

BA86

BA116

BA156

BA186

BA216

WA86

WA116

WA156

WA186

WA216

Sehr geehrte Kunden,

Wir gratulieren und danken Ihnen, dass Sie sich für den Kauf dieses Geräts entschieden haben und hoffen, dass dies der Beginn einer fruchtbaren und langjährigen Partnerschaft ist.

Dieses Handbuch enthält alle notwendigen Informationen für den richtigen Gebrauch, die Wartung und die Installation des Geräts.

Wir empfehlen Ihnen daher, sie vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig zu lesen und sie zum späteren Nachschlagen aufzubewahren.

## Präsentation der Produktpalette

Das HOT DROP IN Sortiment besteht aus:

Bain-Marie-Element mit/ohne Überbau (Wannenhöhe 180/230 mm).

Beheizte Glasplatte mit/ohne Überbau.

Warmhalteplatte mit belüfteter Wanne mit/ohne Aufbau (Wannenhöhe 180/230 mm).

Heizglasvitrine mit 1 oder 2 Ablagen, kundenseitig offen.

Heizglasvitrine mit 1 oder 2 Ablagen, kundenseitig offen.

Neutrales Display mit Heizglasaufsatz mit Glastür auf der Kundenseite.



Für weitere Informationen kontaktieren Sie den Hersteller



## Sicherheitshinweise

- Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen über die Installation, Verwendung und Wartung dieses Geräts. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie irgendwelche Arbeiten durchführen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten und Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Bewahren Sie das Handbuch sorgfältig auf und geben Sie es bei einem eventuellen Verkauf des Geräts weiter. - Die Installation und spezielle Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal unter Einhaltung der im Land der Verwendung geltenden Vorschriften für Anlagen und Arbeitssicherheit durchgeführt werden.
- **Bevor Sie das Gerät installieren:**
  - stellen Sie sicher, dass die Installationen den geltenden Vorschriften des Verwendungslandes entsprechen;
  - vergleichen Sie immer die Daten der Anlage mit denen des auf dem Typenschild angegebenen Geräts;
  - trennen Sie das Gerät von der Strom- und Wasserversorgung (falls vorhanden).
- Das Typenschild enthält wichtige technische Informationen, die für die Beantragung von Wartungsarbeiten erforderlich sind. Es wird daher empfohlen, das Gerät nicht zu entfernen, zu beschädigen oder zu verändern. Die Nichteinhaltung dieser Vorschriften kann zu Schäden und Verletzungen oder zum Tod führen, macht die Garantie ungültig und entbindet das Unternehmen von jeglicher Haftung.
  - Eingriffe, Manipulationen oder Veränderungen, die nicht ausdrücklich genehmigt sind und die nicht den in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen entsprechen, führen zum Erlöschen der Garantie.
  - Es ist verboten, dass nicht an der Installation beteiligte Personen bei der Montage des Geräts den Arbeitsbereich betreten oder sich in dessen Nähe aufhalten.
  - Das Verpackungsmaterial ist potentiell gefährlich und muss außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren aufbewahrt werden. und entsprechend den örtlichen Vorschriften ordnungsgemäß zu entsorgen.
  - Entsorgen Sie die Verpackung gemäß den geltenden Vorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird.
  - Das Gerät kann von Kindern, die mindestens 8 Jahre alt sind, und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder nachdem sie eine Anleitung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die damit verbundenen Risiken verstanden haben. Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die vom Benutzer durchgeführt werden sollen, dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, die nicht beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät kann zum Verteilen und Warmhalten von Speisen verwendet werden.
- Jede andere Verwendung entspricht nicht dem bestimmungsgemäßen Gebrauch und ist daher als gefährlich anzusehen.
- Wenn das Gerät nicht funktioniert oder wenn funktionelle oder strukturelle Veränderungen festgestellt werden, trennen Sie es von der Strom- und Wasserversorgung (falls vorhanden) und wenden Sie sich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle, ohne zu versuchen, es selbst zu reparieren. Fragen Sie immer nach Original-Ersatzteilen.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung Änderungen zur Verbesserung des Geräts oder des Zubehörs vorzunehmen.
- Ein teilweises Nachbauen ohne Zustimmung des Herstellers ist verboten.
- Die angegebenen Maße sind Richtwerte und nicht verbindlich.
- Die Originalsprache ist Italienisch: der Hersteller kann nicht für eventuelle Übersetzungs- oder Interpretationsfehler haftbar gemacht werden.

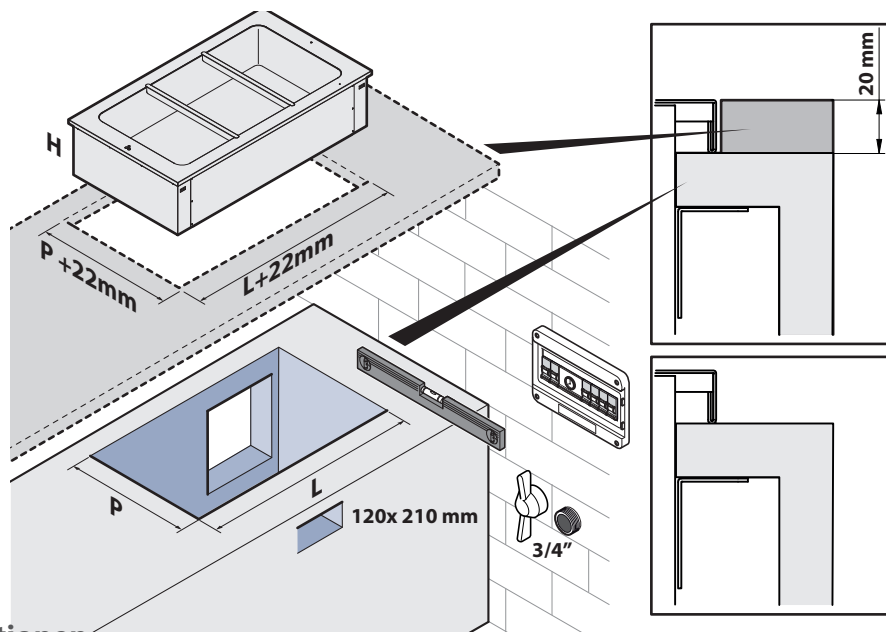
# 1 Aufsätze

Bereiten Sie die Aussparung entsprechend den in der Tabelle angegebenen Maßen vor.

Die eingebaute Platte muss:

- nicht brennbar oder hitzeempfindlich sein;
- vollkommen waagrecht sein;
- das Gewicht des Geräts tragen.

Vergewissern Sie sich, dass in der Nähe des Geräts eine Steckdose für den Anschluss (das Kabel ist ca. 1,5 m lang) und ein Wasseranschluss (für Geräte, die dies benötigen, z. B. Bain-Marie) vorhanden sind.



## Tabelle der technischen Spezifikationen

| KAPAZITÄT   | BESCHREIBUNG                                      | ABMESSUNGEN (LxPxA mm)  | AUSSPARUNG (L x P mm) |
|---|---|-------------------------|-----------------------|
| <b>BAIN MARIE</b>   |   |                         |                       |
| 2 GN 1/1  | Bain marie 2GN1/1 Tub h=180 / 230mm               | 810 x 640 x 665h        | 790 x 620             |
| 3 GN 1/1  | Bain marie 3GN1/1 Tub h=180 / 230mm               | 1135 x 640 x 665h       | 1115 x 620            |
| 4 GN 1/1  | Bain marie 4GN1/1 Tub h=180 / 230mm               | 1460 x 640 x 665h       | 1440 x 620            |
| 5 GN 1/1  | Bain marie 5GN1/1 Tub h=180 / 230mm               | 1785 x 640 x 665h       | 1765 x 620            |
| 6 GN 1/1  | Bain marie 6GN1/1 Tub h=180 / 230mm               | 2110 x 640 x 665h       | 2090 x 620            |
| <b>HEIZBARE GLASPLATTEN</b>   |   |                         |                       |
| 2 GN 1/1  | Heizung Glasplatte 2GN1/1                         | 810 x 640 x 465h        | 790 x 620             |
| 3 GN 1/1  | Heizung Glasplatte 3GN1/1                         | 1135 x 640 x 465h       | 1115 x 620            |
| 4 GN 1/1  | Heizung Glasplatte 4GN1/1                         | 1460 x 640 x 465h       | 1440 x 620            |
| 5 GN 1/1  | Heizung Glasplatte 5GN1/1                         | 1785 x 640 x 465h       | 1765 x 620            |
| 6 GN 1/1  | Heizung Glasplatte 6GN1/1                         | 2110 x 640 x 465h       | 2090 x 620            |
| <b>HOT TOPS MIT BELÜFTETER WANNE</b>                                  |   |                         |                       |
| 2 GN 1/1  | Belüftete Wanne mit Warmwasseraufsatz 2GN1/1      | 810 x 640 x 715h        | 790 x 620             |
| 3 GN 1/1  | Belüftete Wanne mit Warmwasseraufsatz 3GN1/1      | 135 x 640 x 715h        | 1115 x 620            |
| 4 GN 1/1  | Belüftete Wanne mit Warmwasseraufsatz 4GN1/1      | 1460 x 640 x 715h       | 1440 x 620            |
| 5 GN 1/1  | Belüftete Wanne mit Warmwasseraufsatz 5GN1/1      | 1785 x 640 x 715h       | 1765 x 620            |
| 6 GN 1/1  | Belüftete Wanne mit Warmwasseraufsatz 6GN1/1      | 2110 x 640 x 715h       | 2090 x 620            |
| <b>HEIZUNGSGLASDISPLAYS AUF DER KUNDENSEITE GEÖFFNET</b>              |   |                         |                       |
| 2 GN 1/1  | Heizglasdisplay mit 1/2 Einlegeboden              | 810 x 740 x 710 / 910h  | 790 x 720             |
| 3 GN 1/1  | Heizglasdisplay mit 1/2 Einlegeboden              | 1135 x 740 x 710 / 910h | 1115 x 720            |
| 4 GN 1/1  | Heizglasdisplay mit 1/2 Einlegeboden              | 1460 x 740 x 710 / 910h | 1440 x 720            |
| 5 GN 1/1  | Heizglasdisplay mit 1/2 Einlegeboden              | 1785 x 740 x 710 / 910h | 1765 x 720            |
| <b>HEIZUNGSGLÄSER AUF DER KUNDENSEITE GESCHLOSSEN</b>                 |   |                         |                       |
| 2 GN 1/1  | Heizglasdisplay mit 1/2 Einlegeboden              | 810 x 740 x 710 / 910h  | 790 x 720             |
| 3 GN 1/1  | Heizglasdisplay mit 1/2 Einlegeboden              | 1135 x 740 x 710 / 910h | 1115 x 720            |
| 4 GN 1/1  | Heizglasdisplay mit 1/2 Einlegeboden              | 1460 x 740 x 710 / 910h | 1440 x 720            |
| 5 GN 1/1  | Heizglasdisplay mit 1/2 Einlegeboden              | 1785 x 740 x 710 / 910h | 1765 x 720            |
| <b>NEUTRALE DISPLAYS MIT KUNDENSEITIG GESCHLOSSEM HEIZGLASAUFSATZ</b> |   |                         |                       |
| 2 GN 1/1  | Neutrales Display mit Glastür auf der Kundenseite | 810 x 740 x 710 h       | 790 x 720             |
| 3 GN 1/1  | Neutrales Display mit Glastür auf der Kundenseite | 1135 x 740 x 710 h      | 1115 x 720            |
| 4 GN 1/1  | Neutrales Display mit Glastür auf der Kundenseite | 1460 x 740 x 710 h      | 1440 x 720            |
| 5 GN 1/1  | Neutrales Display mit Glastür auf der Kundenseite | 1785 x 740 x 710 h      | 1765 x 720            |

## 2 Überprüfung der Integrität der Ausrüstung

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass das Gerät nicht durch den Transport beschädigt wurde.

Falls es beschädigt ist:

- notieren Sie die Gerätedaten auf dem Typenschild (Abb. 1); - fertigen Sie eine fotografische Dokumentation des Schadens an;
- informieren Sie unverzüglich den Spediteur/Hersteller.



## 3 Transport zum Einbauort

Beim Transport des Geräts zum Aufstellungsort sind persönliche Schutzvorrichtungen zu verwenden: für den Griff muss ein Gabelstapler benutzt werden (Abb. 2).

## 4 Merkmale des Ortungsbereichs

Der Aufstellungsbereich muss (Abb. 3):

- eine gute Belüftung haben und nicht der Witterung ausgesetzt sein;
- einen Temperaturbereich von +16° bis +32°C haben;
- eine maximale Luftfeuchtigkeit von 60 % aufweisen;
- einen Boden haben, der keine Unebenheiten aufweist, eben ist und das Gewicht der Ausrüstung tragen kann, wenn sie voll ist;
- den geltenden Vorschriften für die Sicherheit am Arbeitsplatz entsprechen und die Systeme;
- für die Zubereitung von Lebensmitteln geeignet sein.

-  **Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass die Strom- und Wasseranschlüsse (falls vorhanden) leicht zugänglich sind. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Materialien oder Behältern aus brennbarem Material (z. B. Trennwände, Gasflaschen usw.) auf, da sonst Brandgefahr besteht. Es ist ratsam, alle Wände mit nicht brennbarem Material zu verkleiden.**
- 

## 5 Positionierung

### ABLÖSEN

Entfernen Sie die Schutzfolie (Abb. 4): Reinigen Sie eventuelle Klebstoffreste mit Seifenwasser, ohne dabei Werkzeuge zu verwenden, die die Oberflächen beschädigen könnten, oder Scheuermittel oder Säuren.

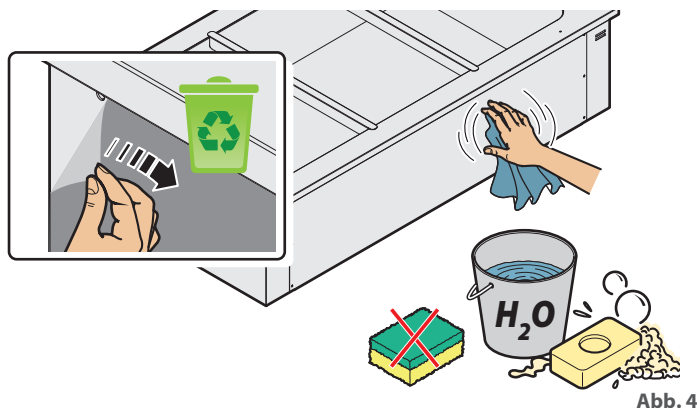


Abb. 4

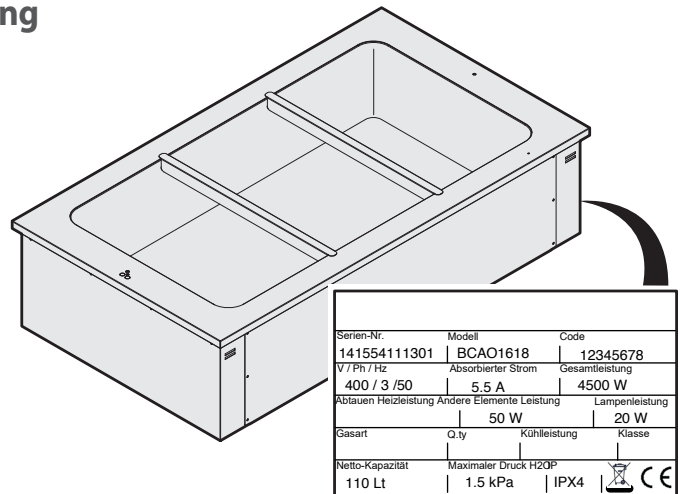


Abb. 1

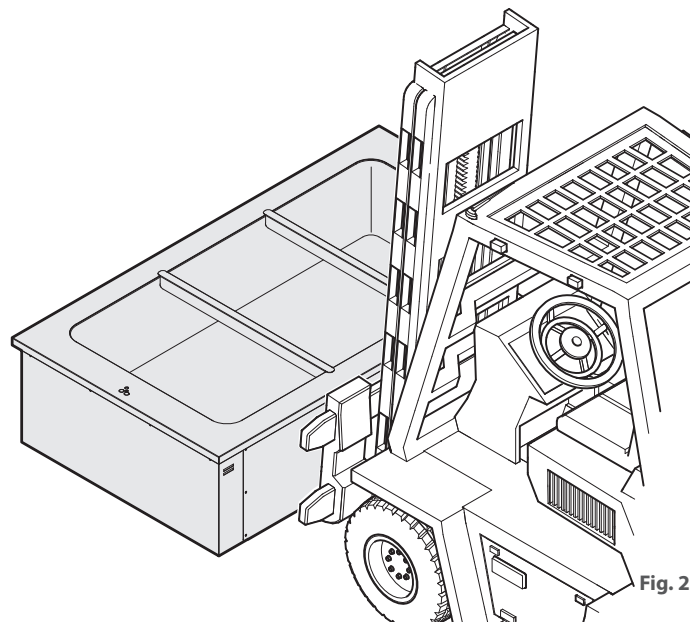


Fig. 2

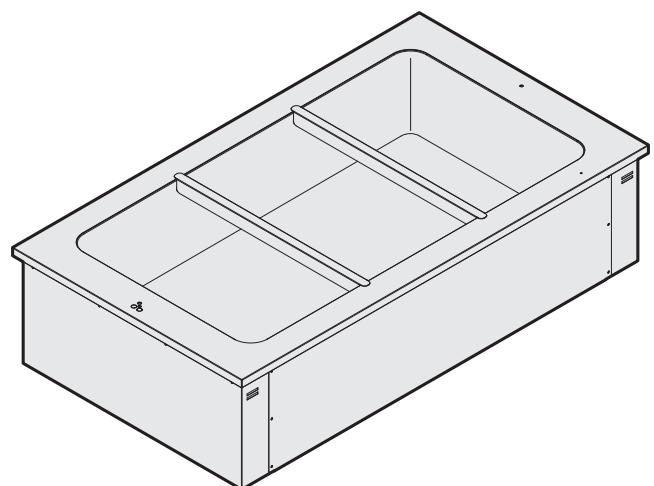


Abb. 3

## EINBAU

Das Gerät muss in das vorgegebene Loch eingebaut werden (Abb. 5).

## AUFBAUMONTAGE

Falls die Konfiguration Aufbauten mit Beleuchtung oder einem Heizelement umfasst, montieren Sie diese wie in Abb. 6 und Abb. 7 dargestellt.

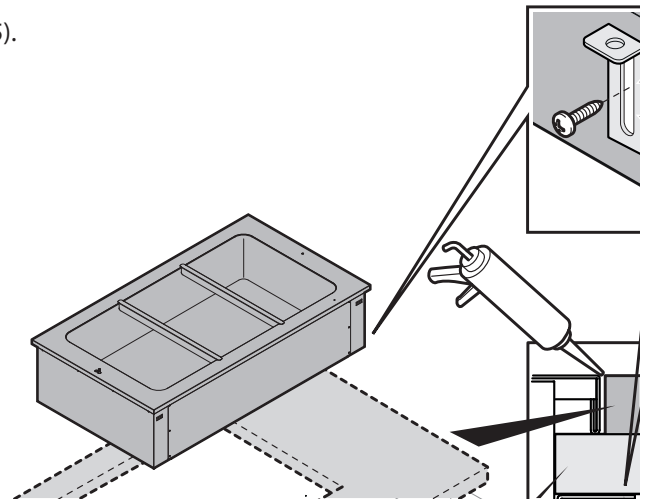


Abb. 5

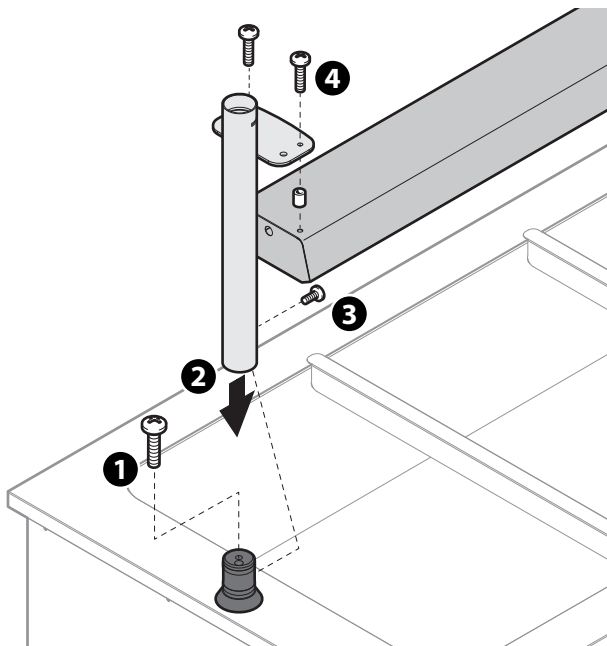


Abb. 6

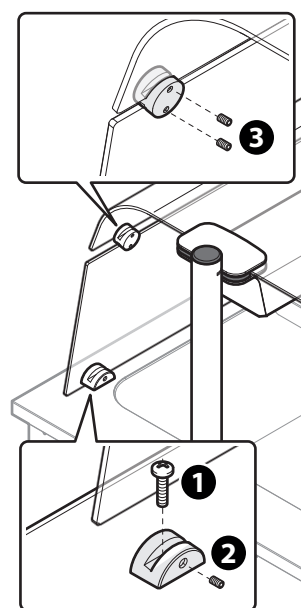
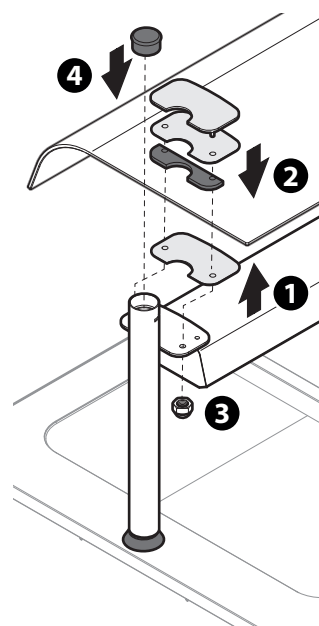


Abb. 7

## 6 Wasseranschlüsse (falls zutreffend)

### WASSEREINLAUF

Für einige Geräte ist der Anschluss an einen Wasserzulauf erforderlich. Der Wasseranschluss muss folgende Merkmale aufweisen

- Anschluss mit einem Absperrhahn und einer Kupplung 3/4";
- für den menschlichen Gebrauch geeignet;
- Wasserhärte\* nicht über 7°f; wenn die Härte über diesem Wert liegt ist ein Enthärter hinzuzufügen.
- mit einem Druck zwischen 50 und 150 kPa: wenn der Druck höher sein soll, einen Druckminderer einbauen;
- mit einer Mindesttemperatur von 5°C. Der Anschluss kann auch mit heißem Wasser (max. 50°C) hergestellt werden, um die Zeit bis zum Erreichen der Betriebstemperatur zu verkürzen. Installieren Sie vor dem Gerät an einer zugänglichen Stelle einen Absperrhahn, um die Wasserzufuhr bei Bedarf und am Ende des Arbeitstages schließen zu können.

\* Die Wasserhärte gibt den Gehalt an Magnesiumionen, Kalzium und Schwermetallen im Wasser an. Die Härte wird in französischen Grad (°f) angegeben. Klassifizierung des Wassers:

- sehr süß bis zu 7°f
- süß von 7°f bis 14°f
- mittlere Härte von 14°f bis 22°f
- mäßig hart von 22°f bis 32°f
- hart von 32°f bis 54°f
- sehr hart über 54°f

### ABWASSER

Die Bain-Marie-Elemente müssen an einen Abfluss angeschlossen werden:

- mit einem 3/4"-Anschluss;
- vorzugsweise mit einem Siphon oder einer hitzebeständigen Leitung (>90°C) und mit einem Mindestgefälle von 4%;
- mit konstantem Durchmesser über die gesamte Länge. Wenn Sie keinen Siphon verwenden, muss ein Luftspalt von mindestens 2,5 cm zwischen der Abflussleitung und dem Abflussbereich (Rost oder ein anderes Aufnahmerohr) vorhanden sein. Die Einhaltung dieser Vorschrift garantiert, dass potenziell schädliche Bakterien NICHT durch das Abflussrohr aufsteigen und die Lebensmittel kontaminieren können.

Müssen mehrere Geräte installiert werden, können die Wasserzu- und -ableitungen mit geeigneten Fittings verbunden werden.

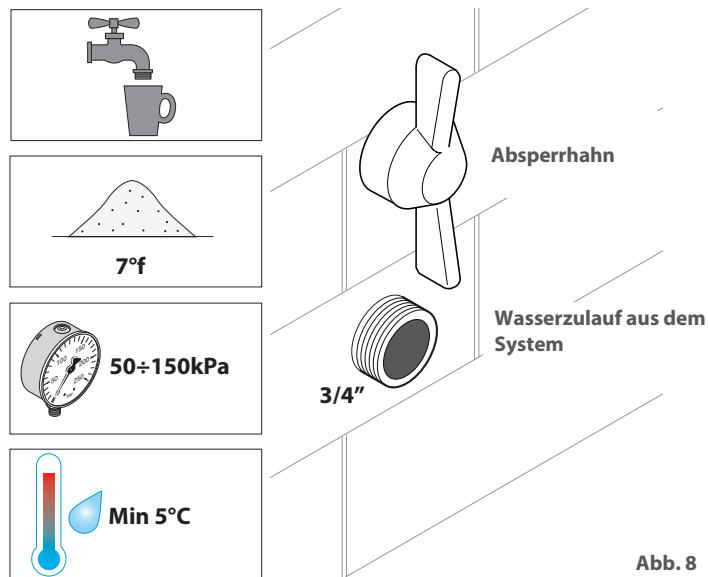


Abb. 8

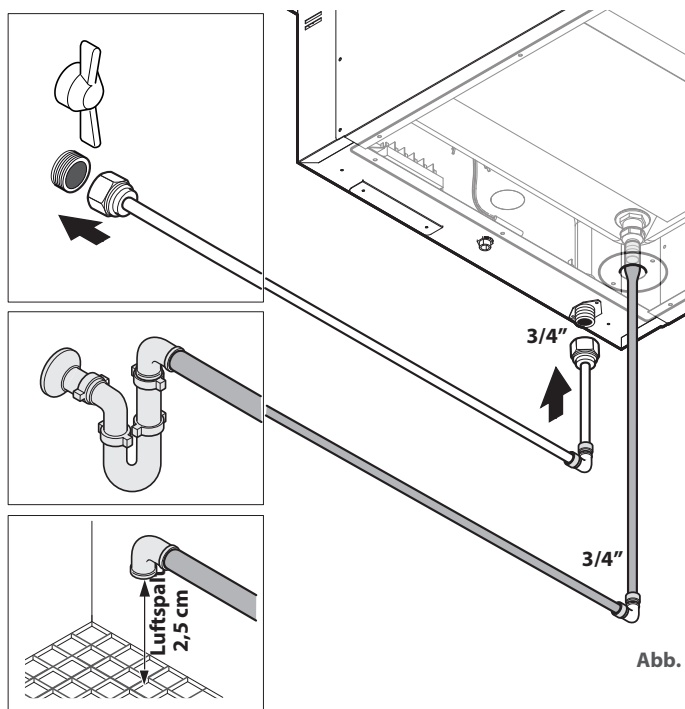
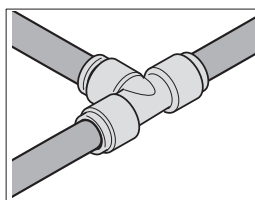


Abb. 9



## 7

### Elektrische Anschlüsse



Bevor Sie mit dem elektrischen Anschluss beginnen: - lesen Sie die Sicherheitshinweise auf den ersten Seiten dieses Handbuchs sorgfältig durch;

- Vergleichen Sie immer die Daten der Anlage mit denen des auf dem Typenschild angegebenen Geräts.



Der Netzanschluss muss den geltenden Vorschriften des Landes, in dem das Gerät installiert wird, entsprechen und von qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal ausgeführt werden. Die Nichteinhaltung dieser Vorschriften kann zu Schäden und Verletzungen führen, macht die Garantie ungültig und entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.

Wenn sich mehrere Geräte in der gleichen Umgebung befinden, ist es zwingend erforderlich, eine Potentialausgleichsverbindung über die entsprechende, mit markierten Klemme herzustellen.



An diese Klemme kann ein gelb/grünes Kabel mit einem Querschnitt von 2,5 bis 10 mm<sup>2</sup> angeschlossen werden. Die Wirksamkeit des Potentialausgleichssystems muss gemäß den geltenden Vorschriften angemessen überprüft werden (Abb. 9).



Das Gerät muss direkt an das Stromnetz angeschlossen werden (Abb. 9) und mit einem leicht zugänglichen, vorgeschalteten Schalter ausgestattet sein, der gemäß den geltenden Vorschriften des Landes, in dem das Gerät installiert wird, in die Anlage eingebaut ist. Dieser Schalter muss eine Kontakttrennung in allen Polen aufweisen, um eine vollständige Abschaltung bei Überspannungskategorie III zu gewährleisten. Eine ordnungsgemäße Erdung ist zwingend erforderlich, und die Erdungsleitung darf durch den Schutzschalter nicht unterbrochen werden, aus welchem Grund auch immer.

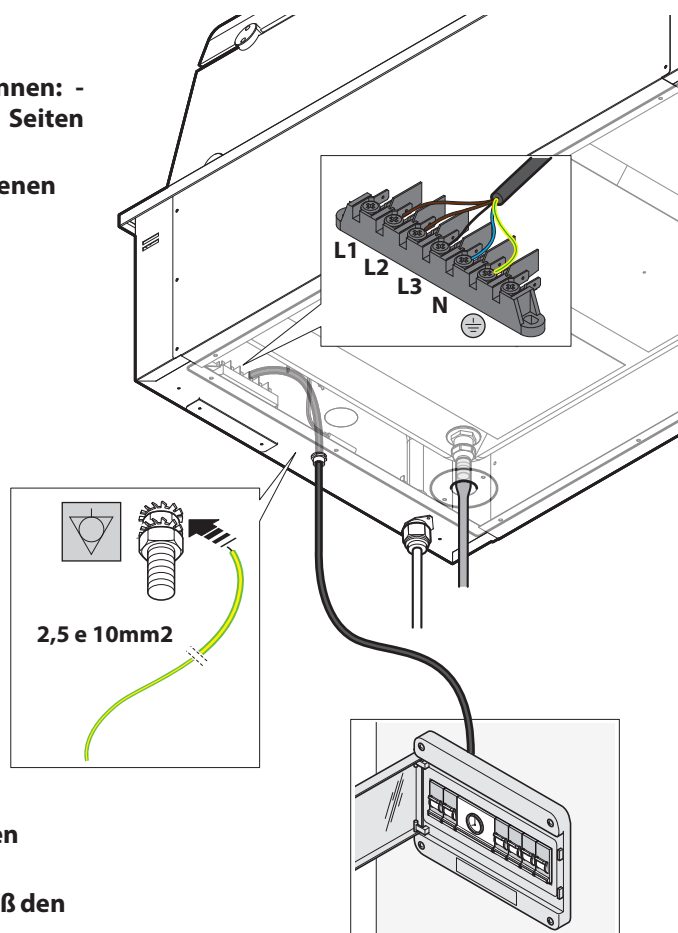


Abb. 9



## 8 Nutzung



**Dieses Gerät darf nur zum Verteilen und Warmhalten von Speisen verwendet werden. Es darf nicht zum Kochen verwendet werden!**



**Einige Oberflächen werden bei der Benutzung sehr heiß; Vorsicht, Verbrennungsgefahr!**



**Verwenden Sie zur Aufbewahrung von Speisen immer Schalen und stellen Sie diese nicht direkt in die Wanne oder auf den Deckel.**

Reinigen Sie das Gerät bei der ersten Verwendung gründlich, wie im Kapitel auf Seite 14 beschrieben.

### BAIN MARIE ELEMENTS (Abb. 11)

- 1 Öffnen Sie den Absperrhahn der Anlage.
- 2 Schalten Sie den Hauptschalter des Stromnetzes und das Gerät durch Drücken des ON/OFF-Schalters ein: Nach dem Einschalten des Schalters wird das Wasser automatisch eingefüllt.
- 3 Legen Sie die mit dem Gerät gelieferten GN-Teiler ein und decken Sie die Wanne mit den Beckendeckeln ab (noch nicht einlegen): dies beschleunigt das Erreichen der Betriebstemperatur.
- 4 Stellen Sie am Bedienfeld die gewünschte Temperatur ein (STANDARD-Einstellung +85°C, die zwischen +30°C und +105°C eingestellt werden kann).



Siehe das Kapitel über das Bedienfeld auf Seite 12.

- 5 Sobald die Temperatur erreicht ist, setzen Sie die GN-Behälter mit den Lebensmitteln ein.

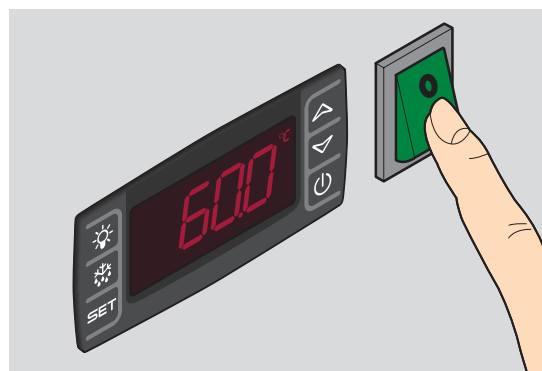


Abb. 10

### HEISSLUFTELEMENTE

- 1 Schalten Sie den Hauptschalter des Stromnetzes ein und das Gerät durch Drücken Sie den ON/OFF-Schalter.
- 2 Setzen Sie die mit dem Gerät gelieferten GN-Teiler ein und decken Sie die Wanne mit den Beckendeckeln ab (noch nicht einsetzen): dies beschleunigt das Erreichen der Betriebstemperatur.
- 3 Stellen Sie am Bedienfeld die gewünschte Temperatur ein (STANDARD Einstellung +85°C, die zwischen +30°C und +105°C eingestellt werden kann).



Siehe das Kapitel über das Bedienfeld auf Seite 12.

- 4 Sobald die Temperatur erreicht ist, setzen Sie die GN-Behälter mit den Speisen ein.

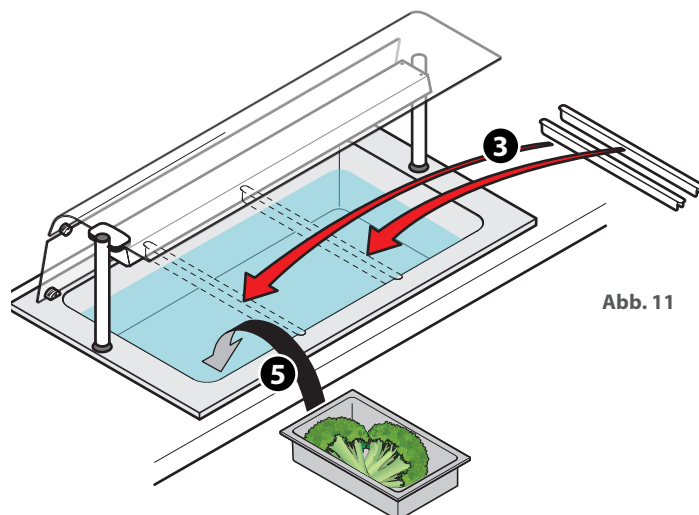
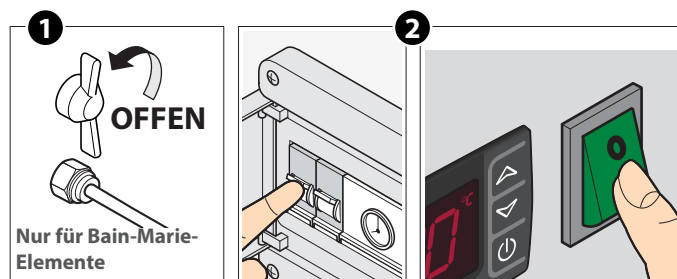


Abb. 11

### ELEMENTE MIT HEIZGLAS ODER HEIZKOPF (Abb. 12)

- 1 Betätigen Sie den Hauptschalter des Stromnetzes und schalten Sie das Gerät ein, indem Sie Drücken Sie den ON/OFF-Schalter.
- 2 Stellen Sie über das Bedienfeld die gewünschte Temperatur ein (STANDARD-Einstellung +85°C, die zwischen +30°C und +105°C eingestellt werden kann).



Siehe das Kapitel über das Bedienfeld auf Seite 12.

- 3 Stellen Sie die GN-Becken mit dem entsprechenden Deckel direkt auf die Platte. Die Oberflächen erreichen schnell eine sehr hohe Betriebstemperatur.

### ENDE DES ARBEITSTAGS (Abb. 13)

Am Ende des Arbeitstages:

- schalten Sie den EIN/AUS-Schalter aus;
- Schalten Sie den Hauptschalter der Anlage aus;
- NUR FÜR BAIN MARIE: den Absperrhahn (Wasserzulauf) schließen und Entleeren Sie die Wanne durch Entfernen des Überlaufs und trocknen Sie sie gründlich ab.

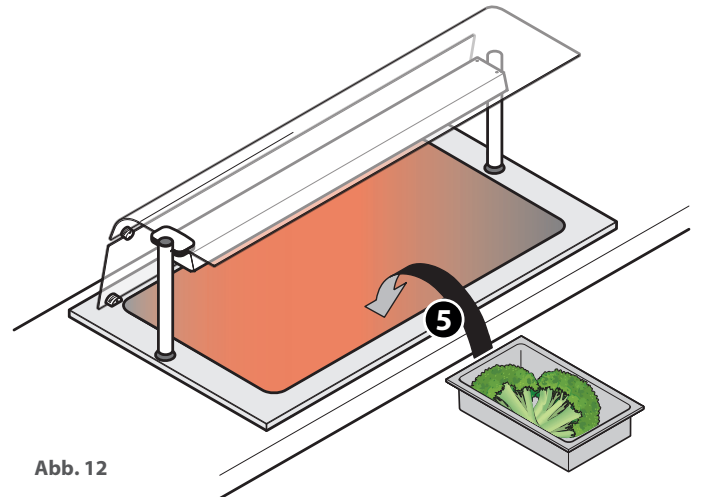
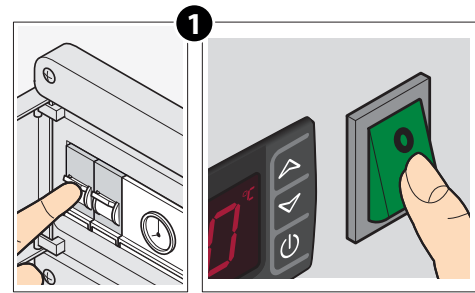


Abb. 12

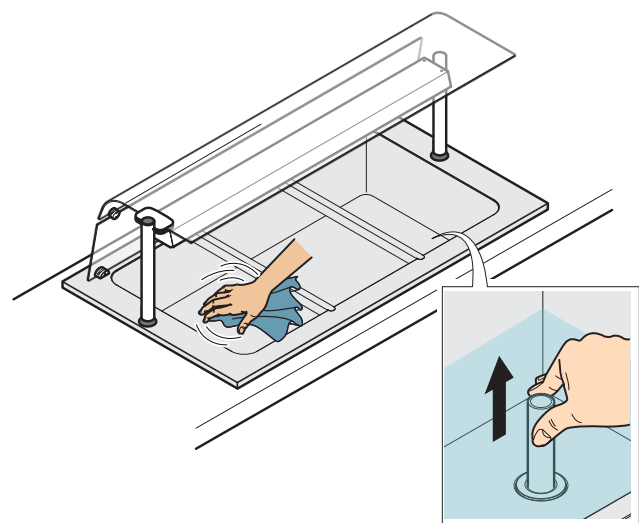
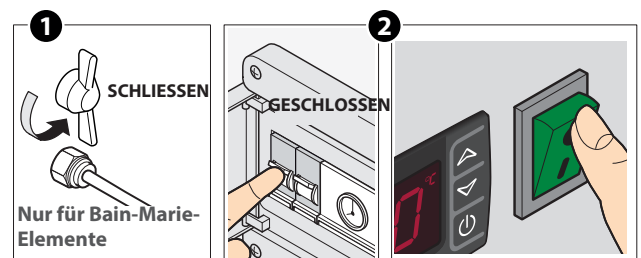
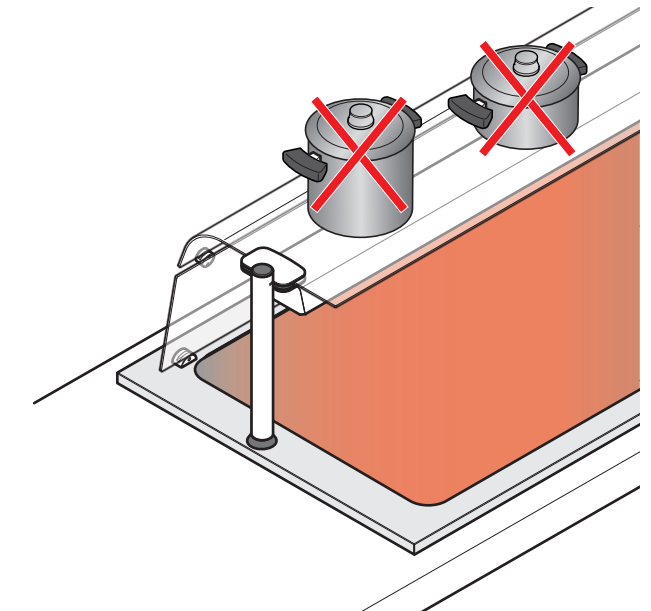
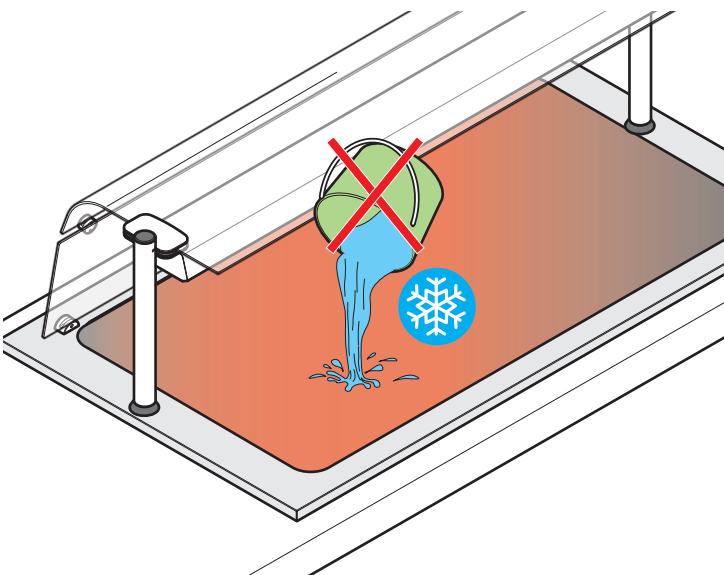
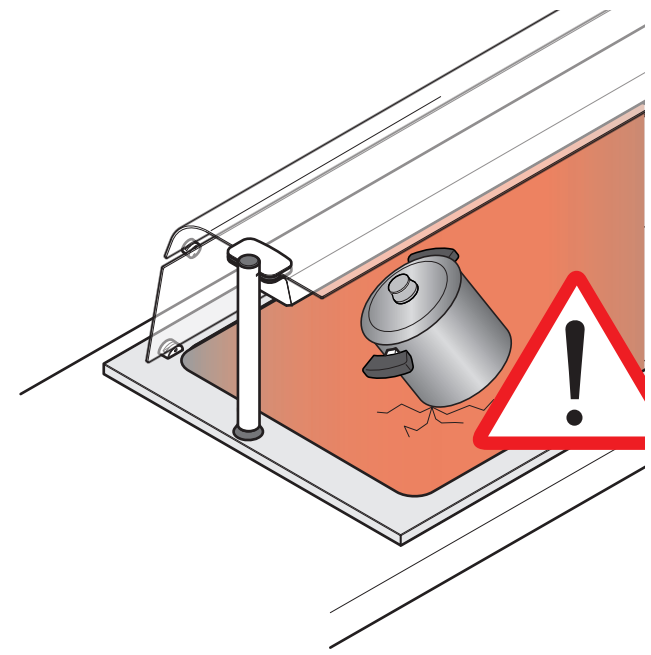
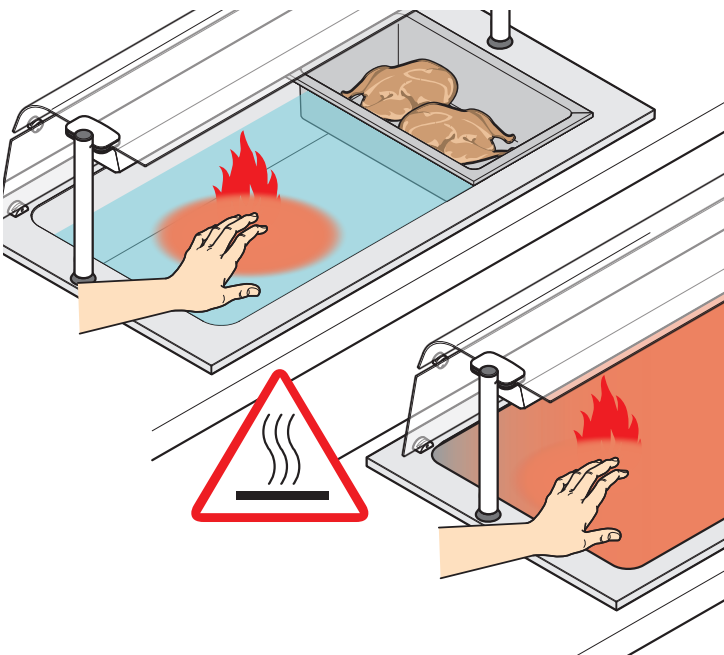
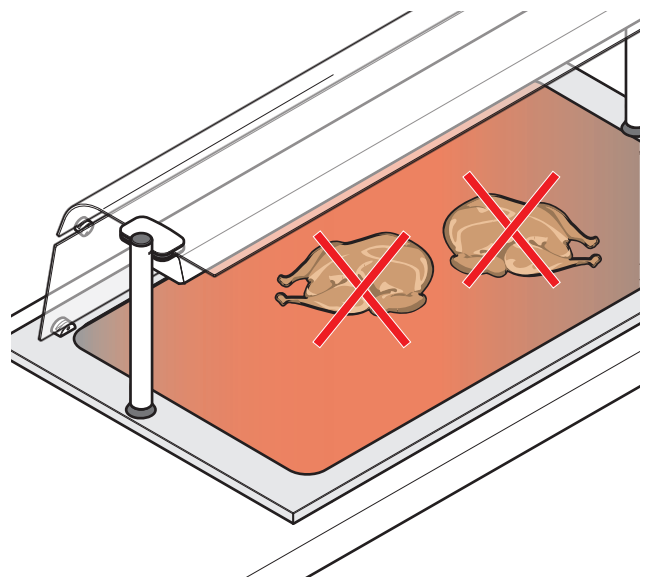
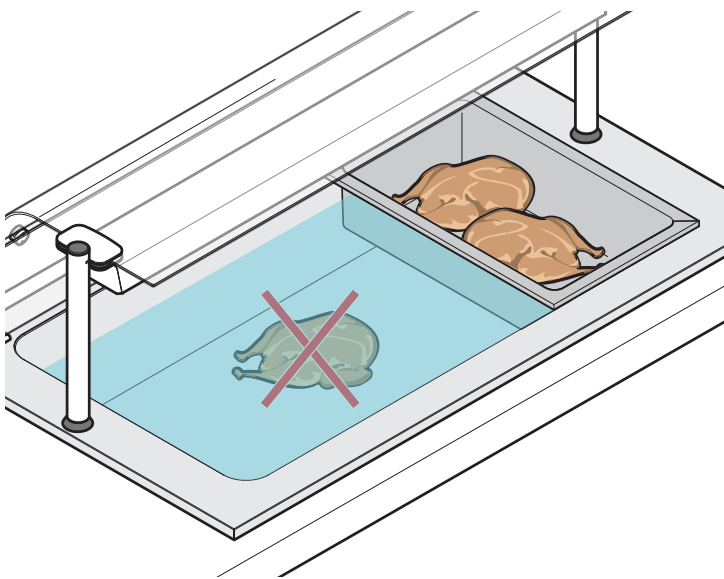


Abb. 13

Nur für Bain-Marie-Elemente

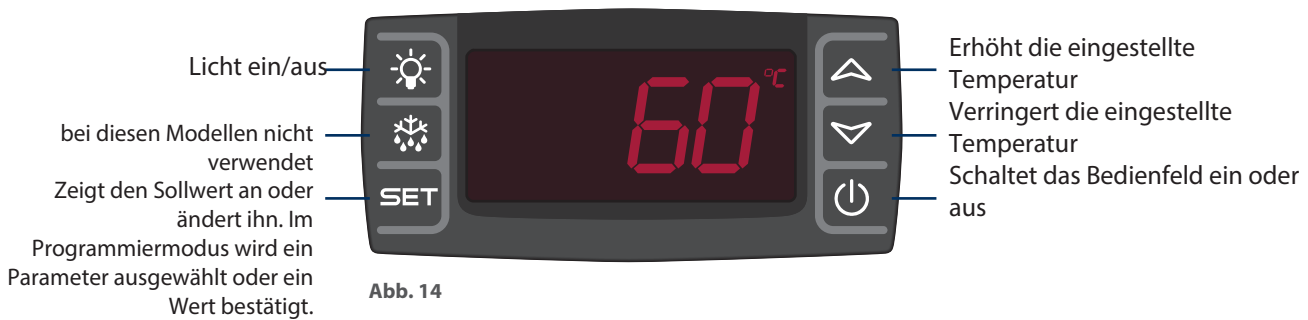


ACHTEN SIE AUF...



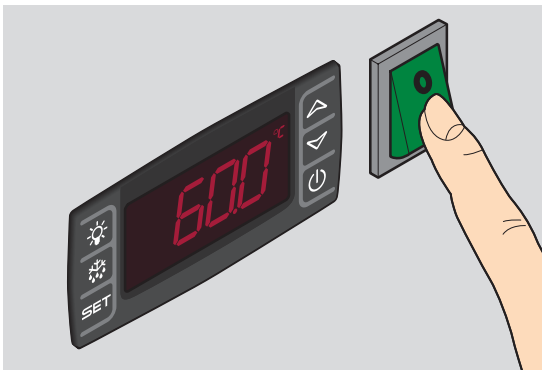
DE

## Bedienfeld



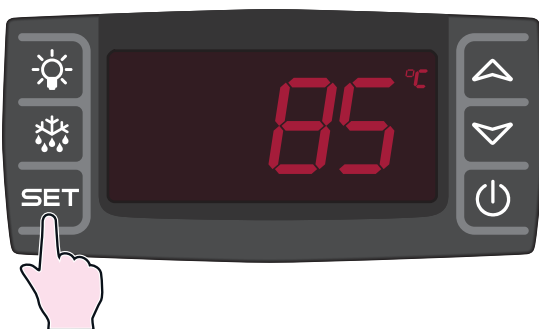
## Bedienung des Bedienfelds

### EINSCHALTEN DES GERÄTS



Schalten Sie den Hauptschalter des Stromnetzes ein. Drücken Sie den ON/OFF-Schalter, um das Gerät einzuschalten. Das Bedienfeld schaltet sich automatisch ein und startet einen Schnelltest, bei dem die LEDs einige Sekunden lang blinken. Das Gerät kann nun in Betrieb genommen werden.

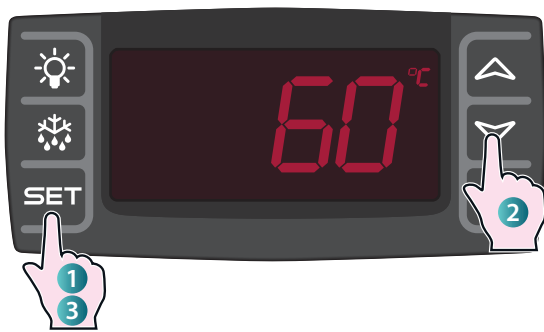
### ANZEIGE DER STANDARD-TEMPERATUR



Anzeige der eingestellten STANDARD-Temperatur (+85°C) durch Drücken **SET** und Loslassen der Taste.

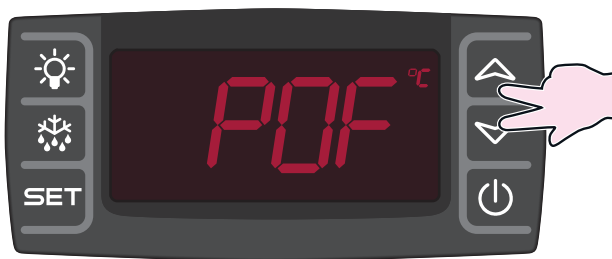
Zeigen Sie die aktuelle Temperatur erneut an, indem Sie die **SET** Taste erneut drücken oder 5 Sekunden warten.

## TEMPERATUREINSTELLUNG



- 1 Halten Sie die Taste **SET** gedrückt: Die Standardtemperatur (+85°C) wird angezeigt und die C°- oder F-LEDs blinken.
- 2 Drücken Sie **▲** die Taste, um diesen Wert zu erhöhen oder die **▼** Taste, um ihn um ihn zu verringern (min. +30°C, max. +105°C).
- 3 Speichern Sie den eingegebenen Wert und verlassen Sie den Programmiermodus, indem Sie erneut die Taste **SET** drücken oder 15 Sekunden warten.

## SPERREN/FREIGEBEN DER TASTATUR



Halten Sie die Tasten **▲** und **▼** gleichzeitig gedrückt, bis PoF blinkt: Das Tastenfeld ist nun gesperrt.

Entsperren Sie das Tastenfeld, indem Sie die Tasten **▲** und **▼** gleichzeitig gedrückt halten, bis Pon blinkt.

## EINSCHALTEN DES LICHTS




Nur für Geräte mit hängenden Strukturen.


Das Licht des Beleuchtungs- oder Heizelements wird durch Drücken und Loslassen der Taste **☀** eingeschaltet.





Die Heizelemente werden sehr heiß: Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen!

## 9 Routinemäßige Wartung

 Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und tragen Sie eine angemessene persönliche Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe), bevor Sie Reinigungsarbeiten durchführen.

 Der Benutzer darf nur routinemäßige Wartungsarbeiten durchführen. Wenden Sie sich an das Service-Center, um einen autorisierten Techniker für spezielle Wartungsarbeiten anzufordern.

 Während der Garantiezeit erkennt der Hersteller keine Schäden an, die durch mangelnde Wartung oder falsche Reinigung (z.B. Verwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln) entstanden sind.

 Reinigen Sie KEINE Stahl- oder Glasteile des Geräts und des Zubehörs mit den folgenden Mitteln:

- abrasive oder pulverförmige Reinigungsmittel;
- aggressive oder ätzende Reinigungsmittel (z. B. Salzsäure/ Muriensäure, Schwefelsäure, Natronlauge usw.). Achtung! Verwenden Sie diese Substanzen nicht zur Reinigung des Unterbaus/Bodens unter dem Gerät;
- scheuernde oder scharfe Werkzeuge (z. B. Scheuerschwämme, Schaber, Stahl Bürsten, usw.);
- Dampf- oder Druckwasserstrahler.

### WANNE, ABDECKUNGEN UND OBERFLÄCHEN AUS ROSTFREIEM STAHL

Reinigen Sie alle Stahloberflächen und die Wanne oder den Deckel täglich, um ein angemessenes Hygieneniveau zu erhalten.

Warten Sie vor der Reinigung immer ab, bis die Komponenten kalt sind. Reinigen Sie mit einem weichen Tuch, das mit warmem Seifenwasser oder einem speziellen Reinigungsmittel für Stahl getränkt ist (beachten Sie die Anweisungen des Reinigungsmittelherstellers).

Anschließend gründlich abspülen und trocknen.


Bei Bain-Marie-Geräten ist die Wanne am Ende jedes Arbeitstages zu entleeren und zu trocknen.

### HEIZBARE GLASPLATTE

Warten Sie vor der Reinigung immer, bis das Verdeck abgekühlt ist. Reinigen Sie die Glasplatte mit einem weichen, mit speziellen Glasprodukten angefeuchteten Tuch (beachten Sie die Anweisungen des Reinigungsmittelherstellers).

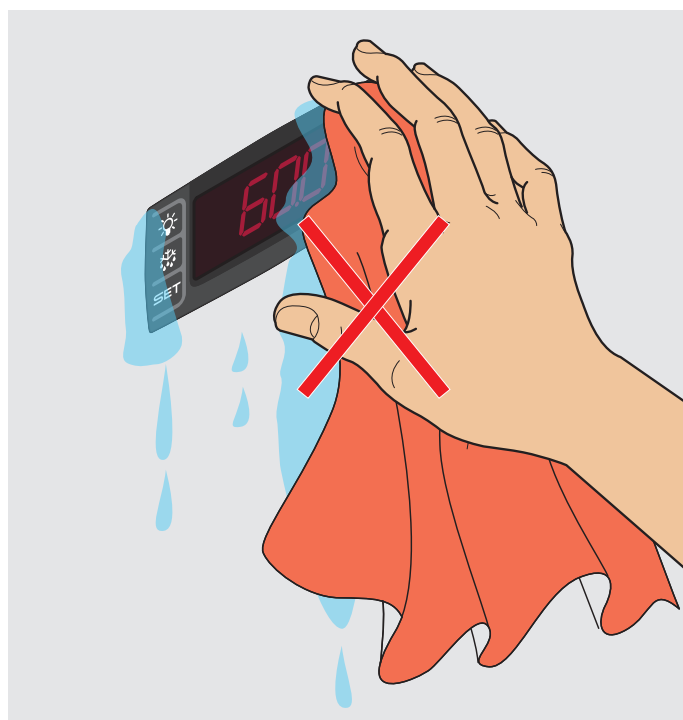
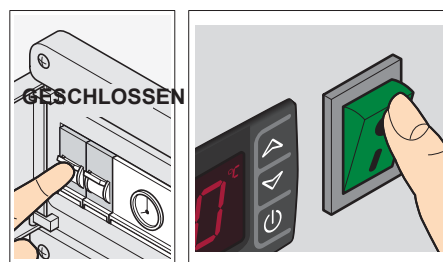
### BEDIENFELD

Reinigen Sie das Bedienfeld mit einem weichen, mit speziellen Produkten für Kunststoffoberflächen angefeuchteten Tuch (beachten Sie die Anweisungen des Reinigungsmittelherstellers).

 Achten Sie darauf, dass kein Reinigungsmittel in das Bedienfeld gelangt.

### AUFBAUTEN (FALLS VORHANDEN)

Reinigen Sie das Glas der Aufbauten mit einem weichen, mit speziellen Glasprodukten angefeuchteten Tuch (beachten Sie die Anweisungen des Reinigungsmittelherstellers).



### Ausfallzeit

Trennen Sie das Gerät von der Strom- und Wasserversorgung (falls vorhanden), wenn es nicht benutzt wird. Schützen Sie die äußeren Stahlteile des Geräts, indem Sie sie mit einem weichen, leicht mit Vaselineöl angefeuchteten Tuch abwischen; bei der Wiederinbetriebnahme, vor dem Gebrauch:

- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör gründlich;
  - Schließen Sie das Gerät wieder an die Strom- und Wasserversorgung an (falls vorhanden)
- Zubehör;
- Überprüfen Sie das Gerät, bevor Sie es wieder verwenden.



**Es ist ratsam, sich zu vergewissern, dass sich das Gerät in einem einwandfreien und sicheren Betriebszustand befindet, indem Sie mindestens einmal im Jahr eine Wartung und Inspektion durch ein autorisiertes Servicezentrum durchführen lassen.**

## Beseitigung am Ende der Lebensdauer



**Verhindern Sie eine unbefugte Nutzung und entsprechende Risiken, indem Sie vor der Entsorgung des Geräts folgende Schritte durchführen:**

- **Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht mehr benutzt werden kann: deshalb, muss das Stromkabel durchtrennt oder entfernt werden (das Gerät muss vom Stromnetz getrennt werden).**
- **Vergewissern Sie sich, dass kein Kind versehentlich in den Garraum gelangen kann; blockieren Sie daher die Öffnung der Tür (z. B. mit Klebeband oder Verschlüssen).**

### ENTSORGUNG DER GERÄTE



Gemäß Artikel 13 des Gesetzesdekrets Nr. 49 von 2014 "Umsetzung der WEEE-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte" weist das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne ausdrücklich darauf hin, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 in Verkehr gebracht wurde und am Ende seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden darf, sondern separat gesammelt werden muss. Alle Geräte bestehen aus wiederverwertbaren Metallen (rostfreier Stahl, Eisen, Aluminium, verzinkter Stahl, Kupfer usw.), die zusammen mehr als 90 % des Gesamtgewichts ausmachen.

Achten Sie auf den Umgang mit diesem Produkt am Ende seiner Lebensdauer, indem Sie die negativen Auswirkungen auf die Umwelt reduzieren und die Effizienz der Ressourcen verbessern, indem Sie die Prinzipien des Verursacherprinzips, der Vorbeugung, der Vorbereitung zur Wiederverwendung, des Recyclings und der Rückgewinnung anwenden. Denken Sie daran, dass die illegale oder unsachgemäße Entsorgung des Produkts Sanktionen gemäß den geltenden Rechtsvorschriften nach sich zieht.

### INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG IN ITALIEN

In Italien müssen WEEE-Geräte bei folgenden Stellen abgegeben werden:

- Sammelstellen (auch ökologische Inseln oder ökologische Plattformen genannt)
- dem Händler, bei dem das Neugerät gekauft wurde und der verpflichtet ist, es kostenlos abzuholen ("one for one"-Sammlung).

### INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG IN EU-LÄNDERN

Die EU-Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte wurde von jedem Land unterschiedlich umgesetzt. Sollten Sie dieses Gerät entsorgen wollen, empfehlen wir Ihnen, sich mit den örtlichen Behörden oder dem Händler in Verbindung zu setzen, um sich über die korrekte Entsorgungsmethode zu erkundigen.

## Anomalien

| ANOMALY   | URSACHE  | LÖSUNG   |
|---|--|--|
| <b>Das Gerät lässt sich nicht einschalten</b>   | A) Der Schalter des Geräts oder der Schalttafel ist NICHT in der Position ON.<br>B) Der Schutzschalter der Schalttafel ist NICHT aktiviert.<br>C) Die Stromzufuhr ist unterbrochen.<br>D) Das Stromkabel ist beschädigt.<br>E) Die Sicherung ist beschädigt. | A) - B) Stellen Sie die korrekten Benutzungsbedingungen wieder her.<br>C) Warten Sie, bis die korrekten Betriebsbedingungen wiederhergestellt sind.<br>D - E) Wenden Sie sich für den Austausch an ein Servicezentrum. |
| <b>Das Gerät läuft an, füllt sich aber nicht mit Wasser (nur Bain-Marie-Elemente)</b> | A) Die Wasserleitung ist beschädigt/ gequetscht.<br>B) Das Gerät ist nicht an die Wasserversorgung angeschlossen.<br>C) Das Magnetventil für die Wasserzufuhr ist defekt.<br>D) Die Wasserversorgung ist unterbrochen.                                       | A) - B) Wiederherstellung der korrekten Verwendungsbedingungen.<br>C) Wenden Sie sich für den Austausch an ein Servicezentrum.<br>D) Warten Sie auf die Wiederherstellung der korrekten Nutzungsbedingungen.           |

Wenn das Service-Center kontaktiert werden muss, teilen Sie immer mit:

- das Kaufdatum;
- die Daten des Geräts auf dem Typenschild (letzte Seiten dieses Handbuchs);
- den festgestellten Fehler.

### REPARATUREN UND ERSATZTEILE

Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da dies zu schweren Schäden an Menschen, Tieren und Eigentum führen kann und die Garantie erlischt. Wenden Sie sich immer an ein autorisiertes Servicezentrum und verlangen Sie ORIGINAL-Ersatzteile.



### **Angewandte Richtlinien**

Das Gerät entspricht den folgenden Richtlinien:

2004/108 EG (elektromagnetische Verträglichkeit)

2006/95 EG (Niederspannungsrichtlinie)

2006/42 EG (Maschinenrichtlinie)

2011/65 EU (Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung von gefährlichen Stoffen in Elektro- und Elektronikgeräten)

Verordnung 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

### **Das Gerät entspricht den folgenden Normen:**

#### **EN 61000-3-2**

Teil 3: Grenzwerte

Abschnitt 2: Grenzwerte für Oberschwingungsströme (Geräte mit 16 A pro Stufe).

#### **EN 61000-3-3**

Teil 3: Grenzwerte

Abschnitt 3: Begrenzung von Flickerspannungsschwankungen in Niederspannungsnetzen für Betriebsmittel mit 16 A Nennstrom.

#### **EN 55014-1**

Grenzwerte und Methoden zur Messung der Funkstöreeigenschaften von Haushaltsgeräten und ähnlichen Geräten, von Elektrowerkzeugen und ähnlichen elektrischen Geräten.

#### **EN 55014-2**

Störfestigkeitsanforderungen für Haushaltsgeräte, Werkzeuge und ähnliche elektrische Geräte.

#### **EN 62233**

Emissionsgrenzwerte für den menschlichen Körper.

#### **EN 60335-1**

Teil 1: Allgemeine Normen

Sicherheitsmerkmale von elektrischen Geräten für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke.

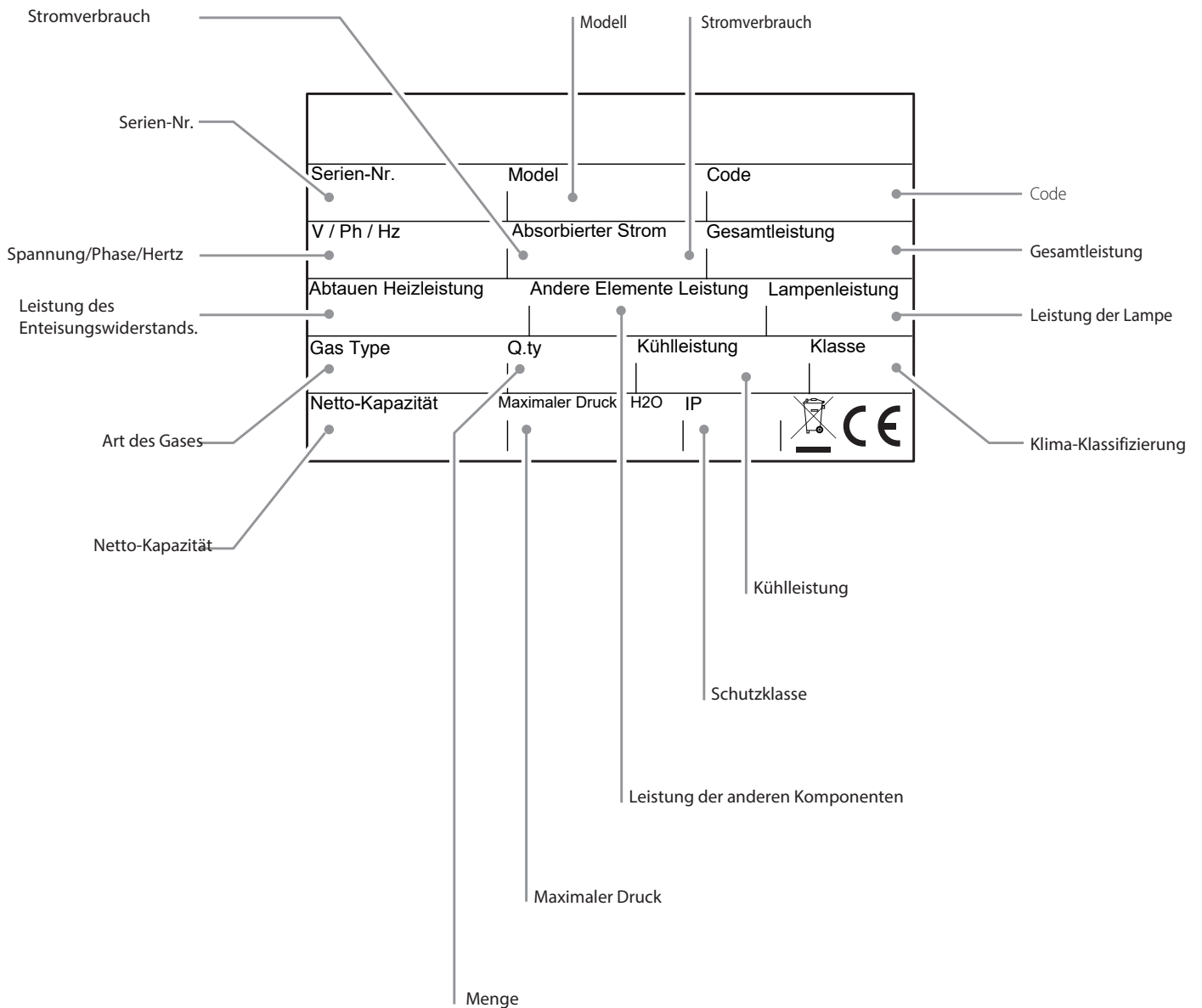
#### **EN 60335-2-49**

Teil 2: Besondere Bestimmungen für elektrische Geräte für den gewerblichen Gebrauch zum Warmhalten von Speisen und/oder Geschirr.

#### **EN 60335-2-50**

Besondere Vorschriften für gewerbliche elektrische Geräte zum Warmhalten von Speisen

# Seriennummer





GGM Gastro International GmbH  
Weinerpark 16  
D-48607 Ochtrup

[www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com)      [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)  
+49 2553 7220 0