sie vorsichtig und berühren Sie die Glaskeramikoberfläche nicht, da sie sich nach dem Aufstellen und Einschalten des Beckens gerade aufheizt.



**VORSICHT!** Während des Aufheizens und Betriebes muss das Bad mit Gastrobehältern abgedeckt werden, da bei Temperaturen über 70°C die gesamte Energie ausreicht, um es in Dampf umzuwandeln. Das Gerät heizt schlecht auf, das Wasser aus dem Bad verdunstet übermäßig und unnötig, die Lebensdauer des Gerätes wird verkürzt.

## 4.4 Befüllen der Anlage mit Waren

Nach Erreichen der Solltemperatur des Wasserbades können wir die Gastrobehälter mit Essen füllen und in die Wanne stellen. Wir befolgen die Grundsätze zur korrekten Verwendung von Geräten.





- **Wir achten darauf, dass die Wanne während des Betriebs vollständig abgedeckt ist.**
- **Während des Betriebs kontrollieren wir den Wasserstand und füllen die Betriebsmenge nach. Das Gerät mit automatischer Niveauüberwachung des Wasserbades überwacht und füllt den Wasserstand automatisch nach.**

## **4.5 Gerätebetrieb**



- **Halten Sie den Heizraum sauber.**
- **Lassen Sie die Wanne nicht offen liegen - die Leistung und Lebensdauer des Geräts wird dadurch verringert.**
- **Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig und führen Sie Wartungsarbeiten gemäß Abschnitt 6 dieser Bedienungsanleitung durch.**

## 5. Reglerknopf für Heizgeräte



Zur Steuerung der Heizgeräte wird der Drehknopf am Thermostat verwendet. Mit diesem Knopf können Sie die gewünschte Temperatur für das jeweilige Gerät entsprechend seinen Markierungen einstellen. Einige Knöpfe verfügen über einen visuellen Indikator, wie zum Beispiel einen erweiterten Abschnitt an einem Ende, um die Zufuhr von Wärme anzuzeigen. Darüber hinaus gibt es Knöpfe mit beschrifteten Temperaturen für präzise Temperaturanpassungen.

## 6. Instandhaltung

### 6.1 Allgemeine Sicherheitshinweise



- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie mit Wartungsarbeiten beginnen.
- Befolgen Sie die Grundsätze in Kapitel **2.3 Sicherheit**.



- **Vor Beginn der Wartungsarbeiten muss das Netzkabel gezogen und überprüft werden, dass kein Strom in das Gerät fließt (z. B. durch Einschalten des Hauptschalters und Feststellen, dass das Gerät nicht funktioniert).**
- **Wenn das Gerät dauerhaft an der Stromleitung angeschlossen ist, ist es erforderlich, den betreffenden Leitungsschutzschalter des Schaltkreises auszuschalten, die Fehlfunktion des Geräts zu überprüfen und sicherzustellen, dass der Leitungsschutzschalter ausgeschaltet ist, z. B. durch Aushängen der Tabelle „Am Gerät wird gearbeitet,,.**
- Bei Wartungsarbeiten gehen wir behutsam und ohne Eile vor.



- **Beim Waschen des Gerätes darf kein Druckwasser verwendet werden, es besteht die Gefahr der Beschädigung von Bedienelementen und elektronischen Bauteilen und damit des gesamten Gerätes!**
- **Zur Reinigung der Geräte verwenden wir handelsübliche, für den Lebensmittelbetrieb zugelassene Küchenspülmittel!**

## **6.2 Regelmäßige Instandhaltung**

### **6.2.1 Kontrolle**

#### **6.2.1.1 Wanne**

- Visuell prüfen, ob die Wanne 1 nicht beschädigt ist (verdreht, undicht usw.). Wenn die Wanne beschädigt ist, ist es notwendig, sich an die Serviceorganisation zu wenden, es besteht die Gefahr der Zerstörung der Heizungen durch fließendes Wasser.
- Waschen Sie die Wanne und wischen Sie die Wanne mit einem Tuch trocken.

#### **6.2.1.2 Ablassventil (BAIN MARIE - Wasserbäder)**

- Wir prüfen, ob das Ventil frei durchgängig ist, z.B. durch Anzünden einer Taschenlampe, der Durchgang darf nicht verengt werden. Wir prüfen, ob das Ventil schließt.

#### **6.2.1.3 Fülldüse (BAIN MARIE - Wasserbäder)**

- Wir prüfen, ob die Löcher der Fülldüse nicht verstopft sind. Im Betrieb stellen wir beim Befüllen fest, ob bei allen Löchern in der Düse Wasser eingefüllt ist. Verstopfte Düsenlöcher müssen z.B. mit hartem Stahldraht gereinigt werden.

#### **6.2.1.4 Abflussrohre (BAIN MARIE - Wasserbäder)**

- Wir prüfen, ob die Abflussrohre kein Abwasser durch die Verbindungsstellen durchlassen. Defekte Anschlüsse müssen durch neue ersetzt werden.

#### **6.2.1.5 Bedienelemente**

- Überprüfen Sie den Drehknopf des mechanischen Thermostats auf Risse. Wir ersetzen den beschädigten Thermostat durch einen neuen.
- Wir prüfen die Signalleuchten auf Beschädigungen und ersetzen die beschädigten durch neue.

- Wir prüfen die obere Abdeckung der elektronischen Steuereinheit auf Beschädigungen und ersetzen die beschädigte durch eine neue.

#### **6.2.1.6 Glaskeramikplatte (Trocken - beheizte BAIN MARIE)**

- Seien Sie stets vorsichtig und berühren Sie die heiße Glaskeramikplatte während und nach der Benutzung nicht. Lassen Sie die Oberfläche abkühlen, bevor Sie sie reinigen oder berühren, und wischen Sie sie dann mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden Pads oder scharfen Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Reinigen Sie Verschüttetes sofort, um Flecken oder Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden. Lassen Sie die Oberfläche vor der Reinigung abkühlen. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder ein Papiertuch, um Verschüttetes vorsichtig abzuwischen.
- Kratzer: Vermeiden Sie es, schwere oder raue Gegenstände über die Oberfläche zu schieben oder zu ziehen, da dies Kratzer verursachen kann.

#### **6.2.1.7 Steuerung**

- Überprüfen Sie den Drehknopf des mechanischen Thermostats auf Risse. Ersetzen Sie einen defekten Knopf durch einen neuen.
- Kontrollieren Sie die Kontrollleuchten auf Beschädigungen. Ersetzen Sie defekte Lampen durch neue.
- Überprüfen Sie die Abdeckung der elektronischen Steuereinheit auf Beschädigungen. Ersetzen Sie eine defekte Abdeckung durch eine neue.

### **6.2.2 Instandhaltung**

#### **6.2.2.1 Tägliche Instandhaltung**

- Bei Wartungsarbeiten beachten wir die in Kapitel **6.1 Allgemeine Sicherheitsvorkehrungen** genannten Grundsätze.

- Nach Beendigung des täglichen Betriebs schalten wir das Gerät ab. Lebensmittelbehälter aus dem Gerät nehmen, Bad entleeren, waschen und trocken wischen. Wir lassen den Raum offen, damit kein Geruch im Raum verbleiben kann.
- **Bei ausgeschaltetem Gerät führen wir eine Überprüfung gemäß Kapitel 6.2.1.1-6.2.1.6 durch.**

#### **6.2.2.2 Monatliche Instandhaltung**

- Bei Wartungsarbeiten beachten wir die in Kapitel **6.1 Allgemeine Sicherheitsvorkehrungen** genannten Grundsätze.
- **Während der monatlichen Instandhaltung führen wir die Maßnahmen gemäß Kapitel 6.2.1 Kontrolle und 6.2.2.1 Tägliche Instandhaltung durch.**

## **7. Verbotene Arbeiten am Gerät**



- **Es ist verboten das Gerät zweckentfremdet zu benutzen!**
- **Eingriffe in den elektrischen Anschluss des Gerätes sind verboten!**
- **Es ist verboten, Arbeiten auszuführen, die in anderen Abschnitten dieser Betriebsanleitung verboten sind!**
- **Es ist verboten, das Gerät mit Druckwasser zu spülen!**
- **Der grobe Umgang mit dem Gerät ist verboten!**
- **Die Bedienung des Gerätes ohne vorherige Einweisung und ohne diese Bedienungsanleitung ist verboten!**

## 8. Tabelle möglicher Störungen und deren Beseitigung

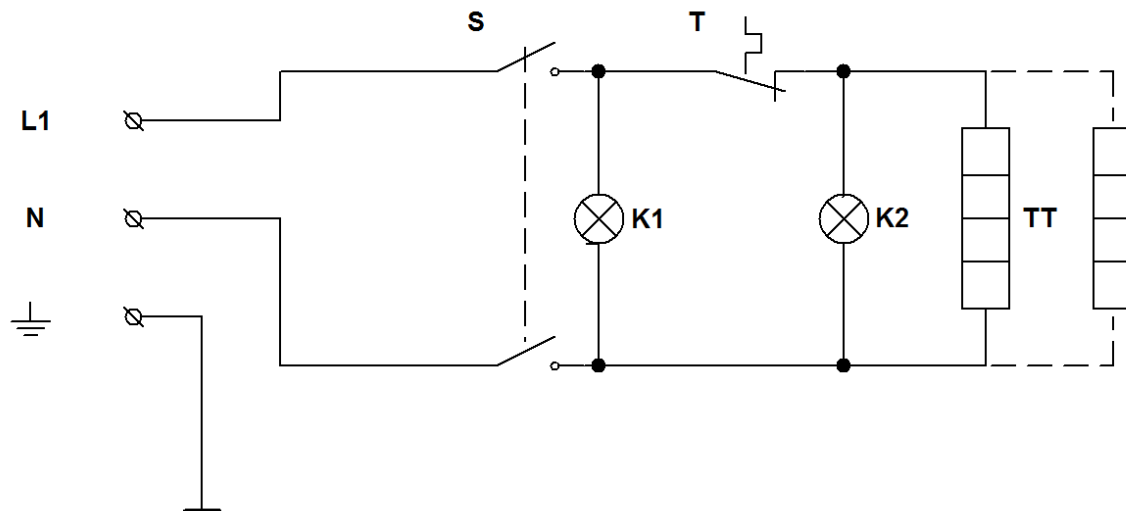
<i>Fehlerbezeichnung</i>	<i>Meldung am Steuergerät</i>	<i>Mögliche Behebung</i>
<i>Bainmarie heizt nicht - Wasserbad-Heizsonde defekt</i>	PF1	Den Temperaturfühler austauschen
<i>Bainmarie überhitzt - Relais der el. Einheit defekt</i>	HiA	Tauschen Sie das Steuergerät aus
<i>Bainmarie heizt nicht, Heizkontrolllampe an der el. Einheit leuchtet - Heizkörper defekt</i>	Keine Meldung	Heizkörper ersetzen
<i>Bainmarie heizt nicht auf, die grüne und die rote Lampe leuchten - defekter Heizkörper</i>	Keine Meldung	Heizkörper ersetzen
<i>Bainmarie heizt nicht, nur das grüne Licht leuchtet - defekter mechanischer Thermostat</i>	Keine Meldung	Thermostat ersetzen
<i>Bainmarie überhitzt, grünes und rotes Licht leuchten - mechanischer Thermostat defekt</i>	Keine Meldung	Thermostat ersetzen

## 9. Anfragen

Wenn Sie Hilfe und Beratung benötigen, zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren, und wir helfen Ihnen bei allem. Unsere Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website [www.gastro.cz](http://www.gastro.cz).

## Anhang 1.1

### BAIN MARIE - Wasserbäder – Schaltplan des mechanischen Thermostats



#### Legend:

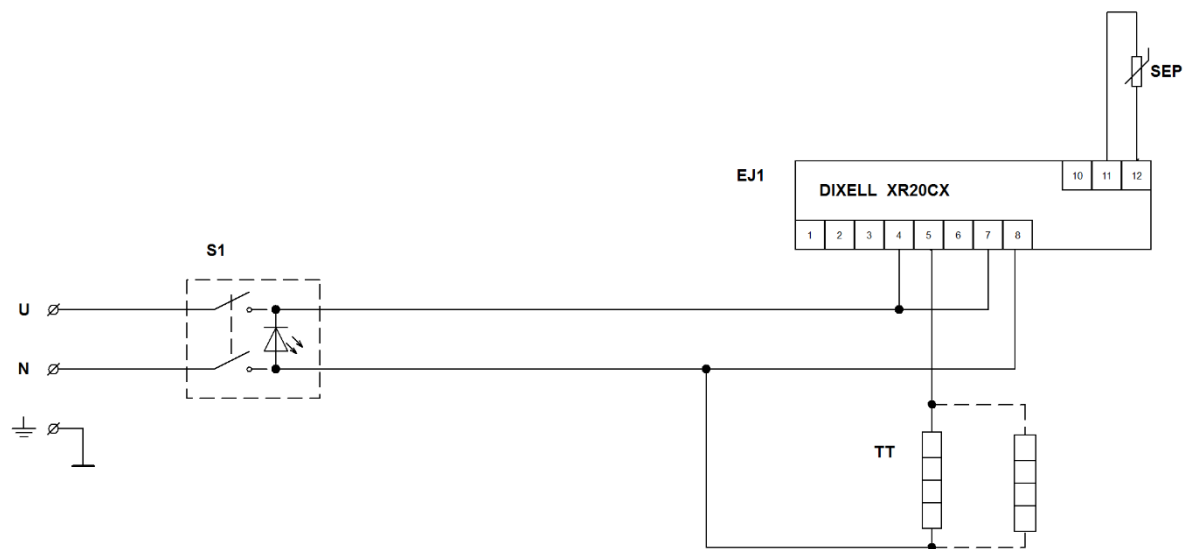
- S - main switch
- K1 - supply voltage indicator lamp – green
- T - thermostat 30-90°C
- K2 - heating indicator lamp – red
- TT - heater 660 W/230 V

- Bain-marie 1GN - 1 x 660 W
- Bain-marie 2GN - 3 x 660 W
- Bain-marie 3GN - 4 x 660 W
- Bain-marie 4GN - 5 x 660 W



## Anhang 1.2

### BAIN MARIE - Wasserbäder – Schaltplan der elektrischen Einheit DIXELL



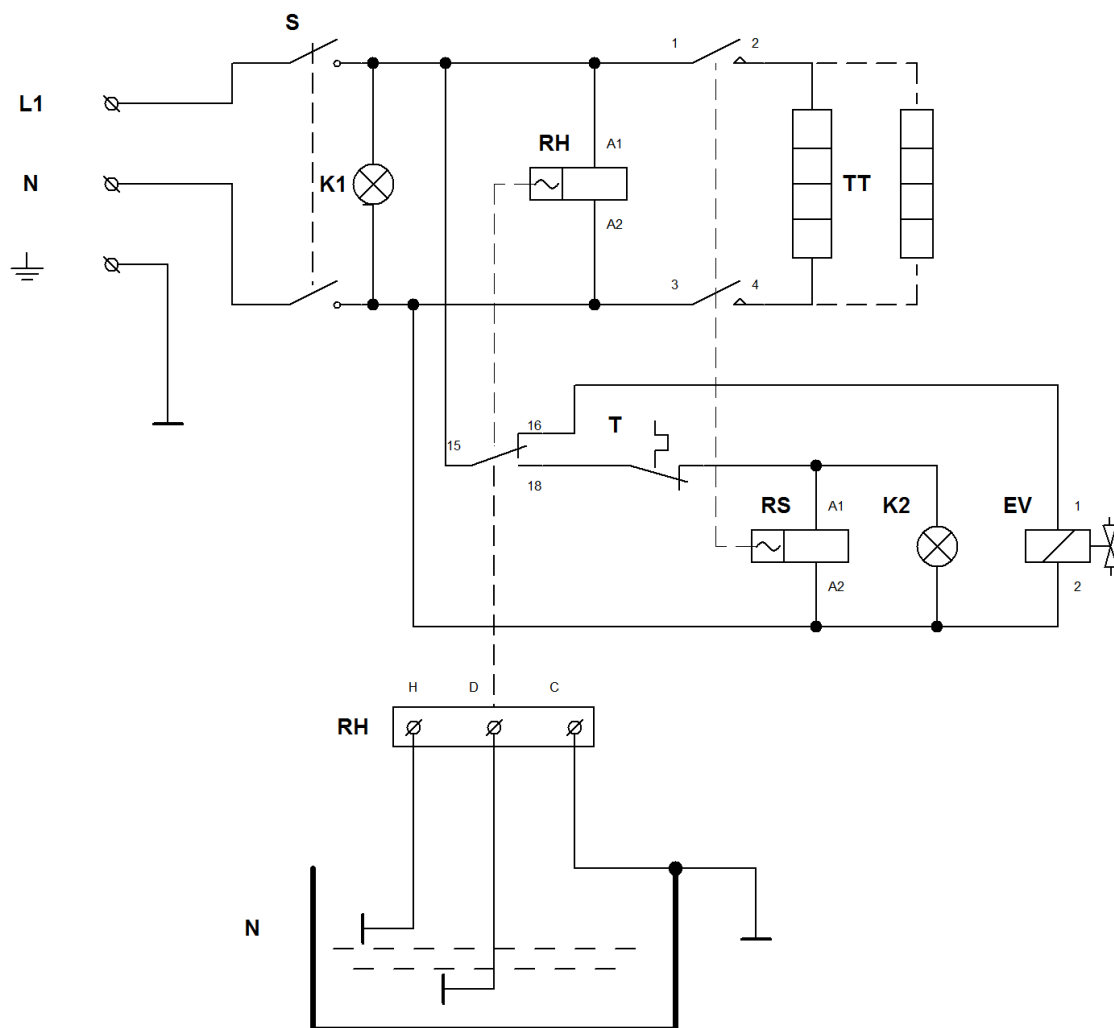
#### Legend:

- S1 - main switch  
EJ1 - electronic control unit  
SEP - water bath temperature sensor  
TT - heater 660 W/230 V

- Bain-marie 1GN - 1 x 660 W  
Bain-marie 2GN - 3 x 660 W  
Bain-marie 3GN - 4 x 660 W  
Bain-marie 4GN - 5 x 660 W

## Anhang 1.3

### BAIN MARIE - Wasserbäder – Schaltplan des mechanischen Thermostats + Automatische Niveauüberwachung und Wassernachfüllung



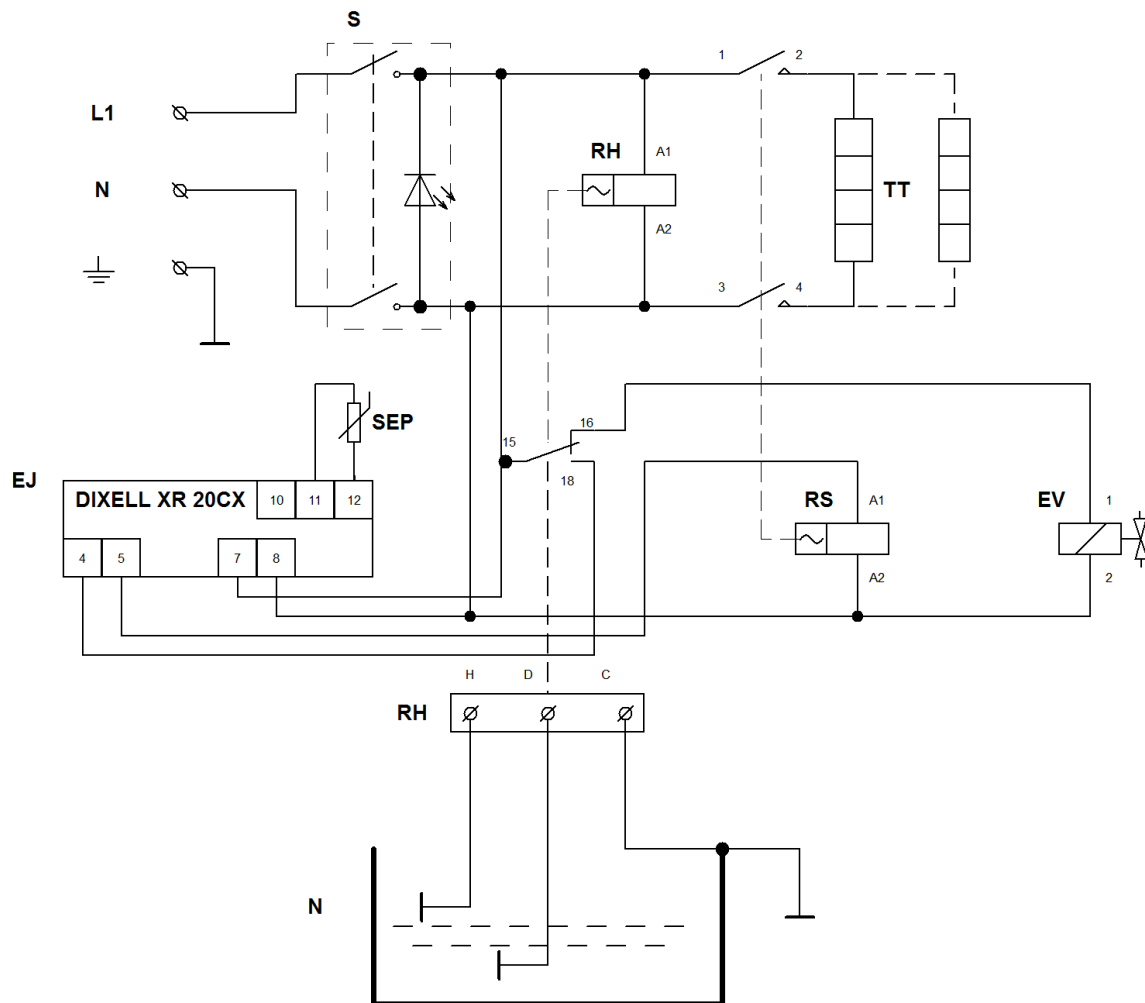
**Legend:**

S	-	main switch
K1	-	supply voltage indicator lamp – green
T	-	thermostat 30-90°C
K2	-	heating indicator lamp – red
TT	-	heater 660 W/230 V
RH	-	surface relay HRH5
RS	-	power relay
EV	-	water refill solenoid valve
N	-	heated water bath

Bain-marie 1GN	-	1 x 660 W
Bain-marie 2GN	-	3 x 660 W
Bain-marie 3GN	-	4 x 660 W
Bain-marie 4GN	-	5 x 660 W

## Anhang 1.4

### BAIN MARIE – Schaltplan der elektrischen Einheit + Automatische Füllstandsüberwachung und Wassernachfüllung



S	-	main switch
EJ	-	el. unit
SEP	-	temperature sensor
TT	-	Heater 660W/230V
RH	-	surface relay HRH5
RS	-	power relay
EV	-	water refill solenoid valve
N	-	heated water bath

Bainmarie 1GN	-	1 x 660W
Bainmarie 2GN	-	3 x 660W
Bainmarie 3GN	-	4 x 660W
Bainmarie 4GN	-	5 x 660W

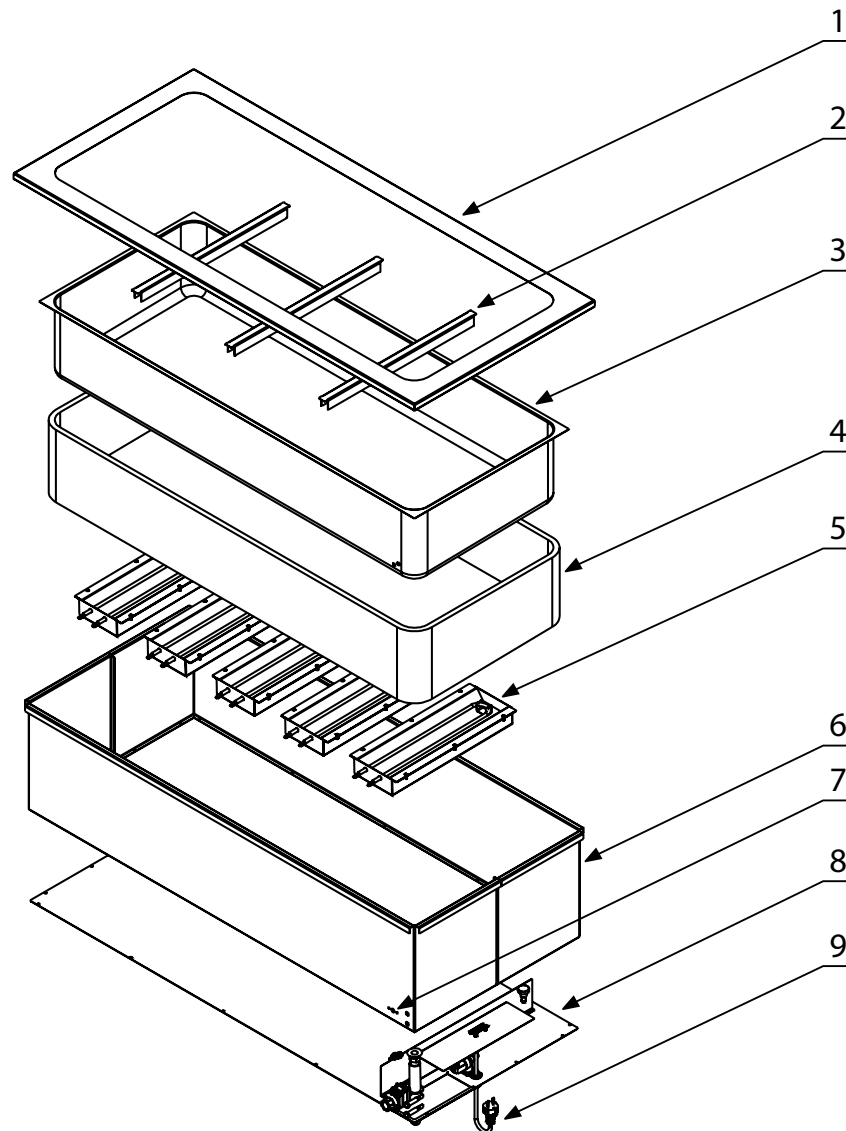
## **Anhang 2**

### **Trocken – Beheizte BAIN MARIE – Schaltplan**

Wir aktualisieren das elektrische Schema, um detailliertere Informationen bereitzustellen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns.

## Anhang 3

### BAIN MARIE – Wasserbäder - Technische Zeichnung



## **BAIN MARIE Automatisch**

### **Legende:**

1. Wannenrahmen (Drop-in)
2. Wannentrennwände
3. gepresste Wanne
4. Isolation
5. Heizung
6. Schale der Wanne
7. Wannenfüllsensor
8. Wannenboden mit Trennwand  
(Thermostat, Kontrollleuchten, Ventil, Abfluss,...)
9. Flexkabel